

SALMONELLEN IN DER EUROPÄISCHEN REGION

Risiken für die Lebensmittelsicherheit durch gemeinsames verantwortungsbewusstes Handeln senken

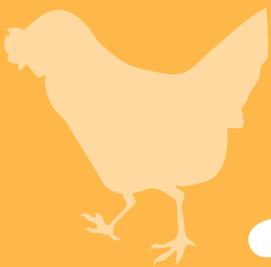
Was sind Salmonellen?

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