



# Elikadurako birusen arrisku-profila - RIVM 2013

Osasun Publikorako eta Ingurumenerako Holandako Institutuak (RIVM) gizakiei elikagaien bidez transmititu ahal zaizkien birus (<http://wikia.elika.eus/index.php/Birusa>) en arrisku-profila egin du. Horretarako, elikadurako hiru birus motari buruz eskuragarri dagoen informazio guztia bildu du:

- A hepatitis ([http://wikia.elika.eus/index.php/A\\_hepatitisaren\\_birusa](http://wikia.elika.eus/index.php/A_hepatitisaren_birusa)) a mariskoetan
- Norobirus (<http://wikia.elika.eus/index.php/Norobirusak>) a fruta eta barazki freskoetan
- E hepatitis txerrietan

Txosten horretan **elikagaiak birusekin kutsatzeko aukerak handitzen dituzten faktoreak** biltzen dira, honako arrisku-faktore hauek zehaztuta:

- **Frutak eta barazkiak:** ureztatzeko erabilitako ura. Bestalde, kutsadura gurutzatua ([http://wikia.elika.eus/index.php/Kutsadura\\_gurutzatua](http://wikia.elika.eus/index.php/Kutsadura_gurutzatua)) gertatzeko aukera, operatzaileen eskuen bidez edo erabilitako tresnen bidez.
- **Mariskoak:** uretan birusak egotea eta mariskoak kontsumitu artean kontserbatzeko modua.
- **Txerriak:** hiltzean birusekin kutsatutako txerrien kopurua. Animalien birus bidezko infekzioa animalia hil baino zenbait hilabete lehenago gertatu bada, aukera asko dago txerriak sendatzeko; beraz, kontsumitzaileen osasunerako arriskua oso txikia izango litzateke.

Gordinik kontsumitzen diren produktuei dagokienez, tratamendu termikorik ez dagoenez, beroak ez ditu birusak indargabetzen, fruta edo marisko batzuen kasuan bezala.

Azkenik, birusen arrisku-profilean ezagutza-hutsune nabarmena identifikatu da; izan ere, alde handiak daude elikagaietan birusak atzemateko metodologian, eta horrek asko zailtzen du elikagaietako birusen kopuru fidagarria zenbatestea. Informazio hori ezinbestekoa da osasunerako arriskua ([http://wikia.elika.eus/index.php/Arriskuak\\_balioztatzea](http://wikia.elika.eus/index.php/Arriskuak_balioztatzea)) zenbatesteko; beraz, gomendatzen da txosten horretan elikagaietako birusak modu zehatzagoan zehaztea ahalbidetzen duten metodoak hobetzea.

Arrisku profila ([http://www.rivm.nl/en/Library/Scientific/Reports/2013/mei/Quantitative\\_risk\\_profile\\_for\\_viruses\\_in\\_foods](http://www.rivm.nl/en/Library/Scientific/Reports/2013/mei/Quantitative_risk_profile_for_viruses_in_foods))

