

## 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 – 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. Листериоз 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 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.

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!