



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΔΗΜΟΣ ΧΑΛΑΝΔΡΙΟΥ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΕΠΟΠΤΡΙΑ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
Δ/ση: Φ.Λίτσα αρ.29 & Αγίου Γεωργίου
Τ.Κ.:15234, Χαλάνδρι
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 213 2023882
Email: irini.halatsi@halandri.gr

Χαλάνδρι, 17 / 10 / 2019
Αρ.Αν.: 28

Υγειονομική Ανακοίνωση

ΘΕΜΑ : «ΘΑΝΑΤΟΙ ΑΠΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ»



Δυστυχώς, έχουν πλέον επιβεβαιωθεί τρεις θάνατοι ανθρώπων καθώς και η νόσηση δεκάδων άλλων ατόμων από λιστερίωση, λοίμωξη που προέκυψε από την κατανάλωση λουκάνικων και σαλαμιού της εταιρείας με την επωνυμία Wilke, που εδρεύει βόρεια της Φρανκφούρτης.

Έπειτα από υγειονομική διερεύνηση, αποδείχτηκε ότι η μόλυνση με το βακτήριο της λιστερίωσης προκλήθηκε, σε δεκάδες ανθρώπους, εξαιτίας της κατανάλωσης σάπιων λουκάνικων, αλλά και μολυσματικών σαλαμιών Wilke που περιείχαν σε κατεψυγμένες πίτσες, άλλης επωνυμίας. Έχουν ήδη καταγράψει περισσότερα από 35 κρούσματα δηλητηρίασης από τα εν λόγω αλλαντικά.

Τα προϊόντα της εταιρείας Wilke εξαγονταν σε πολλές χώρες εκτός Γερμανίας, αλλά διατίθεται και στην χώρα προέλευσης σε μεγάλες αλυσίδες χονδρικής ή σούπερ μάρκετ μέσω διαφορετικών επωνυμιών εταιρειών. Τα αλλαντικά αυτά αποτελούν συστατικό ακόμα και σε κατεψυγμένες πίτσες της Dr.Oetker, εταιρείας πολύ ισχυρής σε πωλήσεις ειδών διατροφής στη Γερμανία. Όμιλοι όπως η εμπορική αλυσίδα Metro και η γνωστή αλυσίδα επίπλων IKEA, χρησιμοποιούσαν αλλαντικά της Wilke, αλλά αμέσως μετά τις διαπιστώσεις επικινδυνότητας έχουν πλέον σταματήσει.

Τα συγκεκριμένα προϊόντα αλλαντοποίησης είχαν διατεθεί και σε μονάδες εστίασης με αποτέλεσμα την ευρύτατη κατανάλωση αυτών.

Πλέον, το εργοστάσιο της εταιρείας έκλεισε, οι εισαγγελικές αρχές συνεχίζουν τις έρευνες, ενώ παράλληλα η ίδια η υπουργός για την Προστασία του Καταναλωτή, στο κρατίδιο της Έσσης, επιβεβαίωσε τον θάνατο των τριών ανθρώπων εξαιτίας των εν λόγω αλλαντικών.

Υπάρχουν καταθέσεις από πρώην εργαζόμενους της Wilke, που αναφέρουν ότι για την παραγωγή των συγκεκριμένων προϊόντων, η εταιρεία προέβει στην ανάμειξη χαλασμένου με καθαρό κρέας και κατόπιν στην πρόσμιξη μπαχαρικών και χρωστικών υλών, με στόχο να μη γίνεται αισθητή η δυσωδία του σάπιου κρέατος. Συνάμα καταγράφεται και η πληροφορία αλλοίωσης της ημερομηνίας λήξης στις ληγμένες συσκευασίες. Όλες οι πληροφορίες αυτές ερευνώνται.

Το βακτήριο της λιστέριας, *Listeria monocytogenes*, προκαλεί σοβαρή διηθητική λοίμωξη που αντιμετωπίζεται και θεραπεύεται με τη χορήγηση αντιβιοτικών. Όμως μέχρι να διαγνωστεί δύναται να προκαλέσει ασθένειες όπως:

- Μηνιγγίτιδα,
- Εγκεφαλίτιδα,
- Σοβαρή σήψη ακόμα και θάνατο.

Ιδιαίτερα επικίνδυνη μπορεί να αποβεί η λιστερίωση σε:

- ηλικιωμένους,
- εγκυμονούσες,
- νεογνά και
- άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα.

Η λοίμωξη μπορεί να εμφανίσει τα πρώτα της συμπτώματα μέχρι και δύο μήνες μετά την κατανάλωση των μολυσμένων τροφίμων.

Συμπτώματα της λοίμωξης είναι :

- ο πυρετός,
- οι μυϊκοί πόνοι,
- η διάρροια και
- γενικά γαστρεντερικά συμπτώματα.

Το βακτήριο της λιστέριας βρίσκεται ευρέως στο περιβάλλον και προσβάλλει τον ανθρώπινο οργανισμό μέσω κατάποσης μολυσμένων προϊόντων διατροφής, όπως:

- ωμό κρέας,
- κρέας από μολυσμένα ζώα,
- γαλακτοκομικά προϊόντα (ιδιαίτερα τα μαλακά τυριά),
- μη παστεριωμένο γάλα,
- μη παστεριωμένο πατέ,
- λαχανικά,
- φρούτα
- θαλασσινά,
- αλλαντικά που δεν έχουν υποστεί σωστή επεξεργασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ !

Τα βακτήρια της λιστερίωσης είναι ανθεκτικά στις χαμηλές θερμοκρασίες!

Επιβιώνουν αλλά και αυξάνονται στο ψυγείο ή και στην κατάψυξη!