

Salmonella

Patří mezi gramnegativní bakterie, fakultativně (podmíněně) anaerobní tyčinky.
 Čeleď *Enterobacteriaceae*.

Významné pro člověka patří do druhu *Salmonella enterica*. Tento se serotypizací dělí do serotypů. Např. *Salomonela enterica*, serotyp Typhi, Zkráceně *Salmonela* Typhi.

Lékařská mikrobiologie

Nejvýznamnější sérotypy:

Salmonela Typhi, Paratyphi
 Enteritidis - až v 96% případech
 Typhimurium, Infantis, Agona



Salmonela na půdě XLD

DĚLENÍ Patogenita a patogeneze

	<i>Antropogenní = přenosné z člověka na člověka</i>	<i>Zoopatogenní = přenosné ze zvířete na člověka</i>
Patogen	Typhi, Paratyphi	Enteritidis, Typhimurium
Inkubační doba	10 – 14 dní	12 h – 5 dnů 24h – 48 h
Patogeneze	Vysoká teplota, bolest hlavy sepsy, bakteriemie	Nevolnost, zvracení, četné vodnaté průjmy bez krve, stolice tmavozelená
Onemocnění	břišní tyfus, paratyfus	salmonelóza tj. akutní průjmové onemocnění
Laboratorní průkaz	Z krve, moči, stolice nemusí být pozitivní, aglutinace – Widalova reakce	Stolice, výtěr z rektu kultivace, biochemické dourčení, serotypizace Průkaz trvá cca 4 dny
Epidemiologie	U nás není, v Jižní Americe	Přenos ze zvířat fekálně orální cestou. Z potravin (vejce, drůbež, zmrzlina)
Terapie	Antibiotika: fluorochinolony, kotrimoxazol ampicilin	Bez antibiotik. Pouze podpurná léčba probatiky, jogurty, kysaným zelím.

Nález salmonel podléhá povinnému hlášení na hygienickou stanici z důvodu epidemiologického rizika.

Salmonella

Komunální hygiena

Salmonelózy jsou nejčastější alimentární infekce v ČR.

Salmonely jsou poměrně odolné na zevní prostředí. Ve zmražených potravinách vydrží i roky.

Rychle ji ničí běžné dezinfekční prostředky. Teplota nad 60 °C by je měla zahubit. Je však nutno mít na zřeteli, že tato teplota musí být i uprostřed potraviny. Ta je však zpravidla mnohem nižší než povrchová či dokonce teplota vody, ve které se potravina vaří.

Zdroj nákazy:

- hrabavá drůbež, pernatá zvěř, telata, vepři,
- slepičí vejce,
- hlodavci kontaminující svým trusem špatně uložené potraviny,
- vzácně člověk, který vylučuje salmonely stolicí (dny až týdny)
- kontaminovaná voda.

Nemocní v potravinářské výrobě nesmí vykonávat své povolání až do doby kdy je *Salmonella* ve vyšetřovaném vzorku negativní.

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.

Limit: *Salmonella* spp negativní ve 25g vzorku

VODA, PÍSKOVIŠTĚ

Vyhláška 135/2004 Sb. Kterou se stanoví hygienické požadavky na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch.

Příloha č 1, voda ke koupání ve volné přírodě

Limit: *Salmonella* spp 0 KTJ / 1 l vzorku

Příloha č. 10, znečištění písku

Limit: *Salmonella* spp negativní / 1g sušiny vzorku

Vyšetření trvá 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