

# SALMONELLEN IN DER EUROPÄISCHEN REGION

Risiken für die Lebensmittelsicherheit durch gemeinsames verantwortungsbewusstes Handeln senken

## Was sind Salmonellen?

**Salmonellose** ist eine Krankheit, die durch den Verzehr von verseuchten Lebensmitteln oder durch Berühren von mit Salmonella-Bakterien infizierten Tieren hervorgerufen wird.

Salmonellen gehören zu den verbreitetsten Ursachen

**lebensmittelbedingter Krankheiten.**

Salmonellenvergiftungen können zu **Fieber, Bauchschmerzen, Durchfall und Übelkeit** führen und möglicherweise **tödlich enden.**



Sie werden beim Menschen häufig durch den Verzehr von Eiern verursacht.

# Eier



Jährlich werden in den Ländern der Europäischen Union mehr als

# 85 000

Fälle von Salmonellose gemeldet

Salmonellose beim Menschen lässt sich verhindern

## Jeder kann dazu beitragen, dass der Verzehr von Eiern unbedenklich ist



### DIE POLITIK SOLLTE

- Risiken für die Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Nahrungsmittelkette bekämpfen
- die Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Gesundheit, Veterinärmedizin und Landwirtschaft fördern
- die Schaffung von Programmen zur Bekämpfung von Salmonellen in der Geflügelproduktion fördern und entsprechende Zielvorgaben festlegen
- zusammen mit der Lebensmittelindustrie auf Einhaltung von Maßnahmen der Lebensmittelsicherheit hinarbeiten



### BEHANDLER UND KONSUMENTEN VON LEBENSMITTELN SOLLTEN

- nur frische, saubere und intakte Eier verwenden
- vor und nach dem Kontakt mit Eiern Hände waschen und Oberflächen und Geräte reinigen
- Eier nur gekühlt lagern
- Eier gründlich kochen
- gekochte Eier nicht länger als zwei Stunden bei Zimmertemperatur liegen lassen
- bei Zubereitung von Lebensmitteln, die nicht weiter gekocht werden (z. B. Mayonnaise), pasteurisierte Eier verwenden

Quellen: WHO, Europäisches Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten, Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit