

Skladovanie vajec a Salmonella

Skladovanie vajec a Salmonella

Na stránke EFSA bola zverejnená publikácia s názvom „Scientific Opinion on the public health risks of table eggs due to deterioration and development of pathogens“, v ktorej sa okrem iného hovorí o tom, že predĺženie doby skladovania vajec doma alebo v obchodoch môže zvýšiť riziko nakazenia Salmonellou. Experti sa zamerali na riziko pre spotrebiteľa spôsobené baktériou Salmonella Enteritidis, nakoľko je zodpovedná za najvyšší počet alimentárnych nákaz z vajec v EÚ.

Experti sa pozreli na predĺženie dátumov „Vystavovať do:“ a „Dátum minimálnej trvanlivosti:“ pre vajcia buď na priamy konzum alebo ako prísady do potravín. Dátum : „Vystavovať do:“ je posledný deň, v ktorý môžu obchody uvádzať vajcia v predaji, „Dátum minimálnej trvanlivosti“ je dátum, do ktorého si vajcia zachovajú svoju najlepšiu kvalitu, napríklad textúru a chuť.

Pri predĺžení dátumu vystavovania vajec z 21 na 28 dní sa riziko infekcie zvýši o 40 % pri nevarených a o 50 % pri zľahka uvarených vajciach. Pri najhoršom možnom scenári s dĺžkou vystavovania 42 dní a dátumom minimálnej trvanlivosti 70 dní sa riziko infekcie zvyšuje až trojnásobne.

Experti EFSA pre výpočet týchto hodnotení použili kvantitatívny model, ktorý umožnil porovnávanie skladovania vajec v krajinách EÚ s rozličnými možnými scenármi pri použití dátumu vystavovania a dátumu minimálnej trvanlivosti.

„V prípade prítomnosti Salmonella spp. vo vajciach sa ich schopnosť pomnoženia rapídne zvyšuje so stúpajúcou teplotou a dĺžkou skladovania. Avšak dôkladné varenie vajec znižuje riziko infekcie“ vysvetľuje John Griffin, predseda Panelu pre biologické riziká. Skladovanie vajec v chladničke je jediným možným prostriedkom na redukcii zvýšeného rizika infekcie počas dlhšieho skladovania. No napriek tomuto skladovaniu v chladničkách v obchodoch riziko infekcie pri predĺžení doby vystavovania a dátumov minimálnej trvanlivosti na viac ako 3 týždne narastá.

Toto vedecké stanovisko bolo vypracované na základe požiadavky Európskej Komisie kvôli možným úpravám dátumov minimálnej trvanlivosti v budúcnosti. Zmätenie spotrebiteľov vo významoch jednotlivých dátumov len prispieva k vysokému potravinovému odpadu.

Programy na kontrolu Salmonella spp. viedli v posledných rokoch k poklesom prípadov salmonelózy u ľudí. U hydiny taktiež nastal výrazný pokles a to predovšetkým v krdľoch nosníc. Aj to je pravdepodobne hlavným dôvodom poklesu prípadov u ľudí, nakoľko vajcia sú najdôležitejším zdrojom nákazy u ľudí v EÚ.

Viac informácií nájdete na webovom sídle EFSA na adrese :<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3782.pdf> .

Zdroj: EFSA