



EPIDEMIOLOGICKY RIZIKOVÁ POTRAVINA A ČINNOST

Mgr. Aleš Peřina, Ph. D.

POTRAVINY

VYSOCE-RIZIKOVÉ

- 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

NÍZKO-RIZIKOVÉ

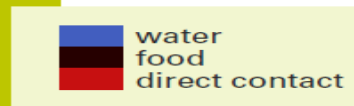
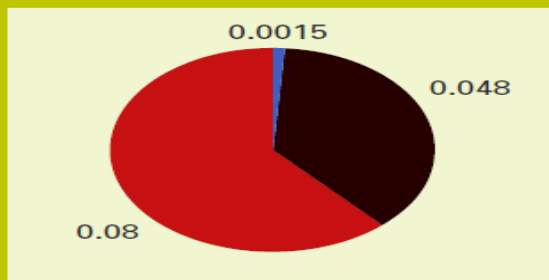
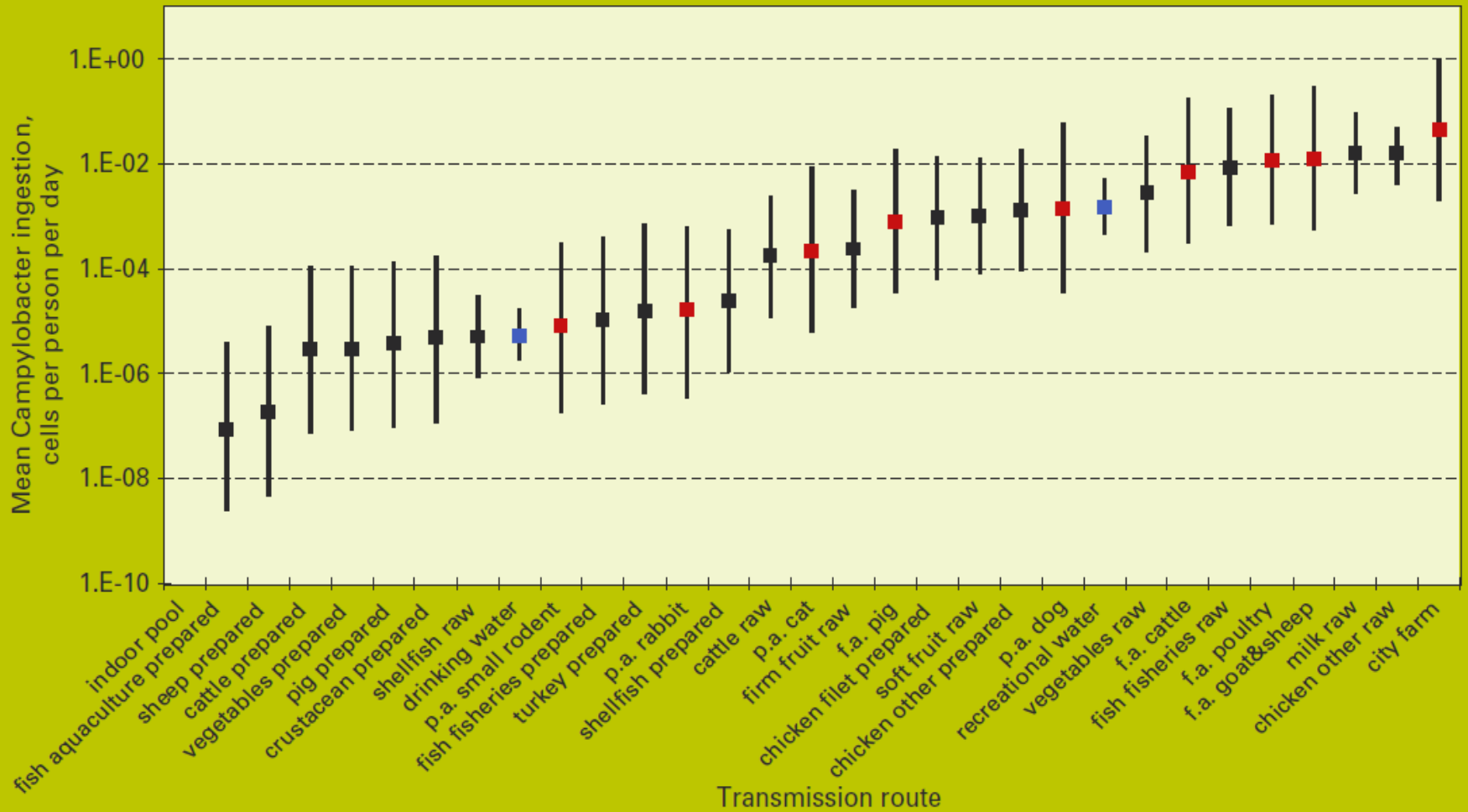
- Zavařeniny
- Dehydrované potraviny
- Kyselé potraviny, potraviny naložené v octě
- Fermentované potraviny (uzeniny)
- Potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru



