



## NASLOVNICA

## ČLANCI

Tekući broj

Prethodni broj

Prošli brojevi

Zbirke po temama

TKO ŠTO RADI U JAVNOM  
ZDRAVSTVU

## DOGAĐANJA

## O NAMA

HČJZ

Upute za autore

Autorska izjava

## PISMA ČITATELJA

## KORISNI LINKOVI

Baze podataka

Časopisi

Edukacija

Knjige

Kongres

Medline

Newsletter

Organizacije

## MAPA PORTALA

## Primjeri dobre prakse

**Prikaz epidemije – Alimentarna toksoinfekcija Salmonellom enteritidis****(A Salmonella Enteritidis Food Intoxication Outbreak)**

Draženka Vadla

Zavod za javno zdravstvo Koprivničko-križevačke županije

**Ključne riječi:** epidemija, alimentarna toksoinfekcija, Salmonella enteritidis

Dana 09.10.2005. godine u 16 sati i 45 minuta pripravni epidemiolog županijskog Zavoda za javno zdravstvo zaprimio je telefonski poziv od dežurnog liječnika hitnog bolničkog prijema Opće bolnice u Koprivnici o prijavi epidemije na temelju šest osoba koje su se u posljednjepodnevnim satima javile u hitni bolnički prijem radi gastrointestinalnih smetnji – povraćanje, bolovi u trbuhu i proljev te povišene temperature oko 40°C praćene glavoboljom i općom slabosti. Četvero pacijenata odmah je zadržano na zaraznom odjelu, a dvoje je otpušteno kući nakon primljene infuzije i ostale simptomatske terapije. Dežurni liječnik hitnog bolničkog prijema ustanovio je da je svih šestoro pacijenata bilo na svadbi 08/09.10. kod istog organizatora i u istom ugostiteljskom objektu u Koprivnici na osnovu čega je i prijavio epidemiju.

Nakon telefonski zaprimljene prijave o epidemiji pripravni epidemiolog obavio je epidemiološko anketiranje četvero pacijenata primljenih na zarazni odjel Opće bolnice u Koprivnici te odmah o dobivenim podacima izvjestio županijskog sanitarnog inspektora i dogovorio se o daljnjoj suradnji toga dana. Također je obavijestio mikrobiologa o situaciji i o potrebi za trenutnom suradnjom u pogledu pregleda stolice i eventualnih uzoraka hrane i briseva čistoće koji se planiraju uzeti istog dana u večernjim satima u ugostiteljskom objektu gdje se održavalo svadbeno slavlje. U međuvremenu epidemiolog je sam posjetio organizatora svadbe, napravio epidemiološki izvid i anketiranje svih ukućana, a ujedno i sudionika svadbe, te preporučio da se preostala hrana sa svadbe ne konzumira ili dijeli prijateljima, nego da se i dalje čuva u auto-hladnjači do daljnjih analiza. U večernjim satima epidemiolog je zajedno sa sanitarnim inspektorom napravio epidemiološki izvid u ugostiteljskom objektu u kojem se održavalo svadbeno slavlje, anketirao zatečeno osoblje i odgovornu osobu u objektu te je uzeto ukupno jedanaest briseva čistoće radnih površina, pribora, rashladnih vitrina i ruku zatečenog osoblja. Sirovine i gotova hrana nije zatečena u ugostiteljskom objektu. S obzirom da se iz prikupljenih epidemioloških podataka utvrdila velika vjerojatnost da je izvor novonastale epidemije potekao iz promatranog ugostiteljskog objekta sanitarni inspektor nakon opsežnog zapisnika zatvorio je kuhinju objekta do daljnjih nalaza i naredio protuepidemijsku dezinfekciju. Od strane epidemiologa zatraženo je anketiranje svih djelatnika koji su pripremali i raznosili hranu te pomoćnog osoblja i uzimanje stolica za analizu.

Sutradan, dana 10.10. nastavljeno je epidemiološko anketiranje novo pridošlih oboljelih tokom noći u Opću bolnicu u Koprivnicu sa sličnim smetnjama i „svadbenom“ anamnezom. Toga jutra mikrobiološkom obradom sinoćnjih stolica prvih oboljelih ustanovljena je Salmonella enteritidis. Zbog daljnjeg epidemiološkog istraživanja te radi utvrđivanja izvora zaraze djelatnici Zavoda za javno zdravstvo uzeli su uzorke sve zatečene hrane iz auto-hladnjače u koju su ostaci hrane bili pohranjivani nakon što su se pokupili sa svadbenih stolova, a koja se nalazila u dvorištu organizatora svadbe. Radi što boljeg epidemiološkog obuhvata svih sudionika svatova u smislu obavljanja epidemiološke ankete i pregleda stolice na kliconoštvo Salmonelle enteritidis putem medija pozivani su u više navrata svi sudionici svatova da se jave u Zavod za javno zdravstvo ili eventualno liječnicima opće prakse kako bi se što prije sagledali razmjeri epidemije.

Dana 11.10. djelatnice ugostiteljskog objekta obavile su temeljito čišćenje i dezinfekciju svih površina i radnog pribora u kuhinji te rashladnih vitrina u skladišnom prostoru pod nadzorom djelatnika Zavoda za javno zdravstvo. Istog dana nakon provedene dezinfekcije djelatnici Zavoda uzeli su dvanaest kontrolnih briseva čistoće radnih površina, pribora i rashladnih vitrina.

