EFSA vysvětluje **zoonotická onemocnění**

Campylobacter

1. Co je ***Campylobacter***?
2. Jak EFSA podporuje úsilí EU v boji proti bakterii ***Campylobacter***
3. **Spolupráce** v EU při ochraně **veřejného zdraví**

1. Co je *Campylobacter*?

- *Campylobacter* je bakterie, která může u člověka způsobit onemocnění zvané kampylobakterióza. Vzhledem k tomu, že každý rok v Evropské unii (EU) onemocní kampylobakteriózou přibližně 200 000 lidí, patří toto onemocnění k nejčastěji hlášeným alimentárním onemocněním v EU.
  Má se však za to, že skutečný počet případů se pohybuje kolem 9 milionů ročně. Náklady systémů veřejného zdravotnictví na kampylobakteriózu a na ztrátu produktivity v EU představují podle odhadů EFSA přibližně 2,4 miliardy EUR ročně.
- Syrové drůbeží maso je často kontaminováno bakterií *Campylobacter,* jelikož tato bakterie je schopna přežívat ve střevech zdravé drůbeže. Rovněž je často zjištěna u prasat a skotu. Nejčastějším zdrojem infekce je konzumace nedostatečně tepelně upraveného kuřecího masa či potravin určených k přímé spotřebě, které byly v kontaktu se syrovým kuřecím masem.
- K obvyklým příznakům onemocnění patří horečka, průjem a křeče v břiše. Zabránit riziku či snížit riziko, jež představují kontaminované potraviny, je možné prostřednictvím bezpečné manipulace se syrovým masem a dalšími syrovými potravinovými složkami, vařením a správnou hygienou v kuchyni.

Nejčastějším zdrojem infekce je konzumace nedostatečně tepelně upraveného kuřecího masa či potravin určených k přímé spotřebě, které byly v kontaktu se syrovým kuřecím masem.

2. Jak EFSA podporuje úsilí EU v boji proti bakterii *Campylobacter*

Evropský úřad pro bezpečnost potravin poskytuje nezávislou vědeckou podporu a doporučení prostřednictvím sběru a analýzy údajů o prevalenci bakterie *Campylobacter*; hodnocení rizik, jež představuje tato bakterie, a doporučení ohledně možností tlumení a zmírňování výskytu.
Zjištění EFSA jsou využívána manažery rizik v EU a v členských státech při jejich rozhodování a napomáhají při stanovení možností tlumení a cílů snížení výskytu bakterie *Campylobacter* v potravinovém řetězci.

