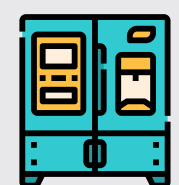


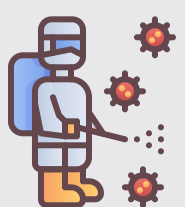
Профилактические мероприятия в овощехранилищах, тепличных хозяйствах, на плодоовощных базах:



Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к хранению и транспортировке продуктов растительного происхождения



Соблюдение чистоты в хранилище и на территории, прилегающей к нему



Регулярное проведение дезинфекции помещений хранилища, транспорта и тары для перевозки плодоовощной продукции



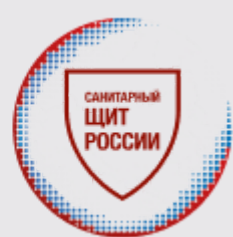
Раздельное хранение продуктов старого и нового урожая



Регулярное проведение дератизации и основных мероприятий по защите объекта от грызунов



Проведение дезинсекционных мероприятий в плановом порядке



Ознакомьтесь с более подробной информацией у нас на сайте



Иерсиниоз

инфекционное заболевание,
вызываемое бактериями
Yersinia enterocolitica



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Что такое кишечный иерсиниоз?

Иерсиниоз (кишечный иерсиниоз) – это инфекционное заболевание, вызываемое бактериями *Yersinia enterocolitica*



Источники инфекции

- ✓ Мыши, крысы, суслики, сельскохозяйственные животные (свиньи, коровы, овцы, козы)
- ✓ Больной человек

Как происходит заражение?

- ✓ Пищевым путем – при употреблении загрязненных продуктов;
- ✓ Водным путем – при употреблении воды, инфицированной выделениями животных;
- ✓ Контактным-бытовым путем – через руки, предметы ухода за больным, посуду и др. предметы, зараженные возбудителем



**Инкубационный период
обычно 2-3 дня**

Основные симптомы

- ✓ Лихорадка
- ✓ Боли в мышцах и суставах
- ✓ Боли в животе
- ✓ Диарея (в некоторых случаях с примесью крови и слизи)
- ✓ Тошнота и рвота
- ✓ Сыпь на кистях, ладонях, стопах, груди и бедрах

Осложнения

- ✓ Перитонит
- ✓ Спаечная болезнь
- ✓ Стеноз терминального отдела подвздошной кишки

**Наибольший риск заражения
имеют лица, работающие в
животноводстве, птицеводстве
и на пищеблоках**

Профилактические мероприятия

на производствах пищевой продукции, пищеблоках предприятий, организаций, объектов торговли, реализующих пищевую продукцию:

- ✓ Очистка и дезинфекция хранилищ для продуктов перед каждым завозом новых партий
- ✓ Ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря
- ✓ Маркировка инвентаря для сырых и готовых продуктов
- ✓ Соблюдение норм обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря
- ✓ Тщательная обработка овощей, предназначенных для салатов или выдачи их в сыром виде
- ✓ Соблюдение сроков хранения готовых блюд

