

Unia każe badać kiełki

16 października 2012

Unia Europejska wprowadza rozporządzenie nakładające obowiązek badania kiełków przed dopuszczeniem ich do na rynek. To rezultat ubiegłorocznej epidemii w Niemczech wywołanej przez nieznany wcześniej, wyjątkowo groźny szczep pałeczki okrężnicy – *E. coli*. Ostatecznie stwierdzono, że zakażenia i śmierć kilkudziesięciu osób wywołały bakterie znajdujące się w kiełkach kozieradki, pochodzących z Egiptu.

– Przepisy w Unii Europejskiej dotychczas nie zalecały badania kiełków w kierunku chorobotwórczych, czyli werotoksycznych *E. coli* – mówi Agencji Informacyjnej Newseria dr Halina Ścieżyńska z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny.

To ulegnie zmianie. Przed końcem roku w całej Unii Europejskiej ma zacząć obowiązywać rozporządzenie nakładające na państwa członkowskie obowiązek badania kiełków, ze szczególnym uwzględnieniem serotypu 0-104. Tak jest oznaczany szczepy bakterii *Escherichia coli* produkującej zabójczą toksynę.

Państwowy Zakład Higieny przygotowuje plan urzędowej kontroli i monitoringu.

– Sanepidy są przygotowane do nowego rozporządzenia i wybrane stacje badały już kiełki i niektóre warzywa w tym kierunku – tłumaczy dr Halina Ścieżyńska.

Ekspertka przestrzega, że w żywności jest wiele drobnoustrojów chorobotwórczych – mogą pojawić się na przykład drobnoustroje proteolityczne [rozkładające wiązania peptydowe w białkach], które powodują zmiany w smaku i konsystencji. Takie produkty są od razu odrzucane przez inspekcje. Najgroźniejsze są jednak te chorobotwórcze, które mogą powodować zatrucia pokarmowe.

– Jeżeli chodzi o żywność w Polsce to najczęściej zatruć jest wywoływana nie przez E. coli, ale pałeczki salmonelli. Zdecydowanie bardziej zanieczyszczona jest żywność pochodzenia zwierzęcego, nie roślinnego. Ale właśnie ta epidemia w Niemczech pokazała, że trzeba zwracać uwagę również na żywność pochodzenia roślinnego – dodaje dr Halina Ścieżyńska.

Przekonuje jednak, że konsumenci mogą czuć się bezpiecznie.

– Razem ze stacjami sanitarno-epidemiologicznymi, inspekcją weterynaryjną czuwamy nad tym i staramy się, żeby żywność w obrocie była przebadana i bezpieczna dla ludzi – zapewnia dr Halina Ścieżyńska.

Ważną rolę w tym procesie odgrywa unijny System Informowania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych RASFF.

– W każdym kraju, w którym zanotowano obecność niebezpiecznej żywności zawierającej np. drobnoustroje chorobotwórcze lub inne czynniki chemiczne niebezpieczne dla człowieka, informujemy od razu pozostałe kraje członkowskie. W związku z tym i Polska jest o takich przypadkach informowana – wyjaśnia badaczka.

Dodaje jednak, by zawsze być czujnym, bo nieuniknione są takie kryzysy, jaki był w Niemczech. Doradza, by przede wszystkim przestrzegać terminów przydatności do spożycia produktów. Sprawdzać, czy opakowanie zostało zmienione, czy np. wieczko zamkniętego produktu nie jest uwypuklone. I spożywać żywność zgodnie z zaleceniami na etykiecie. Natomiast każde warzywa i owoce powinny być dokładnie umyte.

Źródło: [Newseria](#)