

Az amerikai hatóság betiltotta néhány indiai készítmény forgalmazását



Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer Ellenőrző Hatóság (U.S. Food and Drug Administration - FDA) nemrég betiltott néhány indiai nassolnivalót azok határértéket meghaladó növényvédőszer- és baktériumtartalma miatt.

A Haldiram cég termékeiben először 2014-ben találtak növényvédőszeret, azóta 86 alkalommal tiltották meg az adott élelmiszerek (sütemények, kétszersütek, nápolyik) importját. A vállalat szóvivője a Wall Street Journal-nak elmondta, hogy a termékek teljes mértékben biztonságosak, hangsúlyozva, hogy a tiltások az indiai és az amerikai határértékek és koncentrációs szint különbözőségéből adódnak. Az FDA jelentése szerint az év első öt hónapjában a legtöbb betiltott nassolnivaló indiai eredetű volt, ezek forgalomba hozatalát általában a túl magas peszticid- és szalmonellatartalmuk miatt utasították el.

FDA Rejects Several Snack Products From India for Contaminants

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has rejected a number of snack imports made by Indian company Haldiram Snacks for concerns over high levels of pesticides, mold and bacteria.

FDA first found pesticides in Haldiram's products in September 2014 and has since refused imports of the company's products 86 times. Among the products rejected have been Haldiram brand cookies, biscuits and wafers. A Haldiram spokesperson recently told the Wall Street Journal that the company's products were completely safe. He also noted that food safety standards are different between India and the U.S. "A pesticide that is permitted in India may not be allowed there. And even if it is, they may not allow it in the same concentration as it is here," he said. During the first five months of this year, FDA has rejected more snack imports from India than from any other country. The main reasons given were high pesticide levels, mold and Salmonella bacteria.

Ketten meghaltak, és tízzennyolcan megbetegedtek egy ohioi szalmonellajárványban

A Nowling Green-i Heritage Corner Egészségügyi Központban kitört szalmonellajárványak immár feltehetően két halálos áldozata is van a tízzennyolc megbetegedés mellett.

A helyi hatóságok június 9. óta vizsgálódnak a járvány ügyében, és megállapították, hogy az május 24-én indult, az első bizonyított megbetegedéseket május 27-én regisztrálták. Az amerikai járványügyi hivatal szerint a szalmonellát bárki megkaphatja, ám az idősebbek, a fiatalok és a gyenge immunrendszerű emberek sokkal inkább ki vannak téve a járvány veszélyeinek. Ezekben az esetekben már egy viszonylag alacsony baktériumszámú szalmonella-fertőzés is súlyos betegséget okozhat.

Egy másik helyszínen, egy ugyancsak amerikai, természetes élelmiszereket forgalmazó lánc visszahívott egy makadám-dió-készítményt, miután az FDA szakemberei pozitív eredményt mutattak ki a készítmény szalmonellatartalmát illetően.

18 Illnesses, 2 Deaths Reported During Ohio Salmonella Outbreak



The local authorities have been investigating the outbreak since June 9. Illnesses began on May 24, health officials said, and they first learned of confirmed cases on May 27. According to the U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC), anyone can get a Salmonella infection; however, older adults, infants, and people with impaired immune systems are at increased risk for serious illness. In these people, a relatively small number of Salmonella bacteria can cause severe illness.

In another state, a natural grocery chain is recalling macadamia nuts for Salmonella contamination. This recall was initiated after positive Salmonella findings were notified in products sampled by the U.S. Food and Drug Administration.

Az élelmiszerek akrilamidtartalma egészségügyi probléma

Egy átfogó vizsgálatot követően az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal) közzétette az élelmiszerek akrilamidtartalmával kapcsolatos hivatalos véleményét. E szerint az akrilamid az összes korosztály számára komoly veszélyt jelent, különösen a rákos megbetegedések kialakulása terén.



Az állatvizsgálatok már eddig is kimutatták, hogy az akrilamid és annak glycidamid nevű bomlásterméke genotoxikus és karcinogén hatású. Amióta az akrilamid bekerült a mindennapos étrendünkbe, minden fogyasztóra, de különösen a gyerekekre van nagy hatással. Az akrilamid-kitétség szempontjából legfontosabb ételcsoportok a sült burgonya termékek, a kávé, a kétszersütek, a ropogtatnivalók, a kekszek, a ropogós és a lágy kenyerek.

Az akrilamid egy olyan vegyület, amely természetes úton keletkezik keményítőtartalmú élelmiszerekben a magas hőmérsékletű hőkezelés (120 Celsius fok feletti sütés, pörkölés és egyéb ipari eljárások) során. Az akrilamid cukrokból és aminosavakból alakul, és természetes módon is jelen van számos élelmiszerben, emellett a dohányipari termékekben is.

Ugyan nem áll az EFSA kockázatértékelésének középpontjában, ám a tudományos állásfoglalás áttekinti ad az adatokat és a szakirodalmat, összefoglalja azokat az összetevőket, tárolási módszereket és hőmérsékleteket, amelyek befolyásolják az akrilamid mennyiségét a különböző élelmiszer típusokban, és ennek alapján meghatározza a napi élelmiszer-kitétség mértékét is.

Acrylamide in food is a public health concern

Experts from EFSA has published its formal opinion that acrylamide in food potentially

increases the risk of developing cancer for consumers in all age groups.

Evidence from animal studies shows that acrylamide and its metabolite glycidamide are genotoxic and carcinogenic. Since acrylamide is present in a wide range of everyday foods, this health concern applies to all consumers but children are the most exposed age group on a body weight basis. The most important food groups contributing to acrylamide exposure are fried potato products, coffee, biscuits, crackers, crisp bread and soft bread.

