



Letní pohodu může narušit kampylobakteriíza – jak riziku předejít?

S nástupem teplých dní se popularita venkovního grilování zvyšuje, ale zároveň s sebou přináší rizika. Loni jsme v této souvislosti varovali před [salmonelózou](#), letos chceme upozornit na nejčastější bakteriální střevních infekci v EU i v Česku – **kampylobakteriízu** (původcem je bakterie rodu *Campylobacter*, nejčastěji *Campylobacter jejuni*). Stačí jeden nedopečený kousek masa nebo špinavé náčiní a večer u ohně může skončit horečkou, křečemi, průjmem a dehydratací. Letní teploty navíc poskytují bakteriím ideální podmínky k přežívání a přenosu.

Mezi typické příznaky patří:

- Akutní průjem (vodnatý, někdy s hlenem nebo krví)
- Křečovitě bolesti břicha, často v pravém podbřišku
- Horečka (do 38,5 °C)
- Nevolnost, zvracení, celková schvácenost
- Bolesti hlavy, únava

Příznaky se objevují zpravidla 2 až 5 dní po nakažení a trvají obvykle 2 až 7 dní.

Možnosti nákazy:

- Nedostatečně tepelně upravené maso, zejména drůbeží
- Nepasterizované mléko a výrobky z něj
- Kontaminovaná voda – např. při koupání v přírodních vodách nebo pití vody z neověřených zdrojů
- Kontakt se zvířaty, včetně domácích mazlíčků
- Nedostatečná hygiena rukou po manipulaci s potravinami či zvířaty

Co dělat, abychom nákaze předešli:

- Důkladně tepelně upravovat maso (při grilování maso vždy dobře propéct, aby bylo zajištěno dokonalé propečení masa i uvnitř, nejen na jeho povrchu. Ke zjištění teploty pokrmu je vhodné používat vpichový teploměr) a další živočišné produkty
- Oddělovat syrové potraviny od hotových pokrmů, vyčlenit samostatné pracovní plochy při přípravě pokrmů, především pro krájení (používat samostatná prkénka a nástroje)
- Pravidelně si mýt ruce, zvláště po práci se syrovým masem a po použití toalety, dohlížet na hygienické návyky dětí
- Udržovat správnou teplotu potravin během přepravy i skladování
- Vyhýbat se nepasterizovaným mléčným výrobkům a neověřeným zdrojům vody
- Důsledně dbát na osobní hygienu při kontaktu s domácími i hospodářskými zvířaty

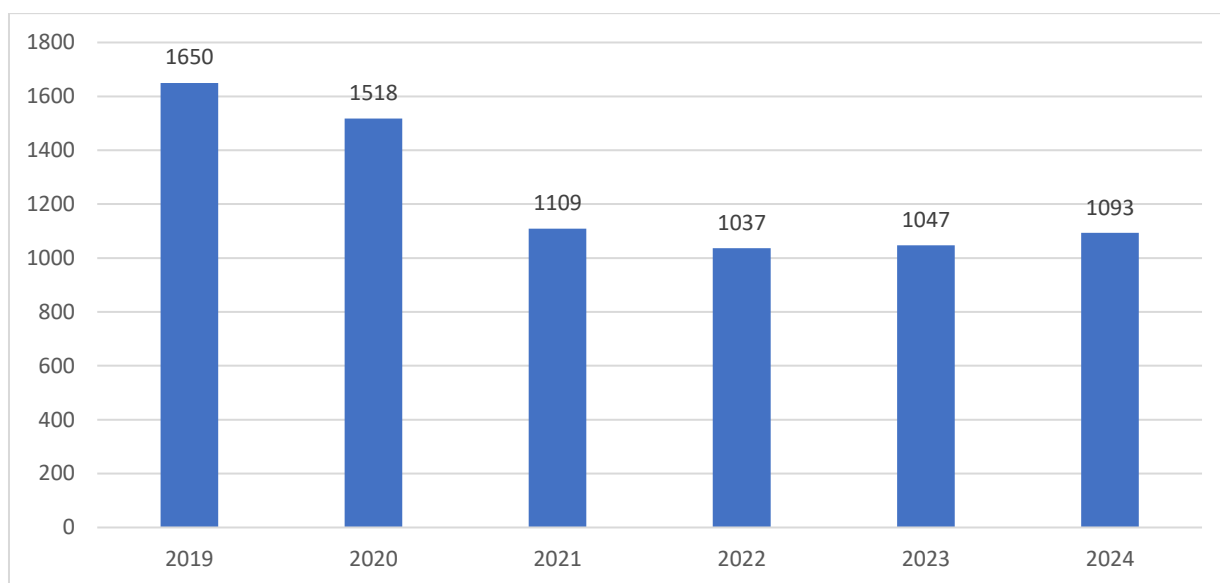
Dodržování těchto jednoduchých zásad minimalizuje riziko nejen kampylobakteriízy, ale i dalších onemocnění přenášených potravinami.

Výskyt v Olomouckém kraji

Kampylobakteriόza patří mezi povinně hlášená a sledovaná infekční onemocnění. Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci (KHS) evidovala v období od 1. ledna do 11. června 2025 celkem 284 případů. Výskyt onemocnění v jednotlivých okresech:

- Olomouc: 126 případů
- Prostějov: 56 případů
- Přerov: 56 případů
- Šumperk: 38 případů
- Jeseník: 8 případů

Dlouhodobě nejvyšší výskyt kampylobakteriόzy zaznamenáváme u dětí ve věkových skupinách 1–4 roky a 5–9 let. Vyšší nemocnost v dětském věku souvisí zejména s nedostatečně vyvinutým imunitním systémem a častějším porušováním základních hygienických návyků, zejména mytí rukou před jídlem.



Graf č. 1: Evidovaný počet případů kampylobakteriόzy v Olomouckém kraji v letech 2019–2024

Kampylobakteriόza má výrazně sezónní charakter s vrcholem výskytu v letních měsících (červen–září). Mezi hlavní příčiny patří:

- Vyšší teploty podporující množení bakterií v potravinách
- Venkovní stravování, cestování a grilování za nedostatečných hygienických podmínek.

Mgr. Markéta Koutná, Ph.D., tisková mluvčí, telefon 585 719 244, e-mail: media@khsolc.cz