



אוגוסט 2020

סימון אריזות ביצים ועופות

חשש לחיידקי סלמונלה וקמפילובקטר במוצרי עופות וביצים

עיקרי הדברים

עופות וביצים נצרכים ע"י מרבית האוכלוסייה בישראל על בסיס יום-יומי, מתוך מחשבה שמדובר במוצרים מזינים ובטוחים לאכילה. בפועל, עופות וביצים הינם מוצרים רגישים שעשויים להיות מזוהמים בחיידקים מחוללי מחלות, כמו סלמונלה (ביצים ועופות) וקמפילובקטר (עופות).

חיידקי סלמונלה גורמים לתחלואת מעיים בבני אדם. עומס התחלואה העיקרי הוא בקרב פעוטות עד גיל 4, שמהווים 50% מהחולים.¹ התחלואה בסלמונלוזיס מהווה נטל הולך וגובר על בריאות הציבור ברחבי העולם, שכן בעשורים האחרונים נצפתה עלייה בשיעורי העמידויות לאנטיביוטיקה בחיידקי סלמונלה מזנים רבים, וחלקם הפכו עמידים למספר רב של תכשירים.

קמפילובקטר הינו הפתוגן החיידקי האנטרי הנפוץ ביותר במדינות מפותחות רבות, המועבר בעיקר על ידי צריכה של עופות, והיארעות המחלה בעולם עלתה באופן משמעותי בעשור האחרון. בישראל ההיארעות המדווחת כיום היא מעל 100 מקרים ל-100 אלף איש.² גם כאן, עומס התחלואה העיקרי הוא בילדים.

נתוני סקרים שנערכו בלולי פטם (עופות לבשר) ובלולי מטילות (תרנגולות לביצים) בישראל מעידים על שכיחות גבוהה של חיידקים מחוללי מחלות בלולים. לפי סקר שערכה המועצה לענף הלול בשנת 2015, 91% מלולי הפטם בישראל נגועים בקמפילובקטר,³ ולפי סקר נוסף שערכה המועצה לענף הלול בשנת 2017, כ-30% מלולי המטילות בישראל נגועים בסלמונלה.⁴

סקרים גם מעידים על שכיחות גבוהה של חיידקים מחוללי מחלות בבשר עצמו. לפי סקר השירותים הווטרינריים במשרד החקלאות משנת 2016, 26% מבשר העוף במשחטות מזוהם בחיידקי סלמונלה.⁵ משרד החקלאות אינו מנטר הימצאות של חיידק הקמפילובקטר בבשר, אך בבדיקה ראשונית שערכה המעבדה המרכזית של משרד הבריאות ב-2014 נמצא כי 84% מדגימות העוף שנלקחו היו חיוביות לקמפילובקטר.⁶ טרם פורסמו נתונים משנים מאוחרות יותר. עם זאת, לאור העלייה החדה בתחלואה בקמפילובקטר בעשור האחרון, ולאור העלייה בתחלואה בסלמונלה החל משנת 2015, לא מן הנמנע שבשנים האחרונות חלה הרעה משמעותית במצב, ושיעור העופות הנגועים בחיידקי סלמונלה וקמפילובקטר בישראל גבוה אף יותר.

¹ משרד הבריאות, המעבדות המרכזיות ירושלים, דוח שנתי 2018 (להלן: דוח המעבדות המרכזיות 2018), עמ' 14

² דוח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 20

³ מבקר המדינה, דוח שנתי 70ב (2020) (להלן דוח מבקר המדינה 2020), "פעולות משרד הבריאות למניעת פגיעה בבריאות מחשיפה למזהמים וחומרי הדברה במזון", עמ' 40

⁴ המועצה לענף הלול, המעבדות לבריאות העוף, דוח המעבדות לבריאות העוף לשנת 2017, ניטור סלמונלה במשקי מטילות לביצי מאכל.

