

TOXIINFECȚIE ALIMENTARĂ CAUZATĂ DE SALMONELLA ENTERITIDIS

I. Székely, A. Withelem, I. Nicoară, K. Bedő, I. Biró

Studiind datele referitoare la toxiinfecțiile alimentare rezultă că cei mai frecvenți agenți patogeni puși în evidență sînt germeii din grupul Salmonella.

Zagaevski subliniază importanța epidemiologică a ouălor de păsări infectate prin intermediul grupului Salmonella. Cercetările lui *Solovey* arată că tipurile de Salmonella infectează deseori ouăle și produsele lor. În Olanda sursa principală a toxiinfecțiilor alimentare o constituie ouăle de rață.

Incidența toxiinfecțiilor alimentare provocate de ouăle de rață este ilustrată și de datele sanepidurilor din țara noastră. *Casianu, Radu și Kun* relatează că în cursul unei întruniri familiale toate cele opt persoane care au consumat o mîncare preparată din ouă de rață s-au îmbolnăvit. Din ouăle și fecalele rațelor ca și din scaunul a șapte bolnavi s-a izolat Salmonella typhimurium.

C. Popescu a relatat 10 cazuri de toxiinfecții alimentare survenite după consumare de ouă; din fecale s-a izolat Salmonella enteritidis. Același autor a descris 16 îmbolnăviri produse după consumarea unei prăjituri preparate cu ouă de rață. În coprocultură s-a pus în evidență Salmonella typhimurium.

Pericolul infecției cu ouă de rață este ilustrat și de următoarele observații ale noastre.

Printre bolnavii internați în secțiile medicală și de chirurgie ale unui spital ca și printre angajații de la bucatărie au fost semnalate 52 de intoxicații alimentare.

Pe baza primelor investigații efectuate în cadrul anchetei epidemiologice s-a presupus că toxinfecția alimentară a fost cauzată de consumarea unor ouă de rață pregătite sub forma de „cartofi cu ouă”. Această mîncare a fost consumată de 174 de persoane, dintre care 52 s-au îmbolnăvit (29,9%).

Perioada de incubare a variat între 6 și 36 de ore. Repartizarea cazurilor după durata perioadei de incubare este redată în următorul tabel.

Debutul bolii a fost brusc, cu dureri abdominale difuze, diaree, greață, vărsături, amețeli, cefalee, artralgii și mișkii, astenie pronunțată, frisoane și temperatură de 38—40°. Două cazuri au prezentat o simptomatologie alarmantă, mergînd pînă la colaps.

Durata perioadei de incubație	Nr. cazurilor	Proportia în %
6 ore	8	15,4%
10 „	3	5,8%
12 „	12	23 %
18 „	10	19,2%
24 „	12	23 %
28 „	2	3,9%
36 „	5	9,7%
Total:	52	100 %

Simptomele clinice s-au ameliorat în 6 cazuri după 24 de ore (11,6%), în 12 cazuri după 1—3 zile (23%), în 31 de cazuri după 3—5 zile (59,6%) și în 3 cazuri după 5 zile (5,8%). Cazuri mortale nu au fost înregistrate.

Suspiciunea că toxinfecția s-ar datora ouălor de rață a fost întărită de faptul că un copil de 7 ani al bucătăresei a mâncat unul din ouăle destinate preparării mâncării, fără să consume nici un alt aliment. După o perioadă de latență de 12 ore, copilul s-a îmbolnăvit.

Mîncarea presupusă ca fiind sursa toxinfecției alimentare a fost preparată din cartofi și ouă de rață cu smîntînă și ulei de floarea soarelui. Potrivit declarațiilor personalului de la bucătărie, ouăle fierse în apă au fost trecute prin răzătoare și pe urmă amestecate cu cartofi, smîntînă și ulei. Intreaga cantitate de mîncare a fost distribuită, exceptînd proba alimentară, păstrată în mod obligator timp de 36 de ore pentru control.

În vederea stabilirii diagnosticului etiologic am efectuat următoarele investigații:

1. punerea în evidență a germeilor patogeni în proba de alimente și ouăle de rață neutilizate încă;

2. coproculturi, hemoculturi și uroculturi la persoanele îmbolnăvite care lucrau în cadrul bucătăriei;

3. punerea în evidență a anticorpilor în sîngele persoanelor îmbolnăvite.

