



*ARRISKUEN ANALISIA ELIKAGAIEN BIDEZ
IGAROARAZITAKO INFEKZIO ETA INTOXIKAZIOEI
BURUZKO 5. NAZIOARTEKO BILTZARREAN*

Ekainak 2004

elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

Arriskua Aztertzeke Alemaniako Institutu Federalak (BfR) eta Munduko Osasun Erakundeak (MOE) elkarlanean antolatu dute Elikagaien Bidez Igaroarazitako Infekzio eta Intoxikazioei buruzko 5. Nazioarteko Biltzarra, eta Berlinen (Alemania) izan zen 2004ko ekainaren 7tik 11ra.

Biltzarraren hasierako saioan, elikadura segurtasuneko nazioarteko erakunde nagusienetako ordezkariak batu ziren, esaterako, Elikadura eta Nekazaritzarako Nazio Batuen Erakundeak (FAO), Epizootien Nazioarteko Bulegokoak (OIE) eta Munduko Osasun Erakundeak. Ordezkariak emandako hitzaldietan, denak etorri ziren bat eta elikadura segurtasuna guztion ardura dela adierazi zuten; nahitaezkoa dela elkarrekin lan egitea eta eskualde, herrialde eta mundu mailan informazioa trukitzea.

Elikagaien Segurtasunerako Europako Agentziako (EFSA) zuzendari exekutibo **G. Podger**-ek eman zuen Biltzarra inauguratu zuen hitzaldia: **“Elikadura segurtasuna bermatzen – Zabaltzen ari den merkataritza eremu batean arriskuari buruzko ebaluazioak duen betekizuna”**. Arriskuari buruzko analisiaren hiru terminoak azaldu zituen lehenik: ebaluazioa (oinarri zientifikoz egina), kudeaketa (oinarri politikoz egina) eta komunikazioa (denon ardura den eta denok egin beharreko informazio trukea). Ondoren, EFSA (Elikadura Segurtasunerako Espainiako Agentzia) zertarako sortu zen azaldu zuen: Batasunak erabakiak hartu behar dituen arloetan arriskuari buruzko ebaluazio independentea egiteko. Polgerren ustez, European egiten den arriskuari buruzko ebaluazioaren eta kudeaketaren artean lotura gutxi dago, eta are gutxiago, komunikazioaren eta ebaluazioaren artean. EFSAri betetzeko geratzen zaizkion erronka nagusiak aipatu zituen: herrialdeetako agentziekin hobeto koordinatzea, arriskuen kudeaketaren erronkari aurre egiteko gogoia sustatzea, egiten ari garen lanean parte hartzen duten guztien konfiantza areagotzea eta ustekabekoak jasotzeko prestatzea, ziurrenik izango dira-eta ustekabeak.

Biltzarra zazpi ataletan banatu zuten, eta horietako hirugarrenak **Arrisku Mikrobiologikoen Analisia** izenburua zuen. Biltzarrak iraun zuen astean, atal horretan 4 hitzaldi, 13 ahozko txosten eta 6 idatzikoak izan ziren.

Atal horretako lehenengo hitzaldia **“Elikagaien bidez igaroarazitako patogenoen arriskuen ebaluazioa”** izan zen, eta Osasun Publikorako Holandako Institutuko (RIVM) **A. Havelaar** doktoreak eman zuen. Hitzaldi horretan aipatu zuen, azken hamar urteetan arriskuen ebaluazioa nahitaezko tresna bilakatu dela elikaduraren segurtasunean lan egiten dutenentzat, ebaluatzeke arrisku asko dagoelako. Izan ere, ebaluazio hori epidemiologia-, ekonomia- eta gizarte-analisiekin uztartuz, erabakiak hartzeko oinarri sendoa sor daiteke. Gai horri lotuta, Havelaar doktoreak CARMA proiektua aurkeztu zigun: Herbehereetan egiten ari diren proiektua, kanpilobakteriosiaren eragina murrizteko metodoak ebaluatzeke. Proiektu horren muina *Campylobacter*-aren dinamika kuantifikatu eta zenbait iturritako arriskuak erkatzeke ereduak garatzea da. Horrez gain, badu proiektuak eredu ekonomiko bat, gaitzaren zama eta egungo egoeran gaitz horrek zein kostu daukan deskribatzeko balio duena. Proiektu horri buruzko argibide gehiago honako web orrialde honetan eskura daiteke: <http://www.rivm.nl/carma>.

