

# Quanto è sicuro il cibo che mangi?

## Fonte e numero dei focolai infettivi\* nell'Unione europea nel 2015

Latte e prodotti lattiero-caseari



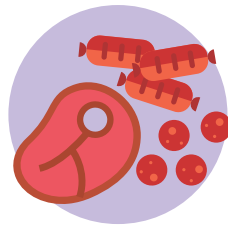
55

Cibi misti



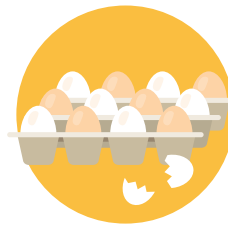
47

Carne di maiale



42

Uova e ovoprodotti



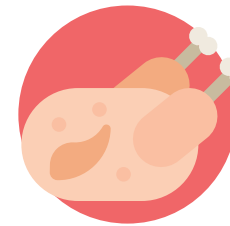
42

Frutti di mare



40

Carne di pollo e tacchino



40

Alimenti di origine non animale



19

## Le malattie veicolate da alimenti più comuni nell'Unione europea

### Campylobacter

2014 236 818 casi riferiti

2015 229 213 casi riferiti

### Salmonella

2014 92 007 casi riferiti

2015 94 625 casi riferiti

### Listeria

2014 2 242 casi riferiti

2015 2 206 casi riferiti

### Focolai infettivi

2014	2015
29	25

### Focolai infettivi\*\*

2014	2015
225	184

### Focolai infettivi

2014	2015
6	5

\* Il termine "focolai" si riferisce a focolai infettivi a comprovata trasmissione alimentare (esclusi i focolai veicolati dall'acqua).

\*\* E' probabile che la differenza nel numero dei focolai infettivi riferiti, a comprovata trasmissione alimentare, sia influenzata da differenze nella classificazione dei focolai rispetto agli anni precedenti.

Fonte: "Relazione di sintesi dell'Unione europea su tendenze e fonti di zoonosi, agenti zoonotici e focolai infettivi veicolati da alimenti nel 2015", pubblicata da EFSA ed ECDC nel 2016. I dati sul numero di casi provengono dal sistema europeo di sorveglianza (TESSy), mentre i dati sui focolai provengono dalla banca dati EFSA sulle zoonosi.