HODNOCENÍ RIZIK

- Kvalitativní a kvantitativní odhad velikosti nebo pravděpodobnosti nepříznivého zdravotního efektu, který nastane následkem expozice škodlivému faktoru nebo následkem absence ochranných faktorů.
- Co je třeba zvažovat?
 - Konzumace potravin (spotřební koš)
 - Průměrná koncentrace patogena v potravine
 - Tržní frakce kontaminovaná patogenem








CARMA project

<http://www.rivm.nl/carma>



PROBABILITY-IMPACT TABLE (P-I)

WHO, 2009 (QUALITATIVE MICROBIAL RISK ASSESMENT)

One dimension severity scores											
I	VHI	NA	7	8	9	10	11				
M	HI	NA	5	6	7	8	9		High severity		
P	MED	NA	4	5	6	7	8				
A	LO	NA	3	4	5	6	7		Medium severity		
C	VLO	NA	2	3	4	5	6				
T	NIL	NA	NA	NA	NA	NA	NA		Low severity		
	NIL	VLO	LO	MED	HI	VHI					
	EVENTS PER YEAR										



SEMIKVANTITATIVNÍ STUPNICE ZÁVAŽNOSTI NEBEZPEČÍ PODLE ICMSF, 1986

(INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS
FOR FOODS)

○ Původci ohrožující život

- *Clostridium botulinum*, *Salmonella typhi*, *Listeria monocytogenes* (těhotné ženy, děti, lidé v imunosupresi), *Vibrio cholerae*, *Vibrio vulnificus*

