

Виявлено *Salmonella Enterica ser. Enteritidis* і *enterica ser. Infantis* в заморожених маринуваних курячих стріпсах з Польщі



До Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області надійшло повідомлення через систему швидкого оповіщення щодо харчових продуктів та кормів (RASFF) від 16 липня 2020 року № 2020.2623 - fur12 стосовно ризику виявлення *Salmonella Enterica ser. Enteritidis* (presence 25/G) і *enterica ser. Infantis* (presence/25g) в заморожених маринуваних курячих стріпсах з Польщі (виробництво: Polskamp S.A., PL 14170610 WE, Duchnow; зберігання: Pago Sp. Z. o. o PL 14321108 WE, Blonie).

Для інформації:

Сальмонела Ентерік являє собою палочковидний, жгутикових, факультативні аеробні, грамнегативні бактерії. Ряд його сероварів є серйозними збудниками людини.

Більшість випадків сальмонельозу викликається їжею, зараженою *S. enterica*, яка часто заражає велику рогату худобу та птицю, хоча інші тварини, такі як домашні коти та хом'яки, також були показані джерелами зараження. Сирі курячі яйця та гусячі яйця можуть містити *S. enterica*, спочатку в яєчних білках, хоча більшість яєць не заражені. У міру старіння яйця при кімнатній температурі мембрана жовтка починає руйнуватися і *S. enterica* може поширюватися в жовток.

Охолодження та заморожування не вбивають усіх бактерій, але істотно сповільнюють або зупиняють їх ріст. Пастеризація та харчове опромінення використовуються для вбивства *сальмонел* для комерційних харчових продуктів, що містять сирі яйця, такі як морозиво. Продукти, приготовані в домашніх умовах з сирих яєць, такі як майонез, торти та печиво, можуть поширювати сальмонели, якщо їх правильно не готувати перед споживанням.