

# ЛИСТЕРИОЗ

СИМПТОМЫ:  
ТЕМПЕРАТУРА,  
ДИАРЕЯ,  
ГОЛОВНАЯ И  
МЫШЕЧНАЯ  
БОЛЬ

ЭТО ИНФЕКЦИОННАЯ БОЛЕЗНЬ, ВЫЗЫВАЕМАЯ  
БАКТЕРИЕЙ *LISTERIA MONOCYTOGENES*.



МОЖЕТ ВЫЖИВАТЬ И РАЗМНОЖАТЬСЯ ПРИ НИЗКИХ  
ТЕМПЕРАТУРАХ, ОБЫЧНО ПОДДЕРЖИВАЕМЫХ В  
ХОЛОДИЛЬНИКАХ.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ БАКТЕРИЮ В  
БОЛЬШИХ КОЛИЧЕСТВАХ, ЯВЛЯЕТСЯ  
ОСНОВНЫМ ПУТЕМ ПЕРЕДАЧИ ИНФЕКЦИИ.



**ГРУППЫ РИСКА РАЗВИТИЯ ТЯЖЕЛОГО  
ЛИСТЕРИОЗА:** БЕРЕМЕННЫЕ,  
НОВОРОЖДЕННЫЕ, ЛИЦА СТАРШЕ 50 ЛЕТ, ЛИЦА  
С ИММУНОДЕФИЦИТОМ.

ИНФЕКЦИЯ МОЖЕТ ПЕРЕДАВАТЬСЯ ОТ  
БЕРЕМЕННОЙ ЖЕНЩИНЫ К ПЛОДУ, ДЛЯ  
КОТОРОГО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СЕРЬЕЗНУЮ  
ОПАСНОСТЬ.

В СЛУЧАЕ ИНФЕКЦИИ ВО ВРЕМЯ БЕРЕМЕННОСТИ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНОЕ  
ЛЕЧЕНИЕ ПОЗВОЛЯЕТ ПРЕДОТВРАТИТЬ ИНФИЦИРОВАНИЕ ПЛОДА ИЛИ  
НОВОРОЖДЕННОГО!

## ПРОФИЛАКТИКА!!!

### БЕЗОПАСНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:

1. ХРАНИТЕ ПРИ ОПТИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.
2. ОТДЕЛЯЙТЕ СЫРЫЕ ПРОДУКТЫ ОТ ГОТОВЫХ.
3. ПОДВЕРГАЙТЕ ТЩАТЕЛЬНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ.
4. ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕЗОПАСНУЮ ВОДУ.
5. СОБЛЮДАЙТЕ ЧИСТОТУ РУК И ПОСУДЫ.



**ЛИЦА ИЗ ГРУПП РИСКА ДОЛЖНЫ:**

ИЗБЕГАТЬ ПОТРЕБЛЕНИЯ

- МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ НЕПАСТЕРИЗОВАННОГО МОЛОКА,
- МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ (ТАКИХ КАК СОСИСКИ, ВЕТЧИНА, ПАШТЕТЫ И МЯСНЫЕ ПАСТЫ),
- КОПЧЕНОЙ, СОЛЕНОЙ, ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ БЕЗ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ.

ЧЕТКО СОБЛЮДАТЬ СРОК ГОДНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРУ ХРАНЕНИЯ,  
УКАЗАННУЮ НА УПАКОВКЕ, ЧТОБЫ КОЛИЧЕСТВО БАКТЕРИЙ,  
ПОТЕНЦИАЛЬНО ПРИСУТСТВУЮЩИХ В ЭТИХ ПРОДУКТАХ, НЕ  
УВЕЛИЧИЛОСЬ ДО ОПАСНЫХ УРОВНЕЙ.

