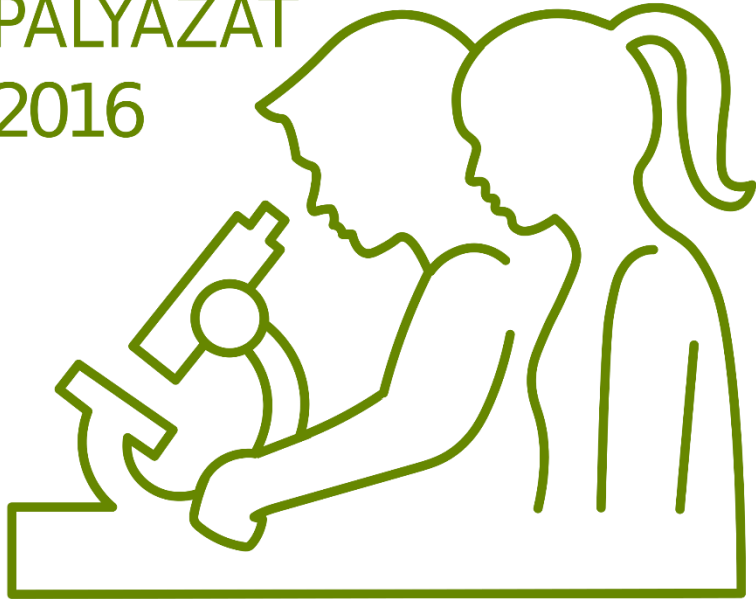


MTA SZAKMÓDSZERTANI
PÁLYÁZAT
2016



MIKROKOZMOSZ

Hívatlan vendégek a konyhánkban

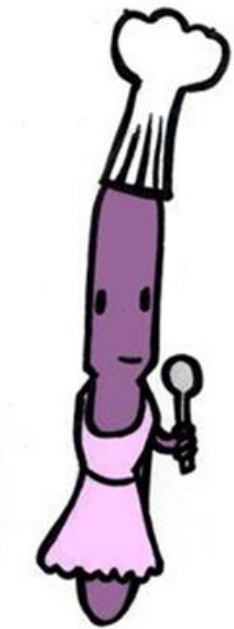


Élelmiszer eredetű
fertőzések

DR. SPENGLER GABRIELLA, DR. MOSOLYGÓ TÍMEA

SZTE-ÁOK ORVOSI MIKROBIOLÓGIAI ÉS IMMUNBIOLÓGIAI INTÉZET

Hívatlan vendégek a konyhánkban



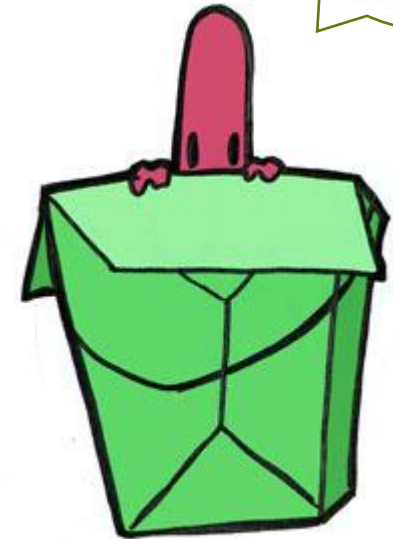
SALMONELLA
ENTERITIDIS

Nagyon
szeretem a
tojást!



CAMPYLOBACTER
JEJUNI

Imádom a
csirkét!



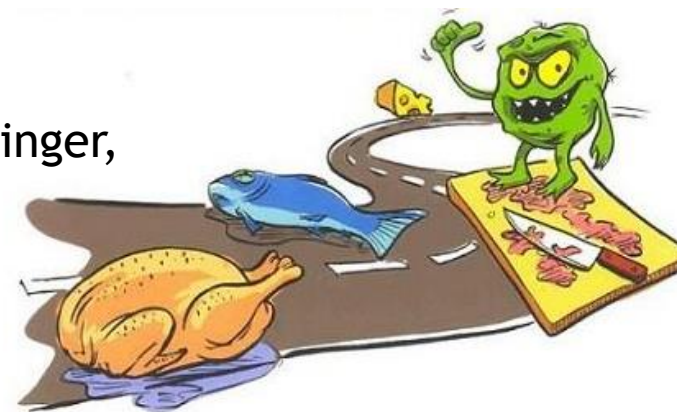
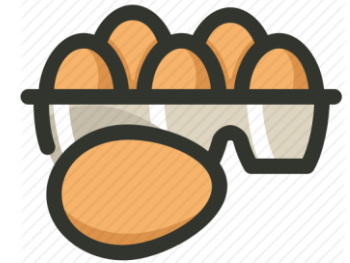
BACILLUS CEREBUS

A rizs a
kedvencem!

