



**Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України**

**Факультет
ветеринарної
медицини**

НДІ Здоров'я тварин



**«ЄДИНЕ ЗДОРОВ'Я – 2022»
Матеріали Міжнародної наукової конференції**



**22-24 вересня 2022 р.
НУБіП України, м. Київ**

УДК 614.33:637.05"2016/2020"(477)

**РЕЗУЛЬТАТИ БАКТЕРІОЛОГІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ ЩОДО
LISTERIAMONOCYTOGENES НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ
ЗА ПЕРІОД 2016 – 2020 РР.**

Чечет О. М., кандидат ветеринарних наук

Андріящук В. О., кандидат ветеринарних наук

Мусієць І. В., молодший науковий співробітник

Горбатюк О. І., канд. вет. наук, доцент

**Гайдей О. С., кандидат ветеринарних наук, старший науковий
співробітник**

Ординська Д. О., молодший науковий співробітник

*Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та
ветеринарно-санітарної експертизи, м. Київ*

Лістеріоз – інфекційне захворювання тварин і птиці, що характеризується ураженням центральної нервової системи, сепсисом, абортами та маститами, або перебігом – у формі безсимптомного носійства, перші симптоми схожі на харчове отруєння. До хвороби сприйнятлива також людина. Зараження людини відбувається при контакті з інфікованими тваринами та птицею, доглядом за ними, недотриманням ветеринарно-санітарних правил обробки харчових продуктів тваринного походження в неблагополучних щодо лістеріозу господарствах, за вживання м'ясної чи рибної продукції без термічної обробки (сире молоко, сирокочені ковбаси, сир, особливо придбаний на стихійних ринках), через овочі та фрукти. Від людини до людини лістерії можуть передаватися фекально-оральним шляхом, тому дуже важливо дотримуватись правил гігієни. За кількістю випадків лістеріоз займає одне з провідних місць серед харчових токсикоінфекцій поряд з кампілобактеріозом та сальмонельозом.

За інформацією Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), лістеріоз поширений в усіх країнах світу, особливо в економічно розвинених. Щорічно реєструється декілька тисяч підтверджених випадків захворювання і навіть спалахи. Захворюваність становить 2-3 випадки на 1 млн. осіб. У США реєструється до 1600 випадків на рік з летальністю 27 %.

Метою роботи було провести аналіз результатів бактеріологічних досліджень харчових продуктів тваринного походження щодо контамінації *Listeria monocytogenes*.

Аналіз результатів бактеріологічних досліджень харчових продуктів тваринного походження щодо *Listeria monocytogenes* проведено за використання офіційних статистичних даних матеріалів звітності Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи та регіональних державних лабораторій Держпродспоживслужби за 2016–2020 рр.

Оскільки, зараження людей лістеріозом відбувається за вживання неякісних харчових продуктів тваринного походження через недотримання виробником санітарно-гігієнічних вимог при їх виробництві, то завданням було проаналізувати результати дослідження напівфабрикатів м'ясних, м'яса птиці, свинини, м'ясного фаршу, риби свіжої, охолодженої, мороженої.

Так, у пробах напівфабрикатів м'ясних в 2016 році із 5648 зразків, які

надійшли на дослідження, не було виявлено жодного позитивного випадку щодо забруднення лістеріями; у 2017 році виявлено 5 з 4319 досліджених, що становило 0,1 %. Найбільша кількість позитивних випадків була виявлена у 2018 р. із показником 0,6 % контамінації – 26 серед 4615 досліджених зразків. Однак, з кожним наступним роком кількість підтверджених позитивних результатів зменшувалася і коливалася у межах від 0,1–0,4 %. У 2016 році у зразках м'яса птиці виявлено 16 позитивних випадків з 3145 досліджених. Даний показник зростав у 2017 та 2018 рр. та становив 19 і 73, що складало 0,7 % та 2,3 % відповідно. У 2019 та 2020 роках виділення збудника значно зменшилося і становило 16 випадків серед 2658 досліджених (0,6 %) та 15 – серед 3586 досліджених – 0,42%. У зразках свинини також фіксували наявність *Listeria monocytogenes*, які в 2016 році становили 10 з 3533 досліджених зразків (0,3 %) і зростали до 14 серед 2588 (0,5 %) у 2017, а найбільшу їх кількість виявили у 2018 році – 30, що склало 1,2 % серед 2602 досліджених. За останні два роки виділення збудника *Listeria monocytogenes* зменшилося до 25 та 22 позитивних випадків серед 2428 та 2726 відповідно, що становило по 1,0 % у кожного. Щодо контамінації фаршу з м'яса, то показники виявлення збудника лістеріозу у 2016 та 2017 роках складала 0,2 та 0,4% відповідно. У 2018 році фіксували 8 позитивних випадків серед 1426 та 5 серед 799 досліджених зразків у 2019 роках, що становило по 0,6 %. У 2020 році лістерії виявлено в 11 зразках з 879 досліджених (1,25 %) – це у 6 разів більше порівняно з 2016 роком. Такі показники створюють потенційні ризики щодо виникнення харчових токсикоінфекцій, викликаних лістеріями.

В рибі свіжій, охолодженій, мороженій кількість підтверджених позитивних випадків варіювали в межах 0,1 – 0,4 % у різні роки дослідного періоду, найвищий рівень ураженості спостерігався у 2018 році, а саме, ізоляти збудника *Listeria monocytogenes* були виявлені у 0,4% випадків.

За результатами проведеного аналізу, найбільшу загрозу для людей становили: м'ясо птиці – 0,9 %, свинина – 0,8 %, фарш м'ясний – 0,61 %, напівфабрикати з м'ясом – 0,2 %, риба свіжа, охолоджена, заморожена – 0,2 %.

Контамінація продуктів харчування *Listeria monocytogenes*, пов'язана з наявністю цих мікроорганізмів у продуктах переробки через недотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх виробництві.