

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Пермском крае»,
г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а**

Гигиеническое обучение

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (представить фото 3х4)
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

**Консультационный центр
для потребителей**

- Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.
- Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.

Режим работы

Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 236-48-77

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»**

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а
[www. 59fbuz.ru](http://www.59fbuz.ru)

Телефон: 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенической подготовки

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

Иерсиниоз



ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ

Иерсиниоз -

острое инфекционное заболевание с преимущественным поражением желудочно – кишечного тракта и выраженной токсико-аллергической симптоматикой.

Иерсинии устойчивы во внешней среде (в почве могут существовать более 4 мес., в воде открытых водоемов - до 1 мес., в кипяченой воде - до 1 года) и в различных продуктах питания (в молоке до 18 сут., в сливочном масле до 145 сут., на хлебе, кондитерских изделиях - от 16 до 24 сут.). Способны размножаться и длительно сохраняться на овощах, особенно в виде салатов, хранящихся после приготовления при низкой температуре.

Иерсинии чувствительны к высокой температуре (при 100 °С погибают в течение 1 - 2 мин., при 50 - 60 °С – в течение 20 - 30 мин.). На микробы губительно действует прямая солнечная радиация, чувствительны к высушиванию, к дезинфицирующим средствам.

Источником инфекции являются грызуны (домовая и полевая мышь, серая крыса, обыкновенная полевка), которые обитают на окраинах городов и загрязняют окружающую среду (корма, воду). Являясь объектом охоты, грызуны способствуют заражению сельскохозяйственных (крупный и мелкий рогатый скот, свиньи) и домашних (кошка, собака, декоративные питомцы) животных.

Риск заражения человека возникает при употреблении загрязненных иерсиниями пищевых продуктов, а также при профессиональном (бытовом) контакте с

сельскохозяйственными и домашними животными, птицами и объектами окружающей среды.



Основной путь передачи – пищевой.

Факторами передачи чаще всего являются инфицированные мясные, молочные продукты, овощи, корнеплоды, вода.

Кишечным иерсиниозом заболевают все возрастные группы, но основная доля заболевших приходится на детей 3 - 6, 7 - 14 лет и подростков 15 - 17 лет.

При кишечном иерсиниозе отмечается незначительный весенне-летний и выраженный осенне-зимний подъемы заболеваемости.

Клиника. Инкубационный период составляет от 3 до 7 дней.

Клиническая картина иерсиниоза характеризуется разнообразием проявлений. Чаще всего встречаются поражения желудочно – кишечного тракта в сочетании с синдромом интоксикации – гастроэнтеритом, энтероколитом, гастроэнтероколитом.

Как правило, заболевание начинается остро с повышением температуры тела до 38-39С, возникает озноб, появляется головная боль, слабость, боли в мышцах и суставах, беспокоит тошнота, в некоторых случаях – рвота, боли в животе, стул жидкий, вязкий, с резким запахом от 2-3 до 15 раз в сутки. В

некоторых случаях отмечается точечная или мелкопятнистая сыпь на симметричных участках кожи туловища и конечностей, которая исчезает в срок от нескольких часов до 3-4 суток.

Профилактика.

- строго соблюдайте технологию приготовления, условия хранения и реализации пищевых продуктов,

- используйте качественную воду (воду из открытых источников необходимо подвергать обязательному кипячению в течение 5 минут),

- тщательно мойте овощи, корнеплоды, фрукты, удаляйте все подгнившие участки,

- употребляйте только свежеприготовленные салаты,

- готовые блюда храните отдельно от сырых продуктов,

- не допускайте совместное хранение овощей (фруктов) нового и старого урожая,

- при хранении овощей периодически проводите переборку,

- в период подготовки овощехранилищ к приему на хранение нового урожая, следует освободить помещения от остатков зимних овощей и мусора, тщательно просушить и проветрить помещение с дезинфекционной обработкой всех помещений хранилища.

