

Mleko Lactalis może być skażone salmonellą

12 grudnia 2017

Ponad 7 tys. ton mleka dla niemowląt firmy Lactalis może być skażone salmonellą po tym, jak u 20 dzieci odkryto tę potencjalnie śmiertelną dla człowieka bakterię.

Producent skażonego mleka, światowy potentat firma Lactalis nie jest pewny, ile jeszcze skażonego produktu może znajdować się na rynku. Niepokoje wśród rodziców zaczęły wzrastać po tym, jak władze francuskie poinformowały na początku grudnia o objawach zatrucia salmonellą u 26 niemowląt. W 20 przypadkach dzieci spożywały 12 różnych produktów pochodzących od firmy Lactalis. U 6 niemowląt stwierdzono zakażenie bakterią salmonelli.

Wszyscy mali pacjenci wrócili do zdrowia i nie stwierdzono żadnych nowych przypadków z objawami lub zachorowaniem na salmonellę. Firma jednak podjęła decyzję o wstrzymaniu produkcji i eksportu niektórych swoich produktów w obawie o wybuch epidemii.

Lactalis to międzynarodowa firma specjalizująca się w produkcji przetworów mlecznych dla niemowląt, jej produkty są eksportowane na cały świat pod różnymi markami, w tym do Wielkiej Brytanii. Firma twierdzi, że bakteria mogła się dostać do produktów firmy w momencie suszenia mleka w proszku w fabryce giganta w Craon w północno-zachodniej Francji. Produkcja w tej fabryce została wstrzymana, a produkty z niej pochodzące są wycofywane ze sklepów. Firma twierdzi też, że podjęła już stosowne środki zapobiegawcze.

Rzecznik firmy Michel Nalet powiedział, że wszystkie produkty firmy mogą być wymienione w aptekach i supermarketach. Dodał również, że salmonelli można łatwo się pozbyć gotując mleko

przez około 2 minuty.

Zatrucie bakterią salmonelli skutkuje ostrą biegunką, bólami brzucha i wymiotami. Najczęściej można się nią zatruć spożywając ją w mięsie, surowych jajach albo właśnie w produktach mlecznych. Zakażenie może również nastąpić przez gryzonie, więc należy zwrócić uwagę na zabezpieczanie żywności przed nimi. Jest szczególnie niebezpieczna dla niemowląt i dzieci, ale u dorosłych powoduje zazwyczaj przykre objawy, które jednak nie są niebezpieczne dla życia.

Jednak znane są przypadki, w których bakterie salmonelli wywołują groźną dla zdrowia człowieka sepsę – zakażenie narządów wewnętrznych, stawów. Sepsa stanowi z kolei już śmiertelne zagrożenie dla człowieka. Inne bakterie z rodziny Enterobacteriaceae wywołują dur brzuszny i dur rzekomy.

Leczenie salmonelli u dorosłych polega przede wszystkim na nawadnianiu organizmu oraz stosowaniu węgla leczniczego i kilkudniowej diety. Dla niemowląt jest szczególnie niebezpieczna, ponieważ zachodzi ryzyko odwodnienia organizmu dlatego w przypadku objawów takich jak biegunka, wymioty czy podwyższona temperatura trzeba natychmiast skontaktować się z lekarzem.

Źródło: PolishExpress.co.uk