

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

## Grillowanie może być niebezpieczne

Kierownik Pracowni Diagnostyki Bakteryjnych Zakażeń Przewodu Pokarmowego Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego-Państwowego Zakładu Higieny dr n.med Jolanta Szych powiedziała, że od kilku lat w Polsce występują szczególnie groźne bakterie z gatunku *Yersinia enterocolitica*, tzw. typ serologiczny O:8. Wcześniej ten typ bakterii występował jedynie w Ameryce Północnej i Południowej. W Europie występowały bakterie *Yersinia*, ale innych, mniej groźnych typów.

W 2004 po raz pierwszy wykryto dwa przypadki zakażenia bakteriami *Yersinia enterocolitica*, typ O:8 w Polsce. W 2005 r. także dwie osoby zachorowały, w kolejnych latach było coraz więcej zachorowań.

- Na podstawie badań wykonanych w NIZP-PZH można stwierdzić, że w tym roku na pewno mamy ich już kilkadziesiąt - dodała dr Szych.

Bakteriami najczęściej można zakazić się jedząc surowe lub niedogotowane mięso wieprzowe.

Dlatego, jak podkreśliła mikrobiolog, urządzając letnie gillowanie trzeba pamiętać, aby mięso piec długo, tak, aby nie było krwiste.

Karkówka może być pełna pałeczek *Yersinia* nawet jeśli wcześniej była przechowywana w lodówce. Bakterie mnożą się w żywności nawet w temperaturze czterech stopni Celsjusza.

Objawy zakażenia czasem przypominają zwykłe zatrucie pokarmowe. Pojawia się biegunka, gorączka i bóle brzucha. Często bóle brzucha tak bardzo przypominają objawy zapalenia wyrostka robaczkowego, że lekarze decydują się operować chorego.

Najgroźniejsza jest jednak następująca u niektórych osób reakcja układu odpornościowego, występująca, kiedy organizm upora się już z bakteriami.

- To tzw. autoimmunoagresja. Organizm człowieka rozpoznaje własne tkanki jako obce. W ogóle pałeczki *Yersinia* są znane z tego, że u niektórych osób wywołują pozakaźne następstwa. To są ciężkie, uciążliwe choroby - wyjaśniła dr Szych.

Jak dodała, następstwem zakażenia może być reaktywne zapalenie stawów, czasem połączone z innymi objawami w tzw. zespole Reitera. Wtedy chory cierpi jednocześnie na zapalenie stawów, spojówek oraz cewki moczowej.

Może się pojawić też rumień guzowaty - reakcja skóry, przypominająca guzkowate, bolesne owrzodzenie, któremu często towarzyszą bóle stawów. Objawy mogą trwać kilka miesięcy a nawet lat. Dlatego po wystąpieniu objawów zatrucia pokarmowego należy koniecznie skonsultować się z lekarzem i wykonać badania mikrobiologiczne.

Bakterie *Yersinia enterocolitica* to nie jedyne zagrożenie, które czyha na osoby jedzące mięso surowe lub niewystarczająco ugotowane czy upieczone.

Bakterie lub pasożyty mogą być nie tylko w wieprzowinie, ale też w mięsie wołowym oraz w drobiu. A przygotowując surowe mięso nietrudno przenieść zarazki na inną żywność, np. pieczywo, wędliny czy warzywa.

- Surowe mięso w kuchni powinno być zawsze traktowane jak czynnik zakaźny. Nie można kroić mięsa na jednej desce lub tym samym nożem razem z warzywami spożywanymi na surowo. Trzeba też pamiętać o umyciu rąk po dotykaniu mięsa. Nawet uchwyt kranu, pod którym mięso było płukane, należy umyć mydłem lub płynem do zmywania naczyń aby nie przenieść zarazków na inne potrawy lub sprzęty kuchenne - ostrzegła dr Szych.

Wszystkie zasady higieny trzeba też stosować przy przygotowywaniu innych posiłków. Na warzywach również mogą znajdować się groźne bakterie lub pasożyty, bo uprawy niekiedy podlewane są nieprawidłowo przygotowanym naturalnym nawozem ze zwierzęcych odchodów. Dlatego surowe warzywa i owoce przed zjedzeniem trzeba bardzo dokładnie umyć.

[PAP/Onet](http://laboratoria.net/aktualnosci/4653.html)

<http://laboratoria.net/aktualnosci/4653.html>



03-02-2025

## **Każdy lekarz wypisze już dziecku i seniorowi darmowy lek**

Prezydent podpisał nowelizację ustawy.



03-02-2025

## **Robot czy człowiek?**

Już wkrótce dowiemy się, kto wygra półmaraton



03-02-2025

## **Od soboty wystawa CLEVERFOOD w Centrum Nauki Experyment**

Ekspozycja promuje uczciwe podejście do żywności.



03-02-2025

## [Szósta edycja Polskiej Konferencji Sztucznej Inteligencji](#)

Odbędzie się w Katowicach.



03-02-2025

## [NCBR przeznaczy ponad 66 milionów złotych](#)

Dla naukowców i przedsiębiorców.



03-02-2025

## [Innowacyjny papier powstał we współpracy naukowców i przemysłu](#)

Opracowali go materiałoznawcy z ZUT w Szczecinie.



03-02-2025

## Otwarty Uniwersytet Ekonomiczny SGH r

19 lutego ruszą już zajęcia.



03-02-2025

## Polski astronauta zabierze na ISS flagę i pierogi

Chce pokazać, iż kosmos jest dla każdego.

**Informacje dnia:** [Každy lekarz wypisze już dziecku i seniorowi darmowy lek Robot czy człowiek?](#) [Od soboty wystawa CLEVERFOOD w Centrum Nauki Experyment Szósta edycja Polskiej Konferencji Sztucznej Inteligencji NCBR przeznaczy ponad 66 milionów złotych](#) [Innowacyjny papier powstał we współpracy naukowców i przemysłu](#) [Každy lekarz wypisze już dziecku i seniorowi darmowy lek Robot czy człowiek?](#) [Od soboty wystawa CLEVERFOOD w Centrum Nauki Experyment Szósta edycja Polskiej Konferencji Sztucznej Inteligencji NCBR przeznaczy ponad 66 milionów złotych](#) [Innowacyjny papier powstał we współpracy naukowców i przemysłu](#) [Každy lekarz wypisze już dziecku i seniorowi darmowy lek Robot czy człowiek?](#) [Od soboty wystawa CLEVERFOOD w Centrum Nauki Experyment Szósta edycja Polskiej Konferencji Sztucznej Inteligencji NCBR przeznaczy ponad 66 milionów złotych](#) [Innowacyjny papier powstał we współpracy naukowców i przemysłu](#)

### **Partnerzy**