

**Kisa yèsinyoz ye?**

Yèsinyoz se yon enfeksyon moun pran akòz bakteri. Enfeksyon an se yon kòz dyare ak doulè nan vant moun pa genyen twò souvan.

**Ki kote yo jwenn bakteri *Yersinia*?**

Zannimo yo se sous prensipal bakteri *Yersinia*. Matyè fekal (poupou) ki soti nan zannimo yo (sitou kochon) ka kontamine dlo, lèt, ak manje pou yo vin yon sous enfeksyon pou moun oswa lòt bèt.

**Kimoun ki gen yèsinyoz?**

Nenpòt moun kapab gen yèsinyoz men timoun genyen li pi souvan.

**Ki sentòm yèsinyoz?**

Moun ki enfekte ka gen doulè abdominal, lafyè, ak dyare dlo ki ka gen san. Yon sendwòm tankou apendisit (lafyè, doulè nan vant, sansiblite nan kadran dwat enferyè abdomèn nan) kapab rive sitou sou pi gran timoun ak jè adilt. Konplikasyon yo ra, epi kèk ladan yo se kapab gratèl sou po, doulè jwenti, oswa bakteri ki simaye nan san an.

**Nan konbyen tan sentòm yo parèt apre yon moun ekspoze nan bakteri *Yersinia*?**

Anjeneral, sentòm yo parèt 4 a 7 jou apre yon moun ekspoze epi yo ka dire 1 a semèn oswa pi lontan.

**Kijan bakteri *Yersinia* simaye?**

Enfeksyon yersinia simaye lè yon moun manje oswa bwè sa ki kontamine (pi souvan pwodui abaz kochon pa byen kwit oswa lèt ki pa pasterize) oswa dlo ki pa trete. Answit, kontak dirèk oswa endirèk avèk matyè fekal (poupou) nan yon moun oswa zannimo ki enfekte kapab simaye *Yersinia*. Timoun piti ak tibebe kapab enfekte si moun k ap bay yo swen manyen manje ki kontamine epi ansuit pa lave men yo kòrèkteman anvan yo manyen timoun nan, jwèt timoun nan, bibwon timoun nan, oswa tetin timoun nan.

**Pandan konbyen tan yon moun ki enfekte kapab gen *Yersinia*?**

Yo kapab jwenn bakteri a nan matyè fekal (poupou) moun ki enfekte lè yo gen sentòm yo ak nan kèk ka pandan kèk semèn ak mwa annapre. Pou rezon sa a, li enpòtan pou moun ki enfekte yo lave men yo byen apre chak fwa yo itilize twalèt.

**Kijan yèsinyoz trete?**

Pifò moun ki enfekte avèk bakteri refè poukont yo san tretman. Moun ki gen sentòm grav yo kapab trete avèk antibyotik.

**Kijan ou kapab evite yèsinyoz?**

Evite bwè dlo ki kontamine ak lèt kri (ki pa pasterize). Kwit vyann yo nèt, sitou vyann kochon ak pwodui abaz kochon (tankou trip kochon) nan yon tanperati entèn 150 °F. Pratike bon lavaj men apre ou manyen zannimo, sitou bèt kay. Moun ki manyen ak prepare manje (sitou vyann kochon) ta dwe lave men yo souvan apre yo pran kontak avèk manje. Netwaye tout planch-a-koupe, anlè kontwa, ak istansil yo avèk anpil prekosyon avèk savon ak dlo cho apre ou prepare nenpòt manje.