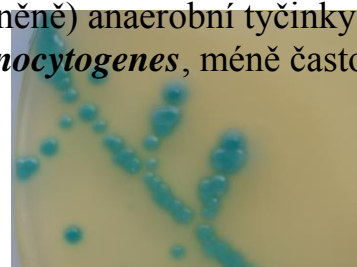


Listeria

Patří mezi grampozitivní bakterie, fakultativně (podmíněně) anaerobní tyčinky. Významný pro člověka je především druh *Listeria monocytogenes*, méně často *L. ivanovii*, *L. innocua*.



Listeria monocytogenes na půdě A.L. agar.

Lékařská mikrobiologie

Patogenita a patogeneze

Patogen	<i>Listeria monocytogenes</i>
Inkubační doba	1 – 4 týdny
Patogeneze	Často bezpříznakově, nebo se projeví respirační onemocnění. Nebezpečná je u oslabených osob a novorozenců. Infekce získaná v děloze způsobí pneumonii dítěte, infekce získaná po porodu meningitidu.
Onemocnění	Listerióza
Laboratorní průkaz	Odebírá se hemokultura, mozkomíšní mok, amniová tekutina, gynekologický materiál. V komunální hygieně je důležitá analýza potravin.
Epidemiologie	Listerie jsou ubikvitární (všude rozšířené). Zpravidla se jedná o alimentární infekci (z potravin) nebo o infekci od zvířat při práci s nimi.
Terapie	Antibiotika: ampicilin

Prevence.

Především u těhotných žen, které mají přirozeně sníženou imunitu je doporučeno vyhýbat se rizikovým potravinám (sýry, mléko, uzeniny).

U nakažené matky přestupují listerie placentou na plod. K tomu dochází po pátém měsíci gravidity. Výskyt onemocnění je u 0,5 % těhotných.

U těhotné má nemoc nevýrazný průběh – většinou v podobě chřipkového onemocnění. Vzácněji se vyvine zánět ledvinné pánvičky. V podstatě každé horečnaté onemocnění v těhotenství může být důsledkem nákazy listeriem. Bylo zjištěno, že i nadměrné a pozdní zvracení těhotných může být projevem nákazy listeriem.

Porod může být předčasný. Rodí se často plody nitroděložně odumřelé. Jindy s příznaky těžké hypoxie (dušení) v děloze s modravým zbarvením kůže a obtížným dýcháním, zvracením, křečemi, někdy s příznaky zánětu mozkových blan nebo zánětu mozku. Tento stav se může vyvinout až v prvních dnech po narození.

Diagnóza je potvrzována nálezem listerií ve stolici.

Komunální hygiena

Listerie jsou nenáročné bakterie, které se množí i v chladničce a snášejí vysoké koncentrace solí. Proto jsou často vektorem nákazy sýry a další hotová jídla, připravená v chladničce ke konzumaci.

Výskyt listerióz je v posledních letech ve většině evropských států uváděn mezi 2 až 10 případy na jeden milion obyvatel. Přestože se jedná o poměrně vzácné onemocnění, je mu věnována velká pozornost, především z důvodu závažnosti průběhu, které může slabšího pacienta ohrožovat i na životě.

Zdroj nákazy:

- Voda, bahno, siláž, koryši, ptáci,
- mléko, měkké sýry,
- drůbeží párky.

Hygienická opatření

POTRAVINY

Česká technická norma, únor 2008,

ČSN 56 9609 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – mikrobiologická kritéria pro potraviny. Principy stanovení a aplikace.

Potraviny určené pro kojeneckou a dětskou výživu.

Potraviny určené k přímé spotřebě jako:

- Sýry ze syrového mléka,
- měkké sýry zrající, plísňové sýry,
- naklíčená semena rostlin,
- cukrářské výrobky s bílkovými krémy a plněné máslovými a tukovými žloutkovými krémy a náplněmi, punčové, s ovocem,
- cukrářské výrobky plněné anebo zdobené šlehačkovou náplní, smetanovými krémy, pudinkovými nebo žloutkovými náplněmi.

Limit: *Listeria monocytogenes* negativní ve 25g vzorku

Vyšetření trvá min. 5 dní.

Literatura:

VOTAVA, M. *Lékařská mikrobiologie speciální*. Brno, NEPTUN, 2003, 495 s. ISBN 80-9028296-6-5

ŠILHÁNKOVÁ, L. *Mikrobiologie pro potravináře a biotechnologi*. Praha, ACADEMIA, 2002, 363 s. ISBN 80-200-1024-6