Atal horretako bigarren hitzaldia "**Arriskuen ebaluazioaren eta kudeaketaren arteko elkarreragina**" izan zen, eta AEBetako Elikagaietarako eta Botiketarako Agentziako (FDA) **R.L. Buchanan** doktoreak eman zuen. Buchanan doktoreak azaldu zuen arriskuak ebaluatzeko gidaliburu guztietan (*Codex Alimentariusean* ere) agertzen dela printzipio bat, arriskuen ebaluazioa eta kudeaketa *funtzionalki banatuak* egon behar direla dioena. Bada, haren ustez, printzipio hori oso gaizki ulertu izan da. Printzipio hori garrantzitsua da arriskuen ebaluazioan etendurarik egon ez dadin, baina *funtzionalki banatuta* egoteak ez du esan nahi horien arteko elkarreraginik egon behar ez duenik. Aitzitik, elkarreragin kontrolatua izatea beharrezkoa da arriskuen ebaluazioa ondo egiteko. Halako elkarreraginik ez baldin badago, behar ez diren arrisku ebaluazioak egiten dira, osatugabeak eta ikuspegi okerrekoak; horrela, tresna baliagarri horren balioa murriztu egiten da. Atal askotan beharrezkoa da elkarreragin hori egotea: arriskuen kudeatzaileek egin behar duten aukeren zehaztapenean, jarraituko den eredia identifikatu eta onartzean, datuak jaso edo baztertzeke irizpideak ezartzean, ondorioak interpretatzean eta abarretan. Arrisku kudeatzaileak egiazko arriskuen ebaluazioa egin dadin gogotik aritu behar diren adituak dira. Baliozko estrategia eta prozesu asko garatu da, arriskuen ebaluazioan gerta daitezkeen okerrak identifikatu eta saihesteko, nahitakoak zein nahigabe eginikoak saihesteko, alegia.

Atal horretako hirugarren hitzaldia "**HACCP eta arrisku mikrobiologikoen ebaluazioa – antzekotasunak eta desberdintasunak**" izan zen, eta Unilever enpresa multinazionalean (Herbehereak) arriskuen analisiak egiten dituen taldeko **L.G.M. Gorrisek** eman zuen. Gorrisek azaldu zuen Arriskuen eta Kontrol Larriuneen Analisiak (HACCP) arriskuak identifikatu eta produktu edo prozesu jakin batean nola mendea hartu ezartzen duela; eta arriskuen ebaluazioak, ordea, arrisku jakin bat osasunerako kaltegarri den baieztatzen duela. Ikuspegi desberdinak dira, maila desberdinetan erabiltzen dira, baina helburu bera dute: jendeak kontsumituko dituen produktu guztien elikadura segurtasuna bermatzea. Horrek ez du esan nahi, egun enpresetan ezarritako sistemak (HACCP, Higiene Jardute Modu Egokiak, Fabrikazio Jardute Egokiak eta abar) erabiltzeari utzi behar zaionik edo zaharkituta geratu direnik. Horrek esan nahi duena da etorkizunean egingo den elikadura segurtasunaren kudeaketaren zati izango direla. Oro har, gobernuek arriskuen ebaluazioa erabiltzen dute arrisku batek osasun publikoan izango lukeen eragina neurtzeko, eta osasun publikoa babesteko erabakiak hartzeko oinarri gisa. Termino berriak sortu dira: FSO (Elikadura Segurtasuneko Helburua), PO (Ekintza Helburua) eta PC (Ekintza Irizpidea). Hala ere, horiek lehendik egiten ziren jardueretarako izen berriak baino ez dira. Elikagaien industriakoek ez dute horrekin zertan izutu, ez baitute arriskuen ebaluazioa erabili beharrik. Hala ere, sistema horren printzipioak, sistematika, datuak lantzeko eredu matematikoak eta metodologia gardena erabili ditzakete, norberaren produktuari, merkatuari eta prozesuari ezarrita, norbere markaren segurtasuna bermatzeko tresna baliagarriak izan daitezkeelako.

Azkenik, Stuttgarteko Unibertsitateko (Alemania) **O. Renn** doktoreak "**Arriskuen komunikazioa: zientzia, politika eta pertzepzio publiko orekan**" hitzaldia eman zuen. Berrito ere geratu zen agerian arriskuen

komunikazioa dela arriskuen analisisan gaizkien ekiten zaion atala. Kontsumitzaileek gero eta informazio gehiago, eta argiagoa eskatzen dute. Baina gizakien jokaera ez da gertakarien arabera izaten, gizakiak hautematen duenaren arabera baizik. Hori dela eta, kontsumitzaileak informazioa ematen dioten iturrietan fidatu behar du. Arriskua ondo kudeatu behar da, komunikazioa eraginkorra izan dadin. Arriskuen komunikazioaren helburu nagusia arriskuaren alderdiak bat egitea da, batez ere, arriskua murriztu edo arintzeko lehentasunak ezartzeko.