○ Původci vážných nebo chronických onemocnění

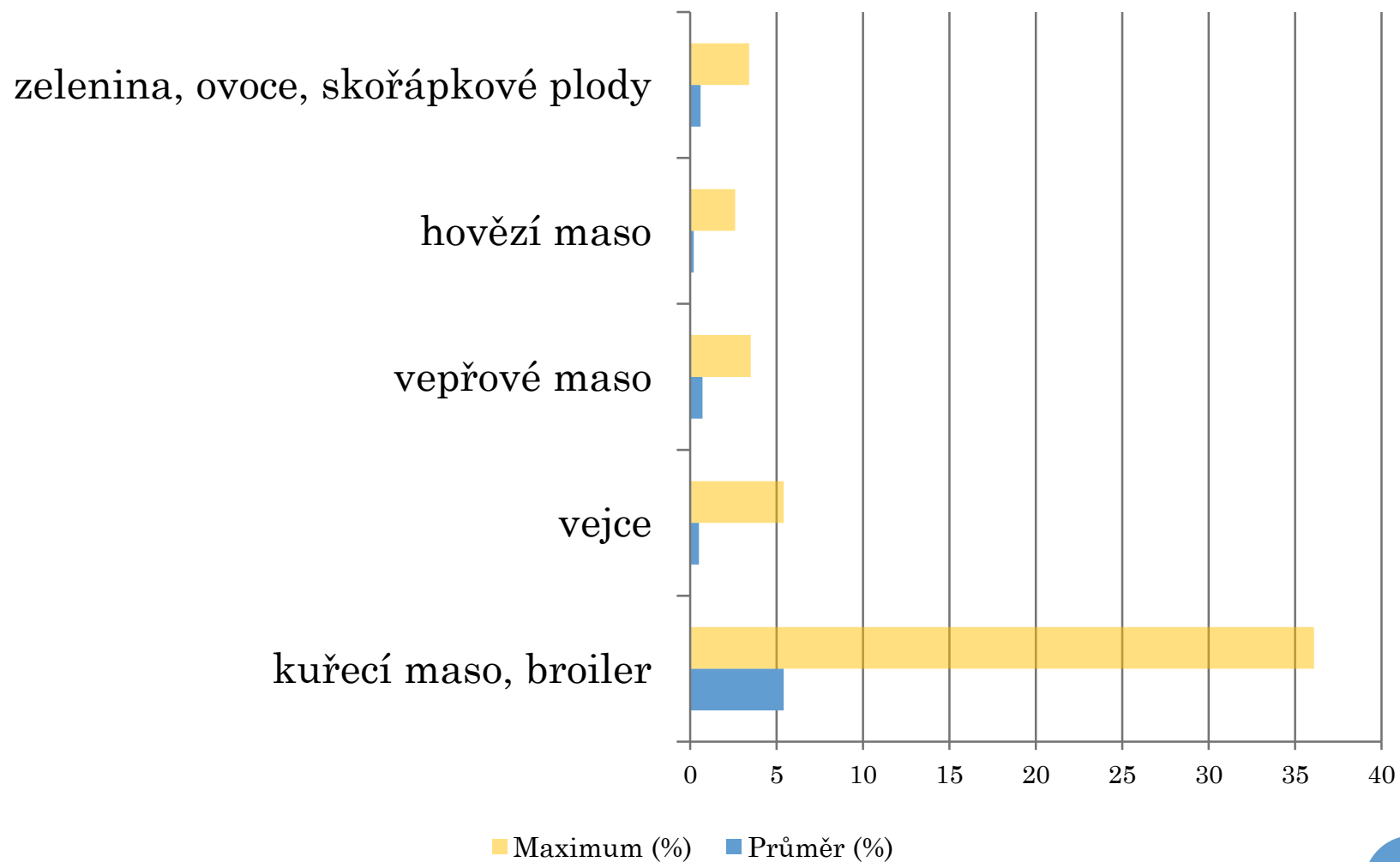
- *Brucella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *Streptococcus* typ A, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica*, virus hepatitidy A

