

Листериоз (Listeriosis) - острая или хроническая инфекционная болезнь, возбудитель — бактерия *Listeria monocytogenes*.

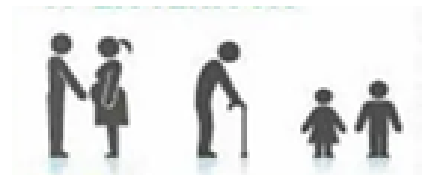


Листерии обладают сравнительно высокой устойчивостью и широко распространены во внешней среде. Микроорганизм хорошо сохраняется и размножается при низких температурах – 4-6°C, длительное время (до нескольких лет) сохраняется в почве, воде, соломе, зерне. Обладает способностью размножаться во внешней среде и пищевых продуктах (молоке, мясе, масле, сыре, овощах и др.). Гибель микроорганизмов происходит при температуре 70°C через 20-30 минут, при 100°C – в течение 5-10 минут.

Листериоз имеет разнообразие симптомов, в зависимости от пути заражения бактерией: может протекать бессимптомно или вызвать ангину, гнойный конъюнктивит, сепсис, гастроэнтерит, менингит.

Листериоз особенно опасен для беременных женщин, новорождённых детей, пожилых и людей с ослабленной иммунной системой.

Основной путь заражения листериозом – пищевой: при употреблении продуктов, не прошедших термическую обработку.



Продукты риска:

- Сырое молоко и продукты, приготовленные из него;
- Рыба холодного копчения;
- Мясо и мясные продукты;
- Полуфабрикаты и продукты, готовые к употреблению, в том числе в вакуумной упаковке;
- Сырые овощи и фрукты.



Другие возможные пути заражения листерией:

- вертикальный путь передачи листерии: от матери ребёнку во время беременности или родов;
- контактный: от инфицированных животных;
- аэрогенный: в больницах, на кожевенных заводах (в помещениях, где обрабатываются шкуры или шерсть);
- трансмиссивный: при укусах насекомых или клещей.

Основные меры профилактики:



1. **Соблюдение правил гигиены:** Необходимо мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после контакта с сырыми продуктами, животными и посещения туалета. Следует тщательно мыть овощи и фрукты перед употреблением.

2. **Правильная обработка продуктов.**

Продукты животного происхождения (мясо, молоко, морепродукты) должны подвергаться достаточной термической обработке. Листерии погибают при кипячении — через 5-10 минут.

3. **Раздельное использование кухонных принадлежностей.**

Сырое мясо, птица и морские продукты должны храниться отдельно от пищевых продуктов, прошедших тепловую обработку. Для разделки сырого мяса, птицы, рыбы следует использовать отдельные доски.

4. **Соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов и употребление продуктов в течении установленного срока годности.**

5. Не рекомендуется употреблять воду из природных и искусственных водоёмов.

6. **Контроль состояния животных.**

7. **Уничтожение грызунов.**

Это помогает снизить риск контакта с потенциальными носителями бактерии.

