**ПРОФИЛАКТИКА ПСЕВДОТУБЕРКУЛЕЗА  
(Памятка для населения)**

**Псевдотуберкулез -**острое инфекционное бактериальное заболевание с полиморфной клинической картиной от скарлатиноподобной лихорадки, поражения суставов до пищевой токсикоинфекции и септических состояний.  
**Источники инфекции** – различные виды грызунов (крысы, мыши, полевки и др.).  
**Возбудитель:** бактерия, которая длительно сохраняется и **размножается**во внешней среде и пищевых продуктах (овощи, фрукты, молоко и др.), во влажной среде, даже в условиях холода (+4° С). Часто такие условия могут создаваться в овощехранилищах, где возбудитель длительно сохраняется и накапливается в гниющих овощах.  
**Пути передачи** – пищевой (инфицированные продукты) и контактный.

* Наиболее значимым факторами передачи инфекции являются пищевые продукты, инфицированные грызунами и употребляемые без термической обработки. Зараженными могут быть овощи (картофель, морковь, лук репчатый, капуста), зелень, реже - фрукты, а также другие продукты, куда могут проникнуть грызуны. Нарушение санитарно-гигиенических норм и правил приводит к обсеменению возбудителями помещений, инвентаря, посуды и вторичному инфицированию пищевых продуктов (молоко, творог, компоты, гарниры и др.) При нарушении технологии и правил приготовления, хранения и реализации блюд из сырых овощей в организованных коллективах, в том числе детских, точках общественного питания, употребление инфицированных продуктов нередко приводит к возникновению вспышек. Чаще всего причинами заражения служат заранее приготовленные салаты из плохо очищенных и промытых овощей, которые хранились в холодильнике.

Учитывая особенности возбудителей псевдотуберкулеза, для профилактики заболеваний людей необходимо:

* проводить благоустройство и очистку территории домовладений, в целях предотвращения благоприятных условий для жизнедеятельности грызунов;
* проводить истребление грызунов (дератизация) и дезинфекцию помещений;
* осуществлять меры по недопущению грызунов в жилые помещения, а также помещения, где хранятся овощи и другие пищевые продукты, проводится приготовление пищи (кухни, кладовки, погреба);
* проводить профилактическую дезинфекцию овощехранилищ перед каждой закладкой овощей;
* соблюдать правила обработки овощей (тщательная очистка и промывание в проточной водопроводной воде);
* не нарушать технологию приготовления салатов (не допускать предварительное замачивание овощей);
* соблюдать условияÂÂÂÂ  хранения и сроки реализации салатов из сырых овощей, употреблять их непосредственно после приготовления;
* проводить регулярную очистку, мойку и дезинфекцию кухонного оборудования (холодильники, комбайны и др.), инструментария (ножи, доски).

**Соблюдение перечисленных мер профилактики позволит уберечься от заражения псевдотуберкулезом!**