

Диагностика кишечного иерсиниоза и псевдотуберкулеза представляет определенные трудности из-за многообразия проявлений. Поэтому нередко они протекают под «маской» таких заболеваний как гастрит, энтероколит, пищевая токсикоинфекция, скарлатина, гепатит, аппендицит, мезаденит, ревматизм, ОРВИ и др. Поставить достоверный диагноз позволяет только лабораторное исследование материала от больных.

Естественным резервуаром возбудителей этих инфекций являются мелкие млекопитающие. Основную опасность для человека представляют как синантропные грызуны, так и дикие. Возбудители локализуются в желудочно-кишечном тракте мелких млекопитающих и выделяются из организма с фекалиями, обсеменяя почву, мелкие непроточные водоемы, корма и пищевые продукты, тем самым обеспечивая дальнейшее заражение домашних, сельскохозяйственных животных и человека.

Возбудители иерсиниоза и псевдотуберкулеза являются неприхотливыми бактериями и прекрасно не только сохраняются, но и размножаются практически на всех овощах зимнего хранения со следами гнили. При этом иерсинии обсеменяют тару, стены и пол овощехранилища/погреба. Если овощи были инфицированы в начале хранения, то за зимний период происходит интенсивное накопление патогенных микроорганизмов. То же происходит и при долгом хранении овощей в холодильнике. Наиболее подвержены заражению такие овощи как свежая капуста, репчатый лук, морковь.

Наибольший риск представляют овощи, употребляемые в сыром виде, салаты из сырых овощей и квашеная капуста. Опасность заражения многократно увеличивается при употреблении овощей и фруктов, которые хранились в неудовлетворительных условиях, при наличии доступа грызунов и недостаточно тщательно очищались и мылись перед приготовлением блюд.

Таким образом, основные мероприятия по профилактике иерсиниоза и псевдотуберкулеза должны быть направлены на защиту от грызунов, их уничтожение и создание неблагоприятных условий для их обитания (п.п. 9.4, 9.5. МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза»).

Меры индивидуальной профилактики иерсиниозов практически такие же, как и при любых кишечных инфекциях. Особое внимание стоит обратить на условия хранения и реализации продуктов.

Для того, что бы избежать заболевания иерсиниозом или псевдотуберкулезом Управление Роспотребнадзора рекомендует:

- не покупать овощи, корнеплоды, фрукты и ягоды с признаками порчи;
- фрукты и овощи, особенно длительно хранившиеся в погребах, всегда необходимо тщательно мыть проточной и обдавать кипяченой водой;
- не рекомендуется употреблять в сыром виде в пищу овощи после длительного зимнего хранения, это можно делать только после их термической обработки;
- готовые к употреблению продукты и блюда следует хранить отдельно от сырых продуктов;
- для длительного хранения овощей и фруктов необходимо подготовить помещение: освободить хранилище от остатков зимних овощей и мусора; обработать дезинфицирующими средствами, например, хлорной известью; просушить стеллажи и тару;
- защитить помещение для хранения от проникновения грызунов
- при хранении овощей не допускайте совместного хранения овощей (фруктов) старого и нового урожая;
- регулярно проводите истребительные мероприятия против грызунов и обеспечивайте грызунонепроницаемость жилища, хозяйственных построек, мест хранения овощей;
- при появлении признаков заболевания обратитесь к врачу.

Обращаем внимание руководителей образовательных организаций, что в Республике Алтай действует [постановление главного государственного санитарного врача № 51 от 25.11.2022](#)

"О принятии мер по предупреждению заболеваемости иерсиниозами в образовательных организациях Республики Алтай". Накануне учебного года необходимо принять исчерпывающие меры для предупреждения рисков возникновения инфекционной заболеваемости среди учащихся.