⁵ משרד החקלאות ופיתוח הכפר, השירותים הווטרינריים ובריאות המקנה, דו"ח לשנים 2016-2018

⁶ המעבדות המרכזיות ירושלים, משרד הבריאות, דוח שנתי 2014 עמודים 88-86

מכיוון שהתחלואה בקמפילובקטר וסלמונלה בבני אדם נגרמת בעיקרה ע"י צריכה של מזונות מהחי, וזיהום צולב (זיהום שמועבר מהמזון הנגוע למזונות אחרים) מהווה ככל הנראה דרך הדבקה משמעותית, אופני המניעה העיקריים הם בישול והימנעות מזיהום צולב בעת הכנת מזון מבעלי חיים – ובפרט עופות וביצים.

ארה"ב ומדינות מפותחות נוספות מחייבות סימון של מוצרי עופות וביצים על מנת ליידע את הציבור באשר לאפשרות הימצאותם של חיידקים מחוללי מחלות במוצרים הללו, ולהדריכו באשר לאופן הטיפול המתאים, לרבות דרכי הבישול, האחסון, והניקיון של סביבת המטבח על מנת למנוע תחלואה בקרב הצרכנים.

עוד בשנת 2015 עמד מבקר המדינה על הפיגור של מדינת ישראל אחרי מדינות אלו וקבע כי "מן הראוי שהמשרד [משרד החקלאות] ומשרד הבריאות יחייבו לסמן על אריזות ביצים ועופות המשוקות לציבור את החשש מנגיעות בחיידקים כגון סלמונלה וקמפילובקטר ולפרט עליהן הנחיות לצריכה ולטיפול במזונות אלו." ⁷ בדו"ח הביקורת האחרון שפורסם השנה (2020) הלן מבקר המדינה על כך ש"טרם חל שינוי בעניין זה, ועל אריזות המזון האמורות עדיין אין אזהרה לציבור והנחיות לצריכת המוצרים והטיפול בהם." ⁸ יתר על כן, בדו"ח זה ממליץ מבקר המדינה למשרד הבריאות בנוסף לסימון האריזות גם "לשקול לחייב את ציון ההנחיות גם במכירה הקמעונאית לציבור ברשתות השיווק." ⁹

הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא מצטרף לעמדתו של מבקר המדינה וקורא למדינת ישראל ליישר קו עם העולם המפותח, ולחייב סימון הנחיות על גבי מוצרי עופות וביצים, בהם מתקיים חשש לנגיעות בחיידקים – באשר לחשש להימצאותם של החיידקים בתוך המוצר ודרכי הטיפול הנאותות במוצר למניעת הדבקה אצל הצרכנים. בנוסף קורא הפורום לחייב גם את רשתות השיווק לפרסם את ההנחיות באמצעות שילוט הולס לצד המוצרים.

הפורום סבור כי סימון כזה הינו יעיל, זול וקל ליישום באופן מיידי וכי הוא עשוי להפחית במידה ניכרת את נטל התחלואה מזיהומים שמקורם במזון עמם מתמודדת מערכת הבריאות.

⁷ מבקר המדינה, דוח שנתי 65 (2015), "משרד החקלאות ופיתוח הכפר - ענף הלול - היבטים באסדרה, בטיפול ובפיקוח" (להלן: דוח מבקר המדינה 2015), עמ' 1019.

⁸ דו"ח מבקר המדינה 2020 עמ' 40.

⁹ שם

סלמונלה - רקע, ונתוני תחלואה

מחלת הסלמונלוזיס מקורה בחיידק הסלמונלה, והביטוי הקליני העיקרי שלה הוא דלקת בדרכי העיכול, הנגרמת מחדירת החיידק למעי. הסימנים הקליניים של המחלה כוללים שלשולים, כאבי בטן מלווים בהתכווצויות, חום גבוה, כאבי ראש, בחילות והקאות.

