



**Etxe barruko elikagai manipulazioa.
Sentsibilizazio kanpaina**

Bilbo, 2007ko azaroak 21

Egunon dizuela:

“Sukaldaritza sano era segurua” aurkeztuko dizuegu gaur, etxean elikagai manipulazioko praktika osasungarriak mantentzea zeinen garrantzitsua den ohartarazteko helburuz Osasun Sailak sustatu duen kanpaina.

Eta erabaki hau hartu badugu zeragatik izan da, elikagaiek kutsaturiko gaixotasunak benetan arazo larria direlako oraindik ere bai herrialde garatuetan eta bai garapen bidean direnetan ere. Hain zuzen, OMEaren arabera, garapen bidean diren herrialdeetan, elikagaiek eta urak kutsaturiko beherako gaixotasunek 2,2 milioi pertsonaren heriotza eragiten dute urtero, gehienbat haurrak.

Baina herrialde industrializatuetan ere, populazioaren %5-10ak jasaten ditu urtero elikagaiek kutsaturiko gaixotasunak, nahiz eta gure ingurunean, okada edota beherako aldi betekin sendatzen diren, eta oso gutxitan eragiten dute heriotza, arrisku altuko taldeetan izan ezik, hau da hirugarren adineko populazioan eta pertsona immunodeprimituetan. Halere, elikagai toxiinfekzio hauek jasaten dituzten pertsonen %5ak epe luzera artikulazio edo nutrizio mailako asaldu kronikoak garatzen dituzte.

Elikagai toxiinfekzio bat gertatzeko bi baldintza bete behar dira. Batetik elikagaien presente egon behar du germen patogenoren batek eragile kausal gisa (adibidez, salmonella, kanpylobakterioa, yersinia, Escherichia coli...); eta, bestetik, baldintza egokiak behar dira germen horiek ugaltzeko edo toxinak askatzeko, adibidez, toxina estafilokozikoa edo botulinikoa.

Lehendabiziko baldintzari, elikagaien kutsapenari, dagokionez, kontuan eduki behar dugu:

a) elikagai freskoak ez direla produktu esterilak:

Bai begetalek eta bai animalia jatorriko elikagaiek, hau da okelak eta arrainak, askotariko germenak edukitzen dituzte gainazalean eta inoiz, barruan ere bai. Adibidez, **begetalen** azaleko kutsapena, esate baterako, letxugarena, izan daiteke elikagai hauek behar ez bezala manipulatu direlako edo ingurunean, esate baterako edangarria ez den urean, dauden beste agente batzuekiko

kutsapen gurutzatuagatik. **Animalia jatorriko** elikagaien kasuan, adibidez, oilaskoa, txerrikoa eta arrautza, mikroorganismoen presentzia animalia beraren heste floran zor izaten zaio; horixe da salmonellaren, kanpylobakterioaren edo yersinia enterokolitikoaren kasua. Eta hau ez da baloratu behar, oro har, osasunerako arrisku gisa.

Baina kontuan eduki behar da elikagai guztiak, ura eta gatza salbu, daukaten konposizioagatik, galkorrak direla edo, gauza bera dena, iraupen mugatukoak eta, horrexegatik, **berauen ondorengo manipulazioaren eta kontserbazioaren menpe dago toxiinfekzioak gertatzea edo ez gertatzea.**

b) elikagai elaboratuetan kutsapena batez ere elaborazio prozesuan gertatzen dela, adibidez, Clostridium botulinum-aren presentzia kontserbetan edo Listeria monocitogenes-ena gazta zein hestekietan.

Azken batean, elikagai toxiinfekzioekin lotuta dauden hiru baldintzak honako hauek dira:

- 1) elikagaiaren jatorrizko kutsapena;
- 2) manipulazio desegokia;
- 3) elikagaia bere kontsumora arte era desegokian kontserbatu izana.

EAEko egoera

Elikapen toxiinfekzioak aurkez daitezke bakarka edo era isolatuan edo "agerraldia" deritzogun eran.

Agerraldiak derrigor aitortu beharreko gaixotasunak dira; hau da, urgentziaz jakinarazi behar zaizkio EAEko zainketa epidemiologikoko sareari.

