



**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

**Над 50 случая на заболели от кампилобактериоза, свързани с
консумация на сурово мляко в Обединеното кралство**

По данни на компетентният орган по безопасност на храните (Food Standards Agency – FSA) в Обединеното кралство за 2016 г., Campylobacter е причинил заболяване на 56 човека, които са консумирали сурово мляко, закупено от млекомам.

Агенцията провежда проучване във фермата, от която произхожда млякото, с цел да се гарантира, че са предприети всички необходими мерки за опазване на общественото здраве.

Проследимост

В средата на декември 2016 г. в Обединеното кралство (UK) е установено едно първично огнище с около **шест** потвърдени случая на кампилобактериоза, като броят им вече е достигнал до **56**. Областният съвет на Южен Лейкленд (South Lakeland) и здравните власти разследват случая и връзката му с продажбите на мляко, което е доставено от ферма Low Sizergh Barn Farm в Кендал, Англия. До приключване на разследването продажбите от фермата и от млекомата са преустановени.

Обикновено кампилобактериите се откриват в сурово или недостатъчно топлинно обработено месо (особено птиче месо), непастеризирано мляко и необработена вода.

Campylobacter е **най-честата причина** за възникване на хранителни токсикоинфекции в Обединеното кралство за изминалата година, като съществува вероятност разпространението им да продължи и през настоящата година.

В страната се констатират повече от **280,000** случая годишно, които се дължат на Campylobacter в храните, като **72,000** от тях са потвърдени.

Млекомотите (автомати за предлагане на сурово мляко) се срещат в Обединеното кралство и в други европейски държави (вкл. и в България), но не са разрешени в Съединените щати. Продажбата на сурово мляко за пиене и сметана са забранени в Шотландия.

Броят на регистрираните автомати за продажба на сурово мляко в Англия, Уелс и Северна Ирландия е намалял от 570 за 1997 г. до около 100 за 2016 г.

Към настоящия момент на територията на България са регистрирани 24 бр. млекомати.

Предприети мерки от компетентния орган

Компетентният орган по безопасност на храните в УК е провел проучване във фермата, от която произхожда млякото, с цел да се гарантира, че са предприети всички необходими мерки за недопускане консумацията на небезопасни храни.

По думите на говорителя на агенцията, непастеризираното мляко е спряно от продажба от съответните обекти (млекомати), веднага след потвърждаването на резултатите за наличие на *Campylobacter*.

Агенцията е препоръчала на всеки, който има вероятност да е консумирал сурово мляко от горесцитираната ферма в Кендал и има съмнение за хранително отравяне, да се обърне към здравен специалист.

Предупредени са всички, които наскоро са закупили сурово мляко да не го консумират.

Информация за заболяването

Кампилобактериозата се причинява от бактерии от род *Campylobacter*, които се откриват при птици, едър рогат добитък, свине, диви птици и диви бозайници.

Най-често срещаният начин за предаване на инфекцията е чрез прием на контаминирана храна (предимно птиче месо) или вода. Други рискови фактори са - плуване в естествени водни басейни и пряк контакт със заразени животни. Контактът със животни, напр. при посещения на ферми и със заразени домашни любимци (особено малки кученца), може да бъде рисков фактор за деца под пет годишна възраст. Въпреки че е необичайно, може да се получи и заразяване от човек – на човек, най-вероятно от деца с признаци на диария или такива, при които липсват добри хигиенни навици.

Кампилобактериозата е често срещана зооноза в Европа. Засягат се всички възрастови групи, но повечето случаи се срещат **при деца на възраст - по-малки от четири години и при млади хора**. Инфекциите възникват през цялата година, но най-често **от юни до октомври**. Хората с повишен риск от инфекция са тези, които работят със селскостопански животни или месо, които пътуват в чужбина (това е честа причина за т.нар. “диария на пътниците“), гей партньори и др.

Инкубационният период при заболяването обикновено е между **два и пет дни**, но може да достигне и **до 10 дни**.

