EFSA vysvětluje **zoonotická onemocnění**

Listeria

1. Co je ***Listeria***?

2. Jak EFSA podporuje boj EU proti bakteriím ***Listeria***?

3. EFSA spolupracuje s **klíčovými aktéry v EU** s cílem snížit výskyt listeriózy u člověka

4. **Spolupráce EU** při ochraně veřejného zdraví

1. Co je *Listeria*?

- *Listeria* je skupina bakterií obsahující deset druhů bakterií. Jeden z nich, *Listeria monocytogenes*, způsobuje u člověka a zvířat onemocnění zvané „listerióza". Přestože je listerióza vzácná, je toto onemocnění často závažné a doprovází ho vysoká míra hospitalizace a úmrtnosti.
- Na rozdíl od jiných bakterií způsobujících alimentární onemocnění, *Listeria* přežívá ve slaném a chladném prostředí, a to i při teplotách 2 až 4 °C.
- *Listeria* se vyskytuje v půdě, v rostlinách a ve vodě. Zvířata, včetně skotu, ovcí a koz, mohou rovněž být nositeli této bakterie. K nakažení listeriózou obvykle dochází konzumací kontaminovaných potravin.
- Potraviny určené k přímé spotřebě, např. uzené ryby, lahůdkové masné výrobky určené k přímé spotřebě a měkké sýry, jsou často zdrojem nákaz bakteriemi *Listeria*, jelikož jejich dlouhá trvanlivost umožňuje bakteriální růst. Toto je důležitým faktorem, protože tyto potraviny jsou obvykle konzumovány bez další tepelné úpravy.

Mezi osoby nejvíce náchylné k infekcím způsobeným bakteriemi *Listeria* patří starší osoby, těhotné ženy, novorozenci a osoby s oslabeným imunitním systémem.

- Symptomy listeriózy jsou u člověka různé, zahrnují od mírných, chřipce podobných příznaků, jako je např. žaludeční nevolnost, zvracení a průjem, až po vážnější infekce, např. meningitidu a jiné potenciálně život ohrožující komplikace.

2. Jak EFSA podporuje boj EU proti bakteriím *Listeria*

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) monitoruje prevalenci bakterie *Listeria monocytogenes* u zvířat a v potravinách a posuzuje rizika, která tato bakterie představuje pro lidské zdraví. Na vyžádání tento úřad doporučuje opatření pro prevenci výskytu bakterie a ke snížení hladin bakterie *Listeria* zjištěných v potravinách (opatření k tlumení). Zjištění EFSA jsou používána manažery rizik na úrovni EU a členských států ke zlepšení politiky informovanosti a k podpoře stanovení případných cílů snížení výskytu bakterie *Listeria* v potravinovém řetězci.

- **Každoroční sledování výskytu bakterie *Listeria* v potravinovém řetězci**
  EFSA shromažďuje a analyzuje údaje z celé EU o přítomnosti bakterie *Listeria monocytogenes* v potravinovém řetězci. Evropské centrum pro prevenci a kontrolu nemocí (ECDC) provádí stejnou činnost v souvislosti s případy listeriózy u člověka. Jejich zjištění jsou zveřejňována ve výročních Souhrnných zprávách EU.
- **Celoevropská šetření o prevalenci bakterie *Listeria***
  EFSA vypracovala zprávu o základním průzkumu v rámci celé EU zaměřenému na výskyt bakterie *Listeria monocytogenes* v rybích produktech určených k přímé spotřebě (v balených rybách uzených za tepla nebo za studena a v naložených rybách), v balených tepelně zpracovaných masných výrobcích (např. ve vařené krájené šunce, vařeném kuřecím filetu a paštikách) a v měkkých a poloměkkých sýrech. EFSA rovněž zkoumá rizikové faktory přispívající k přítomnosti bakterie *Listeria* v příslušných kategoriích potravin a faktory napomáhající jejímu růstu v rybách.
- **Hodnocení rizik a doporučení**
  Vědecký panel EFSA pro biologická rizika vyhodnocuje rizika potravinové bezpečnosti spojená s bakterií *Listeria monocytogenes* a na žádost manažerů rizik nebo ze své vlastní iniciativy poskytuje vědecká doporučení ohledně opatření pro tlumení.

