

Dolgozat címe: Jó (és rossz) higiéniai gyakorlatok a háztartásokban – a Norovírus szemszögéből

A dolgozatot készítő hallgató neve: Dienes Nóra

Élelmiszerbiztonsági és –minőségi mérnök MSc nappali tagozat

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet

Élelmiszer-mikrobiológiai, -higiéniai és -biztonsági Tanszék

Belső témavezető: Mohácsiné dr. Farkas Csilla, tanszékvezető egyetemi tanár, Élelmiszer-mikrobiológiai, -higiéniai és -biztonsági Tanszék

Külső témavezető: Izsó Tekla, kutató, Állatorvostudományi Egyetem Alkalmazott Élelmiszertudományi Tanszék

Összefoglaló

Hazánkban az élelmiszer eredetű megbetegedések nagy része a háztartásokban következik be, melyeket patogén baktériumok, paraziták és vírusok okoznak. Jelentős kórokozó a norovírus, ami képes járványokat is okozni, ezzel tömeges betegséget előidézve a fogyasztók körében. A SafeConsume nemzetközi projekt részeként négy hazai háztartás estében vizsgáltam a fogyasztói magatartásokat és az alanyok élelmiszerbiztonsági kockázatészlelését. Négy átlagos ételkészítési folyamatot kísértem végig a bevásárlástól a tálalásig.

A munkám során a bevásárlás, szállítás, tárolás, ételkészítés folyamatát folyamatosan dokumentáltam kép-, hang-, illetve videofelvétel készítésével. Az ételkészítést követően mélyinterjút készítettem az alanyokkal, hogy jobban megismerjem a fogyasztói attitűdjeiket, mit miért csinálnak és hogy hogyan viszonyulnak az élelmiszerbiztonsághoz. Az eredményekről jegyzőkönyvet készítettem. A konyhai felületekről, a felhasznált élelmiszerekből (nyers csirke, zöldségek), illetve a mosogatószivacsból és a kéztörlésre használt kendőből mintát vettem, majd mikrobiológiai vizsgálatok alapján következtettem az egyes háztartások higiéniai állapotára. A mikrobiológiai méréseket a Nébih laboratóriuma végezte el.

A megfigyeléseim alapján elmondható, hogy a fogyasztói háztartások sokszor nincsenek tudatában annak, hogy milyen élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent egy-egy élelmiszer. A főzési szokásaikat inkább a konyhatechnikai szempontok határozzák meg. Céljuk, hogy érzékszervileg minél élvezetesebb legyen az elkészített élelmiszer. Sokszor rendelkeznek élelmiszerbiztonsági információkkal, de azt nem minden esetben tudják jól átültetni a gyakorlatba.

A mikrobiológiai vizsgálatok során kapott eredmények azonban biztatók voltak a norovírus tekintetében. A négy háztartás mintái közül egyik esetben sem volt kimutatható a norovírus, ez valószínűleg köszönhető annak, hogy az alapvető személyes higiéniát mindannyian betartották, illetve minden háztartásban elérhető volt a vezetékes ivóvíz.

Az egyes konyhai felületek mikrobiológiai állapota jól tükrözte a különböző háztartások higiéniáját. A mikrobiológiai vizsgálatok során kapott összcsíraszámokat hasonlítottam össze. A legszennyezettebb konyhai felület a mosogatómedence volt, ezt követte, a csap markolata, a vágódeszka, a pult teteje, majd végül a fogantyúk bizonyultak a legtisztábbnak. A mosogatószivacs és a kéztörlésre szánt kendő rendkívül magas összcsíraszámmal jellemezhető. A legszennyezettebb nyers húsból $2 \cdot 10^6$ cfu/cm² és a legszennyezettebb zöldségből is $2 \cdot 10^6$ cfu/cm² összcsíraszám volt kimutatható.

A kutatási eredmények is alátámasztják, hogy a fogyasztók további oktatására van szükség ahhoz, hogy az élelmiszereredetű megbetegedések csökkenjenek hazánkban. A fogyasztói tudatosság növelését már érdemes gyermekkorban elkezdni, hiszen ez a korosztály még fogékonyabb az új ismeretek elsajátítására.

Összefoglaló