

# Кишечный иерсиниоз и листериоз среди беременных и детского населения

## Кишечный

**иерсиниоз** — острое инфекционное заболевание, характеризующееся

преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта.

Основным источником и резервуаром инфекции являются мышевидные грызуны, дикие и синантропные, домашние и дикие животные, которые, выделяя

иерсинии во внешнюю среду с выделениями, обсеменяют почву и воду, в которых возбудитель не только сохраняется длительное время, но при определённых условиях, и размножается.

Факторами передачи кишечного иерсиниоза могут быть различные пищевые продукты и вода, употребляемые в пищу без термической обработки (овощные салаты, молочные продукты, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, сухофрукты и др.).

Инкубационный период составляет от 1-2 до 6 дней.

Симптомы: повышение температуры тела, озноб, боли в животе, тошнота, рвота, жидкий стул, общая слабость, снижение трудоспособности.

Реже отмечаются генерализованные формы с поражением суставов, болями в мышцах, сыпью на теле, желтухой, септическим состоянием. Возможно затяжное течение заболевания.

Особую опасность иерсиниоз представляет для беременных, поскольку повышает вероятность выкидыша, преждевременной родовой деятельности, а в тяжелых случаях даже может привести к внутриутробной гибели плода.

При появлении симптомов, напоминающих иерсиниозную инфекцию, необходимо обратиться за медицинской помощью.

Профилактика:

борьба с грызунами, недопущение их проникновения в овощехранилища; постоянный санитарный надзор за питанием и водоснабжением; соблюдение мер личной профилактики и тщательное мытье рук; хранение плодоовощной продукции в благоустроенных овощехранилищах; соблюдение правил хранения овощей и фруктов (цельные, здоровые, хорошо просушенные, не следует покупать, хранить и употреблять в пищу овощи, фрукты и ягоды с признаками порчи и гнили); соблюдение правил приготовления пищи (употреблять в пищу только свежеприготовленные салаты, не хранить в воде очищенные овощи, в том



числе в холодильнике, не хранить и не употреблять продукты, срок годности которых уже истек).

Для приготовления салатов и других блюд, употребляемых в сыром виде, следует тщательно отбирать, мыть, очищать овощи и фрукты (особенно тщательно необходимо обрабатывать свежую капусту, морковь, репчатый лук при приготовлении салатов). После очистки и мытья необходимо опустить их в кипяток на 1-2 минуты, при этом кочаны капусты перед бланшировкой должны быть разрезаны на 2-4 части. Редис, листовую зелень, лук зеленый необходимо тщательно перебрать, замочить в воде, затем промыть под проточной водой.

**Листериоз** – инфекционное заболевание животных и людей, отличающееся клиническим полиморфизмом (разнообразием симптомов) с проявлениями от латентной (бессимптомной) инфекции до тяжелых поражений нервной системы, сепсиса и высокой летальностью (смертностью).



Чаще всего заболеть можно при употреблении в пищу продуктов в сыром или недостаточно термически обработанном виде (молочные продукты – сырое молоко, мягкие сыры, сливочное масло домашней и фабричной выработки, мороженое; мясо и мясные продукты, продукция из мяса птицы; овощи; рыба и рыбные продукты – копченый лосось, грибы

эноки и др.), в которых произошло попадание и накопление листерий. Не исключено попадание возбудителя в организм человека при заглатывании или питье воды, содержащей возбудитель (купание в водоемах, употребление воды для питья из нецентрализованных источников).

Заражение данным возбудителем возможно аспирационным (аэрогенным, воздушным) способом при вдыхании с пылью животного сырья (шерсть, щетина, кожа, шкуры, перо, пух).

Также листерии могут попадать в организм человека через порезы и ссадины на коже при попадании в них различных выделений больных животных (при уходе за животными). Путь актуален для отдельных профессиональных категорий работников, имеющих контакты с больными животными (листериноносителями) или продуктами животного происхождения: ветеринарных специалистов, работников боен, мясокомбинатов и животноводческих ферм.