○ Původci mírných onemocnění

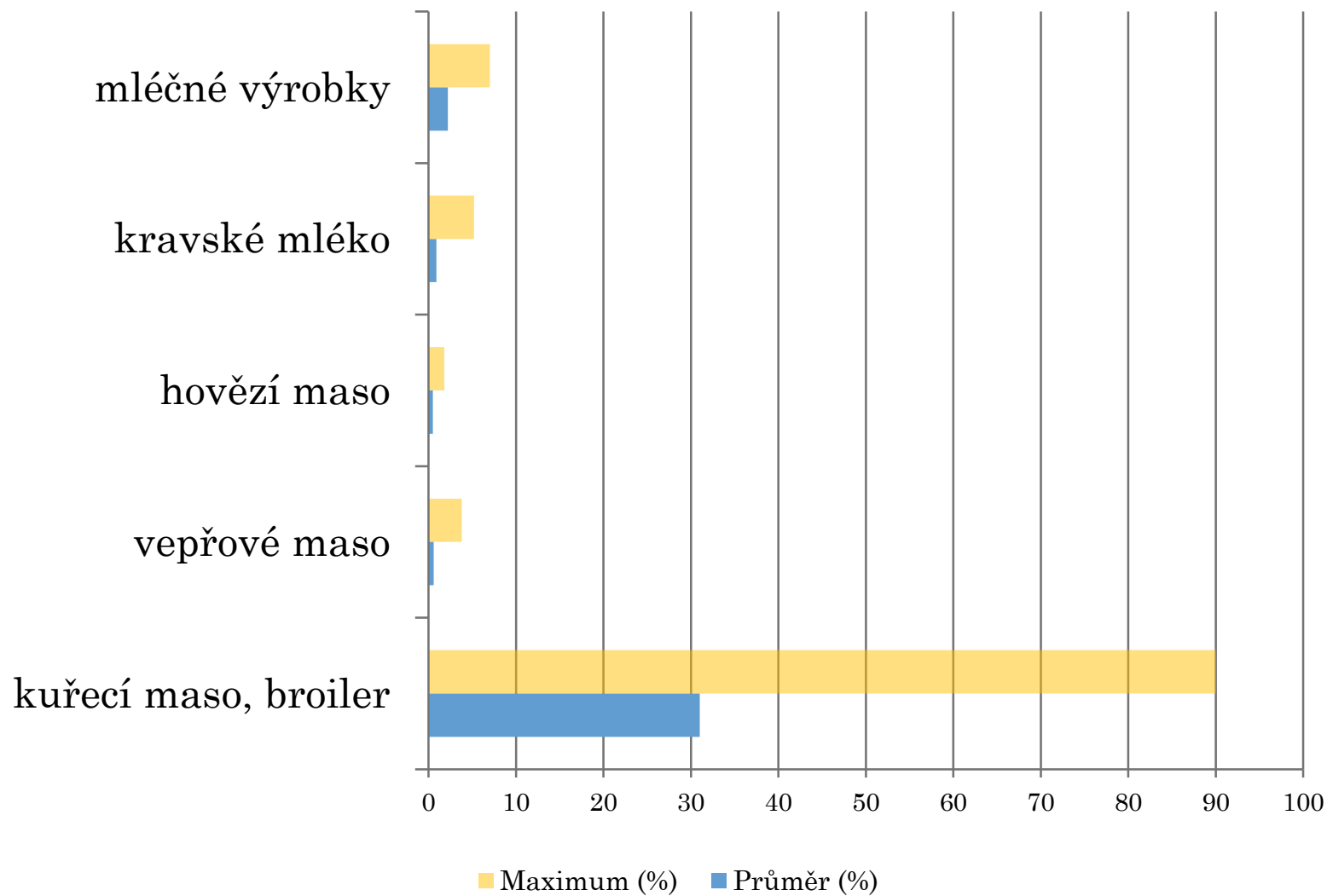
- *Bacillus* sp., *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes* (zdravé dospělé osoby), *Staphylococcus aureus*, Norwalk-like viry, většina parazitů



