



СИГУРНОСТ
ВСЕКИ ДЕН

БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А

☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Епидемичен взрив от норовирусни гастроентерити, свързан с консумацията на замразени ягоди в Германия през 2012 г.

Проф. д-р Георги Георгиев

Инфекциите от норовируси водят до развитието на остри гастроентеритни състояния при хората и са широко разпространени в Европа и Света. Те обикновено са съпроводени с гастроентерити, диария, повръщане и абдоминални болки. Характеризират се с внезапно начало и кратко протичане. Дълго протичащите норовирусни гастроентерити обикновено възникват в болнични заведения или заведения за стари хора с доминиращо предаване на заразата от човек на човек. **Вторично контаминираниите хранителни продукти, също могат да бъдат източник на зараза.**

Норовирусите са установени за първи път през 1973 г. в гр. Norwalk, Охайо, САЩ, от където и носят названието си. Вирусите от сем. *Caliciviridae*, което включва и род *Norovirus* притежават еднOVERИЖНА РНК с позитивен поляритет. Вирусните частици имат големина 27-40 nm. и паничкоподобна форма при изследване с електронен микроскоп. Съществува голям серологичен и генетичен плуралитет на циркулиращите на терена щамове на норовирусите.

При човека норовирусите причиняват т.н. "стомашен грип" с ясно изразена зимна сезонност. При епидемичните взривове, причинени от храни няма сезонност. Около 23 000 000 хора в САЩ годишно се разболяват от норовирусни гастроентерити, което показва водещата им роля в етиологичната структура на гастроентеритите за тази страна. Заразяването става по алиментарен път. Първичен източник на зараза могат да бъдат и

морски двучерупчести молюски, особено когато се консумират след недостатъчна термична обработка. Заразените пациенти излъчват вируса в огромни количества с фекалиите и повърнатите маси, като контаминират околната среда. Вирусът е много контагиозен и заразяването става с минимални дози. Най-често вторичен източник на зараза стават питейната вода, контаминираните храни, тоалетните и общите сервизни помещения. За сега не съществуват ваксини или други средства за специфична профилактика и терапия. Единствено прекъсването на епидемичната верига от заразявания, повишаването на мерките за обща хигиена, съчетани с ефективна дезинфекция могат да доведат до прекъсване епидемичната верига .

В Германия, взривовите от остри гастроентерити подлежат на регистриране и обявяване от местните здравни власти от 2001 г. Те провеждат и епидемиологичните проучвания, като налагат и контролните мерки. Те също изпращат информация по електронен път до здравните власти на федерално и национално равнище, респективно и до Института Роберт Кох (Robert Koch Institute - RKI). При молба на местните здравни власти RKI подпомага епидемиологичното проучване с епидемиологичен анализ.

От 20-и септември до 5 октомври 2012 г. е регистриран най-големият епидемичен взрив от заболяване, предизвикано от храни и установявано някога в Германия. Като причинител е норовирусна инфекция. Извършени са два дескриптивни анализа и две аналитични епидемиологични проучвания, като са обхванати общо 150 случая в три различни федерални провинции на Германия. Става въпрос за около 11 000 пациенти със засягане на деца от училища или детски здравни заведения, които са снабдявани от една и съща кетърингова компания. Аналитичните епидемиологични проучвания ясно са идентифицирали като причинно-следствена връзка консумацията на блюда, съдържащи ягоди. Всички инфектирани групи пациенти от обследваните институции са получавали замразени ягоди, принадлежащи към една партида, внос от Китай. Епидемичната верига от заразяване е установена за по-малко от една седмица, което е довело до вземането на навременни мерки, като само половината от цялата партида заразени ягоди са стигнали до консуматора. Този епидемичен взрив е ярък пример за нарастващ риск от големи хранителни инфекции в ерата на все по-силно развиващата се глобална търговия и подчертава важността от навременно повеждане на надзора и епидемиологичното проучване

за безопасността на храните. За това от 01 януари 2013 г. Регламент на Съвета и на Комисията изисква партидите от замразени ягоди внос от Китай да бъдат изследвани и за норовируси, и като препоръка да бъдат третирани термично.

Източник:

H Bernard, M Faber, H Wilking, S Haller, M Höhle, A Schielke, T Ducombe, C Siffczyk, S S Merbecks, G Fricke, O Hamouda, K Stark, D Werber, Large multistate outbreak of norovirus gastroenteritis associated with frozen strawberries, Germany, 2012, Eurosurveillance, Volume 19, Issue 8, 27 February 2014

18.03.2014 г.