

Összefoglaló

Az élelmiszerláncot érintő, bejelentett és kivizsgált 2019. évi élelmiszer közvetítette megbetegedésekről

A 2019. évben bejelentett élelmiszer eredetű megbetegedések vizsgálatát és nyilvántartását az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló **2008. évi XLVI. törvény** felhatalmazása alapján végezte az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv. A kivizsgálások szakmai háttérét „Az élelmiszer közvetítette megbetegedések és azok gyanújának vizsgálatához az élelmiszerláncban” című útmutató 3. kiadása biztosította.

A bejelentések többsége a népegészségügyi hatóságtól, kisebb részben az élelmiszer-vállalkozóktól érkezett, illetve a Nébih Zöld számára maguk a megbetegedett fogyasztók jelezték a megbetegedéseket. A bejelentések közül azonban csak azokat az eseteket kezeljük megbetegedésgyanúként, amelyeknél a beteg tüneteit az orvos összefüggésbe hozta élelmiszer/étel fogyasztással és ezt dokumentálta is.

A **2019. évben bejelentett események** adatait az alábbi táblázat tartalmazza. A bejelentett események nem mindegyike bizonyult a vizsgálatok alapján élelmiszer eredetűnek, ebből adódik a bejelentett- és nyilvántartott adatok közötti eltérés.

Bejelentett- és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2008 - 2019.

év	Bejelentett			Nyilvántartott			Meghaltak
	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	
	s z á m a						
2019.	60	2395	218	35	2033	173	0
2018.	83	2616	112	43	1654	73	0
2017.	50	2038	94	28	1301	57	3
2016.	96	3602	177	49	2684	157	3
2015.	77	2255	151	47	1416	99	1
2014.	73	2561	256	34	1709	113	2
2013.	58	1572	180	26	1023	64	0
2012.	78	1332	148	31	773	102	0
2011.	95	1783	167	49	1140	105	0
2010.	106	2416	109	43	1409	78	0
2009.	79	1124	89	50	1035	75	1
2008.	83	2265	175	67	1811	164	2

A nyilvántartott adatok az élelmiszerláncban (**kistermelő, vendéglátás, közétkeztetés**) előállított és forgalomba hozott élelmiszerek által közvetített megbetegedéseket mutatják.

Magánháztartásban készült ételek fogyasztását követő megbetegedések vizsgálatára az élelmiszerlánc felügyeleti szerv nem jogosult, ilyen eset a nyilvántartásunkban csak abban az esetben szerepel, ha annak vizsgálata az élelmiszerláncot is érinti. Ebben a szegmensben 2019-ben egy csoportos megbetegedésről kaptunk jelentést, mely eseménynél 7 fő betegedett meg, 3 főnél Salmonella Enteritidist mutattak ki.

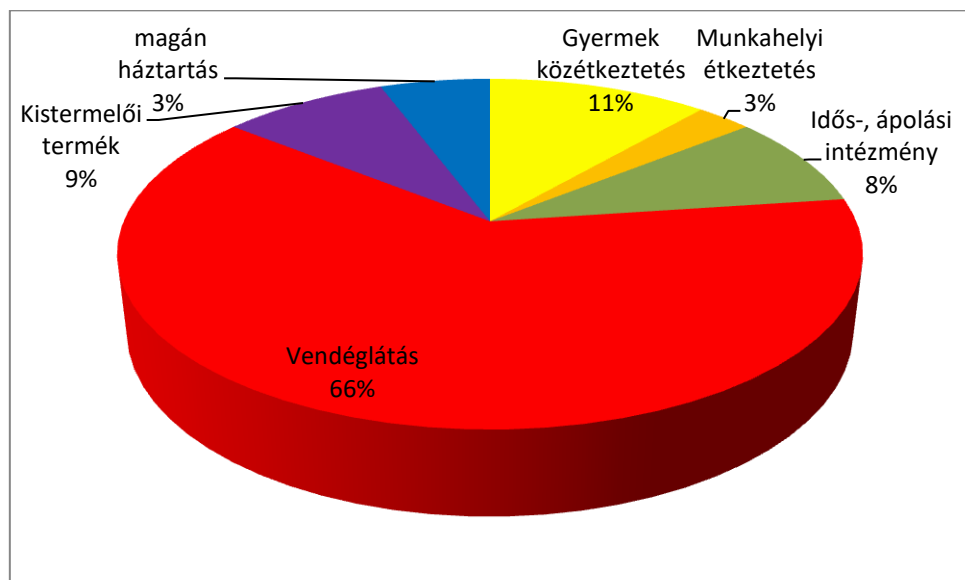
2019-ben 60 élelmiszer eredetű megbetegedés gyanút jelentettek (2395 megbetegedéssel) az élelmiszerlánc érintettségével. Ebből **35 esemény bizonyult élelmiszer-eredetűnek, melyek kapcsán 2033 személy betegedett meg, közülük 173 beteg szorult kórházi ápolásra.** Bár az események száma kevesebb a 2018. évi adatokhoz képest (83:60), azonban jelentősen emelkedett a megbetegedettek száma. 2018-ban 1654 fő megbetegedését regisztráltuk.