Симптомите са - коремни болки, тежка диария, повишена температура и понякога повръщане, които обикновено отзвучават за по-малко от седмица. Въпреки че, обикновено няма сериозни последствия при здрави възрастни индивиди, кампилобактериозата може да протече по-тежко при малките деца, възрастните хора и тези със слаба имунна система.

В повечето случаи лечението се прилага с цел облекчаване на симптомите, и особено предпазването на организма от дехидратация в случаите, придружени с диария. Антимикробна терапия често не е необходима, с изключение на пациентите с тежки инфекции .

Данни за разпространение на кампилобактериозата

Съгласно изводите от последния годишен доклад на Европейският орган по безопасност на храните (EFSA) и Европейският център за профилактика и надзор върху заболяванията (ECDC) относно зоонозите, зоонозните причинители и хранителните взривове в ЕС за 2015 г. , кампилобактериозата остава **най-често срещаната зооноза**.

За 2015 г. в ЕС са докладвани **229,13** случая на кампилобактериоза, която бележи ръст от 2008 г. , но с понижение от **5,8 %** в сравнение с 2014 г. Броят на отчетените смъртни случаи нараства значително – от **25** за 2014 г. – до **59** за 2015 г., което е близко до средните нива установявани през последните 5 години.

За 2015 г., **17** държави членки са докладвали за **385** хранителни взрива от кампилобактериоза, сравнени с **444** за 2014 г. Установени са **1,421** случая, от които **129** са хоспитализирани, а **един** от тях е с летален изход. Най-голям брой смъртни случаи са докладвани от Германия (**182**), следвана от Словакия и Франция (**съответно 103 и 32**). За разлика от предходни години, при хранителните взривове с доказан източник – най-честата причина за възникването им са **суровото мляко (14)**, следвано от **месо от бройлери (6)**.

Месото от бройлери е най-важният източник за кампилобактериоза при хората.

За 2015 г. , **46,7 %** от изпитваните проби са положителни, което надвишава резултатите от 2014 г.

Препоръки към консуматорите. Как да се предпазим от кампилобактериоза?

- В момента няма ваксина срещу кампилобактериозата.
- Консумацията на пастьоризирано мляко и хлорирането на питейната вода са важни фактори за предотвратяване на контаминацията.
- **Възрастните хора, бебетата, децата, бременните жени и хората със слаба имунна система, са особено уязвими към хранителните интоксикации и затова е препоръчително те да избягват консумацията на сурово мляко.**
- Ключови моменти са добрата хигиена в обществените и домашните кухни, особено предотвратяването на кръстосано замърсяване, както и правилната манипулация при приготвяне на месото (особено птиче месо).
- Конвенционалните дезинфектанти са активни срещу причинителите кампилобактериите.
- Необходимо е да се измиват внимателно ръцете след контакт с изпражнения, бебешки пелени (памперси) , месо или животни, включително и при посещения на ферми.

Заклучение:

Спазването на високо ниво на лична хигиена отново се явява важен фактор за предпазване от инфекции. Консумацията на сурово мляко винаги крие рискове от заразяване не само с *Campylobacter jejuni*, но и с редица други бактериални, вирусни или рикетсийни патогени, идващи от домашните животни (зоонози).

Източници:

1. Food Quality news.com, Breaking News on Food Safety & Quality Control, More than 50 Campylobacter cases linked to raw milk, Published: By Joe Whitworth⁺, 02-Jan-2017
<http://www.foodqualitynews.com/Food-Outbreaks/FSA-and-PHE-investigating-Campylobacter-outbreak?nocount>.
2. EFSA - The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2015, First published: 16 December 2016, DOI:10.2903/j.efsa.2016.4634, Question number: EFSA-Q-2015-00656
European Food Safety Authority, European Centre for Disease Prevention and Control
<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4634>.
3. ECDC - Health topics, Campylobacteriosis.

Изготвил:

Д-р Дора Петлова, главен експерт
Дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, ЦОРХВ
20.01.2017 г.