

Epidemie stafylokokových enterotoxikóz u klientů a zaměstnanců nemocnice MMN, a.s. Jilemnice



Mezikrajský seminář epidemiologů
14. - 16. 5. 2024 Teplice
Magdalena Ceé

- v úterý 16. 5. 2023 ve 20:00 začaly u pacientů a zaměstnanců nemocnice v Jilemnici náhle GIT obtíže
- potíže udávalo 30 osob – klinicky vodnaté průjmy a zvracení, u několika osob i subfebrilie, u všech začaly kolem 20:00, v dalších hodinách či dnech nikdo nový s potížemi nepřibyl
- 17. 5. 2023 v 8:00 nahlášeno asistentkou pro nemocniční hygienu, po telefonu domluveny odběry biologického materiálu od nemocných a stěry z rukou personálu kuchyně

- onemocnělo 8 mužů a 22 žen ve věku 5 – 90 let, jednalo se o 28 pacientů z různých oddělení a 2 zaměstnance (zdravotní sestry)
- MMN, a.s. Jilemnice je nemocnice se 7-mi lůžkovými odděleními s maximální kapacitou 180 lůžek
- stravou zásobuje i Nemocnici následné péče v Lomnici nad Popelkou - tam je strava expedována bez rozporcování

- všechny nemocné spojovala konzumace večeře ze dne 16. 5.
zapečené těstoviny s kuřecím masem, špenátem, vejci a sýrem
- této večeře bylo připraveno celkem 88 porcí – 46 pro nemocnici Jilemnice a 42 porcí pro Nemocnici následné péče v Lomnici nad Popelkou (zde potíže nikdo neudával)
- exponovaná osoba = konzument této večeře v nemocnici Jilemnice → attack rate 65%

17. 5. 2023 bylo odebráno celkem 28 vzorků:

- 10x odběry stolice od nemocných osob
- 2x výtěry z rekta od nemocných osob
- 12x stěry z rukou personálu kuchyně
- 2x stěry z prostředí kuchyně z úseku práce s masem
- 2x večeře – nedojedené zbytky po pacientech ze 2 oddělení, jeden vzorek byl skladován v lednici, druhý vzorek byl uchován při pokojové teplotě)

VÝSLEDKY

Laboratorní vyšetření stolice nemocných				
	počet vzorků a výsledky			nalezený patogen
	celkem	negativní	pozitivní	
virologické (imunochromatografie)	10	7	3	<i>rotavirus</i>
bakteriologické (kultivace)	10	7	3	<i>Staphylococcus aureus</i>

Laboratorní vyšetření stěrů z rukou personálu kuchyně				
	počet vzorků a výsledky			nalezený patogen
	celkem	negativní	pozitivní	
bakteriologické (kultivace)	12	9	3	<i>Staphylococcus aureus</i>

VÝSLEDKY

Laboratorní vyšetření vzorku pokrmu („zapečené těstoviny s kuřecím masem, špenátem, vejci a sýrem“)				
	počet vzorků a výsledky			nalezený patogen
	celkem	negativní	pozitivní	
bakteriologické (kultivace)	2	0	2	<i>Staphylococcus aureus</i>

Laboratorní vyšetření stěrů z prostředí kuchyně				
	počet vzorků a výsledky			nalezený patogen
	celkem	negativní	pozitivní	
bakteriologické (kultivace)	2	2	0	

- v 8 vzorcích prokázán ***Staphylococcus aureus*** - tyto vzorky odeslány do SZÚ Praha, laboratoří CEM, NRL pro stafylokoky
- u 7 vzorků byla fenotypizací kmenů ***Staphylococcus aureus*** potvrzena produkce enterotoxinu A
- u jednoho vzorku nebyla prokázána produkce žádného enterotoxinu, jednalo se o stěr z rukou, ten byl již z první laboratoře hodnocen jako SA koagulázanegativní

Oba vzorky pokrmu nevyhověly v těchto parametrech:

- koagulázapozitivní stafylokoky - $4,8 \times 10^8$ KTJ/g resp. 5×10^8 KTJ/g (nejvyšší mezní hodnoty jsou 10^3 KTJ/g)
- celkový počet mikroorganismů: $1,3 \times 10^{10}$ KTJ/g resp. $1,45 \times 10^{10}$ KTJ/g (nejvyšší mezní hodnoty jsou 10^5 KTJ/g)
- koliformní bakterie: $2,4 \times 10^8$ KTJ/g resp. $2,5 \times 10^8$ KTJ/g (nejvyšší mezní hodnoty jsou 10^3 KTJ/g)
- výskyt kvasinek (bez kvantifikace)

Postup přípravy večeře:

- opečené maso smíchané s ostatními surovinami pečeno v gastronádobách v konvektomatu při 200 °C 30 minut
- v 15:00 hod. vyjmuto a porcováno na jednotlivé porce k výdeji, část byla v původních gastronádobách bez porcování expedována do Nemocnice následné péče v Lomnici nad Popelkou
- v 15:30 vloženy gastronádoby do konvektomatu na 75 °C
- v 16:15 hod. porce plněny do tabletů

- v 16:45 hod. rozvoz v termoskříních na jednotlivá oddělení, ke konzumentům se pokrm dostal cca v 17:00 hodin
- kontrolou stravovacího zařízení nebyly zjištěny nedostatky v dodržování zásad provozní hygieny, ve skladování potravin a při výdeji pokrmů
- konkrétní způsob přenosu patogenních mikroorganismů do pokrmu nebyl prokázán

ZÁVĚR I.

- podařilo se nám objasnit příčinu gastroenterologických potíží u klientů a personálu nemocnice MMN, a. s. Jilemnice
- ve stolici nemocných, na rukou personálu kuchyně a v pokrmu prokázán *Staphylococcus aureus* s produkcí enterotoxinu A
- jednalo se tedy o stafylokokovou enterotoxikózu, zdrojem nákazy byl personál kuchyně a vehikulem nákazy večeře „zapečené těstoviny s kuřecím masem, špenátem, vejci a sýrem“

ZÁVĚR II.

- nemocnici MMN, a.s. Jilemnice, provozovateli stravovacího zařízení, byla uložena sankce ve správním řízení uložením **pokuty** za porušení §21 odst. 1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, kdy provozovatel nezajistil, aby při výkonu činnosti epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním



DĚKUJI ZA POZORNOST

