

KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS (CLOSTRIDIUM PERFRINGENS) V ŽIVILIH

Povzročitelj

Clostridium perfringens je bacil, ki tvori spore. V ugodnih pogojih tvori toksin (strup), ki povzroči zastrupitve z živili. Glede na tvorbo toksinov je klasificiranih pet tipov: A, B, C, D in E. Zastrupitve najpogosteje povzroča tip A.

Bacil najbolje raste pri temperaturi 43 do 47 °C. Te temperature so v večjih kosih mesa, ko se meso po kuhanju počasi ohlaja. Spore preživijo kuhanje in ko temperatura pade, se iz njih razvijejo bakterije, ki tvorijo toksine.

Zastrupitve se javljajo po vsem svetu. *Clostridium perfringens* je tudi pomemben povzročitelj bolnišničnih zastrupitev s hrano.

V Sloveniji je malo prijavljenih primerov zastrupitev s hrano, ki jih povzroča *Clostridium perfringens*¹. V letu 2011 ni bil v Slovenji prijavljen noben primer izbruha, katerega povzročitelj bi bil *Clostridium perfringens*.

Tvegana živila

- meso (predvsem govedina in perutnina) in mesni proizvodi,
- mesne juhe in omake.

Navedena živila so tvegana zlasti, če so bila vnaprej pripravljena.

Prenos okužbe

Clostridium perfringens je povsod prisoten bacil. Osamimo ga iz zemlje, vode in prebavi človeka ali živali. Izvor okužb je meso. Meso se kontaminira med zakolom.

Glavni vzrok za zastrupitve je zaužitje toplotno obdelanega mesa, ki smo ga prepočasi ohlajali ali hranili pri neustreznih temperaturah.

Potek bolezni

Inkubacija (čas od okužbe do nastopa bolezenskih znakov) je 6 do 24 ur, v večini primerov je 10 do 12 ur.

Bolezen se začne z drisko in krči. Iztrebki so tekoči, brez krvi ali sluzi. Bolniki navadno nimajo vročine, redko jim je slabo in bruhaajo. Bolezen traja v večini primerov 6 do 24 ur.

Napoved izida bolezni je dobra. Ponavadi je bolezen blaga.

Občutljivejša populacija

Obolevajo osebe vseh starosti. Pri otrocih in starejših lahko pride do težjega poteka obolenja.

Dokument:	KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS (CLOSTRIDIUM PERFRINGENS) V ŽIVILIH
Pripravila:	Strokovna skupina za pripravo higienskih stališč za varnost živil, NIJZ-Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija: 8.10..2015 Zamenja verzijo:2013

Ukrepi za preprečevanje okužbe

- Hrano zadostno toplotno obdelamo, shranjujemo jo pri temperaturi pod 4 °C ali nad 63 °C.
- Hrano pripravljamo sproti in jo čim prej zaužijemo.
- Če hrane takoj ne zaužijemo, jo hitro ohladimo (največ 2 uri).
- Dosledno skrbimo za osebno higieno - pomembno je zlasti pravilno in temeljito umivanje rok! Roke si vedno umijemo pred in po rokovanju s surovimi živili, pred rokovanjem z že gotovimi živili za uživanje in po uporabi stranišča.
- Preprečujemo možnost navzkrižnega onesnaženja v kuhinji!
- Zagotavljamo ločeno shranjevanje pribora za surova in kuhana živila.
- Zagotavljamo ločevanje surovih in kuhanih živil med pripravo in pri shranjevanju.

Viri:

1. Gomišček M, Radšel A. Infekcijske bolezni. Ljubljana: Tangram, 2002: 138-9.
2. Heyman DL. Control of Communicable Diseases Manual. 19th ed. An official report of the American Public Health Association. Washington 2008: 243-5.
3. Kraigher A, Sočan M, Klavs I, Frelih T, Grilc E, Grgič Vitek M. Epidemiološko spremljanje nalezljivih bolezni v Sloveniji v letu 2011. Pridobljeno 16.10.2013 s spletne strani: http://www.ivz.si/Mp.aspx?ni=105&pi=5&_5_id=788&_5_PageIndex=0&_5_groupId=155&_5_newsCategory=&_5_action>ShowNewsFull&pl=105-5.0.
4. Centers for Disease Control and Prevention. Clostridium perfringens. Pridobljeno 16.10.2013 s spletne strani: <http://www.cdc.gov/foodsafety/clostridium-perfringens.html>

Dokument:	KLOSTRIDIJUM PERFRINGENS (CLOSTRIDIUM PERFRINGENS) V ŽIVILIH
Pripravila:	Strokovna skupina za pripravo higienskih stališč za varnost živil, NIJZ-Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija: 8.10.2015 Zamenja verzijo:2013