

**18 Παγκύπριο Συνέδριο Νοσηλευτικής και Μαιευτικής
Περίληψη Εργασίας**

**ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΑ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑ –
ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Ελευθεριάδου Μαίρη,
Ευρωπαϊκό Πανεπιστήμιο Κύπρου

Εισαγωγή

Η διασφάλιση ασφαλών τροφίμων είναι βασικό δικαίωμα των καταναλωτών σε κάθε σύγχρονο κράτος. Η ασφάλεια των τροφίμων αποκτά ιδιαίτερη σημασία όταν αφορά τις πιο "ευαίσθητες" ομάδες του πληθυσμού όπως τους ασθενείς, τα μικρά παιδιά, τις έγκυες και τους ηλικιωμένους. Οι τροφικές δηλητηριάσεις αποτελούν παγκόσμια ένα πολύ σοβαρό πρόβλημα δημόσιας υγείας και έχουν καταγραφεί και στους χώρους παροχής φροντίδας υγείας.

Σκοπός – Στόχοι

Σκοπός της παρούσας βιβλιογραφικής μελέτης είναι η καταγραφή των εξειδικευμένων μικροβιολογικών κινδύνων στη διατροφική αλυσίδα ενός νοσοκομείου και των κρισίμων σημείων ελέγχου για περιορισμό των κινδύνων αυτών και αποφυγή τροφικών δηλητηριάσεων ανάμεσα στους ασθενείς και το προσωπικό.

Αναδίφηση Βιβλιογραφίας

Με βάση την Ευρωπαϊκή Έρευνα Υγείας 2008, ποσοστό 8.2% του κυπριακού πληθυσμού νοσηλεύτηκε σε νοσοκομείο ως εσωτερικός ασθενής τους τελευταίους 12 μήνες. Τα πιο ψηλά ποσοστά νοσηλείας παρατηρήθηκαν ανάμεσα στα μικρά παιδιά <4 χρόνων και στους ηλικιωμένους >75 χρόνων και ο μέσος όρος νοσηλείας ήταν 4.7 ημέρες. Οι πληροφορίες αυτές αποδεικνύουν πόσο σημαντική είναι η διασφάλιση ασφαλών τροφίμων σε νοσηλευόμενους ασθενείς καθότι ένα μεγάλο ποσοστό του πληθυσμού, ιδιαίτερα των ευάλωτων ομάδων νοσηλεύεται και εκτίθεται κατ' επανάληψη (5 ημέρες X 3 γεύματα) στην τροφοδοσία ενός νοσοκομείου. Η αναδίφηση της διεθνούς βιβλιογραφίας έγινε μέσο της βάσης δεδομένων Medline Full Text EBSCO χρησιμοποιώντας ως λέξεις κλειδιά: **Microbiological Food Safety; Hospital; Food Safety Hospitals; Foodborne disease**. Σημαντικός αριθμός δημοσιευμένων ερευνών, αναφέρουν ότι η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων στα νοσοκομεία παρουσιάζει, σε αρκετές περιπτώσεις, σημαντικά κενά . Στα νοσοκομειακά κρούσματα τροφικών

δηλητηριάσεων, σε αντίθεση με την κοινότητα, οι ασθενείς έχουν σημαντικά ψηλότερες πιθανότητες νοσηρότητας και θνησιμότητας.

Από αξιολόγηση 21 δημοσιευμένων κρουσμάτων τροφικών δηλητηριάσεων μεταξύ 1995 και 2008 σε νοσοκομεία, φάνηκε ότι οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που ευθύνονταν ήταν: *Campylobacter* spp. *Clostridium perfringens*, *E.coli* 0157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Cyclospora* και Νοροϊοί. Μεταξύ των πιο συχνών αιτιών πρόκλησης των δηλητηριάσεων ήταν η μη ικανοποιητική εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής τροφίμων ανάμεσα στο προσωπικό που διαχειριζόταν τρόφιμα, οι κακές συνθήκες υγιεινής στην κουζίνα, οι ακατάλληλες θερμοκρασίες διακίνησης τροφίμων, η μη εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP) και η παρουσία στο μενού υψηλού μικροβιακού ρίσκου τροφίμων.

Συμπεράσματα

Ο έλεγχος των λοιμώξεων σε κάθε νοσοκομείο είναι υψίστης σημασίας και πρέπει να περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων και νερών, σε όλη την αλυσίδα της παραγωγής τροφής λαμβάνοντας υπόψη τόσο τους 'κοινούς' κινδύνους αλλά και τους πιο εξειδικευμένους κινδύνους που παρουσιάζονται στα διάφορα τμήματα ενός νοσοκομείου. Σε ένα νοσοκομείο, οι τροφιμογενείς λοιμώξεις είναι σε μεγάλο βαθμό προλήψιμες. Επιβάλλεται λοιπόν η εφαρμογή συστημάτων διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων (HACCP) όπως προνοεί η νομοθεσία, η ενεργός εμπλοκή της ομάδας ελέγχου των λοιμώξεων, η εκπαίδευση όλου του προσωπικού που διαχειρίζεται τρόφιμα και η προσεκτική ετοιμασία του μενού των ασθενών, ώστε να μη περιέχονται σε αυτό υψηλού μικροβιακού κινδύνου τρόφιμα.