

**Dietní výživa 2015**  
**22. - 23. 9. 2015 Pardubice**

Přednáškové sdělení (č. 24): **Patogeny v potravinách (STŘ 23.9., 9:30 - 10:50)**

Autoři: **Ing. Eva Šviráková, Ph.D., Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.**

Organizace: **Ústav konzervace potravin, VŠCHT Praha**

**Abstrakt**

Základním požadavkem standardní potravinářské výroby je zajištění výroby zdravotně bezpečných a jakostních potravin. Zdravotně bezpečné potraviny nesmějí obsahovat mikroorganismy, toxiny ani metabolické produkty mikroorganismů v množství představujícím nepřijatelné riziko pro lidské zdraví. To platí i pro potraviny cíleně vyráběné pro konkrétní účel se statutem funkčních potravin. Potravinářské suroviny nebo potraviny pocházející z jiné země či regionu, kde jsou podmínky jejich získávání či výroba neznámá nebo nejistá, musí podléhat mikrobiologické kontrole přijatelnosti. Zdravotně bezpečné a jakostní potraviny musí být vyráběny s cílem dodržování principů správné hygienické praxe (SHP), správné výrobní praxe (SVP) a systému analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP).

K mikroorganismům a parazitům, které jsou sledovány z hlediska zdravotní bezpečnosti potravin anebo tvorby jejich toxinů a metabolitů v nich, se řadí: bakterie, kvasinky, plísňe, řasy, viry, parazitičtí prvoci a červi (helminți). Z epidemiologického hlediska je velká pozornost věnována právě patogenním mikroorganismům, způsobujícím jednak onemocnění z potravin (alimentární onemocnění), jednak otravy z potravin. Mezi nejsledovanější bakteriální původce onemocnění z potravin (včetně specifikace konkrétního onemocnění uvedeného v závorkách) patří: *Bacillus cereus* (bacilární cereová enterotoxikóza), *Campylobacter* sp. (kampylobakteriová enterotoxikóza), *Clostridium perfringens* (klostridiální toxikóza), *Escherichia coli* O 157 (gastrointestinální toxikóza při produkci verotoxinu / shigatoxinu nebo směsné bakteriální otravy z potravin), *Listeria monocytogenes* (listeriíza), *Pseudomonas aeruginosa* (otrava z potravin), *Salmonella typhi* (břišní tyfus), *Shigella dysenteriae* (bacilární dysentérie neboli shigelóza / úplavice), *Staphylococcus aureus* (stafylokoková enterotoxikóza), *Yersinia enterocolitica* (yersiniíza), *Vibrio parahaemolyticus* (bakteriální gastroenteritida).