

Dobro je znati

## Svježe pileće meso morate zamrznuti nakon kupnje. Evo zbog čega

"Potrošači će manje biti izloženi kampilobakteriozi ako je piletina smrznuta i odmrznuta nego ako pripremaju svježe meso, tvrdi britanska liječnica Frieda Jorgensen.



Foto: Thinkstock



Autor:  
[Linda Draškić Perak](#)

Nakon što kupite **svježe pileće meso** u nekom supermarketu, morate ga zamrznuti prije pripremanja.

Tako barem tvrde britanski stručnjaci, piše **Daily Mail**.

"Potrošači će manje biti izloženi **kampilobakteriozi** ako je piletina smrznuta i odmrznuta nego ako pripremaju svježe meso, tvrdi britanska liječnica **Frieda Jorgensen**.

Iako se meso **termički obrađuje**, ipak se veliki broj ljudi zarazi. To se može spriječiti zamrzavanjem mesa nakon kupnje ili kupnjom već smrznutog jer se na taj način može reducirati i do 90% bakterija, dodaje Jorgensen.

Navodi da 6 od 10 prodanih kokoši u supermarketima sadrže **potencijalno smrtonosne bakterije** koje u Velikoj Britaniji zaraze oko pola milijuna ljudi godišnje, a oko 100 osoba svake godine umre od posljedica trovanja.

Riječ je o **bakteriji Campylobacter**, koja se uobičajeno nalazi u životinjskom izmetu, s obzirom na to da je "stanovnik" probavnog sustava gotovo svih životinjskih vrsta. Iako je poznato nekoliko tipova bakterije, infekcije kod ljudi najčešće izazivaju **Campylobacter jejuni** i **Campylobacter coli**. Bakterija pranja uz stijenku crijeva, razara je i **proizvodi toksin** koji izaziva bolest. Campylobacter je osjetljiv na vrućinu i uobičajene dezinficijense, tako da ga

uništavaju pasterizacija mlijeka, odgovarajuća termička obrada mesa i klorinacija vode, a **smrzavanje** može smanjiti njegovu koncentraciju u određenoj namirnici.

### **Jedna kap dovoljna za infekciju**

Istraživanja su pokazala da infektivna doza Campylobactera jejuni iznosi 500 stanica, a može je sadržavati **samo jedna kap soka inficiranog mesa**. Općenito, za zarazu je dovoljan i **mali broj bakterija**, za razliku od salmoneloza kod kojih je potreban velik broj bakterija da bi izazvao trovanje. Campylobacter je **vodeći uzrok bakterijskog trovanja hranom u SAD-u**, a salmonele su na drugom.

U **Hrvatskoj** je situacija obrnuta, pa su kod nas na prvome mjestu salmonele. Međutim, iz godine u godinu **kampilobakterioza** se javlja sve češće, najučestalije u ljetnim mjesecima. Iako svatko može biti zaražen Campylobacterom, podaci o oboljelima upućuju na to da su više prijemčiva za ovu bolest **djeca** mlađa od pet godina te **mladi** u dobi od 15 do 29 godina, podaci su to **Zavoda za javno zdravstvo Sveti Rok**.

**Češće obolijevaju** muškarci nego žene. **Kampilobakterioza** se obično javlja u pojedinačnim slučajevima ili manjim obiteljskim epidemijama.