

Προσεχείς Δράσεις

Ημερίδα : Νέες Τεχνολογίες στον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων και νερών

Σας καλούμε να παρευρεθείτε στον ανοιχτό κύκλο συναντήσεων – συζητήσεων που συνδιοργανώνουν το Γραφείο Καινοτομίας και Μεταφοράς Τεχνογνωσίας του Πανεπιστημίου Πατρών σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Αχαΐας, την **Τετάρτη 27 Φεβρουαρίου 2013**. Η συνάντηση θα γίνει στην αίθουσα του Επιμελητηρίου Αχαΐας (Μιχαλακοπούλου 58) με θέμα: **«Νέες Τεχνολογίες στον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων και νερών-Μοριακό κέντρο IWaterFood»**.

Στόχος της συνάντησης είναι η παρουσίαση των ερευνητικών δραστηριοτήτων και των καινοτόμων ιδεών των ερευνητών του Μοριακού κέντρου της μονάδας Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας του Εργαστηρίου Υγιεινής του Πανεπιστημίου Πατρών. Οι συζητήσεις που θα γίνουν αφορούν συγκεκριμένες υπηρεσίες και συγκεκριμένο κοινό (υπηρεσίες υγείας – τροφίμων) καθώς & δυνητικούς επενδυτές με στόχο την σύσφιξη σχέσεων και την ανάπτυξη συνεργασιών μεταξύ παραγωγικού τομέα και έρευνας. Επιδιώκεται η ανταλλαγή πληροφόρησης τόσο για τις ερευνητικές δυνατότητες του εργαστηρίου όσο και για τα ζητήματα ανάπτυξης στο τομέα περιβάλλοντος & τροφίμων.

ΤΕΥΧΟΣ

01

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

2013

Διμηνιαία
Περιοδικό για
την ποιότητα
των τροφίμων
και των νερών

IWaterFoodTimes

Νέο Στέλεχος Νοροϊού Εμφανίζεται στις Η.Π.Α.

Το Κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Νοσημάτων (CDC) αναφέρει ότι ένα νέο στέλεχος Νοροϊού που ονομάζεται GI.4 Sydney έχει εμφανιστεί στις Ηνωμένες Πολιτείες. Οι Νοροϊοί είναι η κύρια αιτία των επιδημιών γαστρεντερίτιδας στις Ηνωμένες Πολιτείες. Αυτοί που κυρίως αναπτύσσονται σε σοβαρές επιπλοκές από τη νόσο είναι τα μικρά παιδιά, οι ηλικιωμένοι, και τα άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα.

Νέα Alert για Ηπατίτιδα Α και Νοροϊούς σε Τρόφιμα

Στις αρχές Φεβρουαρίου, στρεΐδια από τη Γαλλία (NoV GI) και την Αλγερία (HAV) έχουν συνδεθεί με επιδημίες και έχουν αναρτηθεί ειδοποιήσεις στο σύστημα RASFF. Στη Γαλλία, αρκετές περιοχές παραγωγής στρεΐδιων έχουν κλείσει λόγω της υψηλής συγκέντρωσης Νοροϊών και επιδημιών που έχουν συνδεθεί με την κατανάλωση τους.



ΜΟΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σε αυτό το τεύχος
Γνωριμία με το IWaterFood

Μοριακό Κέντρο Ελέγχου Ποιότητας και Τροφίμων

Το Μοριακό Κέντρο Ελέγχου Ποιότητας Νερών και Τροφίμων (IWaterFood) ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2008, με στόχο να συμβάλλει στον τομέα της ανάλυσης τροφίμων και υδάτων, καθώς και της παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών. Το Κέντρο παρέχει τις υπηρεσίες του με απόλυτη υπευθυνότητα, εχεμύθεια και αξιοπιστία. Είναι ένα καινοτόμο εργαστήριο που ειδικεύεται στη μοριακή ανίχνευση και ταυτοποίηση (DNA/RNA) ιών, παρασίτων, βακτηρίων και μυκήτων σε τρόφιμα, νερά και περιβαλλοντικά δείγματα.

Το εργαστήριο είναι διαπιστευμένο σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025 από το ΕΘΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ (Ε.ΣΥ.Δ.) με Αρ. Πιστοποιητικού 550.

Στόχος του Εργαστηρίου είναι να βοηθήσει τις Βιομηχανίες στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων με απώτερο σκοπό την ικανοποίηση του καταναλωτή και την αύξηση των πωλήσεων.

