

LISTERIÓZA

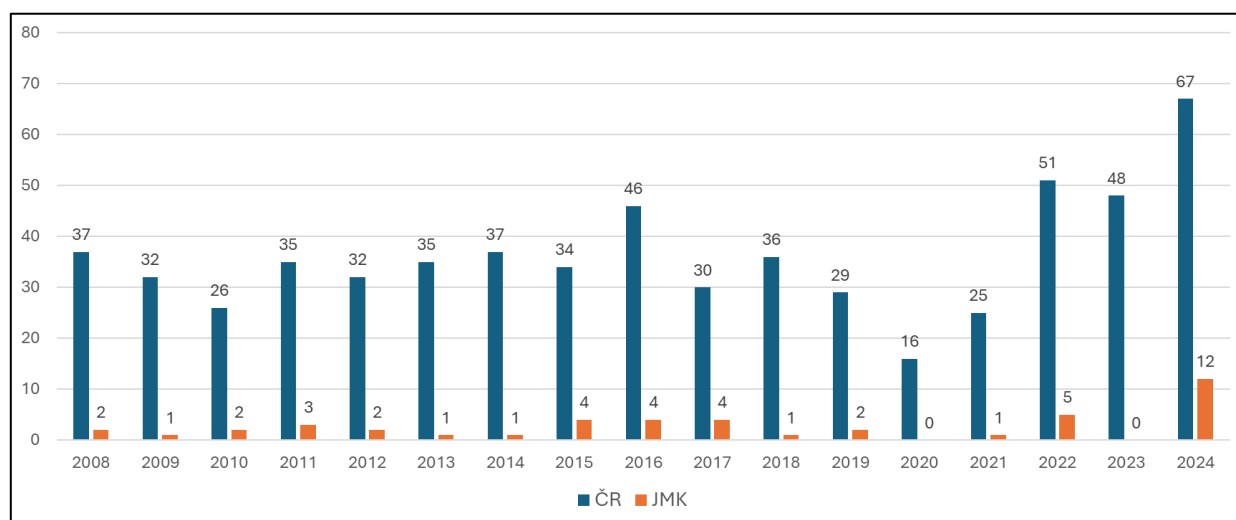
aktuální situace a doporučení k prevenci onemocnění

Listerióza je infekční onemocnění, které bývá často způsobeno požitím potravin kontaminovaných bakterií *Listeria monocytogenes*, **velmi odolné v prostředí a přežívající i v nízkých teplotách** (chladnička). 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. Inkubační doba obvykle trvá 2–3 týdny (v rozmezí 1–70 dní). U zdravých dospělých osob probíhá zpravidla bezpříznakově.

Avšak **velmi závažným zdravotním rizikem je listerióza pro těhotné**. V těhotenství dochází vlivem hormonálních změn ke snížení aktivity imunitního systému. Komplikace se vyskytují zejména ve třetím trimestru těhotenství. Bakterie pronikají placentou do plodové vody či přímo do plodu. Dochází k **předčasným porodům, spontánním potratům, porodu mrtvého dítěte či k infekci novorozence**.

V celé ČR evidujeme vzestup počtu případů listeriózy, případy nejsou koncentrovány k jednomu zdroji.

V Jihomoravském kraji bylo v roce 2024 hlášeno 12 případů, což je **nejvíce za posledních více než 15 let**.



Graf: Počty případů listeriózy v ČR a v Jihomoravském kraji v letech 2008-2024

Prevence:

- důkladná **tepelná** příprava pokrmů, zejména z živočišných zdrojů – **maso, vejce, nepasterizované mléko**; při jejich přípravě důsledně oddělovat syrové od uvařeného
- neochutnávat syrová masa (např. sekaná, tatarák)
- 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**