

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

7/6/2023

Τροφιμογενείς νόσοι: Εσύ ξέρεις τι είναι και πώς μπορείς να προστατευτείς;

- Παγκόσμια Ημέρα για την ασφάλεια των τροφίμων με σύνθημα «Τα πρότυπα τροφίμων σώζουν ζωές»
- Εκστρατεία ενημέρωσης των καταναλωτών «Διάλεξε Ασφαλές Φαγητό» - #EUChooseSafeFood
- Ο ρόλος των αρμόδιων υπηρεσιών των Υπουργείων Υγείας και Γεωργίας και ο δικός μας

Πάνω από 200 ασθένειες υπολογίζεται ότι προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων με πιο γνωστές τη νόσηση από *Salmonella*, *Campylobacter*, *E. Coli*, *Listeria* και norovirus.

Με αφορμή τη σημερινή Παγκόσμια Ημέρα για την Ασφάλεια των Τροφίμων με σύνθημα «Τα πρότυπα τροφίμων σώζουν ζωές», αλλά και στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής εκστρατείας #EUChooseSafeFood 2023 η οποία έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίξει τους πολίτες να σκέφτονται κριτικά όσον αφορά τις καθημερινές επιλογές που κάνουν στα τρόφιμα, τόσο η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA), όσο και οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Τμήματος Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας και το Γενικό Χημείο του Κράτους παρέχουν: πρακτικές και εύκολα προσβάσιμες πληροφορίες στους καταναλωτές για το τι γίνεται σε ολόκληρη την ΕΕ σχετικά με την αντιμετώπιση των τροφιμογενών ασθενειών, καθώς και συμβουλές που μπορούν να ακολουθήσουν οι καταναλωτές για να διασφαλίσουν την καλή υγιεινή των τροφίμων στο σπίτι.

Τι προκαλεί τις τροφιμογενείς νόσους;

Οι τροφιμογενείς νόσοι προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων μολυσμένων με βακτήρια, ιούς, παράσιτα ή χημικές ουσίες όπως για παράδειγμα βαρέα μέταλλα. Ο αιτιολογικός παράγοντας μπορεί να εισέλθει σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας παραγωγής, παράδοσης και κατανάλωσης τροφίμων ή να προϋπάρχει στο τρόφιμο και ενδεχομένως να μην καταστραφεί με την επεξεργασία του τροφίμου. Η παρουσία του αιτιολογικού παράγοντα μπορεί να είναι αποτέλεσμα περιβαλλοντικής μόλυνσης, συμπεριλαμβανομένης της ρύπανσης στο νερό, το έδαφος ή τον αέρα, καθώς και μη ασφαλούς αποθήκευσης και επεξεργασίας των τροφίμων. Η νόσηση εκτός από σημαντικό κοινωνικοοικονομικό αντίκτυπο, λόγω της ανάγκης για νοσηλεία (τα συμπτώματά ποικίλουν ανάλογα με τον αιτιολογικό παράγοντα από ήπια μέχρι και πολύ σοβαρά) και της απουσίας από την εργασία, προκαλεί επίσης

πίεση στα συστήματα υγειονομικής περίθαλψης και έμμεσα βλάπτει τον τουρισμό και το εμπόριο. Οι τροφοδηλητηριάσεις αποτελούν σοβαρό παγκόσμιο πρόβλημα που ταλαιπωρεί κάθε χρόνο άτομα κάθε ηλικίας.

Τι μέτρα μπορούμε να λάβουμε στο σπίτι μας;

Περιστατικά τροφοδηλητηριάσεων καταγράφονται και στην Κύπρο. Ως εκ τούτου, η διατήρηση καλών συνθηκών υγιεινής είναι πρωταρχικής σημασίας όταν αγοράζουμε τρόφιμα ή όταν προετοιμάζουμε ένα γεύμα στο σπίτι μας ώστε να αποφεύγουμε τις τροφοδηλητηριάσεις. Η προστασία του καταναλωτή δεν τελειώνει στην επιχείρηση τροφίμων αλλά στο ίδιο το σπίτι του καταναλωτή. Ως εκ τούτου, η διατήρηση καλών συνθηκών υγιεινής είναι πρωταρχικής σημασίας όταν αγοράζουμε τρόφιμα ή όταν προετοιμάζουμε ένα γεύμα στο σπίτι μας. Είναι πολύ σημαντικό, μεταξύ άλλων, να πλένουμε καλά τα φρέσκα λαχανικά για τη σαλάτα, να ψήνουμε καλά το κρέας και να χειριζόμαστε ωμό κρέας και θαλασσινά μακριά από τα φρέσκα λαχανικά και το ψημένο φαγητό. Οι καταναλωτές είναι ο τελευταίος αλλά πολύ σημαντικός κρίκος της τροφικής αλυσίδας, που ξεκινά από την φάρμα και καταλήγει στο τραπέζι μας.

