

Αθήνα 5 Ιουλίου 2012

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Αρνητικά τα αποτελέσματα για τον παθογόνο μικροοργανισμό *Listeria monocytogenes*

Ολοκληρώθηκε επιτυχώς το **Διερευνητικό Κοινοτικό Συντονισμένο Πρόγραμμα** που διενεργήθηκε από τον ΕΦΕΤ, σε συνεργασία με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), για την ανίχνευση και καταμέτρηση του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε διάφορες κατηγορίες έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων ζωικής προέλευσης. Το εν λόγω πρόγραμμα ξεκίνησε το 2010 και για τις εργαστηριακές δοκιμές υπήρξε συνεργασία με το Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Αθηνών / Ινστιτούτο Υγιεινής τροφίμων (ΚΚΙΑ/ΙΥΤ) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.

Σκοπός του συγκεκριμένου Διερευνητικού Προγράμματος ήταν η παροχή στοιχείων για την αναθεώρηση της Ενωσιακής Νομοθεσίας, στο πλαίσιο διαμόρφωσης ενιαίων μικροβιολογικών κριτηρίων, για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης στην Ευρωπαϊκή Ένωση ώστε να διασφαλίζεται στο μέγιστο η υγεία των Ευρωπαίων καταναλωτών.

Οι έλεγχοι, που αφορούσαν την ανίχνευση και καταμέτρηση του βακτηρίου *Listeria monocytogenes*, διενεργήθηκαν από κλιμάκια ελεγκτών του ΕΦΕΤ από τον Ιανουάριο του 2010 έως το Σεπτέμβριο του 2011 σε τρεις κατηγορίες τροφίμων :

- συσκευασμένα μαλακά και ημίσκληρα τυριά
- συσκευασμένα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία

➤ συσκευασμένα καπνιστά και μαριναρισμένα ψάρια

καλύπτοντας το μεγαλύτερο μέρος των εμπορικών σημάτων που διακινούνται στην Ελληνική αγορά.

Συγκεκριμένα, ο έλεγχος αφορούσε τη λήψη 183 δειγμάτων τροφίμων ζωικής προέλευσης, στα οποία έγινε εργαστηριακή ανίχνευση και καταμέτρηση του μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* στο τέλος της διάρκειας ζωής τους, ήτοι :

- **64 δείγματα συσκευασμένων μαλακών και ημίσκληρων τυριών** (Φέτα, κασέρι, ημίσκληρο, γαλοτύρι, μανούρι, κατσικίσιο, λευκό τυρί σε άλμη, ημίσκληρο σε φέτες τύπου έμμενταλ), ελληνικής προέλευσης
- **60 δείγματα συσκευασμένων προϊόντων με βάση το κρέας που έχουν υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία** (ζαμπόν χοιρινό ή γαλοπούλας, πάριζα, λουκάνικα, μορταδέλα), εκ των οποίων ποσοστό 98,3% ήταν ελληνικής προέλευσης.
- **59 δείγματα συσκευασμένων μαριναρισμένων και καπνιστών ψαριών** (τόνος, σκουμπρί, ρέγγα, πέστροφα, τσιροσαλάτα, λακέρδα αντζούγιες, κολιός) εκ των οποίων ποσοστό 85% ήταν ελληνικής προέλευσης.

Ο ΕΦΕΤ κατέθεσε επίσημα τον Μάιο του 2012 τα αποτελέσματα του εν λόγω Διερευνητικού Προγράμματος στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, καθώς και στην Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA).

Στο σύνολο των δειγμάτων τα αποτελέσματα των εργαστηριακών δοκιμών ως προς την καταμέτρηση της L. Monocytogenes ήταν αρνητικά.

Όσον αφορά την ανίχνευση του μικροοργανισμού *L. monocytogenes*, τα ευρήματα διαμορφώνονται ως κάτωθι :

- Όλα τα δείγματα τυριών (ποσοστό 100%) ήταν αρνητικά ως προς την ανίχνευση *L. monocytogenes* στο τέλος της διάρκειας ζωής τους.
- 2 από τα 60 συνολικά δείγματα των προϊόντων με βάση το κρέας θερμικά επεξεργασμένων (ποσοστό 3.3%) ήταν θετικά ως προς την ανίχνευση *L. monocytogenes* στο τέλος της διάρκειας ζωής τους.
- 1 από τα 59 συνολικά δείγματα ψαριών (ποσοστό 1,7%) ήταν θετικό ως

προς την ανίχνευση *L. monocytogenes* στο τέλος της διάρκειας ζωής
του

Ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ Γιάννης Μίχας, δήλωσε : *«Η επιτυχής ολοκλήρωση του Διερευνητικού Κοινοτικού Συντονισμένου Προγράμματος μικροβιολογικής ασφάλειας των τροφίμων του ΕΦΕΤ σε συνεργασία με την EFSA καταδεικνύει αφ' ενός μεν τις ικανότητες του ελεγκτικού μηχανισμού της χώρας και αφ' ετέρου επιβεβαιώνει την υγιεινή και ασφάλεια των διακινουμένων στην Ελληνική αγορά τροφίμων».*

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΙΚΗ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗ

