

A/A 09. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΚΡΙΣΕΩΝ: ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ E.COLI O15:H7 ΣΤΑ JACK IN THE BOX ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΗ, 1993

Ευαγγελία Κουτλή

ΠΜΣ Χημεία Τροφίμων και Διατροφή
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι τροφιμογενείς λοιμώξεις εμφανίζονται από την αρχαιότητα, ωστόσο τις τελευταίες δεκαετίες έχει γίνει αντιληπτή η σημαντικότητα της εγκατάστασης και λειτουργίας ενός συστήματος ποιότητας, με στόχο την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας μέσω της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων.

Το περιστατικό ασφάλειας τροφίμων που προκλήθηκε από την E.coli O15:H7 στα Jack in the Box στην Αμερική το 1993, έχοντας σημαντική επίπτωση στην υγεία των καταναλωτών αποτέλεσε κίνητρο για βελτίωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ).

ΣΚΟΠΟΣ

Ο σκοπός της παρούσας μελέτης είναι να εξεταστεί μέσω της διαχείρισης της διατροφικής κρίσης, την ανάγκη για βελτίωση του ΣΔΑΤ με σκοπό την προστασία της υγείας του καταναλωτή και την αποτροπή επανεμφάνισης παρόμοιου περιστατικού.

ΥΛΙΚΟ/ΜΕΘΟΔΟΙ

Για την παρούσα μελέτη χρησιμοποιήθηκαν ξενόγλωσσες βιβλιογραφικές πηγές καθώς και προηγούμενες μελέτες σχετικές με τη μετάδοση των τροφιμογενών λοιμώξεων, οι οποίες αντλήθηκαν από ηλεκτρονικές βάσεις δεδομένων, όπως PubMed, Science Direct και Google Scholar.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Η επιδημία της E.coli O157:H7 παρόλο τις δυσάρεστες συνέπειες που προκάλεσε, στάθηκε το έναυσμα για ποιοτικά και ασφαλή τρόφιμα στις Η.Π.Α..

1. Συγκεκριμένα διαμορφώθηκε και χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνου και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) σε βιομηχανία κρέατος, το οποίο επικεντρωνόταν στους προμηθευτές, τους μεταφορείς, τους χειριστές του κρέατος στα εστιατόρια και την υποδομή της βιομηχανίας
2. Χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά ο ορισμός ενός τρόφιμου ως «νοθευμένο» από παθογόνο μικροοργανισμό και βάσει νόμου, νοθευμένο τρόφιμο θα έπρεπε να αποκλειστεί.
3. Ανακαλύφθηκε μία νέα μέθοδος, παστερίωση με ατμό η οποία έχει δυνατότητες θανάτωσης παθογόνων, τα οποία είναι ικανά να ξεφύγουν από τους πρώτους καθαρισμούς. Η μέθοδος έγινε αποδεκτή από το USDA και χρησιμοποιήθηκε από πολλές βιομηχανίες κρέατος
4. Καθιερώθηκαν ετήσιες συναντήσεις από επιστήμονες και άτομα του κλάδου για την ενημέρωση και ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με τα πρότυπα ασφάλειας.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η προσπάθεια των εμπειρων επιστημόνων του κλάδου τροφίμων να αποτρέψουν μία ακόμη επιδημία, άνοιξε τον δρόμο για την ενσωμάτωση ποιοτικών συστημάτων στις βιομηχανίες τροφίμων με σκοπό την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας.

Το σύστημα HACCP πλέον είναι γνωστό και εφαρμόζεται ευρέως σε όλους τους χώρους που σχετίζονται με τρόφιμα. Οι έλεγχοι από διακεκριμένους φορείς τόσο ως προς τον δειγματοληπτικό έλεγχο όσο και προς την τήρηση των κανόνων υγιεινής του προσωπικού, του χώρου αλλά και την τήρηση των υγειονομικών πρωτοκόλλων είναι συχνότεροι και αποτελούν μέτρα πρόληψης και όχι αντιμετώπισης για μία επερχόμενη κρίση.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

- Department of Defense, United States of America. Case Study: Jack in the Box E. coli crisis. Crisis Communication Strategies. [Ηλεκτρονικό] [Παραπομπή: 21 Ιουνίου 2022.] <https://www.ou.edu/deptcomm/dodjcc/groups/02C2/Jack%20in%20the%20Box.htm>.
- Hannah R Malcolm , Paul Blount , Joshua A Maurer . The mechanosensitive channel of small conductance (MscS) functions as a Jack-in-the box. [Παραπομπή: 18 Αύγουστος 2022.] <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25450806/>.
- Soobin Seo, SooCheong Shawn Jang ,Barbara Almanza, Li Miao, Carl Behnke. The negative spillover effect of food crises on restaurant firms: Did Jack in the Box really recover from an E. coli scare? [Παραπομπή: 20 Αύγουστος 2022.] <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32287858/>.