

## Berrikuspena: arrain ketuan Listeria kudeatzeko praktikak - FSA 2012

Elikagaien Segurtasuneko Britainiako Agentziak (FSA) berrikusi egin ditu arrain ketuaren sektorean fabrikatzaileek Listeria monocytogenes bakterioa kudeatzeko gaur egun erabiltzen dituzten praktikak. Horretarako, arrainak hotzean edo beroan keztatzeko prozesuan Listeria monocytogenes bakterioaren kutsadurari buruzko bibliografia berrikusi du. Horrez gain, akuikultura-etxaldeak eta arraina keztatzeko enpresak ere bisitatu ditu.

Literatura horretan identifikatu da prozesatzeko instalazioan sartzen diren arrainek Listeria izan dezaketela azalean, prebalentzia aldagarrien ratioetan, nahiz eta maila baxuan izan. Halaber, atzeman dute Listeria monocytogenes bakterioaren hainbat biotipok prozesatzeko instalazioetako ingurunea koloniza dezaketela, eta, kasu horietan, azken produktuetan bakterioa isolatzeko aukera handiagoa dago.

Beste alde batetik, ingurumen-osasunaren inguruko zerbitzuetako ikuskatzaileek akuikultura-etxaldeen eta arraina keztatzeko enpresetara egindako bisitaldietan, atzeman zuten honako gai hauek zirela kezka nagusien iturri: instalazioen garbitasuna eta saneamendua, arrisku mikroorganismoen kontrola, produktuen ezaugarrien zaintza, prozesatu osteko maneiua, eta biltegiatze-aldiaren zehaztapena.

Azterlanak, halaber, identifikatu zuen HACCP sistemak ez direla ulertzen, batik bat enpresa txikietan.

Amaitzeko, FSAk hainbat gomendio ematen ditu arrisku honen kudeaketa eta jarraipena hobetzeko. Gomendio horien helburua da elikagai-enpresetako eragileentzat zein administrazioko ikuskatzaileentzat arriskuaren arlo giltzarriei buruzko informazioa eratztea.

**ELIKA** . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxa: 945 122 171 .  
Txosten osoa ([http://foodbase.food.gov.uk/admintools/reportdocuments/775-1-1323\\_FS425012.pdf](http://foodbase.food.gov.uk/admintools/reportdocuments/775-1-1323_FS425012.pdf))  
[berri@elika.eus](mailto:berri@elika.eus) (<mailto:berri@elika.eus>)