

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий государственный медицинский университет
имени М.Горького» Министерства здравоохранения Российской Федерации

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО
МОНИТОРИНГА ЗА ТРАНСГРАНИЧНОЙ
ВСПЫШКОЙ ЛИСТЕРИОЗА, СВЯЗАННОЙ С
КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ, В США И ЕВРОПЕ НА ОСНОВЕ
ОТЧЕТОВ **PROMED-RUS** ЗА 2020 - 2022 Г Г.

Докладчики: Бояр Ольга Александровна, Лыгина Юлия
Андреевна
Научный руководитель: доцент, к.мед.н. Мельник В.А.

**I Республиканская научно-практическая конференция
«Инновации в области репродуктивного здоровья молодежи».**

15 февраля 2024 г., Донецк

Актуальность проблемы

- Анализ публикуемых службой ProMED-mail отчетов позволил определить серьезную проблему в США и странах Европы относительно контаминирования листериями мясных, рыбных и других продуктов, хранящихся в замороженном состоянии.
- Особенности современных технологий приготовления некоторых пищевых продуктов допускают возможность их контаминации листериями, которые в последующем размножаются до высоких концентраций даже при низких температурах. Следует оптимизировать логистику замороженных пищевых продуктов, оптимизировать систему бактериологического контроля за листериозом.
- Особенно это актуально для Донецкой Народной Республики, где завоз мясных продуктов осуществляется фурами с сопредельных территорий с достаточно длительными сроками доставки и сложностью контроля за температурным режимом в периоде хранения.



ProMED

INTERNATIONAL SOCIETY
FOR INFECTIOUS DISEASES

В 2022 и 2023 гг. года благодаря
анализу отчетов ProMED-mail была
зафиксирована информация о
трансграничной вспышке
листериоза в Соединенных Штатах
Америки (США) и Великобритании.

Согласно изученным
литературным источникам,



В о в р е м я о д н о й и з
н е д а в н и х в с п ы ш е к
л и с т е р и о з а в С Ш А
с л у ч а и з а б о л е в а н и я
б ы л и с в я з а н ы с м я с н ы м и
д е л и к а т е с а м и , в
В е л и к о б р и т а н и и в э т о т
ж е п р о м е ж у т о к в р е м е н и
б о л ь ш и н с т в о
з а б о л е в ш и х
л и с т е р и о з о м л ю д е й
у п о т р е б л я л и в п и щ у
г о т о в у ю к
у п о т р е б л е н и ю в п и щ у

Цель исследования

Проанализировать особенности эпидемиологического процесса, диагностики и мер борьбы с листериозом по материалам вспышек, которые были зарегистрированы в 2022 и 2023 гг. в США и Великобритании на основе отчетов ProMED-mail и возможности

Результаты и обсуждение

За указанный временной промежуток ProMED-mail опубликовала 4 отчета относительно случаев обнаружения в США и Великобритании и странах Евросоюза случаев пищевого листериоза, которые укладывались в понятие «трансграничная вспышка». В отчетах сообщается, что прямая эпидемиологическая связь была найдена не во всех приведенных случаях.

В сентябре 2022 г. ProMED-mail было опубликовано сообщение, в котором шла речь о связанной с рыбой вспышке листериоза во Флориде (США). Согласно этому сообщению в 11 штатах США массово отзывались некоторые партии копченого лосося (93 упаковки) марки St. James Smokehouse, Scotch Reserve, в упаковках по 4 унции, контаминированного *Listeria monocytogenes*. Отозванный продукт продавался и распространялся компанией St. James через дистрибьюторов в период с февраля по

Результаты и обсуждение

Ранее в этом же году во Флориде уже была зарегистрирована вспышка листериоза среди людей, в которой выявлено 23 заболевших, 1 из них – умер. В эту вспышку был зарегистрирован 1 случай выкидыша у одной из 5 беременных женщин, больных листериозом. По имеющейся в сообщении информации, в США в 2020 году в результате вспышки листериоза, вызванной мясными деликатесами, заболели по меньшей мере 10 человек и один из них погиб. Еще одна вспышка, вызванная заранее приготовленной курицей, привела к госпитализации трех человек и гибели одного из них в 2021 году.

В ноябре 2022 г. ProMED-mail было опубликовано сообщение, в котором шла речь

Результаты и обсуждение

Число пострадавших от вспышки листериоза в Италии в течение 2021 – 2022 гг составило 90 человек, трое заболевших умерло. Случаи смерти произошли в Ломбардии, Пьемонте и Эмилии-Романье. Исследования в Италии выявили связь между заболевшими и присутствием генетически связанных листерии в колбасах, изготовленных из мяса птицы, производимых Agricola Tre Valli, после отбора проб на заводе в Вероне, где листерии также были обнаружены при

Результаты и обсуждение

В н о я б р е 2022 г. ProMED-mail б ы л о о п у б л и к о в а н о с о о б щ е н и е, в к о т о р о м ш л а р е ч ь о с в я з а н н о й с к о п ч е н ы м л о с о с е м и з Ш о т л а н д и и в с п ы ш к е л и с т е р и о з а в В е л и к о б р и т а н и и. Т р о е и з з а б о л е в ш и х п о ж и л ы х л ю д е й с к о н ч а л и с ь. Б а к т е р и и *Listeria monocytogenes* б ы л и о б н а р у ж е н ы в о в р е м я т е с т и р о в а н и я п р о д у к т о в, п р о и з в е д е н н ы х н а з а в о д е St. James

Результаты и обсуждение

Наконец, в марте 2023 г. **ProMED-mail** было опубликовано сообщение, в котором шла речь о вспышке сальмонеллеза, связанной употреблением в пищу полумягких сыров **Baronet** в Великобритании. Один из заболевших скончался. В предупреждении Агентства по пищевым стандартам (FSA), обновленном 20 марта 2023 г. сообщалось, что производитель **Old Cheese Room** из Уилтшира продлил отзыв мягких сыров **Baronet**, **Baby Baronet** и **Mini Baronet**, поскольку были обнаружены в

Результаты и обсуждение

З а б о л е в а е м о с т ь л и с т е р и о з о м в С Ш А в 2004–2005 г о д а х с о с т а в л я л а 0,25–0,3 с л у ч а я н а 100 т ы с . н а с е л е н и я в г о д . Н а д о л ю б е р е м е н н ы х ж е н щ и н п р и х о д и л о с ь 30% в с е х с л у ч а е в . В

д а л ь н е й ш е м з а б о л е в а е м о с т ь л и с т е р и о з о м в С Ш А н а ч а л а п о с т е п е н н о с н и ж а е т с я , в

о т л и ч и е о т Е в р о п ы , г д е

и з м е н е н и я в п р и в ы ч к а х п и т а н и я п р и в е л и в т о т ж е п р о м е ж у т о к

в р е м е н и к у в е л и ч е н и ю ч и с л а

Вывод

Анализ публикуемых **ProMED-mail** отчетов подтверждает существование серьезной проблемы в США и странах Европы относительно контаминирования листериями мясных, рыбных и других продуктов, которые хранятся в замороженном состоянии. Это связано, в первую очередь, со способностью листерий довольно долго сохранять в различных пищевых продуктах, упакованных в барьерные пленки, которые ограничивают доступ кислорода. Известно, что листерии

Вывод

Используя опыт расследования трансграничных вспышек листериоза в зарубежных странах, возможно совершенствования логистики опасных по контаминации листериями пищевых продуктов, оптимизация системы бактериологического контроля и мер профилактики и борьбы с листериозом. Особенно это

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

