

HYGIENICKO - ZDRAVOTNÉ PROBLÉMY SPOJENÉ S VÝROBOU POTRAVÍN

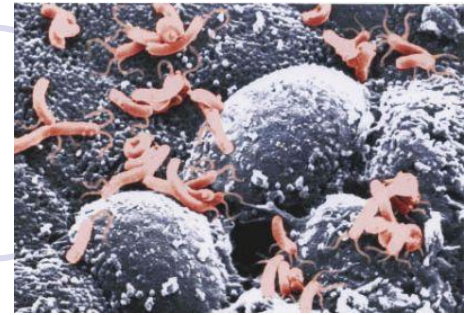


Osnova prednášky

2/30

- 1. Alimentárne ochorenia – definícia
- 2. Charakteristika alimentárnych ochorení
- 3. Spôsob kontaminácie potravín
- 4. Prvá skupina alimentárnych ochorení
- 5. Druhá skupina alimentárnych ochorení
- 6. Alimentárne ochorenia bez interhumánneho prenosu

I. Alimentárne ochorenia



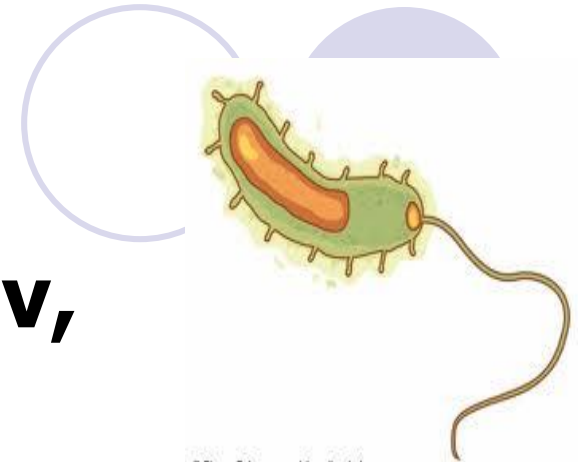
Chorobné stavy, ktoré môžu potraviny vyvolať, v zásade rozdeľujeme do dvoch základných skupín:



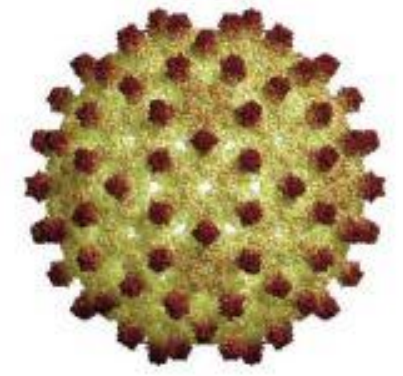
- 1. Ochorenia mikrobiálneho pôvodu,**
- 2. Ochorenia nemikrobiálneho pôvodu.**

Alimentárne ochorenia ^{4/30}

ochorenia, ktoré súvisia s prijímaním potravy a nápojov, kedy sa pôvodcovia ochorenia dostanú do organizmu človeka skonzumovanou **potravinou (nápojom)**.



© Classe Osl - www.encyclopediasalud.com



Pôvodcami ochorení sú:

- baktérie,
- vírusy,
- parazity,
- prióny,



Pre vznik infekčného ochorenia musí byť: ^{5/30}

- pôvodca infekcie,
- vnímavý hositeľ,
- cesta infekcie - spôsob, akým sa pôvodca infekcie dostane do organizmu človeka.

Cesty infekcie môžu byť rôzne:

Kontaktná infekcia – prenáša sa kontaktom, napr. používaním spoločného uteráka, pri spoločnom kúpaní, používaním spoločných jedálenských príborov a i.

Fekálno – orálna infekcia - patrí medzi najčastejšie príčiny vzniku alimentárnych ochorení. Ide hlavne o reťazec: WC – ruky – potravina.

II. Charakteristika alimentárnych ochorení

6/30

škodlivina (pôvodca nákazy alebo toxín) sa dostáva do organizmu človeka – konzumenta - ústami, a to potravinou alebo nápojom (**perorálne**).

Prenos infekčného agens na potravinu (či vodu) sa deje niekoľkými spôsobmi (3 skupiny spôsobu prenosu):

1. kontaminovanými rukami počas manipulácie s potravinou (**tzv. ľudské ochorenia**),
2. konzumáciou potravín z produktov chorých zvierat - mäso, mlieko, vajcia a i. (**tzv. zoonózy**),
3. konzumáciou potravín, v ktorých došlo k tvorbe **toxínov** vyskytujúcich sa v tráviacej sústave zdravých zvierat a v hnisavých procesoch človeka (**tzv. otravy z potravín**).



