

Arriskuaren ebaluazioa: Salmonella meloietan eta Salmonella eta Norobirusa tomateetan

14/10/13

Europako Batzordeak EFSAko Arrisku Biologikoen Adituen Panelari (BIOHAZ) eskatu zion zientzia-irizpenak eman zitzala animalia-jatorririk gabeko elikagaiak (FoNAO dira ingelesezko siglak) kutsa ditzaketen patogenoen arriskuaz osasun publikorako.

Oraingoan, meloietako Salmonellaren eta tomateetako Salmonella (<http://wikia.elika.eus/index.php/Salmonella>)ren eta Norobirus (<http://wikia.elika.eus/index.php/Norobirusak>)aren presentziari buruz eginiko arrisku-ebaluazioaren bigarren zatia argitaratu du EFSAk.

Bada, arrisku-ebaluazioa (http://wikia.elika.eus/index.php/Arriskuak_balioztatzea) egiteko erreferentziatzko terminoak honako hauek izan dira:

- (i) Aipatutako mikroorganismoetarako arrisku-faktore nagusiak identifikatzea meloi eta tomateetan.
- (ii) Desagerrarazteko balizko aukera zehatzak gomendatzea eta horien eraginkortasuna ebaluatzea, gizakientzako arriskua murrizte aldera.
- (iii) Bidezkotzat jotzen bada, irizpide mikrobiologikoak gomendatzea.

Arrisku-faktore nagusiak

Meloietan Salmonella eta tomateetan Salmonella eta Norobirusa egoteko (nekazaritza-ekoizpenean eta horren osteko prozesamenduan) arrisku-faktore nagusiak identifikatzeari dagokionez, BIOHAZ taldeak ondorioztatu du *tomateak eta meloia Salmonellarekin* kutsatzeko arrisku-faktoreak gaizki dokumentatuta daudela EBn; alabaina, beste patogeno batzuei buruzko datuak ikusita, baliteke honako hauek eragina izatea:

1. Ingurumen-faktoreak; bereziki, abeltzaintza-ustiategien hurbiltasuna eta klima-baldintzak, areagotu egiten dutenak patogenoen transferentzia animalia-gordailuetatik tomate- eta meloi-landareetara.
2. Animalia-gordailuekin kontaktua izatea, etxeak zein basa-animaliak izan.
3. Tratatu gabeko edo behar bezainbeste tratatu gabeko medeatze organikoak erabiltzea.
4. Ur kutsatua erabiltzea, izan ureztatzeko, izan nekazaritzako produktu kimikoak aplikatzeko (adb.: pestizidak).
5. Kutsadura edo kutsadura gurutzatua gertatzea uztan edo uztaren ondoren, uzta-makinek, elikagaiak manipulatzeko dituztenek eta ekipoek eraginda.

Tomateak EBn Norobirusarekin kutsatzeko arrisku-faktoreak ere gaizki dokumentatuta daude literaturan. Izan ere, eskura dauden datuak eskasak dira. Nolanahi ere den, baliteke honako hauek eragina izatea, beste patogeno batzuei buruz ezagutzen dena aintzat hartuta:

1. Ingurumen-faktoreak; bereziki, klima-baldintzek (adb.: uholde-euriak) areagotu egingo lukete Norobirusaren transferentzia hondakin-uretatik ureztatzeko ur-iturrietara edo tomatea hazten den eremuetara.
2. Kutsatutako uraren hondakinak erabiltzea, izan ureztatzeko, izan nekazaritzako produktu kimikoak aplikatzeko (adb.: pestizidak).
3. Kutsadura edo kutsadura gurutzatua gertatzea uztan edo uztaren ondoren, biltzaileek, elikagaiak manipulatzeko dituztenek eta uzta biltzeko ekipoek eraginda.

Murrizte-aukera zehatzak gomendatzeari eta horien eraginkortasuna

Murrizte-aukera zehatzak gomendatzeari eta horien eraginkortasuna ebaluatzeari dagokienez, meloietan Salmonella eta tomateetan Salmonella eta Norobirusa egoteak gizakiengan eragiten duen arriskua murrizte aldera, BIOHAZ taldeak ondorioztatu du **elikagaien kaltegabetasuna kudeatzeko sistemak egoki aplikatzeak** izan behar duela tomateak edo meloia ekoizten dituzten operatzaileen helburu nagusia. Horien artean daude Nekazaritza Jardunbide Egokiak (NJE), Higiene Jardunbide Egokiak (HJE) eta Ekoizpen Jardunbide Egokiak (EJE).

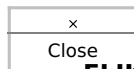
Irizpide mikrobiologikoak

Meloietako Salmonellari eta tomateetako Salmonellari eta Norobirusari buruzko irizpide mikrobiologikoak aplikatzea gomendatzeko, ekoizpen-kate osoan, BIOHAZek gomendatzen du **datu gehiago lortzeko, horien egokitasuna ebaluatze aldera**. Esate baterako, adituen panelak gomendatu du datu gehiago biltzeko E. Coliren presentziari buruz, hala meloi eta tomateen lehenengo ekoizpenean nola horiek prozesatzean. Halaber, gomendatu du bakterio horren presentziak Salmonellaren eta Norobirusaren presentziarekin duen lotura baloratzeko.

Zientzia-irizpena: meloietako Salmonellaren arriskua. 2. zatia. (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3831.pdf>)

Zientzia-irizpena: tomateetako Salmonellaren eta Norobirusaren arriskua. 2. zatia.

(<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3832.pdf>)



ELIKA, Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 .
berri@elika.eus (mailto:berri@elika.eus)