

С ВАМИ ГОВОРIT ВРАЧ



Лабораторный отдел УЗ «Шкловский райЦГЭ» осуществляет проведение санитарно-бактериологических исследований пищевых продуктов, смывов с объектов окружающей внешней среды по определению бактерий Листерия моноцитогенес (*Listeria monocytogenes*) в ходе государственного санитарного надзора и в рамках производственного контроля. В 2023 году было проведено 56 исследований пищевых продуктов и 60 исследований смывов с объектов окружающей внешней среды. Положительных находок не выявлено.

Так что же это за заболевание - листериоз? Каковы источники инфекции, пути передачи, меры профилактики листериоза.

Листериоз – инфекционное заболевание человека и животных, возбудителем которого является бактерия *Listeria monocytogenes*. Данное заболевание поражает ткани печени, легких, центральную нервную систему, лимфоузлы и селезёнку.

Листериоз распространен повсеместно и регистрируется среди всех возрастных групп в любое время года. Люди, у которых иммунитет не ослаблен, редко заболевают листериозом, но инфекция может быть опасной и даже смертельной для тех, кто входит в группы риска.

Группы риска: беременные, люди старше 65 лет, люди с заболеваниями, которые ослабляют иммунную систему (болезни печени и почек, ВИЧ-инфекция, злокачественные новообразования), пациенты с сахарным диабетом, люди, которые проходят лечение, снижающее иммунитет (химиотерапия, приём иммуноподавляющих препаратов, лекарств от ревматоидного артрита и глюкокортикостероидов).

У всех, кто входит в группы риска, заболевание может протекать тяжелее и сопровождаться осложнениями: эндокардитом (воспалением внутренней оболочки сердца — эндокарда), сепсисом (заражением крови), воспалением оболочек или ткани головного мозга.

Источником инфекции служат дикие и домашние животные, а также птицы: с их экскрементами бактерии попадают в почву, воду и на растения. Листериоз встречается у коз, овец, коров, свиней, кур, гусей, уток. От собак и кошек тоже можно заразиться листериозом, если бактерии с грязных рук (например, после уборки кошачьего лотка) попадут в рот.

У животных болезнь протекает чаще бессимптомно или в стертой форме с формированием длительного носительства.

Устойчивость во внешней среде Бактерии обладают высокой устойчивостью во внешней среде. Возбудитель листериоза длительно сохраняется при низких температурах и достаточной влажности, размножается при 4-6°C в почве, воде и в некоторых пищевых продуктах (мясо, в том числе упакованное в барьерные пленки, рыба, морепродукты, молоко, овощи и квашеная капуста).

У листерий есть коварное свойство: способность размножаться в солениях. Если большинство микробов в данных условиях гибнет, то листерии могут выдержать концентрацию поваренной соли до 6-20%.

Хранение еды в холодильнике не убивает опасного возбудителя: листерию нередко называют «микробом холодильника», поскольку она способна выживать в данных условиях.

Листерии погибают при температуре кипячения (3–5 минут при 100°C), под воздействием дезинфицирующих средств (особенно хлорсодержащих), а солнечные лучи инактивируют их в течение 2-15 суток.

Пути передачи инфекции:

- при употреблении в пищу в сыром или недостаточно термически обработанном виде зараженных продуктов животного происхождения (молочные продукты, мясо и птица), овощей, фруктов и морепродуктов;
- через вдыхание пыли, содержащей возбудителя (при вдыхании пуха, пыли при обработке шкур зараженных животных);
- при контакте с зараженным животным или продуктами их жизнедеятельности, через поврежденные кожные покровы, слизистые оболочки, конъюнктиву;
- через плаценту или при контакте новорожденного с родовыми путями роженицы;
- через контакт новорожденных детей с инфицированными предметами ухода и медицинским инструментарием в родильных домах;
- при укусе клещами и блохами, паразитирующими на больном животном.

Заразиться листериозом при общении с человеком, инфицированным бактерией, нельзя.

Пищевые продукты и готовые блюда «высокого риска»

Наибольшую опасность представляют салаты из сырой капусты, мягкие сыры и мясные полуфабрикаты.

В прошлом к вспышкам этой болезни были причастны готовые к употреблению мясные продукты, молочная продукция, готовые салаты, а также свежие овощи и фрукты.

Клинические проявления листериоза: болезнь отличается различными клиническими проявлениями. Инкубационный период обычно длится 3-5 дней у взрослых и до 2 месяцев у новорожденных. Многие больные испытывают тошноту, рвоту, боли в животе и диарею. Данные симптомы сопровождаются повышением температуры тела (до 38-39 °C). Часто спустя 3-4 дня состояние пациента резко ухудшается, появляются признаки поражения центральной нервной системы в виде менингита, энцефалита и др.

Бессимптомными носителями листерий выступают 2–20% людей.

Профилактика листериоза: препараты для специфической профилактики листериоза (вакцины) в настоящее время не разработаны.

В целях профилактики заражения листериозом необходимо:

- при приготовлении пищи из мяса (бифштексы с кровью, шашлыки и др.), в том числе птицы, рыбы, придерживаться технологии в отношении термической обработки;

- тщательно промывать фрукты, ягоды и овощи, при приготовлении свежей капусты, моркови, репчатого лука необходимо: после очистки и мытья опускать капусту в кипяток на 1-2 минуты, при этом кочаны капусты перед бланшировкой разрезать на 2-4 части; редис, листовую зелень, лук зеленый тщательно перебирать, замачивать в большом количестве воды, чтобы осели частицы земли и песка, затем промывать под проточной холодной водой, а затем в охлажденной кипяченой воде. Заправлять салаты из овощей непосредственно перед употреблением;
- соблюдать сроки хранения продуктов (употреблять продукты питания только до окончания срока годности);
- хранить сырые и готовые к употреблению продукты в холодильнике отдельно и в упаковке;
- использовать для питья кипяченую или бутилированную воду;
- хранить пищевые продукты и воду в местах, недоступных для грызунов;
- тщательно мыть руки с мылом после контакта с домашними животными;
- исключить из рациона беременных непастеризованные (мягкие) сыры, фастфуд, некипяченое молоко и другие молочные непастеризованные продукты, необработанные ростки растений, невымытые овощи и фрукты, рыбу холодного копчения и нарезанную дыню, которая не стоит в холодильнике более 4 часов;
- проходить обследование на листериоз женщинам с отягощенным акушерско-гинекологическим анамнезом (преждевременными родами, привычным невынашиванием беременности, выкидышем), а также женщинам детородного возраста, которые постоянно взаимодействуют с животными;
- проходить профосмотры с лабораторным обследованием работникам животноводства через 1–2 месяца после убоя животных, окончания массового окота и отёла животных.

Врач-лаборант (заведующий отделом)
лабораторного отдела

Осипёнок О.С.