

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 szeretnék 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 lágy sajt, vaj és tej, különösen, ha nem pasztörizáltak.

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-

tific outputs about the toxicity of chemicals found in the food and feed chain. This is an important milestone in EFSA's efforts to increase transparency and open its data up for others to explore and re-use.

All the information in the database is already publicly available, but until now you would have to look it up in over 1,650 separate scientific opinions and conclusions. OpenFoodTox gives quick and easy access to the most important information from that huge body of work.

The database gives information on over 4,000 chemical substances, related EU legislation, the EFSA output identifying their critical effects and the safe levels set by EFSA scientific pan-

els, such as tolerable or acceptable daily intakes. And it's a living tool as the database will be updated on a yearly basis.

It's a click-of-a-mouse tool for scientists and decision-makers to search and access key toxicity information by substance. The database could also be useful to civil society groups, food operators and members of the general public who want to gain more detailed insights on the assessment of the safety of chemicals in food.

Food Safety News

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

Europe experiencing an increasing trend of listeriosis

European experts have noted an increasing trend of listeriosis illnesses since 2008, except for a stabilization of infections from the pathogen from 2014 to 2015. Most infected people were over 64 years of age.

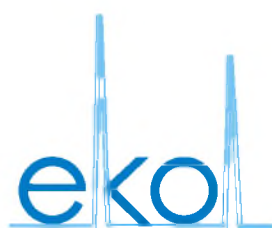
The findings are included in the most recent annual report by the European Food Safety Authority (EFSA) and European Center for Disease Prevention and Control (ECDC). The report on zoonotic diseases includes the latest data on trends for salmonellosis, campylobacteriosis and foodborne outbreaks in the European Union.

Listeriosis affected about 2,200 people in the EU in 2015, causing 270 deaths – the highest number ever reported in the EU.

The proportion of cases in the over-64 age group steadily increased.

"It is concerning that there continues to be an increasing trend of Listeria cases which mostly occur in the elderly population. ECDC is working together with Member States to enhance surveillance for food- and waterborne diseases, starting with Listeria.

Based on EFSA's data Listeria seldom exceeded the legal safety limits in ready-to-eat foods, the most common foodborne source of human infections.



ELVÁLASZTÁSTECHNIKAI KUTATÓ ÉS OKTATÓ LABORATÓRIUM

PHD KUTATÁSI LEHETŐSÉG
CSOMAGOLÓANYAGOKBÓL KIOLDÓDÓ
KÁROS ANYAGOK VIZSGÁLATA
SZÉNHIDROGