

Substitutie met oestrogenen en endometrium-carcinoom

In het artikel van G. P. M. KRUYVER (1979) wordt gesteld, dat na het vijftigste levensjaar gekozen kan worden voor een sequentiepreparaat *zonder* ovulatiëremming, daar de kans op graviditeit dan uiterst gering is geworden. Een uiterst geringe kans betekent toch een reële kans met alle gevolgen vandiën als je toevallig door het lot wordt getroffen. Er rijzen bij mij dan ook een paar vragen: Hoe groot is de kans op zwangerschap voor een Nederlandse vrouw van boven de 50 jaar, en wat is erop tegen om boven het 50e jaar een sequentiepreparaat *met* ovulatiëremming te gebruiken?

Literatuur: KRUYVER, G. P. M. (1979) *Ned. T. Geneesk.* 123, 383.

Eersel, maart 1979

B. MANGNUS

De kans op een zwangerschap na het beëindigen van het vijftigste levensjaar is aanzienlijk kleiner dan 1%. Men mag stellen dat het passeren van deze leeftijd als zodanig een zwangerschapsprotectie geeft die vergelijkbaar is met de protectie van pilgebruik bij een jonge fertiele vrouw. Voor een leeftijd van 52 jaar vond ik een zwangerschapskans van 1 per 25.000. Het lijkt mij dan ook in het algemeen minder gewenst om na 50 jaar een sequentiepil te geven in verband met het relatief hoge oestrogeengehalte (50 mcg ethinylestradiol). Bovendien heeft de door mij aangegeven indicatie voor een sequentiepreparaat zonder ovulatiëremming betrekking op ovulatiëstoornissen leidend tot polymenorrhoe, oligomenorrhoe en metrorragiën. De aanwezigheid van ovulatiëstoornissen betekent een nog sterker vermindering van de kans op graviditeit.

Sittard, april 1979

G. P. M. KRUYVER

Voedselvergiftiging door *B. licheniformis*

In de rubriek buitenland van dit Tijdschrift (1979) wordt geattendeerd op een voedselvergiftiging veroorzaakt door bovengenoemd micro-organisme die in Groot-Brittannië plaatsvond. Welke betekenis aan Bacilli, anders dan *B. cereus*, als veroorzakers van voedselvergiftigingen toegekend moet worden, staat reeds jaren in discussie, maar vast staat wel dat grote aantallen van dergelijke micro-organismen in bepaalde levensmiddelen soms tot diarree aanleiding kunnen geven (BRYAN 1969). Ook in Nederland heeft zich vermoedelijk in 1966 een voedselvergiftiging in een bejaardentehuis te Bilthoven voorgedaan, veroorzaakt door *B. licheniformis*. Grote aantallen (meer dan 10^7) van deze micro-organismen waren niet in staat ziekteverschijnselen bij twee gezonde vrijwilligers op te wekken (VAN SCHOTHORST en SCHIPPER 1966). Dergelijke bevindingen moeten er tegen doen waken dat aan een enkele uitbraak te grote waarde wordt toegekend. Hoewel de vermelding van gevallen in Engeland (waarvan er zich inmiddels al meer hebben voorgedaan) zeker in dit tijdschrift op zijn plaats is, kunnen wij het niet eens zijn met de zin dat „*B. licheniformis*

qua ziekteverwekkend vermogen boven de andere salmonellae gesteld moet worden”. De bevinding dat in het oorzakelijke gehakt 2×10^4 *B. licheniformis* per gram aanwezig was, laat zich niet rijmen met een vermoedelijke minimale infectieuze dosis van 10^5 – 10^6 per gram voedsel van salmonellae. Enerzijds kunnen de kiemgetallen tijdens consumptie anders geweest zijn of kunnen toxinen aanwezig geweest zijn (zoals bij *B. cereus*), anderzijds zijn er ook gevallen van salmonellose beschreven waarbij geringe aantallen in het oorzakelijke voedsel werden aangetroffen, zoals in chocolade (ca. 10 per gram) (CRAVEN e.a. 1975) en in hamburgers (maximaal ca. 10 per gram) (FONTAINE e.a. 1978).

Literatuur: BRYAN, F. L. (1969) In: H. RIEMANN, *Food-borne infections and intoxications*, bl. 224. Academic Press, New York. — Buitenland (1979) *Ned. T. Geneesk.* 123, 101. — CRAVEN, P. C., D. C. MACKEL, W. B. BAINE e.a. (1975) *Lancet* I, 788. — FONTAINE, R. E., S. ARNON, W. T. MARTIN e.a. (1978) *Amer. J. Epidem.* 107, 36. — SCHOTHORST, M. VAN en K. SCHIPPER (1966) *Versl. Volksgezondh.* 3038.

Bilthoven, maart 1979

M. VAN SCHOTHORST
E. H. KAMPelmacher

De twijfel van de inzenders aan het ziekmakend vermogen van *B. licheniformis* wordt weersproken door de waarneming van één van hen en door de mededelingen van de Public Health Laboratory Service. Het *Communicable disease report* van 16 maart 1979 maakte opnieuw melding van een verband tussen *B. licheniformis* en voedselvergiftiging na het eten van mayonaise en rijst. Het zegt weinig dat twee gezonde vrijwilligers niet ziek werden na het innemen van 10^7 *B. licheniformis*. Ook met salmonellae zijn dergelijke waarnemingen gedaan. De vergelijking van de virulentie van de *B. licheniformis* met de salmonellae steunt op de waarnemingen van McCULLOUGH en EISELE (1951). Zij vonden behalve een individueel verschil een grote variatiebreedte tussen het ziekmakend vermogen van de verschillende salmonellatypen en van de verschillende stammen van één type. Zij noemen als minimale infectiedosis voor: *S. bareilly* ca. 10^5 , *S. newport* 10^5 – 10^6 , *S. melleagridis* 10^7 en *S. pullorum* 10^9 . ARMSTRONG (1970) vermeldt een voedselvergiftiging door *S. typhimurium* met een geschatte infectiedosis van 10^4 . In deze getallenreeks neemt het getal 2×10^4 , gevonden bij de voedselvergiftiging door *B. licheniformis*, een lage plaats in.

Het geringe aantal salmonellae dat in de door inzenders genoemde gevallen werd gevonden, zegt weinig over de vatbaarheid voor salmonellae in de dagelijkse praktijk. De monsters waaruit de salmonellae werden gekweekt, stonden niet in nauw verband met de exemplaren die de ziektegevallen hadden veroorzaakt. Het waren enkelingen uit zeer grote partijen, respectievelijk 6400 en 16 ton die slechts sporadisch ziektegevallen hadden veroorzaakt. Dit nauwe verband bestond wel bij de vermelde voedselvergiftiging door *B. licheniformis*. In de door schrijvers genoemde publikatie van CRAVEN e.a. wordt de aandacht gevestigd op de moeilijkheid om uit vettig materiaal salmonellae te isoleren, op de mogelijke bescherming van vet tegen de inwerking van het maagsap en de jonge leeftijd van de patiënt (0-4 jr.).