



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

## **Хигиена на яйца от птици – предпазване от *Campylobacter***



**Съгласно научно становище на Германският Федерален институт за оценка на риска (BfR)<sup>1</sup>, най-важният бактериален причинител на ентерити при хората - *Campylobacter* може да се предава и чрез яйчните черупки, но това е възможно да бъде предотвратено.**

Яйцата са популярна храна в Германия. Установено е, че през 2016 г. германците са консумирали почти 20 милиарда яйца, което се равнява на консумацията на 235 яйца на глава от населението. Това дават отговор на въпроса защо откриването на инсектицида фипронил наскоро, доведе до тревога сред потребителите. Това, което до скоро не беше известно, е че най-често срещаният бактериален причинител на хранителни инфекции - *Campylobacter* се среща и при яйцата от птици. Той причинява възпаление на червата (ентерит), придружено от болки в стомаха, треска и понякога дори кървава диария. В своето научно становище Германският Федерален институт за оценка на риска предоставя актуална информация за наличието на *Campylobacter* в яйцата и съветва консуматорите как да се предпазят от заразяване.

**Акценти от становището: Хигиена на яйца от птици – предпазване от *Campylobacter***

*Campylobacter* – са вид спираловидни бактерии, които са широко разпространени в червата на топлокръвните животни, особено при домашните птици. Докато обикновено те не оказват влияние върху здравословното състояние на животните, при хората може да предизвикат ентерит. Резултатът от това са стомашни болки, диария и повишена температура, а в редки случаи - автоимунно заболяване, като например ревматоиден артрит.

<sup>1</sup> Hygiene for chicken eggs – protection from *Campylobacter*, BfR Opinion No 011/2018 of 11 May 2018, DOI 10.17590/20180511-093846-0

Всяка година в Германия се отчитат приблизително 70 000 случая на ентерити причинени от *Campylobacter*. Това го прави най-често регистрираното бактериално заболяване - свързано с храните в страната, с очакване за слабо нарастваща тенденция. Около 50 до 80% от всички случаи се свързват с птиците като резервоар на този патоген.

**Пряското месо от домашни птици** е най-честият източник на инфекции с *Campylobacter*, но той може да се предава на хората и чрез яйцата от птици, особено ако те са видимо замърсени с екскременти от птици. Рискът от заразяване чрез яйца може да бъде сведен до минимум, като се предприемат необходимите мерки.

Птиците екскременти може да полепнат върху черупката на яйцата по време на производство и опаковане. Възможността за замърсяване трябва да бъде намалена, като се вземат подходящи мерки, като например гарантиране на постоянно ниво на добра хигиена.

### Важни препоръки от VfR към потребителите:

- суровите яйца да се съхраняват отделно от другите храни;
- внимателно да се почистват кухненските прибори след контакт с яйчни черупки и сурови яйца;
- старателно да се измиват ръцете след контакт с яйца;
- при производството на ястия, в които се влагат сурови яйца да се използват само чисти яйца от птици;
- като общо правило - яйцата и ястията с яйца трябва да се консумират само след подходяща термична обработка, за да се предпазят от хранителни инфекции чувствителните групи, като например лица, чиято имунна система не е напълно развита (малките деца) или отслабена поради напреднала възраст или предходно заболяване.

BfR		BfR Risk Profile: Campylobacter on Chicken Eggs (Opinion No. 11/2018)				
A	Affected groups	General population and sensitive groups (persons with not fully developed or weakened immune system e. g. young children, elderly and ill persons)				
B	Likelihood of health impairment after contact with <i>Campylobacter</i> on egg shells	Practically excluded	Unlikely	<b>Possible</b>	Probable	Certain
C	Severity of health impairment due to <i>Campylobacter</i> infection	No impairment	<b>Slight impairment</b>		Moderate impairment	Severe impairment
D	Reliability of available data	High: The most important data are available and free of contradiction		Moderate: Several important data are missing or contradictory		Low: Numerous important data are missing or contradictory
E	Controllability by the consumer	Control not necessary	<b>Controllable through precautionary measures</b>		Controllable through avoidance	Not controllable

Boxes highlighted in dark blue indicate the properties of the risk assessed in this opinion.

*Забележка: квадратите оцветени в тъмно синьо показват показателите за оценка на риска в становището*

Тази информация е превод на оригиналния немски текст, който единствено има правна стойност.

Пълната версия на становището на BfR е налично на немски език на следния линк: <http://www.bfr.bund.de/cm/343/nahrungsergaenzungsmittel-mit-anthranoidhaltigen-aloeanzblattzubereitungen-bergen-gesundheitliche-risiken.pdf>

### **За BfR**

Германският Федерален институт за оценка на риска (BfR) е независима научна институция в рамките на Федералното министерство на храните и селското стопанство (BMEL) в Германия. Той съветва правителството по въпросите на храните, химичните субстанции и безопасността на продуктите. BfR провежда собствено проучване по теми, които са тясно свързани с неговите задачи.

Тази година институтът празнува своята 15-та годишнина. За отбелязване на събитието институтът публикува юбилейна брошура (на немски език), която може да бъде изтеглена или поръчана безплатно на адрес:

<http://www.bfr.bund.de/en/publication/brochures-61045.html>

Повече информация за биологични опасности в храните, зоонози и всички актуални проблеми по хранителната верига са налични на сайта на ЦОРХВ: <http://corhv.government.bg>.

### **Източник:**

Hygiene for chicken eggs – protection from Campylobacter, BfR Opinion No 011/2018 of 11 May 2018, DOI 10.17590/20180511-093846-0

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/hygiene-for-chicken-eggs-protection-from-campylobacter.pdf>

### **Изготвил:**

Д-р Дора Петлова, главен експерт

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

<http://corhv.government.bg/>

27.09.2018 г.