

Утверждаю:
Директор МБОУ Новинская СШ
_____ Сидоренко Н.А.

Приказ № 014 от 01.02.2021 г

**Инструкция
для организации и проведения профилактических
и
противоэпидемических мероприятий по иерсиниозу**

1. Введение

1.1. Инструкция включает современные методы идентификации иерсиний, в том числе определение их вирулентных свойств. Инструкция призвана способствовать идентификации возбудителя, а также улучшению диагностики иерсиниозов, составлена на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" .

2. Источники инфекции

2.1. Роль животных, носителей возбудителей иерсиниоза и псевдотуберкулеза как источников инфекции для человека, неравноценна. При иерсиниозе таковыми могут быть больные сельскохозяйственные животные (свиньи, коровы, овцы, козы). При псевдотуберкулезе эти животные в качестве источника инфекции практического значения не имеют.

2.2. От грызунов, обитающих в дикой природе, также как и в антропогенных очагах, люди указанными иерсиниозами непосредственно практически не заражаются. Грызуны (больные или носители) выделяют возбудителей в окружающую среду и могут при этом инфицировать пищевые продукты. Обсеменение иерсиниями пищевых продуктов, преимущественно овощей, происходит при их хранении, транспортировке или технологической обработке в результате попадания на них частиц инфицированной иерсиниями почвы, в которой при определенных условиях (состав почвы, ее рН, влажность и т.д.) бактерии псевдотуберкулеза и иерсиниоза после выделения их животными способны размножаться и длительно сохраняться.

2.3. Человек при псевдотуберкулезе источником инфекции не является, при иерсиниозе больной или носитель при определенных условиях может заразить окружающих.

3. Пути передачи

3.1. Основным путем передачи возбудителей псевдотуберкулеза и иерсиниоза является пищевой. С ним в большинстве случаев связаны спорадические и групповые заболевания. При иерсиниозе имеет место бытовой путь передачи от больных животных при уходе за ними и редко от человека - больного или носителя при тесном общении (мать - ребенок) или в условиях стационара.

3.2. В связи с известными фактами инфицирования иерсиниями воды в открытых водоемах нельзя исключить возможность водного пути передачи, но для его реализации, видимо, требуются особые условия.

4. Факторы передачи

4.1. В большинстве случаев непосредственной причиной заболевания является попадание иерсиний в восприимчивый организм с продуктами питания. Инфицирование пищевых продуктов возможно в местах их хранения и производства непосредственно или опосредованно (через загрязненную почву) от грызунов (псевдотуберкулез) или сельскохозяйственных животных (иерсиниоз). Обсемененность овощей не исключена в местах их выращивания в зоне природных очагов. Длительное содержание инфицированных овощей сопровождается накоплением на них иерсиний. Обсемененность овощей иерсиниями, особенно псевдотуберкулеза, возрастает в зимне-весеннее время. В этот период иерсинии выявляются на различных предметах окружающей среды и, в первую очередь, в контейнерах и таре для овощей. Однако и в весенне-летний период на овощах нового урожая, преимущественно капусте, а также огурцах, помидорах, луке зеленом и других летних овощах, в частности, выращенных в теплицах, поступивших в инфицированное хранилище, иерсинии также накапливаются. Условия для обсеменения овощей и окружающей среды создаются не только в крупных овощехранилищах, но и в небольших складах при пищеблоках, а также в теплицах. Иерсинии выделяют с фруктов, в том числе цитрусовых, капусты квашеной, соленых огурцов, моркови.

4.2. Имеет место обсемененность иерсиниями (чаще энтероколита) мяса рогатого скота и свиней, тушек кур, поверхности яиц и тары для них, а также молока на всем пути его производства. В отдельных случаях могут быть обсеменены как возбудителем псевдотуберкулеза, так и иерсиниоза хлебобулочные и кондитерские изделия (сухари, печенье и т.д.), которые нередко загрязняются выделениями грызунов.

4.3. Обсемененность различных продуктов иерсиниями определяет их значение как потенциальных факторов передачи. Наиболее значимы, особенно при псевдотуберкулезе, овощи. Занос возбудителей псевдотуберкулеза и иерсиниоза с овощами (зимними и летними) в пищеблоки при нарушении санитарно-гигиенического или технологического режимов его работы сопровождается быстрым инфицированием инвентаря и оборудования, которое используется для первичной обработки овощей, загрязняется также кухонная (терки, разделочные доски, ножи, емкости) и

столовая (тарелки, чашки, столовые приборы) посуда; это приводит к обсеменению различных готовых блюд, в первую очередь овощных, в которых при относительно длительном хранении происходит накопление не только возбудителей, но и продуктов их метаболизма.

4.4. На практике в качестве факторов передачи при псевдотуберкулезе с наибольшей частотой отмечены салаты, содержащие капусту, морковь, репчатый лук, яблоки. При иерсиниозе - мясо, молоко и молочные продукты.

5. Профилактические мероприятия

5.1. Мероприятия, направленные на предупреждение контаминации иерсиниями картофеля, овощей и фруктов в местах их хранения и реализации.

- контроль за содержанием в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии автомобильного и другого вида транспорта, предназначенного для перевозки картофеля, овощей и фруктов;

- наблюдение за численностью диких и синантропных грызунов и контроль за регулярным проведением дератизационных мероприятий. В случае обнаружения возбудителя псевдотуберкулеза у грызунов, добытых на плодоовощной базе, проводится внеплановая дератизация

- контроль за соблюдением температурно-влажностных режимов хранения, рекомендованных для овощей и фруктов;

- контроль за качеством проведения переборки овощей, зачистки кочанов капусты перед выдачей потребителям. Особое внимание обращается на качество продуктов, направляемых в детские учреждения, школы

- контроль за проведением тщательной очистки и промывки овощей перед засолкой и квашением, использованием для этих целей специально выделенных помещений, инвентаря и тары.

5.2. Мероприятия по предупреждению контаминации иерсиниями пищеблоков и готовых блюд.

Наиболее важным профилактическим мероприятием является постоянное слежение за общим санитарным состоянием стационарных и организуемых на период летнего отдыха пищеблоков. Эти мероприятия предусматривают:

- строгий контроль за санитарным состоянием и содержанием помещений и оборудования, предназначенных для разделки овощей, за обеспечением ежедневной обработки моющими средствами оборудования, инвентаря, применяемых для первичной обработки овощей;

- постоянный контроль за санитарным состоянием складских помещений, кладовых, овощехранилищ при пищеблоках, очистку и текущую дезинфекцию 1 % раствором хлорамина данных помещений перед каждым завозом новой партии овощей;

- постоянный контроль за работой пищеблока, выполнением правил обработки столовой посуды, маркировкой инвентаря;

- борьбу с грызунами на всех пищевых объектах;

- тщательную переборку овощей, предназначенных для приготовления салатов;

- исключение использования для салатов свежей капусты, моркови и других овощей (очистка, мытье, повторное мытье перед использованием),
- запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде;
- обязательное мытье фруктов, в т.ч. citrusовых;
- соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд.

С инструкцией ознакомлены:
