

The background of the slide is a vibrant collage of various food items. In the top left, there are whole and sliced potatoes, leeks, and red bell peppers. To the right, there are green apples, a glass pitcher with red liquid, and a slice of orange. The bottom left features red tomatoes, yellow corn cobs, and a bunch of yellow corn. The bottom center shows a carton of brown eggs and a glass bottle of yellow oil. The bottom right includes a piece of yellow cheese and a whole red fish. A white rectangular box with a black border is centered over the collage, containing the title and author information.

LISTERIÓZA RIZIKA A PREVENCE

MUDr. Renata Ciupek

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Brno, 2025

Listerióza

- u zdravých neoslabených osob probíhá bezpříznakově nebo pod obrazem lehké chřipky, nikoli jako akutní gastroenteritida
- manifestní případy se projeví jako sepse nebo zánět mozkových blan
- komplikace manifestních případů: endokarditida, abscesy, kožní léze
- původcem je bakterie *Listeria monocytogenes* - ubikviterní, odolná proti chladu, vyskytuje se běžně v prostředí, může kontaminovat potraviny, přežívá i v chladu (pozor - chladničky!)
- cesta přenosu je alimentární a z těhotné na plod, délka inkubační doby je v řádu týdnů, což ztěžuje objasnění konkrétní rizikové potraviny
- počty případů v ČR se pohybují v řádu několika desítek ročně

Riziko nákazy listeriózou je nejvyšší pro:

- těhotné – v 1. trimestru potrat
- novorozence - u novorozenců se projeví jako hnisavý zánět mozkových blan nebo sepsy; novorozenci se rodí se sepsí i v případě, že onemocnění matky bylo bezpříznakové
- osoby s poruchami imunity, onkologicky nemocné, oslabené seniory



Listerióza – prevence

- důkladná **tepelná úprava** potravin živ. původu
- **pro osoby v riziku nákazy: eliminace syrových pokrmů** živočišného původu z jídelníčku (tatarský biftek, carpaccio, syrová sekaná), syrové nedostatečně očištěné kořenové zeleniny i mražené zeleniny, zrajících sýrů, uzených a syrových ryb (sushi), lahůdkových salátů, aspiků
- dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami
- uložení potravin v chladničce, pravidelné čištění (ocet!)
- zdravotní výchova – **včasné poučení těhotných o bezpečném stravování v těhotenství**



V každé domácnosti: pravidelný úklid ledničky!

