

Listeriosi Arriskuaren Ebaluazio Kuantitatiboa kontsumitzeko prest dauden produktuetan - FDA 2013

Estatu Batuetan Elikagaien Segurtasunean eskumena duten agintariek (FSIS, FDA eta DHHS) ebaluazio kuantitatibo bat egin dute kontsumitzeko prest dauden elikagaien kontsumoarekin loturiko Listeriosi arriskuaren inguruan (RTE). Elikagai horiek, zehazki, txikizkako elikagai dendetan, delicatesen dendetan edo azalera handiko merkataritza gunetako delicatesen ataletan egindakoak dira.

Arriskuaren Ebaluazio (http://wikia.elika.eus/index.php/Arriskuak_balioztatzea) Kuantitatibo honek (QRA) ebaluatu egiten du, batetik, higie zein manipulazio jardunbide egokiek eta arintzeko estrategiek zein neurritan areagotu edo gutxiagotu dezaketen *Listeria* (<http://wikia.elika.eus/index.php/Listeria>) *monocytogenes*-en esposizioa kontsumitzeko prest dauden elikagaietan, eta, bestetik, RTE elikagaiek (esate baterako, elikagai dendetan moztu, prestatu eta ontziratu diren haragi hotzak, gaztak, hestebeteak eta entsaladak) osasun publikoan eragin dezaketen listeriosia arriskua.

Ateratako ondorioen artean, besteak beste, kontsumitzeko prest dauden produktuekin loturiko Listeriosi arriskua txikiagotzen duten prebentzio neurri hauek ezarri dira:

- **Hazteko kontrola.** *L. monocytogenes* haztea eragozten duten jardunbideak erabiltzeak modu drastikoan murrizten du listeriosiarekin kutsatzeko arriskua.
- **Kutsadura gurutzatua (http://wikia.elika.eus/index.php/Kutsadura_gurutzatua)ren kontrola.** Salmenta guneko ingurumen egoerak eragindako *L. monocytogenes*-en kutsadura gurutzatuak larriki areagotzen du aurreikusitako listeriosi arriskua.
- **Kutsaduraren kontrola jatorrian.** Lehengaietatik edo ingurumenetik datorren *L. monocytogenes*-en kontzentrazioa eta transferentzia handitzeak areagotu egiten du arriskua.
- **Kutsatzeko bide nagusiak identifikatzea.** Mozteko makina (hestebete eta gaztetarako) eta entsaladak prestatzeko tresnak (labanak, taulak, eta abar) izaten dira elikagaietan *L. monocytogenes*-en kutsadura gurutzatuaren iturri nagusiak.
- **Higie jardunbide egokiak.** Elikagaiekin kontaktuan dauden azaleretatik *L. monocytogenes* deuseztatzeko higie jardunbideek gaixotasunaren arriskua murrizten dute.

Listeria Arriskuaren Ebaluazioa RTE elikagaietan

(http://www.fsis.usda.gov/PDF/Interagency_RA_Lm_Retail_Report_May2013.pdf)

