

Enterokokkusz okozta ételmérgezés

BÁTHORY PÁL

Budapest Fővárosi Közegészségügyi-Járványügyi Allomás, Budapest

A feltételesen kórokozó baktériumok közül az enterokokkusz aránylag ritkán okoz ételmérgezést, ezért tartom érdemesnek a közlésre.

A megbetegedéseket előidéző étel mélyhűtött sertéspörkölt volt. Az azonos gyártású mélyhűtött készítménytől két különböző konyhán párnapos időközben fordultak elő megbetegedések. Az egyik konyhán nagyobb mennyiséget főztek, mert saját tálalójukon kívül még két más tálalóba is szállítottak ételt. A főzőkonyha tálalójában fogyasztók közül megbetegedett a fogyasztók 90%-a. Az egyik tálalóban az étkezők 20—25%-a betegedett meg, a másik tálalóban viszont egyetlen megbetegedés vagy panasz sem fordult elő. A 90%-os megbetegedés okát abban találtuk, hogy a főzőkonyha a mélyhűtött sertéspörköltnek csak a levét forrósította át és öntötte a húsrá. A húst az elmondás szerint azért nem vetették alá magasabb hőhatásnak, mert akkor szétfő és gusztustalan lesz. Ez a hőhatás kevés volt a baktériumok előléséhez, különösen a jelen esetben, amikor — mint arról később beszámolok — magasabb hőtűró baktériumról van szó.

A tálalóban, ahol a fogyasztók 20—25%-a betegedett meg, átforrósították ugyan az ételt, de vagy nem eléggé, vagy visszafertőzés (reinfekció) történt. Pl. kanállal, vagy egyéb konyhai eszközzel, amely szennyezve volt a nem átfőzött étellel, — a már átfőzött ételt ismét megfertőzték a megbetegedést okozó baktériumokkal.

Az a tálaló, ahol megbetegedés nem fordult elő, kétségtelenül felőzte az ételt. A helyszínre kiküldött egészségügyi ellenőr jelentése szerint jól záró fedéllel ellátott edényben hevítették át és mivel a tálalási idő előtt elkészültek, a tálalásig zárt fedővel forrón állt az étel. Itt már bebizonyosodott az, hogy olyan faktorral állunk szemben, amely magas hőmérsékleten elpusztul.

A bakteriológiai vizsgálatok eredménye a következő volt: a főzőkonyhából 3 ételminta került vizsgálatra, burgonyaleves, sertéspörkölt és tarhonya. A talált csiraszámot nem tudtuk teljes mértékben értékelni, mert 24 óráig tárolt ételminta került vizsgálatra, amely idő alatt alkalikus volt a baktériumoknak elszaporodni, de azért a lelet bizonyos mértékű felvilágosítást adott, mely szerint a burgonyalevesnél talált grammonkénti 140 és tarhonyánál talált 20 000-es csiraszámmal szemben a sertéspörkölt csiraszáma 8 000 000 volt. Feltételezhető, hogy a sertéspörkölt a minták eltevésekor, vagyis a fogyasztáskor már szennyezettebb volt, mert az ételminták tárolása azonos körülmények között történt és a pörkölt mint táptalaj, a baktériumok számára nem előnyösebb, mint a burgonyaleves. A feltűnő azonban az volt, hogy a véres agaron nőtt telepek kb. 80%-a viridans csoportbeli sztreptokokkusznak látszott. Eddig ugyan ételmérgezést okozó viridans csoportbeli sztreptokokkuszról nem hallottunk, de a lelet annyira feltűnő volt, hogy behatóbban foglalkozni kellett vele. A mérgezéssel kapcsolatos vizsgálatok során mintát vettünk a Mélyhűtő telepén és az ott vett mindkét mintából véres agaron azonosnak látszó baktériumtörzs tenyésztett ki nagy mennyiségben. A kitenyésztett 3—6 millió telep 90—95%-a volt azonos alakú és azonosnak látszó methaemoglobint képező törzs. Tekintettel erre a fel-

