**Памятка для населения по профилактике заболеваний псевдотуберкулёзом**

Ежегодно среди населения регистрируются заболевания псевдотуберкулёзом. Употребление в пищу в сыром виде (без термической обработки) не качественно обработанных овощей и фруктов, загрязнённых патогенными микроорганизмами – иерсиниями, может привести к заболеванию людей псевдотуберкулёзом.

**Псевдотуберкулез** — инфекционное заболевание человека бактериальной природы. Ведущее эпидемиологическое значение в качестве источника инфекции для человека имеют грызуны: полевые и домашние мыши и крысы, которые своими экскрементами обсеменяют овощи и фрукты, продукты питания, хранящиеся на складах. При этом внешний вид и вкусовые качества обсеменённых иерсиниями овощей и фруктов не изменяются.

Заболевание характеризуется высокой температурой тела, интоксикацией, гиперемией зева или ангиной, мелкоточечной сыпью и/или сыпью в виде «перчаток» и «носок» на конечностях, кишечными проявлениями (боль в животе, жидкий стул, рвота), часто гепатоспленомегалией.

Название «псевдотуберкулез» заболевание получило из-за внешнего сходства паталогоанатомических изменений в органах с экспериментальным туберкулезом у животных.

**Возбудитель заболевания** – *иерсиния псевдотуберкулезис*, устойчива во внешней среде (почве, воде), а при низких температурах (+4 +8 градусов) и высокой влажности она способна размножаться. В тоже время возбудитель заболевания не стоек к высыханию, воздействию солнечного света, высокой температуре. Кипячение убивает микроба почти мгновенно, а при нагревании до 60-70 градусов — в течение 30 минут. Хорошо чувствителен он к дезсредствам, а также к 3% раствору уксусной кислоты.

Чаще всего *заражение происходит при* употреблении овощных салатов из свежей капусты, моркови, репчатого и зеленого лука, фруктов (яблоки, груши, виноград и т.д.), а также других пищевых продуктов длительного хранения, не имеющих индивидуальной упаковки (например: кондитерские изделия). Самым благоприятным пищевым субстратом для размножения псевдотуберкулезного микроба является свежая капуста, где размножение возбудителя начинается с 4-5 дня и максимума достигает на 10-й день. На свежей капусте, моркови, яблоках, луке репчатом он сохраняется в течение 2-х месяцев, в квашеной капусте 3 суток, на свежих огурцах, редисе — 14-22 дня.

При употреблении овощей и фруктов в свежем виде или салатов в зимне-весенний период года *с целью профилактики псевдотуберкулёза необходимо соблюдать следующие правила*:

-верхние 5-6 листов кочана капусты для приготовления салатов и употребления в сыром виде не используется, их можно использовать только для супов или тушения;

-освобождённый от верхних листьев кочан капусты, а также очищенные от кожуры овощи и фрукты перед шинковкой на салат или употреблением в сыром виде, необходимо тщательно промыть под проточной водой, а затем ошпарить кипятком или замочить на несколько минут в 3% растворе уксусной кислоты;

-приготовленные салаты хранят в холодильнике не более 6-ти часов в не заправленном виде, заправляют непосредственно перед употреблением в пищу.

-обрабатывать моющими средствами оборудование и инвентарь (овощерезки, разделочные доски, ножи), предназначенные для обработки овощей;

-обрабатывать столовую посуду, разделочные столы, кухонный инвентарь,

-тщательное мытье всех овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, не хранить очищенные овощи в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в т.ч. бананов и цитрусовых;

-соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд;

-тщательное мытье упаковок пищевых продуктов перед их использованием,

-своевременное проведение дератизационных мероприятий при появлении грызунов.

От больного к здоровому человеку заболевание не передается, поэтому не проводится дезинфекция помещения и предметов ухода за больными. Своевременное обращение к врачу и полноценное лечение предупреждает длительное течение заболевания.

(по письму Онищенко)