



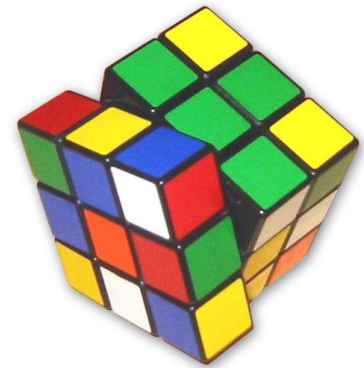
Nízkobakteriální strava u imunosuprimovaných pacientů

Petr Sedláček

a Andrea Pertlová, Vratislava Koets, Petra Keslová

Klinika dětské hematologie a onkologie, FN Motol, Praha

Imunosuprimovaný pacient v hematologii



- ▶ neutropenie při intenzivní chemoterapii malignit
- ▶ neutropenie při selhání krvevotvorby (SAA)
- ▶ lymfopenie při imunosupresi (biologická léčba)
- ▶ lymfopenie vrozená (SCID)
- ▶ lymfopenie po transplantaci krvevotvorby/imunity
- ▶ porušené bariéry – mukositida

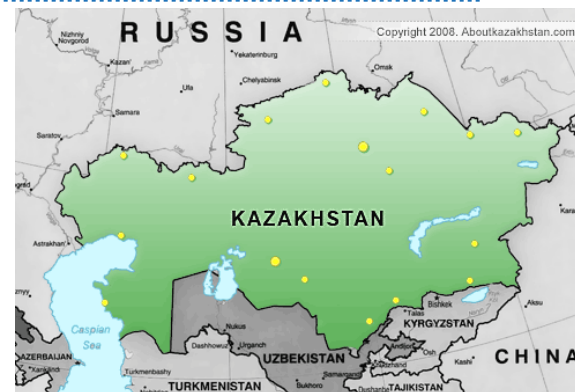
Opatření/restrikce v prevenci infekce

- ▶ Péče o **vzduch** (prevence vzdušných nákaz)
 - respirační viry, vláknité houby
 - HEPA filtrace pokojů, omezení návštěv, časté uklízení, ...
 - rizika staveb, prachu, plísní, „čističky vzduchu“, ...
- ▶ Péče o **vodu** (prevence vzdušných i alimentárních nákaz)
 - vláknité houby, *Salmonela*, *Pseudomonáda*, *Legionela*, *Cryptosporidium*
 - rozvody vody, kontrola, čištění, odpady
 - voda k pití, hygiena
- ▶ Péče o domácí **prostředí**
 - restrikce kontaktů s lidmi, domácími mazlíčky, květiny, doprava,
- ▶ **Farmakologická profylaxe** infekcí (antibiotika, antimykotika, virostatika)



Doporučené postupy

- ▶ publikace chybí, nebo jsou neprůkazné
 - nízké procento respondentů, selekční kritéria
 - lokální zkušenosti a „náboženství“
 - komplexnost – první ovlivňuje druhé i čtvrté, ...
- ▶ lokální možnosti (ekonomika, geografie)
- ▶ náboženské a společenské tradice
- ▶ diskuse o psychice nemocných a nutnosti restriktivních opatření
 - kvalita života vs. riziko život ohrožující infekce

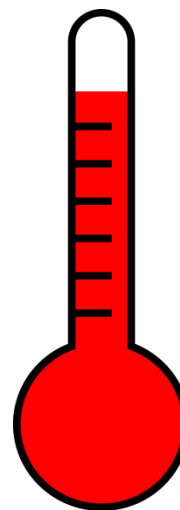


The neutropenic diet reviewed: moving toward a safe food handling approach.

www.CancerNetwork.com

Safe Food Handling at Home

- Wash hands with soap and warm water for 20 seconds before handling food.
- Use a clean cutting board for fresh produce and a separate one for raw meat, fish, and poultry.
- Purchase a food thermometer.
- Maintain refrigerator temperature under 40°F.
- Thaw meat, fish, and poultry in the refrigerator away from raw fruits and vegetables. Place on a dish to catch drips. Meats may also be thawed in the microwave using the defrost cycle; cook the meat immediately after thawing.
- Meats should reach an internal temperature of 165°F and poultry should be cooked to 180°F. Do not consume raw or undercooked meat or seafood. Reheat deli meats until steaming hot.
- Never place cooked meat, fish, or poultry on a plate or cutting board that previously held raw food.
- When using the microwave, rotate the dish a quarter-turn once or twice during cooking if there is no turntable in the appliance to assure even cooking.
- When reheating leftovers, stir several times during reheating. Heat to 165°F.
- Cook eggs until the whites and yolks are completely firm.
- Thoroughly rinse all fruits and vegetables under cold running water. For produce with thick skins and rinds, use a clean vegetable scrub brush to remove excess soil.
- Never leave perishable food out of the refrigerator for more than 2 hours.
- Throw away leftover foods after 3 days unless frozen.
- Discard foods that are older than their expiration or "use by" dates.



