

SADRŽAJ:

Uvod

Aeromonas hydrophila

Bacillus cereus

Clostridium botulinum

Clostridium perfringens

Campylobacter

Escherichia coli

Listeria monocytogenes

Salmonella

Shigella

Staphylococcus aureus

Trichinella spiralis

Helicobacter pylori

Enterococcus faecalis

Zaključak

Literatura

Uvod

Pojava gastrointestinalnih poremećaja koja sledi nakon unošenja hrane u organizam može biti rezultat nekoliko podjednako vjerovatnih uzroka. Iako sanitarne radnike najviše zanimaju oni uzroci koje izazivaju mikroorganizmi, ostali uzroci su hemijska kontaminacija, otrovne biljke, životinjski paraziti i alergije. Svaki od ovih uslova je već dokazan kao potencijalni uzrok nastanka bolesti.

Pod bolestima koje se prenose putem hrane se smatra svaka bolest koja je povezana sa hranom ili kod koje je uzročnik unijet u organizam preko hrane. Pod pojavom takve bolesti smatra se slučaj kada dvije ili više osoba dožive sličnu bolest, obično gastrointestinalnu, posle jedenja obične hrane, ako analize ukažu na to da je izvor bolesti hrana. Najčešći izazivači trovanja hranom su: *Salmonella* i *Campylobacter species*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Vibrio* i *Yersinia enterocolitica*.

Pod trovanjem hranom se podrazumijeva bolest izazvana konzumacijom hrane koja sadrži toksine mikroorganizama ili hemijske otrove. Trovanje hranom izazvano toksinima bakterija se naziva intoksikacijom izazvanom hranom. Bolesti izazvane djelovanjem mikroorganizama po broju nadmašuju one koje su porijeklom od hemijskih uzroka. Bolesti koje nisu izazvane bakterijskim nusproizvodima, kao što su otrovi, već zbog unosa infektivnih mikroorganizama, kao što su bakterije, rikecije, virusi ili paraziti se nazivaju infekcijama putem hrane. Bolesti koje se prenose putem hrane izazvane kombinacijom intoksikacije hranom i infekcije hranom se nazivaju toksikoinfekcijama hrane. Kod ove bolesti patogene bakterije se razvijaju u hrani.

Aeromonas hydrophila

To je fakultativna anaerobna, gram-negativna štapičasta bakterija koja se kreće uz pomoć biča na jednom kraju. Opseg temperature na kojoj se razvija je od 4°C do 43°C sa optimalnom temperaturom na 28°C.

Opseg pH je od 4,5 do 9,0, a maksimalna koncentracija soli na kojoj može doći do razvoja je 4,0%. Ovaj mikroorganizam je izolovan u sirovom mleku, siru, sladoledu, mesu, svezem povrću, ribama, ostrigama, i drugim morskim plodovima. *A. hydrophila* može izazvati gastroenteritis kod ljudi i infekcije kod pacijenata kojima je imuni sistem narušen lečenjem od raka.

Bacillus cereus

Bacillus cereus je gram-pozitivna, štapičasta, aerobna bakterija koja formira spore i široko je rasprostranjena. Iako su neke vrste ovog mikroorganizama psihotropične i sposobne da rastu i na

temperaturama od 4 do 6°C, većina se razmnožava na temperaturama od 15 do 55°C sa optimalnom temperaturom od 30°C. Pošto ovaj mikroorganizam formira spore, on je otporan na toplotu. Većina spora ima umerenu otpornost, ali neke imaju i povećanu otpornost na toplotu. Opseg pH u kojem se ove bakterije razvijaju je od 5,0 do 8,8. Od 34 vrste koje čine rod Bacillus, samo su dvije, B. anthracis i B. cereus, opisane kao patogene. B. cereus može proizvoditi termolabilan enterotoksin koji uzrokuje dijareju (dijaretički), i termostabilan toksin koji u ljudi uzrokuje povraćanje (emetički). Dijaretički tip ima relativno blage simptome, kao što su dijareja i bol u stomaku koji se javljaju 8 do 16 sati posle infekcije i može da traje približno 6 do 24 sata. U emetičkom tipu bolesti izazvane sa B. cereus, simptomi su pre svega povraćanje (koje se javlja od 1 do 6 sati nakon infekcije i traje 24 sata ili manje), mada se takođe može javiti i dijareja. Emetički toksin B. cereusa se izlučuje u hranu i, kao i kod Streptococcus faecalis, on je otporan na toplotu. Emetički oblik koji je ozbiljniji od dijaretičkog tipa . Spore B. cereus su elipsoidne i smeštene su centralno do subterminalno. Spore germiniraju u rasponu temperature od 8 do 30°C. Spore sojeva koji su izazivači trovanja hranom imaju višu otpornost na dejstvo povišene temperature, pa su sposobniji preživeti postupak kuvanja..

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

www.maturskiradovi.net

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