

# Alimentární nákazy

**MUDr. Miroslava Zavřelová**  
**ÚPL LF MU**

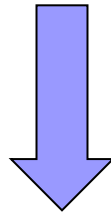
# Charakteristika alimentárních nákaz

- **nákaza po požití jídla**  
(alimentum, lat. = potrava, výživa)
- **klinický obraz:**
  - gastroenteritis, enterocolitis
  - sepse
  - extraintestinální formy s různou lokalizací zánětu

# Příznaky alimentárních nákaz

- **průjem**
- **horečka**
- **nausea, zvracení**
- **bolesti břicha, meteorismus, křeče**
- **dehydratace**
- **celkové příznaky – bolest hlavy, slabost, kolapsový stav**

**podle klinických příznaků nelze  
stanovit přesnou diagnózu**



**je nutné mikrobiologické vyšetření**

# Původci alimentárních nákaz

- **bakterie:**
  - **kampylobaktery, salmonely, shigely, yersinie, patogenní E. coli, vibria**
  - **podmíněné patogeny**
  - **původci alimentárních intoxikací - stafylokoky, klostridia, bacily, vibria**

# Původci alimentárních nákaz

- **Viry:**
  - **rotaviry, kaliciviry, adenoviry, astroviry, toroviry**

# Původci alimentárních nákaz

## Parazitární:

- **prvoci:**

- **Giardia intestinalis, Entamoeba histolytica, Toxoplasma gondii**

- **helminti: tasemnice**

- **hlístice:**

- **Enterobius vermicularis (roup)**
- **Ascaris lumbricoides (škrkavka)**
- **Trichuris trichiura (tenkohlavec)**

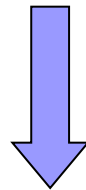
# Zdroj alimentárních nákaz

**člověk**  
**zvíře**



# Přenos alimentárních nákaz

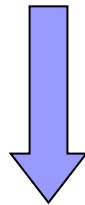
- **nejčastěji nepřímý:**
  - primárně kontaminované potraviny
  - sekundárně kontaminované potraviny
  - fekálně kontaminované potraviny a voda
  - fekálně kontaminované předměty



**fekálně-orální přenos nepřímý**

# Přenos alimentárních nákaz

**přímý přenos ze zdroje na vnímavou  
osobu  
kontaminovanými rukama**



**fekálně-orální přenos přímý**

# Vnímavost

## Podle

- **vlastností původce**
- **infekční dávky původce**
- **věku vnímavé osoby**
- **zdravotního stavu vnímavé osoby**

# Terapie



# Prevence přenosu

- **na úrovni zdroje nákazy:**
  - **veterinární prevence v chovech hospodářských zvířat**
  - **vhodný způsob zacházení s domácími hospodářskými zvířaty**
  - **hygienické návyky pracovníků v potravinářských profesích**

# Prevence přenosu

- **na úrovni cesty přenosu:**
  - **manipulace s potravinami**
  - **HACCP**
  - **vybavení a technologické postupy**
  - **dezinfekce**
  - **dezinsekce a deratizace**

# Prevence přenosu

- **na úrovni vnímavé osoby:**
  - **osobní hygiena**
  - **informovanost – zdravotní výchova**
  - **imunizace = specifická prevence**

# Prevence přenosu

**10 zlatých pravidel WHO  
pro prevenci alimentárních nákaz (1989)**



# 10 zlatých pravidel WHO

- 1. Správný výběr potravin**
- 2. Tepelná úprava jídla**
- 3. Tepelně upravená jídla zkonsumovat bezprostředně po uvaření**
- 4. Pečlivé skladování hotového tepelně upraveného jídla**
- 5. Ohřívání hotového pokrmu**

# 10 zlatých pravidel WHO

- 6. Zabránit kontaktu mezi syrovými a vařenými pokrmy**
- 7. Důkladné mytí rukou**
- 8. Čistota v kuchyni**
- 9. Ochrana pokrmů před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty**
- 10. Pouze pitná voda**