



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Informace k prevenci průjmových onemocnění se zvláštním zaměřením na Shiga toxin produkující *E. coli* (STEC), která se také nazývá verotoxin - produkující *E. coli* (VTEC) nebo enterohemoragická *E. coli* (EHEC)

Společné prohlášení Evropského centra pro prevenci a kontrolu nemocí (ECDC) a Evropské agentury pro bezpečnost potravin (EFSA), 1.6.2011 - A joint statement by the European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) and the European Food Safety Authority (EFSA), 1 June 2011

V současné době jsou evropští spotřebitelé chráněni jedním z nejsilnějších systémů bezpečnosti potravin na světě. Je zavedeno mnoho postupů, které zajišťují, že potraviny nakoupené a spotřebované v EU jsou bezpečné. Tato opatření sahají "from farm-to-table", tzn. od farmy (producenta) až na stůl konzumenta. Zajišťují správnou zemědělskou, výrobní a hygienickou praxi a jejich cílem je ochránit evropské spotřebitele. Rovněž prováděná přísná kontrola a systémy pro sledování mají podpořit efektivní fungování vnitřního trhu a umožnit, aby spotřebitelé měli přístup k bezpečným a nutričně hodnotným potravinám.

Nejčastější otázky

Slyšel/a jsem o termínech STEC/VTEC/EHEC - co znamenají? Existuje zdravotní riziko v souvislosti s jejich přítomností v potravinách?

Bakterie zvaná *Escherichia coli* se běžně vyskytuje ve střevech lidí i zvířat - je součástí naší normální střevní flóry a obvykle je neškodná. Nicméně, jsou určité kmeny *E. coli*, které jsou schopné produkovat toxiny. Tyto kmeny se nazývají STEC/VTEC (shiga toxin nebo verotoxin-produkující *E. coli*) nebo EHEC (enterohemoragická *E. coli*), a jejich toxiny mohou způsobit závažný krvavý průjem, který může v některých případech vyústit v akutní selhání ledvin vyžadující intenzivní péči. Existuje několik různých druhů STEC. Jejich druhová identifikace v konkrétní epidemii může přispět k nalezení vehikula/zdroje.

Jak mohu onemocnět?

K přenosu infekce způsobené STEC může dojít především konzumací nebo manipulací s kontaminovanými potravinami a kontaktem s nakaženými zvířaty. Přenos z osoby na osobu je možný u úzkých kontaktů (rodiny, centra péče o děti, mateřské školky, školy, dětské domovy a domovy s pečovatelskou službou, domovy důchodců, léčebny dlouhodobě nemocných atd.). Již v minulých epidemiích byla prokázáným zdrojem/vehikulem průjmových onemocnění celá řada potravin včetně nedostatečně tepelně upraveného masa, nepasterizovaného mléka, různých čerstvých produktů (např. okurka, kapusta, špenát, salát), nepasterizované jablečné šťávy a sýra.

Jak se mohu chránit před onemocněním?

V aktuálně probíhající epidemii *E. coli* v Německu připravila německá vláda preventivní doporučení včetně rady vyhýbat se konzumaci čerstvé zeleniny, jako jsou okurky, rajčata a salát v postižené oblasti, dokud nebude identifikován zdroj nákazy.



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Přes řadu preventivních opatření mohou být spotřebitelé vystaveni infekčnímu agens prostřednictvím kontaminovaného jídla (zejména při konzumaci syrových nebo nedostatečně tepelně upravených potravin), a může dojít k epidemii v souvislosti s jídlem. Nicméně, existují některá jednoduchá opatření, která mohou být uplatněna pro snížení rizika onemocnění v souvislosti s potenciálně kontaminovanými potravinami, zvířaty nebo nemocnou osobou. Spotřebitelé mohou snížit riziko vzniku onemocnění dodržováním jednoduchých zásad správného zacházení s potravinami a hygienických postupů ve svých domácnostech.

Správná osobní hygiena rukou

- Umyjte si řádně ruce před přípravou jídla, před jeho podáváním, nebo konzumací
- Umyjte si ruce po použití toalety nebo po přebalování (výměně pleny)
- Umyjte si ruce po manipulaci s čerstvou zeleninou nebo syrovým masem
- Umyjte si ruce po kontaktu s domácími mazlíčky, hospodářskými zvířaty, nebo po návštěvě farmy (či zoo).

Manipulace s potravinami

- Každá osoba s průjmem nebo zvracením musí být vyřazena z manipulace s potravinami
- Všechny druhy ovoce a zeleniny je třeba řádně omýt, zejména ty, které nebudou před konzumací upraveny vařením
- Oloupat všechny druhy kořenové zeleniny a ovoce se slupkou
- Důkladné vaření zeleniny a masa zabraňuje vzniku onemocnění, která jsou způsobena bakteriemi a viry
- Vyhněte se zkřížené kontaminaci, tj. šíření bakterií ze syrové potravy na jídlo připravené k přímé spotřebě, např. použitím samostatných kuchyňských prkének na krájení pro syrové maso a vařené maso nebo čerstvou zeleninu, případně prkénko **pokaždé** umyjte saponátem mezi manipulací s jednotlivými výše uvedenými potravinami

Pro více informací: Světová zdravotnická organizace "Pět klíčů k bezpečnosti potravin":

<http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/>