

**Komunikat Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 30.05.2011 r.
w sprawie wzrostu zachorowań na zespół hemolityczno – mocznicowy
na terenie Niemiec**

Od połowy maja 2011 r. w Niemczech notuje się gwałtowny wzrost występowania zespołu hemolityczno – mocznicowego (HUS) wywołanego wytwarzającym werotoksynę szczepem *E. coli* (STEC). Pałeczka okrężnicy (*E. coli*) jest powszechnie występującą bakterią, ale tylko niektóre jej szczepy mogą produkować szczególnie niebezpieczne toksyny, które wywołują ciężkie schorzenia u ludzi.

Pierwszymi objawami zakażenia są bóle brzucha, czasami wymioty, krwawe stolce. U części osób rozwija się zespół hemolityczno-mocznicowy, wynikający z uszkodzenia naczyń krwionośnych w nerkach, a także w płucach, mózgu i sercu. Zespół hemolityczno-mocznicowy objawia się rozpadem krwinek czerwonych oraz niewydolnością nerek, często wymagającą dializ. W części przypadków uszkodzenie nerek może być trwałe.

Zakażenie przenosi się przez skażoną wodę, świeże warzywa (sałata, brokuły, pomidory, ogórki itp.), surowe mleko, sery z niepasteryzowanego mleka, bliski kontakt z osobą zakażoną (w środowisku domowym lub przedszkolnym) w wyniku zaniedbań higienicznych, a także kontakt z zakażonymi zwierzętami.

Niemieckie służby zdrowia publicznego, w oparciu o przeprowadzone dochodzenie epidemiologiczne podejrzewają, iż przyczyną zachorowań są skażone warzywa - najprawdopodobniej ogórki, pomidory lub sałata dostępne w sprzedaży w północnych Niemczech. Konkretny produkt nie został jednak do chwili obecnej zidentyfikowany w sposób jednoznaczny.

Zachorowania ograniczają się do osób mieszkających lub w ostatnim czasie przebywających w północnych Niemczech przede wszystkim w landach Hamburg, Dolna Saksonia, Meklemburgia-Pomorze, ale zachorowania odnotowano również w Niemczech południowych i wschodnich. Zanotowano również kilka przypadków u turystów ze Szwecji (10 osób), Danii (2), Holandii (1) i Wielkiej Brytanii (2), którzy w ostatnim czasie odwiedzili północne Niemcy. Jeden przypadek zanotowano również w Polsce u osoby na stałe zamieszkującej w Niemczech.

Do dnia dzisiejszego Instytut Roberta Kocha w Berlinie potwierdził wystąpienie 329 przypadków zachorowań, w tym 3 zgonów. Podkreślenia jednakże wymaga fakt, iż określenie dokładnej liczby przypadków zachorowań powiązanych epidemiologicznie z ogniskiem zachorowań wymaga potwierdzenia. Obecnie prowadzone badania koncentrują się przede

wszystkim na wykryciu patogenu w surowych warzywach. Poznanie źródła zakażenia umożliwi wprowadzenie właściwych środków uniemożliwiających dalsze szerzenie się choroby.

W powiadomieniach przekazanych poprzez unijny System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) podano informacje o wykryciu *E. coli* STEC w próbkach ogórków pochodzących z Hiszpanii. Dystrybucja produktów ograniczyła się do Niemiec. Władze niemieckie poinformowały, że produkt jest wycofywany, a dystrybutor w Niemczech powiadomił swoich odbiorców o wykrytym zagrożeniu. Nie ma obecnie doniesień świadczących o tym, aby skażona żywność była dystrybuowana poza granice Niemiec. Obecnie prowadzone jest dochodzenie epidemiologiczne, mające na celu wykrycie źródła zakażenia, co jest kluczowe dla wyeliminowania dalszych zachorowań.

Do zakończenia prowadzonego w Niemczech dochodzenia epidemiologicznego, które pozwoli na ostateczne ustalenie skażonego produktu i całkowite wycofanie go z rynku, osobom odwiedzającym Niemcy zaleca się unikanie spożywania warzyw (ogórków, pomidorów i sałaty). Obecnie na terenie Polski nie zanotowano zachorowań wywołanych werocytotoksycznym szczepem *E. coli*, które wskazywałyby na obecność skażonych partii hiszpańskich ogórków importowanych przez Niemcy na terenie naszego kraju, zaleca się jednak szczególną ostrożność w szczególności w spożywaniu warzyw importowanych z obszarów dotkniętych zachorowaniami lub z krajów wskazywanych jako możliwe źródło zakażenia.

Główny Inspektor Sanitarny przypomina o konieczności zachowania zasad higieny podczas przygotowywania i spożywania żywności, w szczególności świeżych owoców i warzyw, które będą spożywane na surowo. Przed poddaniem ich myciu powinny być namoczone, a następnie każda ich część powinna być dokładnie i wielokrotnie umyta. Szczegółowe informacje dotyczące zasad postępowania z żywnością wskazuje wydana przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) ulotka informacyjna „Pięć kroków do bezpieczniejszej żywności” zamieszczona na stronie internetowej GIS oraz WHO.

Ponadto, biorąc pod uwagę możliwość przeniesienia się zakażenia człowiek-człowiek drogą pokarmową, zwłaszcza między osobami mającymi ze sobą bliski kontakt, szczególnie w środowisku domowym, istotne jest również zachowanie zasad higieny osobistej.