

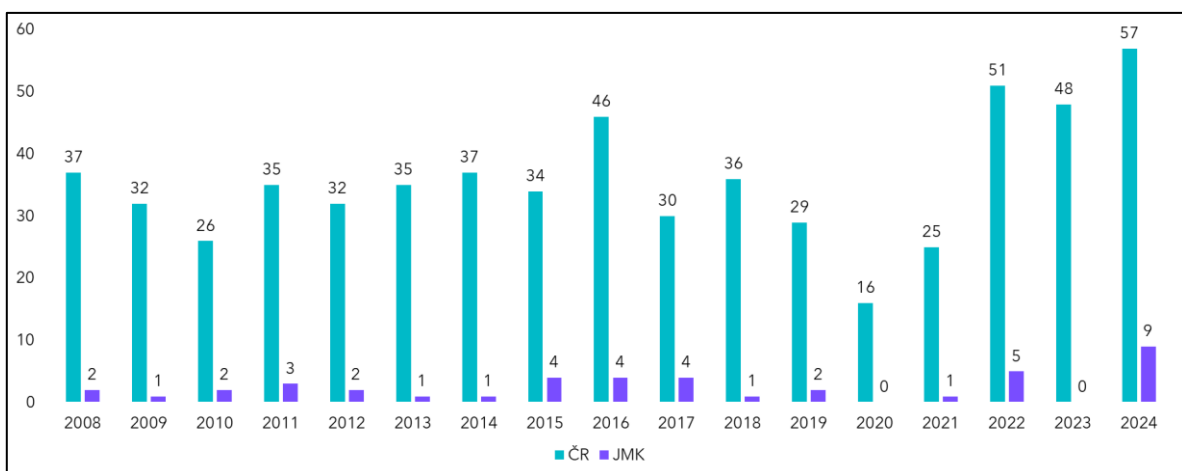
LISTERIÓZA

aktuální situace a doporučení k prevenci onemocnění

Listerióza je infekční onemocnění, které bývá často způsobeno požitím potravin kontaminovaných bakterií *Listeria monocytogenes*, velmi odolné v prostředí a přežívající i v nízkých teplotách. Onemocnění se může projevit jako akutní horečnatá gastroenteritida, v závažných případech jako invazivní onemocnění s obrazem sepse, a to zejména u jedinců s **oslabenou obranyschopností** organismu. U zdravých dospělých osob probíhá zpravidla bezpříznakově. Inkubační doba obvykle trvá 2–3 týdny (v rozmezí 1–70 dní).

Velmi závažným zdravotním rizikem je listerióza těhotných. Vlivem hormonálních změn v organismu dochází v těhotenství ke snížení aktivity imunitního systému. Komplikace se vyskytují zejména ve třetím trimestru těhotenství. Systémové onemocnění vyvolává nitroděložní infekci. Bakterie pronikají placentou do plodové vody či přímo do vyvíjejícího se plodu. Dochází k **předčasným porodům, spontánním potratům, porodu mrtvého dítěte či k infekci novorozence.**

V celé ČR evidujeme vzestup počtu případů listeriózy, v Jihomoravském kraji v roce 2024 bylo dosud hlášeno 9 případů, což je **nejvíce za posledních více než 15 let.**



Graf: Počty případů listeriózy v ČR a v Jihomoravském kraji v letech 2008-2024* (stav k 31.10.2024)

Prevence:

- dodržování hygienických zásad při manipulaci s potravinami
- důkladná **tepelná** příprava stravy, zejména z živočišných zdrojů – **maso, vejce, nepasterizované mléko**; při jejich přípravě důsledně oddělovat syrové od uvařeného
- důkladné omytí **syrového ovoce a zeleniny před jídlem**
- **oddělené skladování** syrového masa od ostatních hotových potravin
- důsledné **mytí rukou a kuchyňského náčiní**
- těhotným ženám a osobám s poruchami imunity je doporučeno nejíst **měkké a zrající sýry, lahůdkové saláty a omezit konzumaci opakovaně ohříváných potravin**
- dodržování hygienických zásad **při kontaktu se zvířaty** — v srsti zvířat či na jazyku se vyskytuje velké množství bakterií, plísní a parazitů pro člověka patogenních, které se tak mohou snadno přenést na povrchy přicházející do styku s potravinami.