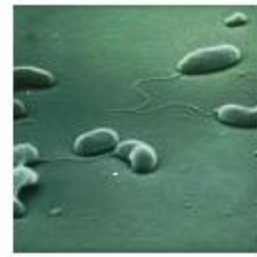


# *Campylobacter*

Występujące na całym świecie bakterie pochodzenia zwierzęcego, występują jako naturalny składnik flory jelitowej m.in. kotów, psów, drobiu, bydła, świń, gryzoni, małp, dzikich ptaków. bydła). Szacuje się, że od 2 do 5% mięsa bydła, owiec i świń jest skażonego bakteriami *Campylobacter*. W ogromnej większości giną one jednak na skutek wysychania powierzchni mięs w czasie przechowywania. Szczególnie groźnym źródłem zarazków z rodzaju *Campylobacter* jest surowe mięso kurcząt. Szacuje się, że od 20 do 100% będących w sprzedaży surowych kurcząt może być skażonych omawianymi bakteriami. Jest to skutkiem skażenia sprzętu do uboju i wody. Bakterie *Campylobacter* zawiera często nie pasteryzowane mleko.



[www.kimicontrol.com](http://www.kimicontrol.com)

## **Objawy i przebieg infekcji**

*Campylobacter jejuni* powoduje ostre zapalenie żołądka i jelit, które może mieć wrzodziejący ostry przebieg. Do infekcji dochodzi najczęściej przez spożycie zakażonego pałeczkami pożywienia (mleka, nieodpowiednio przygotowanych tusz drobiowych) lub wody.

Objawy infekcji:

- gorączka do 40
- osłabienie
- bóle podbrzusza
- mdłości
- stany zapalne jelit powiązane z biegunką
- łagodną
- ostrą (z obecnością śluzu lub krwi w stolcu)

Stan chorobowy z tendencją do samowyleczenia trwa zazwyczaj kilka dni. Niekiedy, zwłaszcza u osób z niewydolnym układem odpornościowym, dochodzi do ogólnoustrojowej infekcji, posocznicy czy chorób autoimmunizacyjnych takich jak reaktywne zapalenie stawów czy zespół Guillaina - Barrego.

### **Zapobieganie zakażeniu:**

- pasteryzacja (wysoka skuteczność)
- zachowanie higieny w trakcie przygotowywania mięsa do spożycia, a także ochrona i badanie jakości wody pitnej, przestrzeganie zasad higieny osobistej, jak np. mycie rąk po kontakcie ze zwierzętami, przed spożyciem posiłku.