

Информация
за
съобщение на Федералния институт за оценка на риска (BfR) на
Германия за опасността от *Listeria* в пушена риба



На 30.09.2020 г., BfR публикува на официалния си сайт съобщение (№032/2020) за опасност от *Listeria* в пушена риба и препоръки към рисковите групи да избягват определени храни¹.

В съобщението се посочва, че поради полезните си качества, рибата трябва да бъде редовен компонент от нашия хранителен режим. Тя е важен източник на биологични, висококачествени и лесно смилаеми протеини, минерали и витамини. Въпреки това, авторите отбелязват, че суровите, пушените и консервираните (маринованите) рибни продукти често съдържат патогенни микроби, по-специално *Listeria*. Хората могат да се заразят, като консумират замърсена храна и да се разболеят от листериоза.

Цитирани са данни от 2018 г., когато на Института Робърт Кох (Robert Koch Institute - RKI) в Германия са съобщени 701 случая на заболели от тежка инвазивна листериоза, което означава 0,8 случая на 100 000 жители. Установено е, че повечето съобщени заболявания от листериоза са тежки и са свързани, например с отравяне на кръвта, менингит или спонтанни аборти. През 2018 г., болестта е завършила фатално при 5% от случаите. Възрастните хора, хората с отслабена имунна защита, бременните жени и техните новородените бебета са особено уязвими. Експертите на BfR посочват също, че *Listeria* може да се открие в много видове храни от растителен и животински произход. Студената или топло-пушената риба често е замърсена и поради това се подозира, че участва в предаването на това заболяване. Други рибни продукти и морски дарове, които се консумират сурови, като суши, сашими, стриди или консервирани продукти (като маринована риба), също могат да бъдат замърсени.

¹ Invisible threat: listeria in smoked fish, 32/2020, 30.09.2020. Risk groups should avoid certain food
https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/32/invisible_threat__listeria_in_smoked_fish-256818.html

„Бременните жени, възрастните хора или тези с отслабена имунна защита трябва да консумират само риба и морски дарове, които са старателно термично обработени (сготвени)“, препоръчва президентът на VfR, Professor Dr. Dr. Andreas Hensel.

Линк към информационна брошура за потребителите (на немски език):

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf> PDF-File (213.8 KB)

Основни акценти от съобщението:

Експертите на VfR поясняват, че не всички бактерии от род *Listeria* причиняват заболяване. От описаните 20 вида, само *Listeria (L.) monocytogenes* е основна причина за заразяване на хората. Заразяването с този патоген по време на бременност може да доведе до спонтанен аборт, преждевременно раждане, мъртво раждане или раждане на болно дете. Освен това, според авторите, листериозата се развива основно при хора, чиято имунна система е отслабена от старост, съществуващи здравословни проблеми или прием на лекарства. Тези хора често страдат от отравяне на кръвта, енцефалит или менингит, както и например от ендокардит или бактериално възпаление на ставите. Листериозата е свързана с относително висока смъртност при рисковите групи. При здрави индивиди, които не принадлежат към нито една от рисковите групи, заболяването може да доведе до възпаление на стомашно-чревния тракт и треска, които обикновено протичат леко.

В съобщението се посочва още, че бактерията *L. monocytogenes* е широко разпространена в околната среда и може да се открие в много храни. Например, високи нива на патогена са установени в мляно месо, сурови месни ястия (напр. тартар), сурови месни колбаси (напр. колбаси от сурово смляно свинско месо “Mettwurst”) и сурово мляко. Въпреки това, както отбелязват авторите, много други готови за консумация храни (ready-to-eat foods - RTE) от животински и растителен произход, които не подлежат на допълнително бактерицидно третиране (напр. сваряване) след обработката, също могат да съдържат *L. monocytogenes*. Примерите за това включват сирене (произведено от сурово или пастьоризирано мляко), предварително нарязани салати и зеленчуци, салати с деликатеси или нарязани колбаси. Учените обясняват това с факта, че листерията може да оцелява дълго време в предприятия за преработка на храни във вдлъбнатини и цепнатини, които са трудно достъпни за почистване и дезинфекция. В резултат на това е възможно непрекъснатото навлизане на микробите по време на производството на храни.

Експертите на VfR посочват още, че суровите, пушени или консервирани рибни продукти и морски дарове като суши, сашими, стриди, студена или топло - пушена риба (напр. пушена сьомга) и консервирана риба (напр. Маринована сьомга), често са замърсени с *Listeria*. Проучване, извършено от органите за контрол на храните в Германия между 2007 г. и 2017 г. установява, че 7 до 18% от изследваните проби от студено - пушени или сушени рибни продукти и 3 до 9% от пробите от топло-пушени рибни продукти съдържат *L. monocytogenes*.

Авторите подчертават, че дори ниските концентрации на микробите са опасни за рисковите групи, например, когато продуктите се съхраняват вкъщи при температури по-високи от препоръчаните от производителя, или когато се консумират след изтичане на срока им на минимална трайност (отбелязван с „най-добър до“). Нещо повече, боравенето със замърсени продукти представлява риск от пренасяне на *Listeria* в други храни.

Германската общност по хранене (DGE) препоръчва да се консумира риба най-малко поне веднъж седмично, поради полезните ѝ свойства. По-конкретно, рибата съдържа специални мастни киселини и дълговерижните омега-3 мастни киселини, докозахексаенова киселина (docosahexaenoic acid - ДНА) и ейкозапентаенова киселина (eicosapentaenoic acid - ЕРА).

В заключение, VfR препоръчва на хората, при които има повишен риск от развитие на листериоза, да не избягват рибата по принцип, а по-скоро да консумират само риба или морски дарове, които са напълно обработени термично (добре сготвени).

Листерията може да бъде унищожена чрез загряване на храната до достигане на температура в центъра на продукта не по-ниска от 70°C, за не по-малко от две минути.

Хората от рисковите групи трябва да се въздържат от консумация на сурови, пушени и консервирани рибни продукти и морски дарове.

Източник:

Invisible threat: listeria in smoked fish, 32/2020, 30.09.2020

Risk groups should avoid certain food

https://www.bfr.bund.de/en/press_information/2020/32/invisible_threat_listeria_in_smoked_fish-256818.html

Други информации свързани с биологични опасности в храните, зоонози и актуални проблеми по цялата хранителна верига, са налична на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ): <http://corhv.government.bg>.

ИЗГОТВИЛ:

Д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ

18.01.2021 г.