בקבוצות מסוימות באוכלוסייה, ובהן תינוקות, פעוטות, נשים הרות, קשישים ואנשים שהמערכת החיסונית שלהם מוחלשת, עלולים להיות סיבוכים של המחלה לרבות התפשטות שלה מעבר למעי וזיהום דם, ובמקרים חריגים הם עלולים להסתיים במוות. בכ-5% מהמקרים נגרם אלח דם (ספסיס) בעקבות סלמונלה, ובגינו החולה עשוי להזדקק לטיפול באנטיביוטיקה ולאשפוז. פעוטות מתחת לגיל 4 מהווים כ-50% מהחולים.

התפרצות תחלואה בסלמונלה בבני-אדם מקורה על-פי רוב בחשיפה למזון מזוהם מן החי, ובפרט עופות וביצים. והיא כמעט אינה נגרמת מהידבקות בין אדם לאדם.¹⁰

החל משנת 2015 חלה עלייה בשיעורי התחלואה בישראל.¹¹ קיימים יותר מ-2300 זנים של סלמונלה, כ-200 מהם יכולים לגרום להתפתחות המחלה בבני אדם. הזנים העיקריים הנפוצים משתנים מדי מספר שנים. החל משנת 2015, הזן השכיח ביותר בתחלואת האדם הוא אנטריטידיס (כ-25%) ואחריו האינפנטיס (16%).¹² לפי אתר משרד הבריאות, סטטיסטית אחת מתוך 1000 ביצים תהיה נגועה בחיידק סלמונלה מזן אנטריטידיס.¹³

¹⁰ הכנסת, מרכז המחקר והמידע, "נתונים על מחלת הסלמונלוזיס, הנגרמת ע"י חיידק הסלמונלה", פברואר 2016 (להלן: דוח מרכז המידע של הכנסת)

¹¹ דו"ח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 13

¹² דו"ח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 14

¹³ <https://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/BacteriaAndFoodPoisoning/Pages/Salmonella.aspx>

נתונים על תחלואה בסלמונלוזיס

התחלואה בסלמונלוזיס היא נטל על מערכות הבריאות בכל העולם. עפ"י דו"ח מבקר המדינה (2020), אשר עיבד את נתוני משרד הבריאות וה- ECDC שיעורי התחלואה השנתית בסלמונלוזיס היא כדלקמן:¹⁴

מספר החולים ל- 100,000 נפש	מספר החולים בשנה	
54	4762	ישראל (נתוני 2017)
20.4	כ- 95,000	איחוד אירופאי (נתוני 2016)

יש לזכור שהנתונים שלעיל מייצגים את מספר המקרים המדווחים. הם אינם משקפים את התחלואה בפועל, אלא רק את מקרי הזיהום החמורים יותר המגיעים לביורור רפואי. עפ"י הערכת משרד הבריאות רק 1% ממקרי הסלמונלוזיס מדווחים למערכת הבריאות.¹⁵ לפי הערכות בארה"ב¹⁶ שיעור הדיווח עומד על כ- 2.5% מהמקרים. כלומר, ניתן להעריך את התחלואה השנתית בפועל בכ-1,000 עד 2,500 מקרים לכל 100 אלף תושבים, שהם 2%-5% מן האוכלוסיה בישראל. מובן, כי יש לכך משמעויות כלכליות כבדות ברמת המשק (עלות טיפול רפואי, אובדן ימי עבודה ועוד).

מדובר בנתונים קשים, המלמדים על תחלואה חריגה בישראל, הגבוהה למעלה מפי שניים מהתחלואה המדווחת במדינות האיחוד האירופאי. יתר על כן, בעשרים השנים האחרונות נצפתה עלייה בשיעורי העמידות של חיידקי סלמונלה מזנים שונים, דבר שמגדיל את הסיכון לבריאות הציבור.

הטבלה הבאה מציגה נתונים של עמידות לאנטיביוטיקה בקרב 5 הזנים השכיחים בארץ בקרב בני אדם:¹⁷

Human	N	At least ACssuT		At least ACT/S		At least DSC	
		n	(%)	n	(%)	N	(%)
<i>S. enteritidis</i>	48					3	6%
<i>S. infantis</i>	33					18	55%
<i>S. kentucky</i>	36	11	31%	10	28%	32	89%
<i>S. typhimurium</i>	40	6	15%			3	8%
<i>S. java</i>	38	3	8%	3	8%	12	32%

ACssuT: resistance to ampicillin, chloramphenicol, streptomycin, sulfisoxazole and tetracycline.

