

## **Що потрібно знати про псевдотуберкульоз**

Працівники Лубенського районного управління Держпродспоживслужби нагадують: з метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці.

## **Що варто знати про псевдотуберкульоз**

*Іерсиніоз* – це захворювання тварин і людей, що характеризується ураженням паренхіматозних органів, шлунково-кишкового тракту, репродуктивної системи, суглобів і очей. *Yersinia pseudotuberculosis* викликає ієрсиніоз з характерними ознаками туберкульозу, тому цю форму захворювання називають псевдотуберкульозом. Псевдотуберкулез відносять до зоонозних інфекцій з природною осередковістю.

При псевдотуберкульозі *основним джерелом інфекції* для людини є синантропні та дики гризуни. Найчастіше спалахи хвороби реєструють пізньої зими і на початку весни, подеколи восени і взимку, коли є міграція синантропних гризунів на ферми і тваринницькі комплекси.

*Механізм передачі фекально – оральний*: вживання забруднених збудниками продуктів (овочі, фрукти, молоко, м'ясо тощо), що не пройшло термічну обробку, особливо після тривалого зберігання в холодильнику чи підвалі, води з зараженого джерела (річки, ставки). Інкубаційний період 7-10 днів. Захворювання починається гостро, вже в перші години температура підвищується до 38-39°C. Збудник потрапляє в організм через стравохід і дуже швидко через лімфатичне та кровоносне русло розповсюджується організмом та спричиняє одночасне ураження багатьох паренхіматозних органів у вигляді гнійно-некротичного запалення. Симптоми захворювання схожі на грип та скарлатину. Тож, ефективність лікування залежить від своєчасно встановленого вірного діагнозу, тому головним є вчасно звернутись за допомогою до лікаря.

**Пам'ятайте:** специфічної профілактики (щеплення) від даного захворювання не існує. Основу профілактики псевдотуберкульозу складають цілеспрямовані санітарно-гігієнічні заходи, а саме:

- для пиття та приготування їжі використовувати воду тільки з перевіреного джерела водопостачання;
- дотримуватись правил зберігання продуктів (в недоступному для гризунів місці) та технологій їх приготування;
- постійно контролювати зберігання та вивезення побутового сміття і харчових відходів для запобігання розмноження мишій та щурів;
- постійно дотримуватись правил особистої гігієни, особливо при догляді за тваринами та польових роботах;
- вчасно проводити дератизаційні заходи в підсобних приміщеннях.

**Бережіть себе та своє здоров'я!**