

ALIMENTÁRNÍ INTOXIKACE

Mgr. Aleš Peřina, Ph. D.

Ústav preventivního lékařství LF MU

aperina@med.muni.cz

místnost 316

vizitkové URL: <http://www.muni.cz/people/18452>

Charakteristika

Alimentární infekce

- Patogenní činitel je živá bakterie
- U dostatečně virulentních patogenů dochází k interhumánnímu přenosu
- Inkubační doba desítky hodin

Alimentární intoxikace

- Patogenní činitel je bakteriální toxin, přítomnost živé bakterie není podmínkou
- Nedochozí k interhumánnímu přenosu
- Inkubační doba hodiny

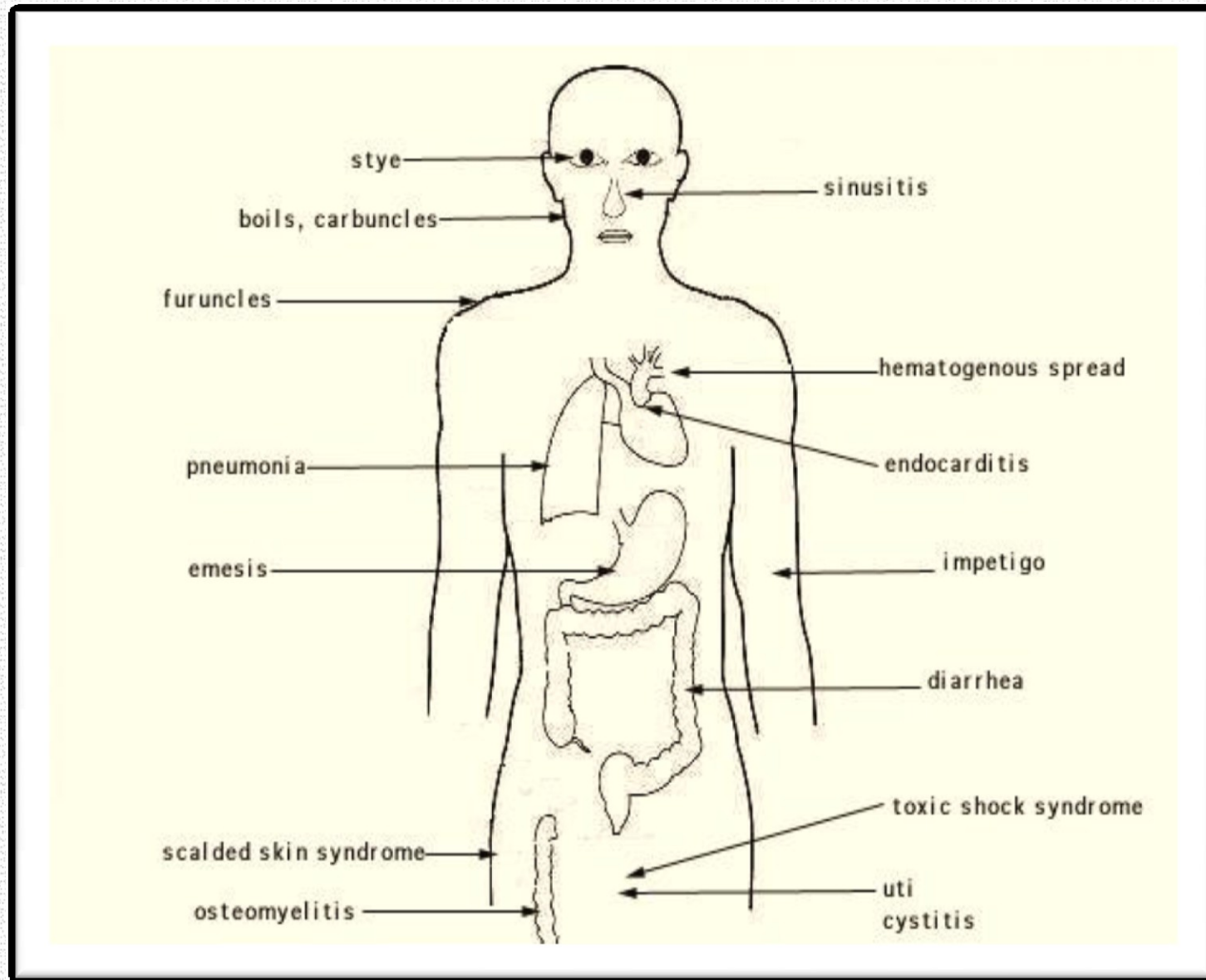
Typy toxinů

- Toxin je vyprodukován v potravíně před jejím požitím
 - stafylokokový enterotoxin
 - emetický toxin *B. cereus*
 - Botulotoxin (většina případů)
- Toxin je produkován až v GIT postiženého
 - diarhogenní toxin *B. cereus*
 - toxin *Cl. perfringens* typ A

Stafylokoková enterotoxikóza

- Původce onemocnění
 - Staphylococcus aureus, produkující plazmakoagulázu (faktor virulence v tkání)
 - Nosičství asi u 40 % populace (nosohltan, impetigo, folikulitis, flegmóna, jiné)
 - Produkce termostabilního enterotoxinu (A-E) v potravíně (živiny, teplota, čas)
- Klinický obraz
 - Náhlý začátek: křeče v břiše, zvracení, průjem, bez teplot, kolapsové stavy, odeznění příznaků do 24 hod.
- Terapie
 - symptomatická + rehydratace
- Inkubační doba
 - 1 - 6 hod., obv. 3 hod.
- Diagnóza
 - epidemiologická, popř. průkaz toxinu
- Prevence
 - osobní hygiena, správný teplotní režim při přechovávání pokrmů (10 st. C a méně nebo 60 st. C a více)

Rozšíření *S. aureus* v organismu



Intoxikace *Cl. perfringens* typ A

- ❑ Původce onemocnění
 - ❑ *Cl. perfringens* typ A, g+, sporulující, součást střevní mikroflóry, rozšíření v prostředí
 - ❑ Produkce toxinu ve střevě
- ❑ Klinický obraz
 - ❑ Náhlé břišní koliky, nauzea, průjem, mírný průběh bez zvracení a teplot