ACT/S: resistance to ampicillin, chloramphenicol, trimethoprim-sulfamethoxazole.

DSC: decreased susceptibility to ciprofloxacin (MIC \geq 0.12 μ g/mL); Includes MICs categorized as intermediate or resistance.

הנתונים מראים על עמידות גבוהה במיוחד בזן ה-*S. kentucky*. עם זאת גם זן האינפנטיס השכיח יותר מראה ירידה ברגישות לאנטיביוטיקה מסוג ciprofloxacin.

¹⁴ דוח מבקר המדינה 2020, עמ' 26

¹⁵ <https://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/BacteriaAndFoodPoisoning/Pages/Salmonella.aspx>

¹⁶ דוח מרכז המידע של הכנסת, עמ' 5.

¹⁷ דו"ח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 18

קמפילובקטר - רקע ונתוני תחלואה

חיידק הקמפילובקטר גורם למחלת קמפילובקטריוזיס המתבטאת בתחלואת מעיים ושלשולים, לעתים דמיים המלווים בחום וכאבי בטן. זהו הפתוגן החיידקי האנטרי הנפוץ ביותר במדינות מפותחות רבות, והיארעות המחלה בעולם עלתה באופן משמעותי בעשור האחרון. סיבוכי המחלה עלולים לגרום במקרים קשים לנזקים נוירולוגיים ואף למוות. עיקר התחלואה המדווחת הוא בפעוטות עד גיל שנתיים. המקור המרכזי לחיידק הוא בשר עופות טריים (או עופות שלא בושלו היטב). זיהום צולב מהווה ככל הנראה דרך הדבקה משמעותית, ולכן אופן המניעה היעיל ביותר הוא בישול והימנעות מזיהום צולב בעת הכנת עופות.¹⁸

דו"ח מבקר המדינה 2020, מעלה נתונים קשים על תחלואה בקמפילובקטריוזיס בישראל.¹⁹ הנתונים מעלים כי התחלואה המדווחת בישראל גבוהה בכ-40% מהתחלואה באירופה. יתר על כן, התחלואה בישראל נמצאת במגמת עלייה בעשור האחרון.

מספר החולים ל-100,000 נפש	מספר החולים בשנה	
90	כ-8000	ישראל (נתוני 2017)
65	250,161	איחוד אירופאי (נתוני 2017)

נציין כי עפ"י דוח המעבדות המרכזיות 2018 נתוני התחלואה המדווחת גבוהים אף יותר ועומדים על מעל ל-100 חולים ל-100,000 איש.

הזנים השכיחים בישראל הינם *C. jejuni* ו-*C. coli*. התחלואה בהם מטופלת בעיקר על ידי מתן אנטיביוטיקות מקבוצת מקרולידים (אריתרומיצין), ובמקרים של זיהומים סיסטמיים, כגון בקטרמיה, על ידי אמינוגליקוזידים (גנטמיצין). דו"ח המעבדות המרכזיות לשנת 2018 מצא עליה מדאיגה בעמידות ה-*C. coli* הן לאריתרומיצין (עלייה בשיעור עמידות מ-8% ב-2014 ל-14% ב-2018) והן לגנטמיצין (2% ב-2014 ו-16% ב-2018).²⁰

הדו"ח קובע כי עלייה זו "מעוררת דאגה, שכן אם מגמת העלייה תימשך, יעילות הטיפול עלולה להיפגע".²¹

¹⁸ דו"ח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 20

¹⁹ דוח מבקר המדינה 2020, עמ' 20

²⁰ דו"ח המעבדות המרכזיות 2018, עמ' 22

²¹ שם

משרד הבריאות ומשרד החקלאות נכשלו בקידום חובת סימון הנחיות לטיפול בעופות וביצים

משרד הבריאות מפרסם באתר האינטרנט שלו הנחיות מפורטות לטיפול בעופות וביצים.²² הנחיות אלו כוללות לדוגמא:

