

דרישות חדשות של רשויות הפיקוח האמריקאית לאיתור חיידקי קולי שונים במזון

רשות הפיקוח על מזון מן החי במשרד החקלאות האמריקאי – FSIS – הוציאה הנחיות חדשות לבדיקת חומרי גלם ותוצרים מוגמרים של תעשיית הבשר האמריקאי להמצאות חיידקי E-Coli שאינם מקבוצת E-coli O-157 אבל מסוגלים אף הם לייצר שייגה טוקסין .

קבוצה זאת הנקראת גם Shiga Toxin Producing E-Coli - STEC כוללת את חיידקי הקולי :

O-026, O-11, O103, O-121, O-45, O145

קבוצה זאת גרמה בשנת 2010 ל – 451 מקרי תחלואה, 69 אשפוזים ומקרה מוות אחד, מספרים שלא שונים בהרבה מאלה של קולי O-157 ת 442 מקרים, 184 אשפוזים ו 2 מקרי מוות .

אגב ההרעלה בגרמניה בקיץ האחרון שגרמה למותם של כ- 50 אנשים נגרמה עם ידי עוד STEC מהזן הנדיר של H4: O-104 .

החמישי למרץ הינו תאריך היעד להחלת דרישה זאת אבל גורמים רבים בתעשייה וגם מומחים לבריאות ציבור מצדדים במתן דחייה על מנת לאפשר פיתוח והטמעה של שיטות בדיקת מעבדה חדשות .

אחת השיטות הקיימות כבר דורשת 16 שעות עד למתן תשובה כאשר ה – 12 הראשונות נדרשות למתן תשובה שלילית ועוד 4 במידה ויש תשובה חיובית המחייבת אישוש .

חברות אמריקאיות רבות נערכות להנחיה זאת ואחת מהן חברה למזון אורגני בקליפורניה (Earth bound organic Compound) הכניסה כבר תוכנית הכוללת בדיקה של חומרי הגלם, מוצרים מוגמרים ודרישות לבדיקות בחוות המייצרות מוצרים עבורן וכול זאת על מנת להשיג רמת בטיחות מזון טובה ככול האפשר .

השם שנתנה החבר לתוכנית זאת הינו TEST & HOLD המראה על נכונותה לקבל דחייה ביצור ושיווק רק על מנת לעמוד בסטנדרטים הגבוהים שהיא שמה לעצמה עוד לפני שה – FSIS יצא בדרישה משלו .

ומה המצב בארץ ?