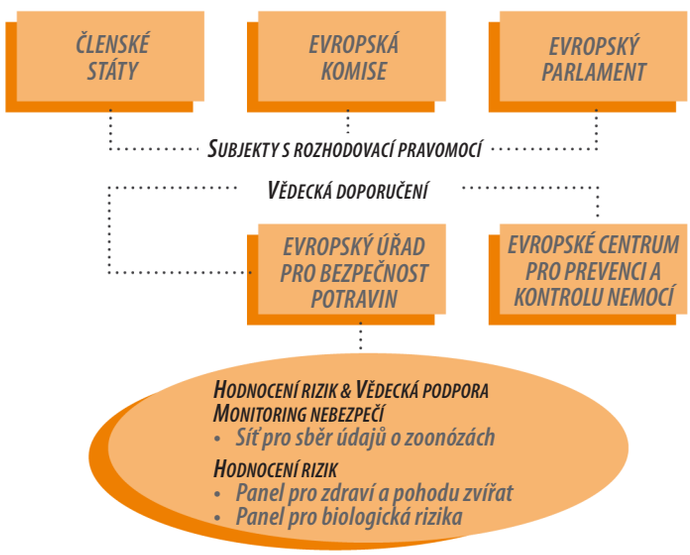
efsa
European Food Safety Authority

3. EFSA spolupracuje s **klíčovými aktéry EU** s cílem snížit výskyt listeriózy u člověka

Ve svých vědeckých doporučeních zveřejněných v roce 2008 Vědecký panel EFSA pro biologická rizika doporučil důkladněji prošetřit případy listeriózy a generovat a analyzovat údaje v rámci EU o konzumaci potravin určených k přímé spotřebě podporujících růst bakterie *Listeria monocytogenes*.

S použitím technických specifikací navržených úřadem EFSA probíhal v období od ledna 2010 do ledna 2012 v rámci celé EU základní průzkum výskytu bakterie *Listeria monocytogenes* v potravinách určených ke přímé spotřebě, nabízených v maloobchodní síti.

EFSA bude nadále pomáhat evropským a národním manažerům rizik při sledování a vyhodnocování prevalence bakterie *Listeria* u zvířat a v potravinách a na vyžádání bude poskytovat vědecká doporučení ohledně opatření pro tlumení. EFSA, ECDC a členské státy budou rovněž shromažďovat informace o molekulární charakteristice kmenů *Listeria* v potravinách, u zvířat a člověka.



Graf: Aktéři EU zabývající se zoonózami

4. Spolupráce EU při ochraně veřejného zdraví

Za účelem ochrany spotřebitele před touto hrozbou a dalšími potenciálními hrozbami pro veřejné zdraví EU přijala integrovaný přístup k bezpečnosti potravin od zemědělské produkce až po spotřebu („z farmy až po vidličku“). Tento přístup sestává z hodnocení rizik a opatření k řízení rizik zahrnujících všechny klíčové aktéry: členské státy EU, Evropskou komisi, Evropský parlament, úřad EFSA a ECDC. Tento přístup je podporován včasnými a účinnými aktivitami v oblasti komunikace rizik.

Věděli jste?

- V roce 2012 bylo v Evropské unii nahlášeno přibližně 1 640 případů listeriózy u člověka, s úmrtností ve výši 17,8%.
- Podle analýzy základního průzkumu EFSA provedeného v rámci celé EU v období od ledna 2010 do ledna 2012 byla *Listeria monocytogenes* zjištěna u 10,3% vzorků rybích výrobků, 2,1% vzorků tepelně zpracovaných masných výrobků a 0,5% vzorků měkkých a poloměkkých sýrů, jejichž odběr byl proveden v supermarketech a v obchodech napříč EU.
- Podíl vzorků potravin na konci doby jejich trvanlivosti, u něhož byl překročen zákonný limit bezpečnosti potravin (100 bakterií na gram) byl nízký: 1,7% u vzorků ryb, 0,4% u vzorků masa a 0,06% u vzorků sýrů. Celková bdělost týkající se možné přítomnosti této bakterie v potravinách je garantována.
- Správná výrobní praxe, hygienické postupy a účinná kontrola teploty během celého řetězce výroby, distribuce a skladování potravin - a to i v domácnostech - mohou omezit růst bakterie *Listeria*, pokud by byla přítomna v potravinách určených k přímé spotřebě.
- Vnitrostátní orgány pro bezpečnost potravin v EU poskytují praktická doporučení spotřebitelům ohledně hygieny potravin a hygieny v kuchyni a obecně doporučují, aby ledničky byly nastaveny na teplotu 0°C až 5°C, v souladu s doporučeními Světové zdravotnické organizace.

efsa
European Food Safety Authority

Via Carlo Magno 1A
43126 Parma
Italy
Tel. + 39 0521 036 111
Fax + 39 0521 036 110
www.efsa.europa.eu

Publications Office

Photo credits:
EFSA, iStockphoto, Shutterstock, Thinkstock, Getty Images

doi 10.2805/52269
ISBN 978-92-9199-569-1

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
www.bezpecnostpotravin.cz

© European Food Safety Authority, 2014. Reproduction is authorised, except for commercial purposes, provided that the source is acknowledged.

Nejedná se o oficiální překlad EFSA