

Zatrucia pokarmowe w „Środzie z Profilaktyką”



Zatrucia pokarmowe w „Środzie z Profilaktyką”

Data publikacji
21.07.2021 13:06

Tematem dzisiejszej „Środy z Profilaktyką” organizowanej przez NFZ jest

profilaktyka zatruc pokarmowych.

1. Zatrucia pokarmowe powodują liczne dolegliwości, od względnie łagodnych do poważnych, zagrażających zdrowiu i wymagających hospitalizacji.
2. W 2019 roku na terenie Polski odnotowywano prawie 9 tysięcy zachorowań na Salmonelozę. W 2020 roku zachorowało na nią ponad 5 tysięcy osób.
3. Z powodu zakażeń Campylobacter, rywalki Salmonelli w 2019 roku zachorowało ponad 720 osób, a w 2020 roku stwierdzono 443 zachorowania.
4. Najczęstsze przyczyny bakteryjnych zatruc pokarmowych i ich źródła:
 - Gronkowiec złocisty- nabiał, sałatki majonezowe, mięso, wędliny;
 - Salmonella - jaja, mleko i przetwory mleczne, owoce morza, warzywa;
 - Bacillus cereus - kremy, lody, sosy, produkty zbożowe;
 - Clostridium - mięso, drób, źle pasteryzowane i przechowywane przetwory;
 - Campylobacter - mięso, mleko, woda;
 - Escherichia coli - mięso wołowe, mleko, woda.
 - Zatrucia pokarmowe mogą być również wywołane przez wirusy lub pasożyty.

Więcej informacji w poniższych materiałach informacyjnych:

[Ulotka informacyjna](#)

[Film informacyjny](#)

Źródło: <https://akademia.nfz.gov.pl/wp-content/uploads/2021/07/ULOTKA-Profilaktyka-zatru%C4%87-pokarmowych.pdf>

Grafika: <https://pixabay.com/pl/>

- [PDF](#)
- [Drukuj](#)
- [Share](#)

- [Więcej aktualności](#)
- [Archiwum aktualności](#)