

NAFARROAKO GOBERNUA

GARAPEN EKONOMIKOA

ESKUBIDE SOZIALAK

OGASUNA ETA FINANTZA POLITIKA

LEHENDAKARITZA, FUNTZIO
PUBLIKOA, BARNEA ETA JUSTIZIAHERRITARREKIKO ETA
ERAKUNDEEKIKO HARREMANAK

HEZKUNTZA

OSASUNA

KULTURA, KIROLA ETA GAZTERIA

LANDA GARAPENA, INGURUMENA
ETA TOKI ADMINISTRAZIOA

SEGURTASUNA ETA LARRIALDIAK

Osasunak urtean elikagaien 2.400 azterketa eta 5.500 ikuskapen baino gehiago egiten ditu kontsumitzailearen segurtasuna bermatzeko

55,3 milioi animalia-aren kontrola gehitzen zaion zaintza horrek azken urteotako elikagai bidezko toxiinfekzioak gutxiago agertzen lagundu du

Viernes, 21 de agosto de 2015

Elikagaien 2.451 laginen azterketa, enpresa nahiz establezimenduetan egindako 5.549 ikuskapen, eta haiei hiltegi-tako 55 milioi animaliei egindako kontrola gehituz; horiek guztiak, Nafarroako Gobernuak, Osasun eta Landa Garapenaren bidez, elikakatean egiten duen segurtasun-kontrolerako urteko zifra batzuk dira, "baserritik mahaira"; haren bidez, azken urteotako elikagai bidezko toxiinfekzioak gutxiago agertzen lagundu ahal izan da.



Elikagaien 2.400 lagin baino gehiago aztertu dira.

Agerraldi horiek % 15 gutxitu dira 2014an aurreko urtearekin alderatuz, eta murrizte hori komunitate-esparruan eta taldekako sukaldaritza-arloan gertatu da. Nolanahi ere, joera positibo hori ez da modu berean gertatu familia-eremuan; azken horretan, eutsi egin zaiola ikusi da, eta gaitz horien eragina handitu egin dela ere.

Kontrol-prozesu hori Landa Garapeneko Departamentuak egiten du, nekazaritza nahiz abeltzaintzako ekoizpen primarioko etapetan, eta baita Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuak ere gainerako elikakatean, hau da, elikagaiak egin eta merkaturatzeko orduan.

Elikagai bidezko toxiinfekzioak

Elikagai bidezko toxiinfekzioak edo elikagaien bidez transmititzen diren gaixotasunak gertatzen dira honako hauek dituzten kutsatutako elikagaiak irensteagatik: eragile biologiko patogenoak, bakteriak, birus eta parasitoak edo eragile horiek eragindako toxinak. Gaitz horien artean, gure Komunitatean azpimarratzen dira *Campylobacter*-ek, salmonellosiak, Giardiek eta birikoek eragindakoak. Ohikoena gaitz horiek garrantzi gutxiko sintomak eragitea da, esaterako: beherakoak, gorakoak, sabeleko mina, sukarra eta ondoeza, beren kasa edo mantenu eta hidratazioko neurriekin konpontzen direnak, baina zenbaitetan konplikazio larriak sor ditzakete, heriotza eragin arte ere. Beraz, gaitz horiek prebenitzea ezinbestekoa da elikakate guztia kontrolatuz, eta kontsumitzailearen inplikazio aktiboarekin.

Aipatu behar da mikrobioen kutsatzea ez dela beti elikagaien bistako hondatzean nabaritzen, eta horrek ageriko arriskua eranstean die gaixotasun-mota horiei.

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuan egiten diren jarduerak askotarikoak dira, eta bertan sartzen dira, besteak beste: elikagaien elaboraziorako eta merkaturatzeko higie-rikuskapen eta kontrolak, hiltegi-tako animalien higie eta ongizatearen kontrola barne; elikagai-alertak kudeatzea; beharrezko elikagai-enpresen erregistroen ikuskapen-jardura egiteko, eta gizakien zoonosia prebenitzeko programak; alderdi horiek guztiak oinarritzeko dira biztanleen osasunaren babes integrala bermatzeko kontsumitzen dituzten elikagaiei dagokienez.

