О причинах вспышки листериоза в ЮАР

Министерство здравоохранения ЮАР сообщило 4 марта текущего года об успешном завершении эпидемиологического расследования причин вспышки листериоза в стране, в результате которой с января 2017 года умерли 180 человек (27 % всех заболевших).

Из общего числа заболевших (984) в 659 случаях диагноз был подтвержден лабораторно. В 91% взятых у больных проб крови, анализ которых проводился в Национальном институте инфекционных заболеваний ЮАР (NICD), был выделен возбудитель листериоза –штамм ST6.

Такой же штамм был выделен в пробах, взятых в различных местах из готовых для употребления в пищу мясных сушеных колбас. У 83% больных заболевание началось после употребления в пищу таких колбас. Эпидемиологическое расследование показало, что все сорта колбасы, которые употребляли в пищу заболевшие листериозом, были произведены на предприятиях «Энтерпрайз Фуд» (Enterprise Food) и «Эр-Си-Эл Фудз» (RCL Foods) в г. Полоквейн (Polokwane).

Все готовые мясные продукты, поступившие в торговую сеть от указанных предприятий, изъяты. На указанных промышленных предприятиях проведена дезинфекция производственных линий. Всё оборудование на предприятиях торговли, где проводилось хранение, обработка и упаковка зараженных продуктов также дезинфицировано.

*Справочно:  
Листериоз - сапрозоонозное инфекционное заболевание человека и животных, вызываемое микроорганизмами рода Listeria, характеризуется множеством источников и резервуаров инфекции, разнообразием путей и факторов передачи возбудителя, полиморфизмом клинических проявлений, высокой летальностью у новорожденных и лиц с иммунодефицитами. Иногда отмечается бессимптомное течение болезни.*

*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. Листерии обнаружены также в рыбе и продуктах моря (креветки).*

*Листерии длительно сохраняются во всех объектах окружающей среды: в почве, воде, патологическом материале от павших животных, кормах, а также в различных пищевых продуктах, в том числе 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, употребляемых в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде;*

*- вдыхания пыли, контаминированной возбудителем;*

*- контакта с больными или носителями листерий животными;*

*- внутриутробной передачи возбудителя через плаценту или при контакте новорожденного с родовыми путями родильницы;*

*- контакта новорожденных детей с инфицированными предметами ухода и медицинским инструментарием в родильных домах.*

*Информация подготовлена**на основании электронных сообщений из общедоступных источников, размещенных в сети Интернет: htt://rospotrebnadzor.ru.*