



SALMONELLOOSI HAIGESTUMINE EESTIS

Kaisa Kuus^{1,2}, Mihkel Mäesaar¹, Mati Roasto¹

¹Eesti Maaülikool, Toiduhügieeni ja rahvatervise õppetool, Fr. R. Kreutzwaldi 56/3, Tartu

²Terviseamet, Lõuna regionaalosakond, Põllu 1A, Tartu

mati.roasto@emu.ee

SALMONELLA

Salmonella perekonda kuuluvad bakterid põhjustavad salmonelloosi, mis on maailmas sagedamini esinev bakteriaalne toidumürgistus inimestel. Salmonellaenteriit on peaaegu alati toidumürgistuse tagajärg ning haigusele on iseloomulik kõhulahtisus, kõhuvalu, palavik, oksendamine. Enamik salmonelloosi juhtumeid on kerge kuluga, kuid mõnikord võib haigus olla eluohtlik. Haiguse tõsidus sõltub haigestunud inimese organismi iseärasustest ning *Salmonella* serotüübist ja haigustekitaja patogeensusest.

HAIGESTUMINE JA HAIGUSPUHANGUD EESTIS

Inimeste haigestumine salmonelloosi on Eestis aastati olnud suhteliselt erinev sõltudes haiguspuhangute arvust ja nende ulatusest. Perioodil 2015-2020 registreeriti enim haigusjuhte 2016. aastal. See oli tingitud kahest haiguspuhangust, milles haigestus vastavalt 88 (*S. Infantis*, Ida-Virumaa) ja 70 (*S. Enteritidis*, Tallinn) inimest. 2017. aastal olid väiksemad haiguspuhangud, kõik alla 20-ne haigestunuga. Aastal 2018 registreeriti kaks suuremat haiguspuhangut, millest ühes haigestus 23 ja teises 82 inimest. Aastal 2019 olid salmonelloosi puhangud kõik alla viie haigestunuga. Aastal 2020 oli tegemist vaid väikeste haiguspuhangutega, mis võib tingitud olla Covid-19 efektist (vähem toitlustamist).

INIMESTE SALMONELLA SEROTÜÜBID 2015–2020

Eestis põhjustavad inimestel salmonelloosi enim *S. Enteritidis* ja *S. Typhimurium* k.a. selle monofaasiline variant. *S. Infantis* e poolt põhjustatud salmonellooside kõrge arv on tingitud ühest Ida-Virumaal aset leidnud suurest salmonelloosi haiguspuhangust, kus haigestus 88 inimest.

ENNETAMINE NING RISKIDE VÄHENDAMISE VÕIMALUSED

Salmonella kontaminatsiooni ennetamine algab farmitasandist, kus tuleb vältida loomade ja lindude nakatumist. Häid hügieeni- ja tootmistavasid tuleb rakendada kogu toidu käitlemise ahela ulatuses. Toidu käitlemisel peab tagama isikliku hügieeninõuete range täitmine. *Salmonella* kandjad ei tohi toitu käidelda. Nakkushaiguse levimise ennetamiseks tuleb toidu käitlejatel läbida Terviseameti juhendi nõuetele vastav tervisekontroll. Tuleb vältida toidu ristasaastumist, eriti toidu toorme (nt toore linnu- ja loomaliha) kokkupuutumist valmistoiduga. Kinni tuleb pidada toidu säilitamise ja kuumtöötlemise nõuetest.

Tabel 1. Salmonelloosi haigestumine ja haiguspuhangud Eestis 2015–2020

Aasta	Haigestumisi kokku/haigestumus 100 000 elaniku kohta	Haiguspuhangute arv/haigestunute arv	Haiguspuhangutega seonduvad serotüübid (haigestunute arv serotüübi kohta kokku)
2015	118/9,0	5/11	*** <i>Salmonella</i> (11)
2016	358/27,3	12/180	<i>Infantis</i> (88) <i>Enteritidis</i> (70) *** <i>Salmonella</i> (22)
2017	279/21,2	8/43	<i>Enteritidis</i> (14) <i>Typhimurium</i> (17) mon. <i>Typhimurium</i> (12)
2018	323/24,6	18/150	<i>Enteritidis</i> (147) <i>Sandiego</i> (3)
2019	154/11,7	9/24	<i>Enteritidis</i> (6) mon. <i>Typhimurium</i> (8) <i>Typhimurium</i> (2) <i>Javiana</i> (2) <i>Oranienburg</i> (2) <i>S. sp.</i> (4)
2020	92/6,9	7/17	<i>Enteritidis</i> (11) <i>Typhimurium</i> (2) <i>Bareilly</i> (2) <i>Newport</i> (2)
KOKKU	1324/16,8*	59/425**	

*kuue aasta haigestumised kokku

**haigestunute arv haiguspuhangutest kokku

****Salmonella* serotüüp täpsustamata

Tabel 2. Salmonellade viis enimlevinud serotüüpi inimestel Eestis 2015–2020

Serotüüp	Haigusjuhtumite arv						KOKKU (%)
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
<i>Enteritidis</i>	36	122	124	213	63	43	601 (45,5)
<i>Typhimurium</i>	22	74	78	15	23	13	225 (17,0)
<i>Infantis</i>	24	113	6	6	1	1	151 (11,4)
<i>Monofaasiline Typhimurium</i>	12	13	25	13	25	10	98 (7,4)
<i>Derby</i>	1	2	3	3	4	2	15 (1,1)