

# SALMONELLA ÎN EUROPA

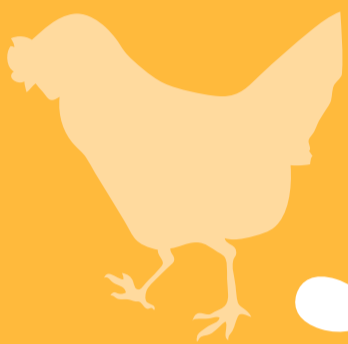
Reducerea riscului siguranței alimentelor prin responsabilitate comună

## Ce este Salmonella?

**Salmoneloza** este o boală provocată de alimentele contaminate sau contactul cu animalele purtătoare a bacteriei *Salmonella*.

*Salmonella* este una din cele mai frecvente cauze ale **toxiinfecțiilor alimentare**.

*Salmonella* poate cauza **febră, dureri abdominale, diaree, greață** și poate duce la **deces**.



**Ouăle** sunt o sursă frecventă de infecție cu *Salmonella* la oameni.



Peste

**85 000**

de cazuri de salmoneloză se înregistrează în fiecare an în Uniunea Europeană.

Salmoneloza poate fi prevenită!

**Toți pot contribui la păstrarea ouălor în siguranță.**



**FACTORII DE DECIZIE TREBUIE SĂ:**

- reducă riscurile pentru siguranța alimentelor la toate etapele lanțului alimentar
- promoveze colaborarea dintre sectoarele sănătății, veterinar și agricol
- încurajeze programele de control al Salmonellei în producerea cărnii de pasăre și să stabilească obiective de prevenire a acestei infecții
- conlucreze cu industria alimentară pentru a asigura respectarea măsurilor de siguranță alimentară



**RESPONSABILII DE PROCESAREA ALIMENTELOR ȘI CONSUMATORII TREBUIE SĂ:**

- utilizeze doar ouă proaspete, cu coaja curată și nefisurată
- se spele pe mâini, să spele suprafețele și echipamentul înainte și după contactul cu ouăle
- păstreze ouăle în frigider
- gătească ouăle cât mai bine
- evite păstrarea ouălor pregătite la temperatura camerei mai mult de 2 ore
- utilizeze ouă pasteurizate la pregătirea alimentelor ce nu vor fi preparate în continuare, cum ar fi maioneza

Sursă: OMS, Centrul European de Prevenire și Control al Bolilor, Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară

[www.euro.who.int/whd2015](http://www.euro.who.int/whd2015)

© WHO 03/2015



Organizația  
Mondială a Sănătății

BIROUL REGIONAL PENTRU

Europa