

SALMONELLA EN EUROPE

Réduire le risque de sécurité sanitaire des aliments grâce à la responsabilité partagée

Qu'est-ce que *Salmonella* ?

La **salmonellose** est une maladie due à la consommation d'aliments contaminés ou au contact avec des animaux porteurs des bactéries *Salmonella*.

Salmonella est l'une des principales causes des **maladies d'origine alimentaire**.

Salmonella peut provoquer des **fièvres**, des **douleurs abdominales**, des **diarrhées**, des **nausées**, et éventuellement s'avérer **mortelle**.



Les **œufs** sont souvent à l'origine de l'infection à *Salmonella* chez l'homme.



Plus de
85 000
cas de salmonellose humaine sont signalés chaque année dans l'Union européenne.

La salmonellose est évitable chez l'homme.

Tout le monde peut aider à rendre les œufs sains à la consommation.



RESPONSABILITÉS DES DÉCIDEURS POLITIQUES

- Agir sur les risques de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire
- Promouvoir la collaboration entre les secteurs sanitaire, vétérinaire et agricole
- Encourager les programmes de lutte contre *Salmonella* dans les élevages de volailles et fixer des objectifs à cet égard
- Collaborer avec l'industrie alimentaire afin que les mesures de sécurité sanitaire des aliments soient respectées



RESPONSABILITÉS DES MANUTENTIONNAIRES D'ALIMENTS ET DES CONSOMMATEURS

- Utiliser uniquement des œufs frais, propres et non fissurés
- Se laver les mains et nettoyer les surfaces et les équipements avant et après la manipulation des œufs
- Conserver les œufs au réfrigérateur
- Bien cuire les œufs
- Éviter de laisser les œufs cuits à la température de la pièce pendant plus de 2 heures
- Utiliser des œufs pasteurisés pour les préparations n'exigeant pas de cuisson supplémentaire, comme la mayonnaise

Sources : OMS, Centre européen de prévention et de contrôle des maladies, Autorité européenne de sécurité des aliments