На прошедшей неделе зафиксированы случаи инфекции псевдотуберкулеза среди школьников Зонального района Алтайского края. Ситуация находится под контролем, школьники уже пошли на поправку.

В Республике Алтай случаи заболевания псевдотуберкулезом в течение ряда лет не регистрировались, однако меры профилактики указанной инфекции должны приниматься каждым жителем региона.

Иерсиниоз и псевдотуберкулез - инфекционные заболевания, характеризующиеся поражением ЖКТ в сочетании с разнообразной токсико-аллергической и полиочаговой симптоматикой. Сходство этиологических характеристик позволяет рассматривать псевдотуберкулёз и кишечный иерсиниоз как близкие друг другу кишечные инфекции.

Возбудители псевдотуберуберкулеза и кишечного иерсиниоза в холодильниках (при 4-6 °С) способны длительно сохраняться и размножаться на пищевых продуктах. Весьма устойчивы к замораживанию и оттаиванию, способны длительно существовать в почве и воде. Эти свойства имеют большое эпидемиологическое значение. Вместе с тем иерсинии чувствительны к воздействию солнечных лучей, высыханию, кипячению, действию обычных дезинфектантов.

Резервуар и источники инфекции - различные животные, главным образом свиньи, крупный и мелкий рогатый скот, собаки, грызуны и др. Заражение от людей происходит редко, больной человек не опасен для окружающих. К возбудителям восприимчивы различные сельскохозяйственные, а также домашние животные.

Основной резервуар возбудителя и источник заболеваний человека - синантропные и другие грызуны. Они всегда имеют возможность инфицировать своими выделениями продукты питания, воду и почву, где возбудитель не только сохраняется длительное время, но и при определённых условиях размножается.

Передача возбудителей реализуется при употреблении сырых либо неправильно термически обработанных мясных, молочных и овощных продуктов, в том числе хранившихся в холодильнике. Неприхотливость иерсиний к условиям обитания и способность размножаться при низких температурах способствуют накоплению их в продуктах животного и растительного происхождения. Опыт поведения эпидемиологических обследований вспышек псевдотуберкулёза позволяет сделать вывод о том, что из всех пищевых продуктов наибольшее значение имеют овощи и корнеплоды, затем молочные продукты (творог, сыр) и в значительно меньшей степени фрукты (сухофрукты), хлебобулочные и кондитерские изделия. Наибольшее количество заражений в быту и вспышек псевдотуберкулёза произошло после употребления в пищу свежей капусты, моркови, зелёного лука, длительное время хранившихся в овощехранилищах. Низкая температура, высокая влажность в овощехранилищах являются оптимальными условиями для размножения иерсиний. Определённая роль в этом принадлежит различным объектам внешней среды - инвентарю, таре, различным ёмкостям и контейнерам, которые могут быть обсеменены возбудителем.

Второе место занимает водный путь передачи. Он обычно реализуется при употреблении воды из открытых водоёмов, инфицированной испражнениями животных. Не исключён и контактно-бытовой путь передачи.

Описаны семейные и внутрибольничные вспышки иерсиниоза, при которых источником бактерий являлись больные взрослые, обслуживающий персонал больницы или ухаживающие за детьми родители.

После перенесенного иерсиниоза и псевдотуберкулеза возможны осложнения: миокардиты, гепатиты, холециститы и холангиты, панкреатиты, аппендицит, спаечную кишечную непроходимость, перфорации кишечника, перитонит, очаговый гломерулонефрит, менингоэнцефалит и др.

Для предотвращения заболевания необходимо соблюдение санитарных правил содержания овощехранилищ, температурно-влажностного режима хранения овощей. В овощехранилищах должен поддерживаться определенный микроклимат со строгими параметрами температуры не выше 4 °С и относительной влажности в пределах до 70%.

Своевременно должна осуществляться подготовка типовых и приспособленных овоще- и фруктохранилищ к приему на хранение нового урожая: освобождение хранилищ от остатков зимних овощей и мусора; просушка и дезинфекционная обработка стеллажей, стен, потолка и оборудования с последующим проветриванием и побелкой. В течение года регулярно проводится переборка овощей, тщательно зачищаются порченые и гниющие участки овощей и фруктов. Перед каждым завозом партий овощей проводится очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей.

