

Швейцарский сыр и смертельные листерии | Fromage suisse et listeria mortelle

Author: Заррина Салимова, [Швиц](#) , 31.08.2020.



Листерии представляют опасность для беременных женщин и людей с ослабленной иммунной системой. Фото: Simon Birt, Unsplash

Прокуратура Швица открыла уголовное дело в отношении одного из сыроделов кантона. Производившийся на его сыроварне бри был заражен листериями и вызвал, предположительно, 34 случая заболевания листериозом, десять из которых закончились летальным исходом.

|

Une procédure pénale a été ouverte par le Ministère public de Schwyz contre un fromager du canton. Du brie infesté de listeria vendu dans son exploitation serait responsable de 34 cas de maladie dont 10 décès.

Fromage suisse et listeria mortelle

Листерии – это род грамположительных бактерий, которые могут стать возбудителями заболеваний у животных и человека. Для здоровых людей листерии, как правило, не представляют опасности, так как бактериальная инфекция у них обычно протекает бессимптомно или в легкой форме, проявляясь высокой температурой, гриппоподобным недомоганием или диареей. Однако у людей с ослабленным иммунитетом листериоз может привести к развитию серьезных осложнений или даже смерти. Бактерии также опасны для беременных женщин: патогены могут спровоцировать выкидыш, развитие у ребенка заражения крови или менингита.

Природным резервуаром листерий является почва, откуда они попадают в растения и могут размножаться, среди прочего, в растительном корме для животных. Чаще всего люди заболевают листериозом после употребления в пищу зараженных овощей и продуктов питания животного происхождения, например, сыра, как это и случилось с несколькими десятками человек, которые покупали деликатес, произведенный на расположенной в коммуне Штайнерберг (кантон Швиц) сыроварне Vogel.

Впервые штайнербергская сыроварня сообщила об обнаружении листерий в ходе внутренней проверки в начале мая и призвала клиентов не употреблять сыры в пищу. Соответствующее предупреждение вынесло также федеральное ведомство по вопросам безопасности пищевых продуктов и ветеринарии и отозвало из продажи 26 видов сыров (в том числе с маркировкой «био»), которые продавались по всей Швейцарии, среди прочего, в магазинах сетей Denner и Migros. Некоторые люди уже успели попробовать сыр до того, как предупреждение было опубликовано. В результате в только в кантоне Вале в больнице оказались четыре человека, причем один из заразившихся пациентов с онкологическим заболеванием скончался. Деятельность сыроварни была приостановлена.

Несколько месяцев спустя выяснилось, что майская локальная вспышка пищевого листериоза не была единственной. Исследователи изучили образцы и установили, что случаи заболевания в 2018 году были вызваны тем же штаммом бактерий, что и в мае 2020 года. Всего на настоящий день известно о 34 заболевших и десяти скончавшихся в результате употребления в пищу сыров из Штайнерберга.

17 июля 2020 года кантональный химик заявил на владельца сыроварни Vogel в прокуратуру, а 27 августа в его отношении было возбуждено уголовное дело по [подозрению](#) в причинении смерти и телесных повреждений по неосторожности, а также в нарушении Закона о пищевых продуктах. Следователи в сотрудничестве с кантональной полицией Швица должны установить, несет ли сыродел прямую ответственность за болезни и смерти людей, и прояснить все обстоятельства дела. В отношении подозреваемого действует презумпция невиновности.

Добавим, что в Швейцарии ежегодно регистрируется от 40 до 100 инфекций листериоза. В последний раз власти [предупреждали](#) о листериях в сырных продуктах

3 июля 2020 года в связи с обнаружением бактерий на сыроварне в Гштааде – соответствующие продукты были немедленно изъяты из продажи. Крупнейшая вспышка листериоза в Швейцарии произошла в 1987 году: она была вызвана известным сыром вашрен (Vacherin Mont-d'Or) и унесла жизни более тридцати человек. В начале 1990-х годов правительство ввело программу мониторинга листериоза, а отрасль усилила санитарный контроль.

Лучшей профилактикой заболевания считается тщательная гигиена. Избавиться от листерий помогает термическая обработка и пастеризация. По данным Всемирной организации здравоохранения ([ВОЗ](#)), в число пищевых продуктов с высоким риском заражения листериями входят мясные полуфабрикаты и готовые к употреблению мясные продукты (прошедшие тепловую обработку, консервированные и/или ферментированные мясные продукты и сосиски), мягкие сыры и рыбная продукция холодного копчения.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Маркировка сыра с целью обезопасить покупателей](#)

[Два года тюрьмы за испорченный сыр!](#)

[Agroscope создает ДНК швейцарских сыров](#)

[Война сыров](#)

[Бактерии в креветках](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/sante/shveycarskiy-syr-i-smertelnye-listerii>