Podľa rozsahu tieto ochorenia sú:

7/20

sporadické - postihujú jednotlivca alebo kolektívy,
hromadné - postihujú veľký okruh ľudí – veľmi
dôležitá je preventívna činnosť veterinárnej služby
vo vzťahu k ochoreniam z potravín.

Podľa klinickej manifestácie u človeka -
konzumenta - ich môžeme rozdeliť do dvoch
skupín: **akútne a chronické**

1. Akútne ochorenia z potravín - zmena
zdravotného stavu človeka už o niekoľko hodín
alebo dní po vniknutí škodlivého agens do
organizmu potravinou, či nápojom.



Charakteristika akútnych ochorení z potravín

8/30

Klinický obraz rôznej intenzity:

hnačka, zvracanie, zvýšená telesná teplota (horúčka), poruchy kardiovaskulárneho systému, nervové príznaky, rôzny stupeň dehydratácie organizmu, prípadne letálny koniec (smrť, exitus).



9/20

2. Chronické ochorenia z potravín - klinické príznaky sa objavia až o niekoľko rokov po sústavnom požívaní nebezpečnej potraviny:

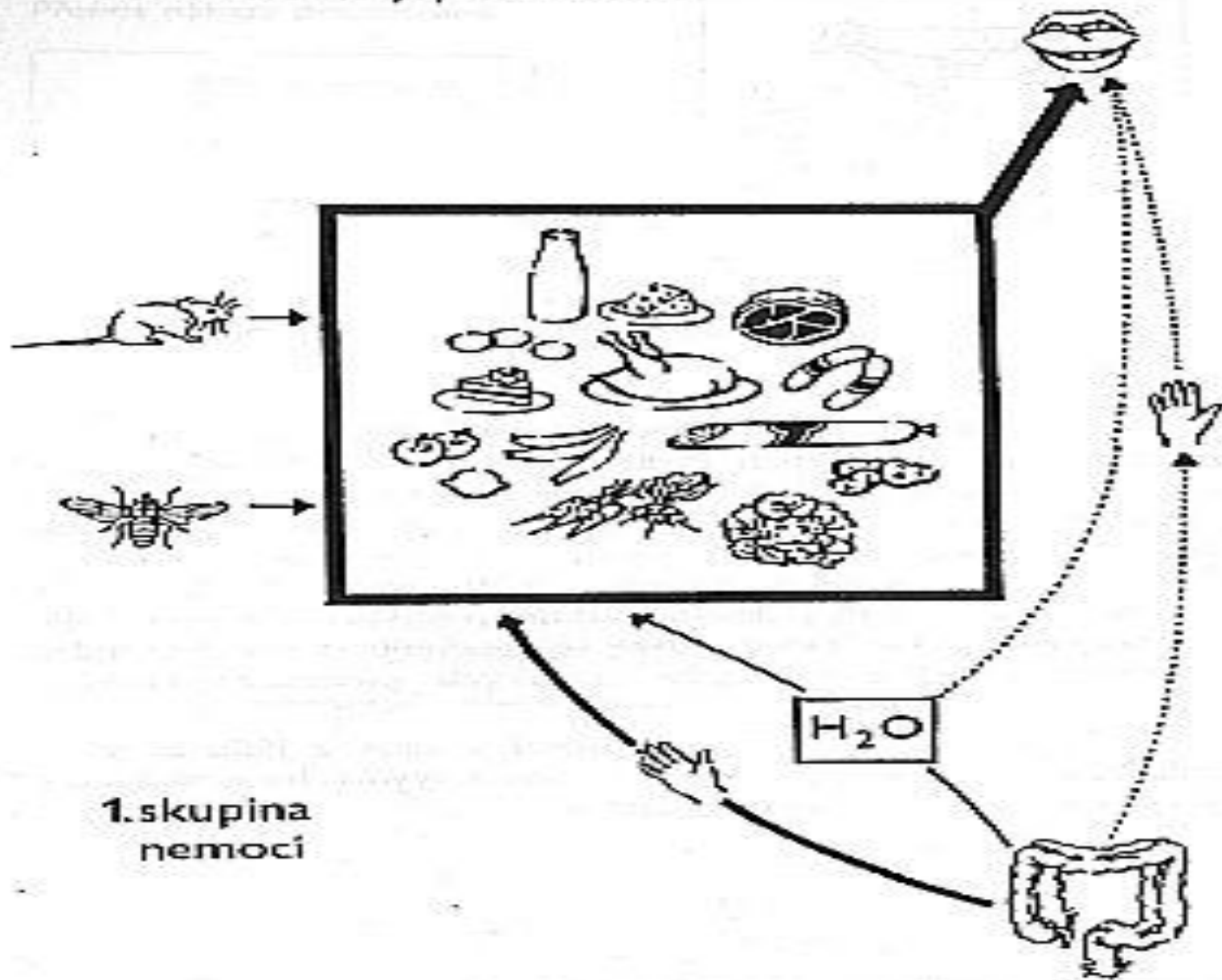
- sú zvlášť nebezpečné pre svoju **chronicitu**,
- dôležitý je systém prevencie (onkologické a niektoré kardiovaskulárne ochorenia).

