

EFSA

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

Feldolgozásból származó szennyeződések növényolajokban és élelmiszerekben

A pálmaolajban és más növényolajokban, margarinban és bizonyos feldolgozott élelmiszerekben található glicerín-bázisú, feldolgozásból származó szennyeződések egészségügyi szempontból aggodalomra adnak okot az átlagos fogyasztók számára valamennyi fiatal korosztályban, és a nagy fogyasztók számára valamennyi korosztályban.

Az EFSA értékelte a következő anyagok közegészségügyi kockázatát: glicidli-zsír-sav-észterek (GE), 3-monoklórpropándiol (3-MCPD), 2-monoklórpropándiol (2-MCPD) és zsírsav-észterek. Ezek az anyagok az élelmiszer-feldolgozás során képződnek, különösen akkor, ha a növényi olajokat magas hőmérsékleten (kb. 200 °C) finomítják.



A GE, valamint a 3-MCPD és a 2-MCPD (beleértve az észtereket) legmagasabb szintjeit a pálmaolajokban és pálma zsírokban találták, ezeket követették az egyéb olajok és zsírok. A három éves és annál idősebb fogyasztók

esetében az összes anyagra vonatkozó expozíció fő forrásai a margarinok és a „péksütemények és torták” voltak.

Kolisztin: csökkentsék a használatot az állattenyésztésben, mondja az EMA

Az Európai Gyógyszerügynökség (EMA) frissítette 2013-as tudományos tanácsát a kolisztin nevű antibiotikum használatáról az állattenyésztésben.

Az új javaslatot az Európai Bizottság kérte, a kolisztinnal szembeni rezisztencia kialakulásának új mechanizmusának felfedezését követően (melyet az *mcr-1* gén okoz), mely a gyors terjedés lehetőségét hordozza magában.

Az EFSA azzal járult hozzá a testvér ügynökség munkájához, hogy adatokat szolgáltatott, melyeket az EU tagállamai nyújtottak be a kolisztinnal szemben ellenálló *E. coli* és *Salmonella* előfordulásáról élelmiszerekben és élelmiszer-termelő állatokban, részt vett a munkacsoport megbeszélésein, valamint hozzájárult a tudományos vitákhoz.

Az EMA szakértői azt javasolják, hogy a tagállamok minimalizálják az állati felhasználásra szánt kolisztin értékesítését, és hogy a kolisztint csak olyan klinikai esetek kezelésére használják, melyekre nem áll rendelkezésre hatékony alternatív gyógymód.

Nyilvános konzultáció a génmódosított (GM) növények allergizáló hatásáról szóló útmutatóról

Az EFSA nyilvános konzultációt indított a génmódosított (GM) növények allergizáló hatásának értékeléséről szóló útmutató-tervezetéről. Az érdekelt felek szeptember 25-ig nyújthatják be észrevételeiket a dokumentumtervezettel kapcsolatban.

Az EFSA arra törekszik, hogy kockázatbecsléseiben a legújabb tudományos eredményeket is figyelembe vegye, ezért a tudományos fejlődést folyamatosan figyelemmel kíséri. Az allergizáló hatásról szóló új útmutató a jelenlegihez képest tükrözi a tudomány fejlődését.

Az útmutató frissítése részben a szakirodalom alapos áttekintésén alapul, mely feltárt olyan új módszereket, amelyeket az allergizáló hatás értékelésénél lehet alkalmazni. Az új útmutató ugyan csak tükrözi a közelmúlt uniós, GM élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó jogszabályait, taglalva a GM növények európai piacon történő engedélyezésének új követelményeit. Ezek a követelmények utalnak arra, hogy bizonyos allergéneket figyelembe kell venni a GM növények allergizáló hatása értékelésének összetéti vizsgálata során.

Az EFSA úgy döntött, hogy az allergizáló hatás értékelésére vonatkozó *in vitro* emészthetőségi tanulmányokat az útmutató egyelőre ne tartalmazza, várva a további értékeléseket.

A GM növények allergizáló hatásának értékelésére vonatkozó útmutató tervezet egy mérföldkövet jelent az EFSA erőfeszítéseiben, hogy az

érdekelt feleket részesevé tegye tudományos folyamatainak. Az érintettek nyolctagú fókuszcsoportja konzultációs testületként működött, és a kezdetektől fogva hozzájárult ennek az útmutatónak a létrejöttéhez. Ez a kísérleti projekt egy munkaértekezlettel indult 2015 júniusában. Az érintettek fókuszcsoportjának bevonása lehetővé tette az EFSA számára, hogy az útmutató kialakítása során végig profitáljon az idevágó tapasztalatból.



Az érintettekkel való együttműködésre irányuló törekvés egy újabb munkaértekezlettel fog folytatódni 2016. november 23-án, ahol a nyilvános konzultáció során kapott visszajelzéseket fogják megvitatni. Ezt az eseményt az EFSA szervezi, szoros együttműködésben a fókuszcsoporttal.

A *Bacillus cereus* csoport közegészségügyi kockázatai

Az EFSA szakértői frissítették az élelmiszerekben található *Bacillus cereus* és más *Bacillus* fajok közegészségügyi kockázatairól szóló 2005-ös tudományos véleményét.

A *Bacillus cereus* csoport nyolc fajt foglal magába. Ezek egyikét, a *Bacillus thuringiensis*-t, használ-

ják biopeszticidként rovarirtásra.

