

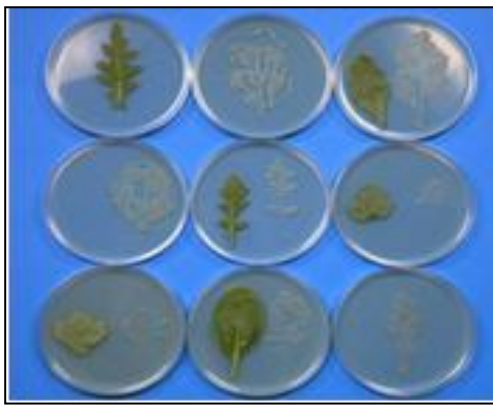
**Отделените сокове от нарязаните листа в готови пакетирани салати стимулират  
растежа на *Salmonella***

*Учени от Университета в Лейчестър откриват, че соковете, отделящи се от нарязаните листа в готовите пакетирани салати могат да ускорят растежа на Salmonella в сравнение с контролите. Тези сокове засилват вирулентността на патогените, което би могло да доведе до инфектиране на консуматора. Установено е, че дори микролитри от соковете (по-малко от 1/200-на от една чаена лъжичка), отделени от отрязаните краища на листата активират растежа на Salmonella във вода, дори когато салатата е съхранявана в хладилник. Соковете спомагат и за прикрепването на салмонелите към салатните листа, което е толкова силно, че дори енергичното измиване на листата не може да отстрани изцяло бактериите.*

Храните от неживотински произход включват голямо разнообразие от плодове, зеленчуци, салати, семена, ядки, зърнени храни, билки и подправки. Те са важна част от здравословното хранене, но учените извършили проучването, отбелязват, че през последните години се наблюдава все по-нарастващ риск от възникване на хранителни отравяния, предизвикани от бактериални патогени като *Salmonella*.

Пресните салати са вторият, най-често срещан източник за хранителните взривове, предизвикани от *Salmonella* и *E.Coli* в САЩ и Европа.

И въпреки че, това е значителен проблем за общественото здраве, много малко се знае за това, което се случва, когато *Salmonella* реално присъства в полиетиленовата торбичка с готова нарязана салата.



Source: University of Leicester

## Според проучването *Salmonella* расте до края на срока на годност на продукта

В изпитването са включени салата, червена маруля, спанак и червено цвекло, от готови салатни миксове в търговски опаковки.

Експериментите показват, че сокът от нарязани листа увеличава растежа на *Salmonella* във вода със **110%**. А когато соковете се прибавят към хранителна среда подходяща за развитието на *Salmonella*, растежа на бактериите се ускорява.

Установено е също, че след като се отвори опаковката, бактериите естествено присъстващи в листата също се размножават много по-бързо, дори когато салатата е на студено в хладилника. **Затова се препоръчва пакетиранията салата да се консумира веднага след отварянето ѝ.**

По думите на водещият учен в изследването д-р Фреестоне (d-r Freestone), е важно да се има в предвид, че дори няколкото на брой салмонелни клетки намиращи се в опаковката в момента на закупуването, може да достигнат до много хиляди на брой до изтичане срока на годност на салатата, дори и ако същата е съхранявана в хладилник. Това категорично доказва необходимостта производителите да поддържат **високи стандарти за безопасност на храните** по време на добив и преработка на пресните продукти.

Друга констатация е, че салмонелният щам използван в изследването може да се развива при температура **4 °C**. Тоест, ако салмонелата успее да достигне до готовата за консумация салата, тя би представлявала риск за здравето на потребителя, но ако патогена е в състояние да расте при ниски температури, след това **този риск ще се увеличава** във времето.

**Практически** намаляването на растежа на патогените в свежи салати се постига чрез поставянето им в хладилник непосредствено след откъсване (след бране), както и чрез спешна обработка и пакетиране в модифицирана среда, включваща намаляване нивото на кислород.

### Данни

Според данни от доклада на Агенцията за хранителни стандарти (FSA), всяка година в Обединеното кралство са регистрират повече от **500,000** случаи на хранителни отравяния.

Докато **птичето месо** е най-честият източник на инфекции, някои от **48,000** – те случаи са били свързани с консумацията на пресни немесни продукти, включително **зеленчуци, плодове, ядки и покълнали семена.**

По данни на агенцията, *Salmonella* не е проблем, често свързан с пакетиранията готови салати, тъй като в последните **пет години** е докладвано само за **един инцидент.**

През летните месеци на **2016г.**, **115 души** бяха заразени и **двама** починаха след избухването на хранителен взрив, предизвикан от *E.Coli* във Великобритания. Замърсяването с патогени може да стане чрез контакт с животни или насекоми, почви, замърсени промивни води и води за напояване, нехигиенично оборудване и човешка манипулация.

Важно е да се отбележи, че листните салати, са опасен източник за инфекции, тъй като те обикновено не се обработват, не се измиват старателно и се консумират сурови.

**Експертите предупреждават:**

**Консуматорите напоследък се интересуват повече от хранителната стойност на приеманите от тях храни, но не трябва да се забравя, че патогените в храните могат да бъдат особено опасни.**

**Заклучения и препоръки:**

- **По възможност да се избягва закупуването и консумацията на готови нарязани салати;**
- **За предпочитане са ненарязаните пресни продукти, които трябва да се измиват старателно, включително и тези, които вече са били измити;**
- **Пакетираната салата да не се оставя на стайна температура, а да се съхранява в хладилник и да се консумира веднага след отварянето ѝ;**
- **Консумацията на пресни продукти може да бъде рискова за имуносупресирани групи хора;**
- **Консуматорите трябва да третират пакетирани салати като храни - изискващи температурни условия на съхранение, както млякото и сладоледа.**
- **Особена важна предпазна мярка е спазването на високо ниво на лична хигиена, както и строг контрол върху веригата за доставки на свежи салати и продукти, с цел свеждане до минимум на потенциалната възможност за замърсяване на храните и осигуряване на тяхната безопасност.**

**Източници:**

1. Giannis Koukkidis, Richard Haigh, Natalie Allcock, Suzanne Jordan, and Primrose Freestone. Salad leaf juices enhance Salmonella growth, fresh produce colonisation and virulence. Applied and Environmental Microbiology, November 2016 DOI: 10.1128/AEM.02416-16
2. FoodQuality news.com, Breaking News on Food Safety & Quality Control  
Published: By Joe Whitworth+, 22-Nov-2016  
<http://www.foodqualitynews.com/Sectors/Fresh-produce/Damaged-salad-leaf-juices-increase-growth-of-Salmonella>
3. MailOnline, Broken leaves bags prepared salad increase salmonella risk study shows, By Press Association  
<http://www.dailymail.co.uk/wires/pa/article-3949924/Broken-leaves-bags-prepared-salad-increase-salmonella-risk-study-shows.htm>

**Изготвил:**

Д-р Дора Петлова, главен експерт  
Дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, ЦОРХВ  
14.12.2016 г.