

## **Konzumace vajec z hlediska rizika vzniku alimentárních onemocnění**

Vzhledem k probíhající letní sezóně a vysokým teplotám se zvyšuje riziko onemocnění z potravin, tzv. alimentárních infekcí. Mezi nejvíce „rizikové“ potraviny patří bezesporu vejce a pokrmy z nich. Jejich konzumace může způsobovat závažná onemocnění. Mezi nejzávažnější onemocnění patří salmonelóza, kterou vyvolávají bakterie rodu *Salmonella* ssp., z nichž je nejčastější *Salmonella enteritidis*.

Kde se bakterie *Salmonella* ssp. nachází a jaká je inkubační doba?

Bakterie rodu *Salmonella* ssp. jsou přítomny ve střevním traktu zvířat odkud se dostávají do vnějšího prostředí výkaly. Inkubační doba (doba za kterou bakterie proniknou do organismu a vyvolají první příznaky) se u salmonelózy nejčastěji pohybuje v rozmezí od 6 do 24 hodin.

Jak se může člověk nakazit Salmonelou?

Konzumací surovin a potravin, které byly kontaminovány v prvovýrobě, při jejich zpracování nebo při jejich přípravě. Rozlišujeme tzv. primární kontaminaci, tzn., že *Salmonelu* mají již zvířata za svého života a kontaminují vlastní produkty (vejce). Další možností je sekundární kontaminace, což znamená, že potravina nebo pokrm byly kontaminovány při jejich přípravě nedodržením základních pravidel osobní a provozní hygieny.

Jaké jsou příznaky?

Bolesti hlavy, únava, malátnost, teplota, časté vodnaté průjmy, případně zvracení. Průvodním jevem je celková dehydratace organismu.

Kdo je nejvíce ohrožen?

Ohroženy jsou nejvíce děti, senioři a obecně lidé s oslabenou imunitou (nemocní).

Onemocní všichni, kteří nakažené potraviny konzumovali?

Ne, protože manifestace onemocnění závisí na dávce mikroorganismů, kterou zkonsumovali a na zdravotním stavu konzumenta. Množství mikroorganismů (*Salmonely*) není ve všech částech kontaminované potraviny stejné.

Dají se *Salmonely* zničit mražením?

Nedají, ale mražením se zastaví jejich rozmnožování. Po rozmražení se opět mohou rozmnožovat a jsou patogenní jako předtím.

Jak se dají *Salmonely* zničit?

V potravině především působením vysoké teploty. Účinná teplota se uvádí 75°C po dobu 5 minut v jádře potraviny. Var a teploty nad 100°C *Salmonely* spolehlivě ničí. Pracovní plochy a technologická zařízení se desinfikují.

Pokud už potravina obsahuje *Salmonelu* (např. vejce) mohou z ní připravit pokrm, ze kterého neonemocní?

Důležité je uvědomit si, že vejce patří mezi tzv. rizikové potraviny, které mohou být kontaminovány *Salmonelou* již z prvovýroby a podle toho s nimi zacházet. Platí to jak pro domácnosti, tak pro profesionální kuchyně. Manipulace s těmito produkty by měla probíhat odděleně od manipulace s hotovými pokrmy. Při vytloukání vajec, pokud je položíme na pracovní plochu, je třeba tuto plochu pro další manipulaci omýt a desinfikovat, předtím, než tam budeme pracovat s již hotovými pokrmy nebo použít jinou plochu. Pokud bude dodržen tento postup a pokrm bude dostatečně tepelně opracovaný, tak žádné riziko nehrozí.

Jaké jsou nejrizikovější pokrmy z vajec?

Každá nedostatečná tepelná úprava vajec je riziková. Z praxe jsou známy případy onemocnění po konzumaci míchaných vajíček, zapečených těstovin, které byly před dokončením zality rozšlehanými vejci a nedostatečně propečeny, po konzumaci Tiramisu, kde byla použita syrová vejce nebo po konzumaci cukrářských výrobků opět ze syrových vajec.

Jak vejce správně skladovat?

Vejce musí být skladovány v rozmezí (+5°C až +18°C) za nekolísavé teploty.

Jaký je správný postup pro použití vajec při přípravě pokrmů?

- dodržení podmínek skladování a data použitelnosti
- dodržení zásad správné osobní a provozní hygieny při přípravě pokrmů (striktní oddělení manipulace se syrovými vejci od hotových pokrmů)
- dostatečná tepelná úprava