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

Салмонела -
в храната в казарма в Турция, в менюто за кетъринг в Ирландия, във вечерята приготвена в микровълнова фурна в Белгия и в пясъка на детска площадка в Испания

Няколко публикации в ProMED -mail [1] , цитирани по-долу, свързани със заболявания от салмонелоза при хората, насочват вниманието ни върху следното:

1. ***Колко важен е контролът на доставчиците на храни и добрата хигиена при производство и обработка на храните в ресторантите и трапезариите?***
2. ***Колко важно е да се спазват стриктно хигиенните изисквания за приготвянето на храните при кетъринг услугите?***
3. ***Приготвяме ли правилно/според указанията на производителя/, храната в домашната ни микровълнова фурна?***
4. ***Имаме ли реална представа, че замърсеният пясък на детските площадки има връзка с инфекциите при малките ни деца?***

Уверете се сами:

Салмонелоза – Турция: (Маниса) казарма [2]

Мащабен хранителен взрив, след консумация на пуешко месо със Salmonella засяга **1046** войници, с **един смъртен** случай в казарма в Турция. Взривът е констатиран на 23 май 2017 г. в център за обучение на пехотна бригада "Маниса" в региона на Западна Маниса. Министерството на здравеопазването не е излязло с официални заключения, в очакване на резултата от разследването на екипа от 10 експерти. Както по-късно е публикувано и в пресата, след извършените проучвания е установено, че войниците са заразени със салмонела от пуешко месо, което рядко се предлага в менюто на военните в казармите. В пробите са открити салмонелни бактерии, които се предават чрез месо /особено птиче месо/, което не е преминало добра термична обработка и не е съхранявано съгласно хигиенните изисквания. Повечето от пациентите са от казармата, чиято трапезария се обслужва от подизпълнители на частна фирма, управляваща 12 военни единици в цялата страна.

Със сходни за инфекцията симптоми са хоспитализирани и 64 души - членове на шести полк на жандармерията на Маниса, които са консумирали друга храна. Възможното обяснение е, че и двата ресторанта са ползвали един и същи доставчик.

Салмонелоза – Ирландия: (Дъблин) - доставчик на птиче месо [3]

По данни на здравните власти на Ирландия, в Северен Дъблин е констатиран хранителен взрив от салмонелоза, чийто източник е храна, произведена за няколко партита на 13 май 2017 г. По думите на д-р Кевин Келлер/ Dr Kevin Kelleher, през последните 10 години в страната се констатират от 200 до 500 случаи на салмонелоза годишно. За изминалия период, най-вероятно това е най-мащабният взрив, тъй като са засегнати повече хора, а установеният източник е птиче месо. Агенцията по безопасност на храните е оповестила производителя от Портмарнок: Flanreil Food Services in O'Dwyer's Pub. Засегнати са **50 души**, като някои от тях са приети в болница, а след това са били изписани.

Компетентните лица призовават хората да бъдат стриктни към хигиената и предупреждават да бъдат внимателни при приготвянето на храните, особено към мляното месо и месото от домашни птици.

По своята същност услугата за кетъринг на храни може да бъде източник на мащабни хранителни взривове. Счита се, че месото от домашни птици е първоначалният източник, който може да бъде свързан с подготовката на храните или проблемите с хигиената в кухнята.

Салмонелоза - Дания: смъртни случаи от храна, приготвена в микровълнова фурна[4]

Хранителен взрив от *Salmonella*, който е засегнал най-малко **19 души** в страната, довежда до **два случая** с летален изход. Засегнатите са били в напреднала възраст и са страдали от други сериозни заболявания. След извършените изпитвания е установено, че всички 19 заболели са били заразени с един щам на *Salmonella*. Няколко от заболелите пациенти са съобщили, че са консумирали закупена от търговската мрежа замразена храна в състояща се от кюфтенца, картофи и сос, която е приготвена в микровълнова фурна. Партидата е произведена от Tulip Food Company за Coop Danmark A/S и се продава под марката Normeat A/S в супермаркетите и онлайн в Дания. Производителят е стартирал изтегляне на продукта от продажба, като е предоставил подробни данни за него: COOP Forloren Hare; нето тегло 350 г; произведен на: 04/11/2016 г.; най-добър до: 01/08/2017; EAN7340011419334. Продължава разследването по случая, като изтеглянето може да бъде разширено, за да обхване партиди с други дати на производство. Проучването на хранителния взрив се провежда със съвместните усилия на различните компетентни институции в страната. Вероятно температурната обработка в дълбочина на продуктите не е била достатъчна за да инактивира салмонелите.

Салмонелоза, серовар Typhimurium - Испания - с източник пясъка от детска площадка [5]

На 23 септември 2016 г. здравните власти в Испания, са съобщили за възникнали случаи на гастроентерити сред малките деца в предучилищен и начален училищен център в град Хетафе, в южната част на Мадридския район. Първите **5** случаи са настъпили при деца на възраст 3-5 години, които развиват симптоми след посещението в училище. Общо **300** деца на тази възраст са посещавали предучилищната подготовка. Идентифицирани са общо **24** случаи на гастроентерит, а **3** деца са били хоспитализирани и напълно възстановени. Проби от изпражнения са получени от **17** (71%) засегнати деца, като всички са били положителни за *non-Typhi Salmonella* (потвърдени случаи).

