

ЛИСТЕРИОЗ



Листериоз — инфекционное заболевание человека и животных, вызываемое бактерией *Listeria monocytogenes*. Заболевание характеризуется разнообразием клинических проявлений, поражением центральной нервной системы, репродуктивных органов и высокой летальностью.

Листериоз поражает домашних и сельскохозяйственных животных (свиней, мелкий и крупный рогатый скот, лошадей, реже кошек и собак), а также домашних и декоративных птиц (кур, уток, гусей, голубей, попугаев и канареек). Листерии обнаружены также в рыбе и морепродуктах.

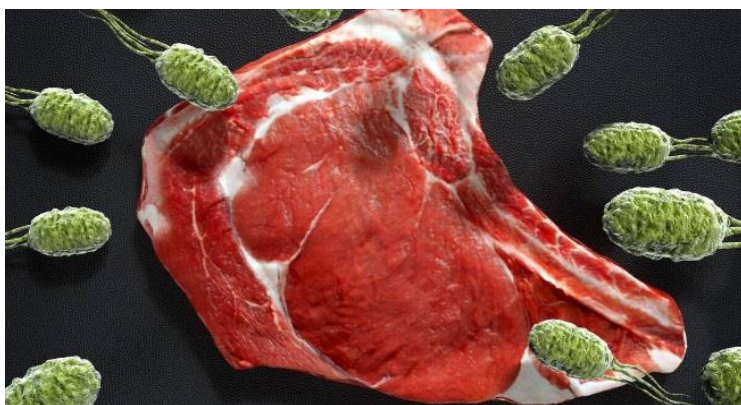


Резервуаром возбудителя в природе являются многие виды диких и синантропных грызунов (полевки обыкновенные, водяные крысы, домовые мыши и др.). Листерии обнаружены у зайцев, белок, лисиц, енотов, птиц.



Источниками инфекции при листериозе чаще являются животные, у которых болезнь протекает в виде манифестных, стертых и бессимптомных форм с переходом в длительное носительство. Наряду с животным резервуаром листериями контаминированы многочисленные объекты внешней среды (почва, водоемы, животные и растительные корма, сточные воды), в которых эти микроорганизмы способны длительно сохраняться, а при определенных условиях и размножаться.

Наиболее часто человек заражается алиментарным путем через контаминированные овощи, собранные с участков, где использовали для полива необеззараженные сточные воды и навоз. Факторами передачи также могут быть некипяченое молоко, сыры и другие молочные продукты, недостаточно термически обработанное мясо, загрязненная

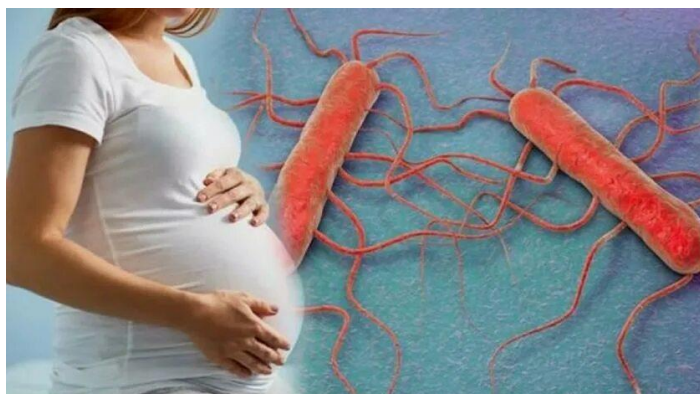


вода. Повышенную опасность представляют мягкие сыры, а также продукты быстрого приготовления («фаст фуд» — сосиски «хот дог», гамбургеры, шаурма и др.).

Листерия часто загрязняет пищевые продукты, включая свежее и замороженное мясо, обработанное мясо, сырое молоко и сыр, фрукты и овощи.

Контактный путь заражения реализуется преимущественно среди отдельных профессиональных категорий работников (ветеринаров, работников боен, мясокомбинатов и животноводческих ферм).

При вдыхании пыли, контаминированной возбудителем, заражение листериями происходит аэрозольным путем. Этот путь инфицирования возможен при уборке помещений, в которых находились больные животные, обработке шерсти, шкур, пуха, перьев.



Описаны случаи внутриутробного заражения плода от матери. Результатом вертикальной передачи часто является листериозный сепсис новорожденных.

Для профилактики листериоза необходимо выполнять меры общей профилактики и личной гигиены, особенно строго – женщинам в период беременности.

- Необходимо избегать употребления сырых или недостаточно термически обработанных молочных и мясных продуктов, а также невымытых и подвергающихся гниению овощи, держать отдельно сырое мясо от кулинарных изделий готовых к употреблению. Помните, что листерии способны размножаться при температуре от 1 до 45°C. Следите за температурой в холодильнике. Поддерживайте холодильник в чистоте. Не храните вместе готовые продукты с мясом и овощами.
- Опасность заражения листериями возрастает при употреблении в пищу мясной нарезки, деликатесов в вакуумной упаковке, а также продуктов быстрого питания, не прошедших перед употреблением должной термической обработки. Бактерии погибают в течение 3-5 минут при кипячении, при температуре 70°C – через 25-30 минут. Не допускайте контакта продуктов с сырым мясом.
- После контакта с домашними животными необходимо тщательно мыть руки с мылом. Во время отдыха или работы на дачных участках необходимо проводить уборку помещений влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Соблюдение простых мер безопасности позволит свести к минимуму риск заражения листериозом.

