

Виявлено *Escherichia coli* в сировині сиру



До Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області, постуило повідомлення системи RASFF (система швидкого реагування по харчових продуктах та кормах) від 30 квітня 2019 року № 2019.1615 стосовно виявлення *Escherichia coli* в сировині сиру, що експортується з Франції (виробництва Fromagerie Alpine –AP-N°: FR 26 281 001 CE), до окремих держав – членів ЄС.

Для інформації:

Escherichia coli (відома як *E. coli*) — це група бактерій, які зазвичай живуть у кишечнику людини і тварин і стежать за здоров'ям організму.

Патогенні штами кишкової палички зустрічаються в забруднених продуктах харчування: погано просмажена яловичина, сири з сирого молока, свіжа продукція, зернові або навіть забруднені напої, включаючи воду, непастеризоване молоко і фруктові соки.

Однією з основних причин негативної якості сичужних сирів є низька якість молочної сировини, причому найбільш несприятливим показником є її бактеріальне забруднення. Для оцінки безпеки молока-сировини важливо знати не лише кількість мікроорганізмів, але і якісний склад мікрофлори.

Молоко, навіть при його отриманні у добрих санітарних умовах, не є стерильним продуктом. У сирому молоці міститься як специфічна, так і неспецифічна мікрофлора. У першому випадку (ендогенне забруднення) сировина контамінується безпосередньо у вимені тварини ентерококами,

мікрококами, іноді – стафілококами. Екзогенне забруднення неспецифічною мікрофлорою відбувається із зовнішніх джерел: шкіри тварин, підстилки, кормів, доїльної апаратури та посуду, рук та одягу обслуговуючого персоналу, води і повітря, гризунами та комахами, тощо. Ця мікрофлора в основному представлена бактеріями групи кишкової палички, ентерококами, молочнокислими та маслянокислими бактеріями, спороутвірними бацилами, дріжджами та пліснявами, збудниками токсикоінфекцій.

Під час транспортування та зберігання сирого молока чисельність бактерій підвищується, при чому змінюється і співвідношення певних видів мікроорганізмів. Багаточисельні компоненти первинної мікрофлори молока розмножуються у ньому з різною швидкістю, що передусім, залежить від температурного фактору, тривалості зберігання, а також від рівня забруднення. Згідно з нормами, встановленими у ЄС, кількість бактерій у молоці-сировині не повинна перевищувати 105 КУО/см³.

Хоча кишкова паличка може заразити будь-яку людину, деякі групи людей, включаючи дітей і літніх людей, а також людей з ослабленою імунною системою або зниженим рівнем шлункової кислоти, схильні до більшого ризику розвитку симптомів.