

Campylobacter

Human
Services



Peoplefirst

Campylobacter

Bosnian

Šta je Campylobacter infekcija?

Campylobacter infekcija je vrsta Gastroenteritisa izazvana klicom Campylobacter.

Campylobacter infekcija može napasti svakoga, međutim najčešća su pojava kod djece do pet godina starosti i starijih maloljetnika. Simptomi su često mnogo ozbiljniji kod starih i ljudi sa nekim drugim zdravstvenim tegobama.

Šta su simptomi Campylobacter infekcije?

Najčešći simptomi Campylobacter infekcije su proljev (koji može sadržati krv ili sluz), groznica, stomačni grčevi, mučnina i povraćanje.

Nakon što je bakterija unesena na usta, uobičajeno prodje dva ili pet dana prije nego se razboliš.

Gdje se nalazi Campylobacter?

Campylobacter bakterija se nalazi kod životinja kao sto su perad, ptice, stoka i kućni ljubimci uključujući štenad i mačad.

Kako se širi Campylobacter infekcija?

Campylobacter infekcija se javlja kada se Campylobacter bakterija unese na usta i to se može dogoditi na bilo koji od slijedećih načina:

Nepropisno kuhanje

Campylobacter bakterije su često prisutne u nekuhanom mesu, najčešće peradi. Kada se sirovo meso ne skuha adekvatno, bakterija može preživjeti i napasti ljude koji ga jedu.

Nepasterizovano mlijeko ponekad može biti zatrovano Campylobacter bakterijom.

Unakrsna zaraza

Unakrsna zaraza je širenje bakterije sa nečega što je zaraženo bakterijom na ono što nije.

Za predpostaviti je da je sirova hrana zaražena i njome treba rukovati i skladištiti je odvojeno od kuhane ili spremne za jelo hrane.

Širenje zaraze sa osobe na osobu

Ukoliko osobe sa Campylobacter infekcijom ne peru ruke nakon upotrebe WC-a, tada zaražene ruke mogu širiti bakteriju na površine i predmete koje će dodirivati drugi ljudi. Zaražene ruke mogu također širiti bakteriju na hranu koju će jesti drugi ljudi.

Ruke također mogu postati zaražene bakterijom kada osoba mijenja pelenu djetetu koje je zaraženo Campylobacter infekcijom.

Ljudi i životinje mogu imati Campylobacter u izmetu bez ikakvih drugih simptoma. Ovi ljudi i životinje još uvijek mogu prenijeti zarazu na ostale.

Kućni ljubimci, životinje sa farme i zaražena voda za piće mogu također širiti Campylobacter bakteriju.

Mislim da imam Campylobacter infekciju- šta da radim?

Ukoliko imate simptome Campylobacter infekcije, izvijestite o tome vašeg liječnika odmah.

Mogu li tada raditi?

Rukovaoci hranom, vaspitači i zdravstveno osoblje zaraženi Campylobacter infekcijom ne smiju raditi sve dok se simptomi ne zaustave.

Djeca ne smiju ići u obdaništa, vrtiće ili u školu sve dok simptomi ne prestanu.

Kako mogu zaustaviti širenje toga na moju porodicu?

Veoma je bitno da ljudi sa Campylobacter infekcijom ili gastroenteritisom ne pripremaju ili rukuju hranom koju će jesti drugi ljudi i da ni sa kim drugim na koriste zajedno peškire.

Kako mogu izbjeći Campylobacter infekciju?

Pažljivo pranje ruku

Svako bi trebao prati ruke temeljito sapunom i toplom tekućom vodom najkraće deset sekundi:

- prije pripremanja hrane;
- između nošenja sirove i gotove hrane;
- prije jela;
- poslije upotrebe WC-a ili mijenjanja pelena;
- poslije pušenja;
- poslije upotrebe papirnog rupčića ili maramice;
- poslije rada u vrtu;
- poslije igranja sa kućnim ljubimcima.

Rukovaoci hranom trebaju koristiti raspoložive papirne ubruse ili zračne sušalice za posušivanje ruku.

Bezbedno skladištenje i rukovanje hranom

- Nemojte rukovati kuhanom hranom sa istim predmetima (hvataljke, noževi, daske za rezanje) korištenim na sirovoj hrani sve dok nisu temeljito oprani između upotreba.
- Držite sve kuhinjske površine i predmete čistima.
- Odmrzavanje hrane vršite spuštanjem na niže police hladnjaka ili koristite mikrotalasnu pećnicu.
- Temeljito kuhajte svu sirovu hranu.
- Smjestite skuhanu hranu u hladnjak prije isteka jednog sata od kuhanja.

Bezbedno skladištenje i rukovanje hranom

- Držite u hladnjaku sirovu hranu ili gotovu hranu radi izbjegavanja unakrsne zaraze.
- Skladištite hranu ispod 5 C ili iznad 60 C kako bi izbjegli rast bakterija.
- Temeljito perite sirovo povrće prije jela.
- Podgrijavanje hrane vršiti dotle dok unutrašnja temperatura hrane ne dostigne najmanje 60 C.
- Zaštitite hranu od insekata, glodara i ostalih životinja.

Napomena za korisnike mikrotalasnih pećnica

Kada koristite mikrotalasnu pećnicu, čitajte upute proizvođača pažljivo i posmatrajte pažljivo određeno vrijeme kako biste se uvjerali da je hrana kompletno skuhanu prije jela.

Čišćenje kuće

Kupaone i WC-i moraju se čistiti često, kako bi se izbjeglo širenje bakterija.

Obratite posebnu pažnju na površine kao što su zahodska daska i drške, pipe i stolovi za mijenjanje pelena.

Voda sa nepreradjenih izvora

Nepreradjena voda koja dolazi direktno iz jezera ili rijeka može biti zaražena i mora se prokuhati prije pijenja.

NAPOMENA: Ukoliko mislite da je uzrok vašoj bolesti hrana, veoma je značajno da o tome izvijestite vaš lokalni zdravstveni odjel što je moguće prije. Zadržite preostalu hranu za koju mislite da je izazvala vaše oboljenje.

Za daljnje obavijesti kontaktirajte Communicable Diseases Section, Department of Human Services na telefon broj (03) 9637 4000.

Publikacija Odsjeka za javno zdravstvo.