

ЛИСТЕРИОЗ



Листерииоз – это инфекционное заболевание, вызываемое патогенными представителями рода *Listeria*

Листерииоз может протекать бессимптомно или вызывать различные заболевания:

- ангины
- гнойный конъюнктивит
- гастроэнтерит
- менингит и менингоэнцефалит
- сепсис

Группы риска:

-  беременные женщины и новорожденные
-  лица старше 50 лет
-  лица с иммунодефицитами
-  работники животноводческих ферм, мясокомбинатов, птицефабрик

МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ



Основной путь передачи – пищевой

при употреблении инфицированной воды и продуктов, не прошедших термическую обработку и длительно хранящихся в холодильнике

Продукты риска:

- сырое молоко и продукты, приготовленные из него
- мясо и мясные продукты
- рыба холодного копчения
- полуфабрикаты и продукты, готовые к употреблению, в т.ч. в вакуумной упаковке

Дополнительные пути передачи:

- контактный
- воздушно-капельный
- трансмиссивный
- от матери ребенку трансплацентарно и во время родов

Внутриутробное заражение плода часто приводит к выкидышам, мертворождению, развитию пороков плода, а также менингитам, сепсису и пневмонии у новорожденных



Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке



Следите за сроками годности готовых продуктов



Соблюдайте температуру хранения готовых продуктов



Следите за чистотой в холодильнике



Отделяйте готовые продукты от сырых



egon.rospotrebnadzor.ru

Профилактика листериоза

Некоторые продукты, в том числе готовые к употреблению охлажденные продукты, непастеризованное (сырое) молоко и продукты, приготовленные из непастеризованного молока, часто могут быть заражены *Listeria monocytogenes*.

Листерииоз – сапрозоонозное инфекционное заболевание человека и животных, вызываемое патогенными представителями рода *Listeria*, характеризуется множеством источников и резервуаров инфекции, разнообразием путей и факторов передачи возбудителя, полиморфизмом клинических проявлений, высокой летальностью.

Источником инфекции для человека являются сельскохозяйственные животные – больные и бессимптомные носители и грызуны. Переносчиком листерий могут быть кровососущие членистоногие (иксодовые и гамазовые клещи), а также различные виды блох и вшей. Больной листериозом человек или бессимптомный носитель также представляет эпидемиологическую опасность для окружающих.

Основным резервуаром возбудителя в природе являются многие виды синантропных и диких грызунов. Листерий обнаруживаются у лисиц, норок, песцов, диких копытных, птиц. Листерииоз поражает домашних и сельскохозяйственных животных (свиней, мелкий и крупный рогатый скот, лошадей, кроликов, реже кошек и собак), а также домашнюю и декоративную птицу.

К продуктам, наиболее вероятно контаминированным листериями отнесены: мягкие сыры, готовые к употреблению мясо, мясные деликатесы, салаты, ферментированные или сухие колбасы, паштеты и мясные спреды, рыба холодного

копчения, ростки семян, дыни, сырое (непастеризованное) молоко и сырые молочные продукты.

Наибольшее значение в распространении листериоза играет способность возбудителя активно размножаться и длительно сохраняться в различных пищевых продуктах, особенно при +4 °С, хранении в холодильнике, в том числе в продуктах, упакованных в барьерные пленки, ограничивающие доступ кислорода (под вакуумом, в модифицированной газовой атмосфере).

Заражение человека происходит в результате:

- употребления в пищу инфицированных продуктов животного происхождения (молочные продукты, мясные продукты, птицеводческая продукция), овощей и фруктов, морепродуктов), преимущественно готовых к употреблению продуктов;

- вдыхания пыли, контаминированной возбудителем;

- контакта с больными или носителями возбудителя листериоза животными;

- внутриутробной передаче возбудителя через плаценту,

- контакта новорожденных детей с инфицированными предметами ухода и медицинским инструментарием в родильных домах.

Наиболее уязвимыми контингентами риска заражения листериозом являются беременные, новорожденные, лица старше 60 лет, а также лица с иммунодефицитом.

Профессиональные заболевания листериозом возможны среди специалистов в области ветеринарии, работников мясоперерабатывающей и молочной продукции, животноводческих хозяйств и других предприятий, содержащих животных.

Как снизить риск заражения листериозом?

3 простых шага

1. Охлаждение при соответствующей температуре. Низкие температуры замедляют рост *Listeria*. Для контроля температуры в холодильнике необходимо установить термометр. В вашем холодильнике должна быть температура +2+4 °С, а в морозильной камере — -18 °С.

2. Используйте готовые к употреблению продукты в течение 2-х часов!

Используйте готовые к употреблению охлажденные продукты до даты, указанной на упаковке. Чем дольше они хранятся в холодильнике, тем больше шансов, что листерия разрастется.

3. Содержите холодильник в чистоте

Регулярно мойте холодильник. Немедленно вытирайте разливы. Это особенно важно, так как листериям негде расти и затем распространяться на другие продукты.

Очистите внутренние стенки и полки горячей водой с мягким жидким моющим средством для посуды, ополосните, затем высушите чистой тканью или бумажным полотенцем.

Будьте здоровы!