III. Spôsoby kontaminácie potravín:

10/30

- prirodzene sa vyskytujúcimi toxickými látkami v potravinách (toxické huby , solanín v zemiakoch, tomatín v zelených paradajkách, histamín v rybách a i.),
- v prvovýrobe (obilniny - námeľ, kúkol, pesticídy),
- počas spracovania a skladovania (chemické prvky - Pb, dusíkaté látky, farbivá, bakteriálne toxíny, mykotoxíny, a i.),
- vajíčkami alebo larvami parazitov (trichinelóza, toxoplazmóza, taeniózy (cestodózy), a i.),
- inými škodlivými látkami (karcinogény - dechty, antioxidanty - peroxidy, hormóny a iné).

Přenos nákazy potravinami



1. skupina
nemoci

IV. PRVÁ SKUPINA OCHORENÍ

12/20

Skupina výlučne ľudských inf. ochorení

- najčastejší spôsob kontaminácie potravín: pri príprave, distribúcii, výdaji a inej manipulácii rukami znečistenými stolicou alebo močom, s obsahom infekčného agens,**
- zriedkavejšie: exkrementami domácich hlodavcov alebo muchami, vodou znečistenou fekálnymi mikroorganizmami, ktorá sa použije pri príprave jedla, alebo pri umývaní riadu, príborov a kuchynských nástrojov a plôch.**

Zdroj ochorenia:

- chorý človek - má klinické prejavy ochorenia (hnačka, zvracanie, zvýšená teplota, bolesti brucha, nechutenstvo),

- bacilonosič - klinicky zdravý človek, ktorý trvale a nepravidelne vylučuje patogénne mikroorganizmy rôznym spôsobom (napr. stolicou) do svojho okolia.

Tieto nákazy sú **prenosné** z človeka na človeka predovšetkým fekálno-orálnou cestou prostredníctvom kontaminovaných rúk, potravín a vody.

