



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ  
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

✉ гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136  
☎ +359 (0) 2 955 74 54, [rac.mail@nvms.government.bg](mailto:rac.mail@nvms.government.bg)

**ХРАНИТЕЛЕН ВЗРИВ ПРИЧИНЕН ОТ *E.Coli* O 157 В МЛЯНО МЕСО В  
ШВЕЦИЯ**

**По данни на компетентните власти на Швеция, *E.Coli* O157 е причината за заболяване на 20 души в Швеция, след консумация на продукти, приготвени от мляно месо.**

Още през месец септември 2016 г. е докладвано за заболяване на четирима души, от които три деца, проявяващи признаци на Хеморагично - уремичен синдром (HUS) и с увреждане на бъбреците.

Връзката между случаите е направена чрез прилагане на пълно геномно секвениране (WGS) и властите вярват, че заболяването вече е приключило.

Проследимост

При проведен разговор със заболялите хора, повече от петима от тях споменали, че са консумирали продукти, приготвени от мляно говеждо месо (шиш - кебап).

Шига токсин - продуциращите *E.Coli* (STEC) се наричат още Вероцитотоксигенни *E.Coli* (VTEC) или Ентерохеморагични *E.Coli* (ЕНЕС).

ЕНЕС *E.Coli* O157 щам 8 не е най-разпространеният щам, но обичайно е причинител на по-тежките заболявания.

Инкубационният период за проява на първите симптоми на инфекцията - стомашни болки и диария е от два до четири дни, но може да достигне и до 12 дни.

Компетентните власти на Швеция са проследили съмнителните храни обратно по хранителната верига до ниво ферма. При извършените анализи от ветеринарните и хуманните специалисти е открит идентичен вариант на *E.Coli* O157 при заболялите хора и при вземането на пробите във фермата.

След констатациите по време на пробовзemanето, на собственика на фермата са предписани мерки за подобряване на хигиената, дадени са и насоки и препоръки за отстраняване на инфекцията.

Мерките за борба с инфекцията включват повторно вземане на проби и забавяне процеса на клане на животните.

Заразяването с патогенни *E.coli* може да се получи чрез контакт със животни или тор, но също така и чрез контаминирана храна и вода или от заобикалящата среда на инфектирани животни.

Представители на всички компетентни институции са работили съвместно при разследването на възникналото заболяване в Швеция.

### Заклучение

По думите на г-н Линдблат, координатор за контрола на инфекциозните заболявания в страната, мляното говеждо месо е рисков продукт, тъй като бактериите, които се намират по повърхността при смесването може да проникнат в дълбочината на продукта.

Спазването на добра лична хигиена при работа със сурово месо и разделното съхранение на суровите от готовите храни са важен фактор за недопускане на развитието на патогенни бактерии.

### **Източник:**

\* FoodQuality news.com, Breaking News on Food Safety & Quality Control

Published: By Joe Whitworth<sup>+</sup>, 15-Nov-2016

<http://www.foodqualitynews.com/Food-Outbreaks/Swedish-authorities-investigate-E.-coli-outbreak-with-20-sick?nocount>

### Изготвил:

Д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, ЦОРХВ

17.11.2016 г.