



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А

СИГУРНОСТ
ВСЕКИ ДЕН

☎+359 (0) 2 915 98 20, ☎+359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

Опит за приоритизация и оценка на последиците от прекарано заболяване с влошаване качеството на живота от 14 патогенни агента, произтичащи от храните в САЩ

Проф. д-р Георги Георгиев-експерт в ЦОР/БАБХ

Измерването на последиците от прекарано заболяване, като намаляване (влошаване на /или влияние върху) качеството на живота за определен период от време или години (QALYs) е с нарастваща важност за оценката на риска при провеждане политиката на безопасност на храните. Представени са подробни алгоритми и са сравнявани 14 основни патогенни агента, произтичащи от храните и имащи отношение за човешкото здраве. Използвани са следните критерии: последици от прекараното заболяване, влошаване качеството на живота в дни или години за всеки отделен случаи, продължителност на хоспитализациите и съотношението им към смъртните случаи, индекси на качеството (HRQL), като всеки здравен статус е бил изследван и окачествяван по системата на едно от петте EQ-5D метрични функционални състояния, разработени и въведени от Института по Медицина на САЩ (Institute of Medicine - IOM). Агентите, които предизвикват над 95% от заболяванията, хоспитализациите и смъртните случаи с произход храните в САЩ са: *Campylobacter* spp., *Clostridium perfringens*, *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayetanensis*, *Escherichia coli* O157:H7, Shiga toxin-producing *E. coli* non-O157, *Listeria monocytogenes*, nontyphoidal *Salmonella enterica*, *Shigella*, *Toxoplasma gondii*, *Vibrio vulnificus*, *Vibrio parahaemolyticus* and other noncholera *Vibrio*, and *Yersinia enterocolitica*. Авторите са оценили, че над 5800 QALYs са загубени на 1000 случая от *L. monocytogenes* и *V. vulnificus*, сравнено с 125 QALYs, загубени на 1000 случая от *T. gondii*, 26 - за *E. coli* O157:H7, 16 - за *Salmonella* и *Campylobacter*, и 14 за *Y. enterocolitica*. Оценката за останалите 7 патогенни агента показва, че те предизвикват по-малко от 5 загубени QALYs на 1000 случая. Общо 14-те патогенни агенти предизвикват над **61,000 загубени QALY на година, като 90% от тях се падат на акутните инфекции, отговорни за 65% от QALY загубени на година. На хроничните и конгениталните заболявания я се падат едва 28% от QALY загубени на година.** Това показва, че използваната методика за метрично сравняване и приоритизацията с оценка на последиците от прекарано заболяване от 14 патогенни агента, произтичащи от храните е напълно приложима за оценяване тежестта на акутните заболявания, които тези патогенни агенти предизвикват. Тя се нуждае от

допълнително усъвършенстване при приоритизиране на хроничните и конгениталните патогенни агенти, произтичащи от храните.

Литературен източник:

Michael Batz,¹ Sandra Hoffmann,² and J. Glenn Morris, Jr.¹ Disease-Outcome Trees, EQ-5D Scores, and Estimated Annual Losses of Quality-Adjusted Life Years (QALYs) for 14 Foodborne Pathogens in the United States, **Foodborne Pathogens and Disease, Volume 11, Number 5, 2014, 395-402.**

13.05.2014 г.

Горепосочената информация ще бъде публикувана на електронната страница на Българска агенция по безопасност на храните (<http://www.babh.government.bg/bg/actualno-risk-evaluation.html>) и Националния фокален център на EFSA (http://focalpointbg.com/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg) към Центъра за оценка на риска.