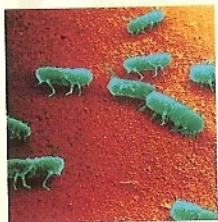


έντασης. Κυρίως το καμπυλοβακτήριο σχετίζεται με τροφοδηλητηριάσεις από ωμά πουλερικά, γάλα, προϊόντα κρέατος. Τα κύρια συμπτώματα τροφοδηλητηρίασης είναι πυρετός, πονοκέφαλος, ναυτία, μυϊκοί πόνοι, διάρροια, κοιλιακοί πόνοι, πιθανή αιμορραγία.

Salmonella (Σαλμονέλλα)



Η τροφολοίμωξη με Σαλμονέλλα σχετίζεται κυρίως με την κατανάλωση ωμών πουλερικών, αυγών, ψαριών, γαλακτοκομικών προϊόντων, θαλασσινών και

σαλτσών. Η περίοδος επώασης είναι από 6 - 48 ώρες μετά την κατανάλωση μολυσμένου τροφίμου. Τα κυριότερα συμπτώματα είναι ναυτία, έμετος, στομαχικές διαταραχές, ήπιες διάρροιες, πονοκέφαλος, ενώ διαρκούν συνήθως 1 - 2 μέρες μετά την εκδήλωση της δηλητηρίασης.

Listeria (Λιστέρια)



Η τροφολοίμωξη με Λιστέρια σχετίζεται κυρίως με την κατανάλωση ωμών και μαγειρεμένων πουλερικών, ωμών κρεάτων, ανεπαρκώς παστεριωμένου γάλακτος, μαλακών τυριών, παγωτού, λαχανικών. Σε ήπιες μορφές λιστερίωσης τα συμπτώματα (έμετος, στομαχικές διαταραχές, κλπ) εκδηλώνονται τουλάχιστον 12 ώρες μετά την κατανάλωση ύποπτου τροφίμου. Σε έντονες μορφές λιστερίωσης τα συμπτώματα μπορούν να εκδηλωθούν από μερικές ημέρες έως 3 εβδομάδες μετά την κατανάλωση. Έντονες μορφές λιστερίωσης προκαλούν σηψαιμία, αποβολή στις εγκύους, μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα.

των, ανεπαρκώς παστεριωμένου γάλακτος, μαλακών τυριών, παγωτού, λαχανικών. Σε ήπιες μορφές λιστερίωσης τα συμπτώματα (έμετος, στομαχικές διαταραχές, κλπ) εκδηλώνονται τουλάχιστον 12 ώρες μετά την κατανάλωση ύποπτου τροφίμου. Σε έντονες μορφές λιστερίωσης τα συμπτώματα μπορούν να εκδηλωθούν από μερικές ημέρες έως 3 εβδομάδες μετά την κατανάλωση. Έντονες μορφές λιστερίωσης προκαλούν σηψαιμία, αποβολή στις εγκύους, μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα.



ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

 **ΕΦΕΤ**

**ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ
ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έκδοση του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων
Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2 Αμπελόκηποι 115 26
Τηλ. 210 6971500, Fax. 210 6971501
e-mail: info@efet.gr, website: www.efet.gr
2009