A betegszámhoz viszonyítva a kórházban ápoltak aránya a duplájára emelkedett a 2018. évhez viszonyítva. 2018-ban a betegek 4,4%-át ápták kórházban, 2019-ben a betegek 8,5 %-a szorult kórházi kezelésre.

Az élelmiszer fogyasztásával összefüggésbe hozható **haláleset nem történt.**

A tömeges megbetegedések száma nem emelkedett, sőt, ha 2018-hoz viszonyítjuk csökkent (16:10), azonban az események kapcsán megbetegedettek száma jelentősen megnőtt. 2018-ban 1297 beteg, 2019-ben 1701 beteget regisztráltunk.

Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerinti eloszlása 2019.



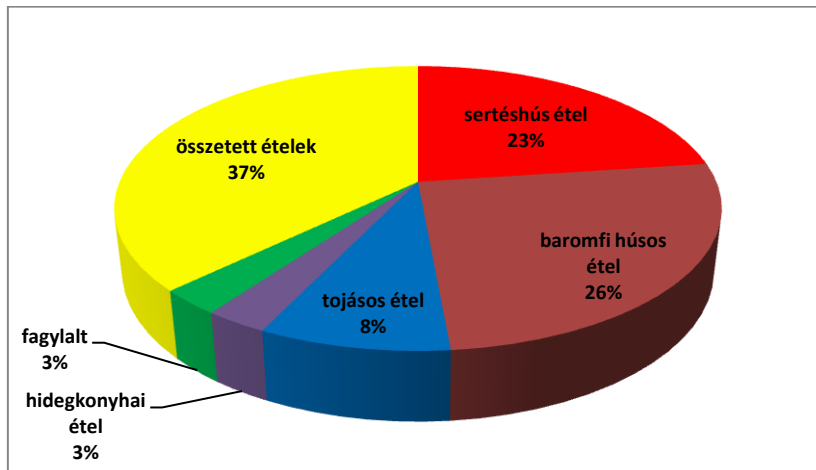
2019-ben arányában csökkent a közétkeztetési ételmérgezés és ételfertőzéses események száma a vendéglátásban előforduló eseményekhez képest (8:22), azonban ez nem mondható el a megbetegedések számát illetően (1059:914). A megbetegedések nagy létszámban fordultak elő és súlyos lefolyásúak voltak, ami a kórházban ápoltak számából is jól látható.

A közétkeztetési események 11 %-a (2018-ban 18 %) az iskolai étkeztetést érintette, 760 gyermek betegedett meg (2018-ban 614), közülük 80 beteg került kórházba (2018-ban 23). Jelentős esemény volt egy vidéki általános iskolában 575 főt érintő esemény, technológiai problémára és keresztszennyeződésre visszavezethető *Salmonella enteritidis* okozta ételmérgezés. Ugyancsak kiemelendő esemény volt az egyik vidéki településen üzemelő vendéglő által okozott élelmiszer eredetű megbetegedés. A vendéglátó létesítményi közétkeztetés keretében a szomszédos falvakban élő idősök étkeztetését is biztosította. A megbetegedettek száma 136 fő volt, 29 fő szorult kórházi ápolásra, 28 fő székletéből és a gyanúsított ételből is kimutatható volt a *Salmonella enteritidis*.

A nyári időszakban 4 esetben jelentették táborozó gyermekek megbetegedését. Az étkeztetés minden esetben vendéglátó létesítményben történt.

Kiemelkedő eseménynek számított 2019-ben a **rendezvényi étkeztetés** keretében lezajló megbetegedések. 3 céges rendezvényen összesen 618 főt érintő megbetegedését regisztráltuk.

Az események csoportosítása közvetítő élelmiszer szerint, 2019.



Sertéshúsból készült étel 8 alkalommal okozott megbetegedést (3 kistermelői eset, 4 eset vendéglátás, 1 közétkeztetés).

Baromfihúsból (csirke és pulyka) készült ételek 9 alkalommal okoztak megbetegedéseket. A gyanúsított ételek 3 esetben csirke-gyros volt, továbbá karibi rizses hús, spanyol csirkecomb, sült hidegtál, fitness csirkeragu, darált húsos spagetti, valamint tárkonyos pulykaragu leves voltak. Az eseményekben 4 esetben a *Salmonella* kóroki szerepe merült fel, 2 esetben *Clostridium perfringens*, továbbá *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* és *Campylobakter*, kiváltó okként pedig a nem megfelelő hőkezelés-, hőntartás, valamint az utószennyeződés került megállapításra.

