Иерсиниоз, опасная бактериальная инфекция, представляет серьезную угрозу для торговли и общепита из-за риска распространения через зараженные продукты и оборудование. Заражение наиболее вероятно летом из-за активности грызунов, хотя случаи фиксируются круглогодично, иногда с ростом заболеваемости зимой и весной. Возбудители способны долго сохраняться в окружающей среде, в том числе в почве, воде и различных продуктах питания, активно размножаясь на овощах и фруктах при хранении в холодильниках при низких положительных температурах.

Основные пути заражения иерсиниозом в торговле и общественном питании включают:

* употребление зараженных продуктов (овощей, фруктов, молочной продукции, мяса)
* использование загрязненного оборудования (холодильников, разделочных досок, посуды)
* наличие грызунов (мышей и крыс), являющихся переносчиками инфекции.

Для профилактики иерсиниоза необходимо строго контролировать качество продуктов, работая с надежными поставщиками и соблюдая условия хранения и транспортировки. Важны регулярные дезинсекция и дератизация помещений, соблюдение санитарных норм и правил, выполнение производственного контроля, включая лабораторные исследования на наличие иерсиний. Необходимо правильно организовывать производственные процессы, соблюдать личную гигиену и использовать дезинфицирующие средства. Салаты следует готовить только из свежих овощей текущего урожая, тщательно проверяя и удаляя даже незначительно поврежденные плоды. Важно поддерживать надлежащее санитарное состояние складских помещений и тщательно обрабатывать столовую и кухонную посуду, инвентарь и оборудование, а также овощи, предназначенные для сырого употребления.

В торговле и общественном питании, где иерсиниоз представляет особую опасность, ключевым моментом является предотвращение размножения бактерий в продуктах. Холодильники, являясь потенциальным местом для их развития, требуют особого внимания: необходимо регулярно контролировать температуру и своевременно удалять испорченные продукты. Важно также разделять сырые и готовые продукты, предотвращая перекрестное заражение.

Эффективная борьба с грызунами играет ключевую роль в профилактике иерсиниоза. Необходимо регулярно проверять помещения на наличие признаков их присутствия. Важно устранять факторы, привлекающие грызунов, такие как остатки пищи и мусор.

Соблюдение этих мер, в совокупности с контролем качества продуктов и условиями их хранения, а также надлежащей дезинфекцией, позволит существенно снизить риск распространения иерсиниоза в торговле и общественном питании, обеспечивая безопасность потребителей и поддерживая репутацию предприятия.