

Internetové odkazy:

www.uvzsr.sk

www.epis.sk

www.primar.sk

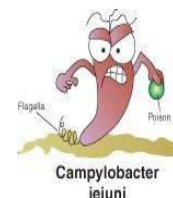
www.infopacient.sk

www.who.org

www.ecdc.europa.eu



RÚVZ so sídlom v Dolnom Kubíne

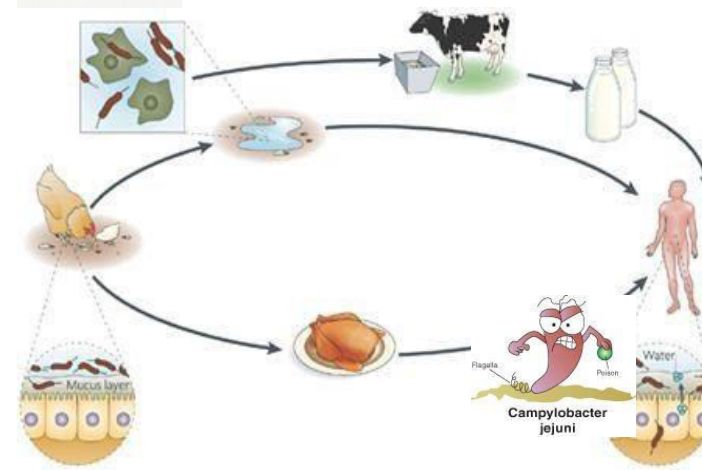


Campylobacter
jejuni

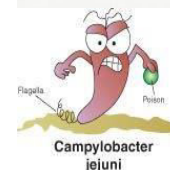
Regionálny úrad
verejného zdravotníctva
so sídlom v Dolnom Kubíne

Oddelenie epidemiológie

Kampylobakterióza



Nature Reviews | Microbiology



Campylobacter
jejuni

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

Kampylobakteriôza



Kampylobakteriôza patrí medzi infekčné ochorenia.

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

Pôvodcami tohto ochorenia sú baktérie z rodu *Campylobacter*.

Inkubačná doba je 2 - 5 dní.

Najčastejším **prameňom nákazy** pre človeka je hydina, ošípané a hovädzí dobytok, ovce, psy, mačky, kone. Kampylobakter môže byť prítomný v črevom trakte týchto zvierat, ochorenie môže prebiehať bez príznakov.

Spôsob nakazenia je možný konzumáciou kontaminovanej potraviny. Najčastejším **faktormi prenosu** sú jedlá s nedostatočne tepelne spracovaných vajec, ďalej sú to syry, korbáčiky, mliečne výrobky, mlieko, párky, klobásy, jaternice, a iné výrobky živočíšneho pôvodu.

Preventívne opatrenia:

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

2. **Dokonalé preváranie potravín.**

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

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 potravy výhradne pitnej vody.**