

Kampylobakteri3za

Kampylobakteri3za je aliment3rn3 onemocn3n3 3lov3ka podobn3 salmonel3ze.

Rod *Campylobacter* obsahuje 18 druh3, z nichz 11 m3ze zp3sobit lidsk3 onemocn3n3. Nejv3znamn3j3 z nich je *Campylobacter jejuni*, kter3 onemocn3n3 zp3sobuje nej3ast3ji a velmi 3asto souvis3 s konzumaci nedostate3n3 tepeln3 upraven3ho masa, p3edev3m dr3bezi3ho, dr3bezi3ch produkt3, nepasterizovan3ho ml3ka a v3robn3 z n3j.

Campylobaktery jsou odoln3 v33i chladni3kov3m teplot3m, jsou ni3eny mrazem, vyschnut3m, chlorov3n3m, pasterizaci a kysel3m pH.

Onemocn3n3 se projevuje zejm3na enterokolitidou (z3n3t tenk3ho a tlust3ho st3eva), nebo syst3mov3m onemocn3n3m u oslaben3ch skupin populace (star3 lidi, osoby s poruchou imunity).

Inkuba3n3 doba je 1 – 7 dn3 (nej3ast3ji 2 – 4 dny), po t3 doch3z3 ke vzestupu teploty az na 39 st. C, 3nav3, bolestem hlavy a sval3, pak nastupuj3 kolikov3t3 bolesti b3icha s vodnat3mi stolicemi, 3asto s p3im3s3 krve. Zvracen3 je p33tomno jen z33dka. Projevy infekce ve v3t3in3 p33pad3 rychle ustupuj3 a do jednoho t3dne odezn3.

Onemocn3n3 m3 ve v3t3in3 p33pad3 dobrou progn3zu, komplikaci b3v3 dehydratace organismu. U star3ch osob a u lidi s poruchou imunity jsou komplikace 3ast3j3 ve smyslu syst3mov3ho po3kozen3, viz v33e.

V l33b3 m3 hlavn3 v3znam dopln3n3 ztr3ty tekutin a dieta. Antibiotick3 l33ba se doporu3uje pouze u komplikovan3ch p33pad3 a u osob s poruchou imunity.

V **prevenci** onemocn3n3 je d3lezit3 dodrzov3n3 z3sad osobn3 hygieny a konzumace dostate3n3 tepeln3 opracovan3ch masn3ch a ml33n3ch v3robn3 ve smyslu n3sleduj33ho textu:

Deset zlat3ch pravidel k zabezpe3en3 zdravotn3 nez3vadnosti potravin (WHO Zeneva)

1. vyb3rat p33 n3kupech takov3 potraviny, kter3 jsou zdravotn3 nez3vadn3
2. zabezpe3it dokonal3 prova3en3 a prope3en3 potravin
3. zkonzumovat stravu bezodkladn3 po uva3en3
4. uchovat potraviny bu3 v tepl3m stavu nad 60°C nebo v studen3m p33 teplot3 ni33j3 ne3 10°C
5. d3kladn3 oh33vat j33 jednu uva3en3 potraviny p3ed op3tovnou konzumaci
6. zabr3nit styku mezi syrov3mi a j33 uva3en3mi potravinami
7. um3vat si opakovan3 ruce p3ed za33tkem p33pravy potravin a po jak3mkoliv p3eru3en3 p33ce s potravinami, zvl33t3 po pou3it3 WC
8. udrz3vat kuchy3nsk3 n3dob3 v bezvadn3 3istot3
9. ochra3ovat potraviny p3ed hmyzem, hlodavci a jin3mi zvir3aty
10. pou33vat k p33prav3 potravin pitnou vodu

Kampylobakteri3zy: v 3esk3 republice bylo v roce 2016 hl33eno 24 291 p33pad3 onemocn3n3, v Kr3lov3hradeck3m kraji bylo hl33eno 1 070 p33pad3.