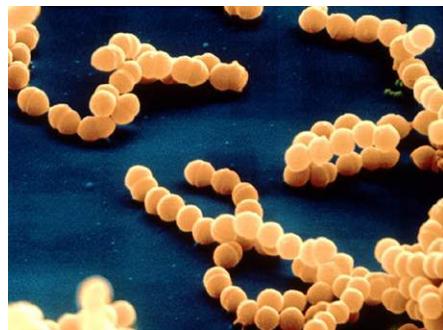


STREPTOKOK (*STREPTOCOCCUS*) V ŽIVILIH



Streptokoki so verjetno najpogostejši povzročitelji bakterijskih okužb pri ljudeh. Najpogosteje povzročajo angino, škrlatinko, pljučnico in šen, povzročajo pa tudi okužbe z živili. Bolezni, ki jih povzročajo, so lahko kratkotrajne in blage, lahko pa potekajo burno in ogrožajo življenje bolnika.

Opis mikroorganizma

Streptokoki so majhne, okrogle bakterije, ki se pojavljajo v paru ali v verigi. Razdelitev streptokokov glede na njihove specifične lastnosti je več. Ena od razvrstitev je na osnovi specifičnih polisaharidov celične stene bakterije, ki razdeli streptokoke v 21 skupin, poimenovanih s črkami. Pri človeku najpogosteje povzročajo okužbe streptokoki iz skupin A, B, C, D, F in G.

Okužbe z živili povzročajo streptokoki skupine A in D:

Streptokok skupine A: *Streptococcus pyogenes*.

Streptokoki skupine D: *Streptococcus faecalis* (*Enterococcus*), *Streptococcus avium*,
Streptococcus bovis, *Streptococcus durum*.

Prenos okužbe s streptokoki

Streptokoki se nahajajo v nosno žrelnem prostoru ljudi, v blatu sesalcev, naselijo se na kožne lezije (rane, opeklne...).

V hrano jih vnesemo z izločki iz nosu in žrela, onesnaženimi rokami, nehigieniskim rokovanjem z živili, slabo higieno posod, pribora in delovnih površin, križanjem čistih in nečistih poti, križanjem gotovih in surovih živil, pa tudi z zaužitjem neprekuhanega mleka, ki ga okuži bolnik ali klicenosec ali zaužitjem mleka krave, ki preboleva streptokokni mastitis.

Potek bolezni

Streptokok skupine A – povzroča pordelo in pekoče žrelo, bolečine pri požiranju, zvišano telesno temperaturo, glavobol, bruhanje, slabost, lahko izpuščaje po telesu, škrlatinko ali septična vnetja organov. Klinični znaki se pojavijo 1 -3 dni po zaužitju onesnažene hrane s streptokoki.

Streptokoki skupine D – znaki so podobni stafilocokni okužbi: driska, trebušni krči, bruhanje, zvišana telesna temperatura. Klinični znaki se pojavijo po 2 -36 urah po zaužitju onesnažene hrane s streptokoki.

Tvegana živila

Tvegana so surova in nezadostno termično obdelana živila ter živila, ki so po njihovi pripravi do zaužitja neustrezno shranjena (npr. živila shranjena dlje časa na sobni temperaturi,...) oziroma naknadno onesnažena: mleko in mlečni izdelki, klobase, sladoledi, jajca, krompirjeva solata, solate z jajci, rižev puding, solate iz rakcev, šunka, oparjeni jastog, vanilijeve kreme, meso divjačine, mesni kroketi, mesne štruce, surovo ali pasterizirano mleko, kremne rezine...

Dovzetna populacija za okužbo

Za streptokokno okužbo hrane so dovzetni vsi, ne glede na spol in starost.

Preprečevanje okužb

- dobra osebna in splošna higiena pri pripravi hrane
- ustrezeno shranjevanje živil*
(Glej: Higienska stališča za higieno živil – Shranjevanje živil:
<http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=117>)
- ustrezena higiena posode, pribora in površin
- z živili naj ne rokujejo bolne osebe
- preprečiti križanje čistih in nečistih poti**
(Glej: Priporočila o navzkrižnem onesnaženju živil z mikroorganizmi:
<http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=526>)

Literatura:

1. FDA U.S. Foodborne Pathogenic Microorganisms and natural Toxins Hadbook, 1998
2. D.I. Haymann: Control of Communicable Disease manual, 18 th Edition, 2004
3. B.M. Lund, T.C. Baird –Parker, G.W. Gould: The microbiological safety and quality of food
4. Marica Marolt – Gomišček, Alenka Radšel – Medvešček: Infekcijske bolezni, druga izdaja, 2002
5. Smernice za mikrobiološko varnost živil, ki so namenjena končnemu uporabniku, spletna stran Inštituta za varovanje zdravja
6. FOOD – INFO
<http://www.food-info.net/uk/bact/strep.htm>
7. FDA U.S. Food and Drug Administration
<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodborneIllness/FoodborneIllnessFoodbornePathogensNaturalToxins/BadBugBook/default.htm>