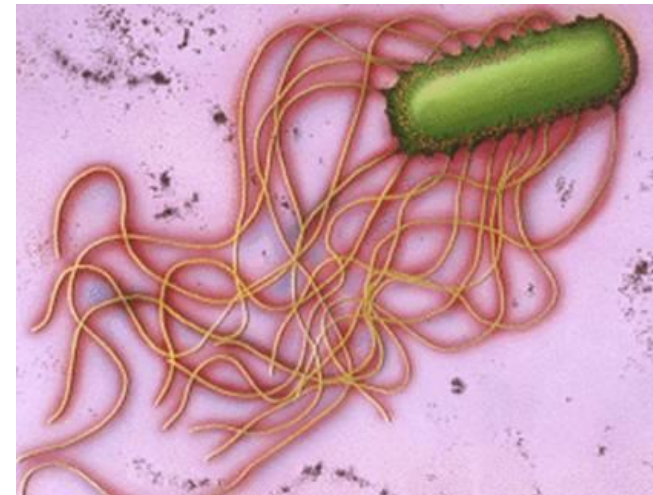
Inkubačná doba

14/20

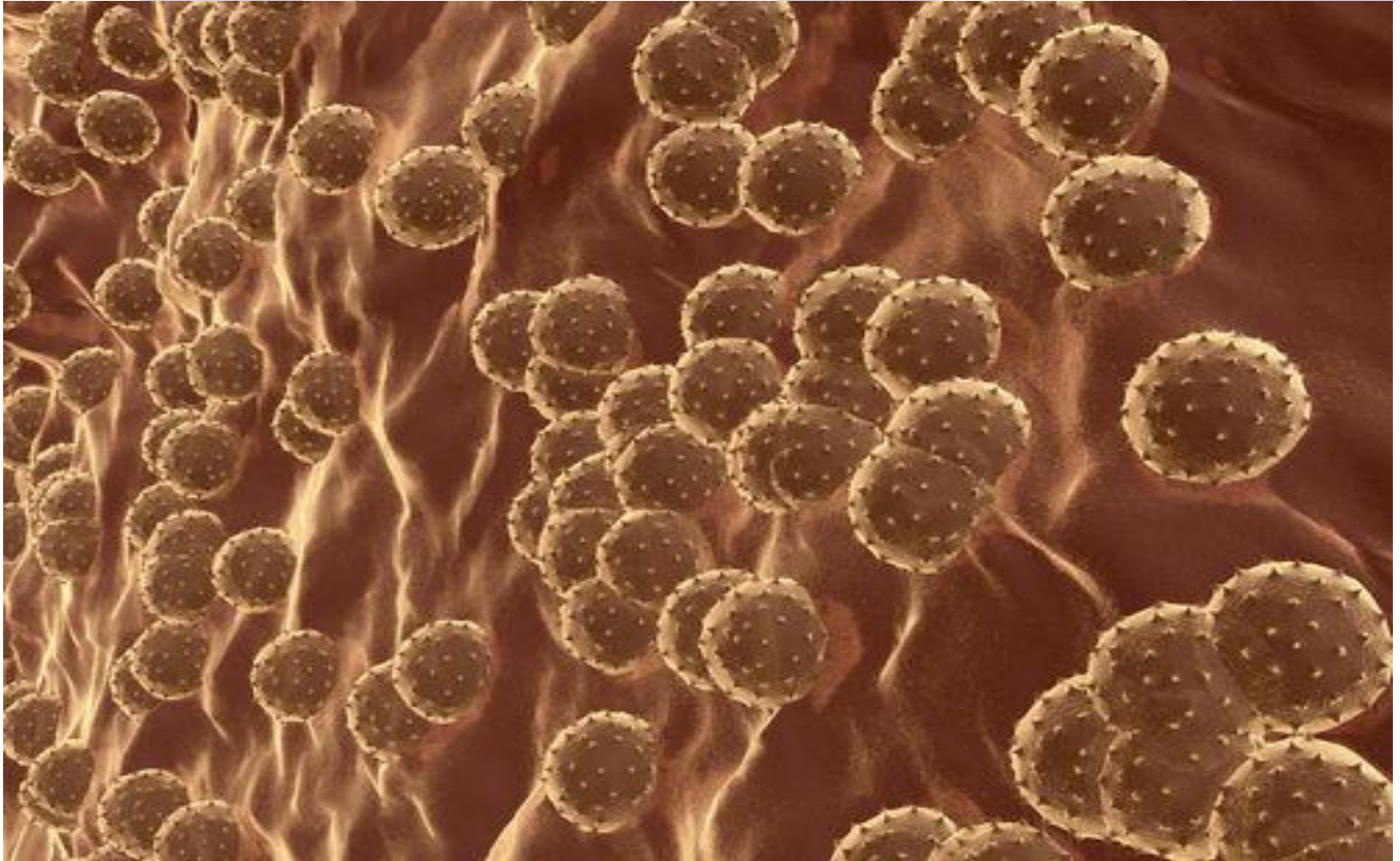
je rôzna, trvá niekoľko hodín (salmonelóza), dní (úplavica) alebo až niekoľko týždňov (žltáčka).

Patrí sem:

- brušný týfus,
- paratýfus B,
- bacilárna úplavica,
- akútne hnačkové ochorenia,
- vírusová hepatitída typu A,
- cholera.



Vírus hepatitídy typu B



V. DRUHÁ SKUPINA OCHORENÍ - ZOONÓZY

15/19

Prenos:

- priamym dotykom so zvierat'om,
- fekálne-orálnym spôsobom,
- vzduchom,
- alimentárne - požitím produktov chorého zvierat'a.

DOMÁCE ZVIERATÁ



krava



býk



osol



kôň



koza



prasa



ovca



hus



kačica



morka



kohút



kura

sliepka



pes



mačka



králik



morča



škrečok

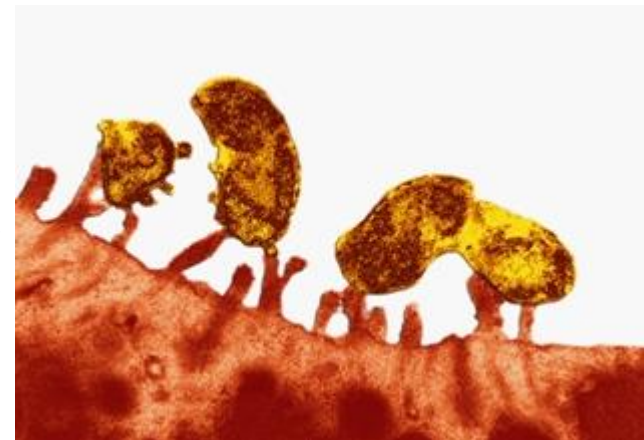
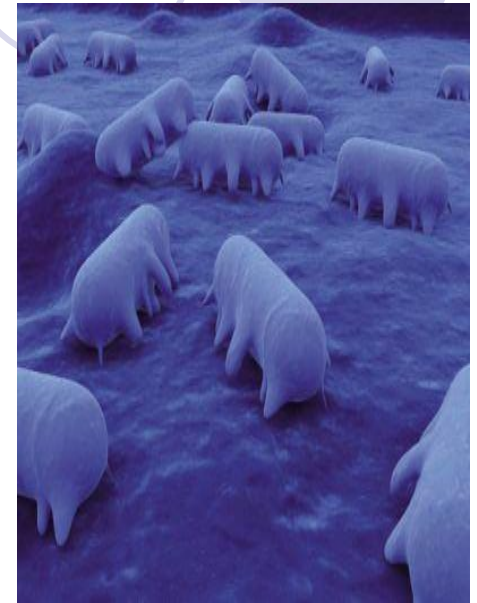


