



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

ПЪПЕШИТЕ МОГАТ ДА БЪДАТ ПРИЧИНА ЗА ХРАНИТЕЛНИ ИНФЕКЦИИ¹

Изследователи във Федералния институт за оценка на риска в Германия (BfR) препоръчват пъпешите да се съхраняват в хладилник и да се консумират скоро след нарязването.

Пъпешите могат да бъдат замърсени с патогени по време на растежа, брането, транспорта или съхранението. По време на нарязването и подготовката за консумация, патогенни бактерии могат да контаминират месестата част на плода от недостатъчно измитата кора. Установени са случаи, когато в месестата част на плода, поради ниско ниво на киселинност, бързо да се размножават салмонели, листерии и колибактерии

Проф. д-р Хенсел от същия институт препоръчва след нарязване пъпешите да се консумират веднага или да се съхраняват нарязани в хладилник. Парчета останали извън хладилника за няколко часа трябва да се изхвърлят. Като цяло BfR препоръчва правилата на хигиена в кухнята стриктно да се прилагат при приготвянето и съхраняването на пъпеша. Бременни жени, малки деца, възрастни и болни хора трябва да се въздържат от ядене на нарязани пъпеша, които са били съхранявани при стайна температура в продължение на няколко часа.

В магазините, които продават пъпеша, е популярна практика да ги предлагат и на части (половинки и четвъртинки). Предварително нарязани пъпеша също са популярни и се продават готови за ядене, често в смес с други видове плодове/плодови салати/. Ако патогенни бактерии влязат в контакт с месестата част на плода, която е с ниско съдържание на киселинност и плодът не е в хладилник, те се размножават бързо в рамките на няколко часа. След консумация на пъпеша са установени епидемични взривове предизвикани от салмонели, листерии и ентерохеморагични колибактерии.

През 2011 г в САЩ 147 човека са заразени с *Listeria monocytogenes* след консумация на пъпеша. От тях 33 човека умират, а една бременна жена е абортира. В Германия, Обединеното кралство и Ирландия потреблението на вносни пъпеша е причина за няколко случая на салмонелоза в края на 2011 година.

Пъпешите влизат в контакт с патогени на различни етапи от тяхното производство, при неадекватни хигиенни предпазни мерки по време на производството или измиването. Когато пъпешите се разрязват при неизмита добре кора, бактериите проникват от кората към месестата част. Месестата част може да бъде контаминирана с

¹ Материалът „Melons can transfer pathogenic germs“ е достъпен на следния адрес:

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/22/melons_can_transfer_pathogenic_germs-187543.html

патогенни микроорганизми чрез ръцете или нечисти кухненски прибори (ножове или дъски за рязане).

За да се сведе до минимум рискът от хранителен инфекция, причинена от пъпеши, трябва да се спазват при всички обстоятелства общите правила на хигиената в кухнята - измиване на ръцете и използването на чисти ножове и дъски за рязане с цел избягване на кръстосано замърсяване.

Федералният институт препоръчва хранителните магазини и ресторанти да доставят пъпеши за консумация на крайни клиенти в рамките на два часа, след тяхното нарязване.

Изготвил:
Евгени Макавеев