



A-hepatiidi viirus TOIDUPATOGEENINA

HAIGUS

A-hepatiit on väga nakkav, haiguse peiteperiood on keskmiselt 28-30 päeva.

A-hepatiit on üle maailma levinud haigus, mis võib esineda nii üksikjuhtumite kui ka haiguspuhangutena. Eestisse tuuakse A-hepatiit eelkõige teistest riikidest ning see on üks sagedamaid nn reisijate haigusi. Haiguse esmasteks sümptomiteks on palavik, peavalu, väsimus, isutus, iiveldus ja oksendamine. Haiguse esmane faas kestab keskmiselt 5-7 päeva. Sellele järgneb hepatiidi kollatõve sümptomitega faas, millele on iseloomulik kollakas-pruun uriin ning naha, limaskestade ja silmavalgete muutumine kollaseks.

Haige on nakkusohtlik juba mõned nädalad enne esimeste sümptomite teket ning haiguse paaril esimesel nädalal.

PATOGEENI ALLIKAD

A-hepatiidi viirus levib saastunud toidu või joogivee kaudu ning otse inimeselt inimesele.

Peamiseks viiruse allikaks on nakatunud inimeste väljaheited ning toidu saastamine toimub pesemata käte kaudu. Suuremat haigestumise riski seostatakse saastunud joogivee, kahepoolmeliste molluskite, koorikloomade, salatite, värsked puu- ja köögiviljade, ebapiisavalt küpsutatud liha, toidujää ja käsitsi valmistatud toitude tarbimisega.

TOIDUTEKKELISED HAIGUSPUHANGUD

Enamik A-hepatiidi haigusjuhtumeid on seotud haiguspuhangutega.

Sageli on haiguspuhangute põhjuseks fekaalse materjaliga saastunud toit või joogivesi.

Toidutekkelisi haiguspuhanguid on sagedamini põhjustanud viirusosakestega saastunud värsked puu- ja köögiviljad, joogivesi ning külmutatud marjad. Viirus satub marjadele nakatunud marjakorjajate käte kaudu.

VASTUPIDAVUS JA HÄVITAMINE

A-hepatiidi viirus ei paljune toidus, k.a. joogiveses, kuid on väga vastupidav nii keemilistele kui füüsikalistele mõjuritele nagu soojus, happed, lahustid ning võib keskkonnas säilitada eluvõime üle kolme kuu. Tegemist on väga stabiilse viirusega, mida on raske hävitada. Erinevates toitudes võib viiruse vastupanuvõime kuumusele olla erinev. Enamike toitude puhul A-hepatiidi viirus hävib toidu kuumutamisel 85 °C temperatuuri juures ühe minuti jooksul, kuid sõltuvalt toidust võib vajalik olla ka kõrgema temperatuuri ja pikema kuumutamisaaja rakendamine, nt 90 °C vähemalt 1,5 minutit, mis hävitab haigustekitaja. Toidu jahesäilitamine või külmutamine ei hävita viirust. Viiruse hävitamiseks soovitatakse kasutada klooripõhised desinfektante ning järgida tootja juhiseid kemikaali kontsentratsioonide ja kontaktaegade osas.

TOIDU SAASTUMISE RISKIDE VÄHENDAMISEKS peavad toidukäitlejad:

- keelama haiguskahtlastel või haigetel töötajatel toidu käitlemise;
- välistama valmistoitude paljaste kätega käitlemise;
- rakendama hoolikat kätepesu ja desinfitseerimist ning rangelt pidama kinni toidu käitlemisega seonduvatest isiklikest hügieeninõuetest;
- hoolikalt pesema puu- ja köögivilju puhta voolava joogiveega;
- kuumutama piisavalt koorikloomadel põhinevaid toite, nt temperatuuril 90 °C 1,5 minutit.