

Αθήνα 24 Ιουλίου 2019

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Αξιολόγηση της επικινδυνότητας λιστερίωσης σε μη προσυσκευασμένα αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – Ε.Φ.Ε.Τ., στο πλαίσιο της διαρκούς προσπάθειας για ασφαλή και ποιοτικά τρόφιμα, υλοποίησε, σε συνεργασία με το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, το έργο που συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων - EFSA και αφορούσε στην εκτίμηση της επικινδυνότητας από την παρουσία του παθογόνου μικροβίου *Listeria monocytogenes* σε μη προσυσκευασμένα προϊόντα κρέατος θερμικής επεξεργασίας. Τα προϊόντα αυτά περιλαμβάνουν φέτες από καπνιστό ή βραστό ζαμπόν, καπνιστή ή βραστή γαλοπούλα, καπνιστό ή βραστό κοτόπουλο, πάριζα και μορταδέλα που κόβονται στα μηχανήματα κοπής των σουπερμάρκετ, παρουσία του πελάτη. Παράγοντες που σχετίζονται με τον κίνδυνο λιστερίωσης έχουν να κάνουν με το χειρισμό, τη διατήρηση και το χρόνο κατανάλωσης αυτών των προϊόντων.

Τα **σημαντικότερα ευρήματα** της έρευνας είναι τα ακόλουθα :

- Τα τρία πιο ευρέως καταναλισκόμενα μη προσυσκευασμένα προϊόντα κρέατος θερμικής επεξεργασίας που τα ελληνικά νοικοκυριά ανέφεραν ότι αγοράζουν και καταναλώνουν είναι καπνιστή γαλοπούλα, βραστή γαλοπούλα και πάριζα κατά αύξουσα σειρά.
- Περίπου τα μισά ελληνικά νοικοκυριά δεν έχουν ένδειξη θερμοκρασίας στο ψυγείο τους.
- Η έκθεση των μη προσυσκευασμένων προϊόντων κρέατος θερμικής επεξεργασίας σε θερμοκρασία δωματίου για μεγάλο χρονικό διάστημα είναι μικρή. Η πλειοψηφία των ερωτηθέντων τοποθετούν τα προϊόντα αυτά μόνο σε καλά κλεισμένα δοχεία

/τάπερ, ελαχιστοποιώντας έτσι τον κίνδυνο διασταυρούμενης μόλυνσης με άλλα τρόφιμα.

- Η πλειοψηφία των νοικοκυριών συνήθως δεν διατηρούν τα προϊόντα αυτά στο ψυγείο για περισσότερο από μία εβδομάδα.
- Μεταξύ των ευπαθών ομάδων για τη λιστερίωση, οι ηλικιωμένοι (> 65 ετών) αποτελούν αριθμητικά την πιο σημαντική ομάδα υψηλού κινδύνου.
- Σύμφωνα με το επικυρωμένο μαθηματικό μοντέλο προσδιορισμού επικινδυνότητας που αναπτύχθηκε στη μελέτη αυτή, η πιθανότητα εμφάνισης κρουσμάτων λιστερίωσης προβλέπεται να είναι επτά (μέση τιμή) ετησίως για τον συνολικό Ελληνικό πληθυσμό.
- Ο προβλεπόμενος αριθμός κρουσμάτων μειώνεται σημαντικά με τον καλύτερο έλεγχο της θερμοκρασίας συντήρησης στα οικιακά ψυγεία ή / και με την εισαγωγή ημερομηνίας ανάλωσης στα προϊόντα που οδηγεί σε μέγιστο χρόνο συντήρησης μικρότερο από 2 εβδομάδες.
- Μόνο το 50% των συμμετεχόντων νοικοκυριών έχουν ακούσει για το παθογόνο μικρόβιο *Listeria monocytogenes* και οι γνώσεις τους ως προς τις τροφές που μπορούν να υποστηρίξουν την ανάπτυξη του μικροβίου αυτού και να αυξηθεί ο κίνδυνος λιστερίωσης ήταν ελλιπείς.

Βασισμένος στα αποτελέσματα της μελέτης αυτής, ο Ε.Φ.Ε.Τ. **συστήνει** στους καταναλωτές :

- Θερμοκρασία ψυγείου < 5° C και έλεγχος αυτής ανά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τακτικός καθαρισμός του ψυγείου.
- Διατήρηση των μη-προσσκευασμένων αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας, όπως καπνιστή / βραστή γαλοπούλα και πάριζα, σε θερμοκρασίες κάτω από 5° C και όχι περισσότερο από δύο εβδομάδες μετά την αγορά.
- Καλό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι, πριν και μετά το χειρισμό των προϊόντων αυτών.
- Πλύσιμο των σκευών, των επιφανειών κοπής και των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα αυτά μετά από κάθε χρήση.
- Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής των προϊόντων αυτών εκτός ψυγείου.
- Τοποθέτηση των προϊόντων αυτών σε καθαρά και καλά σφραγισμένα δοχεία καθώς και αποφυγή επαφής τους με άλλα προϊόντα, όπως μαλακά τυριά (π.χ. φέτα, μυζήθρα) για την αποφυγή επιμόλυνσης.

- Τήρηση των αναγραφόμενων στην επισήμανση ημερομηνιών κατανάλωσης των προσυσκευασμένων αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Στους συνδέσμους που ακολουθούν μπορείτε να βρείτε στα αγγλικά την τελική έκθεση του προγράμματος (report) καθώς και τα συνοπτικά αποτελέσματα της έρευνας (Layman report) :

<http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/1677e> (report)

<https://zenodo.org/record/3339343#.XTFrLiPbVR> (Layman report)

Το έργο συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση με την επιχορήγηση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων – EFSA με αριθμ. επιχορήγησης: GR/EFSA/EFSCO/2016/04.