

САЛЬМОНЕЛЛЕЗ В ЕВРОПЕ

Общая ответственность за противодействие угрозам безопасности пищевых продуктов

Что такое сальмонелла?

Сальмонеллез – болезнь, которая передается при потреблении пищи или при контактах с животными, которые заражены бактериями сальмонелла (*Salmonella*).

Бактерия сальмонелла – одна из главных причин **болезней пищевого происхождения**.

Сальмонелла может вызывать **высокую температуру, боль в животе, диарею и тошноту**, и в некоторых случаях заражение приводит к **летальному исходу**.



Очень часто причиной заражения людей сальмонеллезом становится употребление в пищу

ЯИЦ



Каждый год в Европейском союзе регистрируется свыше

85 000

случаев сальмонеллеза у людей

Сальмонеллез человека можно предотвратить

Уменьшить риск, исходящий от яиц – дело каждого



ДЕЙСТВИЯ ДИРЕКТИВНЫХ ОРГАНОВ

- Противодействовать угрозам для безопасности пищевых продуктов на всех этапах продовольственной цепи
- Развивать сотрудничество между секторами здравоохранения, ветеринарии и сельского хозяйства
- Стимулировать программы по борьбе с сальмонеллой в птицеводстве и ставить соответствующие цели
- Во взаимодействии с пищевой промышленностью обеспечивать выполнение мер безопасности пищевых продуктов



ДЕЙСТВИЯ ЛИЦ, РАБОТАЮЩИХ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

- Использовать только свежие и чистые яйца без трещин
- До и после соприкосновения с яйцами мыть руки, рабочие поверхности и оборудование
- Хранить яйца в холодильнике
- Подвергать яйца тщательной термической обработке
- Не оставлять приготовленные яйца при комнатной температуре дольше, чем на 2 часа
- При приготовлении пищи, которая больше не будет подвергаться термической обработке (например, майонеза), использовать пастеризованные яйца

Источники: ВОЗ, Европейский центр профилактики и борьбы с заболеваниями, Европейское управление по безопасности пищевых продуктов