

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 21. prosince 2015

TISKOVÁ ZPRÁVA

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 kampylobakterióza a salmonelóza.

Podle zprávy vydané dne 17. 12. 2015 Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a Evropským centrem pro prevenci a kontrolu infekcí je právě kampylobakterií od roku 2005 nejčastějším bakteriálním gastrointestinálním onemocněním v rámci EU. V roce 2014 bylo celkem v EU hlášeno 236 851 případů onemocnění – z toho ČR 20 895 případů, Liberecký kraj evidoval 607 případů.

Situaci v letošním roce popisuje tabulka:

	Česká Lípa		Jablonec n/N		Liberec		Semily		Liberecký kraj	
	2014	k 20.12.15	2014	k 20.12.15	2014	k 20.12.15	2014	k 20.12.15	2014	k 20.12.15
SALMONELÓZA	67	46	93	38	91	153	88	98	339	335
KAMPYLOBAKTERIÓZA	101	119	132	129	292	275	82	109	607	632

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: Aby nám zbytečné onemocnění nezkazilo sváteční atmosféru, připomeňme si s nadcházejícími vánočními a novoročními svátky, že 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. 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. Omývat syrové maso před přípravou se právě z důvodu rizika kontaminace okolí nedoporučuje.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK