

תקצירי מאמרים

שם המאמר : בטיחות מיקרוביולוגית של כריכים ארוזים מראש – Microbiological Safety of

pre-packaged Sandwiches

קישור למאמר המלא

http://www.fsai.ie/uploadedFiles/Monitoring_and_Enforcement/Monitoring/Surveillance/Prepackaged_sandwiches.pdf

תקציר :

המחקר מתאר את הבטיחות המיקרוביולוגית של 948 כריכים ארוזים מראש ברפובליקה של אירלנד .

הסקר שנערך גילה כי 0.2% (2 מתוך 948) מהדוגמאות קוטלגו כבלתי מקובלות / בעלות פוטנציאל מסוכן בליסטריה מונוציטוגנס (מעל ל 100 יחידות יצור קולוניות לגרם (cfu/g)) על פי התקינה האירופית .

0.3% (3 דוגמאות מתוך 948) דורגו כבלתי מתקבלות סטפילוקוקוס קואגולה חיובי בהתאם לתקנים ($cfu/g \geq 100$ but $< 10^4$) .

תוצאות אלו מהוות שיפור מה לעומת מחקר של רשות בטיחות המזון האירלנדית משנת 2002 גם היו התוצאות 0.3% בליסטריה ו – 0.6% סטפילוקוקוס .

ממצא מעורר חשש הייתה העובדה כי 29% (228/782) מהכריכים אוחסנו או הוצגו בטמפרטורה מעל לפלוס 5 מע"צ . למעשה ארבעה מתוך חמשת הכריכים שדורגו כבלתי מתקבלים או בעלי פוטנציאל מסוכן מבחינה מיקרוביולוגית אוחסנו בטמפרטורה שמעל ל-8 מע"צ , כריך אחד הוצג בלתי מקורר כלל בטמפרטורה של 17.9 מע"צ . לשלושה מכריכים אלו נותר עוד יום תוקף אחד דבר שיכול היה לאפשר המשך התפתחות של סטפילוקוקוס ו / או ליסטריה .

99% מהכריכים (461/466) סומנו כנדרש בחוק "לשימוש עד..." אבל עדיין נצפו שתי בעיות :

1. התוקף של -1% מכריכים (6/440) פג לפני האיסוף שלהם

2. קיימת אפשרות כי לחלק מהכריכים ניתן תאריך תפוגה ארוך מידי .

אורך חי מדף של מזון טרי או מזון שעבר עיבוד מינימאלי יכול להיות מוארך על ידי אריזתו באטמוספירה מבוקרת (MAP) בה מוקטנת כמות החמצן על ידי הוספת פחמן דו חמצני (CO2) או חנקן (N) . במחקר זה עלה כי שימוש זה נעשה רק ב- 1.3% מכריכים (8/629) , עובדה המצביעה על כך כי אין זאת פרקטיקה מקובלת באירלנד .

מתוצאות מחקר זה עולה החשיבות של תצוגת הכריכים למכירה בטמפרטורה שאינה עולה על פלוס 5 מע"צ וכי יש להקפיד על מכירה בתוך מסגרת הזמן שנקבעה על ידי היצרן .

על היצרנים להקפיד כי תאריך התפוגה שנקבע על ידם תואם לסוג הכריכים ותנאי אחסונם