

SALMONELLA EUROOPAS

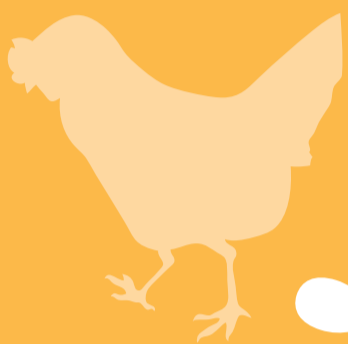
Vähendame toiduohutuse riske jagatud vastutuse abil

Mis on *Salmonella*?

Salmonelloos on haigus, mis saadakse, süües saastunud toitu või puutudes kokku *Salmonella* bakterit kandvate loomadega.

Salmonella on üks levinumaid **toidu kaudu levivate** haiguste põhjustajaid.

Salmonella võib põhjustada **palavikku, kõhuvalu, kõhulahtisust, iiveldust** ja isegi **surma**



Munad on kõige levinum *Salmonella* nakkuse allikas



Igal aastal esineb Euroopas üle

85 000

registreeritud salmonelloosijuhu

Salmonelloos inimestel on ennetatav

Munade ohutus on meie endi kätes!



POLIITIKAKUJUNDAJAD PEAKSID

- Pöörama tähelepanu toiduohutuse riskidele kogu toiduahela ulatuses
- Soodustama koostööd tervise-, veterinaar- ja põllumajandussektori vahel
- Seadma eesmärgid ja toetama *Salmonella* kontrolli programme linnukasvatustes
- Tegema koostööd toiduainetööstusega, et tagada toiduohutusmeetmete järgimine



TOIDU KÄITLJAD JA TARBIJAD PEAKSID

- Kasutama ainult värsked, puhtaid ja terve koorega mune
- Pesema käsi, tööpindu ja töövahendeid enne ja pärast kokkupuudet munadega
- Hoidma mune külmkapis
- Kuumutama mune põhjalikult
- Mitte hoidma keedetud või praetud mune toatemperatuuril üle kahe tunni
- Kasutama kuumutamata toidu, näiteks majoneesi valmistamisel pastöriseeritud mune

Allikad: WHO, European Centre for Disease Prevention and Control, European Food Safety Authority

www.euro.who.int/whd2015



Maailma
Terviseorganisatsioon

Euroopa Regionaalbüroo