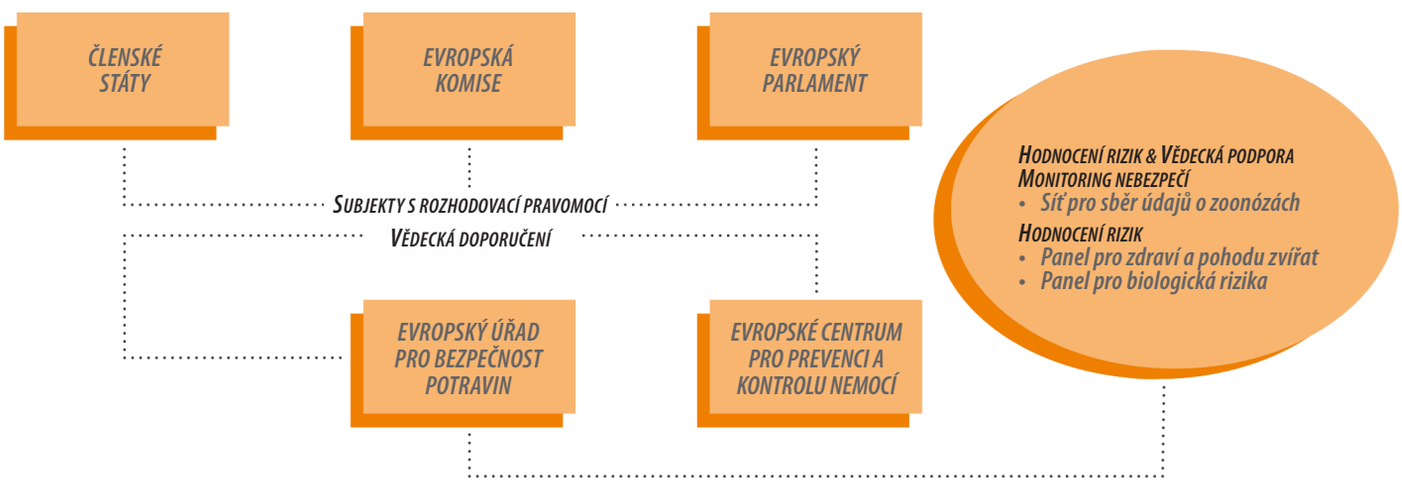
- **Každoroční sledování bakterie *Campylobacter* u zvířat a v potravinách za účelem měření dosaženého pokroku**
  Celoevropské údaje o přítomnosti bakterie *Campylobacter* v potravinovém řetězci, jakož i prevalence nákaz u zvířat a lidí, jsou sbírány a analyzovány ve výročních Souhrnných zprávách EU vypracovávaných úřadem EFSA a Evropským centrem pro prevenci a kontrolu nemocí (ECDC).
- **Celoevropská šetření EFSA zaměřená na prevalenci bakterie *Campylobacter***
  EFSA vypracovává zprávy ze základního průzkumu o prevalenci bakterie *Campylobacter* u kuřat a o rizikových faktorech, které přispívají k prevalenci bakterie *Campylobacter* u kuřat a z nich odvozených potravin.
- **Hodnocení rizik a doporučení**
  EFSA vyhodnocuje rizika bakterie *Campylobacter* pro potravinovou bezpečnost a na žádost manažerů rizik nebo ze své vlastní iniciativy poskytuje vědecká doporučení ohledně možností tlumení. Při provádění hodnocení EFSA zjistila, že dosažení stanovených cílů snížení výskytu bakterie *Campylobacter* v hejnech kuřat v EU by významně snížilo riziko kontaminace u člověka. Doporučení zahrnují opatření před porážkou, která by mohla omezit rizika pro veřejné zdraví o 50%, opatření při výrobě masa, která by mohla omezit rizika pro veřejné zdraví o 90% či více, a hodnocení účinnosti dosahování stanovených cílů snížení.

efsa
European Food Safety Authority

3. Spolupráce EU na ochraně veřejného zdraví

Na ochranu spotřebitelů před touto hrozbou pro veřejné zdraví EU přijala integrovaný přístup k bezpečnosti potravin od zemědělské produkce až po spotřebu („z farmy až po vidličku“).

Tento přístup sestává z hodnocení rizik a opatření k řízení rizik zahrnujících všechny klíčové aktéry: členské státy EU, Evropskou komisi, Evropský parlament, úřad EFSA a středisko ECDC. Tento přístup je podporován včasnými a účinnými aktivitami v oblasti komunikace rizik.



Graf: Aktéři EU zabývající se zoonózami

Věděli jste?

- *Campylobakterióza* je nejčastěji hlášeným zoonotickým onemocněním v EU.
- Bakterie *Campylobacter* se nejčastěji vyskytuje v kuřecím mase.
- Manipulace, příprava a konzumace kuřecího masa mohou být přímou příčinou 20 až 30% případů campylobakteriózy u člověka.
- Spotřebitelé mohou snížit riziko onemocnění z potenciálně kontaminovaných potravin dodržováním správné hygieny rukou a postupů manipulace s potravinami. K nim patří okamžité chlazení potravin; pravidelné mytí rukou a povrchů, např. kuchyňských prkének a nádobí; uchovávání syrového masa odděleně od jiných potravin; zpracování potravin při správné teplotě.

efsa European Food Safety Authority

Via Carlo Magno 1A
43126 Parma
Italy
Tel. + 39 0521 036 111
Fax + 39 0521 036 110
www.efsa.europa.eu

Publications Office

Photo credits:
EFSA, iStockphoto, Shutterstock, Thinkstock, Getty Images

doi 10.2805/59450
ISBN 978-92-9199-600-1

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
www.bezpecnostpotravin.cz

© European Food Safety Authority, 2014. Reproduction is authorised, except for commercial purposes, provided that the source is acknowledged.

Nejedná se o oficiální překlad EFSA