

# Epidemiologicky rizikové potraviny

Mgr. Aleš Peřina, Ph. D.

# Epidemický řetězec v hygieně potravin (1)

- Zdroj nákazy
  - Člověk:
    - osoby manipulující s potravinami v domácnosti
    - pracovníci, návštěvy na pracovištích, pracovníci údržby...
  - Zvíře:
    - Intravitální kontaminace živočišných potravin (maso, vejce, ryby)
    - Druhotná kontaminace rostlinných potravin
    - škůdci

# Epidemický řetězec v hygieně potravin (2)

- Cesta přenosu
  - Nepřímá: potravinu/pokrm je vehikulem všech alimentárních nákaz
    - Potravina: jakákoliv látka (vč. vody) nebo výrobek, které jsou zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované a jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně přepokládat, že je člověk bude konzumovat
    - Pokrm: potravinu včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci
- Vnímavý jedinec
  - Sporadický výskyt
  - Hromadný výskyt/epidemie/pandemie
- Má každá potravinu stejnou šanci stát se vehikulem infekce?

# Epidemiologicky rizikové potraviny/pokrmý

- Neprocházejí při výrobě technologickým postupem, které patogenní agens ničí nebo odstraňuje
  - Pokrmý z tepelně neopracovaných mas, ryb a vajec
- Procházejí technologickým postupem, který nezaručuje úplné zničení nebo odstranění patogenního agens
  - Sporulující mikroorganismy a teploty do 100°C
- Procházejí fázovými technologickými postupy, které agens zprvu ničí, avšak následně při konečném zpracování nevyklučují riziko opětovné kontaminace patogenním agens
  - Konečná úprava, balení

Patogenní agens: bakterie, viry, plísňe, paraziti, toxiny bakterií a plísň

Vyhl. č. 296/1997 Sb., kterou se stanoví pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových skupin potravin

# Pravděpodobnost, že potravinu bude vehikulem onemocnění:

## VYSOKÁ

- Veškeré tepelně upravené maso
- Výrobky z masa, vč. paštik a pomazánek
- Vejce a výrobky ze syrových vajec
- Mléko, smetana, šlehačka, pudinky, krémy
- Vařená rýže
- Plody moře

## NÍZKÁ

- Zavařeniny
- Dehydrované potraviny
- Kyselé potraviny, potraviny naložené v octě
- Fermentované potraviny (uzeniny)
- Potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru



Technolog. postup

# Člověk jako zdroj nákazy

- Epidemiologicky závažné činnosti
  - Stravovací služby, výroba potravin nebo jejich uvádění do oběhu, pokud dochází k přímému styku s potravinami, pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy
  - Vodárny a vodovody, pokud dochází k přímému kontaktu s vodou
  - Další činnosti: výroba kosmetických prostředků a jejich ingrediencí, zařízení péče o tělo ve kterých dochází ke kontaktu s tělem spotřebitele (holičství, kadeřnictví, pedikúra, manikúra, regenerační a rekondiční služby...)



# Zdraví osob

- Kdy je člověk rizikem?
  - Nemocný nebo bacilonosič onemocnění
    - Průjmového
    - Hnisavého: *Staphylococcus aureus*
    - Horečnatého: etiologie???
    - Virové hepatitidy ve fázi vylučování původce nákazy, Aliemtráně přenosné typy
    - Jiného závažného infekčního onemocnění
- Epidemiologicky významný kontakt se závažným infekčním onemocněním (domácnost, pracoviště...)
  - Do potvrzení, že osoba nevylučuje původce nákazy

# Co musí splňovat osoby vykonávající činnosti epid. závažné?

- Odpovídající zdravotní stav
  - Lékařské prohlídky
    - Při vydání zdravotního průkazu: vydává se před zahájením činnosti praktický lékař, který fyzickou osobu registruje nebo lékař závodní preventivní péče
    - Mimořádná lékařská prohlídka: provádí ošetřující lékař
    - Lékařské prohlídky podle ZP



# Osoba

```
graph TD; Osoba[Osoba] --> Zdravá[Zdravá]; Osoba --> Nemocná[Nemocná]; Osoba --> Bacilonosič[Bacilonosič]; Osoba --> Podezřelá[Podezřelá z nákazy]; Nemocná --> Izolace[Izolace a léčba]; Bacilonosič --> Kontraindikace[Absolutní kontraindikace]; Podezřelá --> Dozor[Zvýšený zdravotnický dozor];
```

Zdravá

Nemocná

Bacilonosič

Podezřelá z  
nákazy

Izolace a léčba

Absolutní  
kontraindikace

Zvýšený  
zdravotnický  
dozor

## II. PRACOVNÍK JE POVINEN:

1. Uložit průkaz u vedoucího provozovny (pracoviště) a ve stanovených případech jej mít při sobě.
2. Zachovávat všechny zdravotnické pokyny o hygieně, osobní čistotě a o správném zacházení s potravinami.
3. Bezodkladně hlásit vedení závodu nakažlivé nebo horečnaté, průjemové a kožní hnisavé onemocnění své nebo člena své domácnosti a v těchto případech neprodávavě navštívit svého ošetřujícího lékaře, upozornit ho na skutečnost, že jste držitelem zdravotního průkazu a podrobit se příslušným vyšetřením a pokynům lékaře.

### Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem se seznámil s výše uvedenými povinnostmi a budu je dodržovat.

.....  
Podpis pracovníka

## ZDRAVOTNÍ PRŮKAZ PRACOVNÍKA V POTRAVINÁŘSTVÍ

Jméno a příjmení .....

.....

narozen dne ..... v .....

Rodné číslo

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Číslo obč. průkazu .....

Adresa bydliště .....

.....

Druh práce .....

Zaměstnavatel .....

.....

Tento průkaz platí na dobu:\*)

a) od ..... do .....

b) od ..... na dobu neurčitou

\*) Pozn.: Nehodící se škrtněte; na dobu určitou (sub a) se vydá zdravotní průkaz těm, kteří pracují v potravinářství jen sezónně nebo brigádně, nikoliv trvale.

**SEVT** 14 808 0

1/05

36/2005

# Co musí splňovat osoby vykonávající činnosti epid. závažné?

- Znalosti

- POUČENÍ OSOBY o samokontrolě zdravotního stavu

- Osoba má povinnost aktivně se dostavit k mimořádné lékařské prohlídce v případě, že existuje podezření na některé z výše vyjmenovaných typů onemocnění a nebo v případě epid. významného kontaktu
    - Osoba má povinnost informovat ošetřujícího lékaře o druhu a povaze pracovní činnosti

- Minimální rozsah znalostí

- Zásady osobní hygieny při práci
    - Hyg. nezávadná technologie, čištění a dezinfekce
    - Epidemiologie alimentárních nákaz a otrav

# Zásady osobní hygieny

- Pečování o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
- Nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- Neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- Vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů),
- Zajištění péče o ruce, nehty na ruku ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na ruku nenosit ozdobné předměty
- Ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.