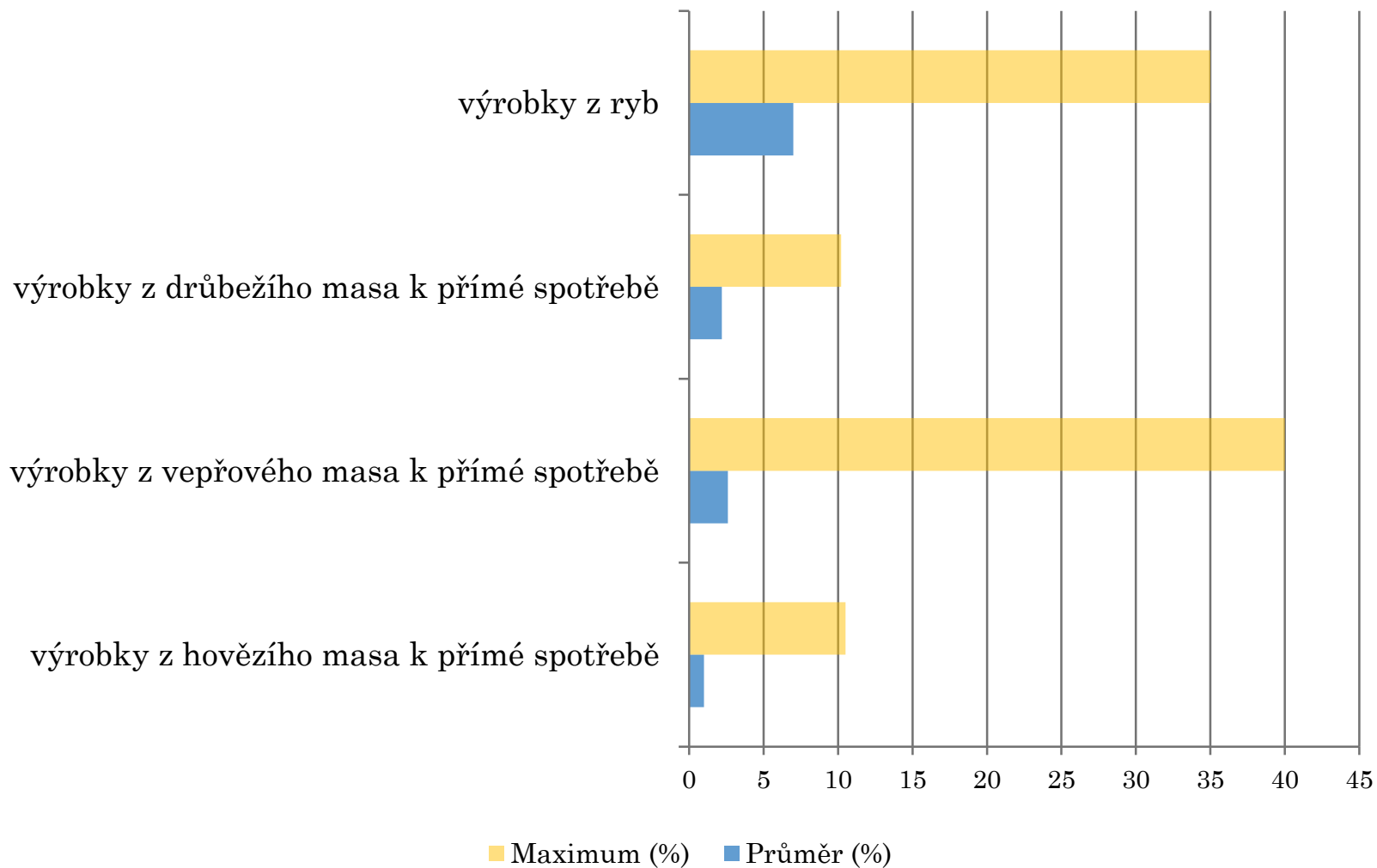
Salmonely v potravinách, EU, 2009



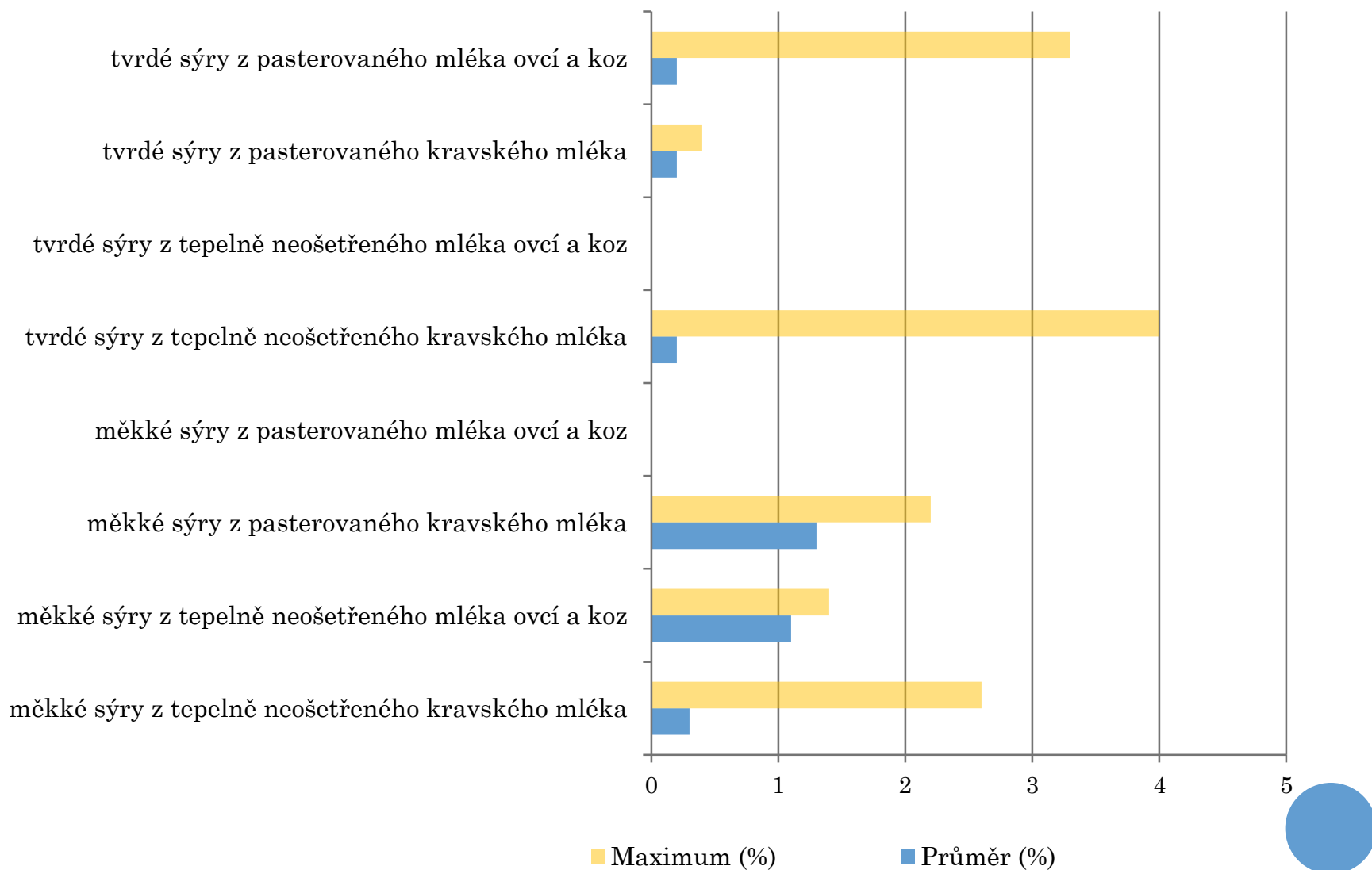
Kampylobaktery v potravinách, EU, 2009



Listerie v potravinách; lahůdkové výrobky, ryby; EU, 2009



Listerie v potravinách; sýry; EU, 2009



ČINNOSTI EPIDEMIOLOGICKY ZÁVAŽNÉ

- 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
- Dále: 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...)



POŽADAVKY NA OSOBY

- 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
- Znalosti
 - POUČENÍ OSOBY o samokontrole zdravotního stavu
 - Minimální rozsah znalostí
 - Zásady osobní hygieny při práci
 - Hyg. nezávadná technologie, čištění a dezinfekce
 - Epidemiologie alimentárních nákaz a otrav



Osoba

Zdravá

Nemocná

Bacilonosič

Podezřelá z
nákazy

Izolace a léčba

Absolutní
kontraindikace

Zvýšený
zdravotnický
dozor

