

Anna Przybylska

OGNISKA ZBIOROWYCH ZATRUĆ I ZAKAŻEŃ POKARMOWYCH O ETIOLOGII BAKTERYJNEJ W POLSCE W LATACH 1990–1996

Zakład Epidemiologii Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie
Kierownik: prof. dr hab. *Wiesław Magdzik*

*Lata 1990–1996 są kolejnymi latami funkcjonowania opracowanego w latach 1986–1990 systemu zbierania i analizy danych dotyczących ognisk zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych. W niniejszej pracy przedstawiono kontynuację oceny sytuacji epidemiologicznej zachorowań o etiologii bakteryjnej w ogniskach. Mimo zmniejszającej się liczby zachorowań, utrzymuje się dominacja odzwierzęcych pałeczek *Salmonella* (głównie *S. enteritidis*) a nośnikiem zatruc i zakażeń pokarmowych są najczęściej potrawy z surowców pochodzenia zwierzęcego (głównie z jaj).*

Udział liczb zachorowań w ogniskach w ogólnej, malejącej liczbie zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej w latach 1990–1996 znacząco obniżył się w porównaniu z okresem od 1985 do 1989 roku (od 43,0% w 1990 r. do 23,4% w 1996 r.). Wytłumaczeniem tego faktu może być wzrost liczby zachorowań sporadycznych oraz w ogniskach 2–3 osobowych. Niniejsza praca jest kontynuacją publikacji z 1990 i 1992 roku, dotyczących ognisk zbiorowych zachorowań (1, 3).

Za ognisko zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych przyjęto w Polsce w latach sześćdziesiątych ognisko liczące 4 i więcej osób chorych. Zasada ta ze względu na występujące duże liczby zachorowań obowiązuje w dalszym ciągu, mimo, że odbiega od definicji ogniska dla innych chorób według definicji przyjętej w innych krajach (2 lub więcej chorych osób).

1. ANALIZA WEDŁUG CZYNNIKÓW ETIOLOGICZNYCH

Lata 1990–1996 są następnymi latami dominacji odzwierzęcych pałeczek *Salmonella* w powodowaniu zachorowań ludzi w ogniskach, jak i w odosobnionych przypadkach. Ponad 80% wszystkich zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych było spowodowanych przez odzwierzęce typy pałeczek *Salmonella*. Gronkowce powodowały w ogniskach średnio około 4% zachorowań (od 194 zachorowań w 1994 roku do 1606 zachorowań w 1990 roku). *Clostridium botulinum* rzadko powodowało ogniska zachorowań (poniżej 1% rocznie). Roczne liczby zatruc toksyną botulinową w ogniskach wahały się od 7 zachorowań w 1996 r. do 27 w 1990 r. Inne drobnoustroje

Tabela I. Ogniska zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej* w Polsce w latach 1990–1996. Liczba ognisk, liczba i procent zachorowań z uwzględnieniem czynnika etiologicznego

Rok:	Odzwierżące typy pałeczek <i>Salmonella</i>			<i>Clostridium botulinum</i>			Gronkowce			Inne drobnoustroje, mieszana flora bakteryjna			Nie ustalono			Ogółem		
	L.ogn.	L.zach.	%	L.ogn.	L.zach.	%	L.ogn.	L.zach.	%	L.ogn.	L.zach.	%	L.ogn.	L.zach.	%	L.ogn.	L.zach.	%
1990	675	13 237	93,2	6	27	0,2	12	606	4,3	10	328	2,3	32	770	5,4	703	14 198	100
1991	696	13 709	95,8	5	24	0,2	9	240	1,7	7	169	1,2	9	168	1,2	726	14 310	100
1992	573	10 244	87,9	3	14	0,1	14	583	5,0	12	464	4,0	12	345	3,0	614	11 650	100
1993	398	7 647	85,3	2	10	0,1	12	355	4,0	10	204	2,3	26	747	8,3	448	8 963	100
1994	453	9 338	93,5	1	4	0,04	8	194	1,9	14	198	2,0	12	252	2,5	488	9 986	100
1995	365	6 798	84,4	4	18	0,2	16	554	6,9	8	121	1,5	28	556	6,9	421	8 047	100
1996	347	5 996	88,4	1	7	0,1	12	219	3,2	5	185	2,7	17	377	5,6	382	6 784	100

* *Escherichia coli* została włączona do grupy „Inne drobnoustroje...”

