

Увод

Под болестима које се преносе храном сматра се свака болест која је повезана са храном или код које је узročник унет у организам преко хране. Под појмом такве болести сматра се случај када две или више особа доживе сличну болест, обично гастроинтестиналну, након конзумирања хране, ако анализе укажу на то да је извор те болести храна. Приближно 66 % појаве болести које се преносе путем хране су изазване бактеријским патогенима.

Најчешћи изазивачи тровања храном су :

Salmonella,
Campylobacter species,
Staphylococcus aureus,
Clostridium perfringens,
Clostridium botulinum,
Listeria monocytogenes,
Escherichia coli,
Shigella,
Yersinia enterocolitica и др..

Према подацима Светске здравствене организације (WHO) , болести преносиве храном представљају нарастајући јавно здравствени проблем у земљама у развоју, земљама у транзицији, али и у развијеним земљама.

Подаци здравствене статистике Републике Србије показују да се пријављени број случајева ове превентабилне групе болести сваке године повећава и да се сваке године бележе и случајеви са смртним исходом.

Највећи број пријављених случајева акутних инфективних болести преносивих храном у нашој земљи, око 70 % није у целини епидемиолошки обрађен, односно не постоје лабораторијски потврђени налази о инфективном агенсу узročника болести, док је занемарљив број случајева у којима постоји евиденција о врсти намирница која је била пут преноса инфективног агенса.

Према подацима Светске здравствене организације (WHO) појава цревних болести последица је неправилног поступања са храном као што су :

припрема хране пуно пре њеног послуживања,
недовољна термичка обрада хране,
клицоноше међу запосленима,
неадекватно хлађење (на високој температури кроз дуги временски период) и др..

Многи микроорганизми (Salmonella, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Shigella и др.) присутни у храни представљају велику опасност за људско здравље.

Микроорганизми су присутни у великом броју намирница и прехранбених производа у ситуацији када хигијенски услови његове производње или услови складиштења нису задовољавајући. Ризик од болести узроковане незадовољавајућим хигијенским условима производње или складиштење хране повећао је важност микробиолошке контроле прехранбених производа и потребу за поузданим стандардизованим методама идентификације и проверавања микробиолошког стања намирница.

Резултати и дискусија резултата

Храна претставља идеалну средину не само за опстанак микроорганизама већ и за њихово размножавање и она може послужити као пут преношења многих заразних болести.

Храном се најчешће преносе цревне заразне болести :

дизентерија,
трбушни тифус,

хепатитис А,
тенијаза,
трихинелоза,
салмонелоза и др..

Храна може бити пут преношења антропозооза као што су :

бруцелоза,
туларемија,
антракс и др..

Храна може бити примарно и секундарно контаминирана.

Примарно контаминирана животна намирница може потицати од болесне животиње која човеку служи као извор хране, нпр. :

месо (месо перади, али говеда, свиња, овца),
млеко,
јаја и

производи тих животних намирница.

Секундарно контаминирација животне намирнице најчешће настаје у : кланицама, месарама или кухињама, када месо здраве животиње бива загађено приликом контакта са цревним садржајем или месом заражене животиње или преко онечишћеним радних површина, нпр. :

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com