



Listerióza

Onemocnění **listerióza** vzniká po požití potravy kontaminované grampozitivní bakterií *Listeria monocytogenes* (LM), která se vyskytuje v několika sérotypech a je poměrně odolná vůči zevním vlivům.

Charakteristika a vlastnosti bakterie *Listerie monocytogenes*:

- ▶ je schopna růstu a pomnožení v širokém rozmezí teplot (od 0 °C do 50 °C),
- ▶ přežívá i teploty při mrazírenském skladování,
- ▶ obvykle nepřežívá pasterační ani sterilační teploty,
- ▶ bezpečná teplota k její likvidaci je 72 °C po dobu 10 minut uvnitř potravy,
- ▶ může přežívat v i potravinách s vyšší koncentrací soli (10 až 15 % NaCl),
- ▶ obvykle je citlivá k běžným dezinfekčním prostředkům,
- ▶ má schopnost přilnout k pracovním a technologickým povrchům.

Vstupními branami infekce jsou: trávicí ústrojí, porušená kůže, dýchací cesty a transplacentární cesta (z těhotné ženy na plod).

Inkubační doba: kolísá od 3 do 70 dnů.

Příznaky onemocnění: horečka, bolesti svalů a gastrointestinální problémy (nechutenství, průjem). Pokud se infekce rozšíří do nervového systému, zvýrazní se symptomy, jako jsou bolest hlavy, zmatenost a křeče.

Průběh onemocnění listeriózou: kolísá od lehkých případů až po případy končící smrtí.

Léčba: antibiotika a jejich kombinace.

Zdroje kontaminace surovin/potravin:

- ▶ znečištěné vstupní suroviny, např. obsahem střev jatečných zvířat,
- ▶ suroviny nebo potraviny znečištěné hospodářskými nebo volně žijícími zvířaty, např. trusem ptáků, hlodavců a hmyzem,
- ▶ zelenina a některé druhy ovoce znečištěné např. půdou, čerstvým hnojem, kejdou, močůvkou a vodou s obsahem fekálií,
- ▶ nedodržování zásad osobní hygieny a správné výrobní a hygienické praxe,
- ▶ nemocná i zdravá zvířata a lidé-bacilonosiči.

K potravinám, které by mohly být při nevhodném zacházení zdrojem rizika, patří: syrové maso, syrové nebo nedostatečně tepelně ošetřené mléko, tepelně neopracované masné výrobky určené k přímé spotřebě, mléčné výrobky z pasterovaného mléka, mléčné výrobky z nepasterovaného mléka, výrobky studené kuchyně, ryby a výrobky z nich, mrazírenské výrobky, čerstvá neomytá nebo špatně omytá zelenina, zpracovaná zelenina, cukrářské výrobky s vaječnou náplní. Tyto potraviny obvykle nepředstavují zdravotní riziko pro zdravou populaci.

Opatření pro minimalizaci rizika nákazy:

- ▶ důkladné tepelné opracování syrových potravin z hovězího, vepřového a drůbežího masa,
- ▶ důkladné umytí syrové zeleniny před konzumací,
- ▶ skladování syrového masa odděleně od připravených uvařených potravin,
- ▶ nekonzumovat nepasterizované mléko a potraviny z něj připravené,
- ▶ důkladné umytí rukou, nožů a nástrojů používaných k úpravě (porcování) syrových potravin (maso, zelenina).

Dále se doporučuje osobám se zvýšením rizikem onemocnění (těhotné ženy, dospělé osoby s oslabeným imunitním systémem, osoby nemocné AIDS, osoby s dlouhodobou kortikoidní léčbou a senioři) vyvarovat se měkkých plísňových sýrů, vyhnout se lahůdkovým salátům a cukrářským výrobkům, především se žloutkovou náplní.



Ministerstvo zemědělství, Těšnov 17, 117 05 Praha 1, tel.: 221 811 111, e-mail: info@mze.cz, www.mze.cz
Informační centrum bezpečnosti potravin, kontakt: Olaf Deutsch, tel: 227 010 249, 607 886 278,
e-mail: olaf.deutsch@mze.cz, © 2008