PETHŐ László, BÁRDOSNÉ K. Zsuzsanna, MASSZI Zsófia, LUKA Flóra

BFKH Népegészségügyi Főosztály, Budapest

E-mail: petho.laszlo@nfo.bfkh.gov.hu

DOI: <https://doi.org/10.29179/EgTud.2021.3.36>

A *Campylobacter* kimutatás rejtelmek

Összefoglalás:

Évek óta a campylobacteriosis lényegesen magasabb megbetegedésszámot produkál az EU-ban, mint a salmonellosis. (2019. évben 220 000 vs. 88 000.) Hazánk a 65 eset/100 000 fő arányszámmal a közepesen fertőzött kategóriába sorolható.

Vizsgálataink során kiskereskedelmi forgalomban kapható szárnyashúsokat vizsgáltunk, mely minták 75%-a pozitívnak bizonyult *Campylobacter spp.* tekintetében. Összevetésben a korábbi évek eredményeivel ez igen magas értéknek számít, amit a célzott mintavételezés mellett a kimutatási módszerek finomításának köszönhetünk. Laboratóriumunkban tesztmintákon több gyártótól származó elődúsítót és szelektív táptalajt kipróbáltunk, valamint a mikroaerofil környezet előállításához használt edényzet megfelelő feltöltésével is kísérleteztünk. A tenyésztési vizsgálatokat minden esetben qPCR méréssel ellenőriztük. A tapasztalatok azt mutatták, hogy az erős háttér-mikrobióta a legjelentősebb hibaforrás a táptalajról történő visszanyerésben, azonban az erősebb gátló hatással bíró táptalaj az alacsony csíraszámú jelenlevő *Campylobacter spp.*-t is gátolhatja. A háttér-mikrobióta kizárására hatékonyan bizonyult a szakirodalomban leírt, ám a kimutatási szabványban nem említett membránszűrési módszer. Ennek során, kihasználva a baktériumtörzs átlagosnál kisebb méretét és mozgékonyágát, 0,45 µm-es filteren keresztül diffundáltatjuk, vagy szűrjük az elődúsítót.

A minták 30%-ából voltak *Salmonella* törzsek kimutathatóak, és jellemzően a *Campylobacter*rel együttesen fordultak elő.

Az igazolt campylobacteriosis eseteket telefonos megkereséssel, kérdőíves adatgyűjtéssel próbáltuk felmérni. Sajnos a tapasztalatok alapján annyira hosszú a latencia idő, mire a járványügy értesül az esetről (laboratóriumi vizsgálat és bejelentés késlekedése miatt), hogy az élelmiszerrel kapcsolatos információk elhalványulnak.

A laboratóriumi vizsgálatok eredménye alapján jelenleg leginkább a jó konyhai gyakorlatnak köszönhetjük, hogy nem magasabb a megbetegedések száma. Bár a nyers szárnyashúsok elkészítésekor általános hőkezelés megfelelő sterilizáló hatással bír, az eszközökön, felületeken történő keresztszennyezést nem mindig könnyű kivédeni. Annak érdekében, hogy csökkenjen a campylobacteriosis száma érdemes lenne nagyobb figyelmet fordítani a járványügyi kivizsgálásra, és kiterjedtebben alkalmazni a laboratóriumi vizsgálatokat is. Különös aktualitást ad a témának, a *Campylobacter jejuni* által kiváltott Guillain-Barré szindróma, mely már bizonyos COVID-19 vaktörvákcinák mellékhatásaként is feltűnt.

Kulcsszavak: *campylobacter*, *salmonella*, qPCR, húsok