

Osasun Publikoaren eta Adikzioen 2015eko Txostena - Eusko Jaurlaritza

Eusko Jaurlaritzako Osasun Publikoaren Zuzendaritzak Osasun Publikoaren eta Adikzioen 2015eko Txostena kaleratu du. Jarraian, labur azaltzen dira Elikagaien Segurtasunarekin zerikusia duten gaiak.

Elikagai-establezimenduak kontrolatzeko programaren helburua da EAEko elikagai-establezimenduak ikuskatzea establezimendu bakoitzaren osasun-arriskuan oinarrituriko maiztasunarekin. Xede horrekin, Osasun Zerbitzuko ikuskatzaileek **8.703 kontrol-bisita** egin dituzte denera; bisita horietatik **348 autokontrolerako programak ezartzeko auditoretzak** izan dira.

Hiltegietako ikuskatze iraunkorrari dagokionez, animalien ongizatearekin eta behien garbitasunarekin, ekidoen garbitasunarekin eta identifikazioarekin eta txerrien identifikazioarekin lotutako gorabeherak aurkitu dira sarriena.

Elikagaien segurtasun mikrobiologikoa

Establezimenduetako kontrol ofiziala dela eta, 713 establezimendutan jasotako produktuen 1.633 laginen ikerketa analitikoa egin da. Hauek dira emaitza aipagarrienak:

Lagin ez-bateragarriak sorrarazi zituzten patogenoak edo haien toxinak hauek izan ziren: *Campylobacter* spp (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Campylobacter>) (18 lagin, % 47,4), norobirusa (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Norobirusak>) (2 lagin, % 28,6), metizilinarekiko erresistentea den *Staphylococcus aureus* (19 lagin, % 16,4), *Yersinia enterocolitica* (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Yersinia>) (4 lagin, % 6,6), *E. coli* berotoxigenikoa (2 lagin, % 1,7), *Listeria monocytogenes* (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Listeria>) (2 lagin, % <1) eta *Salmonella* spp (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Salmonella>) (1 lagin, % <1). Higiene-faltaren adierazleen artean, 37 gradura zeuden enterobakterioek eman zuten ez-betetzen parametro nagusia (188 lagin, % 13,9).

Sektoreei dagokienez, haragiaren eta haragi-produktuen sektoreak eman du lagin ez-bateragarri gehien: *Campylobacter* spp hegazti-haragiaren prestakinetan eta hegazti-haragiaren nahastea dutenetan (% 47,7); metizilinarekiko erresistentea den *Staphylococcus aureus* behi- eta txerri-haragiaren prestakinetan (% 16,4); *Salmonella* spp ikertua haragi-lagin guztietan (% 0,5); *Yersinia enterocolitica* txerri-haragiaren prestakinetan (% 6,6); eta *E. coli* berotoxigenikoa haragi xehatuan eta behi-haragiaren prestakinetan (% 1,7).

Elikagaien segurtasun kimikoa

2015ean, honako substantzia hauen kontrol selektiboak egin dira: haragi-produktuetako sulfitoak, nitratoak eta nitritoak; plagiziden hondakinak; arrainetako merkurioa; mikotoxinak (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Mikotoxinak>); elikagaiak prozesatzean sortutako konposatuak, eta glutena. Hauek dira aurkikuntza aipagarrienak:

Ez da aurkitu onartutakoak baino eduki handiagorik, ikerturiko hegaluze edo atun freskoaren 9 laginetako batean ere. Ikertutako tintoletaren bi laginek bakarrik zeukaten balio horretatik gorako merkurioa.

Kontrol horien emaitzen artean, nabarmentzekoa da elikagaiak kontserbatzeko gehigarri gisa erabiltzen diren sulfitoetan onarturikoak baino maila handiagoak aurkitu direla: haragi-eratorrietan eta krustazeoetan, oro har, % 5 eta % 10 hurrenez hurren.

Haragi xehatuan orain ere aurkitu dira sulfitoak (<http://wikia.elika.eus/index.php?title=Sulfitoak>) (ikertutako laginen % 16), nahiz eta ez dauden onartuta.

ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 . berri@elika.eus
(<mailto:berri@elika.eus>)