Ahozko txostenen artean, aipagarria da Elikagai Segurtasunaren Bikaintasunerako Zentroko (Australia) **J. Sumner**-ek aurkeztutakoa: "**Risk Ranger, elikadura arriskuak ebaluatzeko tresna**". Txosten horretan erraz erabiltzeko moduko tresna aurkeztu zion Sumnerrek, arriskuen ebaluazio kuantitatiboa egiteko garatutakoa eta erabakiak hartzen laguntzeko diseinatu dena. Tresna horrekin arriskuak murrizteko estrategien eraginak ere azter ditzakegu. Lanabes horrek Risk Ranger du izena eta helbide elektronikoa honetan eskura daiteke:

<http://www.foodsafetycentre.com.au>

Elikadura Ikerketaren Institutuko (Viena, Austria) **C. Feller**-ek ere ahozko txosten interesgarria ekarri zion: "**HACCP/CCP- Finder – Larriuneak bilatzeko erabaki-zuhaitzaren alternatiba**". Txosten horretan, metodologia berria ezagutzeko aukera izan genuen: metodologia erraz eta kontraesanik gabekoa, HACCP sistemarekin lanean gabiltzanean larriuneak aurkitzeko balio duena. Fluxu diagramaren maila desberdinetan aplikatzen da, eta hiru galderako saila da. Metodologia horrek beti gomendatzen diren erabaki-zuhaitzen akatsak saihesteko balio du.

Bukatzeko, **A. Havelaar** doktoreak atal honetan ateratako ondorioak laburbildu zizkigun:

1. Arriskuak ebaluatzeko prozesua konplexua da eta antolaketa, kudeaketa eta errazte lana eskatzen du, oso tresna interesgarria delako erabakiak hartzen laguntzeko (oso baliagarria gobernuztat).
2. HACCP sistema da industrien gustuko duten tresna, nahiz eta hasiak diren larriuneei buruzko erabakiak arriskuen analisisan oinarrituta hartzen.
3. Arriskuak ebaluatzeko metodologia ugari garatzen ari da, batez ere, arrisku aukerak hautemateari buruz; hala ere, lan gehiago egin beharko litzateke dosi-erantzun ebaluazioaren metodologia garatzeko.
4. Ahozko txostenetan beste ataletan aztertutako mikroorganismo berak izan dira hizpide. Horrek esan nahi du epidemiologoek, mikrobiologoek eta arrisku ebaluatzaileek bide berean dihardugula lanean.
5. Komunikazioa da arriskuen analisisan arrakasta lortzeko giltza.

Munduko Osasun Erakundeko (MOE) **J. Schlundt**-ek eman zuen biltzarreko azken hitzaldia: "**Elikadura segurtasuna bermatzen – Garatutako eta**

garapen bidean dauden herrialdeen trebetasunak eta eskakizunak”. Hitzaldi horretan, munduan elikagaien eta uraren bidez igaroarazitako gaitzen eraginari buruzko datuak eman zizkigun Schluntek. Garatutako eta garapen bidean dauden herrialdeen arteko desberdintasuna ekoizpen sistemak eta higie baldintzak dira, batez ere animaliei dagokienez. Hala ere, antzekotasun asko dago, esaterako: elikagaiak lantzen dituztenek eskutik eskura igaroarazitako kutsadura, kutsatuta egon litezkeen sukaldeko ekipamendu eta tresnak, eta janari freskoa eta egindakoa gaizki biltegitratzea. Garapen bidean dauden herrialdeei garatuta daudenen eskarmentua baliatu behar zaie, eta herrialde garatu horiek gainontzeko herrialdeei lagundu beharko diete elikadura segurtasuna hobetuko duten ekintzak eta estrategiak garatzen. Segurtasun hori ekoizpen lekuetatik bazkaltzeko mahai gainera bitartekoa izan beharko da, elikadura arriskuak kontuan hartuta eraikitako segurtasuna, alegia. Elikadura segurtasuna MOEren lehentasunetako bat da, eta horretarako sortu du INFOSAN elikadura segurtasuneko agintarientzako nazioarteko sarea. Horren helburua da kideen artean informazio eta saio trukea erraztea, eta elikadura segurtasuneko larrialdietan harreman gunea izatea.

Hona hemen Biltzarreko azken ondorio izan daitekeena:

Elikadura segurtasuna denon artean konpondu behar dugu eta denon ardura da. Gero eta gehiago, arriskuen ebaluazioa oinarria da herrialdeetan eta nazioartean elikadura segurtasunari dagozkion erabakiak hartzeko lanetan. Funtsezkoa da elkarrekin lan egitea eta prozesu hauetan parte hartzen duten erakundeek informazioa trukitzea.