

NAVZKRIŽNO ONESNAŽENJE ŽIVIL Z MIKROORGANIZMI

Kaj je navzkrižno onesnaženje živil ?

Navzkrižno onesnaženje živil pomeni prenos mikrobov (bakterij, virusov...) na živila preko drugih živil, osebja pri pripravi živil, pribora, kuhinjske opreme.

S preprečevanje navzkrižnega onesnaženja živil preprečujemo možnost okužb in zastrupitev z živali in posledično zmanjšujemo možnost nastanka črevesnih nalezljivih obolenj pri ljudeh.

Način prenosa mikroorganizmov

- z živila na živilo
- preko oseb, ki delajo z živali
- preko kuhinjskega pribora, posode in opreme na živila
- preko drugih možnih načinov prenašanja (glodalci, insekti)

Prenos mikroorganizmov z živila na živilo

Živilo se lahko onesnaži z mikroorganizmi preko drugega živila. Ta vrsta navzkrižnega onesnaženja je še posebno nevarna, če pride do stika gotovega živila s surovim živilom.

Nekaj primerov:

- če je v hladilniku na zgornji polici shranjeno surovo meso, iz katerega se izceja mesni sok na živila, shranjena na nižji polici
- če se surov piščanec na žaru dotika že gotovega-pečenega zrezka
- shranjevanje gotovih živil ob surovih živilih v delikatesnih vitrinah (narezana delikatesna končna živila in termično še neobdelan mesni izdelek ali surova neočiščena ali neoprana zelenjava)

Prenos mikroorganizmov preko oseb, ki delajo z živali

Tudi ljudje so lahko vir navzkrižnega onesnaženja oz. prenosa mikroorganizmov na nezaščitena živila.

Nekaj primerov:

- rokovanje z živali po uporabi stranišča brez vmesnega temeljitega umivanja rok
- rokovanje s surovimi in gotovimi živali brez vmesnega temeljitega umivanja rok
- pri prehodu iz nečistih na čista opravila brez vmesnega temeljitega umivanja rok (rokovanje s surovo neočiščeno ali neoprano zelenjavo in termično že obdelanimi gotovimi živali)
- brisanje rok v delovno obleko pri rokovanju z različnimi živali ali brisanje delovnih površin s krpami, s katerimi si brišemo tudi roke

Prenos mikroorganizmov preko kuhinjskega pribora, posode in opreme na živila

Navzkrižno onesnaženje se lahko širi tudi s kuhinjskega pribora, posode in opreme na živila. Do tovrstnega navzkrižnega onesnaženja lahko pride, če pribor, posoda in oprema niso dobro očiščeni in vzdrževani.

Nekaj primerov:

- uporaba neočiščenega ali slabo očiščenega kuhinjskega pribora, posode in opreme za pripravo živil in shranjevanje živil (noži v sekljalniku za sekljanje surovih živil in za gotova živila)
- uporaba istega krožnika, vilic za surovo meso in pečeno meso
- uporaba istih kuhinjskih desk in nožev za pripravo surovih, neobdelanih in gotovih živil
- uporaba neočiščenega slabo očiščenega in nerazkuženega vbodnega termometra pri merjenju temperature
- uporaba istih krp v različnih delovnih območjih

Preko drugih možnih načinov prenašanja (glodalci, insekti)

Muhe in drugi insekti ter glodalci lahko prenašajo s svojimi izločki ali površino telesa na živila mikroorganizme, ki povzročajo okužbe pri ljudeh (npr. salmonele).

Preprečevanje navzkrižnega onesnaženja

Pri preprečevanju navzkrižnega onesnaženja in zmanjševanju tveganja, ki ga predstavlja navzkrižno onesnaženje, je treba upoštevati osnovne higienske zahteve za delo z živili:

- temeljito umivanje rok pred rokovanjem z živili, pred jedjo, po kontaktu s surovimi živili, po uporabi stranišča, kontaktu s hišnimi ljubljenci... (glej: Pomen umivanja rok <http://ivz.arhiv.over.net/index.php?akcija=kategorija&k=29&stran=3>)
- temeljito čiščene kuhinjske opreme, pribora, posode, delovnih površin..
- ločena priprava in shranjevanje surovih živil od gotovih ali neočiščenih od očiščenih
- različna živila naj se pripravljajo na različnih delovnih površinah ali s časovnim zamikom in temeljitim predhodnim čiščenjem delovnega pribora, posode, opreme in rok med delom
- da se živila zaščitijo pred mrčesom, glodalci..

Pomembno

Živila se lahko navzkrižno onesnažijo z mikroorganizmi (bakterijami, virusi..) pri nakupu, shranjevanju, zaradi nehigienskega dela z živili med pripravo, kar je treba upoštevati pri preprečevanju prenosa mikroorganizmov.

VIRI/LITERATURA

1.)Three Rivers District Council. Cross contamination. Pridobljeno s spletne strani 11.8.2010:

<http://www.threerivers.gov.uk/Default.aspx/Web/CrossContamination>

2.)Public Healt.Grey Bruce Public Healt. Preventing Cross-Contamination. Pridobljeno s spletne strani 11.8.2010:

http://www.publichealthgreybruce.on.ca/FoodSafety/Preventing_Cross_Contamination.htm

3.)New Zeland Food Safety Authority. Preventing cross contamination when handling raw meat, especially poultry. Pridobljeno s spletne strani 11.8.2010:<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/higher-risk-specific-foods/rawpoultrycrosscontamination.htm>

4.)Boulder County Public Healt. Cross –Contamination. Pridobljeno s spletne strani 11.8.2010:
<http://www.bouldercounty.org/health/enviro/foodsafety/factsheets/crossContamination.htm>

5.) United States Department of Agriculture. Food and Safety Inspection Service.Be Smart. Keep Foods Apart. Don't Cross-Contaminate. Pridobljeno s spletne strani 11.8.2010:
http://www.fsis.usda.gov/factsheets/Be_Smart_Keep_Foods_Apart/index.asp