



Вирусные болезни пищевого происхождения в Европейском регионе

Ключевые факты

- Норовирус и вирус гепатита А вызывают серьезное бремя болезней пищевого происхождения как в Европейском регионе ВОЗ, так и во всем мире.
- По оценкам ВОЗ, норовирус – это самая распространенная причина болезней пищевого происхождения в Европейском регионе, с почти 15 миллионами случаев заболевания и почти 400 случаями смерти в год.
- Каждый год в Европейском регионе ВОЗ происходит, по оценкам ВОЗ, около 100 000 случаев заражения гепатитом А, которые приводят к смерти примерно 200 человек.
- Норовирус и вирус гепатита А отличаются высокой контагиозностью и часто вызывают вспышки.
- Заражение норовирусом приводит к острому гастроэнтериту, обычно продолжающемуся несколько дней.
- Вирус гепатита А поражает печень, и симптомы болезни варьируются от незначительных до тяжелых.
- Норовирус и вирус гепатита А передаются фекально-оральным путем. Заражение человека происходит при употреблении загрязненной пищи и воды, при контакте с инфицированными людьми или при прикосновении к зараженным поверхностям.
- Фекально-оральным путем передается и вирус гепатита Е, главным образом – через зараженную воду, хотя все чаще регистрируются и случаи передачи с пищевыми продуктами. Возможны вспышки инфекции гепатита Е.
- Гепатит Е обычно носит локальный характер и не склонен к прогрессированию, однако в некоторых случаях все же может приводить к острой печеночной недостаточности.
- Для профилактики вирусных болезней пищевого происхождения следует соблюдать “Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов” ВОЗ, а производители фруктов и овощей должны выполнять “Пять важнейших принципов выращивания более безопасных фруктов и овощей” (http://www.who.int/foodsafety/publications/5keys_growing_safer/en/).

Болезни

Заражение **норовирусом** обычно вызывает острый гастроэнтерит, а к наиболее распространенным симптомам относятся тошнота, рвота, диарея и боль в желудке. Симптомы обычно проявляются в течение 12-48 часов после заражения, а продолжительность болезни составляет от 1 до 3 дней. Вместе с тем, у некоторых людей, особенно у детей, лиц пожилого возраста и людей с определенными заболеваниями, эти симптомы могут принимать тяжелую форму и приводить к обезвоживанию, а в редких случаях – к летальному исходу.

Риску заражения норовирусом подвержен каждый. Более того, на протяжении жизни человек может заразиться норовирусом неоднократно, поскольку иммунитет вырабатывается к конкретным штаммам и только на несколько месяцев.

Симптомы **гепатита А** могут варьироваться от незначительных до тяжелых. К ним относятся высокая температура, недомогание, потеря аппетита, тошнота, ощущение дискомфорта в области живота, моча темного цвета и желтуха (пожелтение кожи и белков глаз). У взрослых симптомы болезни проявляются чаще, чем у детей, и с возрастом тяжесть протекания болезни увеличивается.

**FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE.
EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.**

For more information:
<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety>

#SafeFood

Source: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases. 2015.



**World Health
Organization**

Инкубационный период гепатита А обычно составляет 14–28 дней. Заразиться гепатитом А может любой человек, который не прошел вакцинацию и не заразился этим вирусом раньше. В местах, эндемичных по гепатиту А, большая часть случаев заражения происходит в раннем детстве.

Заражение **вирусом гепатита Е** вызывает симптомы печеночной инфекции; инкубационный период составляет от 3 до 8 недель. Гепатит Е может очень тяжело, вплоть до смертельного исхода, протекать у беременных женщин, пациентов с хроническими заболеваниями печени и людей после трансплантации паренхиматозных органов. У людей с ослабленным иммунитетом может развиваться хронический гепатит Е.

Передача

Норовирус и вирус гепатита А отличаются высокой контагиозностью и вызывают как спорадические случаи болезни, так и вспышки. Оба вируса передаются фекально-оральным путем. Заражение человека происходит при употреблении загрязненной пищи и воды, при контакте с инфицированными людьми или при прикосновении к зараженным поверхностям.

Заражение вирусом гепатита А и норовируса может быть связано с употреблением в пищу таких продуктов, как двустворчатые моллюски (например, устрицы и мидии), сырые фрукты и овощи и приготовленные пищевые продукты. Особое беспокойство вызывает тот факт, что вирус могут распространять инфицированные работники продовольственной сферы – например, в учреждениях питания или при сборе плодов, ягод и грибов. Фрукты и овощи могут также быть загрязнены вирусами пищевого происхождения при использовании для орошения воды, загрязненной фекалиями, или при мытье сточными водами. В последние годы в Европе было отмечено несколько вспышек норовируса и вируса гепатита А, вызванных поставляемыми на международные рынки ягодами, в том числе замороженными.

Проблема норовируса особенно остро стоит в контексте производства двустворчатых моллюсков, таких как мидии и устрицы. По особенностям питания эти моллюски относятся к т.н. фильтраторам, и при выращивании в воде, загрязненной фекалиями, они могут концентрировать в себе вирус, который при отсутствии достаточной термической обработки может передаваться человеку.

В развитых странах гепатит Е генотипов 3 и 4, которые циркулируют прежде всего среди млекопитающих, включая свиней, диких кабанов и оленей, все чаще становится причиной небольших вспышек болезней пищевого происхождения. Так, например, заражение гепатитом Е бывает связано с употреблением в пищу недостаточно приготовленного или сырого мяса свиней или диких кабанов.

Профилактика болезней, вызванных вирусами пищевого происхождения

Лица, занятые в производстве пищевых продуктов или контактирующие с такими продуктами, а также потребители должны строго соблюдать правила гигиены, в первую очередь – гигиены рук. Рекомендуются выполнять разработанные ВОЗ “Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов” (<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>):

- Соблюдайте чистоту
- Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке
- Подвергайте продукты тщательной термической обработке
- Храните продукты при безопасной температуре
- Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

Очень важно обеспечивать безопасность воды, которая используется при производстве двустворчатых моллюсков и свежей зелени. Для предотвращения проникновения микробов на стадии производства пищевых продуктов следует соблюдать разработанные ВОЗ “Пять принципов повышения безопасности пищевых продуктов”.

Продукты из свинины перед употреблением в пищу должны проходить надлежащую термическую обработку.

Лицам, у которых обнаружили симптомы желудочно-кишечных заболеваний, не следует готовить пищу для других людей, на протяжении еще как минимум 48 часов после исчезновения этих симптомов.
after symptoms stop.

For more information:

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety>

#SafeFood

Source: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases. 2015.



**World Health
Organization**