

EFSA

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

Fertőző fagyasztott kutyaeledel: az embereket is érintheti a veszély



Az amerikai Blue Ridge Beef vállalat 4 államban is visszahívja nyers, fagyasztott pulyka állateledelét, mivel vizsgálatok kimutatták, hogy *Listeria monocytogenes* baktériummal szennyezett. A visszahívást az USA Élelmiszerbiztonsági és Gyógyszerészeti Hivatala kezdeményezte a termékből történő mintavétel és bevizsgálás után.

A *Listeria monocytogenes* nem csak a termékből fagyasztott állatokat betegítheti meg, hanem azokat az embereket is érintheti a fertőzés, akik érintkeztek a termékkel, és nem mostak utána megfelelően kezet, vagy nem tisztították le megfelelően a pultot azokat az eszközöket, amelyekkel adagolták az eledelt.

Felhívták a vásárlók figyelmét arra, hogy aki

a közzétett címkével ellátott termékek valamelyikét megvásárolta, azonnal hagyja abba az állatoknak való adagolását, és vigye vissza a vásárlás helyére, vagy dobja ki.

A liszteriózis csak nagy számú baktériumot tartalmazó élelmiszerek fogyasztása, illetve az azokkal való érintkezés esetén alakul ki, tüneteinek megjelenése eltarthat akár 70 napig is. A tünetek közé tartozik a hányinger, hányás, hasmenés, a hasi görcsök és a láz. Különösen veszélyes a terhes nők, az idősek, a gyermekek és a legyengült immunrendszerű emberek esetében.

Meghatározták a B1-vitamin referenciaértékét



Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) meghatározta a tiamin, azaz a B1 vitamin táplálkozási referenciaértékét, amelyet a tudományos tápanyagbevitel tanácsadásáról szóló tanulmá-

nyában ismertet.

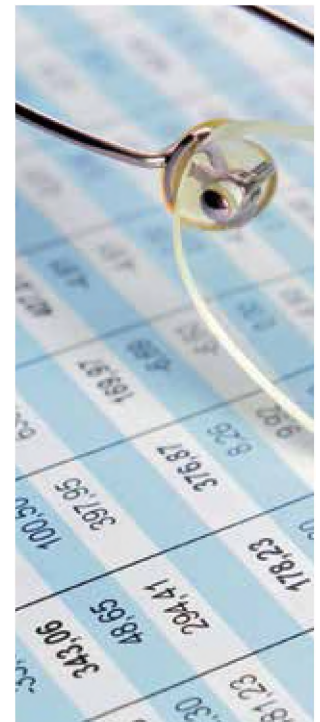
A tiamin vízben oldódó vitamin, amely fontos szerepet játszik az egészséges idegrendszer és kardiovaszkuláris rendszer fenntartásában. Az EFSA diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó tudományos testülete (NDA) megerősítette, hogy az ajánlott fogyasztói bevitel 0,1 mg/MegaJoule felhasznált energia, minden korcsoportnak 7 hónapos kor felett. A testület úgy véli, hogy új tudományos adatok hiányában az eredetileg 1993-ban az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság által meghatározott érték nem igényel változtatásokat.

Súlyos tiaminhiány okozza a beriberi nevű betegséget, amely az ember neurológiai és kardiovaszkuláris rendszerére van negatív hatással. Ennek tünetei a túlzott fáradtság, a feledékenység, a gyenge mozgáskoordináció és a fogyás. B1-vitamin források közé tartoznak a teljes kiőrlésű gabonák, a hüvelyesek, a vörös húsok, a hal, a magvak és a diófélék.

OpenFoodTox: az EFSA új információs eszköze

Az OpenFoodTox egy új EFSA adatbázis, amely azonnali hozzáférést és széleskörű információt biztosít több mint 1650 EFSA-tanulmány alapján az élelmiszerekben és takarmányokban található vegyi anyagokról. Az EFSA a mindenki számára nyílt és gyorsan kereshető adatbázissal fontos lépést tett az átláthatóság felé.

Az EFSA-tanulmányokról ugyan már eddig is a nyilvánosság rendelkezésére állt az összes információ, az OpenFoodTox segítségével azonban már nem kell egyesével végig böngészni az összes dokumentumot, hanem gyorsan és könnyen kereshetünk adatokat. Ez a rendszer hozzáférést biztosít azokhoz a legfontosabb toxikológiai információkhoz, amelyeket 2002 óta tett közzé az EFSA.



