



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ

Αθήνα, 27/05/2011



ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΑΜΕΣΗΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

**«Ενημέρωση σχετικά με την παρουσία βακτηρίου (E. coli)
σε Ισπανικά αγγούρια που διακινήθηκαν στην Γερμανία»**

Τι αφορά;



Ο ΕΦΕΤ ενημερώθηκε μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τη διακίνηση στην Γερμανία αγγουριών βιολογικής και συμβατικής γεωργίας, προέλευσης Ισπανίας, στα οποία ανιχνεύτηκε

Enterohaemorrhagic Escherichia Coli (EHEC) σε υψηλές συγκεντρώσεις. Οι Γερμανικές αρχές ανακοίνωσαν ότι εμφανίστηκαν κρούσματα με αιμολυτικό ουραιμικό σύνδρομο και αιμορραγική διάρροια, τα οποία προκλήθηκαν από την τοξίνη (Shiga) προερχόμενη από στέλεχος του Escherichia Coli. Οι έλεγχοι των γερμανικών αρχών είναι σε εξέλιξη και η υπόθεση διερευνάται. Περαιτέρω πληροφόρηση για το θέμα μπορεί να αναζητηθεί στην κάτωθι ιστοσελίδα:

http://www.rki.de/EN/Home/homepage_node.html

Πηγή προέλευσης

Σύμφωνα με τη μέχρι στιγμής πληροφόρηση, η πηγή της επιμόλυνσης εντοπίζεται σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης - αγγούρια Ισπανικής προέλευσης των επιχειρήσεων PEPINO BIO FRUNET S.L." με έδρα την πόλη Malaga και "HORT O FRUTICOLA" με έδρα την Roquetas de Mar Almeria.

Τι είναι η τοξίνη Shiga;

Πρόκειται για τοξίνη η οποία παράγεται από ένα στέλεχος εντεροαιμορραγικού κολοβακτηριδίου Escherichia Coli και ενδέχεται να προκαλέσει ήπια εντερική νόσο και σε σπάνιες περιπτώσεις σοβαρές επιπλοκές στους νεφρούς.

Ποια είναι τα συμπτώματα;

Συνήθη συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης από τοξίνη Shiga είναι κολλικοί του εντέρου, διάρροια συχνά αιμορραγική, έμετοι και ήπιος πυρετός. Τις περισσότερες φορές η ασθένεια έχει ήπια συμπτώματα και διάρκεια από 1 έως 3 ημέρες. Εν τούτοις, σοβαρές επιπλοκές όπως αιμορραγική κολίτιδα ή αιμολυτικό ουραιμικό σύνδρομο (HUS) μπορεί να προκύψουν σε ακραίες περιπτώσεις.

Οδηγίες προς τους καταναλωτές

Για την αποφυγή γενικά φαινομένων τροφικής δηλητηρίασης, ο Ε.Φ.Ε.Τ. συνιστά στους καταναλωτές να ακολουθούν τις ορθές πρακτικές υγιεινής κατά την προετοιμασία των γευμάτων. Δηλαδή πολύ καλό πλύσιμο των λαχανικών με άφθονο καθαρό νερό, ειδικά αυτών που θα καταναλωθούν ωμά και να φροντίζουν για την προσωπική τους καθαριότητα κατά την προετοιμασία του φαγητού, όπως και για την καθαριότητα του χώρου προετοιμασίας του.

Ποιες είναι οι ενέργειες σε εθνικό επίπεδο;



Ο Ε.Φ.Ε.Τ., στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του, έχει ενημερώσει τις επιχειρήσεις τροφίμων, σούπερ – μάρκετ, συνδέσμους, αγορές, κ.α. για σχετικούς προληπτικούς ελέγχους, ενώ βρίσκεται σε συνεχή επαφή τόσο με το Κέντρο Ελέγχου & Πρόληψης Νοσημάτων (ΚΕ.ΕΛ.Π.ΝΟ.), όσο και με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Ο Ε.Φ.Ε.Τ. παρακολουθεί συστηματικά τις εξελίξεις για το θέμα αυτό και θα ενημερώνει τους καταναλωτές για κάθε νέα εξέλιξη αξιόπιστα και τεκμηριωμένα. Από τα μέχρι σήμερα στοιχεία, δεν προκύπτει διακίνηση των ανωτέρω προϊόντων στην ελληνική αγορά.