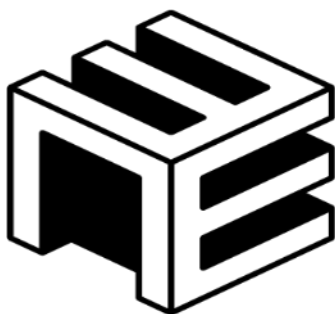




ΕΕΔΥΠΠΠ

ΕΝΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ
ΟΡΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΟΣΙΜΟΥ ΠΑΓΟΥ

Αθήνα, 30/06/2026

Ανακοίνωση Επιστημονικής Επιτροπής

«Κίνδυνος για τη δημόσια υγεία από τα μολυσμένα με παθογόνα μικρόβια παγάκια που χρησιμοποιούν οι καταναλωτές στα ποτά ή τον καφέ τους από τις επιχειρήσεις εστίασης»

Στη διεθνή βιβλιογραφία αναφέρονται απανωτά κρούσματα τροφικών δηλητηριάσεων σε πολλές χώρες, από τον πόσιμο πάγο (παγάκια).

Η επιστημονική επιτροπή της ΕΝΩΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΟΡΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΟΣΙΜΟΥ ΠΑΓΟΥ (ΕΕΔΥΠΠΠ), μελέτησε τη μικροβιολογική ποιότητα του πόσιμου πάγου σε εταιρείες εστίασης και αξιοποιώντας τα στατιστικά δεδομένα εργαστηριακών αναλύσεων από τα διαπιστευμένα εργαστήρια της Veltia Labs για το έτος 2025 έβγαλε τα παρακάτω συμπεράσματα:

Έγιναν μικροβιολογικές αναλύσεις σε 965 δείγματα πόσιμου πάγου (παγάκια) σε ξενοδοχειακές τουριστικές μονάδες από ολόκληρη την επικράτεια (η πλειονότητα των δειγμάτων ανήκει στις καλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες της χώρας και οι οποίες εφαρμόζουν γενικά προληπτικά μέτρα). Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι:

- Το 22,38% των δειγμάτων (216 δείγματα) είχαν αποκλίσεις στις μικροβιολογικές παραμέτρους και ανευρέθηκαν: OMX>300cfu/ml (όριο τα 300cfu/ml), και/ή Coliforms (κολοβακτηρίδια), και/ή το παθογόνο E.coli και/ή Enterococcus
- Από τα 216 μολυσμένα δείγματα το 13,37% (129 δείγματα) είχαν κάποιο από τα παθογόνα : Coliforms (κολοβακτηρίδια) και/ή E.coli και/ή Enterococcus .

Επισημαίνεται ότι τόσο στη σχετική Υπουργική Απόφαση ΦΕΚ 3525/Β/2023, όσο και στην Οδηγία (ΕΕ) 2020/2184, δεν επιτρέπεται η παρουσία ολικών κολοβακτηριοειδών (Total Coliforms), E.coli και Enterococcus (εντερόκοκκοι) στον πόσιμο πάγο (παγάκια).

ΠΑΡΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΥΓΕΙΑ ΤΑ
ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΥΡΗΜΑΤΑ

-**Ολική Μικροβιολογική Χλωρίδα (ΟΜΧ) >300cfu/ml** σημαίνει ότι υπάρχει υψηλό μικροβιακό φορτίο που ξεπερνά τα επιτρεπόμενα όρια υγιεινής για τον πόσιμο πάγο (παγάκια).

-**Το παθογόνο μικρόβιο Escherichia Coli (E. Coli):** μπορεί να προκαλέσει:

- **Γαστρεντερικές Διαταραχές & Τροφική Δηλητηρίαση με συμπτώματα:**
 - ✓ Έντονο κοιλιακό άλγος και κράμπες,
 - ✓ Διάρροια, η οποία μπορεί να εξελιχθεί σε σοβαρή αιματηρή διάρροια,
 - ✓ Ναυτία και εμέτους,
 - ✓ Πυρετό.
- **Λοιμώξεις του Ουροποιητικού Συστήματος:** Το κολοβακτηρίδιο είναι υπεύθυνο για το 75% έως 95% των ουρολοιμώξεων, καθώς μεταφέρεται εύκολα από το έντερο στην ουροδόχο κύστη. Οι παρενέργειες περιλαμβάνουν:
 - Έντονο πόνο ή κάψιμο κατά την ούρηση.
 - Συχνουρία και επιτακτική ανάγκη για ούρηση.
 - Πόνο στην περιοχή της κάτω κοιλιάς.
 - Πυρετό και ρίγη σε περιπτώσεις που η λοίμωξη επεκταθεί στα νεφρά (πυελονεφρίτιδα).
- **Σε ευπαθείς ομάδες, όπως παιδιά και ηλικιωμένους,** ορισμένα στελέχη που παράγουν την τοξίνη Shiga μπορούν να προκαλέσουν:
 - ✓ **Αιμολυτικό Ουραιμικό Σύνδρομο (HUS):** σοβαρή επιπλοκή που καταστρέφει τα ερυθρά αιμοσφαίρια και οδηγεί σε οξεία νεφρική ανεπάρκεια.
 - ✓ Σε σπάνιες περιπτώσεις, το βακτήριο μπορεί να προκαλέσει παθήσεις όπως προστατίτιδα ή ακόμα και πνευμονία.

-**Enterococcus (εντερόκοκκοι):** είναι βακτήρια που μπορεί να προκαλέσουν:

- Λοίμωξη του ουροποιητικού συστήματος,
- βακτηριακή ενδοκαρδίτιδα,
- βακτηριαμία,
- εκκολπωματίτιδα.

Πως μπορούν να προστατευτούν οι καταναλωτές: οι μηχανές παραγωγής πάγου πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται **τουλάχιστον ανά τετράμηνο από πιστοποιημένο υγειονομικό συντηρητή**, γιατί στο εσωτερικό της παγομηχανής δημιουργούνται συνθήκες που αποτελούν κατάλληλο περιβάλλον για την ανάπτυξη μούχλας ή γλοιώδους στρώματος και δημιουργείται το βιοφίλμ (μοιάζει με λεπτή λάσπη).

-Στο βιοφίλμ μπορούν να αναπτυχθούν πολλά παθογόνα μικρόβια, εάν το βιοφίλμ παραμείνει στην παγομηχανή για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί κάποια παθογόνα να παράγουν τοξίνες και σπόρια που μεταφέρονται στα παγάκια. Μερικά βακτήρια του βιοφίλμ παρουσιάζουν υψηλή ανθεκτικότητα στα αντιβιοτικά, αυξημένη έως και 1000 φορές, σε σύγκριση με τα ίδια βακτήρια που αναπτύσσονται σε ανοιχτές επιφάνειες.

Για την επιστημονική επιτροπή

Καθηγητής Γιάννης Τσάκνης, στην Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής