

Přenos salmonel rajčaty

(Multistate Outbreaks of *Salmonella* Infections Associated With Raw Tomatoes Eaten in Restaurants- United States, 2005-2006. MMWR, 2007; 56: 909-911 , in JAMA, Vol 298, č. 15, 17 Oct. 2007, s. 1753-5).

(*Salmonella* Serotype Enteritidis Infections Among Workers Producing Poultry Vaccine – Maine, November- December 2006. MMWR, 2007; 56: 877-879 ; in JAMA, Vol 298, č. 15, 17 Oct. 2007, s. 1756-6).

Volně přeložil a zkrátil MUDr. Vladimír Plesník

V poslední době je v USA ročně hlášeno zhruba 1,4 milionu onemocnění a 400 úmrtí na salmonelózu. Od roku 1990 zde zaznamenali nejméně 12 salmonelových epidemií, vždy postihujících obyvatelstvo několika států, kdy se přenos salmonel uskutečnil různými sortami rajčat. V těchto dvanácti epidemiích bylo 1990 kultivačně prokázaných salmonelóz. Odhaduje se však, že asi 97,5 % případů salmonelóz není kultivačně vyšetřeno, takže při epidemiích mohlo být až 79 600 nemocných. Američané ročně snědí zhruba 2 268 000 tun (!) čerstvých rajčat, která tak mohou být jednou z významných cest přenosu salmonel. V letech 2005 a 2006 vznikly po konzumaci syrových rajčat čtyři velké epidemie, jejichž původcem byla *Sal. newport* (v 16 státech 72 kultivačně prokázaných případů, 8 osob hospitalizováno), *Salmonella braenderup* (v 8 státech 82 kultivačně prokázaných případů, hospitalizováno 18), *Salmonella newport* (v 19 státech 115 kultivačně potvrzených případů, 8 hospitalizovaných) a *Salmonella typhimurium* (ve 21 státech u 190 kultivačně prokázaných případů, 22 hospitalizovaných). Značná územní disperse nemocných naznačuje, že ke kontaminaci rajčat došlo někde na začátku potravinového řetězce, spíše na farmách či v balírnách, než v restauracích a že trvalým rezervoárem salmonel, kontaminujících rajčata, je prostředí, v němž jsou rajčata pěstována. Možnými kontaminanty prostředí jsou výkaly domácích či divoce žijících zvířat (plazů, obojživelníků, ptáků), nebo kontaminované rybníky a odpadní strouhy. V zevním prostředí mohou salmonely přežívat řadu měsíců.

Experimentálně bylo prokázáno, že salmonely mohou pronikat do rajčat ponořených do vody, mající teplotu nižší než samo rajče. Také potřísnění květů a stvolu rajčat salmonelami přítomnými v zálivkové vodě umožňuje průnik salmonel do plodů. Dojde-li k narušení kontaminovaného povrchu rajčete opět je možný průnik salmonel dovnitř. Rajčatové řezy z kontaminovaných plodů představují vhodné prostředí k množení salmonel.

V restauracích nabízené rajčatové saláty si zaslouží více pozornosti, protože často jsou zde rajčata skladována a zpracovávána za podmínek umožňujících pomnožení bakterií. Proto federální předpis požaduje, aby opracovaná syrová rajčata byla uchovávána v ledničce. Navíc pěstitelé, sběrači, baliči, obchodníci a potravináři zacházející s rajčaty by měli dodržovat zásady zdravotně nezávadných pěstitelských a zpracovatelských postupů. Pracovníci se mohou infikovat v kontaminovaném prostředí také cestou „ruce-ústa“, ale je možný i mezilidský přenos, zůstává-li mezi nimi pracovat nemocný, nebo nosič. Vždy je nutné dbát na řádné mytí rukou, používání osobních ochranných pomůcek, včetně rukavic a u prací s možným rozstříknutím materiálu také se zástěrou a obličejovým štítem. Na pracovišti by měl být vyvěšen postup správné asanace kontaminovaných ploch a rutinní dezinfekce pracoviště.

Konzumenti by neměli kupovat otláčená nebo jinak poškozená rajčata. Zakoupená rajčata by měli před jejich konzumací důkladně umýt pod tekoucí pitnou vodou. Oloupaná, nařezaná nebo pečená rajčata by měl být do dvou hodin zkonzumována, uložena do chladničky, nebo zlikvidována. Pro zachování kvality i zdravotní nezávadnosti rajčatových řezů je třeba jejich

skladování při teplotě 4,4 °C. Vždy by měly být skladovány stranou od neumytých, syrových potravin, včetně masa a plodů moře.

Poznámka překladatele :

Věřím, že jste Vánoční i Silvestrovský hodokvas (zvláště disponování jedinci také Novoroční kvašení) prožili bez rajskeho salátu a tedy i bez výše popisovaných potíží. Přiznám se, že tato cesta přenosu salmonel mne poněkud překvapila a považuji za užitečné na ni pomýšlet při prošetřování alimentárních epidemií v roce 2008 a následujících letech. Ať je těch epidemií co nejméně !