

KAMPILOBAKTER (*Campylobacter*) V ŽIVILIH

Kampilobakter, kampilobakterioze

Bakterija kampilobakter povzroča eno najpogostejših bakterijsko povzročenih črevesnih nalezljivih bolezni pri ljudeh po vsem svetu - kampilobakteriozo. Kampilobakterioze se pri ljudeh večinoma pojavljajo posamično (sporadično). Število obolenj je največje v toplejših mesecih leta.

V rod bakterij *Campylobacter* spada 18 bakterijskih vrst in šest podvrst. Najpomembnejši povzročitelj kampilobakterioze pri človeku je *Campylobacter jejuni*, okužbe povročajo še *Campylobacter coli*, *Campylobacter lari*, *Campylobacter mucosalis*, *Campylobacter upsaliensis* in *Campylobacter fetus*. To so gram negativne gibljive bakterije, ukrivljene oblike, z bičkom na eni ali obeh straneh. Ne tvorijo spor. Njihovo območje rasti je zelo omejeno, tako glede temperature (30°C–45°C) kot tudi glede koncentracije kisika (3–10 %) in vrednosti pH (4,9–9).

Živila, ki so najpogosteje povezana s kampilobakteriozami

Kot vzrok za nastanek kampilobakterioz je najpogosteje navedeno uživanje toplotno nezadostno obdelanega perutninskega mesa, pa tudi nepasteriziranega mleka in pitne vode brez priprave.

Prenos okužbe s kampilobaktrom

Z bakterijo kampilobakter se največkrat okužimo z zaužitjem hrane. Naravni življenjski prostor kampilobaktra predstavlja črevesje ptičev, goveda in nekaterih drugih živali, najverjetnejši vir kontaminacije pa njihovi iztrebki. Kot vir okužbe so običajno navedeni uživanje perutninskega mesa, predvsem premalo toplotno obdelanega, ter uživanje surovega mleka in pitne vode brez priprave. Vzroki za pojav kampilobakterioz so tudi drugi dejavniki, predvsem neprimerno rokovanje s perutnino in stik s hišnimi ljubljenci, npr. mačkami in psi, stik z blatom dojenčkov z drisko. Prenos med ljudmi na splošno ni pogost. Možna je tudi okužba zaradi zaužitja vode med kopanjem v naravnih oziroma divjih kopališčih.

Potek okužbe s kampilobaktrom

Najmanjša infektivna doza, potrebna za nastanek okužbe, je nizka, manj kot 500 bakterij. Po vstopu v organizem se bakterije kampilobakter po prehodu želodčne bariere naselijo na sluznici prebavnega trakta ptičev in sesalcev. Inkubacijska doba pri človeku je običajno dva do pet dni, možni razpon znaša vse od enega do deset dni. Kampilobakterioza najpogosteje poteka kot akutna črevesna okužba, ki običajno mine brez posledic, a se lahko ponovi. Traja eden do dva tedna. Po preboleli bolezni se bakterije lahko še več tednov do mesecev izločajo z blatom. Zdravstvene težave so lahko tudi hujše, zlasti pri osebah s porušenim delovanjem imunskega sistema. Okužba lahko pušča posledice v delovanju perifernega živčevja, izražene kot sindrom Guillan Barre.

Dokument:	KAMPILOBAKTER (<i>Campylobacter</i>) V ŽIVILIH
Pripravi:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
	Datum: 6.9.2022 Zamenja verzijo: julij 2013

Okužba z bakterijo kampilobakter lahko tudi pri človeku poteka povsem tiho, brez kliničnih znakov in simptomov.

Dovzetnejše skupine za okužbo s kampilobaktrom

Kampilobakter je pomemben povzročitelj črevesnih nalezljivih obolenj v vseh starostnih skupinah po vsem svetu. Najpogosteje pa zbolevalo majhni otroci, stari od enega do pet let. Težji potek bolezni pričakujemo pri osebah s porušenim delovanjem imunskega sistema.

Preprečevanje okužbe s kampilobaktrom z živili

- Uživajmo samo zadosti toplotno obdelano perutninsko meso!
- Na to bodimo pozorni tako v domači kuhinji kot v lokalih, še posebej pa na piknikih. Pravilno pripravljeno perutninsko meso ne sme biti krvavo ob kosteh. Temperatura, ki jo moramo pri pravilni pripravi perutnine doseči v notranjosti:
 - vsaj 82 °C pri pripravi cele perutnine,
 - 76,5 °C pri pripravi piščančjih prsi,
 - 74 °C pri pripravi perutninskega mesa v manjših kosih.¹
- Preprečujemo možnost navzkrižne kontaminacije v kuhinji!
Zagotavljamo ločeno shranjevanje surovega perutninskega mesa. Za njegovo pripravo uporabljamo ločene kuhinjske deske in nože, posodo in pribor ...²
- Izbirajmo živila, ki ne veljajo za rizična!
Uživajmo zgolj predhodno toplotno obdelano mleko³ ter surovo zelenjavo in sadje⁴, ki je temeljito oprano v pitni vodi.
- Za uživanje in pripravo hrane uporabljamo zgolj pitno vodo!
Za pitje in pripravo hrane ne uporabljamo deževnice ali vode iz lastnega vodnega vira brez potrebne priprave.⁵
- Skrbimo za redno in pravilno umivanje rok!
Roke skrbno umijemo z milom pred rokovanjem z živili, po rokovanju s surovimi živili, po uporabi toaletnih prostorov, po stiku z živalmi ali njihovimi iztrebki.⁶

¹ Ravnanje s surovim perutninskim mesom v domači kuhinji:

<http://www.nijz.si/ravnanje-s-surovim-perutninskim-mesom-v-domaci-kuhinji>

² Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi:

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

³ Mleko in mlekomati:

<http://www.nijz.si/mleko-in-mlekomati>

⁴ Higijensko ravnanje s svežim sadjem in zelenjavo:

<http://www.nijz.si/higijensko-ravnanje-s-svezim-sadjem-in-zelenjavo>

⁵ Pitna voda – Pogosta vprašanja o pitni vodi:

<http://www.nijz.si/pogosta-vprasanja-o-pitni-vodi>

⁶ Pomen umivanja rok v domači kuhinji:

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

Dokument:	KAMPILOBAKTER (<i>Campylobacter</i>) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
Datum: 6.9.2022 Zamenja verzijo: julij 2013	

Med bakterijsko povzročeni črevesni obolenji so najpogostejše kampilobakterioze. Največkrat jih registriramo pri otrocih. Pojavljajo se sezonsko, največ primerov je v toplih mesecih leta. Najpogosteje se okužimo s hrano, s premalo toplotno obdelano perutnino, nepasteriziranim mlekom ali vodo brez priprave. Možni so tudi drugi vzroki, npr. neprimerno rokovanje s perutnino, stik z domačimi ljubljenci, kot so mačke in psi ali stik z blatom dojenčka z drisko. Pojav kampilobakterioz preprečujemo z zadostno toplotno obdelavo perutninskega mesa, preprečevanjem križanja čistih in nečistih poti v kuhinji ter doslednim vzdrževanjem osebne higiene, s poudarkom na umivanju rok.

Dokument:	KAMPILOBAKTER (<i>Campylobacter</i>) V ŽIVILIH
Pripravi:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
	Datum: 6.9.2022 Zamenja verzijo: julij 2013