

# ЛИСТЕРИОЗ -

инфекционное заболевание человека и животных, вызываемое патогенными представителями рода *Listeria*.

## ИСТОЧНИКИ ИНФЕКЦИИ -

**больные и бессимптомные носители**, которые выделяют возбудителя во внешнюю среду с мочой, калом, выделениями из носовой полости, глаз, половых органов, а также околоплодной жидкостью и молоком.

**Переносчиком** листериоза могут быть кровососущие членистоногие (иксодовые и гамазовые клещи), а также различные виды блох и вшей.

Листериоз может протекать бессимптомно или вызывать различные заболевания: **ангину, гнойный менингит, гастроэнтерит, менингит и менингоэнцефалит, сепсис.**

**Больной листериозом человек или бессимптомный носитель также представляет эпидемиологическую опасность!**

## ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД

составляет от 1-2 дней до 2-4 недель, иногда он может достигать 2 месяцев.

## ГРУППЫ РИСКА:



- лица старше 60 лет



- беременные и новорожденные



- работники животноводческих ферм, мясокомбинатов и птицефабрик



- лица с иммунодефицитами и другими хроническими заболеваниями

## ОСНОВНОЙ ПУТЬ ПЕРЕДАЧИ— ПИЩЕВОЙ

при употреблении инфицированной воды и продуктов, не прошедших должную термическую обработку и длительно хранящихся в холодильнике

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПУТИ ПЕРЕДАЧИ:

- Контактный (при контакте с больными или носителями листерий животными);
- Воздушно-капельный;
- Трансмиссивный (при укусах клещами);
- Трансплацентарный (при передаче возбудителя через плаценту или при контакте новорожденного с родовыми путями родильницы).

## ПРОДУКТЫ РИСКА:

- Сырое молоко и продукты, приготовленные из него
- Мясо и мясные продукты
- Рыба холодного копчения
- Полуфабрикаты и продукты, готовые к употреблению, в т.ч. в вакуумной упаковке.

## ПРОФИЛАКТИКА

**Специфическая профилактика листериоза людей отсутствует.**

В качестве индивидуальной неспецифической профилактики листериоза рекомендуется:

- Подвергать продукты (мясные, молочные, рыбу и морепродукты) тщательной тепловой обработке.
- Внимательно читать указанную на упаковке информацию о сроке годности и температуре хранения готовых продуктов и следовать этим указаниям.

- Следить за чистотой в холодильнике: регулярно мыть холодильник, своевременно утилизировать продукты с истекшим сроком годности.
- В процессе приготовления и хранения пищи отделять готовые продукты от сырых.
- Лицам из групп риска рекомендуется избегать употребления непастеризованного молока, мягких сыров, колбасных, мясных и рыбных изделий в вакуумной упаковке и других продуктов готовых к употреблению.
- При уходе за животными рекомендуется носить специальную одежду и использовать средства индивидуальной защиты – маску и перчатки\*.

