

Přichází léto, kdy je třeba být v provozech ještě více ostražití a minimalizovat rizika vzniku salmonelózy. Jak na to? Povídali jsme si s **MUDr. Pavlou Svrčinovou**, ředitelkou Sekce ochrany a podpory veřejného zdraví Hygienické stanice hlavního města Prahy.



POZOR NA SALMONELÓZU: nejen vejce, ale i melouny!

Co je vlastně salmonelóza a jak vzniká?

Salmonelóza je akutní alimentární onemocnění, které vzniká po požití kontaminované stravy, ať již to jsou potraviny nebo pokrmy. Za určitou dobu, které říkáme inkubační doba, od okamžiku, kdy se člověk nakazí k prvním projevům, se rozvíjejí příznaky jako průjem, zvýšená teplota – může dojít až k dehydrataci organismu. Inkubační doba tohoto onemocnění je v průměru 12–72 ho-



din. Nemocný člověk by měl vyhledat lékařské ošetření, pokud příznaky přetrvávají déle než 24 hodin.

Dříve se tvrdilo, že potenciálním zdrojem nákazy jsou vejce a drůbeží maso.

Postupně se přidala zelenina ošetřená kontaminovanou vodou. V jakých dalších potravinách je riziko salmonelózy skryto?

Vajíčka a drůbeží maso

nadále zůstávají rizikovými komoditami, zejména pro některé typy, jako je Salmonella enteritidis. Dnes již však máme zkušenosti se salmonelovými epidemiemi způsobenými například naklíčenými semínky, klíčky, listovými saláty či rajčaty. V USA zaznamenávají nákazy salmonel z melounů, které dozrávají na polích za nevyhovujících podmínek. Proto je nyní v letním období opravdu důležité melouny umýt. Takže i ovoce může být nakaženo, nejenom zelenina. Z masa bych ještě zmínila, že třeba hovězí maso začíná být také problémem, hlavně pokud je ve formě burgerů, které se grilují. Kontaminace z povrchu se rozemele, dostane se z povrchu masa až dovnitř. Tam se může zachovat zóna, kde je maso nedostatečně propečené, a tak se salmonela může začít množit.