- (1) **הפרדה:** טיפול בבשר לא מבושל וביצים בכלים המיוחדים לטיפול בהם בלבד, ומאוחסנים בנפרד מאלה המשמשים להכנת מוצרים מוכנים לאכילה ללא בישול.
- (2) **ניקיון:** שטיפת ידיים, כלים ומשטחים לעיתים קרובות במים וסבון כדי למנוע זיהום צולב. יש להימנע משטיפת בשר לפני הבישול שכן זו עלולה לגרום לזיהום הסביבה בחיידקים. כמו כן, אסור לשטוף ביצים, שכן השטיפה עלולה לגרום לחדירת החיידקים דרך הקליפה.
- (3) **בישול מלא:** למשל, בישול ביצים במים רותחים לפחות 10 דקות או טיגון²³ עד שהחלמון והחלבון קרושים. מומלץ להימנע מביצים מבושלות למחצה (למשל ביצה "רכה", או ביצת "עין"), או להכין בבית מאכלים מביצים טריות – מיוז, מוסים וכו'.

הנחיות אלו דומות להנחיות שמפרסמים ארגוני בריאות אחרים בעולם, הן מקובלות על כל הגורמים המקצועיים, ואין מחלוקת לגבי כך שיישומן יפחית את התחלואה בחיידקים מחוללי מחלות באופן דרסטי.²⁴ עם זאת, סקרים שנערכו בעולם מצאו שרוב הציבור כלל אינו מודע להנחיות, ואינו מיישם אותן. כמו כן, פרקטיקות מסוכנות כמו שטיפת עופות וביצים, מושרשות בציבור, ונדרש מאמץ הסברתי על מנת לבערן. למשל, מחקר²⁵ שנערך בניו זילנד מצא שרק 55% מהנשאלים ידעו לומר שהקביעה: "שטיפת עופות במים זורמים במטבח מפחיתה סיכון לתחלואה" – אינה נכונה, ומחקר²⁶ שנערך בגרמניה ופורסם השנה (2020), מצא ש-68.3% מהמשיבים מעולם לא שמעו על חיידק הקמפילובקטר, ו-20.2% שמעו עליו, אך לא ידעו איך להתגונן מפניו.

במיוחד לאור נתוני התחלואה הקשים בישראל, אפשר להניח שהמצב בישראל אינו טוב יותר. לאור האמור, מובן שאין די במאמצי ההסברה של משרד הבריאות באינטרנט.

²² [https://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/HandlingFood/Guide treatment and food hygiene/Pages/Fresh_meat_winged.aspx](https://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/HandlingFood/Guide%20treatment%20and%20food%20hygiene/Pages/Fresh_meat_winged.aspx)

²³ יצויין שטיגון מזון בכל מקרה אינו מומלץ שכן הוא קשור בעליית הסיכון להשמנה ותחלואה כרונית.

²⁴ Cogan TA, Slader J, Bloomfield SF, Humphrey TJ. Achieving hygiene in the domestic kitchen: the effectiveness of commonly used cleaning procedures. *J Appl Microbiol.* 2002;92(5):885–892

²⁵ Allan PD, Palmer C, Chan F, Lyons R, Nicholson O, Rose M, et al. Food safety labelling of chicken to prevent campylobacteriosis: consumer expectations and current practices. *BMC Public Health.* 2018;18(1):414. doi: 10.1186/s12889-018-5322-z

²⁶ Henke KA, Alter T, Doherr MG, Merle R. Comparison of consumer knowledge about Campylobacter, Salmonella and Toxoplasma and their transmissibility via meat: results of a consumer study in Germany. *BMC Public Health.* 2020;20(1):336. doi:10.1186/s12889-020-08476-0

