

## Zdroj onemocnění

Infikované zvíře/člověk/prostředí - fekálně znečištěná voda

## Onemocnění se přenáší

- Konzumací nedostatečně tepelně upraveného masa a vnitřnosti infikovaných zvířat, zejména
  - vepřového masa (grilování, zabijačky)
  - zvěřiny (divočaci, 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

únavu	teplotu	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 hygiény



Pítí a používání nezávadné pitné vody



## Konzumace dostatečně tepelně upraveného masa a vnitřností



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



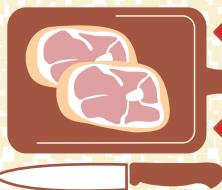
- při manipulaci s ulovenou zvěří je vhodné používat latexové rukavice



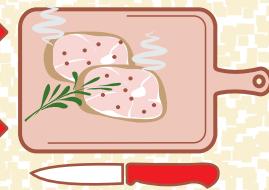
- případná poranění vydezifikovat a ošetřit

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

syrové maso



teplěně upravené maso



- důkladné omytí nástrojů používaných při porcování syrového masa a vnitřností

