

Salmonelová enteritida

Salmonelózy u nás patří k nejčastějším průjmovým onemocněním dětí i dospělých. Existuje více než 2000 sérotypů salmonel. U lidí v našich podmínkách způsobují onemocnění nejčastěji *Salmonella enteritidis* a *S. typhimurium*. Zdrojem nákazy jsou zvířata, ptáci a jejich produkty – maso a vejce. Jedná se tedy o antropozoonózy. Dominují příznaky poškození GIT.

Jen málo salmonel je adaptováno pouze na člověka – patří mezi ně *S. typhi*, *S. paratyphi A* a *S. paratyphi C*. Jejich typickým příznakem je horečka.^[1]

🔍 Podrobnější informace naleznete na stránkách Břišní tyfus, Paratyfus.

Etiologie a epidemiologie

Zdrojem nákazy je infikované zvíře, vzácně člověk. Vehikulem infekce je **kontaminovaná potrava** – nedostatečně zpracované výrobky z masa a vajec (majonézy, vaječné krémy, zmrzlina, sekaná, tlačinka aj., zejména pak neznámého nebo nespolehlivého původu). **Infekční dávka je vysoká** (k naze je nutné 10^6 – 10^9 živých mikrobů). Vnímavější jsou novorozenci, kojenci a lidé se sníženou aciditou žaludku, u nichž stačí k infekci podstatně nižší množství mikrobů. Přímý přenos z člověka na člověka je nepravděpodobný a vyskytuje se jen při velmi hrubých závadách v osobní hygieně anebo u osob s nízkým stavem imunity.

Salmonelózu v současné době spolu s kampilobakterovou enteritidou řadíme k nejčastějším alimentárním infekcím. Incidence salmonelóz se v ČR od roku 2010 pohybuje kolem 100 případů/100.000 obyvatel (kulminace v roce 1995 – asi 500 případů/100.000 obyvatel^[2]). Současný stav je pravděpodobně i výsledkem příslušných zoohygienických opatření, včetně vakcinace drůbeže^[3].

Nákaza má typický sezónní průběh s maximem v letních měsících. Nejpostiženější věkovou kategorií jsou děti ve věku do 5 let.

Inkubační doba je 8–48 hodin (většinou **10–12 hodin**).^[1]

Klinický obraz

- Nevůle, 🤢 zvracení, 🤒 horečka, 🤧 vodnaté až zelené stolice,
- škroukání a 🤯 bolesti v břiše,
- při delší dehydrataci je riziko extrarenální urémie až smrti,
- u imunokompromitovaných může dojít k tyfoidnímu průběhu – dominují horečky,
- vzácně může dojít k poškození orgánů – osteomyelitidě, endokarditidě či abscesům v měkkých tkáních,
- vylučování salmonel může přetrvávat týdny až měsíce.^[1]

Terapie

- Rehydratace, úprava minerálního metabolismu,
- antibiotika nejsou vhodná – zpravidla prodlouží dobu vylučování salmonel,
- lze podat dezinficiencia (*Endiaron*®) či adsorbencia obsahující kaolin (*Smecta*®),
- **kontraindikovány** jsou prostředky zpomalující peristaltiku,
- při přetrvávající pozitivitě v rekonvalescenci, event. u nosičů pracujících v potravinářství lze podat fluorochinolony – ⚠️ **u dětí jsou kontraindikovány**,
- při tyfoidním průběhu nebo při orgánových manifestacích je nutná hospitalizace a intenzivní ATB léčba (chloramfenikol, cefalosporiny III. generace, event. fluorochinolony).^[1]

Odkazy

Salmonelová enteritida

Salmonella enteritis



Salmonella bact.

Původce	Salmonella enteritidis
Rizikové faktory	nedostatečně zpracované výrobky z masa a vajec
Přenos	kontaminovaná potrava
Inkubační doba	většinou 10-12 hodin
Klinický obraz	zvracení, 🤢 horečka, vodnaté až zelené stolice, škroukání a bolesti v břiše
Diagnostika	kultivace stolice, KO, CRP
Léčba	symptomatická (hlavní je rehydratace)
Komplikace	bakteriemie => osteomyelitida, abscesy, endokarditida
Incidence v ČR	100 případů/100.000 obyvatel ročně
Klasifikace a odkazy	
MKN	A02.0 (https://mkn10.uzis.cz/prohlizec/A02.0)
MeSH ID	D012480 (https://www.medvik.cz/bmc/link.do?id=D012480)
MedlinePlus	001149 (https://medlineplus.gov/ency/article/001149.htm)
Medscape	228174 (https://emedicine.medscape.com/article/228174-overview)

Související články

- Hygienický dozor nad nezávadností potravin

Reference

1. HRODEK, Otto a Jan VAVŘINEC, et al. *Pediatric*. 1. vydání. Praha : Galén, 2002. s. 607-608. ISBN 80-7262-178-5.
2. . *Infekční nemoci 2011* [online] . UZIS ČR, 2012. Dostupné také z <<http://www.uzis.cz/system/files/infnem2011.pdf>>. ISBN 978-80-7280-981-3
3. ŠATRÁN, Petr a Josef DUBEN. *Nákazy zvířat přenosné na člověka a bezpečnost potravin* [online] . 1. vydání. UZPI, 2006. Dostupné také z <<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Nakazy%20zvirat%20prenosne%20na%20cloveka.pdf>>. ISBN 80-7271-180-6.