1.994 elikagai-enpresetan eta txikizkako 9.118 enpresatan hartutako 2.451 laginen azterketa

Elikagaien segurtasuna bermatzeko kontrol publikoko jardueren barnean, Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuak 2.451 lagin aztertu zituen iaz; haietatik 1.940 merkaturatuko elikagaienak ziren, eta gainerakoak, 311, prestatutakoak. Aipatu behar da, aztertutako laginen barnean, gehienak haragi, hegazti... buruzkoak direla (490 analitika), eta atzetik datoz prestatutako platerenak (292). Elikagaien laginak sistematikoki hartzen dira, elikagaien urteroko plan bat jarraituz eta, haren barnean, osasuneko oinarritzeko gune guztiak eta animaliak hiltzen nahiz haragi-prestakuntzaren bat egiten duten hiltegiak daude. Lagin guztiak Nafarroan erregistratutako elikagaien 1.994 enpresetatik eta txikizkako 9.118 enpresetatik hartu dira. Laginak Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko kontrol ofizialeko laborategian prozesatzen dira eta, gutxiago, kontrol ofizialeko beste laborategi batzuetan.

Kasu guztietan, azterketen helburua eragile patogeno edo gizakientzat arriskutsuak diren substantziak topatzea da. Zehazki, iaz egindako azterketa mikrobiologikoetan intzidentzia-portzentaje handiena *Listeria monocytogenes*-i zegokion (12 emaitza positibo, hartutako 378 laginetatik). Izan ere, *Listeriosia* nahitaez deklaratu beharreko elikagai bidez transmititzen den gaitz bakarra da eta, besteen aldean, (botulismoa, kolera, bazilo-disenteria, sukar tifoidea eta paratifoidea eta trikinosia), ez du murrizteko joera argirik.

Gainera, iaz 5.549 ikuskapen egin ziren Nafarroako elikagaien enpresa eta establezimenduetan, eta beste hainbeste akta egin ziren. Zifra horren barnean ez dira sartzen Iruñean eta Tuteran egindakoak, hango udalek beren osasun-zerbitzu propioak baitituzte, eta haien udal-mugarteetako jardura horiek bere gain hartzen dituzte.

Gizakiak kontsumitu aurretik haragia merkaturatu baino lehen hiltegi-tan animalia guztiak kontrolatu eta ikuskatze-ari dagokionez, aipatu behar da, dauden 15 hiltegi-tan 52,3 milioi hegazti, 2,2 milioi untxi eta beste animalia batzuen 818.481 kanal ikuskatu zirela.

Elikagaien gaixotasunen prebentziozko neurriak

Adierazi den moduan, azpimarratu behar da kontsumitzailea elikakatearen azken zatian dagoela, eta ez dela, inolaz ere, elikagai-segurtasunaren eragile pasibo; izan ere, higieneko jardute zuenak egitearen arduraduna da, eta baita etxe-eremuan elikagaiak erosteko nahiz kontserbatzeko aukerak aplikatzearen erantzule ere, aurreko faseetan lortutako elikagai-segurtasuna arriskuan jarriko ez dutenak.

Elikagaien kontsumo erantzulea ezinbestekoa da urte guztian, baina udan bereziki arriskutsua da; izan ere, ohikoa da elikagaiak etxetik kanpo gehiago kontsumitzea eta, gainera, tenperatura altuek eragile patogenoak agertzen laguntzen dute, bai eta haien toxinak agertzen ere elikagaietan.

Horregatik, kontsumitzaileek betetzeko errazak diren ondorengo prebentziozko neurriak hartu behar dituzte, eta neurri horiek Osasunaren Mundu Erakundeak argitaratutako elikagaien higie-rikustakuntzarako gomendioetan oinarritzen dira.

- Era higienikoan erabilitako eta manipulaturako elikagaiak baino ez dira eskuratu eta kontsumitu behar. Haragia, arraina edo gozogintzako produktuak hoztuta edo izoztuta eskuratu behar dira. Ez da

esne gordina edan behar aurrez tratamendu termikoa egin ez bazaio; pasteurizatuta edo esterilizatuta egon behar du. Azalera zikinkeriarekin arrautzak garbitzea, lan hori, erabili baino lehen egin behar da. Konkortutako, oxidatutako edo hondatutako ontziak baztertu eta ez dira kontsumitu behar. Baimendutako saltokietan eskuratutako elikagaiak bakarrik kontsumituko dira.