Ezek a természetben előforduló, talajban található baktériumok élelmiszer-eredetű betegségeket okozhatnak, melyek általában hányással és hasmenéssel járnak.

Az EFSA szakértői szerint az egyetlen módja a *Bacillus cereus* csoport törzseinek egyértelmű azonosítására a teljes génszekvencia megállapítása. A további kockázatértékelés előfeltételeként, a lényegi információ megszerzése céljából, a teljes génszekvencia megállapítására alkalmas technikák alkalmazását javasolják.

A szakértők az ezen baktériumok által okozott kockázatok kordában tartására is javaslatokat tesznek. Az egyik legfontosabb opció az élelmiszerek hűtve tárolása, maximum 7 °C-on.

2007 és 2014 között a tagállamok 413 élelmiszer-eredetű járványt jelentettek, melyeket erős bizonyíték köt a *Bacillus cereus*-hoz, ezek 6.657 embert érintettek, akik közül 352-nek volt szüksége kórházi kezelésre.

Food Safety News

<http://www.foodsafetynews.com/>

Egy tanulmány szerint az okostelefonok javítják az élelmiszerbiztonsági ellenőrzések minőségét

Az okostelefonok fontos eszközök lehetnek az élelmiszerbiztonsági ellenőrök kezében ahhoz, hogy elkerüljék a feltűnést munkájuk során. A Penn State egyetem Agrártudományi karának kutatói azt találták, hogy

a telefonok használata írótabletták helyett javítani tudja a megfigyelések során gyűjtött adatok minőségét.



A Hawthorne-hatásnak nevezett jelenség szerint az emberek néha megváltoztatják a magatartásukat, ha tudják, hogy valaki figyel ők. Például, ha egy élelmiszerrel foglalkozó ember egy írótablettát kutatót vagy ellenőrt lát, tudni fogja, hogy figyelik, és szigorúbban betarthatja a biztonságos kezelési szabályokat, mint általában tenné. Ily módon a Hawthorne-hatás negatívan befolyásolja az összegyűjtött információ minőségét.

Ha azonban az élelmiszerrel foglalkozó ember alig veszi észre a telefonját néző kutatót vagy az ellenőrt (mivel manapság olyan sok ember nézi a telefonját), a megfigyelő titokban tudja összegyűjteni a szükséges információt.

A Penn State kutatói felmérést végeztek a kiskereskedelmi környezetben történő okostelefon-használat nyilvános megítélésének meghatározása céljából. A résztvevők kiskereskedelmi környezetben okostelefont vagy írótablettát használó emberek képeit nézték meg, majd nyílt végű válaszokat adtak.

Az eredmények azt mutatták, hogy a résztvevők 95 százaléka a kiskereskedelmi környezetben történő írótablettá-használat képeit a kutatással vagy ellenőrzéssel azonosította, de egyikük sem mondta, hogy az okostelefon-használat képei ugyanebben a környezetben megfigyelésre utaltak. A megállapításokat ebben a hónapban tették közzé a Food Protection Trends című újságban.

A kutatók egy szoftverfejlesztővel is együttműködtek egy olyan alkalmazás létrehozása érdekében, amely dokumentálja az élelmiszerrel foglalkozó emberek közvetlen rejtett megfigyelését, beleértve az ellenőrzőlisták létrehozását olyan aspektusok rögzítésére, mint például a kézhigiénia, a kézmosási lehetőségek megfelelősége, a felhasználásra kész élelmiszereket tartalmazó hűtők hőmérséklete, vagy az esetlegesen veszélyes élelmiszerek jelenléte. Az alkalmazás lehetővé teszi a megfigyelők számára, hogy könnyedén hozzáadjanak fotókat, hangfelvételeket, videókat és nyílt végű feljegyzéseket jelentéseikhez.

E. coli járványhoz köthető sajtot árult a Whole Foods és éttermek

A Grassfields Cheese LLC (Coopersville, Michigan, USA) mintegy 20.000 font biosajtot hív vissza, lehetséges Shiga toxint termelő *E. coli* (STEC) szennyeződés miatt. A visszahívott terméket hét esetben kötötték *E. coli* fertőzéshez. A családi tulajdonban lévő vállalat közölte, hogy a

sajtot önként hívják vissza, "a nagyfokú óvatosság" miatt.

A michigani éttermeit megfertőző *E. coli* egyezik a visszahívott Grassfields Cheese termékekben talált baktériumokkal, és arra ösztönözte a közegészségügyi szakembereket, hogy országosan figyelmeztessék a fogyasztókat, ugyanis a sajtot kiskereskedelmi üzletekben és online is forgalmazták.



Az FDA Listeriát talált egy teljes hagymafeldolgozó üzemben Washingtonban

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerfelügyeleti Hatóság (FDA) ellenőrei nemrég *Listeria monocytogenes*-t találtak egy hagymafeldolgozó üzemben Washington államban, ahol elképzelhető, hogy számos megbetegedés köthető bizonyos, áprilisban visszahívott nagykereskedelmi növényi termékhez.

Egy pennsylvaniai, fagyasztott termékeket előállító cég meg nem nevezett mennyiségű fagyasztott, vágott zöldbabot hívott vissza, lehetséges *Listeria monocytogenes* fertőzés miatt.