

## Listerióza

**Výskyt:** V Evropě pozorujeme od roku 2008 signifikantní nárůst případů onemocnění listeriózou. Nejčastěji bylo onemocnění hlášeno u osob starších 64 let (smrtnost 15,5 %) a zejména pak u osob starších 84 let (smrtnost 24,2 %). Ve 28 členských zemích Evropské unie bylo v roce 2017 hlášeno 2 480 případů listeriózy (incidence 0,48/100 000).

**Příznaky a symptomy:** od bezpříznakového onemocnění, akutní febrilní gastroenteritidy až po závažné invazivní onemocnění s obrazem sepse, a to zejména u jedinců s oslabenou obranyschopností organismu, dětí a starších osob. Listeriíza matky získaná v těhotenství je velmi závažným zdravotním rizikem pro plod. U infikovaných gravidních žen může dojít k samovolnému potratu, narození mrtvého plodu nebo k předčasnému porodu.

**Inkubační doba:** obvykle trvá 2 – 3 týdny (v rozmezí 1 - 70 dní), bývá delší u těhotných žen.

**Původce:** bakterie *Listeria monocytogenes*, které se běžně vyskytují v půdě a vodě a které bývají součástí střevní flóry člověka a zvířat.

**Zdroj:** Nemocný člověk nebo zvíře, nosič.

**Přenos:** nejčastěji kontaminovanými potravinami určenými k přímé spotřebě. K přenosu dochází nejčastěji alimentární cestou prostřednictvím kontaminovaného mléka, měkkých sýrů a jiných tepelně neupravených potravin, výjimečně přímým kontaktem prostřednictvím kapének vylučovaných infikovanou osobou nebo zvířetem. Vstupní branou infekce je nejčastěji sliznice zažívacího traktu, ale také spojivka, respirační nebo urogenitální trakt. U profesionálních onemocnění veterinářů či řezníků pak porušená kůže. Možný je i vertikální přenos z matky na plod/dítě.

**Období nakažlivosti, vnímavost a imunita:** nakažlivost přetrvává po dobu vylučování patogenu ve stolici, může trvat až několik měsíců. Infikovaná matka může po porodu vylučovat patogen po dobu 7 až 10 dní prostřednictvím vaginálních sekretů a moče. U 10 % lidí se bakterie běžně vyskytuje ve střevě.

### Prevence:

- Jedinou dostupnou prevencí je dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami.
- Rizikovými potravinami jsou především potraviny určené k přímé spotřebě; neuvažené nebo nedostatečně tepelně upravené.
- Zásady správné hygienické praxe by měli být dodržovány všude; v potravinářství i v domácnostech. K minimalizaci rizika nákazy je nezbytná důkladná tepelná příprava stravy (zejména té z živočišných zdrojů), důkladné omytí syrového ovoce a zeleniny před jídlom, oddělené skladování syrového masa od ostatních hotových potravin, důsledné mytí rukou a kuchyňského náčiní a vyvarovat se konzumaci nepasterizovaného mléka a výrobků z něj.
- Těhotným ženám a imunokompromitovaným osobám je doporučeno nejíst měkké a zrající sýry a omezit konzumaci opakovaně ohříváných potravin.

- Prodejci by měli na trh uvádět pouze potraviny od prověřených výrobců, dodržovat chladicí řetězec, potraviny uchovávat odděleně (z důvodu možné zkřížené kontaminace potravin) a snažit se zamezit riziku sekundární kontaminace, např. čištěním a dezinfekcí nástrojů a jiného zařízení ve styku s potravinami, nezasunováním cenovek do potravin a ověřováním účinnosti sanitačních postupů. Také je nutné dbát na dodržování zásad osobní hygieny zaměstnanců, včetně pravidelného proškolení.
- Je důležité, aby spotřebitelé řádně dodržovali pokyny výrobců pro skladování potravin a zásady zacházení s potravinami dané národními úřady.
- Vakcína proti infekcím způsobeným *L. monocytogenes* neexistuje.

### Trend onemocnění listeriózou v České republice v letech 1997 - 2018

