

VAS MEGYEI
KORMÁNYHIVATAL

Iktatószám: VA/ÉBFF01/01572-2/2018.

Ügyintéző: Dr. Papp Katalin, Dr. Sándorné dr. Nikl Beatrix

Telefon: (94)- 513-832

Tárgy: Tájékoztatás élelmiszer-eredetű
megbetegedés gyanú
kivizsgálásáról

Melléletek: -

Hiv. szám: -

Dr. Puskás Tivadar Úr
Polgármester

Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzata

Szombathely

Kossuth Lajos u. 1-3.

9700

Tisztelt Polgármester Úr!

Hivatalunkhoz 2018. szeptember 27-én délelőtt érkezett szülői telefonos bejelentés, a szeptember 26-án elfogyasztott, a Hungast Csoporthoz tartozó Elamen Kereskedelmi és Vendéglátó Zrt., Orlay Étterem és Főzőkonyhán (Szombathely, Nagykar u. 1.) készített ebéddel kapcsolatos megbetegedésről. A főzőkonyha négy iskola tálalókonyhájára szállított az ételekből, az érintett iskolák: Nyitra Utcai Általános Iskola, Aranyhíd Egységes Gyógypedagógiai, Konduktív Pedagógiai Módszertani Intézmény, Gothard Jenő Általános Iskola, Szombathelyi Reguly Antal Nyelvoktató Nemzetiségi Általános Iskola.

A fogyasztók biztonsága érdekében - az ételek fertőzést terjesztő szerepének gyanúja miatt, azonnal megtettük az ilyenkor szokásos megelőző intézkedéseket. A kivizsgálást az élelmiszer-eredetű megbetegedés gyanúja miatt a Vas Megyei Kormányhivatal Szombathelyi Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztálya saját hatáskörben elindította. Helyszíni ellenőrzés és mintavétel történt a gyanúsított ételekből, alapanyagokból, tisztító- és fertőtlenítő szerekből, felületekről.

Több mint 60 minta került a NÉBIH Élelmiszer Mikrobiológiai Laboratóriumába, Budapestre, a főző- és a négy tálalókonyháról, nemcsak a 26-i, hanem a még fellelhető előző napok ételmintáiból is.

A helyszíni ellenőrzést követően azonnali hatállyal elrendeltük a főzőkonyha fertőtlenítő nagytakarítását, a dolgozók negatív székletvizsgálati eredményeinek bemutatásáig a konyha üzemelését megtiltottuk.

A Laboratóriumba küldött minták közül sem az ételmintákból, sem az alapanyag- és törlet mintákból kórokozó nem került kimutatásra.

Ugyanakkor a főzőkonyhán használt fertőtlenítőszer vizsgálat - fertőtlenítő hatású folyékony kézi mosogatószer illetve fertőtlenítő hatású folyékony szappan - nem megfelelő hatékonyságot

tárt fel, ami miatt a szer felhasználását megtiltottuk az élelmiszerláncban, valamint intézkedtünk a kézfertőtlenítőszer forgalomból történő kivonásáról.

A humán klinikai tünetek és a kórlefolyása alapján felmerült a megbetegedések vírusos eredete (calici vírus).

Mivel az élelmiszereket fertőző vírusokat nehéz kimutatni, többlépcsős molekuláris eljárások szükségesek, és a vírusok nem szaporodnak élelmiszerekben, ezért a kész ételekből nem tudjuk kimutatni. Ugyanakkor a vírusos élelmiszerfertőzések terjedésében gyakran a fertőzött élelmiszerkezelők játszanak szerepet.

Mivel a kérdéses napon elfogyasztott ebéd gyümölcslevest tartalmazott, ezért az alapanyagként használt gyorsfagyasztott meggyből és szilvából is történt mintavétel, amelyek virológiai vizsgálata negatív eredményű lett. (A bogyós gyümölcsökből leginkább kimutathatók a vírusok).

A főzőkonyha fertőtlenítésének hatékonyságát ellenőrző hatósági törletminták negatív laboratóriumi eredménye, a dolgozók negatív székletvizsgálati lelete alapján, 2018. október 8-án a főzőkonyha újbóli tevékenységének megkezdését engedélyeztük.

Hatóságunk ezt követően mind a főzőkonyhán, mind a tálalókonyhákön utóellenőrzést végzett, melynek során élelmiszerbiztonsági hiányosságot nem állapított meg.

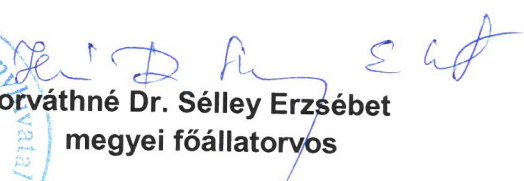
Az adatok összegzését és az esemény komplex értékelését még folytatjuk, a fent leírtak alapján az élelmiszer-eredetű megbetegedés gyanúja nem igazolódott be, mivel nem maga az élelmiszer okozta a megbetegedést, hanem közvetítő szerepet tölthetett be a vírus terjedésében.

Szombathely, 2018.október 17.



Tisztelettel:




Horváthné Dr. Sélley Erzsébet
megyei főállatorvos