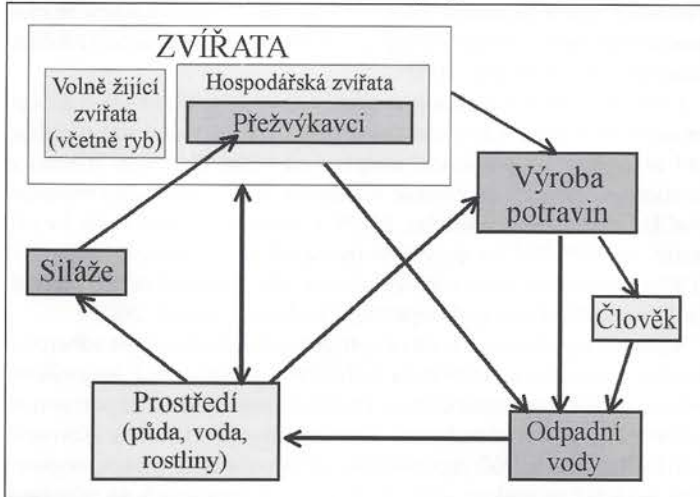


Výskyt a šíření

L. monocytogenes je obecně v životním prostředí značně rozšířena, nachází se v povrchových i odpadních vodách, dlouhodobě je schopna přežívat v půdě, vyskytuje se též v rostlinném materiálu včetně siláží. Byla izolována z feces mnoha druhů savců a ptáků a také z ryb a mořských mlžů a korýšů. Onemocnění způsobují listerie hlavně u přežvýkavců (skot, ovce), nejčastější manifestací jsou neurologické příznaky nebo aborty, ojedinelé však mohou listerie způsobovat i mastitidy. V menší míře bývá *L. monocytogenes* izolována také z feces drůbeže a prasat, kteří jsou téměř výhradně asymptomatickými nosiči (Ivanek et al., 2006). Nosičství *L. monocytogenes* v trávicím traktu se



Obr. č. 1: Schéma šíření *Listeria monocytogenes* (převzato od Ivanek et al., 2006)

podle odhadů vyskytuje také asi u 5–10% humánní populace (Farber and Peterkin, 1991). Cesty šíření *L. monocytogenes* jsou znázorněny na Obr. č. 1.

Vzhledem k tomu, že se *L. monocytogenes* běžně nachází v prostředí i v trávicím traktu jatečných zvířat, může být zanesena do prostředí potravinářských podniků. Zde jsou schopny některé kmeny perzistovat měsíce i roky např. v podlahových odtocích a ve formě biofilmu na pracovních površích i v hůře čistitelných částech výrobních zařízení, které mohou být zdrojem kontaminace potravin (Ivanek et al., 2006; Todd and Nottermans, 2011).

Listeria monocytogenes se často nachází v různých surovinách i potravinách včetně syrového a pasterovaného mléka a mléčných výrobků (zvláště sýry), syrového masa a masných výrobků, syrové zeleniny (zvláště krájené), rybích produktů (ryby uzené studeným kouřem) či lahůdkářských výrobků. I když byla *L. monocytogenes* izolována např. i z tvrdých sýrů, zmrzliny nebo fermentovaných masných výrobků, nejrizikovější jsou potraviny, ve kterých se *L. monocytogenes* může pomnožovat. Mezi nejčastější vehikula tak patří např. měkké zrající sýry (Farber and Peterkin, 1991; EFSA, 2008; Swaminathan and Gerner-Smidt, 2007), kam se řadí tvarůžky, Romadur a měkké plísňové sýry typu Camembert.

Obecně k nejrizikovějším potravinám patří potraviny určené k přímé spotřebě, které jsou dlouhou dobu skladovány při chladírenských teplotách, což může vést k nárůstu *L. monocytogenes* až do infekční dávky. Třebaže prevalence listerií v potravinách může být poměrně vysoká, většinou se nenacházejí v počtech blížících se infekční dávce pro běžnou populaci (EFSA, 2008). Tato skutečnost byla zohledněna v legislativních požadavcích (Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, v platném znění), kdy byl zaveden kvantitativní limit (100 KTJ/g) pro



BS Global
Украина



BS Global
Praha

BS food technology
GLOBAL



BS Global GmbH Wien

I pro rok 2014 nabízíme zboží od renomovaných výrobců pro potravinářství, zejména masný a drůbežářský průmysl:

CHRISTL směsi koření a aditiva

GLOBAL funkční aditiva a nástřiky dle vlastních receptur
BS Global food technology

HOLAC kostkovačky, řezačky a plátkovací stroje

SUPERVAC vakuové balicí stroje a linky

HTS vakuové narážky a plnicí stroje

CLIPTECHNIK klipsovačky, klipsy, očka, provázky

ZIEGRA výrobnyky ledu

MEDOC pásové pily

BRAHER malé nářezové stroje a řezačky

EKOMEX masírky, nástřikovačky, míchačky, řezačky, myčky

EDT hygiena, hygienické smyčky, vozíky, zvedáky

WIEGAND vazačky, vázací tunely, brusky

... a mnoho dalších.

Na všechny stroje zajišťujeme vlastní záruční a pozáruční

SERVIS včetně dodávek náhradních dílů a to i na stroje od jiných dodavatelů.

KONTAKT: BS Global s.r.o. | Běchorská 1143/45, 193 00 Praha 9 | kancelář/sklady: Křeslická 1532/2a, 101 00 Praha 10
www.bs-global.net | E-mail: Lsotolova@bs-global.net, tel.: 722 763 543, E-mail: jfotr@bs-global.net, tel.: 722 553 664