След серотипизиране е установено, че всички изолати са ***Salmonella enterica Typhimurium* 4,12: i:1,2 (var. Copenhagen).** Този серовар е широко разпространен и често свързван с хранителни заболявания, като е доказано, че проявява и антимикробна резистентност.

В деня на обявяването на огнището, обектите са инспектирани, а персоналът сервиращ храните - интервюиран. Взети и анализирани са проби от питейна вода и налична храна, при което не са открити патогени. **Единствените установени общи източници са при деца на възраст 3-5 години, ползващи училищната площадка.** В училището не е имало животни. Ръководството на училището предполага, че е възможно детската площадка да е заразена с животински изпражнения. Тази площ е доста голяма и покрита с пясък и има много дървета, в които птиците гнездят. Взети са проби за анализ на пясък от 5 места в детската площадка. При една от пробите е установена салмонела със серовар идентичен с този от заразените деца.

Phagetype (195), pulsetype (XbaI.0145) и устойчивостта към тетрациклин, идентифицирани във всички изолати, са необичайни за хората и са установени само при 4,2% от всички изолати, изпитвани в Националната лаборатория през 2016 г. Този щам е идентифициран в Националната лаборатория за диви и домашни птици (personal communication, S Herrera, National Laboratory, January 2017). Времевото разпространение и микробиологичните резултати водят до предположението, че най-вероятната причина за инфекцията е контактът с пясъчни площи, замърсени с изпражнения от птици, които обикновено гнездят на дърветата над площадката.

Препоръчани са почистващи, санитарни и ремонтни дейности, след които не са констатирани нови случаи. Дългосрочният контрол изисква изготвяне на цялостна стратегия, включваща промени в околната среда и контрол на популацията на птиците.

Констатациите при този случай са предмет на най-малко две ограничения, като първото е, че е възможно предаването на патогенния причинител да е станало от човек на човек. И второто, че е възможно е да е имало подценяване на случаите, което има вероятност да се случи при всяко проучване.

Откритията обаче, подкрепят други проучвания, които идентифицират пясъка на детска площадка като **косвена връзка между животните и хората,** което улеснява предаването на заразата, особено сред децата, и подчертава необходимостта от прилагане на мерки за предотвратяване на замърсяването на пясъка на детските площадки и инфекциите сред малките деца.

Препоръки към консуматорите. Как да се предпазим от салмонелоза? [6]

- Приготвяйте внимателно птичето месо, суровото говеждо месо и яйцата, тъй като те са основните видове храни, които може да бъдат замърсени със *Salmonella.*
- Не консумирайте храни и напитки, съдържащи сурови яйца или сурово (непастьоризирано) мляко.
- Ако в ресторанта ви сервират недостатъчно термично обработено месо, птиче месо или яйца, не се колебайте да ги върнете обратно в кухнята за допълнителна обработка.
- След контакт със сурово месо или птиче месо, незабавно измивайте ръцете си, работните повърхности и съдовете в кухнята със сапун и вода.
- Бъдете особено внимателни с храни, приготвяни за кърмачета, възрастни хора и имунокомпрометирани лица.
- Измивайте ръцете си със сапун след контакт с влечуги, птици или малки пиленца, както и след контакт с фекалиите на домашни любимци.
- Избягвайте директен или дори непряк контакт между влечуги (костенурки, игуани, гущери, змии и др.) и бебета или имунокомпрометирани лица.
- Избягвайте едновременния контакт със сурово птиче или друго месо, и с кърмачета (напр. хранене на кърмачетата, смяна на пелените им и др.).
- Майчиното мляко е най-безопасната храна за малките деца. Кърменето предотвратява салмонелозата и различни здравословни проблеми.

Какво още може да се предприеме?

- **Подобренията в хигиената** при отглеждане на селскостопанските животни във **фермите**, в дейностите в **кланиците** и при операциите по **събиране и опаковане** на зеленчуците и плодовете. Тези мерки могат да спомогнат за предотвратяване вторичното замърсяване на храните и зеленчуците със салмонели, причиняващи хранителни взривове и токсикоинфекции.
- **По-доброто обучение** на работещите в хранително-вкусовата промишленост за основните моменти, свързани с безопасността на храните и процедурите за контрол в ресторантите - може да предотврати кръстосаното замърсяване и други грешки при работата с храни, които могат да доведат до епидемични взривове.
- По-широкото използване на пастьоризирани яйца в ресторанти, болници и домове за възрастни хора е важна мярка за превенция на салмонелозата.
- В бъдеще облъчването на храните или други обработки могат значително да намалят замърсяването на суровото месо.

В заключение: профилактичните мерки и борбата срещу тази важна зооноза трябва да обхващат всички етапи по хранителната верига - от производството, до дистрибуцията и потреблението на храните.

Източници:

1. ProMED-mail post http://www.promedmail.org, ProMED-mail is a program of the International Society for Infectious Diseases http://www.isid.org
2. Salmonellosis - Turkey: (MN) barracks, 20170531.5074323
3. Salmonellosis - Ireland: (Dublin) caterer, poultry 20170530.5071103,
4. Salmonellosis - Denmark: fatalities, microwavable food 20170318.4910237
5. Salmonellosis, st.Typhimurium - Spain: (MD) playground sand, 2016 20170312.4890694
6. Quick Tips for Preventing *Salmonella*, https://www.cdc.gov/salmonella/general/prevention.html

Изготвил:

Д-р Дора Петлова, главен експерт
Дирекция "Комуникация на риска, обучение и Контактен център", ЦОРХВ
12.06.2017 г.