

Zdroj onemocnění

Infikované zvíře/člověk/prostředí - fekálně znečištěná voda

Onemocnění se přenáší

- **Konzumací nedostatečně tepelně upraveného masa a vnitřností infikovaných zvířat**, zejména
 - vepřového masa (grilování, zabijačky)
 - zvěřiny (divočáci, srnci, jeleni atd.)
 - ryb a mořských plodů
- **Kontaktem s infikovaným zvířetem**, zejména při manipulaci s ulovenou zvěří a při jejím vyvrhování
- **Pitím nebo použitím fekálně znečištěné vody** (převážně v zemích s nižším hygienickým standardem)
- **V těhotenství z matky na plod**
Těhotným se nedoporučuje:
 - konzumovat rizikové potraviny, především tepelně neupravené maso
 - cestování do zemí s endemickým výskytem VHE



Inkubační doba 2 – 9 týdnů

Průběh nemoci

- bezpříznakový, dochází pouze k vzestupu hodnot jaterních enzymů
- s příznaky

únava



teplota



bolesti břicha



nechutenství, nevolnost, zvracení



tmavá moč



světlá stolice



bolesti kloubů



žloutenka

Infikovaná osoba viry vylučuje stolicí i několik týdnů, přenos z člověka na člověka se považuje za vzácný, ale možný.

JAK SE CHRÁNIT před infekcí virem hepatitidy E

Dodržování osobní hygieny



Pítí a používání nezávadné pitné vody

Konzumace dostatečně tepelně upraveného masa a vnitřností



vepřového

ryb, mořských plodů



zvěřiny

Pro spolehlivé zničení viru je třeba zahřátí masa a vnitřností nad **71°C** ve všech částech potraviny po dobu **minimálně 20 minut**.

Zmražením se virus nezničí.

Dodržování technologických postupů výroby, distribuce a zpracování masných výrobků



- při manipulaci s ulovenou zvěří je vhodné **používat latexové rukavice**

- případná poranění **vydezinfikovat a ošetřit**



- **zabránit kontaktu** syrových produktů s již hotovými pokrmy a to i prostřednictvím kuchyňského náčiní

- **důkladné omytí** nástrojů používaných při porcování syrového masa a vnitřností

syrové maso

tepelně upravené maso