-Elikagaiak jan aurretik, iraungitze-datak edo kontsumo-mugak kontrolatu behar dira: erosten ditugun produktuak zuzen kudeatzea garrantzitsua da, lehenik eta behin, lehenago erositako elikagaiak kontsumituz edo hurbileneko iraungitze-data dituztenak. Ezinbestekoa da iraungitze-datak beti kontrolatu eta errespetatzea

-Gordinak eta prestatutakoak diren elikagaiak bereizi egin behar dira beti. Gordinak, haragia edo arrautzak, esaterako, prestatutakoengatik eta fruta nahiz gordinik jateko beste barazki batzuetatik berezita izan behar dute beti kutsatze gurutzatua ekiditeko. Garrantzitsua da hozkailuetan arau hori jarraitzea elikagaiak ontziekin edo filmeekin babestuz, elikagai gordin eta prestatuen arteko kontakturik ez izateko. Prestatutako elikagaiak objektu eta tresnekin kontaktuan ez izatea ere saiatu behar da, adibidez: mozteko taulak, azalera, laban zikinak edo elikagai gordin edo bakterio zikinekin kontaktuan izan direnak.

-Elikagaiak behar bezala prestatu behar dira: ondo prestatuz gero, jakia 70° C-ko tenperaturara berotzeak minutu batzuetan eragile patogenoak suntsitzea bermatzen du. Arrain gordina edo gutxi berotuta kontsumitzen bada (antxoak ozpinetan edo prestatutako beste arrain batzuk tenperatu baxuetan), haiek prestatu aurretik egun batzuetan izoztuko dira. Gordinik kontsumitzen diren frutak eta barazkiak edateko urarekin garbitu behar dira.

- Elikagaien kontserbazioa denboran mugatu egin behar dira, eta tenperatura egokietan. Elikagaiak prestatu bezain laster kontsumitu behar dira. Ondo prestatzeak mikroorganismoak sortzea ekiditen badu ere, ez dira inoiz kanpoan utzi behar. Berehala kontsumitu ezin diren elikagaiak, 60° C baino gehiagotan kontserbatuko dira, edo hotzean kontserbatu behar bada, 7° c baino gutxiagoan. Izoztutako elikagaiak hozkailuan desizoztu behar dira. Ez da inoiz hotz-katea eten behar janaria erosten denetik kontsumitzen den arte. Berotu ezin diren jakiak –gazpatxoak edo entsaladak– berehala hoztuko dira. Soberan geratutako aurrez egindako janaria kontsumitzen bada, hozkailuan kontserbatu behar da, eta tenperatuta maximoan berotu jan aurretik.

- Elikagaiak manipulatu dituzten pertsonen higiena egokia bermatu behar da, bai eta sukaldea garbia egotea ere: jakiak manipulatu dituzten pertsonen higieneko praktika zorrotzak bete behar dituzte. Eskuak sarritan garbitu behar dituzte, eta komunera joaten denean, beti. Jakiak prestatzeko tokiak, azalera eta erabilitako tresnak garbi izan behar dute. Halaber, elikagaiak gordetzen ditugun ontzi, hozkailu eta izozkailuak garbi egon behar dute. Hondakinak ontzi lau, garbigarri eta itxietan gordeko dira, elikagaietatik urrun.

- Jakiek intsektu, karraskari, eta maskotetatik urrun izan behar dute: germen patogenoak eraman ditzakete, eta elikagai-gaitzak transmititzen dituzten parasitoak; elikagaiekin kontaktua izan ez dezaten saiatu behar da.

- Edateko ura bakarrik erabili. Ura ezinbestekoa da edateko, jakiak garbitzeko eta haiek prestatzeko. Beraz, ontziraturako urak erabili behar dira, hornidurako sare publikokoa, eta inoiz ez edateko ur bihurtu gabeko ura. Edateko ura erabiliz bakarrik prestatuko da izotza.

- Giro-tenperaturan dauden elikagai galkorrak ez kontsumitu. Taberna, kafetegi, jatetxe eta abarretan erakusten diren jakiak bitrinetan babestuta izango dira, baldintza egokietan kontserbatuta eta hoztuta haien kontserbazioak hala egitea eskatzen duenean. Baldintza horiek betetzen ez dituzten jakiak baztertu egin behar dira.