



## 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](http://www.babh.government.bg)

### Биологична безопасност

#### *Biological Safety*<sup>1</sup>

Отделът по биологична безопасност, изследва рисковете за здравето предизвикани от микроорганизмите и токсините отделени от тях предизвикващи инфекция. Прионите, наред с бактериите, дрождите, плесените, вирусите и паразитите, са обект на изследвания от отдела. Изследването обхваща не само храната, като носител на инфекциозното начало, но и фуражите, козметиката, опаковките и уредите използвани при преработката на храните. Отделът, както и лабораториите са ангажирани при откриването на причините за възникнали хранителни токсико инфекции, зоонози и при откриване на появяваща се антимикробна резистентност. Друга задача на отдела по биологична безопасност е да координира събирането и оценката на данните от мониторинговите програми в страната.

Отделът по биологична безопасност се състои от няколко екипа в следните направления:

- микробиалните токсини;
- концепции свързани с хигиената и безопасността на храните;
- епидемиология и зоонози;
- предпазване от и разследване на хранителните токсикоинфекции;
- диагностика, генотипизиране и охарактеризиране на патогените;
- антимикробна резистентност и факторите водещи до повишаване на резистентността.

Всяка година до 400 души в Германия се разболяват от листериоза. Въпреки малкия брой заболели хора в сравнение с другите инфекции значителната смъртност (около 9%) определя значимостта на инфекцията. Основния причинител е *Listeria monocytogenes*, която е широко разпространена в околната среда и попада или директно от животните или със съставките на храните от растителен произход, а може да бъде внесена в тях и по време на обработката. Поради тази причина рискът е висок при консумацията на храните готови за консумация, които се консумират без термична обработка.

Най-често листерии се откриват в пушената риба, вейната риба, меките сирена и полутвърдите сирена. Националната референтна лаборатория по листериите е свързана с BfR.

През 2012 година в Германия *L. monocytogenes* е открита в 29 (6,1%) от пробите взети от пушена или вейна риба веднага след излагането и в търговска мрежа, а факта, че броя на положителните проби взети малко преди изтичане на годността на продукта се е увеличил на 40 (8,4%), се дължи на особеността на листериите да продължават да се

<sup>1</sup> Jahresbericht Annual Report, BfR, Bundesinstitut für Risikobewertung, 2012 – Годишен доклад на Федералният институт за оценка на риска  
ISSN 2192-8428 (on line)

намножават и в хладилни условия. При меките и полутвърдите сирена произведени от непастъоризирано мляко шест проби са дали положителен резултат за листерия (0.7%).

При термично обработените месни продукти листерия се открива при 18 (2%) от взетите проби

Салмонелите са най-често срещани в продуктите от птиче месо, но се срещат и при свинското и при говеждото. Стриктния контрол при производството на фуражите, фазите на добиване на месото и разпространението му са довели до намаляване на инфекциите със салмонели от 72 377 през 2000 г. на 20 849 през 2012 г.

Изготвил:

/С. Стоев/