Acrylamide is a chemical that naturally forms in starchy food products during every-day high-temperature cooking (frying, baking, roasting and also industrial processing, at +120°C). Acrylamide forms from sugars and amino acids that are naturally present in many foods. Acrylamide also has many non-food industrial uses. It is also present in tobacco smoke.

Although not the focus of EFSA's risk assessment, the scientific opinion includes an overview of data and literature summarising how the choice of ingredients, the storage method and the temperature at which food is cooked can influence the amount of acrylamide in different food types and therefore the level of dietary exposure.

A dioxinokkal kapcsolatos új kockázatértékelést tervez az EFSA

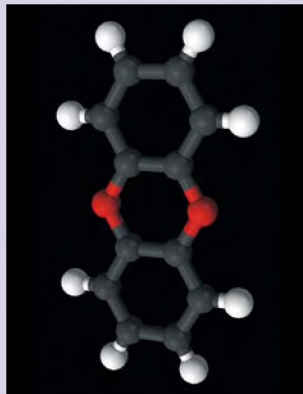
Az EFSA a közelmúltban elfogadott egy felkérést az Európai Bizottság részéről egy átfogó kockázatértékelés elkészítésére az állati és emberi egészségre ártalmas, az élelmiszerekben és takarmányokban megtalálható dioxinok és dioxinszerű PCB-k felmérésére. Az EFSA részéről ez az első dioxinértékelés az élelmiszerek területén.

A dioxinok és dioxinszerű PCB-k különböző égési (égetési) folyamatok és ipari kibocsátás eredményeként jelen vannak a környezetben. Ezek a szennyező anyagok bekerülhetnek az élelmiszerláncba, felhalmozódnak az élőlényekben, és komoly egészségügyi veszélyt jelentenek.

New dioxins risk assessment planned, says EFSA

EFSA recently accepted a request from the European

Commission for a comprehensive risk assessment for animal and human health related to the presence of dioxins and dioxin-like PCBs in food and feed. This will be the first EFSA risk assessment of dioxins in feed.



Dioxins and dioxin-like PCBs are pollutants present in the environment as a result of burning processes and industrial emissions, respectively. These pollutants can enter the food chain. They accumulate in living things and there are public concerns about the health hazards arising from them.

Adatokat kér az EFSA a méhekre ártalmas növényvédő szerekkel kapcsolatban

Az EFSA szakemberei arra kéri a nemzeti hatóságokat, kutatóintézeteket, az ipar képviselőit és a többi érdekelt felet, hogy osszák meg velük a kockázatok értékelése szempontjából fontos új információkat a vetőmagkezelésre használt három neonicotinoid alapú növényvédő szerekkel és granulátumokkal kapcsolatban.

A felhívás megfelel az Európai Bizottság 2013. májusában életbe léptetett intézkedésének, amely korlátozta a klotianidinek, thiametoxamok és imidaklopridok használatát többek között a mag vagy a talaj kezelésére, a korai virágzású, a méheket vonzó növények, valamint a gabonafélék (kivéve az őszi vetésű gabonák) esetében.

A Bizottság akkori álláspontja szerint két éven belül megvalósulhat a tudományos információk felülvizsgálata, ebben a folyamatban az adatgyűjtésre vonatkozó felhívás az első

lépcsőfok. Az érdekelt feleket arra ösztönzik tehát, hogy adjanak tájékoztatást a hatások, az expozíció és a kockázatok tekintetében a méhekkel, poszméhekkel és magányos méhekkel kapcsolatba kerülő hatóanyagokra vonatkozóan. Az információkat szeptember 30-ig várják, a hatóság pedig jövő év júliusában véglegesíti az álláspontját.

Pesticides and bees: call for data

EFSA is asking national authorities, research institutions, industry and other interested parties to submit new information relevant to the evaluation of the risks posed to bees by three neonicotinoid pesticides applied as seed treatments and granules.

The call for data complies with the decision taken by the European Commission in May 2013 to put in place measures to restrict the use of clothianidin, thiamethoxam and imidacloprid. For example, their use as a seed or soil treatment and for pre-flowering applications was prohibited on crops attractive

to bees and for cereals other than winter cereals.



The Commission said at the time that within two years it would initiate a review of any new scientific information. The call for data is the first step in this process. Interested parties are urged to submit information on the effects, exposure and risks of the three substances as regards bees – honeybees, bumble bees and solitary bees – when used as seed treatments and granules. All information should be submitted by 30 September 2015. The Authority will finalise its conclusions by the end of July.

Forrás – Source: Food Safety News, EFSA

MEGHÍVÓ

**A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI TÁRSASÁG
XL. VÁNDORGYŰLÉSÉRE**

**2015. október 8-10.
Esztergom, Hotel Bellevue**

A Vándorgyűlés 2015. október 8–10. fő témája:

A táplálkozástudomány feladatai

- az élelmiszertudományban,
- a fogyasztók ismereteinek bővítésében,
- metabolikus megbetegedések esetén.



A Kerekasztal témája: Hitek és tévhitek a táplálkozásban

Előadási szándékát szíveskedjék **2015. május 31-ig** jelezni az absztrakt beküldésével, a **vandorgyules@mttt.hu** és a **mttt@sph.unideb.hu** e-mail címeken.
A Vándorgyűlés orvosok és szakdolgozók számára pontszerző továbbképzésnek minősül.

A jelentkezési lap és az absztrakt formai előírásai letölthetők a **www.mttt.hu** honlapról.