

# Esne gordina, gaztak eta makina automatikoak: 640/2006 ED aldatzeko aukera aztertzea - AECOSAN 2015

AECOSAN 640/2006 Errege Dekretua (<http://www.boe.es/boe/dias/2006/05/27/pdfs/A19999-20002.pdf>) aldatzeko aukera aztertzen ari da. Horretarako, esne gordina eta esne gordinetik eratorritako produktuak kontsumitzeak ekar ditzakeen arrisku mikrobiologikoei buruzko txostena eskatu du.

Gaur egun, 640/2006 Errege Dekretuak xedatutakoaren arabera, debekatuta dago ekoizleak bezeroei zuzenean esne gordinaren kopuru txikiak saltzea, baita ekoizleak tokiko saltoki txikiei esne gordina saltzea ere, gero saltokiek azken kontsumitzaileei saltzeko.

AECOSANen Zientzia Batzordeak horren harira egindako txostenak hiru alderdi aztertzen ditu:

## Esnea merkaturatzeko bide alternatiboak (makina automatikoak)

Esne gordinak sor ditzakeen arrisku mikrobiologikoei merkaturatzeko metodo horren berezko arriskuak gehitu behar zaizkie:

- **Arrisku mikrobiologiko nagusia** *Listeria monocytogenes* (<http://wikia.elika.eus/index.php/Listeria>) bakterioaren presentzia da; izan ere, bakterio hori hozte- eta biltegitarte- prozesuan ugaltzeko daiteke.
- **Baliteke esne gordinaren azterketa mikrobiologikoa egiteko erreferentzia-metodoak (ISO) behar bezain sentikorrek ez izatea** eta mikroorganismo patogeno batzuk detektatzeko gai ez izatea, organismo horien kontzentrazioa oso txikia bada.
- **Esnea baserritik makinara eta makinatik etxera garraiatzean tenperatura egokia ez bada**, *L. monocytogenes* (<http://wikia.elika.eus/index.php/Listeria>) bakterioa agertzeko arriskua areagotu egin daiteke, baita, neurri txikiagoan, *Salmonella* (<http://wikia.elika.eus/index.php/Salmonella>) eta *E. coli* berotoxigenikoa ([http://wikia.elika.eus/index.php/Escherichia\\_coli](http://wikia.elika.eus/index.php/Escherichia_coli)) agertzeko arriskua ere.
- **Esnea etxean irakitea kontrol-neurri eraginkorra da, baina kontsumitzailearen jarreraren arabera.**
- Ez dago datu zientifikorik kontsumitzaileek beraiek ekarritako **ontziak erabiltzeak zer kontaminazio-arrisku** eragin dezakeen ebaluatzeko. Hala ere, ez dirudi inondik inora kontaminazio-arriskua gutxituko duenik; aitzitik, ziurrenik arriskua areagotuko du.

## 60 egun baino gehiagoko esne gordinezko gaztak

Oso gertagarria ez bada ere, **ezin daiteke alboratu** *L. monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli* eta *S. aureus* bakterioak **60 egunean baino gehiagoan ondutako gaztetan** agertzeko arriskua.

Kasu horretan, segurtasunaren gakoa instalazioen garbitasun-mailan eta lehengai gisa erabili den esnearen kalitate mikrobiologikoan dago.

## Oritzak bete beharreko baldintzak

Bakterio patogeno horiek gehienak oritzean ere isolatu dira; ondorioz, osasun-arriskuak ager daitezke, bakterio horiek oritzak elikagai bilakatzeko izaten dituen eraldaketa-prozesuak gainditzeko gai badira.

## Ondorioak

Batzorde honen ustez, **EZ litzateke Errege Dekretua aldatu beharko esne gordinari dagokionez.**

Antzeko arrazoiak hartu beharko lirateke kontuan oritzaren zuzeneko kontsumoari dagokionez, produktu horretan mikroorganismo patogenoak egoteko arriskua dagoelako; izan ere, oritzaren osaera dela-eta arrisku hori txikiagoa izan arren, arriskua egon badago.

# Gomendioak

Esne gordina makina automatikoen bidez saltzeari dagokionez, prebentzio-neurriak hartu beharko lirateke arriskuak gutxitzeko. Hona hemen zenbait neurri:

- **ekoizleak higiene-praktika onak** betetzen dituela eta bere produktua kontrolatzen duela bermatzea.
- **Hotz-katea prozesu osoan mantentzea**, eta bermatzea tenperatura ez dela inoiz 4 °C-tik igotzen.
- **Erosi ondoren esnea gehienez ere 72 orduz gorde daitekeela** zehaztea
- **Kontsumitu aurretik esnea beti irakitea**. Horren harira, gomendagarria litzateke kontsumitzaileei informazioa eta argibide ulergarriak eta errazak ematea esnea irakitearen garrantziari buruz.
- **Ez da gomendagarria arrisku berezia duten kontsumitzaileek** (haurdun dauden emakumeek, ume txikiek, sistema immunologiko ahula duten gaixoek eta adinekoek) esne gordina hartzea.

Kontsumoaren, Elikagaien Segurtasunaren eta Nutrizioaren Espainiako Agentziaren (AECOSAN) Zientzia Batzordearen txostena, esne gordinaren eta esne gordinetik eratorritako esnekien kontsumoarekin loturiko arrisku mikrobiologikoei

buruzkoa ([http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion\\_riesgos/comite\\_cientifico/LECHE\\_CRUDA.pdf](http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/LECHE_CRUDA.pdf)) -  
ELIKA Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 . [berri@elika.eus](mailto:berri@elika.eus)  
AECOSAN 2015  
(<mailto:berri@elika.eus>)