

# Melding van een aantal gevallen van gastro-enteritis in een groep serviceflats te Kontich

Dirk Wildemeersch

## Samenvatting

Tussen 26 en 30 juli 1996 woedt er in serviceflats voor bejaarden in Kontich een kleine epidemie van gastro-enteritis. De attack rate onder de bewoners bedraagt 18,6% (14/75). Het onderzoek leert dat met *Salmonella enteritidis* besmette eieren, die de kok gebruikt in een dessert en vermoedelijk ook in filet américain, aan de basis van het gebeuren liggen.

Op 29 juli 1996 meldt een huisarts aan de gezondheidsinspectie een reeks gevallen van gastro-enteritis bij bejaarden

in Kontich, een gemeente met ongeveer 17.000 inwoners.

## Wie, wat, waar en wanneer?

De uitbraak situeert zich volledig in serviceflats met een gemeenschappelijke keuken en restaurant. Er zijn in totaal 75 bewoners, met een gemiddelde leeftijd die meer dan tachtig jaar bedraagt.

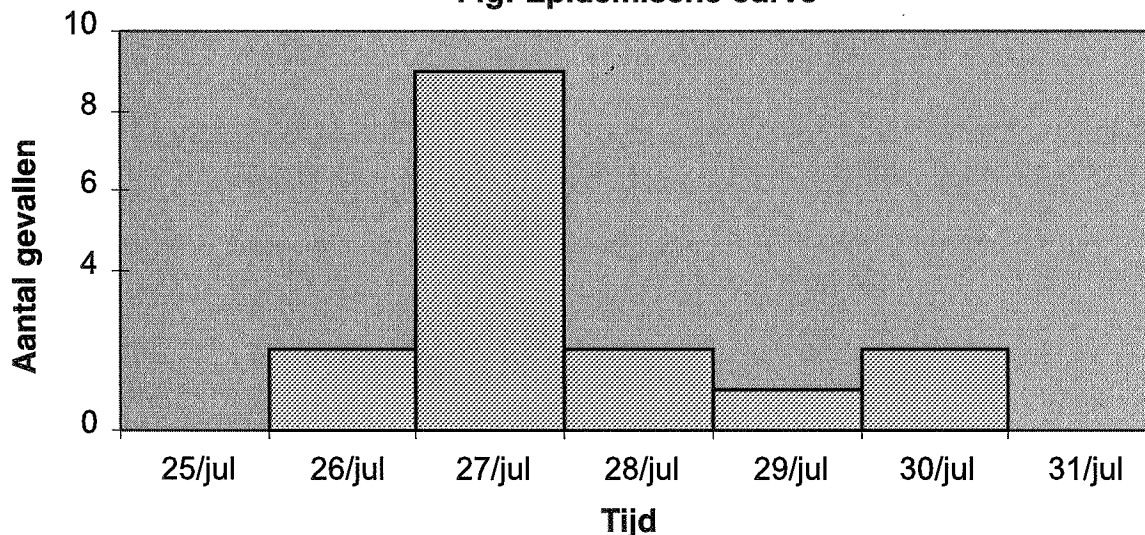
Aanvankelijk worden er tien gevallen aangegeven. Dit aantal stijgt evenwel tot zestien gevallen, waarvan er twee gehospitaliseerd worden met dehydratieverschijnselen. Veertien hiervan zijn bewoners, de

andere twee zijn personeelsleden. De attack rate onder de bewoners bedraagt 18,6%.

De zieken worden geplaagd door diarree, krampachtige buikpijn, en in mindere mate braken. Een tweetal zieken vertonen ook een lichte temperatuurstijging (38°C). Het indexgeval wordt ziek op 26 juli rond elf uur, de laatste zieke in deze uitbraak ontwikkelt vier dagen later symptomen. Op het moment van de aangifte is al één van de stoelgangskweken positief op *Salmonella*.

De epidemische curve maakt een gemeenschappelijke bron

Fig: Epidemische curve



voor deze uitbraak waarschijnlijk.

Voeding is hierbij de meest voor de hand liggende oorzaak. De diensten van de Eetwareninspectie (EI) en van het Instituut voor Veterinaire Keuring (IVK) worden verwittigd.