tűnő képre, és hogy más kórokozót nem találtunk, amit felelőssé lehetett volna tenni, agglutinációt végeztünk a megbetegedettek vérsavójával. A vérvételtől való nagy idegenkedés miatt csak három különböző vérsavó állott rendelkezésre, amely a kérdéses baktériumtörzset 1:10, 1:20 és 1:40-es hígításban kifejezetten agglutinálták. A kontrollképpen beállított 14 vérsavóban agglutinációt 1:2-es hígításban sem észleltünk. A szervezetben bekövetkezett agglutininintermelés alapján a szobánforgó baktériumtörzset jelöltünk meg kórokozóul. A törzset természetesen további identifikálásnak vetettük alá, amikor az *a* hemolízist okozó enterokokkusz törzsnek bizonyult hőtűrő képessége alapján, — amennyiben 60 C° hőmérsékleten csak 45 perc múlva pusztul el és a cukorsoron való viselkedése alapján. Laktózét, mannitot, szalicint savképzéssel erjesztett, rafinozét és inulint nem fermentált, az eszkulint erjesztette. Állatpathogenitást (fehér egér) a törzs nem mutatott, 24 órás húsleves tenyészetet egyenlő mennyiségű tejjel kevertünk és két napig azzal etettük az állatot, megbetegedés nem jött létre. Ugyancsak 24 órás húsleves tenyészetből 0,2 és 0,5 ccm intraperitonális befecskendezés után az egéren csupán egy napig tartó csapzottság, bágyadság volt látható.

Három nappal később egy másik konyhán ugyanattól a gyártású sertéspörkölttől a fogyasztók 22—23%-a betegedett meg. Az ebéd zöld-ségleges, sertéspörkölt és tarhonya volt. A zöldségleges 4000, a tarhonya 12 000-es csíraszámával szemben a sertéspörkölt csíraszám 20 000 000 volt és ennek 50—60%-a ugyanazon típusú *a* hemolízist okozó enterokokkusz volt.

Érzékszervileg (íz, szag) eltérést az ételen egy helyen sem észleltek. A betegség klinikai tünetei az étel elfogyasztása után 3—10 óra múlva jelentkeztek. Gyomor-bélgörcs, hányinger, hányás, hasmenés, hidegrázás formájában. Munkából való kiesés nem volt, a rossz közérzet, elesettség 1—2—3 napig tartott.

A közölt enterokokkuszoktól eredő ételmérgezés tanulságul szolgál abból a szempontból, hogy az ételmérgezések kórokanak felderítésénél körültekintő kutatásra van szükség, annál is inkább, mert ezek pathogenezisében a feltételes kórokozók szerepét egyre több adat igazolja.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩИ ВЫЗЫВАЕМОЕ ЭНТЕРОКОККУСОМ

П. Батори

Потребление быстрозамороженного жаренной свинины, загрязненной энтерококкусом, вызвало отравление во многих питательных пунктах. Там, где жаренную свинину подвергали термообработке, отравления не появились, а там, где термообработку не производили, были вызваны заболевания. Это указывает на то, что невыраженно патогенные бактерии также могут вызывать отравление.

DURCH ENTEROCOCCUS VERURSACHTE LEBENSMITTELVERGIFTUNG

P. Báthory

Verzehrung von tiefgekühlten Schweineschmorfleisch mit Enterococcus verunreinigt verursachte in mehreren Speisesälen eine Lebensmittelvergiftung. Und zwar trat bei entsprechender Wärmebehandlung

des Schmorfleisches keine Erkrankung zutage, dieselbe erfolgte jedoch, wo eine solche nicht angewendet wurde. Dies beweist, dass auch die nicht ausgesprochen als Krankheitserreger bekannten Bakterien Lebensmittelvergiftungen hervorrufen können.

FOOD POISONINGS DUE TO ENTEROCOCCI

P. Báthory

The consumption of deep-frozen pork-stew, contaminated with enterococci, caused food poisonings in several lating places. At places, where the stew had previously been exposed to an adequate heat effect, no sickness was caused. When, however, the heat treatment was omitted, sickness occurred. This seems to indicate that also bacteria, which in the strict sense of the word are not known as pathogens, may cause food poisonings.

INTOXICATIONS DUES À LA VIANDE, CAUSÉES PAR D'ENTÉROCOQUES

P. Báthory

La consommation du ragout de porc braisé à réfrigération intense, souillé par d'entérocoques, a provoqué, dans plusieurs dessertes, des graves emprisonnements. Lorsqu'on avait exposé le ragoût à l'action suffisante de la chaleur, personne n'est tombé malade; où l'on l'avait négligé, des intoxications se présentaient, en prouvant par celà que des microbes, généralement connues comme non-pathogènes, peuvent aussi causer des empoisonnements.