Το Κέντρο διατηρεί σημαντικές συνεργασίες με πολλούς φορείς όπως Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, ΕΦΕΤ, Δήμοι και Ιδιωτικές εταιρείες. Επίσης διαθέτει σημαντικές συνεργασίες με διάφορους ευρωπαϊκούς φορείς:

- COST Office, European Union
- FERA, UK
- University of Barcelona, Spain
- University of Valencia, Spain
- University of Umea, Sweden

Στόχος του Κέντρου είναι να αποτελέσει το **Ελληνικό Κέντρο Αναφοράς** για την πρόληψη μικροβιολογικών κινδύνων σε νερά και τρόφιμα

- Με την παροχή συμβουλών και πληροφοριών μέσω της επιστημονικής μονάδας μας.
- Με την κατάρτιση, εκπαίδευση και παροχή βοήθειας σε εργαστήρια ή επαγγελματίες στον τομέα της τεχνολογικών και αναλυτικών εξελίξεων.
- Με το να φέρει προστιθέμενη αξία για τη βελτιστοποίηση των γνώσεων ή καινοτόμων τεχνολογιών που δημιουργούνται από τα ερευνητικά ιδρύματα, πανεπιστήμια ή βιομηχανίες.

IWaterFoodTimes Τεύχος 01 Φεβρουάριος 2013

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Πανεπιστήμιο Πατρών
Τμήμα Ιατρικής
Εργαστήριο Υγιεινής
Μον. Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας
Τηλ: 2610 969874-5-6, 2610 997935
Fax: 2610 969875

www.iwaterfood.gr



ΟΙ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΜΑΣ

Το κέντρο διαθέτει τον κατάλληλο και σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό και την τεχνογνωσία για την ανίχνευση και τυποποίηση ιών, παρασίτων και βακτηρίων.

Σε δείγματα νερού οποιοσδήποτε προέλευσης όπως: πόσιμο, επιφανειακό, θαλασσίνο, εμφιαλωμένο, κολυμβητικές δεξαμενές κ.λπ.

Σε τρόφιμα όπως: χυμούς, οστρακοειδή, λαχανικά, φρούτα, ξηρούς καρπούς, τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Σε περιβαλλοντικά δείγματα όπως: λύματα, λιματολόγηση, λιπάσματα ζωικής προέλευσης, αέρας, επιφάνειες κ.λπ.

Το κέντρο είναι το μοναδικό Ελληνικό και ένα από τα λίγα στην Ευρώπη διαπιστευμένα εργαστήρια σύμφωνα με το πρότυπο ISO 17025 για τον έλεγχο ιών σε τρόφιμα και νερά

Το Εργαστήριο εφαρμόζει καινοτόμες μοριακές τεχνικές για τον έλεγχο των μικροβιακών παραγόντων στα τρόφιμα και το περιβάλλον



Το Κέντρο αποτελεί εργαστήριο αναφοράς για τον ιολογικό έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων, όπως λαχανικά, μαλακά φρούτα, οστρακοειδή κ.ά. Σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και το ΚΕΕΛΠΝΟ διενεργεί μελέτες για τη διερεύνηση υδατογενών και τροφιμογενών επιδημιών.

Η μονάδα αναπτύσσει και εφαρμόζει αναλυτικά πρωτόκολλα ανίχνευσης και τυποποίησης τροφιμογενών, υδατογενών παθογόνων και μικροοργανισμών αλλοίωσης της ποιότητας, σε αλυσίδες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων με τη χρήση μοριακών τεχνικών παρέχοντας με αυτή τη δυνατότητα σύγχρονες υπηρεσίες εκτίμησης κινδύνου σε βιομηχανίες τροφίμων.

Το εργαστήριο συμμετέχει στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Ιολογίας Τροφίμων και Περιβάλλοντος καθώς και στα ευρωπαϊκά προγράμματα VIROCLIME (<http://www.viroclime.org>), «Επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στη μεταφορά, την τύχη και τη διαχείριση του κινδύνου ιικών παθογόνων στο νερό», VITAL (<http://www.eurovital.org/>) «Ολοκληρωμένη παρακολούθηση και έλεγχος τροφιμογενών ιών σε ευρωπαϊκές αλυσίδες παροχής τροφίμων»

Επίσης, για τη χρονική περίοδο 2012-2015, συμμετέχει μεταξύ άλλων και στα παρακάτω ερευνητικά προγράμματα: «Τύχη και μεταφορά βιοκολλοειδών και νανοσωματιδίων στον υδροφόρο ορίζοντα και επιπτώσεις του μολυσμένου νερού στη δημόσια υγεία», «Επαναχρησιμοποίηση αποβλήτων – Ανάπτυξη μοντέλου εκτίμησης κινδύνου για τη δημόσια υγεία»,

IWaterFood ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΟΛΗΨΗ

Υψηλή απόδοση,
ταχείες τεχνολογίες

που ικανοποιούν τις
απαιτήσεις σας.

