

Campylobacter bakterioarekin kutsadura oilasko freskoetan - FSA 2016

FSAk, bigarren urtez jarraian, azterlan bat egin du ikusteko *Campylobacter* bakterioak zenbateko kutsadura eragin duen hoztutako oilasko fresko osoen eta ontziratutakoen 3.000 laginetan baino gehiagotan. Oilaskoak Erresuma Batuko saltoki handietan eta denda eta harategi txikietan erositakoak ziren.

Azterlanak ondorioztatu duenez, 2014an egindako azterlanaren emaitzekin alderatuta, hegazti gutxiagok erakutsi dute *Campylobacter*-ak eragindako kutsaduraren maila handiena, kontrol-neurriak ezarri direlako *Campylobacter* bakterioa urritzeko. Horretarako, funtsezkoa izan da, haztegi-tako biosegurtasuna hobetzea ez ezik, azken urte honetan lepoko azala kendu izana; izan ere, horixe izaten da oilaskoaren zati kutsatuena.

Campylobacter bakterio patogenoak eragiten du elikaduragatiko intoxikazio gehien Erresuma Batuan (urtero 280.000 pertsonari erasaten die), oilaskoaren kontsumoagatik nagusiki. FSAk, hegazti-industriak eta Erresuma Batuko txikizkari nagusiek helburu bat jarri zuten: **batik bat *Campylobacter*-ak kutsaturiko hegaztien kopurua % 10era murriztea 2015ean (2013an, % 27 izan ziren hegazti kutsatuak)**. Helburu hori lortuz gero, kalkulatuenez, % 30era arte murriztu ahal izango litzateke *Campylobacter* bakterioak eragindako elikadura-intoxikazioa (gutxi gorabehera, urtean 111.000 kasu).

Azterlana hiru hilean behin egin da, hiru aldiz, 2015eko uztailetik 2016ko martxora bitartean.

2015eko uztailetik ekainera bitarteko emaitzak

Azterturiko hoztutako oilasko fresko osoen eta ontziratuen 1.032 laginetatik:

- Oilaskoen % 15ek emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter* bakterioagatiko kutsaduraren tarte handiengan (100 CFU/g baino gehiago)
- Oilaskoen % 76k emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter*-aren presentzian.
- Ontzien % 0,3k emaitza positiboa izan zuten kutsadura-tarte handiengan.
- Ontzien % 6k emaitza positiboa izan zuten presentziari dagokionez.

2015eko urritik abendura bitarteko emaitzak

Azterturiko hoztutako oilasko fresko osoen eta ontziratuen 966 laginetatik:

- Oilaskoen % 11k emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter* bakterioagatiko kutsaduraren tarte handiengan (100 CFU/g baino gehiago)
- Oilaskoen % 59k emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter*-aren presentzian.
- Ontzien % 0,1ek emaitza positiboa izan zuten kutsadura-tarte handiengan.
- Ontzien % 5,7k emaitza positiboa izan zuten presentziari dagokionez.

2016ko urtarriletik martxora bitarteko emaitzak

Azterturiko hoztutako oilasko fresko osoen eta ontziratuen 1.009 laginetatik:

- Oilaskoen % 9,3k emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter* bakterioagatiko kutsaduraren tarte handiengan * (100 CFU/g baino gehiago)
- Oilaskoen % 50ek emaitza positiboa izan zuten *Campylobacter*-aren presentzian.
- Ontzien % 0,1ek emaitza positiboa izan zuten kutsadura-tarte handiengan.
- Ontzien % 4,2k emaitza positiboa izan zuten presentziari dagokionez.

Hiru azterlanetako datuek erakusten dutenez, aldaketak izan dira banatzaileen eta txikizkarien artean, emaitzen txostenetan jasota dagoen bezala.

Udan beste azterlan bati ekingo diote, beste metodologia bat baliatuz, *Campylobacter* bakterioak oilaskoetan zenbateko presentzia eta prebalentzia duen aztertzeko. Emaitzak 2017ko urtarrilean plazaratuko dituzte.

Emaitzak 2016

(<http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20171207163242/https://www.food.gov.uk/science/microbiology/campylobacterevidenceprogramme/retail-survey-year-2>)