

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI

Husova tř. 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, sekretariat@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

V Liberci 7. června 2017

PREVENCE ALIMENTÁRNÍCH ONEMOCNĚNÍ

Alimentární onemocnění jsou onemocnění způsobená bakteriemi, která se zejména při nesprávné přípravě či nesprávné manipulaci **přenášejí potravinami**. Nejčastějšími bakteriálními onemocněními přenosnými potravinami v našich podmínkách jsou kampylobakteriόza a salmonelόza. Zvýšený výskyt těchto onemocnění právě v letních měsících souvisí se skutečností, že **v teplém počasí se bakterie množí rychleji a rychleji tak vznikne v potravíně množství, které je schopné vyvolat onemocnění u člověka**.

Projevy onemocnění - alimentární onemocnění se obecně projevují nevolností, zvracením, průjmami, zvýšenou teplotou. Příznaky se nedostaví bezprostředně po konzumaci jídla, ale v závislosti od původce způsobujícího onemocnění, přijaté infekční dávky a odolnosti jedince za několik hodin až dnů. Průběh onemocnění se zhoršuje v případě současného přehřátí, vyčerpání nebo oslabení organismu z jakékoli jiné příčiny. Jsme-li těmito příznaky postiženi, je čas vyhledat lékaře, který určí optimální způsob léčby, jejímž základem je vždy dieta a zejména doplňování tekutin do organismu.

Prevence - bakterie usmrtí důkladná tepelná úprava. Např. salmonely ničí teplota 75°C a více, působící alespoň 5 minut. Jsou myšleny teploty v jádře, tedy např. uvnitř připravovaného masa. Var je doporučován minimálně 15 minut. **Nebezpečná je zejména kontaminace potravin, které se tepelně dále nezpracovávají (zejména zelenina, pečivo)**. Na to je nutné myslet již při nákupu. Je důležité rizikové potraviny oddělit vodotěsnými obaly od ostatních potravin. S každou surovinou živočišného původu zacházet tak, jako kdyby původce nákazy obsahovala. Před a po každé manipulaci si důkladně mýt ruce a použité náčiní. Při umývání rukou a nádobí dávat pozor, aby se nekontaminovalo okolní prostředí, anebo dokonce potraviny. Právě z důvodu rizika kontaminace okolí je nutné s největší opatrností postupovat i při omývání syrového masa. **Velmi důležité je dodržovat výrobcem stanovené teploty skladování potravin**.

Počty onemocnění v LK:

	Česká Lípa		Jablonec n/N		Liberec		Semily		Liberecký kraj	
	2016	k 1.9.17	2016	k 1.9.17	2016	k 1.9.17	2016	k 1.9.17	2016	k 1.9.17
SALMONELÓZA	109	26	45	21	191	50	82	41	428	138
KAMPYLOBAKTERIÓZA	130	68	115	81	295	171	107	79	647	409

Aktualizace počtů onemocnění 4.9.2017

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK