SALMONELÓZA

Salmonelóza je celosvětově nejrozšířenější a nejčastější alimentární nákaza. Počet salmonelóz – tj. onemocnění způsobených salmonelami v posledních letech stoupá – do r. 1998 bylo v ČR ročně hlášeno cca 12 - 15 tisíc onemocnění, v r. 2000 již více než 38 tisíc!.

Salmonely jsou střevní baktérie , které vstupují do organizmu ústy s potravinami nebo vodou.

Salmonely jsou jednobuněčné organizmy (baktérie) značně odolné k vlivům zevního prostředí :

- odolávají vyschnutí
- ve vlhkém prostředí vydrží dny až týdny
- rostou při teplotě 6 - 50 st.C , nejlépe při 37 st.C- ale rychle se vyvíjí i při pokojové teplotě – každých 20- 30 minut se jejich množství zdvojnásobí
- dobře přežívají zmrazení a chlazení
- rostou v prostředí s kyslíkem i bez kyslíku

Salmonely jsou rychle ničeny:

1. kyselým prostředím
2. teplotou nad 70 st.C působící minimálně 20 minut
3. běžnými dezinfekčními prostředky

- existuje přes 2000 různých typů salmonel , jejichž nebezpečnost pro lidi je různá

Riziku onemocnění salmonelózou jsou vystaveni všichni lidé, ale nejvyšší nemocnost je u malých dětí , starších lidí s jiným základním onemocněním a lidí s oslabenou imunitou.
Ve všech případech, kdy může dojít k oslabení přirozené ochranné bariéry, kterou tvoří žaludeční kyseliny a bakteriální flóra ve střevě, mají salmonely možnost proniknout do střevní stěny, rozmnožit se a způsobit zánět sliznice.

Klinický obraz onemocnění :

akutní gastroenteritida (nejčastěji):

- bolesti hlavy, horečka, zvracení, bolesti břicha, průjem , průjem přetrvává několik dní,

V některých případech se může jednat o asymptomatickou formu – bezpříznakové vylučování salmonel (trvá zpravidla jen několik dní) při malé infekční dávce.

První příznaky onemocnění se projeví za 12 - 36 hodin, někdy 6 - 72 hod. po konzumaci kontaminovaného pokrmu salmonelami;

Infekční dávka - cca jeden milion zárodků salmonel, u vysoce vnímavých osob - 10- 100 zárodků - zejména pokud jsou obsaženy v poživatinách s vysokým obsahem tuku (sýry, hamburgery,salámy).

Diagnóza onemocnění se jednoznačně stanoví laboratorním průkazem salmonel - ve stolici, event. v moči, v krvi, žluči..

V případě onemocnění je nutné vyhledat lékaře, který určí optimální způsob léčby, jejímž základem je vždy dieta a zejména doplňování tekutin do organizmu.

K přenosu nákazy dochází alimentární cestou požitím kontaminovaných potravin:
kontaminace je :

primární - výrobky jsou připraveny z masa ,mléka,vajec , orgánů infikovaných zvířat a nezpracovávají se za vyšší teploty - živná půda pro pomnožení salmonel :

- drůbež (slepice, kuřata, kachny, krůty) a to i mražená,
- výrobky z drůbežího masa
- mleté maso
- vejce – zejména povrch skořápek
- používání syrového nebo polosyrového žloutku nebo bílku (majonézy, žloutkové věnečky, krémy apod.)
- ochucení hotových jídel vejcem na konci přípravy

sekundární - nezávadná potravina je kontaminována při výrobě,distribuci, skladování, transportu salmonelami z infikovaných zvířat (hlodavci) nebo lidí , často křížením čistého a nečistého provozu ve stravovacím zařízení (kontaminované pracovní plochy, nástroje, lednice, nádobí, nože, prkénka, přepravky apod.)

Jak předejít onemocnění salmonelózou :

- je nutné striktně dodržovat :

- Deset zlatých pravidel k zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin (WHO Ženeva)
- Zásadně nepoužívat syrová vejce pro přípravu krémů, náplní dortů, tvarohových moučníků a pudingů připravovaných za studena.
- Konzumace pouze vajec vařených natvrdo – doba varu nejméně 8-12 minut. Nebezpečí onemocnění hrozí při konzumaci vajec vařených naměkko, vajec do skla, vajec do bujónů a nedokonale propečených „volských ok“.
- Drůbež je nutné zpracovávat odděleně od ostatních potravin a po zpracování použité náčiní důkladně umýt. Je nezbytné aby drůbež byla řádně propečena až ke kosti (krátkodobé pečení v mikrovlnných troubách toto nezajišťuje).

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 st. C nebo v studeném při teplotě nižší než 10 st. 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