

10 ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΒΑΚΤΗΡΙΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΣΕ ΕΣΑΣ

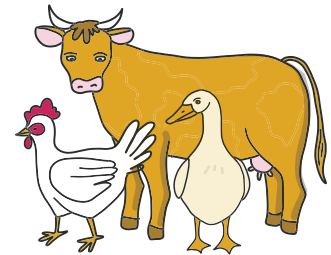
Κάθε χρόνο, στην Ευρωπαϊκή Ένωση, υπολογίζεται ότι 25.000 ασθενείς πεθαίνουν εξαιτίας των λοιμώξεων που προκαλούνται από βακτήρια που είναι ανθεκτικά στα αντιβιοτικά.

Συχνά μας λένε ότι δεν πρέπει να καταναλώνουμε πολλά αντιβιοτικά. Γνωρίζατε ότι το ίδιο ισχύει και για τα ζώα;

1

ΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΥΧΝΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΑΠΕΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ ΠΑΡΑ ΤΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ

Κατά μέσο όρο, στην Ευρωπαϊκή Ένωση, η κατανάλωση των αντιβιοτικών είναι υψηλότερη στα ζώα που εκτρέφονται για την παραγωγή τροφίμων σε σύγκριση με την κατανάλωση από τους ανθρώπους. Στην Ισπανία, την Κύπρο, την Ιταλία και τη Γερμανία για παράδειγμα, η χρήση αντιβιοτικών στην κτηνοτροφία ήταν διπλάσια από αυτή των ανθρώπων¹ το 2014.



Η ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΣΕ ΥΓΙΗ ΖΩΑ ΣΥΜΒΑΛΛΕΙ ΣΤΗΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

2

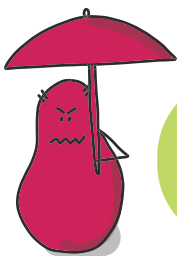
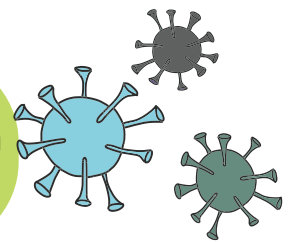


Αντιβιοτικά δίνονται συστηματικά στα ζώα του αγροκτήματος, ακόμα κι αν είναι υγιή προς αποφυγή ασθενειών σε συνθήκες ανθυγιεινές ή συνωστισμού. Τέτοια κακή χρήση και κατάχρηση αυξάνει την ανθεκτικότητα των μικροβίων ή βακτηρίων στα αντιβιοτικά. Βακτήρια που εντοπίστηκαν σε πουλερικά και χοίρους στην Ευρώπη εμφανίζουν συνήθως αντοχή σε ένα ή ακόμα και περισσότερα αντιβιοτικά. Το 70% των καμπυλοβακτηριδίων που βρέθηκαν στο κρέας των πουλερικών είναι ανθεκτικά σε ένα αντιβιοτικό που χρησιμοποιείται ευρέως για τη θεραπεία κοινών λοιμώξεων ή διάρροιας.²

3

ΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ ΔΕΝ ΣΚΟΤΩΝΟΥΝ ΤΟΥΣ ΙΟΥΣ

Όταν έχετε μια λοίμωξη που προκαλείται από έναν ιό, όπως το κοινό κρυολόγημα, η γρίπη, τα περισσότερα είδη πονόλαιμου, η βρογχίτιδα, τα αντιβιοτικά δεν θα σας βοηθήσουν. Τα αντιβιοτικά λειτουργούν ενάντια στις βακτηριακές λοιμώξεις όπως η πνευμονία, η φυματίωση ή μια λοίμωξη του ουροποιητικού συστήματος. Μόνο ο γιατρός σας μπορεί να σας πει αν χρειάζεστε αντιβιοτικά. Το ίδιο ισχύει και για τα ζώα, στα οποία θα πρέπει να δίνονται αντιβιοτικά μόνο ύστερα από συνταγή κτηνιάτρου.



ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ, ΟΧΙ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ Η ΤΑ ΖΩΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ

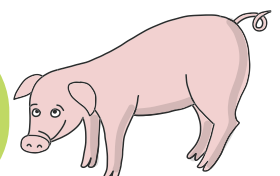
4

Πολλοί, λανθασμένα, υποθέτουν ότι οι άνθρωποι ή τα ζώα αναπτύσσουν ανθεκτικότητα στα αντιβιοτικά. Στην πραγματικότητα όμως, τα βακτήρια που προκαλούν τις ασθένειες γίνονται ανθεκτικά στα αντιβιοτικά. Αυτά τα ανθεκτικά βακτήρια ενδέχεται να μολύνουν τους ανθρώπους και τα ζώα, και οι ασθένειες αυτές είναι δυσκολότερο να θεραπευθούν σε σύγκριση με αυτές που προκαλούνται από μη ανθεκτικά βακτήρια.

5

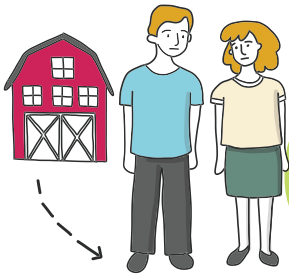
ΠΩΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΣΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ

Είτε από την φύση τους, είτε επειδή έχουν μεταλλαχθεί, ορισμένα βακτήρια έχουν γονίδια που τα κάνουν να αντιστέκονται στην επίδραση των αντιβιοτικών. Είναι γνωστά ως «υπερμικρόβια». Ενώ τα αντιβιοτικά σκοτώνουν τα περισσότερα βακτήρια, τα υπερμικρόβια επιβιώνουν και πολλαπλασιάζονται - ακόμα περισσότερο, όταν δεν χρησιμοποιούμε σωστά τα αντιβιοτικά. Αυτά τα βακτήρια μπορούν να μεταδώσουν τα γονίδια αντοχής τους σε άλλα βακτήρια.



