

## JERSINIJA (*YERSINIA ENTEROCOLITICA*) V ŽIVILIH

### Jersinija

*Yersinia enterocolitica* je gram negativen, pogojno anaeroben bacil. Najbolje raste pri temperaturi 25 st. C. Poznamo različne podtipove tega bacila. Veliko podtipov izloča termostabilni toksin (strup), ki nastane pri temperaturi 22 st. C. Raziskave kažejo, da toksin verjetno ne igra vloge pri nastanku drisk.

### Jersinioze

Jersinioza (obolenje, ki ga povzročajo bakterije iz rodu *Yersinia*) je razširjena po vsem svetu, najbolj v državah severne Evrope. Pri nas je število ugotovljenih in prijavljenih primerov nizko. V ZDA je najpogosteje registriran povzročitelj obolenja pri človeku vrsta *Yersinia enterocolitica*. Glavni izvor bakterije *Yersinia enterocolitica*, ki povzroča zdravstvene težave pri ljudeh, predstavljajo prašiči. Največ obolenj je v hladnih zimskih mesecih. Simptomi obolenja so različni, odvisno tudi od starosti prizadetega.

### Tvegana živila

- meso,
- sir,
- sladoled,
- različna zelenjava,
- mleko,
- voda.

Bacil preživi v vodi v hladnejših mesecih 157 dni. Tudi onesnaženo meso, ki ga hranimo v hladilniku, je lahko izvor okužbe, saj je bacil sposoben rasti in se razvijati pri 4 st. C.

### Prenos okužbe z jersinijo

Rezervoar okužbe so prašiči, glodavci, zajci, psi, mačke, krave, ovce, konji in perutnina. Bacil so osamili iz jezer, potokov in tudi iz pitne vode.

Okužba se prenaša neposredno in posredno. Za širjenje so najpomembnejša onesnažena živila in voda. Manj pomemben je neposredni prenos okužbe z okužene živali ali človeka, bolnika ali bacilonosca.

### Potek jersinioze pri okužbi z žvili

Inkubacija (čas od okužbe do nastopa bolezenskih znakov) je navadno 16 do 36 ur, v večini primerov je krajša od 10 dni.

Dokument:	JERSINIJA ( <i>YERSINIA ENTEROCOLITICA</i> ) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija: 2.9.2022 Zamenja verzijo: 8.10.2015

**Okužba lahko poteka brez znakov bolezni ali z naslednjimi bolezenskimi pojavnimi oblikami:**

- akutno drisko;
- vnetjem trebušnih bezgavk;
- vnetjem žrela;
- sepsa (zastrupitev krvi) in zunajčrevesnimi vnetnimi žarišči.

Pri dveh tretjinah okuženih bolezni poteka z znaki akutne driske. Bolnik ima vročino, bolečine v trebuhu, ki so običajno zelo močne, občuti slabost in bruha, ima glavobol in drisko. Vročina je zelo visoka, tudi do 40 st. C. Iztrebki so tekoči, lahko imajo primes sluzi in/ali krvi. Bolezen traja od dva do tri tedne, povprečno devet dni. Bolezen v večini primerov mine sama po sebi, v težjih primerih pa je potrebna antibiotična terapija.

Okužba lahko poteka kot vnetje trebušnih bezgavk, ki posnema vnetje slepiča. Bolniki zbolijo s hudimi bolečinami v trebuhu, vročino in bruhanjem.

Redko povzroča vnetje žrela, zunajčrevesna vnetna žarišča in sepsa, ki pa ima kljub zdravljenju veliko smrtnost (50 %).

**Občutljivejša populacija**

Obolevajo osebe vseh starosti. Največ obolenj, kar tri četrtine, je pri otrocih, starih 5–15 let. Hujše oblike obolenja se pojavljajo pri bolnikih z motnjami v imunskem odzivu in pri bolnikih s hudimi osnovnimi obolenji.

**Ukrepi za preprečevanje okužbe**

- Ne uživajmo surovega mesa - uživajmo samo zadosti toplotno obdelano meso!
- Uživajmo samo pasterizirano mleko in mlečne izdelke!
- 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 ter po uporabi stranišča.<sup>1</sup>**

- Sadje in zelenjavo pred zaužitjem temeljito operimo v pitni vodi!<sup>2</sup>
- Preprečujemo možnost navzkrižnega onesaženja v kuhinji!
- Zagotavljamo ločeno shranjevanje pribora za surova in kuhana živila.
- Zagotavljamo ločevanje surovih in kuhanih živil med pripravo in pri shranjevanju.

<sup>1</sup>...NIJZ, Pomen umivanja rok v domači kuhinji. Pridobljeno dne, 1. 10. 2015, s spletne strani: <http://www.nijz.si/sl/pomen-umivanja-rok-v-domaci-kuhinji>

<sup>2</sup>... NIJZ, Higijensko ravnanje s svežim sadjem in zelenjavo. Pridobljeno dne, 1. 10. 2015, s spletne strani: <http://www.nijz.si/sl/pomen-umivanja-rok-v-domaci-kuhinji>

Dokument:	JERSINIJA (YERSINIA ENTEROCOLITICA) V ŽIVILIH
Pripravil:	Strokovna skupina za pripravo higienskih stališč za varnost živil, NIJZ-Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija:2.9.2022 Zamenja verzijo:8.10.2015