Az adatbázis több, mint 4000 vegyi anyagról és a rájuk vonatkozó Európai Unió jogszabályokról, az EFSA által meghatározott, általuk generált kritikus hatásokról és esetenként az ajánlott napi bevitelről is információt nyújt. Mindemelllett a növényvédő szerekben, az élelmiszer-adalékanyagokban, az aromákban és a tápanyagforrásokban, takarmány-adalékanyagokban fellelhető vegyi anyagokról is megtalálhatók adatok. Az OpenFoodTox adatbázisát évente frissítik.

Az eszközt elsősorban olyan tudósoknak és döntéshozóknak ajánlják, akiknek fontos, hogy hatékony kereséssel érjék el a kulcsfontosságú információkat a különböző vegyi anyagokról. Az adatbázis emellett hasznos lehet még civil csoportok, élelmiszeripari vállalkozók és a társadalom azon tagjai számára, akik szeretnének minél részletesebb betekintést nyerni az élelmiszerekben található vegyi anyagok biztonsági értékeléséről.

Food Safety News

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

Európában növekszik a liszteriózis-fertőzés

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) legújabb tanulmánya szerint 2008 óta egyre magasabb a megbetegedések száma, az érintettek nagy része pedig 64 évnél idősebb.

A liszteriózist a *Listeria monocytogenes* baktérium okozza, amely széles körben elterjedt a környezetben. Ezek a baktériumok alacsony hőmérsékleten is képesek szaporodni, ellenállnak a fagynak, és tolerálják a magas sókoncentrációt. Így képesek túlélni a feldolgozott, tartósított és hűtött kész ételekben, a feldolgozott húsokban és halakban és olyan tejtermékekben, mint például a lágú sajt, vaj és tej, különösen, ha nem pasztörözöttek.

A jelentés a szalmonellózis, a *Campylo-*

bacter-fertőzés és az élelmiszer-eredetű járványokkal kapcsolatban is tartalmaz adatokat Európai Unió szerte.



Az EU-ban 2015-ben mintegy 2200 embert érintett a liszteriózis, ebből 270 halálos kimenetelű megbetegedés volt, ilyen magas számot még sosem regisztráltak. A 64 év fölötti korosztályban előforduló esetek aránya is folyamatosan növekszik.

Mivel továbbra is növekvő tendenciát mutat a liszteriózis és egyéb élelmiszer-eredetű fertőzések száma, az ECDC a tagállamokkal együttműködve folyamatosan fokozza a felügyelet az élelmiszer és víz útján terjedő betegségekkel kapcsolatban.

Az EFSA adatai alapján a *Listeria monocytogenes* baktériumok száma ritkán haladja meg a jogi biztonsági határértékeket a készételekben, amelyek az élelmiszer-eredetű emberi fertőzések leggyakoribb forrásai.

EFSA

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

Frozen turkey dog food recalled for *Listeria*; people also at risk

*Blue Ridge Beef is recalling its frozen, raw turkey pet food from retailers in four states because it poses a danger to people and their animals because of possible *Listeria monocytogenes* contamination. This recall was initiated with FDA inspection and sampling of the product," according to the company's recall notice.*

*"*Listeria* can affect animals eating the product and there is a risk to humans from handling contaminated pet products, especially if they have not thoroughly washed their hands after having contact with the products or any surface exposed to these products."*

Consumers who have purchased the above lot of turkey for dogs are urged to stop feeding them and return products to the place of purchase for a full refund. Or dispose of them immediately.

*It can take up to 70 days for symptoms of *Listeria* infection to develop after exposure. Symptoms include nausea, vomiting, diarrhea or bloody diarrhea, abdominal cramping and fever. It is particularly dangerous for pregnant women, the elderly, children and people with compromised immune systems.*

Reference values vitamin B1

EFSA has set dietary reference values for thiamin (vitamin B1) as part of its review of scientific advice on nutrient intakes. Thiamin is a water-soluble vitamin which plays an important role in maintaining healthy nervous and cardiovascular systems.

The Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) confirms a Population Reference Intake (PRI) of 0.1 mg per megajoule of energy requirements for all population groups older than 7 months. The Panel finds that in the absence of new scientific data, the value originally set in 1993 by the Scientific Committee for Food does not require changing.

Thiamin deficiency can cause beriberi, a condition affecting the neurological and cardiovascular systems, with symptoms such as extreme fatigue, forgetfulness, poor coordination and weight loss. Food sources of thiamin include whole grains, pulses, red meat, fish, seeds and nuts.

OpenFoodTox: EFSA's new tool for information

OpenFoodTox is the new EFSA database that provides instant access to a wealth of information from over 1,650 EFSA scien-