¹ ECDC, EFSA and EMA (2017). Second joint report on the integrated analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals (p. 31).

² EFSA and ECDC (2016). The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2014.



ΤΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΘΟΥΝ ΑΠΟ ΤΑ ΖΩΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑΤΟΣ ΣΕ ΕΣΑΣ

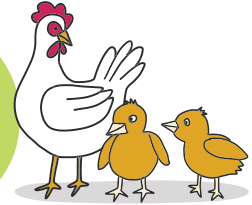
6

Τα ανθεκτικά βακτήρια μπορούν να ταξιδέψουν από το αγρόκτημα σε σας με πολλούς διαφορετικούς τρόπους και η κατανάλωση όχι καλά μαγειρεμένου κρέατος είναι ένας από αυτούς. Άλλοι τρόποι μετάδοσης είναι η επαφή με ζώα του αγροκτήματος που μεταφέρουν τα βακτήρια, η κατανάλωση φυτικών προϊόντων που καλλιεργούνται σε εδάφη με λίπασμα από κοπριά από μολυσμένα ζώα, καθώς και το πόσιμο νερό που είναι μολυσμένο από περιττώματα ζώων.

7

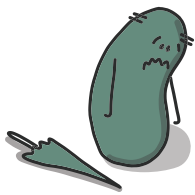
ΣΤΟΥΣ ΕΥΡΩΠΑΙΟΥΣ ΑΓΡΟΤΕΣ ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΧΥΤΕΡΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Η τακτική σίτιση βοοειδών, χοίρων και κοτόπουλων με χαμηλές δόσεις αντιβιοτικών ενισχύει την ανάπτυξή τους. Ενώ κάνει την παραγωγή κρέατος πιο κερδοφόρα, αυξάνει τον κίνδυνο της ανθεκτικότητας στα αντιβιοτικά, αφού τα βακτήρια εκτίθενται σε μη θανατηφόρες δόσεις αντιβιοτικών. Σε αντίθεση με χώρες όπως οι Ηνωμένες Πολιτείες ή η Κίνα, η ΕΕ απαγόρευσε αυτή την πρακτική το 2006. Μπορεί όμως να χρειάζονται αυστηρότεροι έλεγχοι, για να βεβαιωθεί ότι η απαγόρευση αυτή εφαρμόζεται σωστά.



Η ΧΡΗΣΗ ΛΙΓΟΤΕΡΩΝ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΗΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ

8



Χώρες (ιδίως στη Βόρεια Ευρώπη), όπου οι κυβερνήσεις έχουν ενεργήσει για να μειωθεί η χρήση των αντιβιοτικών στα ζώα του αγροκτήματος παρουσιάζουν μείωση των επιπέδων της ανθεκτικότητας στα αντιβιοτικά. Αυτό σημαίνει ότι τα βακτήρια χάνουν σταδιακά την ανθεκτικότητά τους στα αντιβιοτικά, τα οποία γίνονται αποτελεσματικά και πάλι. Ωστόσο, ορισμένες χώρες της ΕΕ υστερούν στην καταπολέμηση της ανθεκτικότητας των βακτηρίων στα αντιβιοτικά που χρησιμοποιούνται κατά την εκτροφή των ζώων. Για παράδειγμα, η πώληση των αντιβιοτικών για ζώα που εκτρέφονται για παραγωγή τροφίμων το 2014 ήταν 36 φορές υψηλότερη στην Ισπανία από ό,τι στη Σουηδία.

9

ΤΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΔΕ ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΣΥΝΟΡΑ

Η ανθεκτικότητα στα αντιβιοτικά αυξάνεται σε επικίνδυνα υψηλά επίπεδα σε όλα τα μέρη του κόσμου. Βακτήρια - ανθεκτικά ή όχι - δεν γνωρίζουν σύνορα και κινούνται μεταξύ των χωρών, των διαφόρων ειδών, των τροφίμων κλπ. Η καταπολέμηση της ανθεκτικότητας στα αντιβιοτικά απαιτεί δράση σε όλα τα επίπεδα της κοινωνίας, ατομικά μέσω του τομέα της γεωργίας μέχρι τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής στην Ευρώπη και πέραν αυτής.



ΜΙΑ ΚΑΘΑΡΗ ΚΟΥΖΙΝΑ, ΜΕΙΩΝΕΙ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΜΟΛΥΝΣΗΣ ΑΠΟ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ

10



Πάντα να ξεπαγώνετε το κρέας στη συντήρηση του ψυγείου.

Όταν μαγειρεύετε, πάντα να πλένετε τα χέρια σας μετά τον χειρισμό του ωμού κρέατος, ειδικότερα πριν αγγίξετε φαγητά που καταναλώνονται ωμά ή οποιοδήποτε μαγειρικό σκεύος όπως πιάτα ή ξύλο κοπής.

Μην ξεχνάτε να μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας καθώς τα βακτήρια, ακόμα και τα ανθεκτικά, εξοντώνονται με το μαγείρεμα



Καλύτερες συνθήκες υγιεινής για τα ζώα και λιγότερο αγχωτικές, μαζί με την απαγόρευση της συστηματικής χορήγησης αντιβιοτικών για προληπτικούς λόγους, θα βοηθούσαν στη μείωση της ανάγκης χρήσης τους.

Γι' αυτό οι ενώσεις καταναλωτών σε όλη την Ευρώπη καλούν τους Ευρωπαίους ηγέτες να δράσουν.

Ακολουθήστε το [#SuperbugTour](#) στα social media