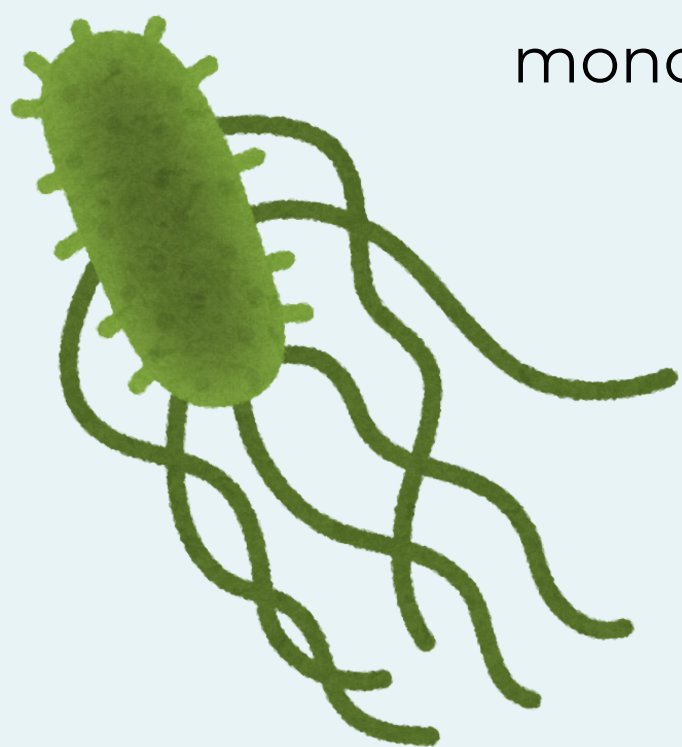


# ПРОФИЛАКТИКА ЛИСТЕРИОЗА

**Листериоз** – инфекционная болезнь человека и животных. Возбудитель заболевания – микроорганизм в форме мелкой палочки (*Listeria monocytogenes*).



Листерии обладают высокой устойчивостью, широко распространены во внешней среде (почва, вода пастбищ, навоз, подстилка для животных, поверхностный слой силоса), при низких температурах (+4...+6 °С) до нескольких лет сохраняются в почве, воде, соломе, зерне, т.е. прекрасно размножаются в продуктах, находящихся в холодильнике. Размножаются в почве, воде, соломе, молоке, мясе, силосе, в органах трупов.

## Что делать, чтобы уберечься от этого заболевания?



### Мытье плодов и зелени

Необходимо тщательно мыть свежие фрукты, зелень и овощи, используя только чистую проточную воду либо бутилированную, если вы находитесь на природе.

### Правильное хранение продуктов

Раздельно хранить сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке. хранить продукты при температуре (в бытовом холодильнике температура +2...+4°С, а в морозильной камере -18 °С), холодильник содержать в чистоте.



### Сроки годности продуктов

Соблюдать сроки годности и условия хранения, рекомендуемые заводами-изготовителями, которые указаны на упаковках продуктов, особенно, после вскрытия упаковки.



### Личная гигиена

Соблюдать правила личной гигиены, в том числе при приготовлении пищи, уходе за животным.

### Защита от грызунов

Обеспечивать защиту зданий и построек от проникновения грызунов, проводить дератизацию и дезинсекцию.

**БЕРЕМЕННЫМ ЖЕНЩИНАМ, ПОЖИЛЫМ ЛЮДЯМ, ЛИЦАМ С ОСЛАБЛЕННОЙ ИММУННОЙ СИСТЕМОЙ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ В ПИЩУ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ «ВЫСОКОГО РИСКА» – МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ (ТАКИЕ КАК ПРОШЕДШИЕ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ И СОСИСКИ), МЯГКИЕ СЫРЫ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ).**