Kampylobakterióza

Kampylobakterióza je alimentární onemocnění člověka podobné salmonelóze.

Rod Campylobacter obsahuje 18 druhů, z nichž 11 může způsobit lidské onemocnění. Nejvýznamnější z nich je Campylobacter jejuni, který onemocnění způsobuje nejčastěji a velmi často souvisí s konzumací nedostatečně tepelně upraveného masa, především drůbežího , drůbežích produktů , nepasterizovaného mléka a výrobků z něj.

Kampylobaktery jsou odolné vůči chladničkovým teplotám, jsou ničeny mrazem, vyschnutím, chlorováním, pasterizací a kyselým pH.

Onemocnění se projevuje zejména enterokolitidou (zánět tenkého a tlustého střeva), nebo systémovým onemocněním u oslabených skupin populace (staří lidé, osoby s poruchou imunity).

Inkubační doba je 1 – 7 dnů (nejčastěji 2 – 4 dny), po té dochází ke vzestupu teploty až na 39 st. C, únavě, bolestem hlavy a svalů, pak nastupují kolikovité bolesti břicha s vodnatými stolicemi , často s příměsí krve. Zvracení je přítomno jen zřídka.Projevy infekce ve většině případů rychle ustupují a do jednoho týdne odezní.

Onemocnění má ve většině případů dobrou prognózu, komplikací bývá dehydratace organismu.U starých osob a u lidí s poruchou imunity jsou komplikace častější ve smyslu systémového poškození viz výše.

V léčbě má hlavní význam doplnění ztráty tekutin a dieta. Antibiotická léčba se doporučuje pouze u komplikovaných případů a u osob s poruchou imunity.

V **prevenci** onemocnění je důležité dodržování zásad osobní hygieny a konzumace dostatečně tepelně opracovaných masných a mléčných výrobků ve smyslu následujícího textu:

Deset zlatých pravidel k zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin (WHO Ženeva)

1. vybírat při nákupech takové potraviny, které jsou zdravotně nezávadné
2. zabezpečit dokonalé provaření a propečení potravin
3. zkonzumovat stravu bezodkladně po uvaření
4. uchovat potraviny buď v teplém stavu nad 60^{o}C nebo v studeném při teplotě nižší než 10^{o}C
5. důkladně ohřívat již jednou uvařené potraviny před opětovnou konzumací
6. zabránit styku mezi syrovými a již uvařenými potravinami
7. umývat si opakovaně ruce před začátkem přípravy potravin a po jakémkoliv přerušení práce s potravinami, zvláště po použití WC
8. udržovat kuchyňské nádobí v bezvadné čistotě
9. ochraňovat potraviny před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty
10. používat k přípravě potravin pitnou vodu

Kampylobakteriózy zaujímaly v České republice v roce 2011 **74%** všech případů jiných bakteriálních střevních infekcí bylo hlášeno 18 745 případů onemocnění tj.178,4 nemocných na 100000 obyvatel.

Zdroje: Infekční lékařství Jiří Beneš Galén 2009
EPIDAT