

## Internetové odkazy:

---

[www.uvzsr.sk](http://www.uvzsr.sk)

[www.epis.sk](http://www.epis.sk)

[www.primar.sk](http://www.primar.sk)

[www.infopacient.sk](http://www.infopacient.sk)

[www.who.org](http://www.who.org)

[www.ecdc.europa.eu](http://www.ecdc.europa.eu)



# RÚVZ so sídlom v Dolnom Kubíne

**Regionálny úrad  
verejného zdravotníctva so  
sídлом v Dolnom Kubíne**

Oddelenie epidemiológie

## Salmonelóza



RÚVZ so sídlom v Dolnom Kubíne  
Nemocničná 2  
026 01 Dolný Kubín  
[www.ruvzdk.sk](http://www.ruvzdk.sk)  
tel. 043/55 04 831  
Email: [dk.epd@uvzsr.sk](mailto:dk.epd@uvzsr.sk)

**Salmonelóza patrí medzi infekčné ochorenia.**

**Prejavy:** bolesť brucha, nauzea, vracanie, hnačky, zvýšená teplota.

**Pôvodcami** tohto ochorenia sú baktérie z rodu *Salmonela*.

Salmonely sa laboratórne dokazujú kultiváciou stolice získanej výterom konečníka.

Najčastejším **prameňom nákazy** pre človeka je hydina, aj iné zvieratá (ošípané, vtáky, hlodavce, domáce korytnačky, plazy).

**Spôsob nakazenia** je možný konzumáciou kontaminovanej potraviny. Najčastejším **faktormi prenosu** sú jedlá s nedostatočne tepelne spracovaných vajec (krémové zákusky, žemľovka s penou, zmrzlina, domáce majonézy, majonézové šaláty, koláč so zapekaným snehom, praženica, volské oko,..) a hydiny. Pri nedodržaní hygienických zásad v procese prípravy, výroby môže dôjsť k prenosu salmonel rukami, kuchynským náradím, prípadne prostredníctvom

**Preventívne opatrenia:**

1. **Výber zdravotne bezchybných potravín.** Pri nákupe uprednostňovať tepelne spracované potraviny. Potraviny konzumované v surovom stave dokonale umyť.

2. **Dokonalé prevárание potravín.**

3. **Konzumácia bezprostredne po uvarení.** Pokiaľ sú uvarené pokrmy ponechané pri teplote miestnosti, mikroorganizmy, ktoré proces varenia prežili, sa začnú množiť, prípadne produkovať toxín.

4. **Správne skladovanie potravín.** Ak má byť strava pripravená v časovom predstihu, je nutné ju uchovávať buď v teplom stave (okolo 60°C) alebo v chlade (pod 10°C). **Chybou je uloženie väčšieho množstva potravín, ktoré sú ešte teplé do chladničky.** Stred potravín môže zostať dlho nad 10°C a mikroorganizmy sa pomnožia.

5. **Dôkladné zohrievanie potravín.** Uvarené potraviny je potrebné zohrievať opäť pri teplote minimálne 70°C.

6. **Zabrániť skríženej kontaminácii surových a už uvarených potravín.**

Bezpečne uvarené potraviny sa môžu sekundárne kontaminovať surovými, a to priamo dotykcom alebo nepriamo, použitím toho istého noža, dosky na krájanie a pod.

7. **Umývanie rúk** je nutné pred zahájením prípravy potravín, pri prerušení práce, po opracovaní surových potravín a samozrejme po použití toalety alebo prebaľovaní dieťaťa.

8. **Čistota kuchynského zariadenia.**

Potraviny môžu byť kontaminované mikroorganizmami z pracovných plôch a kuchynských pomôcok.

9. **Ochrana potravín pred hmyzom, hlodavcami a inými zvieratami,** ktoré môžu tiež prenášať patogénne mikroorganizmy.

10. **Používanie na prípravu potraviny výhradne pitnej vody.**