В 2013 году специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Алтай» проведена дератизация 2244 объектов площадью 1167700 $м^2$. За январь 2014 г. – 420 объектов площадью 143950 $м^2$

Следует помнить, что недопустимо совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая, для хранения ранних овощей проводится в отдельном помещение с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией.

На объектах общественного питания, пищевой торговли, складах хранения пищевых продуктов, овощехранилищах регулярно проводятся дератизационные мероприятия и основных мероприятий по защите объекта от грызунов в соответствии с действующими нормативными правовыми документами.

В овощехранилищах, плодоовощных базах и тепличных хозяйствах в рамках производственного контроля должны проводиться регулярные исследования для выявления инфицированности иерсиниями грызунов (ежеквартально), обсемененности иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования (с учетом эпидемиологической ситуации, но не реже 1 раза в квартал), в тепличных хозяйствах - в период сбора урожая. В случае обнаружения возбудителей проводится внеплановая дезинфекция, дератизация, сортировка плодоовощной продукции, зачистка или замена стеллажей и тары.

В овощехранилищах организованных коллективов и лечебно-профилактических учреждений лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями овощей, фруктов, инвентаря, тары, оборудования проводятся через 2 - 3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции

В быту и на предприятиях общественного питания с целью предотвращения заражения иерсиниозом и псевдотуберкулезом необходимо обеспечить:

- ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции;

- соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

- тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. цитрусовых;

- соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд.

Управлением Роспотребнадзора с целью предупреждения вспышечной и групповой заболеваемости среди населения:

1. Проведены проверки в овоще- и фруктохранилищах (к приему и хранению овощей и фруктов).

2. Дана оценка санитарного состояния плодоовощных баз, выданы предписания на своевременное освобождение прилегающих территорий от остатков овощей и производственного мусора.

3. Организован контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения, рекомендованного для овощей (программы производственного контроля).

4. Усилен надзор за раздельным хранением зимних и ранних овощей;

5. ФКУЗ «АПЧС» организован контроль над численностью диких и синантропных грызунов.

6. Ведется контроль за регулярностью проведения дератизационных мероприятий.

7. Организован бактериологический контроль за обсемененностью иерсениями овощей, фруктов, инвентаря, тары.

Согласно плану работы ФКУЗ Алтайская противочумная станция на 2013г. в Республике Алтай в течение марта-апреля, силами 2-х зоологических групп были проведёны учеты численности синантропных и полусинатропных грызунов на социально значимых объектах в г. Горно-Алтайске, Майминском, Чойском и Кош-Агачском районах.

В ходе проведенных работ обследовано 215 объектов общей площадью 65116 $м^2$. Накоплено 1167 лов/сут., отловлено 61 экз. грызунов. На проведение обследования затрачено 180 чел/дней.

Отловленные синантропные грызуны исследованы на чуму (только из Кош-Агачского района), туляремию, иерсиниозы, лептоспирозы, листериоз, геморрагическую лихорадку с почечным синдромом (ГЛПС), коксиеллез (лихорадка Ку).

На ГЛПС получено 2 «сомнительных» результата, от 2 домовых мышей отловленных по адресам: с. Майма, ул. Набережная,38 и с. Майма, ул. Набережная,41/2.

Выделен 1 штамм возбудителя кишечного иерсиниоза (Y.enterocolitica) от обыкновенной полевки, отловленной в г.Горно-Алтайске, где проведена дератизация.

Результат исследования на туляремию, псевдотуберкулез, кишечный иерсиниоз, листериоз, коксиеллез – отрицательный.

В сравнении с прошлым годом наблюдается некоторое уменьшение численности синантропных и полусинантропных грызунов. Это связано с неблагоприятными природно-климатическими условиями зимы 2013 года.

Однако, сокращение численности грызунов не дает повода считать, что заболевание псевдотуберкулезом населения исключено. Для предотвращения заболевания необходимо постоянно проводить профилактические мероприятия, так как любую болезнь легче предупредить, чем лечить.