

Листерията: Рядко срещано, но опасно заболяване за възрастните хора, бременните жени и имунокомпрометираните лица



Източник: BfR

Германският Федерален институт за оценка на риска (BfR)¹, препоръчва спазването на добра хигиена и специфични правила за консумация, за да се предотврати заразяването с *Listeria*.

Броят на заболяванията от хранителни инфекции, причинени от *Listeria* в Германия и Европейския съюз (ЕС) непрекъснато нараства. В тази връзка BfR подчертава, че листериозата, причинена от консумацията на определени храни, може да протече тежко и да доведе до летален изход. По думите на президента на института Dr. Dr. Andreas Hensel, на най - голям риск са изложени възрастните хора, бременните жени и имунокомпрометираните лица.

За BfR

Германският Федерален институт за оценка на риска е независима научна институция в рамките на Федералното министерство на храните и селското стопанство (BMEL) в Германия. Той съветва правителството по въпросите на храните, химичните субстанции и безопасността на продуктите. BfR провежда собствено проучване по теми, които са тясно свързани с неговите задачи.

¹ Listeriosis: Rare but dangerous for the elderly, expectant mothers and immunocompromised persons, 30/2018, 27.09.2018, https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/30/listeriosis__rare_but_dangerous_for_the_elderly__expectant_mothers_and_immunocompromised_persons-205419.html

Данни за проблема в Германия и Европа

Годишният брой на заболели от листериоза в Германия, регистрирани от Robert Koch Institute, е нараснал значително от 2009 г. (от **396** на **771** през 2017 г.). Въпреки че се среща сравнително рядко, инфекцията има важно значение поради тежкото си протичане - с висок % на хоспитализация и смъртност. Седем процента от докладваните случаи през 2016 г. , завършват с летален изход.

По данни от годишният доклад на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) и Европейския център за профилактика и контрол върху заболяванията (ECDC) ², броят на случаите на листериоза в държавите от ЕС и Европейското икономическо пространство (ЕИП) също се е увеличил от 2009 г. насам.

През 2016 г., 28 държави членки (ДЧ) са докладвали за 2536 случаи на заболели от листериоза. Смъртността в ЕС е 16,2% от 1 245 констатирани случаи с известен изход. Най-висока е смъртността при хора над 64 г. (18,9%), особено при тези над 84 г. (24,1%).

Потребителите могат да се заразят и да се разболеят чрез консумацията на храни, замърсени с бактерията *Listeria monocytogenes*. Поради това, че е широко разпространена в околната среда, тази бактерия може да се срещне в много видове храни. Суровите храни от животински произход, както и храните, които са термично обработени или консервирани чрез други методи, могат да бъдат замърсени с *Listeria*. Това се отнася и за готовите за директна консумация ястия и такива от растителен произход като плодове, зеленчуци, билки и салати.

Тъй като причинителят не предизвиква видими процеси на развала, при храната съдържаща *Listeria* няма отклонения във външния вид и миризма.

Важно е да се отбележи, че бактерията се размножава при хладилни условия и във вакуумни опаковки. Това означава, че съхраняваните по-дълго време храни, могат да съдържат повече от тези патогенни бактерии, въпреки че са били в хладилника.

Възрастните хора са изложени на повишен риск от листериоза, поради някои характерни за тях навици: склонни са да съхраняват храната за много по-дълго време; приемат малки количества храна или не обичат да я изхвърлят.

Listeria се унищожава чрез добра термична обработка - при достигане на температура най-малко +72° С във вътрешността на продукта (например чрез варене, пържене, печене или пастьоризиране) .

Възрастните хора, както и имунокомпрометираните лица (страдащи от тежки заболявания като рак или подложени на дългосрочна терапия с имуносупресори), бременните жени и новородените са изложени на повишен риск от листериоза. Тежките случаи протичат със животозастрашаващи инфекции - сепсис, енцефалит и/или менингит.