Tabela II. Ogniska zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych o etiologii bakteryjnej w Polsce w latach 1990–1996. Liczba i procent zachorowań spowodowanych przez odzwierżące pałeczki *Salmonella*

Odzwierżące typy pałeczek <i>Salmonella</i>	1990 rok		1991 rok		1992 rok		1993 rok		1994 rok		1995 rok		1996 rok	
	L. zach.	%	L. zach.	%	L. zach.	%	L. zach.	%	L. zach.	%	L. zach.	%	L. zach.	%
<i>S. enteritidis</i>	12 255	92,6	13 409	97,8	10 023	97,8	7 469	97,5	8 788	94,1	6 542	96,2	5 753	95,9
<i>S. typhimurium</i>	777	5,9	247	1,8	81	0,8	11	0,1	328	3,5	66	1,0	182	3,0
Inne/mieszane s.*	205	1,5	53	0,4	140	1,4	179	2,3	222	2,4	190	2,8	61	1,0
<i>Salm.</i> – ogółem	13 237	100,0	13 709	100,0	10 244	100,0	7 659	100,0	9 338	100,0	6 798	100,0	5 996	100,0

* – serotypy

wywoływały od 1% do 4% zachorowań (tab. I). Liczba zachorowań spowodowanych przez *Escherichia coli* i bakterie z grupy coli (włączone do grupy „inne drobnoustroje...”) wahała się od 71 w 1993 r. do 346 w 1992 r. *S. typhimurium* powodowała od 0,1% w 1993 r. do 5,9% zachorowań w 1990 roku. Inne – mieszane serotypy powodowały od 1% w 1996 r. do 2,8% zachorowań w ogniskach, w których czynnikiem etiologicznym były odzwierzęce pałeczki *Salmonella* (tab. II). W tym najbardziej znaczące liczby zachorowań (1,9% w 1995 r. i 1,6% w 1993 r.) były spowodowane odpowiednio przez *S. hadar* oraz *S. isangi* wraz z *S. enteritidis*.

2. ANALIZA WEDŁUG GRUP POTRAW – NOŚNIKÓW ZATRUC I ZAKAŻEŃ POKARMOWYCH

W latach 1990–1996, podobnie jak w latach 1985–1989, udział potraw z jaj w ogólnej liczbie zachorowań w ogniskach był największy. Wynosił on od 41,8% w 1995 roku do 54,9% zachorowań w 1991 roku. Udział potraw z mięsa i jaj wynosił od 9,8% w 1995 roku do 18,1% w 1991 roku. Potrawy z różnych surowców (z 3 i więcej) spowodowały od 9,2% do 26,3% ogółu zachorowań w ogniskach. Udział potraw z mięsa wynosił od 1,4% w 1993 roku do 9,3% w 1991 roku. Pozostałe grupy potraw miały mniej znaczący wpływ na występowanie zachorowań w ogniskach (ryc. 1 A).

W zachorowaniach spowodowanych przez odzwierzęce pałeczki *Salmonella* udział potraw z jaj był większy niż w ogólnej liczbie zachorowań w ogniskach i wynosił od 50,8% w 1995 r. do 57,3% w 1992 roku (ryc. 1 B).

