

ЧЕМ ОПАСЕН ЛИСТЕРИОЗ

Листериоз — бактериальная инфекция, которая может быть очень опасной для беременных женщин, новорождённых детей, пожилых и людей с ослабленной иммунной системой. Чаще всего заражение происходит при употреблении в пищу неправильно обработанных мясных и непастеризованных молочных продуктов.

Бактерию листерию можно найти в почве, воде или фекалиях животных. Особенность данной бактерии — способность выживать и развиваться в охлажденных и даже замороженных продуктах.

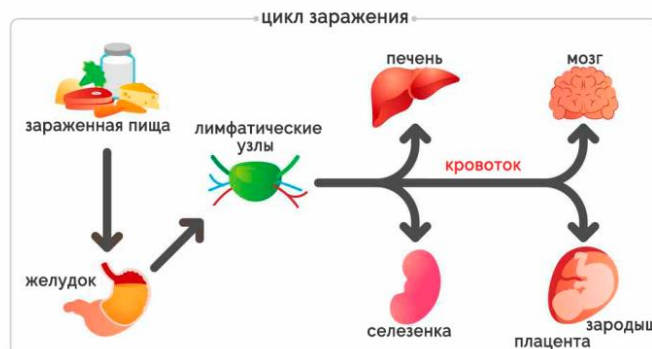


По сравнению с другими здоровыми взрослыми, беременные женщины более восприимчивы к этой инфекции. У большинства беременных бактерия вызывает лишь мягкие симптомы. Но последствия для ребенка могут быть ужасными. Малыш может неожиданно умереть или столкнуться с угрожающей жизни инфекцией в течение первых дней после рождения. Иногда случаются выкидыши.

Люди заражаются после употребления:

- Зараженного мяса;
- Непастеризованного молока или продуктов, которые из него приготовлены;
- Сырых овощей, которые были заражены из почвы или использованного в качестве удобрения навоза;
- Некоторых переработанных продуктов, таких как мягкие сыры, хот-доги и мясные закусочки, которые были заражены уже после переработки.

ЛИСТЕРИЯ



СИМПТОМЫ



Для профилактики заражения листериозом, необходимо придерживаться простых рекомендаций:

- Соблюдайте правила гигиены: всегда тщательно мойте руки с мылом перед и после приготовления еды. После готовки вымывайте кухонные принадлежности и поверхности, особенно — разделочную доску. При этом необходимо использовать моющее средство и горячую воду.
- Тщательно очищайте поверхность сырых овощей с помощью щетки для чистки или специальной щетки для овощей. Делайте это под сильным напором проточной воды.
- Доводите еду до полной готовности. Каждый раз проверяйте, чтобы мясные и яичные блюда прошли полную термическую проработку.