

Προσεχείς Δράσεις-Συμμετοχές

Το IWATER FOOD ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ:



με προφορική ομιλία με τίτλο "Evaluation of antimicrobial efficiency of new polymers"



με προφορική ομιλία με τίτλο: "Evaluation of virological quality of sewage inlet and outlet of three different wastewater treatment plants in Greece" και "Virological quality of sewage. A one year virological surveillance study of the WWTP of Rio, Patras, Greece".



Διοργανώσαμε με μεγάλη επιτυχία το 4th ISFEV Conference στην Κέρκυρα από 2-5 Σεπτεμβρίου 2014 στο οποίο συμμετείχαν πάνω από 150 επιστήμονες από όλο τον κόσμο

ΤΕΥΧΟΣ
02

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ
2014

Διμηνιαία
Περιοδικό για
την ποιότητα
των τροφίμων
και των νερών

IWaterFoodTimes



Σε αυτό το τεύχος
ΝΕΕΣ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΤΙΜΕΣ

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 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.

Μοριακό Κέντρο Ελέγχου Ποιότητας Νερών 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.Σ.Υ.Δ.) με Αρ. Πιστοποιητικού 550-2.

Στόχος του Εργαστηρίου είναι να βοηθήσει τις Βιομηχανίες και τις επιχειρήσεις 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
- Michigan State University, USA
- Polytechnic Institute of Lisbon

Το Κέντρο αποτελεί **Κέντρο Αναφοράς** για τον έλεγχο της παρουσίας ιών στα νερά και τα 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

IWaterFoodTimes Τεύχος 02 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2014

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Πανεπιστήμιο Πατρών
Τμήμα Ιατρικής
Εργαστήριο Υγιεινής
Μον. Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας
Τηλ: 2610 969875-6, 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, θαλασσινό, εμφιαλωμένο, κολυμβητικές δεξαμενές κ.λπ.

Σε τρόφιμα

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

Σε περιβαλλοντικά δείγματα

όπως: λύματα, λυματολάσπη, 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

Η Μονάδα εφαρμόζει καινοτόμες μοριακές τεχνικές για τον έλεγχο των μικροβιακών παραγόντων στα τρόφιμα και το περιβάλλον



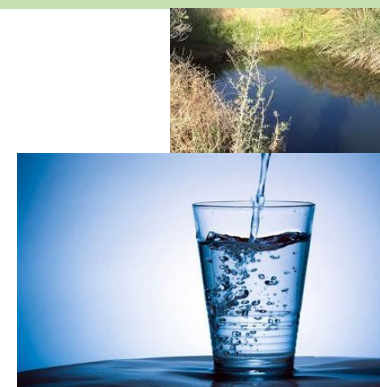
Το Κέντρο αποτελεί εργαστήριο αναφοράς για τον ιολογικό έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων, όπως λαχανικά, μαλακά φρούτα, οστρακοειδή κ.ά. Σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ, το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και το ΚΕΕΛΠΝΟ διενεργεί μελέτες για τη διερεύνηση επιδημιών.

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

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»

Για τη χρονική περίοδο 2012-2015, συμμετέχει 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»,

«Εκτίμηση της οικολογικής κατάστασης του Κόλπου της Ηγουμενίτσας με συνδυασμό κλασικών και μοριακών μεθόδων», «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Προγράμματος Ελέγχου Ιογενών Ηπατιτίδων Β, C, και HIV λοίμωξης στον γενικό πληθυσμό και σε μετακινούμενους πληθυσμούς», «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Νέων Λειτουργικών Συμπολυμερών Συσταδικής Αρχιτεκτονικής – Ικανότητες Αυτοοργάνωσης και Ελεγχόμενη Δέσμευση/Αποδέσμευση Ουσιών με Βιοστατική Δράση», «Εθνική Μελέτη Νοσηρότητας και Η μονάδα έχει οργανώσει πλήθος συνεδρίων, σεμιναρίων και εκπαιδευτικών σχολείων κατά τα τελευταία χρόνια. Μερικές από τις σημαντικότερες διοργανώσεις ήταν οι ακόλουθες: 1) Πρακτικό και Θεωρητικό Σχολείο Ιολογίας και Περιβάλλοντος, σε συνεργασία με τη δράση COST929. 2) 15^ο Συμπόσιο Μικροβιολογίας Υδάτων σε σχέση με την Υγεία.



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.



Το IWATERFOOD στο πλαίσιο της προσπάθειας διευκόλυνσης των επιχειρήσεων εφαρμόζει νέα τιμολογιακή πολιτική για το 2014. Οι απαντήσεις στις αναλύσεις δίδονται σε λιγότερο από 2 ημέρες (για τις περισσότερες αναλύσεις) και με απόλυτα αξιόπιστες ISO μεθοδολογίες. Το IWATERFOOD παρέχει τις καλύτερες τιμές σε ομάδες αναλύσεων σε τρόφιμα, νερά, απόβλητα



Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων και νερών

Βασικοί Κίνδυνοι Τροφίμων και νερών

- A: Μικροβιολογικοί (βακτήρια, ιοί, παράσιτα, ζύμες 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 συμμορφώνονται με τη νομοθεσία

τροφίμων. Η ίδια έρευνα επίσης αποκάλυψε ότι το 21% των δύο εκατομμυρίων θέσεων πώλησης (καταστήματα, ξενοδοχεία, εστιατόρια, χονδρέμποροι) δεν ανταποκρίνονται 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.