עוד בשנת 2015 עמד מבקר המדינה על כשלונם של משרדי הבריאות והחקלאות בטיפול בחיידקים מחוללי מחלות בעופות וביצים וקבע ש"מן הראוי שהמשרד [משרד החקלאות] ומשרד הבריאות יחייבו לסמן על אריזות ביצים ועופות המשוקות לציבור את החשש מנגיעות בחיידקים כגון סלמונלה וקמפילובקטר ולפרט עליהן הנחיות לצריכה ולטיפול במזונות אלו.²⁷

יצוין שעפ"י דוח מבקר המדינה לשנת 2015, משרד הבריאות השיב עוד בנובמבר 2014 למשרד מבקר המדינה כי הוא עמל על תיקון תקנות שיכלול חובת סימון האריזה ואזהרה לציבור לצרוך את המוצר רק לאחר טיגון או בישול יסודי, וכי הצפי לסיום לתיקון התקנות הוא במהלך שנת 2015. מאותו הדוח עולה שגם משרד החקלאות השיב למשרד מבקר המדינה לעניין סימון מוצרי מאכל כי מקובל עליו שיש להנחות ולהזהיר כיצד יש לצרוך את המוצרים.

עם זאת, שנה עוברת ושנה באה, ותקנות – אין. בדו"ח הביקורת האחרון שפורסם השנה (2020) הלין מבקר המדינה על כך ש"טרם חל שינוי בעניין זה, ועל אריזות המזון האמורות עדיין אין אזהרה לציבור והנחיות לצריכת המוצרים והטיפול בהם.²⁸ יתר על כן, בדו"ח זה ממליץ מבקר המדינה למשרד הבריאות בנוסף לסימון האריזות גם "לשקול לחייב את ציון ההנחיות גם במכירה הקמעונאית לציבור ברשתות השיווק."²⁹

הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא מצטרף לעמדתו של מבקר המדינה וקורא למדינת ישראל לחייב סימון הנחיות על גבי מוצרי עופות וביצים באשר לחשש להימצאותם של החיידקים בתוך המוצר, וכולל דרכי טיפול נאותות במוצר למניעת הדבקה אצל הצרכנים. בנוסף קורא הפורום לחייב גם את רשתות השיווק לפרסם את ההנחיות באמצעות שילוט הולם לצד המוצרים. המודל האמריקאי, שיפורט להלן, יכול לשמש בסיס לכתיבת ההנחיות הישראליות.

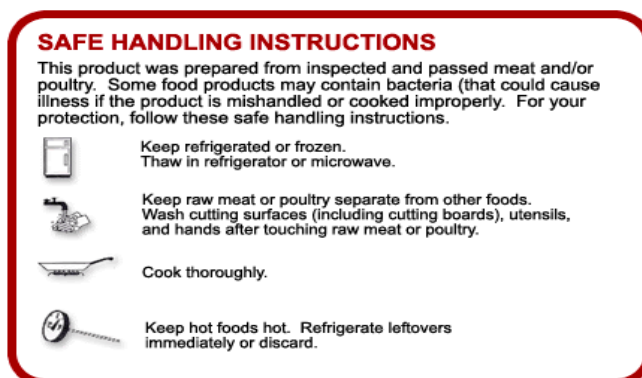
²⁷ דוח מבקר המדינה 2015, עמ' 1019.

²⁸ דוח מבקר המדינה 2020, עמ' 40.

²⁹ שם.

חובת סימון על אריזות ביצים ועופות בארה"ב

בארה"ב קיימת חובת סימון החלה על כל אריזות מוצרי הבשר הטרי (לרבות בשר אדום) ועל ביצים. אריזות בשר צריכות לשאת הנחיות מילוליות שבצידן איור גרפי להמחשה כדלקמן:³⁰



- (1) שימרו בקירור או בהקפאה. לצד איור גרפי של מקרר.
- (2) בשר גולמי ועוף יש לשמור נפרד ממוזנות אחרים. יש לשטוף משטחי עבודה (כולל קרשי חיתוך), כלים, וידיים לאחר נגיעה בבשר נא או עופות. לצד איור גרפי של ידיים וסבון מתחת לברז.
- (3) בשלו היטב – לצד איור גרפי של מחבת.
- (4) שימרו על האוכל חם. שאריות יש לקרר מיד או להשליך לפח. לצד איור גרפי של מדחום.