holub

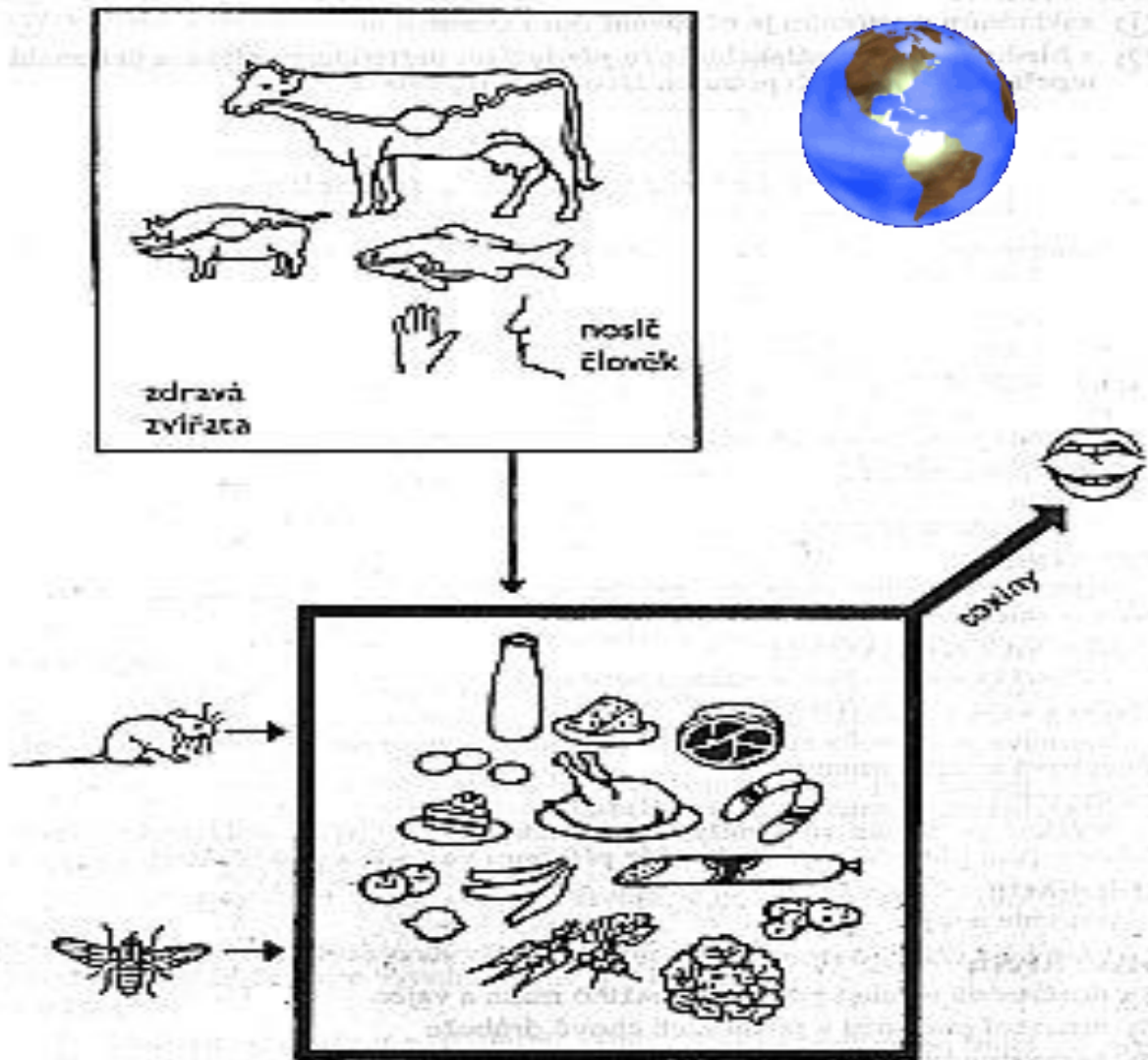
Alimentárne zoonózy

16/20

- salmonelózy,
- listerióza,
- yersiniózy,
- toxoplazmóza,
- tularémia,
- taeniózy,
- kamylobakteriόza,
- tuberkulóza,
- mykobakteriόzy iné ako tuberkulóza.