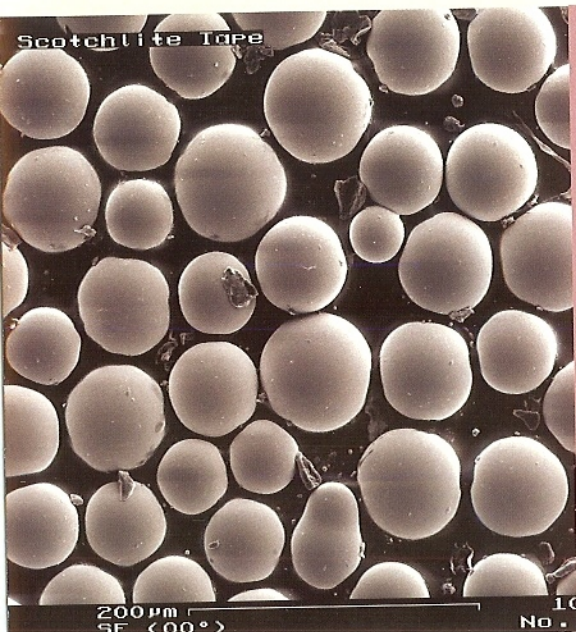


ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

 **ΕΦΕΤ**
ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



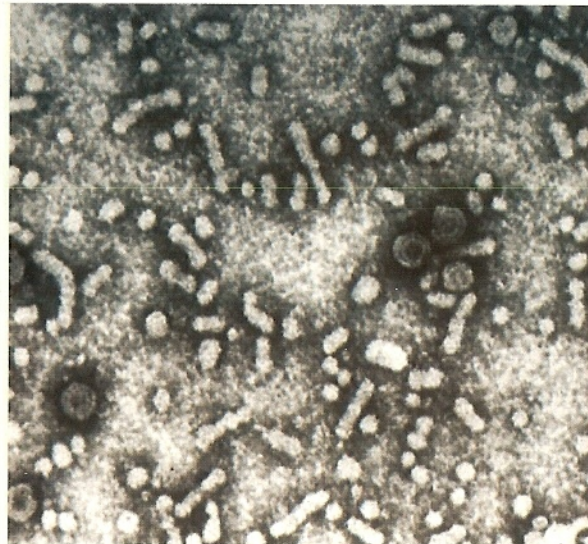
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



Τα τροφιμογενή νοσήματα προκαλούνται κυρίως από μικρόβια που έχουν επιμολύνει τα τρόφιμα που καταναλώνουμε. Βασικές αιτίες των νοσημάτων αυτών είναι η μη τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής, το ανεπαρκές μαγείρεμα, η μη τήρηση ορθών πρακτικών παραγωγής τροφίμων. Στο φυλλάδιο αυτό θα γνωρίσουμε μερικά παθογόνα μικρόβια και τα συμπτώματα που προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων μολυσμένα με αυτά

Πώς προκαλείται ένα τροφιμογενές νόσημα

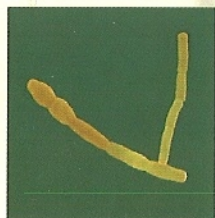
Για να προκληθεί τροφιμογενές νόσημα πρέπει να συνυπάρχουν τρία στοιχεία:



- ✓ Το τρόφιμο να έχει επιμολυνθεί από παθογόνους μικροοργανισμούς.
- ✓ Το μολυσμένο τρόφιμο να παραμείνει για αρκετό διάστημα σε κατάλληλες, για την ανάπτυξη μικροοργανισμών, συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
- ✓ Κατανάλωση αρκετής ποσότητας τροφίμου ώστε να υπάρχει σ' αυτήν τέτοιος πληθυσμός μικροοργανισμών που θα είναι ικανός να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.

Bacillus cereus (Βάκιλλος κηρώδης)

Βασική αιτία τροφικής τοξίνωσης (τροφοδηλητηρίαση) από *B. Cereus* είναι η διατήρηση ευαλλοίωτων τροφίμων εκτός ψυγείου για πολλές ώρες πριν σερβιριστούν. Βρίσκεται στο έδαφος, σε λαχανικά και σε πολλά ωμά τρόφιμα. Τρόφιμα που έχουν αναφερθεί ως ύποπτα για εκδήλωση τροφοδηλητηρίασης από *B. Cereus* είναι



μαγειρεμένα κρέατα και λαχανικά, μαγειρεμένο ρύζι, κρέμες, κλπ. Υπάρχουν δύο τύποι τροφικής τοξίνωσης από το παθογόνο αυτό. Η τροφοδηλητηρίαση τύπου I χαρακτηρίζεται από στομαχικές διαταραχές και διάρροια. Η περίοδος επώασης είναι 4-16 ώρες και τα συμπτώματα διαρκούν για 12-24 ώρες. Η τροφοδηλητηρίαση τύπου II εκδηλώνεται 1-5 ώρες μετά την κατανάλωση ύποπτου τροφίμου, με βασικά συμπτώματα ναυτία και έμετο.

Campylobacter (Καμπυλοβακτήριο)

Βασικό σύμπτωμα της τροφικής λοίμωξης με καμπυλοβακτήριο είναι η διάρροιας μέτριας ή έντονης