HASMENÉST OKOZÓ SALMONELLÁK

- zoonózis (állatról emberre terjedő fertőzés)
 - szárnyasok, juh, kecske, sertés, hüllők, kétéltűek, madarak, rágcsálók, kutyák, macskák
- salmonellával kontaminált élelmiszerek: tojás vagy bármilyen tojást tartalmazó étel, baromfihús, marhahús, hal, tejtermékek
- állati széklettel való kontamináció
- a salmonellákat a főzés elpusztítja, nem szaporodnak hűtőben, a hűtést azonban túlélik és szobahőn újra szaporodni kezdenek
- fertőző dózis - 10^6 - 10^9 baktérium
- az étel elfogyasztását követő 8-48 óra múlva láz, hányinger, hányás, hasi fájdalom, hasmenés

lives in many animals



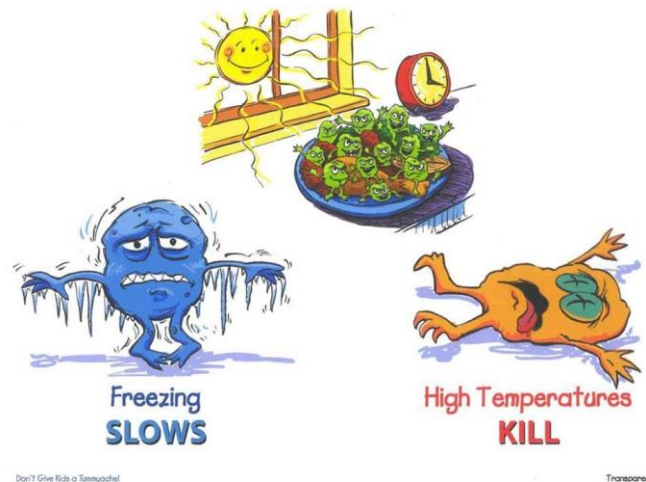
MTA SZAKMÓDSZERTANI
PÁLYÁZAT
2016



MIKROKOZMOSZ

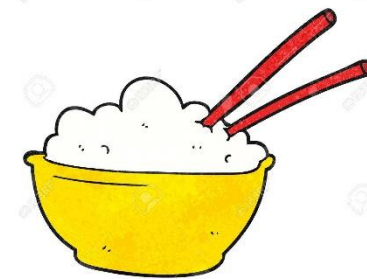
CAMPYLOBACTEREK

- a campylobacterek egészséges állatok (főleg csirkék) béltraktusában találhatóak, valamint felszíni vizekben is előfordulhatnak.
- emberi fertőzések forrása lehet: nyers vagy nem kellően átsütött állati eredetű élelmiszer, illetve nem-klórozott víz
- a campylobactereket a főzés elpusztítja, nem szaporodnak hűtőben, a hűtést azonban túlélik és szobahőn újra szaporodni kezdenek
- az étel elfogyasztását követő 8-48 óra múlva láz, hányinger, hányás, hasi fájdalom, véres hasmenés



BACILLUS CEREUS

- spóráképző baktérium - a magasabb hőmérséklettel és a kiszáradással szemben ellenálló
- rizs, tej és tejtermékek, fűszerek, szárított élelmiszerek, zöldségek



1. hányással járó betegség

- rizstartalmú étel elfogyasztása után (1 - 6 óra)
- a spórák nem pusztulnak el a rizs főzése során
- ha a megfőzött rizst nem hűtik le (gyorsan), a spórákból baktériumok fejlődnek és toxint termelnek
- hányinger, hányás, hasi görcsök

2. hasmenéssel járó betegség

- baktériummal szennyezett hús, zöldség elfogyasztása
- hosszabb lappangási idő
- hasmenés, hányinger és hasi görcsök



ELŐFORDULÁS

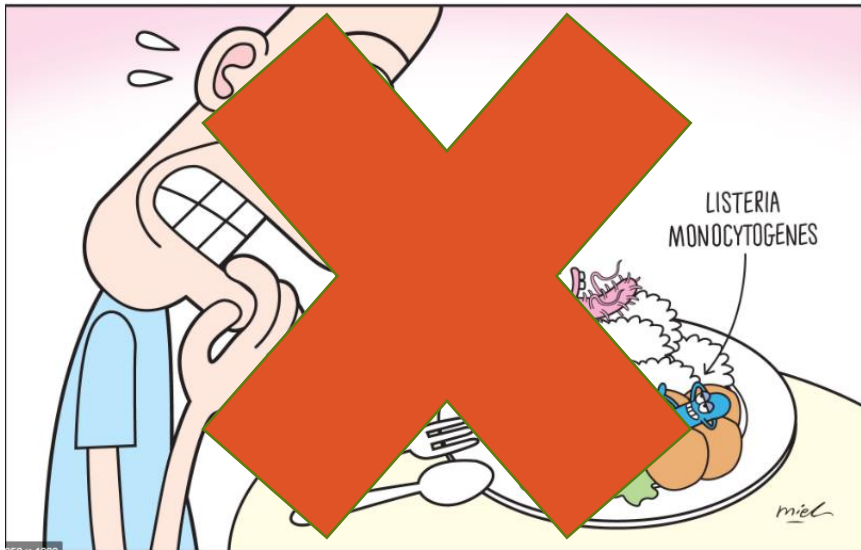
| Betegség | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
|--------------------|------|------|------|------|------|
| Salmonellosis | 5523 | 5069 | 5101 | 4103 | 4640 |
| Campylobacteriosis | 8490 | 8366 | 8579 | 7840 | 7366 |

Esetek Magyarországon

Kondoroson (Békés megye) 2014. november 5-6. között 170 fő megbetegedésével járó, *Bacillus cereus* kórokozóval szennyezett grízes tészta által közvetített területi járvány fordult elő.



MEGELŐZÉS



1. Tisztítás

- nyers húsok, zöldségek alapos mosása
- kézmosás állatokkal való érintkezést követően

2. Elkülönítés

- a készételek kontaminációjának elkerülése

3. Főzés

- ételek alapos átsütése, főzése magas hőmérsékleten

4. Hűtés

- a baktériumok szaporodásának gátlása hűtéssel

MTA SZAKMÓDSZERTANI
PÁLYÁZAT
2016



MIKROKOZMOSZ

KÖSZÖNÖM SZÉPEN A FIGYELMET!