3. ANALIZA WEDŁUG MIEJSC PRODUKCJI GOTOWYCH POTRAW – NOŚNIKÓW ZATRUC I ZAKAŻEŃ POKARMOWYCH

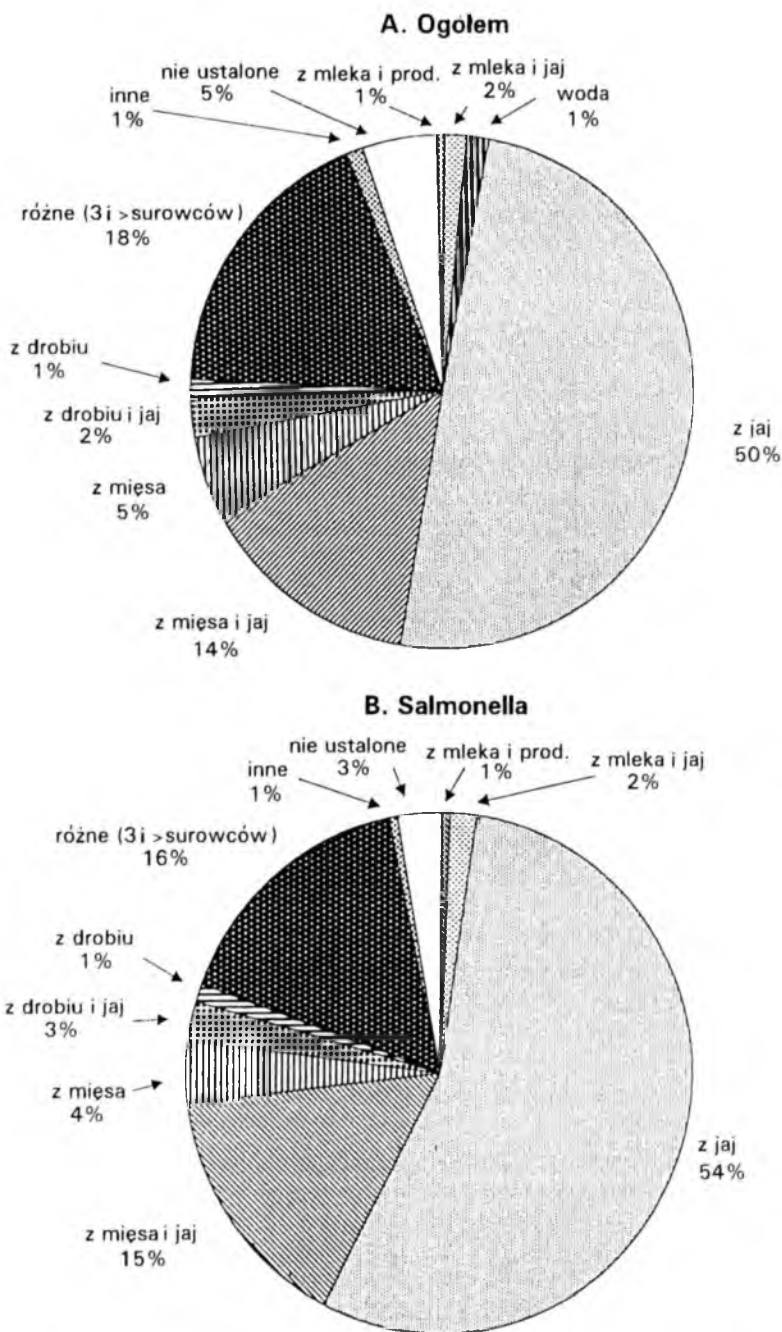
Podobnie jak w latach 1985–1989, większość ognisk wystąpiło po spożyciu potraw produkowanych w mieszkaniach prywatnych (od 61,1% ogółu ognisk w 1995 roku do 74,3% w 1991 roku).

4. ANALIZA WEDŁUG MIEJSC SPOŻYCIA POTRAW

Mieszkania prywatne były również częściej miejscem spożycia podejrzanych potraw (od 59,0% w 1995 roku do 67,4% ogółu ognisk w 1991 roku) niż inne miejsca, takie jak np. ciastkarnie, lodziarnie, szkoły, przedszkola, szpitale, sanatoria.

5. ANALIZA WEDŁUG MIEJSC ZANIECZYSZCZENIA ŻYWNOŚCI

Ustalenie, który element procesu epidemicznego był najbardziej znaczący dla wystąpienia zachorowań jest natrudniejszym, ale i najbardziej ważnym etapem dochodzenia epidemiologicznego z punktu widzenia zapobiegania nowym zachorowaniom.



Ryc. 1. Ogniska zbiorowych zatrúci i zakażeń pokarmowych w Polsce (4 osoby i >).
 Procent zachorowań z uwzględnieniem udziału żywności i wody. Średnia arytmetyczna z lat 1990–1996.
 A. Zachorowania ogółem. B. Zachorowania spowodowane przez odzwierzęce pałeczki *Salmonella*.

Potwierdzenie udziału surowców pochodzenia zwierzęcego w powodowaniu zachorowań pozwala na poszukiwanie miejsc hodowli zwierząt lub dystrybucji podejrzanych surowców w celu wprowadzenia skutecznych działań przeciwepidemicznych i przeciwezootycznych. Pomijanie tego etapu dochodzenia zuboża opracowanie o zasadnicze informacje.

