

# Fruta eta barazki freskoak kontsumitzeagatiko elikadura-infekzioak

Sevillako eta Santiago de Chileko unibertsitateetako zientzialariek Estatu Batuetan eta Europar Batasunean 2004-2012 denboraldian fruta eta barazki freskoak kontsumitzearekin lotuta agertutako infekzioak aztertu dituzte. Datuak CDC eta EFSAren iturrietatik atera dituzte, hurrenez hurren. Azterlanak honako hauek **identifikatzea** izan du helburu: **agerraldi horiek eragin dituzten patogenoak, kutsadura-mekanismoak eta infekzioa eragin duten elikagai freskoak.**

AEBetan zein EBn gero eta fruta eta barazki gehiago kontsumitzen dira, elikadura osasungarria izateko gomendioei jarraikiz. Hala ere, ikusi da elikagai fresko horiek oraindik ere gaixotasunak transmititzen dituztela maiz, urtero jakinarazten diren gaixotasun-agerraldien kopurua kontuan hartuta, eta ez dirudi kopuru horrek behera egiteko joera garbirik duenik.

## Norobirusa (NoV)

**Norobirusak eragiten du fruta eta barazki freskoak kontsumitzeagatik sortutako gaixotasun gehien (AEBetan % 59 eta EBn % 53). AEBetan entsaladekin lotzen dira batik bat, eta EBn, berriz, baiekin.** Kutsadura-lekuari dagokionez, norobirusaren agerraldi gehienak janaria saltzen den establezimenduetan gertatu ziren, eta, bereziki, lantokietan.

## Salmonella

**Salmonella da agerraldi gehien eragiten duen bigarren patogenoa (AEBetan % 16 eta EBn % 20), eta entsalada freskoaren kontsumoa da eragile nagusia bi lurraldeetan.** Nolanahi ere, serotipoak desberdinak dira; izan ere, AEBetan *S.Typhimuriumes* da serotiporik ohikoena, eta ondoren *S.Newport*, eta EBn, berriz, *S.Enteritidis* da ohikoena, eta gero *S.Newport*. Kutsaduraren jatorria dela eta, AEBetan salmonellaren agerraldi gehienak janaria zerbitzatzen den establezimenduetan gertatu ziren, bereziki jatetxeetan, eta EBn etxeetan gertatu ziren agerraldi gehienak.

Bestalde, azpimarratzekoa da salmonellaren agerraldi-kopuruak behera egin duela EBn, eta AEBetan gora egin duela azken urteotan.

## E.coli eta Campylobacter

Bi bakterio hauek agerraldi askoz ere gehiago eragin dituzte AEBetan (% 12,2 eta % 2,4, hurrenez hurren), EBn baino (% 3,8 eta % 1,6). *E.coli* bakterioa letxugaren eta pasteurizatu gabeko sagar-zukuen kontsumoarekin lotzen da, eta *Campylobacter* bakterioa, berriz, entsaladen, letxugaren, tomatearen eta meloiaren kontsumoarekin.

## Gomendioak

Egileek honako neurri hauek hartzea gomendatzen dute, kutsadura prebenitzeko:

- Nekazaritza Praktika Onen gidak erabili produktu freskoen industriarako.
- Gaixorik edo patogenoek infektatuta dauden elikagai-manipulatuzaileek eragindako kutsadura saihestu, batez ere norobirusaren kasuan.
- Eskuak ur eta xaboiarekin garbitu komuna erabili ondoren, bazkaldu aurretik eta janaria prestatu edo manipulatu aurretik.
- Frutak eta barazkiak kontuz garbitu kontsumitu aurretik.