 - ❑ *Pozn: Cl. perfringens typ C způsobuje nekrotizující enterokolitidu u imunosuprimovaných osob, snad i autoinfekce, příp. nemocniční infekce, nejedná se o intoxikaci z potravin)*
- ❑ Cesta přenosu
 - ❑ Masivní kontaminace masitých potravin nejčastěji střevním obsahem po porážce; prevencí je hygiena výroby

Intoxikace vyvolané *Bacillus cereus*

- Původce onemocnění
 - *Bacillus cereus*: aerobní sporulující mikrob, rozšířen v prostředí, často sacharidové potraviny (rýže)
 - Toxin A (emetický t.): termostabilní, vznik v potravíně, klinický obraz jako stafylokoková enterotoxikóza
 - Toxin B (diarhogenní t.): vznik ve střevě, připomíná intoxikaci *Cl. perfringens*)
- Diagnóza
 - epidemiologická souvislost, izolace původce nákazy (zvl. diarhogenní f.)
- Prevence znečištění potravin a tvorby toxinu v potravíně

Botulismus

- Původce onemocnění
 - Clostridium botulinum: anaerobní sporulující, typ A až G, střevní trakt lidí a zvířat, půda
 - V anaerobním prostředí produkce termolabilního neurotoxinu
- Klinický obraz
 - mlhavé dvojité vidění, suchost v ústech, chraptivý hlas, polykací potíže, obrna měkkého patra, zástava peristaltiky, obrna dýchacích svalů
- Inkubační doba
 - 12 až 36 hod.
- Terapie
 - antitoxické sérum, resuscitační péče
- Prevence
 - Správná praxe při výrobě konzerv (mechanické čištění, autoklávování, chlazení) nebo navození podmínek, které brání produkci botulotoxinu u potravin, které z technologických důvodů nelze autoklávovat (dusitany, pH nižší než 4,5, Balení čerstvé zeleniny a hub do perforovaných folií

Botulismus

- Zvláštní případy botulismu
 - Ranný botulismus
 - kontaminace rány vegetativními formami *C. botulinum*, anaerobní prostředí
 - Kojenecký botulismus
 - produkce toxinu ve střevě po požití většího množství spor (med)