

Dokument WHO o kampylobakterióze

(Campylobacter. Document code: WHO/FNU/FOS/94.5)

Central European Epid. Journal, č.2/2001, s. 90 a 94

Volně přeložil MUDr. Vladimír Plesník

Agens:

Jedním z nejčastějších původců průjmových onemocnění lidí na celém světě jsou bakterie z rodu *Campylobacter*. V rozvojových i vyspělých státech vyvolávají více průjmů než například salmonely v potravinách. V rozvojových zemích jsou zvláště časté kampylobakterové infekce u dětí mladších dvou let, končící občas úmrtím. Téměř ve všech vyspělých státech incidence kampylobakterióz u lidí již několik let stále stoupá. Příčiny takového vzestupu nejsou jasné.

Kampylobaktery mají tělo spirálovité, esovité, prohnuté nebo tyčinkovité. Celý rod *Campylobacter* zahrnuje 16 druhů a 6 poddruhů. U nemocných lidí je původcem potíží nejčastěji *C. jejuni* (poddruh jejuni) a *C. coli*. Za primární patogeny se také považují *C. laridis* a *C. upsaliensis*, ale jejich nálezy u lidí je mnohem vzácnější. Většina druhů lépe roste v mikroaerobním prostředí při 3-10 % kyslíku. Několika druhům se nejlépe daří a anaerobním prostředí, ale mohou růst i při mikroaerobních podmínkách.

Onemocnění:

- Kampylobakterióza je onemocnění způsobené kampylobaktery. Začíná zpravidla 2-3 dny po nákaze, inkubace však může trvat od jednoho do deseti dnů.
- K nejčastějším příznakům kampylobakterové infekce patří průjem (často s krví ve stolici), bolesti břicha a hlavy, horečky, nevolnost a/nebo zvracení. Obvykle potíže trvají 3-6 dnů.
- Letální průběh je vzácný, zpravidla postihne pouze nejmladší, nebo nejstarší pacienty ale i osoby stížené jinou závažnou nemocí, jako je například AIDS.
- Hlášen byl také výskyt komplikací v podobě bakteriémie, hepatitidy, pankreatitidy, či abortů. Frekvence komplikací je různá. K postinfekčním komplikacím lze řadit reaktivní artritidu (bolestivý zánět kloubů může trvat několik měsíců) a neurologické potíže, jako je syndrom Guillainův-Barrého, obrně podobné poliomyelitidě, která může vést k dysfunkci respiračního nebo nervového systému, u malého, ale nezanedbatelného počtu případů také ke smrti.

Pro vysokou incidenci, trvání a možné komplikace či následky, jsou kampylobakteriózy závažnou infekcí.

Zdroj a cesta přenosu:

- Kampylobaktery jsou velmi rozšířenými mikroby, objevují se u většiny teplokrevných domácích, hospodářských a divokých zvířat. Nejčastěji bývají v potravinách zvířecího původu jako je drůbež, v masných výrobcích drůbežího, hovězího, ovčího a pštrošího původu, v ústřicích a u domácích zvířat, kočky a psy nevyjímaje.
- Přenos se uskutečňuje hlavně alimentární cestou, nedostatečně tepelně upraveným masem a masnými výrobky, stejně jako nepasterizovaným, nebo kontaminovaným mlékem. Byl také prokázán přenos kontaminovanou vodou a ledem.
- Kampylobakterióza se řadí mezi zoonózy, nákazy přenášené ze zvířat a zvířecích produktů na lidi. U zvířat vyvolávají kampylobaktery onemocnění jme vzácně.
- Jedním z hlavních nedostatků současné vědy je chybění znalosti do jaké míry přispívají jednotlivé zdroje nákazy k frekvenci infekce. Epidemie se společným zdrojem postihují poměrně málo lidí, velká většina zpráv referuje o jednotlivých onemocněních, bez zřetelných

odlišností. Je proto velice obtížné hodnotit význam různých zdrojů nákazy. Navíc, častý výskyt kampylobakterů ztěžuje volbu epidemiologických opatření k jejich kontrole v potravinách.

Způsoby kontroly a prevence kampylobakterií :

- Není třeba vždy podávat nějaké léky, s výjimkou náhrady ztráty tekutin. Podávání antibiotik (erytromycin, tetracykliny, chinolony) je indikováno jen při invazivní infekci, nebo k zabránění vzniku nosičství.
- Prevence kampylobakterií vyžaduje monitorování a kontrolu všech etap potravinového řetězce, od zemědělské farmy, přes zpracování, výroby a přípravy potravin jak v průmyslových podmínkách, tak v domácnostech.
- Specifická opatření na farmách mají omezit výskyt kampylobakterů u drůbeže. Spočívají ve zpřísnění až vyloučení možnosti horizontálního přenosu mikroba z prostředí na drůbeží hejna. To je však možné jen případech, kdy je drůbež chována v klecích.
- Chybí spolehlivá opatření k omezování výskytu kampylobakterů na dobytčích farmách. Nelze vždy zabránit kontaminaci syrového mléka, proto je třeba vyhýbat se jeho konzumaci.
- Dobré veterinárně-hygienické postupy mohou omezit kontaminaci poražených dobytčat fekáliemi, ale nezaručí, že v mase a masných výrobcích kampylobaktery nebudou. Výchova pracovníků na jatkách a v řeznictvích, zaměřená na hygienické zacházení se syrovým masem a s masnými potravinami, je základním opatřením ke snížení jejich kontaminace na minimum.
- Prevence kampylobakterií v domácnostech je stejná jako u jiných bakteriálních nálezů, šířících se alimentární cestou.
- V zemích, v nichž chybí přiměřený systém zneškodňování odpadních vod, by měly být fekálie a předměty jimi potřísněné před vypuštěním do odpadu dezinfikovány.

Doporučení pro veřejnost a cestující :

- Ujistěte se, že vaše jídlo bylo řádně tepelně opracováno a je servírováno ještě horké.
- Vyhněte se syrovému mléku a z něj připraveným produktům. Pijte je pasterizované nebo vařené mléko.
- Vyhněte se zmrzlině pokud si nejste jisti, že byla připravena z nezávadné vody.
- Je-li zdravotní nezávadnost pitné vody pochybná, povařte ji před použitím. Není-li to možné, předem ji dezinfikujte spolehlivým přípravkem, který vám jistě doporučí lékárník.
- Často a důkladně si myjte ruce mýdlem, zvláště po styku s domácími či hospodářskými zvířaty, nebo po použití toalety.
- Pečlivě omývejte ovoce a zeleninu, zejména jíte-li ji za syrova. Kde je to možné, ovoce nebo zeleninu před jídlem oloupejte.
- Osoby podílející se na přípravě stravy by měly dodržovat hygienická pravidla. Pokud mají horečku, průjem, zvrací nebo mají viditelné kožní léze, neměly by přicházet do přímého styku s připravovaným jídlem.

Poznámka překladatele:

Frekvence kampylobakterových enteritíd láme všechny rekordy a připomíná před časem pozorovaný rozsáhlý výskyt salmonelóz. Je však stoupající incidence kampylobakterových infekcí skutečností, nebo obraz lepší mikrobiologické diagnostiky ? Nebyly dřívější „klinické diagnózy“ salmonelózy ve skutečnosti kampylobakterií ?