

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**

Původci alimentárních nákaz

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

Původci alimentárních nákaz

- **Viry:**
 - **rotaviry, noroviry, adenoviry, astroviry**

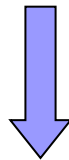
Zdroj alimentárních nákaz

člověk
zvíře

Přenos alimentárních nákaz

- **nejčastěji nepřímý:**
 - primárně kontaminované potraviny
 - sekundárně kontaminované potraviny

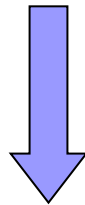
 - fekálně kontaminované potraviny a voda
 - fekálně kontaminované předměty



fekálně-orální přenos nepřímý

Přenos alimentárních nákaz

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



fekálně-orální přenos přímý

Vnímavost

se liší 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**