Μοριακή ταυτοποίηση και τυποποίηση μικροβίων σε νερά και τρόφιμα. Η εμπειρία μας αφορά τη μοριακή ταυτοποίηση νέων και αναδυόμενων μικροβίων με νέες καινοτόμες τεχνικές. Χρησιμοποιούμε καινοτόμες και ταχείες μοριακές μεθόδους. Το IWaterFood προσφέρει μια υπηρεσία η οποία προσαρμόζεται στις απαιτήσεις σας για την αξιολόγηση των βιολογικών κινδύνων, ως μέρος της υλοποίησης αναλύσεων επικύρωσης, σχεδίων παρακολούθησης.

Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

Βασικοί Κίνδυνοι Τροφίμων

A: Μικροβιολογικοί (βακτήρια, ιοί, παράσιτα, ζύμεις και μύκητες)

B: Φυσικοί (ξένα αντικείμενα, από τους χειριστές των τροφίμων)

Γ: Χημικοί

Πρόσφατη έρευνα που διεξήχθη σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση αποκάλυψε ότι το 11% των τροφίμων που ελέγχθηκαν από τις εθνικές αρχές δεν συμμορφώνονταν με τη νομοθεσία



Η εμπειρία μας βασίζεται στην ενεργή έρευνα και ανάπτυξη καθώς και στις πολλές συνεργασίες με πανεπιστήμια και εργαστήρια διεθνούς φήμης. Επιστήμονες του IWaterFood (IWF) είναι γνωστοί για τις επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις τους, την ενεργή συμμετοχή τους στον ΕΛΟΤ (Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης) και σε ομάδες εργασίας στον τομέα της μικροβιολογίας νερών και τροφίμων



ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΙΩΝ ΕΝΤΕΡΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Το IWaterFood (IWF) είναι το πρώτο πιστοποιημένο Ελληνικό εργαστήριο που προσφέρει την ανίχνευση και την ταυτοποίηση των ανθρώπινων εντερικών ιών εντερικής προέλευσης στα νερά και τα τρόφιμα με τη χρήση μεθόδων μοριακής βιολογίας. Στον τομέα της μικροβιολογίας, η τεχνογνωσία του IWaterFood (IWF) έγκειται στην ανίχνευση και ταυτοποίηση των παθογόνων βακτηρίων μέσα σε 24-48 ώρες.

τροφίμων. Η ίδια έρευνα επίσης αποκάλυψε ότι το 21% των δύο εκατομμυρίων θέσεων πώλησης (καταστήματα, ξενοδοχεία, εστιατόρια, χονδρέμποροι) δεν ανταποκρίνονταν στους κατάλληλους κανόνες υγιεινής. Μέρος της πρόκλησης για την παραγωγή ασφαλέστερων τροφίμων αποτελεί η κατανόηση της παραγωγής και της διανομής των τροφίμων κατά μήκος όλης της αλυσίδας εφοδιασμού.

ΡΙΞΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

Κολοβακτηρίδια

και

Μικροοργανισμοί

στο Νερό

Τουλάχιστον ένα στα δέκα εμφιαλωμένα νερά περιέχει δυνητικά επικίνδυνους για την υγεία μικροοργανισμούς. Βασικός λόγος για την προβλήματα στην ποιότητά τους είναι οι ακατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης. Σε μελέτες των Πανεπιστημίων Θράκης και Πατρών, οι οποίες διενεργήθηκαν τμηματικά από το 1995 έως το 2003 και από το 2004 έως το 2008, και κατά τις οποίες εξετάστηκαν περίπου 1.700 μπουκάλια νερού που κυκλοφορούν στο εμπόριο, εντοπίστηκαν ψευδομονάδες, κολοβακτηρίδια και αποικίες μικροοργανισμών που μπορεί να προκαλέσουν λοιμώξεις στο ουροποιητικό και αναπνευστικό σύστημα, γαστρεντερίτιδες και άλλα προβλήματα υγείας.