2006 urtean, EAEan 39 agerraldi jakinarazi ziren. Afektaturiko pertsonen kopurua 629 izan zen, eta 43 pertsona ospitaleratu behar izan ziren. Sarrien zerikusia izan duten elikagaiak arrautzaz eta arrautzakiz elaboraturikoak izan dira, agerraldien %33tan hain zuzen (12 agerraldi), eta bigarrena okela (3 agerraldi). Agerraldien lekuari dagokionez, ohikoenak taberna eta jatetxeak izan dira (%71), eta jarraian etxe partikularrak. Salmonella izan da agente etiologiko ohikoena, jakinarazi diren agerraldien %51ren eragilea.

Dena dela, **EAEan jakinarazi diren agerraldien kopurua nabarmenki gutxitu da azken urte hauetan.** Hori, hein handi batean, Osasun Saileko kontrol eta ikuskapen programari zor izan zaio, Euskadin deklaraturik dauden 19.072 establezimenduez arduratzen baita, eta establezimendu horietan ezartzen ari diren Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisisian oinarrituriko Autokontrol sistemari.

Baina bien bitartean, **bakarka agertzen diren elikapen toxiinfekzioko kasuak gehitzen ari dira azken urte hauetan.** EAEan, deklarazio mikrobiologikoko sistemak 2006 urtean 4.500 inguru jakinarazpen jaso zituen, eta hauetatik orotara 327 ingresatu ziren ospitalera.

Edonola ere, OMEaren estimazioen arabera, benetan gertatzen diren toxiinfekzioen %5 bakarrik jakiten dira, askotan gutxietsi egiten baita eduki dezaketen garrantzia eta ez gara ohartzen eragin ditzaketen efektu sekundarioez.

Horregatik, asko kezkatzen gaitu **etxeetan** gertatzen denak. Lehenago esan dudan bezala, elikapen toxiinfekzioa eragin dezakete **elikagaien jatorrizko kutsapenak, manipulazio desegokiak eta kontserbazio desegokiak**.

Elikagai arriskutsuenak ezagutzeko eta aipatu ditugun hiru posibilitate horien aurrean Osasun Sailak ezar litzakeen prebentzio neurrien eragina baloratzeko, jadanik gauzatu dituen jokaera batzuk aurkeztuko dizkizuet:

1.- **Elikagaien jatorrizko kutsapenaren** benetako intzidentzia aztertu dugu. Adibide bat: EAEan merkaturatzen diren arrautzetan egin diren analisietan, Salmonellaz kutsaturiko laginen portzentajea %8,2koa izan zen. Oskola %7,1 kasutan, eta arrautzaren barrualdea berriz %1,1 kasutan zegoen kutsatua.

2.- **Elikagaien manipulazioari eta kontserbazioari** dagokionez, nahiz eta bagenekien, toxiinfekzioen agerraldiei buruzko azterketen bitartez, zein diren jabetxeen arloan sarrien agertzen diren faktoreak, halere, ezagutu beharra geneukan herritarrek zer ohitura dauzkaten eta zer dakiten elikagaien manipulazioaren eta kontserbazioaren gainean, **euskal etxebizitzetako sukaldeen mailan**, horietan gertatzen baitira kasu esporadiko gehienak.

Azterketa soziologiko bat egin zen elikagaien manipulazioaz etxean arduratzen den 18tik gorako populazioaren gainean, horretarako 1.216 elkarrizketa telefoniko egin ziren gazteleraz eta euskaraz, 21 galderekin egituraturiko itaun sorta batekin, hiru Lurralde Historikoetan.

Manipulazioari dagokionez, ohitura arriskutsuenen artean, honako hauek identifikatu ditugu:

- 1) sukaldean trapu bakar bat erabiltzen dugula;
- 2) patata tortilla egiterakoan, batez ere gizonezkoek, patata egosia eta arrautza nahastu ondoren, denbora luzean uzten dugula bere horretan, tortilla egin aurretik, horrela kutsapen arriskua areagotuz.
- 3) Kontserbazioari dagokionez, ikusi dugu hainbat bider berotzen ditugula jakiak, ez ditugula hozkailuan edukitzen beren osagaien artean arrautza gordina daukaten jakiak, etab.