Na osnovu opsežnog epidemiološkog istraživanja djelatnika Zavoda za javno zdravstvo ustanovljeno je slijedeće:

1. Sirovina za pripremanje svadbenog slavlja bila je dopremljena od strane organizatora, djelomično iz domaće proizvodnje – perad, prema dogovoru s odgovornom osobom ugostiteljskog objekta.
2. Na svadbenom slavlju bilo je 210 sudionika, a 12 je osoba pripremalo i posluživalo hranu što ukupno iznosi 222 izložene osoba.
3. Epidemiološkim anketiranjem uspjeli smo obuhvatiti 191 osobu uključujući i djelatnike ugostiteljskog objekta, a u njih 161 napravljen je pregled stolice i to naročito u osoba bez kliničkih simptoma.
4. S teškom kliničkom slikom koja je zahtjevala hospitalizaciju bilo je 26 osoba, a sa srednjom i lakšom koja je uključivala dnevno bolničko liječenje ili simptomatsko liječenje kod kuće 37 osoba.
5. U preostalih 128 anketiranih osoba koji nisu imali nikakvih smetnji prilikom pregleda stolice na Salmonellu enteritidis nađen je 21 kliconoša.
6. Pregledom stolica 12 djelatnika ugostiteljskog objekta nađen je u njih 8 pozitivni nalaza, a da su pritom imali lakše ili nikakve kliničke simptome.
7. Od 12 djelatnika ugostiteljskog objekta samo njih 4 je bilo stalno zaposleno u tom objektu i imalo je zdravstveni pregled i važeću sanitarnu iskaznicu.
8. Dana 12.10. bili su gotovi nalazi briseva čistoće uzetih u večernjim satima na dan prijave epidemije i tri brisa nisu bila zadovoljavajuće mikrobiološke čistoće u smislu prisustva enterobakterija i većeg broja ukupnih aerobnih bakterija.
9. Brisevi uzeti nakon obavljene protuepidemijske dezinfekcije čiji su nalazi bili gotovi 13.10. bili su zadovoljavajuće mikrobiološke čistoće.
10. Analiza uzoraka hrane u mikrobiološkom laboratoriju Zavoda završila je 14.10. te je u 11 uzoraka

**PRIMJERI DOBRE PRAKSE**

Prikaz epidemije –  
Alimentarna  
toksoinfekcija  
Salmonellom  
enteritidis

Zajednica u liječenju  
alkoholizma

Suzbijanje zlouporabe  
opojnih droga

Društvo multiple  
skleroze Koprivničko-  
križevačke županije

## SADRŽAJ



Priprema za ispis  
članka

Pošaljite ovaj članak:

[Upišite e-mail adresu](#)

[POŠALJI STRANICU](#)

od 18 uzetih pronađena Salmonella enteritidis i to u pohanoj piletini, kotlovinu od svinjskog mesa, domaćoj pečenoj kobasici, grah salati, francuskoj salati, prženom šaranu, odojku, sarmi, štrudli sa sirom, svatovskoj torti i torti u obliku srca.

Sve osobe s kliničkim smetnjama bile su adekvatno zbrinute ovisno o težini simptoma, a kliconošama je bio zabranjen rad na radnim mjestima na kojima se i inače traži zdravstvena sposobnost u smislu sanitarnih iskaznica. Svih 84 inficiranih u epidemiji bilo je educirano o svojoj bolesti i dalje kontrolirano do obesklivenja. Moramo napomenuti da u ovoj velikoj epidemiji nismo imali daljnjeg kontaktnog širenja klice odnosno tzv. „rep“ epidemije.

Na osnovu iznesenih činjenica, obrađenih anketa i uvida u cijeli tehnološki proces skladištenja, pripreme, termičke obrade, čuvanja termički obrađene hrane te daljnje manipulacije do posluživanja i naknadnog pospremanja hrane smatramo slijedeće:

1. U ugostiteljskom objektu u pripremi i posluživanju hrane radile su jednim dijelom neadekvatno educirane osobe po pitanju osnovnih znanja o zdravstvenoj ispravnosti namirnica, te osobe koje nisu bile pod zdravstvenim nadzorom.
2. Kod samog skladištenja sirovina došlo je do propusta u smislu čuvanja sirovina na neadekvatnoj temperaturi i u neadekvatnom prostoru.
3. Termička obrada većih komada mesa peradi nije bila na dovoljno visokoj temperaturi kroz dovoljno dugo vrijeme kako bi se eventualna infekcija sirovog mesa Salmonelama mogla uništiti.
4. Neadekvatnom manipulacijom termički obrađene hrane prilikom čuvanja u zajedničkim «toplim» posudama i serviranja došlo je do kontaminacije sve prije spomenute hrane.
5. Zaključno smatramo da je došlo do profesionalnog propusta odgovorne osobe u navedenim segmentima te je posljedično uslijedilo akutno trovanje Salmonellom enteritidis dijela sudionika svadbenog slavlja.

Želimo napomenuti kako su u uspješnom suzbijanju ove epidemije sudjelovali djelatnici Službe za epidemiologiju i Službe za mikrobiologiju Zavoda za javno zdravstvo Koprivničko-križevačke županije, djelatnici Opće bolnice u Koprivnici, liječnici opće medicine, sanitarna inspekcija u Koprivnici, mediji – lokalne novine i radio stanice, te sam organizator svadbenog slavlja.