² The European Union summary report on trends and sources of zoonosis, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016, First published in EFSA Journal:12 December 2017
DOI: 10.2903/j.efsa.2017.5077 EFSA Journal 2017; 15(12):5077 [228 pp.].
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>

При бременните жени, при които заболяването често се проявява само с грипоподобни симптоми като треска, изтощение и мускулни болки, инфекцията може да се предаде на плода и да предизвика преждевременно раждане или спонтанен аборт. Поради тежкото протичане на болестта, при заразените деца има повишен риск от смърт или от тежки увреждания.

При здрави хора извън рисковите групи, поемането на повече патогенни причинители с храната може да доведе до тежка гастроинтестинална инфекция придружена с треска, диария и повръщане, която обикновено отшумява.

Според оценките и становищата на EFSA³, една трета от случаите на листериоза се дължат на растежа на *Listeria monocytogenes* в храната, приготвена в домашни условия и съхранявана в хладилник. Поради това в своята брошура „Предпазване от хранителни инфекции с *Listeria*“, VfR спешно препоръчва стриктно спазване на правилата за хигиена в кухнята и при обработката на храните.

Същата е достъпна на немски език на следния линк: <https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf>

Препоръки към рисковите групи, които са валидни и за България:

➤ Възрастните хора, бременните жени и имунокомпрометираните лица трябва да внимават за следното: да приготвят бързо развалящите се храни (тези, които не се обработват термично преди консумация) с пресни съставки; да спазват възможно най-добри хигиенни условия и да ги консумират веднага;

Това се отнася по-специално за: прясно изцедени сокове и смути, сандвичи и пълнки, както и хлебни изделия с термично необработен пълнеж (напр. сметана, пудинг или плодове);

➤ Пресните плодове и зеленчуци, маруля и пресни билки трябва да се измиват старателно преди консумация и да се консумират веднага;

➤ Бързо развалящите се преупаковани храни (например: меки сирена, месни продукти, пастети и др.) трябва да се купуват само в малки количества, дълго преди изтичане срокът им на трайност, да са добре охладени и да се консумират в рамките на два или три дни;

➤ Потребителите да избягват храни, в които най-често се открива *Listeria*, освен ако не са били обработени термично непосредствено преди консумацията - до температура във вътрешността най-малко +72 ° C .

³ *Listeria monocytogenes* contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU, First published: 24 January 2018 , DOI: 10.2903/j.efsa.2018.5134, EFSA Journal 2018;16(1):5134 [173pp.], European Food Safety Authority, Panel on Biological Hazards, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>

Допълнителна информация:

В сътрудничество с VfR, Федералният център по хранене публикува информационна брошура на своята страница, съдържаща най-важните препоръки за защита срещу листериоза по време на бременност: <https://ble-medienservice.de/0346/Listeriose-und-Toxoplasrose-Sicher-essen-in-der-Schwangerschaft> (на немски език).

Институтът „Робърт Кох“ (Robert Koch Institute) също предоставя информация за листериозата на своята страница: https://www.rki.de/EN/Home/homepage_node.html.

Настоящата информация е превод на оригиналния немски текст, който единствено има правна стойност.

Линк към пълната версия на становището на VfR: https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/30/listeriosis__rare_but_dangerous_for_the_elderly__expectant_mothers_and_immunocompromised_persons-205419.html

Повече информация за други биологични опасности в храните, зоонози и актуални проблеми по цялата хранителна верига е налична на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ): <http://corhv.government.bg>.

Линк към полезна информация относно: *Listeria monocytogenes* в готови за директна консумация храни и свързаните с това рискове за общественото здраве в ЕС: http://corhv.government.bg/?cat=28&news_id=452.

Източник:

Listeriosis: Rare but dangerous for the elderly, expectant mothers and immunocompromised persons, 30/2018, 27.09.2018
https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2018/30/listeriosis__rare_but_dangerous_for_the_elderly__expectant_mothers_and_immunocompromised_persons-205419.html

Изготвил:

д-р Дора Петлова
главен експерт
ЦОРХВ