Источником листериоза являются больные и переболевшие животные, а также животные – листерионосители. Опасными распространителями листериоза являются дикие и синантропные грызуны (грызуны, которые живут рядом либо совместно с людьми, например, крысы, мыши и т.д.),

выделениями которых, содержащими листерии, загрязняются вода, корма, что приводит к дальнейшему заражению сельскохозяйственных животных.

Листериоз начинается внезапно, с ознобом повышается температура тела, появляются симптомы общей интоксикации (головная боль, бессонница, боли в мышцах, раздражительность), исчезает аппетит. Заболевание нередко протекает с сыпью, сгущающаяся в области крупных суставов.

Возможно подключение в процесс отдельных органов и систем, чем объясняется полиморфизм:

увеличение и болезненность лимфатических узлов (шейных, подмышечных); тошнота, рвота, схваткообразные боли в животе, учащенный стул; менингеальные симптомы, симптомы Кернига, Брудзинского, ригидность мышц затылка; могут наблюдаться симптомы энцефалита; увеличение печени и селезенки.

Снижение уровня иммунитета, закономерно возникающее во время беременности, обуславливает повышенную восприимчивость организма к листериозу.

Вероятность заражения беременных женщин листериозом примерно в 20 раз превышает аналогичный показатель среди других здоровых взрослых людей!

Листериоз может развиваться на любом сроке беременности. Данное заболевание у беременных протекает бессимптомно, либо нетяжело, со стертой симптоматикой, поэтому правильный диагноз устанавливают поздно, нередко после гибели плода или новорожденного.

У беременных листериоз обычно напоминает острую респираторную вирусную инфекцию или ангину, возможна кратковременная лихорадка, мышечные боли, конъюнктивит, у части больных – симптомы гастроэнтерита или пиелита (воспаление слизистых оболочек почек).

Листериоз матери может приводить к трансплацентарному заражению (т.е. возбудитель передается от матери к плоду во время беременности через плаценту), причем развитие внутриутробной инфекции бывает достаточно интенсивным, в связи с чем заболевшие мать и плод «обмениваются» инфекцией: сначала мать инфицирует плод, затем плод вторично заражает мать, вызывая у нее вторичную волну заболевания в виде повышения температуры тела (лихорадка). Именно поэтому листериоз иногда называют «пинг-понговой» инфекцией.

Листериоз беременных может быть причиной тяжелой акушерской патологии: досрочное прерывание беременности на разных сроках, привычное невынашивание, пороки развития плода, его внутриутробная гибель и др.

Заражение новорожденного возможно:  
трансплацентарно (новорожденный часто рождается недоношенным, с низкой массой тела);  
интранатально (т.е. при прохождении плода через инфицированные родовые пути матери);

аспирационно (т.е. через легкие – аспирация плодом амниотической жидкости).

Листерииоз новорожденных протекает в виде сепсиса, летальность достигает 50%.

Для того чтобы избежать заболевания листериозом целесообразно соблюдать правила хранения пищевых продуктов, правила приготовления пищи, а также меры личной профилактики:

покупать, хранить и употреблять в пищу продукты без признаков порчи; для обработки сырых и готовых продуктов необходимо использовать отдельный кухонный инвентарь и посуду (разделочные доски, ножи, миски); для приготовления салатов и других блюд, употребляемых в сыром виде, следует тщательно отбирать, мыть, очищать овощи и фрукты;

мясо, птицу и другие продукты животного происхождения необходимо подвергать достаточной термической обработке (варить, жарить, тушить до полной готовности);

готовые к употреблению продукты и блюда необходимо хранить отдельно от сырых продуктов (мясо, птица, яйца, рыба, овощи и фрукты);

для питья использовать качественную питьевую воду (кипяченую либо бутилированную, фасованную в заводской упаковке);

помещения для хранения пищевых продуктов необходимо защищать от проникновения грызунов и насекомых.

Из рациона беременных необходимо исключить продукты пищевой продукции для быстрого питания, не прошедшие длительной термообработки (например, гамбургеры, шаурма и т.д.), а также молочные продукты, изготовленные из непастеризованного молока, рыбные пресервы и листовые салаты промышленного производства без дополнительной обработки в домашних условиях.

**Пользуйтесь мерами профилактики и берегите себя!**

Энтомолог

М.В. Дорошкевич