

Elikadurako arrisku biologiko eta kimiko emergenteak Espainian

AESANek elikagaien segurtasunerako interesik handieneko arrisku kimiko eta biologikoen prospekzio-txostenak eguneratu ditu, gizakiarentzako kaltegarriak izan daitezkeen arriskuak identifikatu eta horien kudeaketarako gomendioak emateko, dela ikerketa-beharra identifikatzeko, dela elikakatearen kontrol ofizialean kontuan izateko balizko orientazioak identifikatzeko.

** Arrisku biologiko bakoitzaren identifikazioa deskribatu da, elikagaietan duten prebalentzia, determinatzeko metodoak eta gizakiaren osasunean duen eragina.*

- **ESKAPE bakterioak** (erresistentzia anitzeko bakterioa, pertsonetan klinika oso konplexua eragiten du):

Acinetobacter spp., *Klebsiella pneumoniae* eta *Pseudomonas aeruginosa* bakterioen erresistentzia anitzeko anduiak ugaritzea da infekzio nosokomialen zergati garrantzitsuetako bat. Hori dela eta, beharrezkoa da kontsumitzeko prest dauden elikagaietan horien prebalentzia ezagutzea, hala nola entsaladetan eta landare jatorriko elikagai freskoetan.

- **Campylobacter:**

Behi-, ardi- eta txerri-ustiategietan aurkitutako prebalentziaren ondorioz, *Campylobacter jejuni* eta/edo *Campylobacter coli* haragien eta haragizko produktu deribatuen ikerketetan sartzeko beharra identifikatu da.

- ***Escherichia coli*, Shiga toxinen ekoizlea:**

Espainian azken 25 urteetako agerraldiekin duen harremana

egiaztatu ahal izan da, beraz, behi-haragian, esne gordinean eta hostodun barazkietan kontrolatzea gomendatzen da.

▪ ***Bacillus cereus* eta *Cronobacter* spp:**

Hauts-itxurako materialetan (hala nola mota desberdinetako irinak, zereal-irinak barne) biziraun dezakeenez, beharrezkoa da prebalentzia aztertzea eta zereal-irinetan duen presentzia kontrolatzea.

▪ **TBEV** (akainek eragindako entzefalitisaren birusa):

Akainek transmititutako entzefalitis biriko kasuak ugaritu egin direnez eta kasu horiek birus hori izan dezaketen esne gordina edo esneki gordinak kontsumitu izanari lotuta daudenez, beharrezkoa da elikagaia horien ikerketa sakonagoa egitea.

**Arrisku kimiko bakoitzaren identifikazioa eta karakterizazioa dago, bai eta esposizioaren ebaluazioa, arriskua kudeatzeko gomendioak eta elikakatean kontrolatzeko aukerei buruzko gogoetak ere.*

▪ **Aluminioa:**

Metal horren potentzial neurotoxikoaren ondorioz, beharrezkoa da elikagaietako edukia ikertzen jarraitzea, Espainiako esposizio dietetikoa zenbatetsi ahal izateko, iturri intrintsekoak edo gehitutakoak (gehigarriak, prozesatzearen ondorioak, biltegitratzeko ontzien ondoriozko migrazioak, etab.) identifikatzeko metodoak barne.

▪ **Antimonioa:**

Dietaren bidezko esposizioari lotutako arriskuak murrizteko, beharrezkoa da edukirik handieneko elikagaietan (ogia, zerealak eta frutak) Sb-ren biodisponibilitatea

zehazteko azterketak egitea.

▪ **Kromoa (VI):**

Datu gutxi dagoenez, ezin da arriskuaren ebaluazio zuzena egin; beraz, uran eta elikagaietan dagoen edukia kontrolatu behar da.

▪ **Antrakinonak (ATQ):**

Kartzinogenizitatea izan dezakeenez, gomendagarria da lehortutako eta/edo ketutako elikagaietako agente kimikoen azterketan honen analisia egitea eta batez ere, landareen aterakinetatik datozenetan (adibidez, teak, infusioetarako belar aterakinak).

▪ **Aflatoxinak:**

Gaur egun badirudi aflatoxinen presentzia sarri izaten dela hurretan, pistatxoetan eta kakahueteetan; beraz, beharrezkoa da elikagaien mailako azterketa prospektiboa egitea, arriskua ebaluatzeko.

▪ **Melamina:**

Baxerak, ontziak eta tresnak egiteko melamina polimeroak ere badituzten plastiko termoeگونkorrak gero eta gehiago erabiltzen direnez, melaminaren eta honen analogoaren (azido zianurikoa) presentziari lotutako arriskua areagotu daiteke. Bi horien ko-esposizioak ondorio nefrotoxiko handiagoa duela ikusi da; beraz, bi konposatuak batera ebaluatzea gomendatzen da.

▪ **Bisfenol A-ren analogoak (BPA):**

BParen analogoek BParen antzeko ondorio disruptorea dutela ikusi da, beraz, elikagaietan analizatzea gomendatzen da, batez ere, kontserba-latetan, maila altuagoak direla ikusi baita.

▪ **Esterigmatozistina (STE):**

*Aspergillus*aren mikotoxina horri buruzko ebaluazio fidagarriarik ez da gizakiaren elikagaien bidezko esposizioan eta elikagaietako maila seguruak ere ez dira ezagutzen. Beraz, gehiago ikertu beharreko mikotoxina emergentea da.