Přenos nákazy potravinami

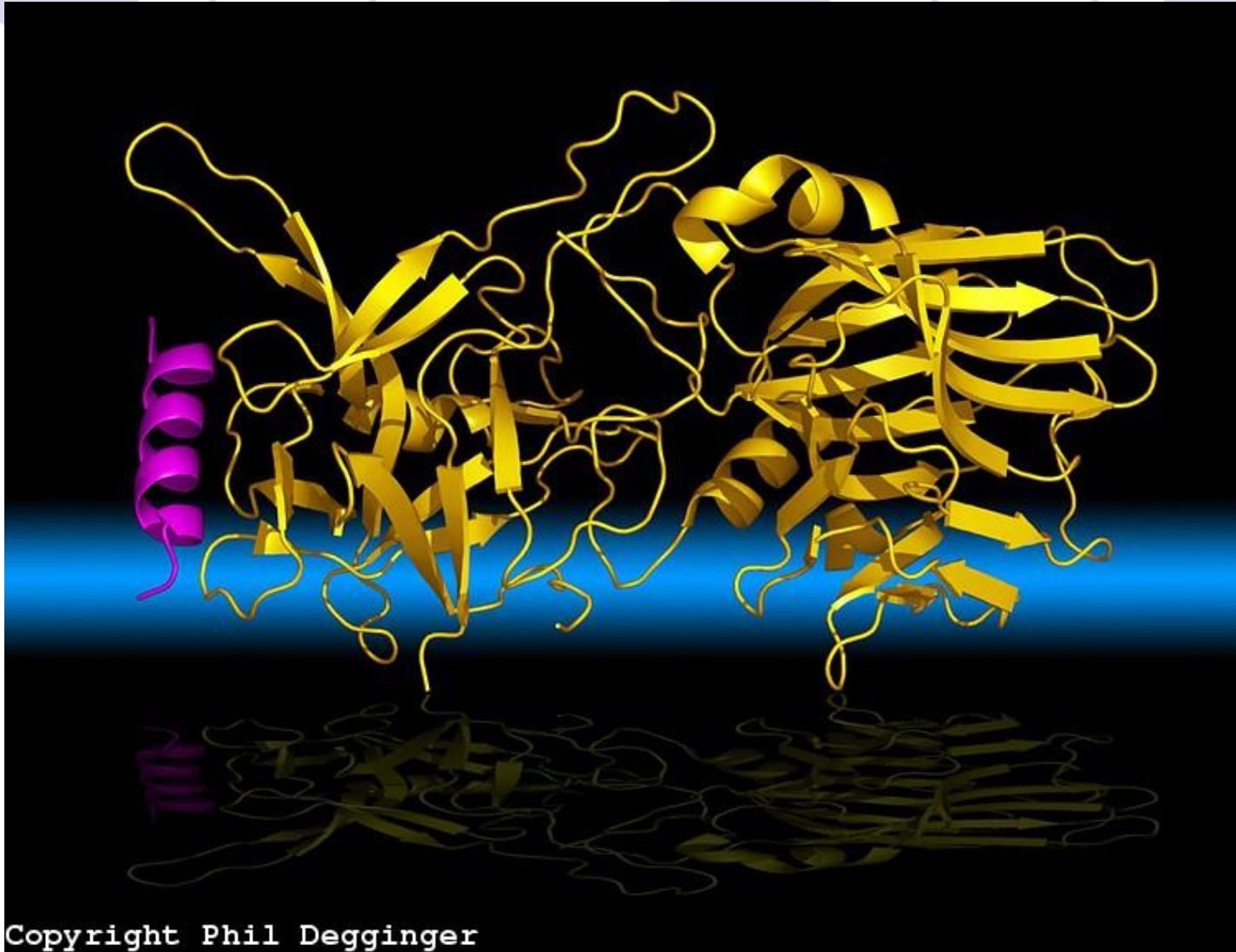


VI. Alimentárne ochorenia bez interhumánneho prenosu

Patrí sem:

- stafylokoková enterotoxikóza,
- botulizmus (intoxikácia *Cl. botulinum*),
- intoxikácia *Clostridium perfringens*,
- intoxikácia *Bacillus cereus*,
- intoxikácia *Vibrio parahaemolyticus*.

Botulinum-Neurotoxin-Moleküle





Bol určený nový variant Creutzfeldt-Jacobovej choroby ako choroby prenášanej potravinami, spôsobenej požitím hovädzieho mäsa pochádzajúceho z dobytká postihnutého bovinnou spongiformnou encephalopatiou (BSE, TSE).

