

több államára kiterjedő Hepatitis A járvánnyal kapcsolatos folyamatban lévő vizsgálatokra.



Az USA Élelmiszer- és Gyógyszerfelügyeletének (FDA) vasárnapi visszahívási bejelentése megállapította, hogy a társaság a lépést az FDA-val egyeztetve tette meg, mert Hepatitis A vírust mutattak ki négy olyan fagyasztott eper tételben, melyeket az ICAPP exportált az USA-ba. A szövetségi ügynökség hozzátette, hogy az ICAPP szorosan együttműködik az USA-ban található forgalmazóival annak biztosítása érdekében, hogy a visszahívás hatékony legyen.

Oreo kekszeket hívnak vissza országosan hibás jelölés miatt – a kekszek tejet tartalmaznak, de az ismert allergént nem deklarálták a címkén, ahogyan azt a törvény előírja.

A visszahívási bejelentés pénteki közzétételéig az Élelmiszer- és Gyógyszerfelügyelet honlapján egyetlen allergiás reakciót jelentettek az USA-ban, ahol az Oreo kekszeket forgalmazták.

Egy kibővített visszahívás Kanadában olyan kekszekre irányul, melyeket kifejezetten csecsemőknek forgalmaznak, akik éppen csak elkezd-

tek szilárd ételeket enni. A Mr. Christie's márkájú nyílgyökér kekszeket először október 21-én hívták vissza, miután a vásárlók megbetegedésekről számoltak be a fogyasztásuk után.

Egy ausztrál kutatás feltárja, hogy működik a Campylobacter

A Brisbane közelében lévő Griffith University Glikomikai Intézetének kutatói azt állítják, hogy eredményeik arra utalnak, elképzelhető lehet olyan antimikrobiális szerek kifejlesztése, melyek bizonyos élelmiszer eredetű kórokozókat vehetnek célba.

Tanulmányukat, mely "A Campylobacter jejuni invazív törzseiben a közelmúltban kifejlődött közvetlenül érzékelő galaktóz kemoreceptor" címet viseli, október 20-án tették közzé az interneten a *Nature Communications* című lapban.



A csapat kutatása kimutatta, hogy a baktériumok betegséget okozó képessége abból származik, hogy a baktériumsejtek a megcélzott gazdaszervezetek felé tudnak mozogni, és ez a mozgás a sejteken lévő különleges struktúrákon, az ún. „érzékelő receptorokon”

műlik, melyek érzékelik a vegyi anyagokat a környezetükben.

Csirkéken végzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a baktériumok akár egyetlen érzékelőjének kikapcsolása csökkentette a Campylobacter kolonizáló és fertőzőképességét.

EFSA

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

Pesticide residues in food: low risk to consumers

Ninety-seven per cent of food samples collected in the European Union are free of pesticide residues or contain traces that are within legal limits. The conclusion is part of EFSA's latest annual report on pesticide residues in food, which analyses the results of almost 83,000 food samples from the 28 EU Member States – including Croatia for the first time – as well as Iceland and Norway.

Titanium dioxide: no health concern?

EFSA has completed its re-evaluation of all food colours permitted for use in the European Union before 2009. For the final re-evaluation, EFSA's experts concluded that available data on titanium dioxide (E 171) in food do not indicate health concerns for consumers. But they recommended new studies be carried out

to fill data gaps on possible effects on the reproductive system, which could enable them to set an Acceptable Daily Intake (ADI).

Available toxicological data on titanium dioxide do not indicate adverse effects via oral ingestion. While the ANS Panel was unable to set an ADI for titanium dioxide because of data limitations, using the margin of safety approach, they concluded that dietary exposure does not pose health concerns. The experts highlighted, however, the need for new research to fill data gaps on potential effects of titanium dioxide on the reproductive system.

Bisphenol A might effect the immune system

New data confirm EFSA's previous conclusion that bisphenol A (BPA) might affect the immune system in animals, but the evidence is too limited to draw any conclusions for human health.

As stated in 2015, EFSA will review its temporary TDI of 4 micrograms per kilogram of body weight (µg/kg bw/day) after evaluating the scientific evidence on BPA toxicity published since 2012.

Dr Fleur van Broekhuizen – lead author of a report by the Dutch National Institute for

Public Health and the Environment (RIVM) that prompted EFSA's appraisal of the new evidence – said: “RIVM welcomes EFSA's confirmation of our assessment that BPA might affect the immune system. We look forward to the outcome of EFSA's next review of scientific evidence on BPA.”

Vitamin D: EFSA sets dietary reference values

EFSA has set dietary reference values (DRVs) for the intake of vitamin D. EFSA provides this advice to risk managers in European countries who use it for making recommendations to consumers.

The Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) defined an adequate intake (AI) of 15 µg per day for healthy individuals over one year of age. This includes pregnant and lactating women. The DRVs for infants aged 7-11 months have been set at 10 µg per day.

The setting of DRVs for vitamin D is part of the review of reference values for nutrients and energy intakes established in 1993. It helps risk managers make specific recommendations on the intake of nutrients to enable European consumers to make healthy diet choices.

Food Safety News

<http://www.foodsafe-tynews.com/>

Recalls in America: frozen strawberries, cookies and biscuits

The International Company for Agricultural Production & Processing (ICAPP), based in Ramadan City, Egypt, is voluntarily recalling frozen strawberries in response to the ongoing investigation into a multistate outbreak of Hepatitis A in the United States.

The Food and Drug Administration's recall announcement, dated Sunday, stated that the company's action was taken in consultation with FDA because the Hepatitis A virus was detected in four lots of frozen strawberries ICAPP exported to the U.S. The federal agency added that ICAPP is working closely with all of its distributors in this country to make sure that the recall is effective.

Oreo cookies are under recall nationwide because they are incorrectly labeled – the

cookies contain milk but the known allergen is not declared on the labels as required by law.

One allergic reaction had been reported in the United States or its territories, where the Oreo cookies were

distributed, as of the Friday posting of the recall notice on the Food and Drug Administration's website

A recall expansion in Canada targets cookies specifically marketed for babies just beginning to consume solid food. The Mr. Christie's brand arrowroot biscuits were first recalled Oct. 21 after consumers reported illnesses after eating them.

Australian research reveals how Campylobacter works

Researchers at the Griffith University Institute for Glycomics near Brisbane say that their results suggest it may be possible to create antimicrobial drugs to specifically target certain food-borne pathogens. Their study, “A direct-sensing galactose chemoreceptor recently evolved in invasive strains of *Campylobacter jejuni*,” was published online Oct. 20 in the journal *Nature Communications*.

The team's research showed that the ability of bacteria to cause disease stems from whether bacterial cells are able to move toward target host cells, and that movement depends on specialized structures on the cells, known as “sensory receptors,” that can sense chemicals in their environment.

Tests on chickens found that disabling just one sensor of the bacteria reduced the ability of *Campylobacter* to colonize and infect them.