

Osasun Publikoari eta Adikzioei buruzko 2022ko txostena: elikadura-osasuna

2022an Euskadik erroldatutako 25.412 elikadura-establezimendu zituen. Urte horretan kontrolerako 7.786 bisita egin ziren establezimendu horietara.

Kontrol-programak elikagaietatik eratorritako kontsumitzaileen osasunerako arriskuak minimizatzeko estrategiaren ardatza dira (elikadura-establezimendu, hiltegi eta ontzi-izozkailuen kontrola).

Osasun Publikoari buruzko 2022ko Txosten horrek Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saileko Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendaritzako talde teknikoek eskuratutako emaitzak eta eginiko jarduketak laburtzen ditu.

Segurtasun Mikrobiologikorako Programak zaintza- eta kontrol-jarduketak garatzen ditu, nagusiki hiru jarduketa-ildoren bidez:

1. Elikagaiak ekoizteko establezimenduen kontrol ofizialean egiaztapen analitikoa egiteko plana.
2. Patogenoen zaintzarako plan horizontala.
3. Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ekoiztean erabilitako lan-eremu eta tresnetan *monocytogenes* bakterioa kontrolatzeko plana.

Egiaztapen analitikoa egiteko plana

Euskadin eginiko kontrolerako 807 bisitetatik, 3 bakarrik izan zuten AURKAKO irizpena. Zehazki, analisiek emaitza positiboa izan zuten *Salmonella spp./Listeria monocytogenes* bakteriorako “kontsumitzeko prest dauden prestatutako elikagaietan”

(guztira 556 egin ziren), eta bi emaitza positibo egon ziren *Salmonella spp./E. coli* verotoxigeniko/*Listeria monocytogenes* bakteriorako, haragian eta haragi-produktuetan (guztira 53 lagin aztertu ziren).

Patogenoen zaintzarako plan horizontala

Plan horretan, aztertutako 260 laginetatik, 3k emaitza positiboa eman zuten: Bata *Listeria monocytogenes* bakteriorako, ontziratutako haragi-eltzekoetan (29 laginetatik 1); bestea *E. coli* verotoxigeniko/*Salmonella spp.* bakteriorako Kontsumitzeko prest dauden begetaletan (Hozitutako hazien kimuak, Ebakitako fruta eta barazkiak, Pasteurizatu gabeko zukuak) (52tik 1); eta, azkena, Bizirik dauden bi kuskuko moluskuak, ekinodermoak eta gastropodoak, *Salmonella spp./E. coli* bakterioaren positiboagatik (18tik 1).

Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ekoiztean erabilিতako lan-eremu eta tresnetan *L. monocytogenes* bakterioa kontrolatzeko plana

Analisi bidezko egiaztapena 30 establezimendutan egin da, establezimendu bakoitzean elikagaiekin kontaktuan dauden azalaren 5 lagin aterata, eta kontsumitzeko prest dauden produktuei *L. monocytogenes* bakterioa transmititzeko arrisku handiena duten manipulazio-faseetan erabiltzen direnak lehenetsi ziren.

Lortutako emaitzak negatiboak izan dira, 2 establezimenduetako 3 laginetan ez ezik.

Arrantza-produktuei dagokienez, merkurioko gehieneko muga gainditu da aztertutako hiru ezpata-arrainetako batean, eta baimendutako histamina baino gehiago zegoen olio begetalean kontserbatutako atun argiko lagin batean, baina ez zen emaitza positiborik atera atun fresko edo izoztuan.

Elikagai-talde horien kasuan, aditiboetarako baimendutako mugak gainditu ziren krustazeotan (otarrainxkak eta ganbak), sulfito gehiegi baitzeuden. Horretaz gain, sulfitoetarako baimendutako kopuruak gainditu ziren haragiaren deribatuen taldean; zehazki, saltxitxa eta hanburgesetan. Talde horretan ere, nitrato- eta nitrito-maila altuegiak zeuden txorizoan, baimendutakoa gaindituz.

Akrilamidari dagokionez, erreferentziazko mailak gainditu diren kasu bakarra patata frijituen lagin batean izan da. Erreferentziazko mailak gainditzeak adierazten du elikadura-enpresako ustiatzaileek aplikatutako arintze-neurriak berrikusi eta beharrezko prozedura eta kontrolak egokitu behar dituztela.

Azpiko taulan ikus dezakegu zein izan ziren 2022. urtean zehar SCIRIri eginiko jakinarazpenak:

Azpimarratu behar da alerta asko egin zirela **elikagaietan adierazita ez zeuden alergenogatik**. “Beste batzuk” taldean (12 alerta 2022an zehar) sartuta daude olioak, edariak, elikagaiekin kontaktuan dauden materialak eta elikadura-osagaiak; hain zuzen ere, azken horiek goieneko unean daude, merkatuan elikadura-osagai berriak sartzen ari baitira.