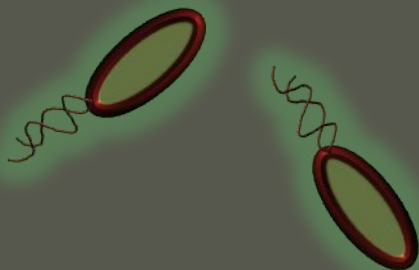




# ЛИСТЕРИИ



Презентацию выполнили студенты медико-профилактического факультета 502 гр :

Пепеляева Е.В

Трефилов Д.А

Бразгина А.А

# Морфология и физиология

1. Факультативные анаэробы, не требовательные к питательному субстрату.
2. Хемоорганотрофы, метаболизм бродильного типа, сбраживают глюкозу, сахарозу, мальтозу с образованием кислоты.
3. Листериоз относится к зоонозным заболеваниям с природной очаговостью. Встречаются в почве, воде, растениях.
4. Длительно выдерживают 6-20% концентрации поваренной соли. Солнечные лучи их инактивируют в течение 2-15 суток.
5. Заражение людей происходит алиментарным путем при употреблении зараженной воды и пищевых продуктов.
6. Листерии живут в достаточно широком температурном диапазоне (3-45 °С). Листерии — психрофилы, то есть, способны к активному размножению при низких температурах (4-10 °С).

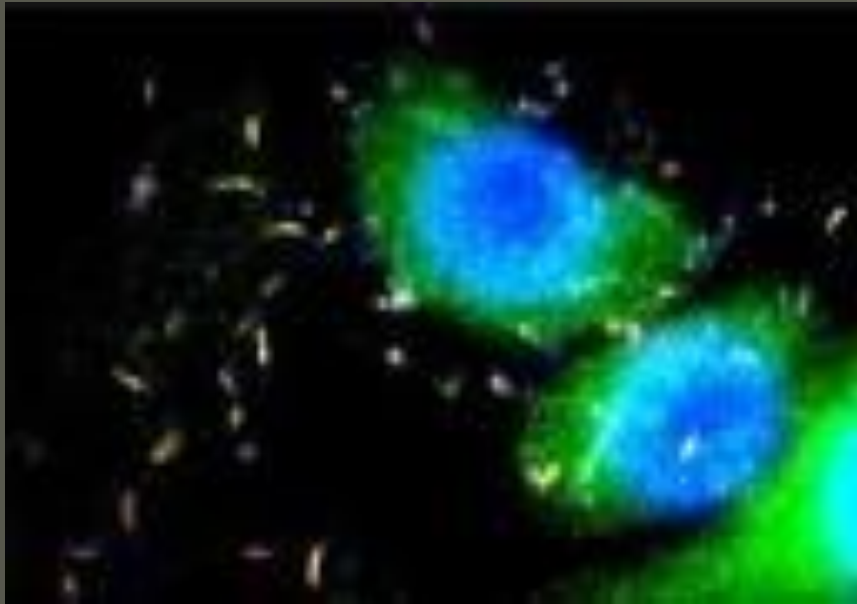


# Источники инфекции

- Резервуаром и источником инфекции являются многие виды диких и синантропных грызунов. Листерии найдены у диких копытных, птиц, в рыбе и продуктах моря, а также в различных объектах внешней среды. Болезнь поражает домашних и сельскохозяйственных животных (свиней, мелкий и крупный рогатый скот, лошадей, кроликов, реже кошек и собак), домашнюю и декоративную птицу (гусей, кур, уток, индюшек, голубей, попугаев и канареек). Возбудитель выделяется из организма с различными секретами (моча, кровь, околоплодные воды и др.), а также в большом количестве определяется в молоке, мясе зараженных животных.
- Листерии способны накапливаться при хранении продуктов в домашних холодильниках, когда многие другие бактерии гибнут или прекращают размножаться и не составляют конкуренции для значительного увеличения микробной массы листерий. Такая особенность микробов объясняет распространенное название листерий как “микроб холодильника”. В этой связи хранение зараженных пищевых продуктов в холодильниках не предотвращает, а часто, наоборот, способствует риску заражения листериозом



Одним из путей заражения является употребление в пищу инфицированных продуктов животного происхождения, овощей и фруктов, морепродуктов, употребляемых в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде. Опасность могут представлять и мягкие сыры, а также продукты быстрого приготовления «фаст фуд» — сосиски «хот-дог», гамбургеры и др.



# Регулирование

В соответствии с нормативными документами – Техническими регламентами Таможенного союза («О безопасности пищевой продукции», «О безопасности молока и молочной продукции», «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.) проводится обязательный микробиологический контроль всех категорий пищевых продуктов на наличие в них *L.monocytogenes*. На предприятиях пищевой индустрии исследования на данный показатель внесены в программы производственного контроля. Тем не менее, необходимо всегда помнить и придерживаться мер по предотвращению данного заболевания. Необходимо кипячение молока, блюда из мяса должны быть тщательно прожарены, недопустимо употребление мяса с кровью. Свежее мясо должно храниться отдельно от других пищевых продуктов. На кухне должна иметься отдельная доска для разделки мяса. Установлено, что при температуре 62°C листерии погибают через 35-40 минут, при кипячении - через несколько минут. В то же время микроорганизм может быть полностью уничтожен стандартным набором дезинфицирующих средств. Соблюдение простых мер безопасности позволит свести к минимуму риск заражения листериозом.



# Профилактика и лечение

---

Специфической профилактики листериоза не разработано. Для того, чтобы избежать заражения, рекомендуется тщательно мыть свежие фрукты, зелень и овощи, не употреблять воду из природных и искусственных водоемов, проводить достаточную термическую обработку продуктов животноводства.



---

Спасибо за внимание!