W opracowaniach ognisk zatruc i zakażeń pokarmowych w 1991 roku udało się ustalić w 85% ognisk, jakie miejsca przyczyniły się do zakażenia/zanieczyszczenia żywności. W następnych latach jakość opracowań ognisk pogarszała się pod tym względem, dochodząc w 1996 roku do poziomu z 1990 roku – braku odpowiednich informacji w ok. 47% opracowań. Na zasadniczy udział surowców pochodzenia zwierzęcego z prywatnych hodowli przydomowych wskazano w 23,7% w 1990 roku i 34,9% ognisk w 1991 roku. Różne miejsca (2 i więcej) zakażenia/zanieczyszczenia żywności wskazano w 13,1% w 1990 r. i 30,1% opracowań ognisk w 1992 r. Takie sytuacje mają miejsce wówczas, gdy np. podejrzane są zakażone surowce, a przesłanki epidemiologiczne przemawiają również za możliwością wtórnego zanieczyszczenia żywności. Trudne do ustalenia (np. gdy surowce zakupiono od nieznannej osoby na targowisku) było miejsce zanieczyszczenia żywności – w 9,5% w 1990 r. do 19,0% opracowań ognisk w 1991 roku. Pozostałe miejsca (ciastkarnie, lodziarnie, szpitale, przedszkola, szkoły, mieszkania prywatne itp.) rzadziej były jedynym miejscem zakażenia/zanieczyszczenia żywności (2, 1–10).

Informacje na temat badań laboratoryjnych podejrzanych surowców pochodzenia zwierzęcego mają podstawowe znaczenie w dochodzeniu w ogniskach zbiorowych zachorowań. Dla ograniczenia występowania nowych zachorowań konieczne jest podjęcie właściwych, szybkich działań zapobiegawczych. Najbardziej istotne jest pilne usprawnienie nadzoru nad żywnością prowadzące do szybkiego, wczesnego wykrywania zagrożeń w celu ich eliminacji. Bardzo cenna jest współpraca nadzoru epidemiologicznego z weterynaryjnym.

A. Przybylska

THE OUTBREAKS OF FOODBORNE AND WATERBORNE DISEASES OF BACTERIAL ETIOLOGY IN POLAND IN 1990–1996

SUMMARY

The domination of salmonellas of animal's source remains in Poland in 1990–1996 in outbreaks (from 84,4% to 95,8%), despite the decreasing of the yearly numbers of diseases caused by foodborne and waterborne infections and intoxications. Participation of the *S. enteritidis* among salmonellas of animal's source amounted from 92,6% to 97,8%. The most cases in the total number of diseases in outbreaks ocured after eating of the dishes made from eggs (from 41,8% to 54,9%). Food prepared in private homes contributed to the occurence of the outbreaks to the highest degree (from 61,1% to 74,3%). The private homes were also the most frequent places of the consumption of those dishes. It results from the epidemiological data that raw materials (mainly eggs) coming from private farms contributed to the contamination of ready food to a high degree.

PIŚMIENNICTWO

1. Przybylska A. Ogniska zbiorowych zatruc i zakażeń pokarmowych w Polsce w latach 1945–1989. *Przeg Epidemiol* 1990, 43 : 309–316.
2. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe – 1990 rok. *Przeg Epidemiol* 1992, 46 : 83–92.
3. Przybylska A, Jaworski E, Chreścijańska I. Opracowanie i sprawdzenie funkcjonowania nowego systemu gromadzenia i analizy danych na temat zatruc i zakażeń pokarmowych w Polsce. *Przeg Epidemiol* 1992, 46 : 335–343.
4. Przybylska A. Collective outbreaks of foodborne and waterborne diseases of bacterial etiology in Poland in 1952–1990. 3rd World Congress: Foodborne Infections and Intoxications, 16–19 June, 1992, Berlin. *Proceedings, Vol. I*, 37–41.
5. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w 1991 roku. *Przeg Epidemiol* 1993, 47 : 111–123.
6. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w 1992 roku. *Przeg Epidemiol* 1994, 48 : 97–106.
7. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w 1993 roku. *Przeg Epidemiol* 1995, 49 : 129–138.
8. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w 1994 roku. *Przeg Epidemiol* 1996, 50 : 133–142.
9. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w Polsce w 1995 roku. *Przeg Epidemiol* 1997, 51 : 97–109.
10. Przybylska A. Zatrucia i zakażenia pokarmowe w 1996 roku. *Przeg Epidemiol* 1998, 52 : 77–86.

Adres autora:

lek. med. Anna Przybylska
Państwowy Zakład Higieny
ul. Chocimska 24, Warszawa
tel. 49-40-51