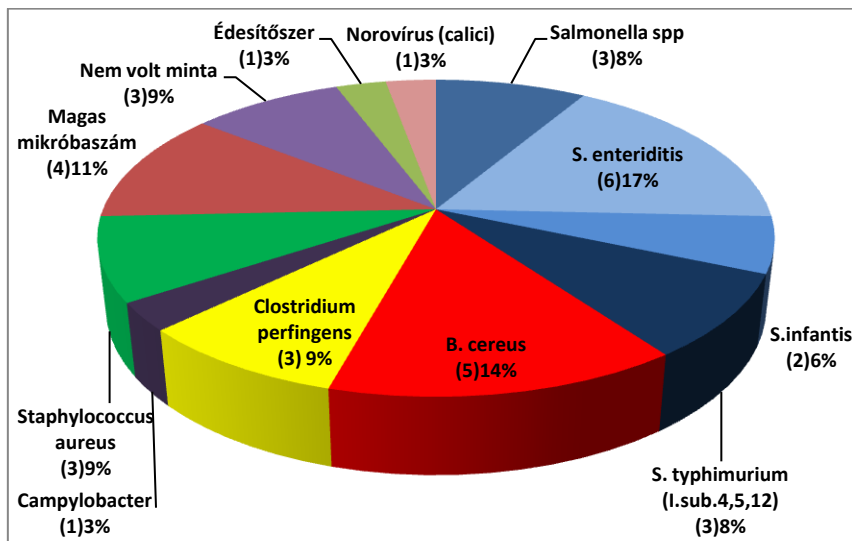
Jellemzően **tojást tartalmazó étel** 2019-ben 3 alkalommal okozott megbetegedést. Gyanúsított ételek a máglyarakás, tojásos galuska, tojásfehérje habos almás sütemény voltak. A betegek mindegyikénél azonosítható volt a *Salmonella enteritidis*, kiváltó okként a nem megfelelő hőkezelés került megállapításra.

A megbetegedést közvetítő élelmiszerek között 1 esemény kialakulásában közétkeztetés keretében előállított **majonézes kukorica saláta** 575 fő salmonellózisát okozta.

Egy általános iskolai korosztályú csoportnál többféle **diabetikus fagylalt** elfogyasztását követően, rövid lappangási idő után hasi görcsrel, hasmenéssel járó tünetek jelentkeztek. A megbetegedés előidézésében valószínűsíthető azon tény, hogy a fagylaltok édesítőszeret tartalmaztak, amely arra érzékeny személyeknél hasi görcsöt, hasmenést válthat ki. A megbetegedett gyermekek mindegyike kizárólag diabetikus fagylaltot fogyasztott.

Egyéb, és összetett ételek közé sorolva 13 esemény történt 2019-ben. Ebbe a kategóriába soroltuk a rakott karfiol, pizza, nyírségi gombóclevés, ízes palacsinta, különféle szendvicsek és frissen sültekből készült tálak, illetve a tésztás ételeket.

Élelmiszer eredetű események és megbetegedések megoszlása, kórokok szerint, 2019.



A megbetegedések hátterében – az események többségében – **egyidejűleg többféle konyhatechnológiai hiba, dolgozók tudatlansága és hanyagsága** állt.

4 eseménynél személyi higiénés előírások megsértése, 3 -3 esetben a már elkészült ételek nem megfelelő hőmérsékleten tárolása, illetve elégtelen hőkezelés, 9 esetben kereszt- illetve utószennyezés állt (higiénés problémák, takarítás- és mosogatási problémák). 15 eseménynél a megbetegedésekhez vezető ok feltáratlan maradt, 1 esetben (fagylalt) valószínűsíthető az édesítőszer kóroki szerepe (túlzott fogyasztás, illetve egyéni érzékenység).

Összefoglalva

A 2019. évi élelmiszer eredetű megbetegedési adatok az **események tekintetében ugyan csökkent, azonban a megbetegedettek számának emelkedését mutatja az előző évhez viszonyítva.**

A kórházban ápoltak aránya (8,5%) az előző évhez képest a duplájára emelkedett (2018-ban 4,4%), haláleset nem történt.

A tömeges méretű események száma csökkent (2018-ban 16) azonban az események kapcsán megbetegedettek száma emelkedett (2018-ban 1297 beteg).

A tömeges események fele 2019. évben a gyermekeket ellátó közétkeztető (5) szektorban következett be.

Arányában csökkent a közétkeztetési ételmérgezés és ételfertőzéses események száma a vendéglátásban előforduló eseményekhez képest (2018-ban 16 közétkeztetési esemény volt, és 22 esemény a vendéglátásban fordult elő).

Az adatok csökkenése alátámasztja a „Minőségvezérelt Közétkeztetés Program” fontosságát és szerepét a megelőzésben.

Összeállította: a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság, Vendéglátás- és Közétkeztetés - Felügyeleti Osztály