Eta, horrela, elikagaien manipulazioko eta kontserbazioko praktika arriskutsu ohikoenen zerrenda bat atera dugu, horrelakoak egiten dituen populazioaren portzentajearekin eta horrexek balio izan digu oinarritzat kanpaina honekin batera zabalduko dugun liburuxka informatiboa prestatzeko.

Sentsibilizazio kanpaina

Azterketa hauen balorazio orokorra egin ondoren, planteatu dugun hurrengo ekintza populazio orokorrarentzako sentsibilizazio kanpaina bat martxan jartzea izan da, bertan praktika onen aholkuak emanez, eta arreta berezia eskainiz arrisku handiena suposatzen duten ohiko jokabideei, honako lema honekin:

“Sukaldaritza sano eta segurua”

Helburua

Euskadiko sukaldeetan elikagaien manipulazio eta kontserbazio desegokiagatik gertatzen diren elikapen toxiinfekzioak murriztea, eta praktika egokiak sustatzea beren etxeetan elikagaiak manipulatzeko dituzten pertsonen artean.

Xede populazioa

EAEko etxebizitza partikularretan kontsumitzen diren elikagaiak prestatu ohi dituzten pertsonak.

Kanpainarako estrategia

liburuxka informatibo batzuk diseinatu dira, aditasuna erakartzeko formatu egoki batekin eta “garbitasuna”, elikagaien manipulaziorako funtsezko baldintza iradokitzen duten kolore argi eta garbiak erabiliz.

Zabalkunderako, honako hauen lankidetzaz baliatuko gara: elikagaien banaketa kateak, kontsumitzaile elkarteak eta kontsumitzailearen informaziorako udal bulegoak. Leku horietan banatuko dira liburuxkak eta aurkeztuko dira kartelak. Puntu honi bereziki garrantzitsua iritzi diogu, izan ere elikagaiak erosten dituzten pertsonak izaten baitira normalean sukaldean aritzen direnak ere. Guztira 200.000 triptiko eta 1.500 kartel banatuko ditugu.

Gainera, 9 irrati mezu prestatu ditugu, egunean zehar emango direnak, entzule mota desberdinen aditasuna erakartzeko.

Era berean, hainbat erreportaje eta elkarrizketa aurkeztuko dira Kontsumitzaile Elkartearen aldizkarietan, bai paperezko edizioetan eta bai edizio elektronikoetan.

Horrez gain, Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako (DBH) 4. mailako eta Lanbide Hezkuntzako ikasleentzat praktika bat diseinatu dugu, esperimentera ikus dezaten elikagaien manipulazioan kutsapen gurutzatua nola gertatzen den, eta hotzak zein beroak germenak gainean nola eragiten duten.

Bere aldetik, Merkataritza, Industria eta Turismo Saileko Zuzendaritzak bere laguntza emango du liburuxkak eta mezuak Kontsumitzailearen Informazioko Udal Bulegoetan banatzeko eta populazio orokorrarentzako formazio programa hauen bitartez: *Kontsumogela* (eskola zentroetan), *Kontsumoeskoletan* (eta helduentzako zentroetan) *Kontsumoa eta nagusiak*.

Azkenik, aurkezpen bat egingo da, Kontsumitzaileen Federazioak Bilbon asteartero ematen dituen hitzaldien zikloan.

Kronograma

Kanpaina hau abenduan eta urtarrilean gauzatuko da, eta bereziki Gabonetako jaietan.

Neure esker ona agertu nahi nieke hemendik Osasun Publikoan diharduten pertsoneri, kanpaina hau antolatzeko egin duten lan bikainagatik, bai eta beronen zabalkundea egiten laguntzen diguten erakundeei ere: Hezkuntza Saila, Kontsumo Zuzendaritza, Kontsumitzaile Federazioak, elikagaien banaketa kateak... pertsona gehiagorengana iristea ahalbidetuko baitigute.

Amaitzeko, espero dut Osasun Sailak prestatu duen sentsibilizazio kanpaina honek "Sukaldaritza sano eta segurua" elikapenarekin loturiko arriskuak nabarmenki gutxitzea ahalbidetuko duela.

Gabriel M^a Inclán Iribar
OSASUN SAILBURUA