Ο ρόλος των αρμόδιων υπηρεσιών των Υπουργείων Υγείας, και Γεωργίας

Πέραν από τον καταναλωτή σημαντικό ρόλο και ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων έχουν και οι υπεύθυνοι εγκαταστάσεων που παράγουν/διακινούν τρόφιμα. Υπολογίζεται ότι πάνω από το 85% των τροφιμογενών νόσων αφορούν σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης, γι' αυτό και ο ρόλος των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος είναι πάρα πολύ σημαντικός. Οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες είναι υπεύθυνες για τον έλεγχο όλων των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Κατά τον έλεγχο των εγκαταστάσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες προβαίνουν σε επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων και δειγματοληψίες προϊόντων τροφίμων ζωικής προέλευσης συνεκτιμώντας και τους αυτοελέγχους και δειγματοληψίες που είναι υποχρεωμένες να διενεργούν οι υπεύθυνοι των εγκαταστάσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι για το 2022 οι Κτηνιατρικές Υπηρεσίες διενήργησαν, στο διαπιστευμένο τους Εργαστήριο Ελέγχου Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, συνολικά 9544 εργαστηριακές αναλύσεις προϊόντων ζωικής προέλευσης για διαφορετικούς αιτιολογικούς παράγοντες με συχνότερη μη συμμόρφωση την παρουσία *Salmonella* σε κρέας πουλερικών.

Προϊόντα ζωικής προέλευσης τα όποια κρίνονται ακατάλληλα ύστερα από τις επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων ή ύστερα από τα αποτελέσματα των δειγματοληψιών, κατακρατούνται και καταστρέφονται ώστε να διασφαλίζεται η υγεία των καταναλωτών.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες των Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας έχουν αρμοδιότητα για τον έλεγχο των επιχειρήσεων παρασκευής/ συσκευασίας /εισαγωγής τροφίμων μη ζωικής προέλευσης, των υπεραγορών και παντοπωλείων, καθώς επίσης και των εστιατορίων, των «take-away» και των λοιπών μονάδων μαζικής εστίασης. Οι εν λόγω επιχειρήσεις

επιθεωρούνται για όσα αφορούν τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων αναλόγως της φύσης των εργασιών τους και της επικινδυνότητας των τροφίμων που παρασκευάζουν/διανέμουν ή πωλούν. Επιπρόσθετα εφαρμόζεται ετήσιο πρόγραμμα δειγματοληψίας τροφίμων από αυτές τις επιχειρήσεις. Κατά το 2022 διενεργήθηκαν 16611 επιθεωρήσεις σε 9681 επιχειρήσεις τροφίμων. Επίσης, στο πλαίσιο του ετήσιου εθνικού προγράμματος δειγματοληψίας τροφίμων, λήφθηκαν συνολικά 1109 δείγματα τροφίμων για μικροβιολογική εξέταση και 292 δείγματα τροφίμων για φυσικές τοξίνες και μυκοτοξίνες, τα οποία εξετάστηκαν από τα διαπιστευμένα εργαστήρια του Γενικού Χημείου του Κράτους.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες και η Μονάδα Επιτήρησης και Ελέγχου Λοιμωδών Νοσημάτων των Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας, προβαίνουν στην διερεύνηση, παρακολούθηση, έγκαιρη ανίχνευση και αντιμετώπιση των λοιμωδών νοσημάτων και των τροφιμογενών δηλητηριάσεων.

Οι έλεγχοι αποσκοπούν στην διασφάλιση ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων τηρούν την νομοθεσία τροφίμων καθώς και τα Πρότυπα τροφίμων έτσι ώστε να προστατεύεται ο καταναλωτής από την πιθανότητα τροφιμογενών νόσων.

EUChooseSafeFood 2023

Σε Ευρωπαϊκό επίπεδο η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA), η οποία ιδρύθηκε το 2002, χρησιμεύει ως αμερόληπτη πηγή επιστημονικών συμβουλών και επικοινωνίας σχετικά με τους κινδύνους που σχετίζονται με την τροφική αλυσίδα. Συνεργάζεται με τα ενδιαφερόμενα μέρη για να προωθήσει τη συνοχή των επιστημονικών συμβουλών της Ευρωπαϊκή Ένωσης (ΕΕ) και παρέχει την επιστημονική βάση για νόμους και κανονισμούς για την προστασία των ευρωπαίων καταναλωτών από κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα – από τη φάρμα μέχρι το πιάτο.

Μετά την επιτυχία της τελευταίας διετίας, η EFSA και οι εταίροι της, τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εγκαινιάζουν φέτος για τρίτη χρονιά την εκστρατεία #EUChooseSafeFood στην οποία συμμετέχει και η Κύπρος. Μάθε περισσότερα ακολουθώντας τον πιο κάτω σύνδεσμο:

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/index-cy>