În proba de alimente am căutat să punem în evidență germeni și cocci aparținînd enterobacteriilor. De aceea materialul a fost însămînțat pe medii de cultură de îmbogățire, *Müller-Kauffmann*, *Wilson-Blair*, *Istrate*, *Drigalski*, agar cu sînge și mediu de cultură Chapman lichid. În mediile de cultură au fost puși în evidență bacili gram-negativi, care identificați morfologic, biochimic, serologic și biologic (prin inoculări la șoareci) au corespuns caracterelor *Salmonelle enteritidis*.

Din stocul de ouă de rață aflat în magazia unității au fost examinate 100 de bucăți, punîndu-se în evidență, prin metode de laborator curente, *Salmonella enteritidis* în 18% a cazurilor.

Din cele 52 de coproculturi *Salmonella enteritidis* a prezentat pozitivitate în 30%. Hemoculturile și uroculturile efectuate au fost negative.

La 25 de persoane îmbolnăvite a fost urmărită dinamica anticorpilor, obținîndu-se rezultate pozitive la un titru de 1:50 și 1:800 față de *Salmonella enteritidis*.

Faptele clinice, epidemiologice și rezultatele examenelor de laborator ne permit să tragem concluzia că aceste îmbolnăviri pot fi integrate în cadrul toxinfecțiilor alimentare cauzate de *Salmonella enteritidis*. Alimentul care a cauzat izbucnirea toxinfecției a fost mîncarea preparată cu ouă de rață.

Discuții.

Ouăle care au cauzat toxinfecția alimentară au provenit, potrivit certificatului sanitar veterinar care a însoțit transportul, de la un lot de rațe sănătoase. Ele au fost păstrate în depozitul unității spitalicești în condiții corespunzătoare. Examenul organoleptic nu a pus în evidență nici un semn de alterare.

Trebuie amintit că și la alte secții ale spitalului a fost pregătită aceeași mîncare din aceleași produse alimentare prime, dar în alte bucătării, și din cele

228 de persoane care au consumat mîncarea nici una nu s-a îmbolnăvit. Acest fapt arată că la bucătăria secției medicale și chirurgicale a ajuns o cantitate mai mare de ouă infectate și că acestea nu au fost supuse în mod suficient procesului termic de prelucrare. În afară de aceasta prepararea ouălor trecute prin răzătoare cu cartofi și păstrarea mîncării la temperatura bucătăriei au făcut posibilă ca o mare parte a mîncării să se infecteze.

Cu toate că la 4 persoane de la bucătărie coprocultura a fost pozitivă, punindu-se în evidență *Salmonella enteritidis*, totuși nu se poate presupune că îmbolnăvirile au fost cauzate de un purtător, avînd în vedere faptul că rezultatul depistărilor obligatorii a fost negativ. Fiecare angajat de la bucătărie a consumat aceeași mîncare și boala nu a apărut decît în 30% a cazurilor. În felul acesta rolul ouălor de rață a fost dovedit în izbucnirea toxiinfecției alimentare.

Concluzii.

1. 29,9% dintre consumatorii de ouă de rață au prezentat o toxiinfecție alimentară cu aspect infecțios și de gravitate variată.

2. În proba alimentară și la persoanele îmbolnăvite s-a pus în evidență *Salmonella enteritidis*.

3. S-a constatat că sursa de infecție a constituit-o ouăle de rață întrebuințate la prepararea mîncării. Acest fapt a fost confirmat și de rezultatul pozitiv al examenului bacteriologic al ouălor din depozitul unității.

4. Se presupune că prelucrarea termică a ouălor de rață nu a fost suficientă.

Sosit la redacție: 4 decembrie 1961.

Bibliografie

1. DECANOVICI, I., CASIANU C.: Note informative. Centrul Sanitar și Antiepidemic Regional Cluj (1959). (Corespondență);
2. NEGUS GH., COMPANET V.: Tabel privind cazurile de toxiinfecții alimentare, apărute în reg. Brașov (Corespondență);
3. NESTORESCU—POPOVICI: Toxiinfecțiile alimentare. București (1959), Ed. Med.;
4. POPESCU C.: Date asupra toxiinfecțiilor alimentare, înregistrate de către Sanepidul regional Constanța în ultimii 4 ani (Corespondență);
5. RAUSS K.: Orvosi Hetilap (1960) 101, 181—189;
6. ZAGAEVSKI I. S.: Gigena i Sanitaria (1952), 7, 34—38.