



Salmonella eta Norovirus arriskua hosto berdeko landareetan-EFSA 2014

Arrisku biologikoei buruzko EFSAREN panelak (BIOHAZ) zientzia-irizpen bat egin du **hosto berdeko barazkiak elikakateko faseetan kutsatzen laguntzen duten arrisku-faktoreei buruz.**

Hosto berdeko hainbat landareren hostoak, zurtoinak eta kimuak dira hosto berdeko barazkiak, nahiz eta gordinik jaten direnak baino ez diren aintzat hartu EFSAREN irizpenaren xedeetarako. Honako hauek dira labore-mota nagusiak: "uraza" gisakoak, brasikaze hostodunak, azak, endibia eta berroak.

Hosto berdeko barazkiak Salmonella eta Norovirusaren bidez kutsatzeko arrisku-faktore nagusiak anitzak dira, nekazaritza-ekoizpeneko sistema, jatorria eta prozesamendua ere kontuan hartuta, eta honako hauek hartzen dituzte euren baitan:

Salmonellaren kasuan:

- Ingurumen faktoreak, bereziki, animaliak hazteko eragiketa-tokietatik gertu egotea, urtarokotasuna eta klimarekin lotutako baldintzak (adibidez, uholdeak eragiten dituzten euriteak), patogenoak gordailuetatik transferitzea areagotzen dutenak.
- Animalia-gordailuekin kontaktua izatea, etxeokak edo basa-animaliak izan.
- Tratatu gabeko edo nahiko tratatu ez den simaurra edo ongarria erabiltzea.
- Ur kutsatua nekazaritza-xedeetarako erabiltzea (ureztatzekoa edo prestizidak).
- Kutsadura gurutzatua manipulatzailerik edo ekipoengatik, uztaroan edo uztaroaren ondoren.

Norovirusaren kasuan:

- Ingurumen faktoreak, bereziki, klima-baldintzak (adibidez, euriteak edo uholdeak), Norovirusa hondakin-uretatik edo hondakin-uren efluenteetatik ureztatzeko uretara edota hosto berdeko barazkien soroetara transferitzea areagotzen dutenak.
- Hondakin-urekin kutsatutako ura erabiltzea ureztatzeko edo pestizidekin tratamendua egiteko.
- Elikagaien manipulatzailerik edo ekipoek baserrian kutsatzea, uztaroan edo uztaroaren ondoren.

Prozesatu bitartean, kutsadura gurutzatuko arriskua dago moztu berri diren hosto berdeko barazkiak uretan sartzean, garbiketa-tankeetan. Salmonellari dagokionez, arrisku hori murriztu egiten da desinfektatzaileak behar bezala erabiltzen badira garbiketa-uraren biltegiaren barruan. Infektibitate-entsegua egin ez denez, ez da erabat zehaztu **kloroak** Norovirusaren aurka duen **eraginkortasuna**.

Hosto berdeko barazkietarako kutsadura-iturri bihur daitezke prozesatze-ekipoetan Salmonella biofilmak itsastea edo sortzea, eta kentzen zailak izan daitezke ohiko garbiketa-metodoak erabiliz. Tresnen kutsadura gurutzatua Salmonella sortzeko arrisku-faktore nagusia da banaketan, txikizkako merkataritzan, sukaldaritzan, eta etxe-edo merkataritza-inguruetan, batez ere animalia-jatorriko elikagai gordin kutsatuen eta hosto berdeko barazkien arteko kontaktu zuzenaren edo zeharkakoaren bidez.

Nabarmentzekoa da EFSAREN panelak gomendatzen duela elikagai-segurtasuneko kudeaketa-sistemak behar bezala aplikatzea, honako hauek barne: **Nekazaritzako Jardunbide Egokiak (NJE), Higiene Jardunbide Egokiak (HJE) eta Manufakturako Jardunbide Egokiak (MJE).**

Erabat beharrezkoa da elikagaien manipulatzailerik higiene-eskakizunak betetzea, bereziki **eskuak garbitzea**, eta hosto berdeko barazkiak ekoizti eta hornitzeko katearen etapa guzti-guztietan egin behar dute, Salmonella sortzeko zein Norovirusarekin kutsatzeko arriskuak murrizteko xedez.

EFSA-Txostena (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3600.pdf>)

