

## KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS (*Clostridium perfringens*) V ŽIVILIH

### Povzročitelj

*Clostridium perfringens* je bacil, ki tvori spore. V ugodnih pogojih tvori toksin (strup), ki povzroči zastrupitve z živili. Glede na tvorbo toksinov je klasificiranih pet tipov: A, B, C, D in E. Zastrupitve najpogosteje povzroča tip A.

Bacil najbolje raste pri temperaturi 43 do 47 °C. Te temperature so dalj časa v večjih kosih mesa, ko se meso po kuhanju počasi ohlaja. Spore preživijo kuhanje in ko temperatura pade, se iz njih razvijejo bakterije, ki tvorijo toksine.

Zastrupitve se javljajo po vsem svetu. *Clostridium perfringens* je tudi pomemben povzročitelj bolnišničnih zastrupitev s hrano.

### Tvegana živila

- meso (predvsem govedina in perutnina) in mesni proizvodi,
- mesne juhe in omake.

Navedena živila so tvegana zlasti, če so bila pripravljena vnaprej.

### Prenos okužbe

*Clostridium perfringens* je povsod prisoten bacil. Osamimo ga iz zemlje, vode in prebavi človeka ali živali. Izvor okužb je meso. Meso se kontaminira med zakolom.

Glavni vzrok za zastrupitve je zaužitje toplotno obdelanega mesa, ki smo ga prepočasi ohlajali ali hranili pri neustreznih temperaturah.

### Potek bolezni

Inkubacija (čas od okužbe do nastopa bolezenskih znakov) je 6 do 24 ur, v večini primerov je 10 do 12 ur.

Bolezen se začne z drisko in krči. Iztrebki so tekoči, brez krvi ali sluzi. Bolniki navadno nimajo vročine, redko jim je slabo in bruhamo. Bolezen traja v večini primerov 6 do 24 ur.

Napoved izida bolezni je dobra. Običajno je bolezen blaga.

Dokument:	KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS ( <i>Clostridium perfringens</i> ) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ-Center za zdravstveno ekologijo
	Datum: 8.9.2022 Zamenja verzijo: junij, 2013

## Občutljivejša populacija

Obolevajo osebe vseh starosti. Pri otrocih in starejših lahko pride do težjega poteka bolezni.

## Ukrepi za preprečevanje okužbe

- Hrano zadostno toplotna obdelamo, shranjujemo jo pri temperaturi pod 4 °C ali nad 63 °C.
- Hrano pripravljamo sproti in jo čim prej zaužijemo.
- Če hrane takoj ne zaužijemo, jo hitro ohladimo (največ 2 uri).
- Dosledno skrbimo za osebno higieno - pomembno je zlasti pravilno in temeljito umivanje rok!
- Roke si vedno umijemo pred in po rokovanju s surovimi živili, pred rokovanjem z že gotovimi živili za uživanje in po uporabi stranišča. <sup>1</sup>
- Preprečujemo možnost navzkrižnega onesnaženja v kuhinji!
- Zagotavljamo ločeno shranjevanje pribora za surova in kuhana živila. <sup>2</sup>
- Zagotavljamo ločevanje surovih in kuhanih živil med pripravo in pri shranjevanju. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Pomen umivanja rok v domači kuhinji:

<http://www.nijz.si/pomen-umivanja-rok-v-domaci-kuhinji>

<sup>2</sup> Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi:

<http://www.nijz.si/navzkrizno-onesnazenje-zivil-z-mikroorganizmi>

Dokument:	KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS (Clostridium perfringens) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ-Center za zdravstveno ekologijo
	Datum: 8.9.2022 Zamenja verzijo: junij, 2013