

Serviciile de specialitate germane au raportat o creștere a focarelor de TIA și a numărului de persoane bolnave cu manifestări clinice severe. Un total de 17 focare au îndeplinit criteriile Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) pentru focare cu dovezi solide în 2022. În aceste cazuri, legătura între alimente și îmbolnăviri a fost considerată dovedită. Nivelul de dovezi a venit din detectarea agentului patogen în alimente sau în ingredientele acestora în 13 focare.

În total, au fost înregistrate 211 focare. Cel puțin 1.488 de îmbolnăviri, 268 de spitalizări și opt decese au fost legate de acestea. La fel ca în anii anteriori, cele mai frecvente cauze au fost *Campylobacter* și *Salmonella*. Raportat la 2021, RKI și BVL când au fost raportate 168 de focare cu 1.179 de cazuri, 196 de spitalizări și două decese.

Zece focare de Salmonella

Un total de 17 focare au îndeplinit criteriile Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA) pentru focare cu dovezi solide în 2022. În aceste cazuri, legătura între alimente și îmbolnăviri a fost considerată dovedită. Nivelul de dovezi a venit din detectarea agentului patogen în alimente sau în ingredientele acestora în 13 focare.

Focarele cu dovezi solide au însumat 255 de îmbolnăviri, 63 de spitalizări și două decese. Cel mai mare a fost un focar de norovirus cu 50 de cazuri, care a avut loc la un hotel și a fost legat de un fel de mâncare de curcan.

Zece dintre focare au fost cauzate de *Salmonella*, cu 181 de cazuri, 59 de spitalizări și un deces. Printre acestea, patru au fost cauzate de *Salmonella* Typhimurium, două de *Salmonella* Enteritidis, și câte unul de *Salmonella* Chester, *Salmonella* Durham, *Salmonella* Infantis, și *Salmonella* Mbandaka.

Al doilea cel mai mare focar, cu 40 de infecții cu *Salmonella* Chester, dintre care 15 persoane au necesitat spitalizare, a fost legat de ceapă verde tăiată. Germania a înregistrat și 31 de cazuri și 11 spitalizări în focarul de ciocolată Ferrero Kinder.

Staphylococcus aureus a cauzat trei focare cu 19 pacienți, în timp ce *Listeria* a avut două focare cu trei cazuri și un deces. Două persoane s-au îmbolnăvit într-un focar de histamină.

Produse alimentare incriminate și cauze

Patru focare au fost cauzate de carne de porc și produse din carne de porc, iar trei de legume și produse vegetale. Două focare au fost legate de pește și produse din pește, carne și produse din carne, alimente compuse și mese preparate. Fiecare focar a fost cauzat de brânză, produse lactate (cu excepția brânzei), produse de cofetărie și ciocolată.

Șase focare au afectat mai multe landuri federale, iar unul a fost transfrontalier, incluzând mai multe țări europene. Patru au avut loc în gospodării private, iar trei au fost legate de sectorul de catering. Factorii contributori au inclus angajați infectați, contaminare încrucișată, nerespectarea condițiilor de depozitare și tratament termic inadecvat.

În cele 194 de focare cu dovezi slabe, cel puțin 1.233 de persoane s-au îmbolnăvit, 205 au fost

spitalizate și șase au murit. În 23 de focare cu 217 cazuri, agentul patogen nu a putut fi identificat.

Campylobacter a cauzat 71 de focare cu 163 de cazuri. Cinci focare de Listeria au avut 14 cazuri și patru decese. Trei focare de STEC au afectat 30 de pacienți, iar trei focare de Bacillus cereus au afectat 25 de persoane. Alte agenți menționați au inclus Yersinia enterocolitica, Shigella, Cryptosporidium și virusul hepatitei E.

Articole similare

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți Raportul EFSA: One Health 2022 Zoonoses Zoonozele reprezintă boli infecțioase care se transmit între animale și oameni, fiind cauzate de o varietate de agenți... Citește](#)

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți TRACES: Platforma Esențială pentru Certificarea Sănătății Animale și Vegetale în Uniunea Europeană TRACES \(Trade Control and Expert System\) este platforma online dezvoltată de Comisia Europeană pentru a facilita cert... Citește](#)

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți Procesare la presiune înaltă \(HPP\) a alimentelor este o soluție ? Procesarea alimentelor prin presiune înaltă \(HPP\) s-a dovedit eficientă în distrugerea microorganismelor patogene. fă... Citește](#)

-
-

codex.

-

[Știri & Noutăți Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară \(EFSA\) Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară \(EFSA\) este o agenție a Uniunii Europene, înființată în 2002, pentr... Citește](#)

-
-

codex.

—
[Știri & Noutăți Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară \(EFSA\) și-a actualizat Politica de Independență](#) [Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară \(EFSA\) și-a actualizat Politica de Independență, consolidând și mai...](#) [Citește](#)

—

codex.

—
[Știri & Noutăți Ce sunt organismele modificate genetic? De-a lungul mileniilor, oamenii au selectat și crescut plante și animale cu trăsături dezirabile pentru a obține hran...](#) [Citește](#)