



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

KUTSADURA ITURRIAK

PERTSONAK:

Normalean pertsonok bakterioak izaten ditugu gorputzean: ahoan, sudurrean, hesteetan, eskuetan eta larruazalean. Batik bat, esku zikinetan, gaixoen listuan edo zaurietan (harramazka, urratu...) egoten dira.

LANDAREAK:

Mikroorganismoek hazteko behar dituzten elementu guztiak ematen dizkiete.

Landareak honako hauen bidez kutsa daitezke: lurzorua, ureztaketa-ura, animaliak eta intsektuak, landareak maneiatzen dituztenak eta horiek prozesatzeko erabiltzen diren lanabesak.

ANIMALIAK:

Mikrobio ugari izaten dituzte azalean, arnasbideetan, muki-mintzetan eta heste-traktuan.

ETXEKO ANIMALIAK:

Etxeko animalien ile eta lumek, bai eta animaliarik garbienenak ere, bakterio ugari izaten dituzte. Horietako batzuk patogenoak dira (kaltegarriak).



URA:

Ura da elikagaien bidezko kutsaduraren iturri nagusietako bat.

Elikagaiak garbitu, prestatu eta kontserbatzeko prozesuetan kutsatutako ura erabiliko balitz, ezingo litzateke ekidin produktu horiek guztiak kutsatzea.

Erabiltzen den urak beti izan behar du edateko ura eta erabiliko den tratamendu edo prozesuetarako ezaugarri kimiko eta biologiko egokiak izango ditu.

HONDAKIN - URAK:

Uzta ureztatzeko tratatu gabeko hondakin-urak erabiltzea kutsadura iturri nagusia da.

Hondakin-urak ibai edo itsasoetara isuriz gero, arrainak eta itsaskiak kutsatzen dira, bai eta lurzorua ere.

LURZORUA:

Kutsadura iturri guztietako mikroorganismoak metatzen dira bertan.

Lurzorurekin zuzeneko edo zeharkako kontaktua izan duten elikagaiak prozesatzean azalera garbitu behar da.

AIREA:

Airea, berez, ez da biderik egokiena mikroorganismoentzat; baina, horiek hedatzeko eta garraiatzeko bide ezin hobea bihur daiteke, batik bat, aire-korronteak. Mikroorganismoak airean gelditzen dira substratura iritsi eta hedatzeko baldintza egokiak aurkitzen dituzten arte.

MANEIOA ETA TRATAMENDUA:

Honako hauek transmiti ditzakete mikroorganismoak elikagaietara:

- Ekipoa eta makineria.
- Biltzeko materiala.
- Erabiltzailea.

HONDAKINAK:

Hondakinak dituzten ontziak kutsadura iturri garrantzitsuak dira; izan ere, hainbat orduz uzten dira giro-tenperaturan. Horrela, mikroorganismoak garatu egiten dira, eta intsektuak eta karraskariak erakartzen dituzte. Zaborra prestatutako elikagaietara irits daiteke euli, labezomorro, sagu eta haizearen bidez, eta elikagai horiek kutsatu egin daitezke.

ELIKAGAI GORDINAK:

Elikagai gordinak kutsadura-iturri izaten dira, maiz egoten baitira bakterioek eta parasitoek kutsatuta. Arreta berezia izan behar da haragi gorriekin eta zuriekin, arrain eta itsaskiekin, arrautzekin eta esne gordinarekin.

IZURRIAK:

Izurriek germenak eta zikinkeria eramaten dituzte hanketan eta gorputzean. Beti egoten dira elikagaiak eta zaborra egoten diren lekuetan. Gogora ezazue estoldetan, isurbideetan, deskonposatutako materialetan eta gorzkietan bizi direla, eta, ondorioz, kutsadura-iturri nagusi direla.