



СИГУРНОСТ ВСЕКИ ДЕН

Резюме на научно становище относно актуализацията на настоящите познания върху появата и контрола на вирусите причиняващи хранителни инфекции

EFSA Journal, 2011; 9(7):2190

Европейският орган по безопасност на храните (EFSA) е изготвил научно становище относно появата и контрола на вирусите причиняващи хранителни инфекции. Проучването обхваща първичното производство, хранително-вкусовата промишленост, съхранението и търговията на дребно. Данните от проучването трябва да подпомогнат за оценката на риска. В становището се обръща внимание на биологията, епидемиологията, диагностиката и значението за общественото здраве на вирусите причиняващи хранителни инфекции, които са Норовируси (NoV), Хепатит А (HAV) и Хепатит Е (HEV).

NoV е най-честата инфекция причиняваща гастроентерити при хора. HAV е етиологичния агент на най-често срещаният тип на хепатит в световен мащаб. За разлика от NoV и HAV, HEV е идентифициран като зооноза.

В ЕС основният път на предаване на NoV е от човек на човек, докато при HAV е пряко или непряко от човек. Заразяването става предимно след консумация на замърсена вода или храна. Храните могат да бъдат контаминирани с вирус по време на всички етапи от хранителната верига. Предаването на вируси причиняващи зоонози (напр. HEV) може да стане чрез консумация на продукти от животински произход. Вирусите не се размножават в храни, но дълго перзистират в тях, както и в околната среда.

В ЕС не е известно колко от заболяванията причинени от NoV са хранителни инфекции. Надзорът на хранителните инфекции причинени от NoV показва данни за значително занижаване. Данните от докладите за случаите на HAV често са недостатъчни, за да се докаже участието на храни. Диагностиката на HEV при хората не е рутинна практика в повечето лаборатории. Препоръчва се съсредоточаване върху превантивните мерки и въвеждане на микробиологични критерии за вируси в двучерупчести мекотели, освен ако на етикета е посочено „Да се подложи на термична обработка преди консумация“. Тези критерии могат да бъдат използвани от хранителните предприятия за валидиране на контрола си, с цел изпълняване на установените критерии. Използването на стандарт за надзор и класификация на E.coli при двучерупчестите мекотели, предоставя обща информация за фоновото ниво на фекално замърсяване.

Регулаторните стандарти и подходи за мониторинг могат да бъдат усъвършенствани, за да се подобри опазването на общественото здраве. Препоръчва се съсредоточаване на контролните мерки върху избягване на фекално замърсяване при двучерупчестите мекотели в производствените райони. Превантивните подходи могат да включват: въвеждане на зони на забрана в близост до канализации, по-строги стандарти за класификация на зони от клас Б по отношение на E.coli, както и използване на процедури с цел сигнализиране на замърсяване. Препоръчва се също обучение на работещите в хранителната сфера относно хигиенните изисквания след приготвяне на храна, с цел намаляване на замърсяване. Високорисковите групи хора (заболяване на черния дроб и бременни жени), трябва да избягват консумация на недостатъчно термично обработено месо и черен дроб от диви и домашни свине, с цел предпазване от Хепатит Е.

Като източници на хранителни инфекции е необходимо да се определи тежестта на заболяването, гъстота на популацията, рисковите фактори и клиничното значение на NoV, HEV и HAV.

За да се определи ефикасността на конкретните възможности за контрол е необходимо да се изгради количествена рамка за оценка на риска. Това трябва да се направи за специфични приоритетни комбинации на ниво вирус-суровина, включително разглеждане на целевата група. Необходими данни за оценката на риска са: потребителски навици; нива на контаминация и пренасянето на вируса чрез храна и вода; естествено перзистирание на вируса върху/в храни; взаимодействие на заразяваща доза-последствие за хората. Тези данни трябва да се събират въз основа на специфични цели проучвания, включително и вземане на проби.

Изготвил:

Д-р Стефан Околийски-ЦОР