

ZDRAVOTNÍ RIZIKO SYROVÉHO MLÉKA

V říjnu 2007 informovala klinika rodinného zdraví kansaský Department of Health and Environment (obdoba hygienické stanice v ČR), že u dvou nemocných z venkovského okresu v Kansasu (USA) byl izolován *Campylobacter jejuni*. Po třech dnech se objevilo dalších 17 lidí s gastrointestinálním onemocněním ze stejné obce. Všechny 19 nemocných sdělilo, že jedli čerstvý sýr, vyrobený též den na místním tržišti z nepasterizovaného mléka, pocházejícího z místní mlékárny. Health department provedl šetření, aby zjistil zdroj a rozsah nákazy a zjistil, že konzum čerstvého sýra byl jedinou expozicí, která souvisela s nemocí. Zakrátko se našli další postižení, relativní riziko bylo 13,9. Ze 101 lidí, kteří jedli sýr, onemocnělo 67 (66 %). Kromě dvou nemocných se u všech poda-

řilo zjistit *C. jejuni*. Třebaže vzorky sýra byly na *C. jejuni* negativní, na základě výsledků epidemiologického šetření byla konstatována souvislost mezi nemocí a konzumem čerstvého sýra z nepasterizovaného mléka. K minimalizaci rizika onemocnění z patogenů v mléce, by nepasterizované mléko nemělo být konzumováno, uzavírá zpráva.

Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Campylobacter jejuni infection associated with unpasteurized milk and cheese - Kansas, 2007. MMWR Morb Mortal Wkly Rep. 2009 Jan 2;57(51):1377-9.

Redakce