

Minél több azonban a baktérium, annál valószínűbb a megbetegedés kialakulása, és annál súlyosabb a lefolyása.

Az élelmiszerben az EHEC baktériumok a fagyasztást, hűtést túlélnek. A savanyú kémhatású környezettel szemben az átlagosnál ellenállóbbak, így savanykás élelmiszerekben, salátában, majonézben is életben maradhatnak. Az alapos sütés-főzés során azonban megbízhatóan elpusztulnak. Alaposnak tekinthető a hőkezelés, ha az étel teljes mennyiségében felforr, vagy (ételhőmérővel ellenőrizhetően) közepében is eléri a 75 °C -ot.

Mire ügyeljünk az ételkészítés során?

Az alapvető élelmiszerbiztonsági előírások betartására még fokozottabban kell ügyelni. Be kell tartani a biztonságos élelmiszerkészítés alapszabályait. A nyers húst mindig különítsük el a többi élelmiszertől, a feldolgozásához használt eszközöket alaposan mossuk el. A húst és az abból készült ételeket (fasírtot, hamburgert) mindig alaposan süssük át, a nem pasztőrözött tejet forraljuk fel. Nyers húst ne kóstolgassunk. A romlandó élelmiszereket hűtve tároljuk és a megmaradt ételt újbóli fogyasztás előtt alaposan forrósítsuk át. A gyümölcsöket, zöldsége-

ket a szokásosnál is alaposabban mossuk meg és lehetőleg hámozzuk is meg.

Hogyan kerülhető el a megbetegedés?

Egyelőre semmi nem utal arra, hogy a megbetegedések hazánkban is jelentkeznének, azonban javasolható az általános higiéniai szabályok fokozott betartása. Gyakran és alaposan mossunk kezet WC használat, állatok simogatása, pelenkázás után, ételkészítés előtt és közben, utcáról haza érve feltétlenül. Étkezés előtt is feltétlenül mossunk kezet, és követeljük meg ezt gyermekeinktől is.

A NÉBIH tevékenységéről részletesen honlapunkon tájékozódhat, ahol a szakterületek szerinti fontos információkat és aktualitásokat folyamatosan közzéteszük.

portal.nebih.gov.hu

nébih
termőföldtől
az asztalig



nébih

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

portal.nebih.gov.hu

ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

Telefon: 06/1 336 9009

Zöld szám: 06/80 263 244

Tájékoztató
az *E.coli* fertőzésekről

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmisze- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Néhány, kívülről a szervezetbe bejutó E.coli törzs megbetegítő tulajdonsággal rendelkezik; olyan mérgeanyagokat termelhet, amelyek az emberben bélrendszeri gyulladást és súlyos szövődményeket okozhatnak.

Milyen baktérium az E. coli?

Az Escherichia coli (röviden E. coli) baktérium törzsei általában a melegvérű állatok és az ember normál bélfloájának természetes baktériumai, ahol fontos szerepet töltenek be; részük van vitaminok (K2, B) termelésében, és jelenlétükkel általában gátolják más, kórokozó mikroorganizmusok elszaporodását.

A legtöbb E. coli törzs hasznos, szervezetünk működéséhez feltétlenül szükséges. Néhány, kívülről a szervezetbe bejutó E.coli törzs azonban megbetegítő tulajdonsággal rendelkezik; olyan mérgeanyagokat termelhet, amelyek az emberben bélrendszeri gyulladást és súlyos szövődményeket okozhatnak. Ezek közé tartoznak az ún. EHEC (enterohemorragiás, vérzéses bélgyulladást okozó) törzsek is, melyek olyan mérgeanyagot képesek termelni, mely nagyon hasonlít a vérhas megbetegedést okozó egyik Shigella szerotípus által termelt mérgeanyaghoz (shigatoxin).

Milyen hamar jelentkeznek a tünetek?

A tünetek megjelenése a fertőződés időpontjától számítva 1- 8 napon belül várható, de az átlagos lappangási idő 3-5 nap.

Milyen tünetekkel jár a fertőzés?

A betegség jellemző tünetei a hasi görcsök, hirtelen fellépő vizes hasmenés, amely esetenként véres is lehet, valamint néha felléphet hányinger, hányás és láz is. A legtöbb beteg egy-két héten belül meggyógyul, de a fertőzés okozhat vérzéses vastagbélgyulladást (hemorrhágiás kólitisz), vérzékenységgel és vérrögképződéssel járó

ún. trombotikus trombocytopéniás purpurát (TTP), vagy vesekárosodást, úgynevezett hemolitikus urémiás szindrómát (HUS) is. Ez a szövődmény a korábbi járványokban a fertőzöttek kb. 10 %-ában alakult ki, és elsősorban a gyermekeket veszélyeztette.



Hogyan kezelhető a betegség?

Hasmenéses tünetek esetén orvoshoz kell fordulni. A tapasztalatok szerint enyhe lefolyású megbetegedés esetén az antibiotikumos kezelés nem rövidíti le a tünetekkel járó időszakot, sőt egyeseknél súlyosbítja a betegséget. Ugyancsak nem javasolt a bélmozgást csökkentő („székletfogó”) gyógyszerek szedése sem.

Minden esetben fontos azonban a folyadék- és sóvesztés pótlása. Súlyosabb kimenetelű, vagy szövődménnyel járó esetekben kórházi ápolás szükséges.

Mi lehet a fertőzés forrása?

A fertőzés forrása lehet állat (főleg kérődzők) vagy az ember. A kórokozó ürülékkel, széklettel kerül a külvilágba, és szennyezheti az élelmiszert, vizet, talajt. Európában legfontosabb fertőző forrás a szarvasmarha, mely tünetmentesen hordozza a kórokozót, azonban más állatokból (juh, kecske, őz, ló, teve, kutya, macska, madarak) is kimutatták. Élelmiszerekre leggyakrabban szarvasmarha-ürülékkel, trágyával, vagy azzal szennyezett vízzel, illetve piszkos kézzel kerülhetnek a baktériumok. A fertőzés székletszennyezéssel a beteg emberről más emberre is terjedhet, melynek megelőzésében a kézmosásnak jelentős szerepe van.

Milyen élelmiszerek közvetítették a fertőzést az eddigi járványok során?

Állati eredetű élelmiszerek:

Nem kellően hőkezelt (megfőzött, átsütött) marhahús (főleg darált hús, hamburger), nyers, és rosszul pasztőrözött tej, sajt, joghurt, szárított szarvashús, érelt kolbász, szalámi stb.

Növényi eredetű élelmiszerek:

Nem pasztőrözött almálé, almabor, fejes saláta, lucernacsíra, egyéb zöldség-gyümölcs, magvak, dió stb. Ivóvíz járványokat is felderítettek, de a kórokozóval szennyezett felszíni vizekben (tó, folyó) fürdés során is előfordulhat fertőzés, ha a víz a szájba kerül.

Hogyan viselkedik az EHEC baktérium élelmiszerekben?

A baktériumok optimális szaporodási hőmérséklete 37 °C, de 7 °C és 45-50 °C között is képesek szaporodni. A fertőzés kialakulásának nem feltétele, hogy a baktérium az élelmiszerben elszaporodjon. Néhány baktérium is okozhat fertőzést, ha az élelmiszerbe, vagy annak felületére kerülve ott életben marad.