## Daarna at en dronk men... (Ex 24:11)

De meeste bewoners van de serviceflats gebruiken minstens eenmaal per dag een gemeenschappelijke maaltijd in het restaurant. Rekening

houdend met de normale incubatietijd voor een salmonellose verdient vooral het middagmaal van donderdag 25 juni onze aandacht. Die dag gebruikten er 69 gasten het gemeenschappelijke middagmaal. Zoals steeds bestond

<sup>1</sup> Coördinatieceel gezondheidsinspectie Brussel.

het menu uit soep, een hoofdgerecht en een dessert:

Crecysoep  
Filet américain met sla  
Gebakken aardappelen  
Diplomat

De aangevende arts had zelf al een staal vlees gerecupereerd en laten analyseren, evenwel in een klinisch laboratorium. Op het tijdstip van ons bezoek en dat van de EI en het IVK waren er van het eigenlijke menu geen resten meer. Wel waren er nog twee merken industrieel bereide mayonaise en eieren beschikbaar.

Eieren gebruikte de kok voor de bereiding van de Diplomat en mogelijk ook in de filet américain. Dat laatste is evenwel nooit echt duidelijk geworden. De verschillende verklaringen waren hierover niet eenduidig. De eetwareninspectie nam zes eieren mee voor verder onderzoek.

De keukeninspectie leerde dat de ijskast veeleer aan de kleine kant was en een aantal niet-afgedekte klaargemaakte gerechten bevatte. Verder bleek ook dat het gebruik van de keuken minder gestructureerd was dan wenselijk, maar echt grote gebreken kwamen er niet aan het licht.

### De ontknoping

Een kleinschalig gevalsonderzoek gaf geen betekenisvolle positieve resultaten. Geen enkel onderdeel van het menu toonde een significant verhoogde odds ratio. De reden hiervoor kan de gebrekkige vaststelling van de "bloot-

stelling" zijn. Het onderzoek kon immers pas zes dagen na het eten van de verdachte maaltijd van start gaan en het publiek is hoogbejaard.

Bij veertien personen voerden twee laboratoria coproculturen uit: zeven zieken waaronder twee personeelsleden, zes gezonde gasten en de niet zieke kok. Alle zieken en drie niet zieken hadden *Salmonella enteritidis* in de stoelgang. Van deze tien positieve culturen vertoonden er negen een identiek en één een licht afwijkend antibiogram. Verdere lysotypering van één van de stalen bij de Public Health Laboratory Service toonde dat het hier om een kiem van faagtype 4 ging.

De bacteriologische analyse van het staal filet américain dat de huisarts voor onderzoek recupereerde bleek negatief. Daarbij moet evenwel vermeld worden dat het onderzoek in een klinisch laboratorium werd verricht en niet in een centrum dat zich toelegt op de analyse van voedingsmiddelen.

Ook de analyse van de mayonaise bleef negatief.

Het onderzoek van de eieren had meer succes. Het laboratorium toonde de aanwezigheid van *Salmonella enteritidis* aan. Bij lysotypering in Londen bleek het ook hier om faagtype 4 te gaan.

De resultaten van vooral de bacteriologische analyses wijzen duidelijk de eieren aan als bron van deze uitbraak van gastro-enteritis bij ongeveer een vijfde van de bewoners van serviceflats.

### Post scriptum

De eetwareninspectie nam contact op met de leverancier van de eieren. De verkoop werd stopgezet. Het laboratorium onderzocht twaalf eieren, maar het resultaat van dat onderzoek was negatief. De zaak werd verder overgedragen aan de diergeneeskundige inspectie van het ministerie van landbouw.

Tijdens en vlak na het onderzoek verstrekten we de beheerder van de serviceflats en de aangevende arts praktische informatie over keukenhygiëne en het gebruik van rauwe eieren in maaltijden voor een risicopopulatie.

### Summary

Between July 26 and July 30 1996, an outbreak of gastroenteritis occurred in serviceflats for the elderly in a village near Antwerp. Fourteen out of seventy five guests became ill (attack rate 18.6%). Our investigation showed that eggs, used to prepare a dessert and probably a meat dish, were contaminated with *Salmonella enteritidis* and were the cause of the outbreak.