

Terviseameti soovitused toidukäitlejatele seoses A -viirushepatiidi haigestumise tõusuga

Viljandisse toodi A-hepatiidi viirus sisse tõenäoliselt juunis-juulis toimunud massürituste käigus. Epidemioloogilise uuringu tulemusena selgus, et mõnel juhul on Viljandiga seotud haigusjuhud esinenud teistes maakondades.

Haigestunuid on registreeritud kõikides vanusrühmades, võrdselt mehi ja naisi.

Keegi haigestunutest ei ole olnud vaktsineeritud.

A- viirushepatiidi iseloomustus:

Haiguse inkubatsiooniperiood kestab 15-50, keskmiselt 30 päeva.

Haiguse kliinilisteks nähtudeks on palavik, oksendamine, väsimus ning kõhuvalu. Nahk võib muutuda kollakaks ja sügelevaks, uriin tumedaks ja väljaheide heledaks.

Inimene on nakkusohtlik 1-2 nädalat enne haigusnähtude ilmutumist. Viiruse eritumine väljaheidetega lakkab nädal pärast kollasuse teket. Haiguse kulg võib olla ka asümptomaatiline (ilma kollasuseta) eeskätt lastel (kuni 90% juhul). A-viirushepatiidi läbipõdemise järgselt kujuneb välja eluaegne immuunsus.

A-hepatiidi viirus levib enamusel juhtudest fekaal-oraalsel teel, s.t. nakatunud inimese väljaheidetest kätele ja kätelt suhu, pindadele, esemetele jm. Viiruste edasine levik toimub olmekontakti kaudu, s.t. kokkupuutel saastunud esemete ja pindadega. Haigustekitaja levib ka saastunud joogivee ja toiduga.

A-viirushepatiidi viirus on üsna vastupidav väliskeskkonnas, võib säilitada eluvõime pikemat aega temperatuuril -20°C , happelises keskkonnas ($\text{pH}<5$ juures) ning $+70^{\circ}\text{C}$ juures kuni 10 minutit.

A-hepatiidi viirus hävib:

- kuumutamisel $+85^{\circ}\text{C}$ mõne minuti jooksul,
- kloori sisaldavate desovahendite kasutamisel (jäakkloori kontsentratsioon peab olema 2,0-2,5 mg/l 15 min jooksul).

A-viirushepatiidi ennetamine toidukäitlemisel

- Pese käed enne toidu valmistamist, korduvalt toidu valmistamise ajal vastavalt vajadusele ning pärast tualettruumi kasutamist.
- Pese ja desinfitseeri kõik pinnad ja köögiriistad, mida kasutad toidu valmistamisel.
- Pese voolava veega puu- ja aedviljad ning marjad ja eriti hoolikalt, kui serveerid neid toorelt.
- Küpseta või kuumuta toitu põhjalikult, ka teistkordsel soojendamisel.
- Hoia valmistoit eraldi tooretest toiduainetest või saastunud pakendmaterjalidest.
- Kasuta toidu valmistamisel erinevat kööginventari ja kööginõusid toor- ja valmistoidu jaoks.
- Kasuta toidu valmistamisel ainult ohutut joogivett.
- Väldi toiduainete kokkupuudet putukate, näriliste või muude loomadega.
- Keelatud on tegeleda toiduvalmistamisega nakkushaigusnähtude esinemisel, sh palavik, kõhulahtisus, oksendamine, kõha, nohu, kollasus, kätehaavade mädanemine.

Juhul, kui toidukäitlejal esinevad nakkushaiguse nähud (sh palavik, kõhulahtisus, iiveldus, oksendamine, köha, nohu, kollasus, kätehaavade mädanemine), tuleb sellest kohe informeerida tööandjat ja pöörduda arsti poole, kes määrab vajaliku ravi ja uuringud ning lubab tagasi tööle.

Toidukäitleja peab vastutustundlikult suhtuma oma tervisekontrolli ning vähima kahtluse korral või ebaselgete haigusnähtude korral mitte osalema toidukäitlemises.

Koostas:

Nakkushaiguste seire ja epideemiatõrje osakond

15.09.2011