חובת סימון של ביצים חלה על כל אריזות הביצים הנמכרות בקליפתן, וזו לשונה:

Eggs may contain harmful bacteria known to cause serious illness, especially in children, the elderly, and persons with weakened immune systems. For your protection: keep eggs refrigerated; cook eggs until yolks are firm; and cook foods containing eggs thoroughly.³¹

בתרגום לעברית:

"ביצים עלולות להכיל חיידקים מזיקים הידועים כגורמים לתחלואה קשה, במיוחד אצל ילדים, קשישים ואנשים עם מערכת חיסון מוחלשת. להגנתכם: שימרו על ביצים בקירור; בשלו את הביצים עד שהחלמונים התקשו; ובשלו מזון המכיל ביצים ביסודיות".

³⁰ Code of Federal Regulation, Title 9 - Animals and Animal Products, Chapter III - Food Safety and Inspection Service, Department of Agriculture, Section § 317.2 - Labels: definition; required features.

³¹ Food labeling, safe handling statements, labeling of shell eggs; refrigeration of shell eggs held for retail distribution. Food and Drug Administration, HHS. Final rule. Fed Regis 2000 Dec 5;65(234):76092-114.

נוסח זה אומץ לאחר מחקר שערך מנהל המזון והתרופות האמריקאי (FDA) שמצא שעל מנת להיות אפקטיבי הסימון צריך לכלול 3 אלמנטים חיוניים:

- 1) הצהרה אינפורמטיבית המתארת את הסכנה הכרוכה בצריכת ביצים ואת קבוצות הסיכון.
- 2) הצהרה המתארת את הצעדים שהצרכנים צריכים לנקוט כדי להפחית או למנוע את הסיכון לתחלואה.
- 3) קישור בין ההצהרה על הסכנה ובין הצעדים האופרטיביים שעל הציבור לנקוט ("להגנתכם").

הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא מצביע על תחלואה קשה בישראל כתוצאה מחשיפה לחיידקים מחוללי מחלות. הנתונים הקשים בולטים במיוחד בהשוואה למדינות מפותחות. תחלואה זו מקורה בשילוב רב של גורמים: תנאי תברואה קשים בלולים, פיקוח לקוי, וככל הנראה גם העובדה שישראל היא מובילה עולמית בצריכת עוף לנפש, ועופות רגישים במיוחד לזיהומי סלמונלה וקמפילובקטר. מובן שיש לחקור את הסיבות המבניות ולפתור אותן מהשורש. עם זאת, כידוע, שינויים מבניים דורשים זמן והשקעה תקציבית גדולה.

לאור האמור, בשלב ראשון אנו ממליצים להשתמש בהנחיות האמריקאיות כבסיס לכתבת הנחיות לסימון אריזות ביצים ועופות בישראל על מנת שלכל הפחות יהיו בידי הציבור כלים אפקטיביים להתגוננות מפני זיהומי חיידקים הנמצאים במזון. מדובר בצעד פשוט וזול, אשר ניתן ליישמו באופן מיידי, ועל התועלת שבו אין מחלוקת.

הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא ישמח לתרום מניסיונו ולייעץ למשרדי הממשלה הרלוונטים בניסוח הנחיות כאמור.

מחקר וכתובה:

ד"ר מורן בלושטיין, אוניברסיטת טקסס, דאלאס

סיון בן אברהם שולמן, אוניברסיטת בן גוריון

ד"ר יעל קופרמן, מכון ויצמן למדע

ד"ר סיגל טפר, מכללת תל חי

חותמים נוספים:

ד"ר דורית אדלר - נשיאת הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא

ד"ר אלון שפון - יו"ר הפורום לתזונה בת קיימא, ואוניברסיטת הרווארד

טל חייקין - מנהלת הפורום הישראלי לתזונה בת קיימא