

## 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*.

Листериоз представляет собой 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 у новорожденных и лиц с иммунодефицитами с возможным развитием висцеральной, нервной, железистой, гастроэнтеритической и смешанной форм, а также бессимптомным носительством листерий.

Возбудителями листериоза являются микроорганизмы рода *Listeria*. Они устойчивы к различным физическим и технологическим воздействиям, в том числе низкотемпературным, длительно сохраняются во всех объектах окружающей среды: в почве, воде, патологическом материале от павших животных, кормах.

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).

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

Источником инфекции для человека являются сельскохозяйственные животные – больные и бессимптомные носители и грызуны. Переносчиком инфекции листериоза 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.

При листериозе имеют место многообразные механизмы передачи возбудителя инфекции: фекально-оральный, контактно-бытовой, аспирационный, трансплацентарный. Листерии проникают в организм человека прежде всего через желудочно-кишечный тракт, в редких случаях возможно проникновение через органы дыхания, слизистые оболочки, поврежденную кожу.

### **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 50 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.

Клиника листериоза отличается полиморфизмом, клинические формы заболевания зависят от преобладания поражений отдельных органов и систем. Различают висцеральную, нервную, железистую, гастроэнтеритическую и смешанную формы, а также бессимптомное носительство листерий.

Основные клинические проявления листериоза у людей – менингит, менингоэнцефалит, сепсис; выкидыши и мертворождение у беременных женщин.

#### Как снизить риск заражения листериозом?

- **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°C, а в морозильной камере — -18 ° C.
- **Используйте готовые к употреблению продукты в течении 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.
- **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.