

TOXIINFECȚIE ALIMENTARĂ DATORITĂ SALMONELLEI KUNZENDORF *)

Fazakas Elek, Szabó Árpád

Cazurile de toxiinfecții alimentare întâlnite la noi în țară cunosc ca factor etiologic în majoritatea lor *S. typhi murium*, iar într-o proporție mult mai mică *S. enteritidis* Gärtner și *cholerae* suis var. *Kunzendorf*.

Am avut ocazia să studiem izbucnirea unei epidemii de toxiinfecție alimentară cauzată de *S. Paratyphi C*. Deoarece până

în prezent nu s-au diagnosticat cazuri asemănătoare în raza activității noastre, credem că nu este inutilă prezentarea rezultatelor anchetelor epidemiologice și ale examenelor de laborator și să atragem atenția asupra acestor agenți patogeni.

La o unitate a unei întreprinderi forestiere s-au îmbolnăvit 16 muncitori. Toți au consumat carne de porc tăiat clandest-

În. La 36—48 ore după consumare au prezentat: temperatură între 38—41° C, grețuri, dureri și colici abdominale și sacrale, transpirații, diaree însoțite de o stare generală proastă. Pe baza examinărilor clinice și epidemiologice ne-am gândit la o toxinfecție alimentară și am efectuat următoarele analize bacteriologice și serologice în laboratorul sanepidului raional Reghin.

Rămășițele cărnii și hemoculturile bolnavilor le-am însămânțat pe medii selective în scopul cercetării salmonelilor și stafilococilor (Chapmann, Müller-Kauffmann, Wilson-Blair și agar cu verde brilliant).

Din rămășițele cărnii și din 4 hemoculturi am izolat bacili Gram negativi, mobili. În cursul examinărilor serologice, tulpinile au fost aglutinate cu serul polivalent O anti-salmonela și cu serul O al grupei C (VI, VII, VIII).

Din subgrupa serurilor H tulpinile nu au fost aglutinate cu serurile specifice, ci numai cu serul specific 1,5. Am încercat să transformăm tulpinile din faza nespecifică în faza specifică cu ajutorul metodei Gard fără ca să putem pune în evidență antigenul H.

Reacțiile de aglutinare (Widal) au fost pozitive în a 8 zi de boală până la diluția de 1/100—1/250. Acest titru l-am observat mai ales la cazurile mai grave.

Particularitățile biochimice ale tulpinilor izolate sînt asemănătoare cu cele ale salmonelilor și anume: fermentează cu producere de acid și de gaz următoarele zaharuri: glucoza, manita, ramnoza și maltoza. Nu fermentează de loc: lactoza, zaharoza și arabinoza. Produc hidrogen sulfurat, nu formează indol, nu lichefiază gelatina, nu coagulează laptele și prezintă o mișcare foarte activă. Pe agar cu roșu neutru se observă o fluorescență intensă și formare de gaz. Caracterile biochimice și serologice ale tulpinilor izolate au arătat că ele aparțin grupei C a salmonelilor, și anume Salmonella Cholerae suis, var. Kuzendorf (VI, VII, I, 5). Pentru precizarea diagnosticului am trimis tulpinile la Institutul Dr. I. Cantacuzino din București unde s-a confirmat diagnosticul nostru (Buletin de analiza, control biologic, Nr. 22251/60).

Rezultatele coproculturilor de la contacti și foștii bolnavi pînă în prezent sînt negative. Căutarea purtătorilor de bacili este în curs.

Această epidemie de toxinfecție alimentară, datorită microbilor paratifici C atrage atenția asupra acestor microbi, care nu au fost semnalati pînă în prezent în raionul nostru și nu au fost izolați.

* *Lucrarea a fost prezentată la ședința subfițială a S. Ș. M. Reghin la 17 oct. 1955.*