škodlivé bakterie



střevo
nedostatečně
chráněné

přátelské bakterie



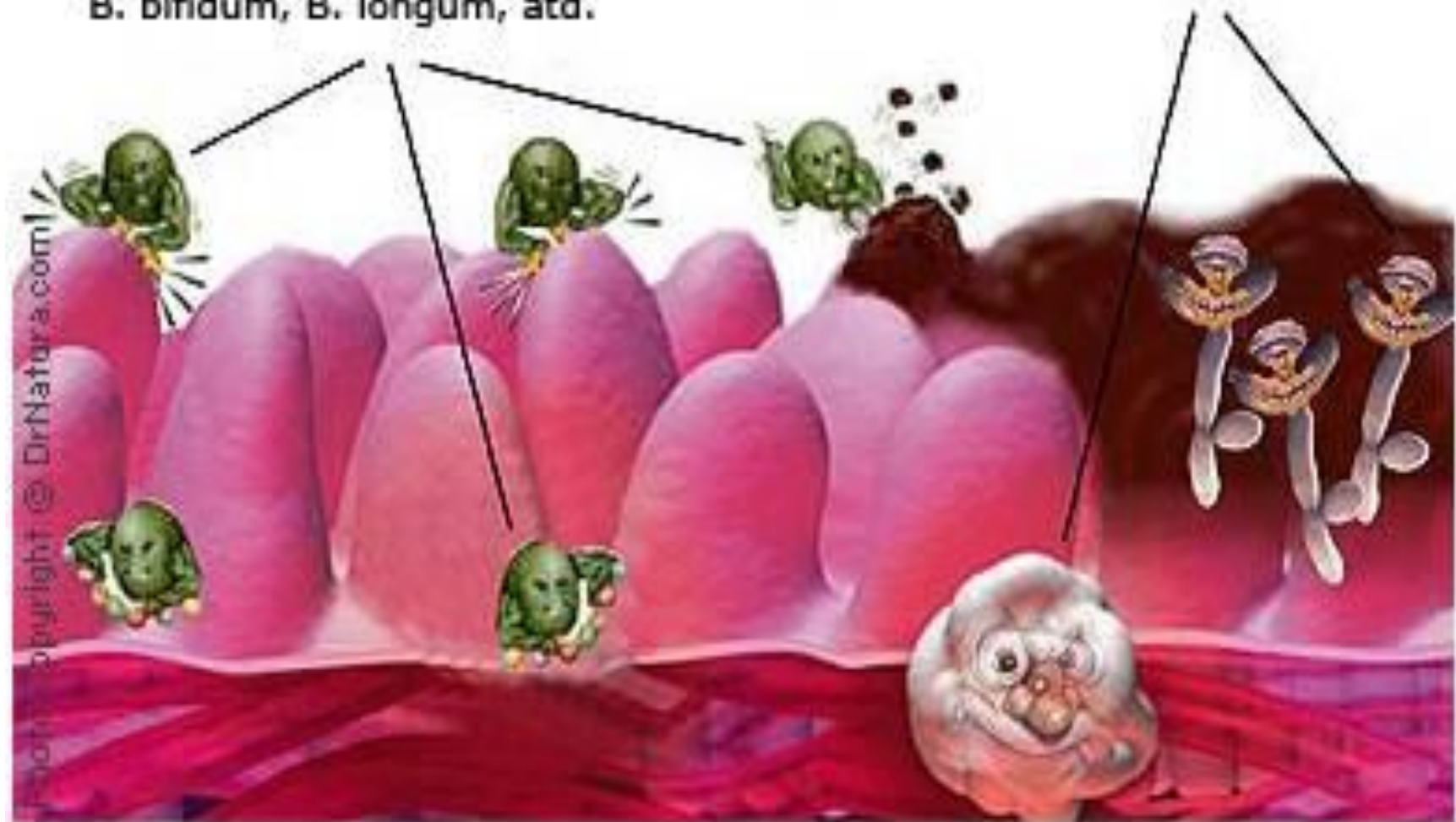
střevo
chráněné
bifidobakteriemi

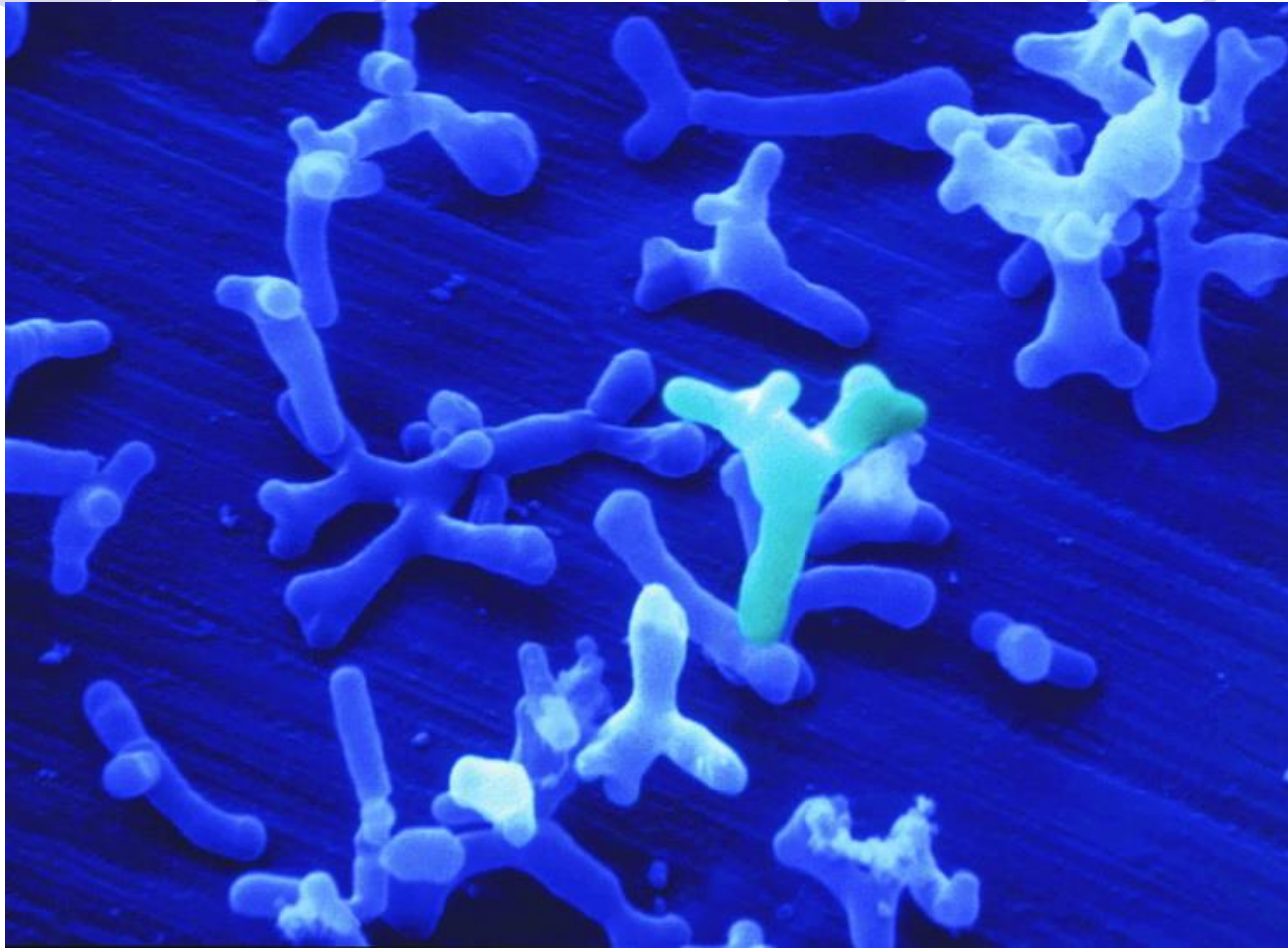
Priateľské baktérie

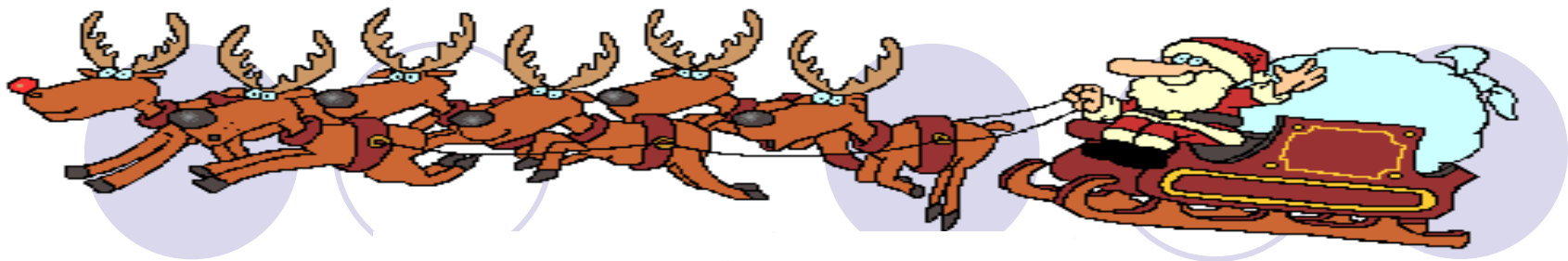
L. acidophilus, *L. salivarius*,
L. casei, *L. thermophilus*,
B. bifidum, *B. longum*, atď.

Škodlivé baktérie

Patogénne baktérie a huby, ako je
Candida albicans







„JEŠTĚ SE NESTALO, ABY
TO NĚJAK NEDOPADLO!“

www.flipky.cz

