|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\ezhgurova_eyu\Desktop\Эмблема РПН.pngФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**Территориальный отдел****Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда**(Первоуральский отдел УправленияРоспотребнадзора по Свердловской области)Вайнера ул., д. 4, г. Первоуральск, 623102,тел.: (3439) 24-52-15, факс (3439) 24-84-20,e-mail: mail\_11@66.rospotrebnadzor.ruhttp://66. rospotrebnadzor.ruОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565 ИНН/КПП 6670083677/667001001от 14.07.2023 г. № 66-11-09/09-4925-2023 |  В Администрации муниципальных образований (*по листу рассылки*) |

***О направлении информации***

 Первоуральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области направляет информацию*:* *ОКИ вызванные Йерсенией, меры профилактики.*

 Приложение: на 1л.,1 экз.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| НачальникПервоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области | /подписано/ И.Б.Хованов |  |  |

Гладышева Татьяна Павловна,

 (3439) 24 51 17

Приложение

*ОКИ вызванные Йерсенией, меры профилактики.*

 *Кишечный иерсиниоз* представляет собой инфекционное заболевание, вызываемое Yersinia enterocolitica, передающееся алиментарным путем и характеризующееся интоксикацией, преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта; при генерализованных формах - полиорганным поражением, склонностью к затяжному и хроническому течению. Иерсинии могут длительно выживать в различных продуктах питания: в кисломолочных продуктах - до трех календарных дней, в молоке до 18 календарных дней, на хлебе, кондитерских изделиях - от 16 до 24 календарных дней, во фруктовом соке - до 30 календарных дней, в сливочном масле до 145 календарных дней, на рыбе, рисе, картофеле, мясе - до 8 - 9 недель, в мороженом от 1,5 до 8 месяцев, в кипяченой воде - до 1 года. Размножаются и длительно сохраняются на свежих овощах, особенно приготовленных в виде салатов, хранящихся после приготовления при низкой температуре. Температура от + 4 до +8ºC - та самая, что в холодильнике — не только не тормозит размножение иерсинии, а наоборот стимулирует его. Поэтому врачи часто называют иерсиниоз "болезнь из холодильника". При кишечном иерсиниозе в условиях длительного совместного пребывания здоровых и больных людей (стационар, интернат, семья) может быть реализован контактно-бытовой путь передачи возбудителя при нарушении правил личной гигиены.

 Фекально-оральный механизм передачи иерсиниозов человеку реализуется пищевым путем при прямом (с сырыми и термически плохо обработанными пищевыми продуктами) или опосредованном (через оборудование, инвентарь или посуду) попадании возбудителя в готовую пищу; вторичном накоплении возбудителя в готовых блюдах (при нарушении технологии приготовления последних и увеличении сроков их хранения); редко - контактно-бытовым (при уходе за больными сельскохозяйственными, домашними или содержащимися в неволе животными, разделке мяса животных и птицы) и водным путями передачи инфекции. При кишечном иерсиниозе ведущими факторами передачи являются продукты животного происхождения (мясо и мясные продукты, в том числе, субпродукты, молоко и молочные продукты, птицеводческая продукция), употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде или вторично обсемененные.

Мероприятия по предупреждению контаминации и размножения иерсиний на продуктах растительного происхождения в овощехранилищах, плодоовощных базах, тепличных хозяйствах проводятся юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими свою деятельность на данных объектах. На предприятиях, производящих и перерабатывающих продукты животного происхождения (молокозаводы, птицефабрики, хладокомбинаты, мясокомбинаты), на предприятиях по переработке сельхозпродукции лабораторные исследования на обсемененность иерсиниями продуктов животного происхождения и сельхозпродукции проводятся в рамках планового мероприятия по контролю за соблюдением санитарного законодательства.

Меры личной индивидуальной профилактики:

* в холодильник помещать только вымытые, отсортированные и неповрежденные овощи;
* зелень, ягоды и овощи, которые идут в пищу сырыми - тщательно промывать под проточной водой, а затем ошпаривать кипятком;
* салаты рекомендуется готовить на один раз и не хранить их в холодильнике;
* разделочную доску и нож после резки сырых овощей рекомендуется тщательно вымыть и просушить;
* иерсинии отлично себя чувствуют в мясе - поэтому хранить его лучше отдельно от других продуктов;
* молоко ставить в холодильник только в закрытой упаковке;
* каждый продукт должен иметь в холодильнике свое место, храниться в закрытом контейнере или пакете;
* рекомендуется мыть холодильник не реже одного раза в месяц;
* свежая капуста требует особого внимания; перед нарезкой свежего салата необходимо снимать с кочана как минимум три верхних листа; использовать только плотный кочан, тщательно промывать его под проточной водой.

 Первоуральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области напоминает о необходимости соблюдения населением правил личной профилактики заболевания.

Главный специалист-эксперт

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора

по Свердловской области в городе Первоуральск,

Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда Т.П.Гладышева