



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ELIKAGAIK TRANSMITITZEN DITUZTEN GAIXOTASUNAK

Zer dira elikagaiak transmititzen dituzten gaixotasunak?

Kutsatutako elikagai edo edariak kontsumitzeak eragiten ditu elikagaiak transmititzen dituzten gaixotasunak. Hainbat patogenok kutsa ditzakete elikagaiak eta gaixotasuna eragin. Beraz, ugariak dira elikagaiak transmititutako infekzio motak. Gainera, elikagaietan produktu kimiko pozoitsuen edo beste substantzia kaltegarri baten presentziak ere eragin ditzakete elikagaiak transmititutako gaixotasunak.

Guztira elikagaiak transmititutako 250 bat gaixotasun deskribatu dira. Gaixotasun gehienak infekziosoak dira, hau da, elikagaien bidez transmiti daitezkeen zenbait bakterioak, birusek eta parasitok eragindakoak dira. Beste gaixotasun batzuk, berriz, pozoitzeak dira, eta horiek elikagaiak kutsatu dituzten toxinek edo produktu kimiko kaltegarriek eragiten dituzte, besteak beste, onddo pozoitsuek.

Gaixotasun ezberdin horiek sintoma ugari dituzte; beraz, ez dago elikagaiak transmititzen duten "sindrome bakarraz" hitz egiterik. Hala ere, honako hauek dira sintoma ohikoenak: beherakoa, gorakoa, sabeleko mina, buruko mina, sukarra... Ia guztiek dute, gainera, inkubazio epe motza (2 eta 48 ordu bitartean), eta, oro har, 24 eta 72 ordu bitartean sendotzen da gaixoa, baldin eta tratamendu egokia jasotzen badu. Elikagaiak transmiti ditzaketen gaixotasun batzuk epe luzera gaixotasun bihur daitezke.

Gainera, aintzat hartu behar da osasuntsu dagoen pertsona batengan itxuraz arinak diren gaixotasunek ondorio larriak eta heriotza ere eragin ditzaketela pertsona kalteberen artean (bularreko haurtxoak, umeak, adinekoak, haurdunak, immunodeprimituak).

Honela sailkatzen dira elikagaiak transmiti ditzaketen gaixotasunak:

- Infekzioak: Berez kaltegarriak direnak organismo biziak dituzten elikagaiak kontsumitzearen ondoriozko gaixotasunak dira.
- Intoxikazioak: Gaixotasun hauek zenbait produktu kontsumitzearen ondorio dira, besteak beste: landareen edo animalien ehunetan sortzen diren toxinak, elikagaietan dauden mikroorganismoen produktu metabolikoak, elikagaiei (ekoizten direnetik kontsumitu bitartean) nahita edo nahigabe gehitzen zaizkien substantzia kimikoak.
- Toxiinfekzioak: Mikroorganismo kopuru jakin bat duen elikagaia kontsumitzeak eragiten duen gaixotasuna da. Mikroorganismo horiek, kontsumitu ondoren, toxinak sortu edo askatzen dituzte.

Gainera, badago elikagaiak kutsatzeko beste faktore nagusi bat: kutsadura gurutzatua, hau da, patogeno bat halakorik ez duen elikagai batera transmititzea.

Kutsadura bideak

- Eskuen bidez. Bakterioak gizakien hesteetakoak izan daitezke (Salmonella) eta gorozkien bidez kanporatzen dira. Komuna erabili ondoren, higie praktika desegokiak izateak lagundu egiten du bakterioak elikagaietara transmititzen eskuen bidez.
- Sudur eta eztarriko germenek (estafilokokoak) garraiatzaile asintomatikoak azalean. Eztul, doministiku, edo hitz egitean botatzen ditugun listu-tantek elikagaiak kutsa ditzakete.

Elikagaiak transmititzen dituzten gaixotasunak

- Kutsatutako ura (kutsatutako arrainak eta moluskuak) edo edateko ez den urarekin garbitzea elikagaiak. Intsektuak eta beste animalia batzuk.
- Gaizki garbitutako tresnak eta arropa kutsatua. Salmenta guneetako kutsadura.

Mikroorganismo patogeno nagusiak

Hauek dira elikagaiak kontsumitzean gaixotasun gehien eragiten dituzten patogenoak:

- *Campylobacter jejuni*
- *Salmonella sp.*
- *Escherichia coli*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*
- *Bacillus cereus*
- *Clostridium perfringes*
- *Shigella sp.*