

Alimentární nákazy

MUDr. Miroslava Zavřelová
ÚPL LF MU

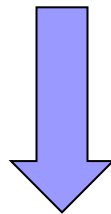
Charakteristika alimentárních nákaz

- **nákaza po požití jídla**
(alimentum, lat. = potrava, výživa)
- **klinický obraz:**
 - gastroenteritis, enterocolitis
 - sepse
 - extraintestinální formy s různou lokalizací zánětu

Příznaky alimentárních nákaz

- **průjem**
- **horečka**
- **nausea, zvracení**
- **bolesti břicha, meteorismus, křeče**
- **dehydratace**
- **celkové příznaky – bolest hlavy, slabost, kolapsový stav**

**podle klinických příznaků nelze
stanovit přesnou diagnózu**



je nutné mikrobiologické vyšetření

Původci alimentárních nákaz

- **bakterie:**
 - **kampylobaktery, salmonely, shigely, yersinie, patogenní E. coli, vibria**
 - **podmíněné patogeny**
 - **původci alimentárních intoxikací - stafylokoky, klostridia, bacily, vibria**

Původci alimentárních nákaz

- **Viry:**
 - **rotaviry, kaliciviry, adenoviry, astroviry, toroviry**

Původci alimentárních nákaz

Parazitární:

- **prvoci:**

- **Giardia intestinalis, Entamoeba histolytica, Toxoplasma gondii**

- **helminti: tasemnice**

- **hlístice:**

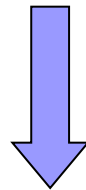
- **Enterobius vermicularis (roup)**
- **Ascaris lumbricoides (škrkavka)**
- **Trichuris trichiura (tenkohlavec)**

Zdroj alimentárních nákaz

člověk
zvíře

Přenos alimentárních nákaz

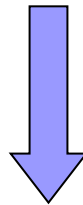
- **nejčastěji nepřímý:**
 - primárně kontaminované potraviny
 - sekundárně kontaminované potraviny
 - fekálně kontaminované potraviny a voda
 - fekálně kontaminované předměty



fekálně-orální přenos nepřímý

Přenos alimentárních nákaz

**přímý přenos ze zdroje na vnímavou
osobu
kontaminovanými rukama**



fekálně-orální přenos přímý

Vnímavost

Podle

- **vlastností původce**
- **infekční dávky původce**
- **věku vnímavé osoby**
- **zdravotního stavu vnímavé osoby**

Terapie



Prevence přenosu

- **na úrovni zdroje nákazy:**
 - **veterinární prevence v chovech hospodářských zvířat**
 - **vhodný způsob zacházení s domácími hospodářskými zvířaty**
 - **hygienické návyky pracovníků v potravinářských profesích**

Prevence přenosu

- **na úrovni cesty přenosu:**
 - **manipulace s potravinami**
 - **HACCP**
 - **vybavení a technologické postupy**
 - **dezinfekce**
 - **dezinsekce a deratizace**

Prevence přenosu

- **na úrovni vnímavé osoby:**
 - **osobní hygiena**
 - **informovanost – zdravotní výchova**
 - **imunizace = specifická prevence**

Prevence přenosu

**10 zlatých pravidel WHO
pro prevenci alimentárních nákaz (1989)**

10 zlatých pravidel WHO

- 1. Správný výběr potravin**
- 2. Tepelná úprava jídla**
- 3. Tepelně upravená jídla zkonsumovat bezprostředně po uvaření**
- 4. Pečlivé skladování hotového tepelně upraveného jídla**
- 5. Ohřívání hotového pokrmu**

10 zlatých pravidel WHO

- 6. Zabránit kontaktu mezi syrovými a vařenými pokrmy**
- 7. Důkladné mytí rukou**
- 8. Čistota v kuchyni**
- 9. Ochrana pokrmů před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty**
- 10. Pouze pitná voda**