Автор: admin
20.03.2011 13:11 -

Чем опасны грызуны, или Кто живет в холодильнике?

Несмотря на то, что научно-технический прогресс кардинальным образом изменил за последние сто лет жизнь всего человечества, остаются нерешенными некоторые проблемы, существующие испокон веков. Одной из них является сосуществование человека и грызунов. Люди давно научились строить комфортабельные дома, но так и не нашли средства исключить проникновение в жилища крыс и мышей.

Осенью дачники собирают урожай и помещают его в свои погреба и подвалы, где на протяжении зимы, периодически или постоянно, хозяйничают мыши и их собратья. То же самое происходит на овощных складах магазинов и рынков. Ни для кого не секрет, что грызуны являются разносчиками многих заболеваний, и список этот немаленький. Человек пытается с помощью фруктов и овощей противостоять зимнему гиповитаминозу и при этом подвергает себя опасности заразиться чем-нибудь посерьезнее… Например, иерсиниозом. Эта инфекция умудряется поселиться в домашнем холодильнике!

Коварная болезнь

Наверное, в последние годы многие слышали от врачей такой диагноз: кишечная форма гриппа? На самом деле такой формы гриппа не существует, его вирус не способен выживать в кишечнике, просто симптомы у некоторых вирусных и бактериальных инфекций очень напоминают гриппозные.

Иерсиниоз был открыт сравнительно недавно – в 1966 году, благодаря настойчивости и даже героизму врача В.А. Знаменского, который подверг себя заражению, чтобы доказать причастность именно бактерий из рода иерсиний к опасной кишечной инфекции.

Иерсиниоз – острое инфекционное заболевание, характеризующееся поражением желудочно-кишечного тракта, печени, опорно-двигательного аппарата, общей интоксикацией, кожной сыпью. Причем иерсиниоз очень похож еще на многие другие болезни: ОРЗ, скарлатину, кишечные инфекции, отравления, аппендицит, гепатит, ревматизм. Это очень затрудняет правильную диагностику.

Обычно болезнь начинается остро, через 1-5 дней после заражения появляются недомогание, слабость, озноб, головная боль, боль в мышцах и суставах, снижается

аппетит, першит в горле, нарушается сон, температура может повышаться до 39-40 градусов. К этому могут присоединиться боли в животе, рвота, понос, боли в суставах, на коже появляется мелкая точечная сыпь, желтушность. Все эти симптомы можно списать на простуду и на «что-то не то съел». А ведь съел и правда не то! Поэтому очень важно сразу же обратиться к врачу. Только своевременное начало лечения поможет избежать осложнений со стороны сердечно-сосудистой и нервной систем, печени и опорно-двигательного аппарата (развитие артрита), могут быть поражены почки и мочевой пузырь, глаза и менингиальные оболочки мозга.

Диагноз поставить очень непросто, так как характерных только этой инфекции симптомов нет. Какие-то из названных признаков могут вовсе отсутствовать, какие-то – преобладать в полной мере. Точный диагноз устанавливается только после тщательных лабораторных исследований анализов. Вот тогда врач назначает антибиотики (в зависимости от вида обнаруженных иерсиний), и выздоровление наступает в течение нескольких дней. Если же пустить все на самотек (авось, само пройдет), то эта инфекция может надолго затаиться в лимфоузлах и давать о себе знать новыми вспышками болезни.

Как происходит заражение?

Иерсинии распространены в почве, в кишечнике животных, которые являются лишь носителями инфекции и сами не болеют. Источником заражения в подавляющем большинстве случаев являются грызуны, живущие в овощехранилищах. Они не только портят продукты изгрызанием, но и загрязняют их своими экскрементами, добавляя к витаминам коварные бактерии, которые, попав на влажные подгнившие овощи или фрукты, активно размножаются, к весне их становится все больше и больше.

Как ни странно, прохлада в погребах и холодильниках (+4-8 градусов) весьма комфортна для размножения иерсиний. Они не любители высоких температур: при 60 градусах погибают в течение 20-30 минут, при 100 градусах – через несколько секунд. Зато выдерживают многократное замораживание и оттаивание. Недаром иерсиниоз называют «болезнь из холодильника».

Заражение человека происходит через инфицированные продукты и воду. Воздушным путем от человека к человеку иерсиниоз не передается. Главные пути – продукты, долгое время хранившиеся в холодильниках, складах, овощехранилищах. Мясные и термически не обработанные молочные продукты редко бывают причиной инфекции. Всё же санитарные требования к условиям их хранения гораздо выше. Причиной заражения могут стать сахар, крупы, печенье и тому подобная продукция, хранившаяся на складе в открытом виде. Такие товары лучше всегда покупать в упаковках, не на

развес.

Но чаще всего люди заражаются при употреблении сырых овощей и фруктов, особенно свежей капусты. Иерсинии почему-то любят этот овощ и оккупируют не только верхние листья, но и поселяются внутри кочана. И даже, по словам медиков, сохраняют жизнеспособность в квашеной капусте.

Как уберечься от инфекции?

Чем ближе к весне, тем опаснее покупные овощи и фрукты. **Никогда не кладите их в свой холодильник немытыми!**
Так советуют инфекционисты. Храните овощи в холодильнике в отдельных упаковках, не допуская прямого контакта с другими продуктами. Избегайте использовать в приготовлении пищи загнившие и имеющие следы зубов грызунов плоды. Выбрасывайте безжалостно!

Перед закладкой в холодильник корнеплоды замачивайте на некоторое время в воде, чтобы отмокли и осели все земляные частицы, затем промывайте проточной водой, желательно с мылом, высушивайте. Перед приготовлением очищенные овощи снова мойте под проточной водой, после этого обдайте кипятком. С капустой – отдельный разговор. После мытья и зачистки кочан нужно разрезать на несколько частей и пробланшировать 1-2 минуты в кипятке. Тушеные и вареные овощи, конечно, абсолютно безвредны.

С фруктами поступают аналогично: мытье под проточной водой с мылом. Либо – ошпаривание кипятком или промывание горячей кипяченой водой. Только после этого их просушивают и кладут в холодильник.

Сухофрукты, семечки, орехи очень любимы грызунами. Сухофрукты замачивайте в горячей воде, затем ошпарьте кипятком – после этого можно есть. Семечки и орехи хорошенько промывайте под проточной водой, затем прокалите на сковородке или в духовке.

Обязательно кипятите воду, любую! При кипячении иерсинии мгновенно погибают. В водопроводной воде при температуре 18-20 градусов они сохраняют жизнеспособность до 40 дней. В кажущейся такой кристально чистой водице из дачного колодца иерсинии

живут долго и счастливо: при температуре ниже 4 градусов – до 250 дней.

Не стоит употреблять и сырое молоко – либо кипятите, либо используйте пастеризованное.

Иерсинии любят поселяться в мясных продуктах, поэтому всегда храните их в холодильнике отдельно от остальных.

Кстати, о холодильнике. Старайтесь размораживать и мыть его не реже 2 раз в месяц. Влажная уборка с антисептиком всех кухонных поверхностей тоже будет нелишней. А при появлении первых признаков присутствия в доме мышей – сразу же объявляйте им войну.

Автор - **Ирина Лукьянчик**
Источник