

Bakteriální původci alimentárních onemocnění v gastronomii



Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

Problematika gastronomie

- WHO
- EFSA



Problematika gastronomie

- ČR
 - SZPI



Alimentární onemocnění



- Jde o onemocnění související s konzumací potravy
- Nejčastější původci alimentárních nákaz:
 - Bakterie
 - původci střevních infekcí:

Alimentární onemocnění



- Jde o onemocnění související s konzumací potravy
- Nejčastější původci alimentárních nákaz:
 - Bakterie
 - původci intoxikací:

Alimentární onemocnění



- Jde o onemocnění související s konzumací potravy.
- Nejčastější původci alimentárních nákaz:
 - Viry
 - původci virových gastroenteritid:

Alimentární onemocnění



- Jde o onemocnění související s konzumací potravy.
- Nejčastější původci alimentárních nákaz:
 - Parazitární původci alimentárních nákaz
 - Prvoci
 - Helminti

Alimentární onemocnění



- Přenos:
- Druhy přenosu:
 -

Základní pravidla prevence alimentárních nákaz formulována WHO



- Základní pravidla prevence alimentárních nákaz byla formulována WHO
 - 1. Správný výběr
 - 2. Tepelná úprava jídla
 - 3. Tepelně upravená jídla zkonsumovat bezprostředně po uvaření
 - 4. Pečlivé skladování hotového tepelně upraveného jídla

Základní pravidla prevence alimentárních nákaz formulována WHO



- 5. Ohřívání pokrmů
- 6. Zamezení křížové kontaminaci
- 7. Důkladné mytí rukou
- 8. Sanitace - čistota
- 9. DDD
- 10. Pitná voda

Akutní průjmová bakteriální onemocnění



- Původcem může být jakákoliv bakterie, která je součástí běžné střevní mikroflóry člověka
- Jedná se o značně heterogenní skupinu střevních tyčků z čeledi *Enterobacteriaceae*, gramnegativních, nesporotvorných, pohyblivých
- Patogenní *Escherichia coli*
 - 5 hlavních skupin patogenních *E. coli*:

Skupina alimentárních toxoinfekcí



- Mezi významná onemocnění této skupiny patří zejména
 - salmonelózy,
 - kampylobakteriízy,
 - yersiniízy,
 - listeriízy,
 - onemocnění vyvolaná patogenní *E.coli*
 - zoonózy parazitárního původu = toxoplazmóza a teniázy

Skupina alimentárních toxoinfekcí

- Salmonelózy



Skupina alimentárních toxoinfekcí

- Kamylobakteriomy



Skupina alimentárních toxoinfekcí

- Yersiniózy



Skupina alimentárních toxoinfekcí

- Listeriózy



Skupina alimentárních intoxikací



- Do této skupiny patří:
 - stafylokoková enterotoxikóza,
 - botulismus,
 - intoxikace *Clostridium perfringens* typu A
 - intoxikace *Bacillus cereus*
 - intoxikace *Vibrio parahaemolyticus* = u nás velice vzácná

Skupina alimentárních intoxikací

- Stafylokoková enterotoxikóza



Skupina alimentárních intoxikací

- Botulismus



Skupina alimentárních intoxikací

- Intoxikace *Clostridium perfringens* typu A



Skupina alimentárních intoxikací

- Intoxikace vyvolané *Bacillus cereus*



Dozorová činnost

- SZPI
- Hygienické stanice

Problematika gastronomie

- SZPI 2017



Závěr



- Hygienické standardy
- Postupy zajišťující bezpečnost potravin
- Pravidelné proškolení
- Správné hygienické návyky a postupy při manipulaci s potravinami

Závěr



DOTAZY?

DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