Nízkobakteriální /nízkomikrobní strava

**Nízkobakteriální strava
a dietní doporučení
pro ambulantní pacienty
po transplantaci kmenových
buněk krvetvorby**

Prof. MUDr. Petr Sedláček, CSc.
Bc. Andrea Pertlová

Výběr potravin

Prevence infekcí:

***Salmonela, Listérie, E.coli,
Kryptosporidium, Legionella,
HAV, Toxoplazma, vláknité houby,
aj.***

Režim přípravy a uchování stravy

Volba přísnosti restrikcí dle rizika

▶ **Vysoké riziko**

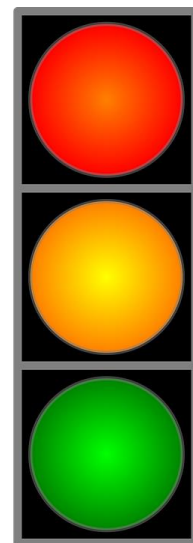
- po alogenní transplantaci kmenových buněk krvetvorby týdny před a cca 100 dní po transplantaci
- na kombinované imunosupresi (2+ IS) pro GvHD

▶ **Střední riziko**

- v průběhu intenzivní chemoterapie pro leukémii/lymfom a v průběhu autologní transplantace v době neutropénie/mukositidy
- déle trvající lymfopenie či neutropenie
 - ▶ primární imunodeficience, biologická léčba, selhání krvetvorby

▶ **Nízké riziko**

- do 100dní po autologní transplantaci, nad 180 dní po aloHSCT (0-1 IS)
- chemoterapie /aktinoterapie bez mukositidy či neutropenie



Nemocniční prostředí – rizikové body

centrální kuchyně

kvalita jídel, příprava, kontrola, funkce 7dní/24 hodin

servírování (tabletový systém)

kuchyňky na oddělení, lednice, zbytky

prodejny polotovarů v areálu

donášení jídel z domova, strava doprovodu/personálu

***staniční sestra
nutriční specialista
hygienik***



THE KITCHEN : L.C.C. WEST PARK MENTAL HOSPITAL, EPSOM.
WM. CHARLES CLIFFORD SMITH, J.P., O.B.E., ARCHITECT.



Individuální přístup ?



Individuální přístup ?



Problémy, limity

Spolupráce s rodinou:

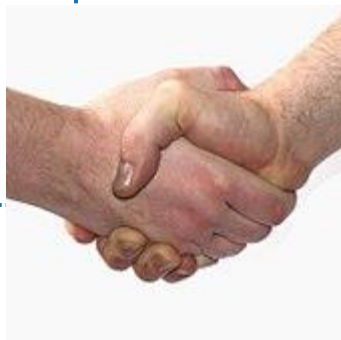
socioekonomický status

vzdělání

komunikace

alternativní přístupy

výchova



Spolupráce se školou:

individuální výuka

strava



Riziková strava - zakázáno

čerstvé nebo nedostatečně tepelně upravené maso

nepasterizované džusy/mléko/pivo/med

saláty, salámy, zrající sýry

ovoce a zelenina („co nelze oloupat/umýt, to nejez“)

čerstvá kořenová zelenina

koření, mák, ořechy, zmrzlina, marihuana

kupované zákusky, dorty

jídla „fast-food“ a polotovary



Povoleno za určitých podmínek



pasterizované potraviny

tepelně upravené potraviny – varem !!! ... teplota uvnitř potraviny !

jednotlivě originálně balené (majolka, dresink, kečup, hořčice,...)

čokoláda, tvrdé bonbóny, mražená zmrzlina

tvrdé sýry, jogurty s bifidokulturou

převařené instantní polévky/kakao/uzeniny

dříve uvařené jídlo (chlazené, zmrazené, opět uvařené)

CAVE: ohřátí či mikrovlnná trouba k úpravě jídla nestačí !!!

Vitaminy, stopové prvky, doplňky stravy

Pravidlo č.1:

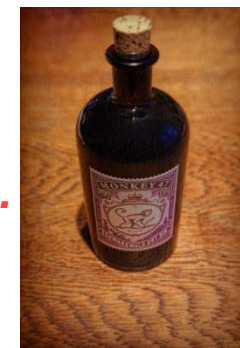
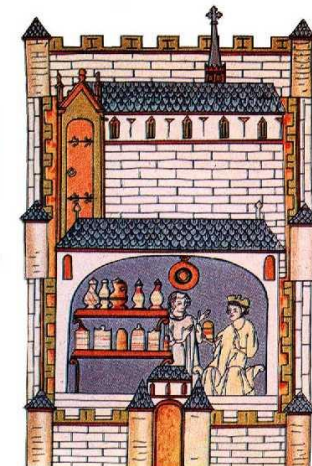
„Potřebujeme vědět, co ještě dítěti dáváte na „přilepšenou“ a chceme o tom spolurozhodovat.“

Vitaminy: obecně ano,
indikujeme: Ac.folicum, vit.D,...

Stopové prvky: obecně ano, ne s přídatkem železa (přetížení)
indikujeme: vápník, hořčík,...

Doplňky stravy: bylinky, – **nedoporučujeme !**

- rizika lékových interakcí, toxicity, alergie, infekce,





Děkuji za pozornost