



A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) felhívja a fogyasztók, a közétkeztetők és a vendéglátók figyelmét, hogy az Európai Unió öt tagállamát érintő *Listeria monocytogenes* járvány lehetséges forrása a gyorsfagyasztott kukorica.

A hatóság a fertőzésveszély megszüntetése érdekében figyelmeztet, hogy a gyorsfagyasztott zöldségeket minden esetben alapos hőkezelést követően fogyasszák el!

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) múlt héten közzétett értékelésében a gyorsfagyasztott kukoricát hozza összefüggésbe az öt EU tagállamot érintő *Listeria monocytogenes* járvánnyal. 2015-től 2018 márciusáig 32 megbetegedést jelentettek.

A fertőzésveszély megszüntethető, ha a gyorsfagyasztott zöldségeket hőkezelést követően fogyasztják el, ezért a Nébih felhívja a vásárlók, a közétkeztetők és a vendéglátók figyelmét, hogy ezeket a termékeket minden esetben főzzék meg! A biztonságos előkészítés érdekében a gyorsfagyasztott zöldségeket percekig minimum 75°C fokon kell tartani, azaz 2-3 percig szükséges forralni ahhoz, hogy a szemek közepe is elérje ezt a kritikus hőmérsékletet.

A *Listeria monocytogenes*ről

A *Listeria monocytogenes* baktérium az élelmiszerekben gyakran előfordul, megbetegedést azonban csak nagyobb baktériumszám mellett okoz. A *Listeria* a hűtő hőmérsékletén is képes elszaporodni, ezért minden 5 napon túl hűtőszekrényben tárolt élelmiszer elfogyasztása kockázatos lehet, ha annak összetétele támogatja a baktérium szaporodását.

A panaszok kialakulásának ideje általában a fogyasztást követő 1 nap és 1 hét közé tehető. A fertőzés jellemző tünetei a láz, hányás, hasmenés, fejfájás. Érzékeny csoport: a csecsemők, várandós nők, idősek, valamint gyenge immunrendszerű emberek.

További információ a Listeria-ról: <http://portal.nebih.gov.hu/hu/-/kerdezz-felelek-a-liszteriozisrol>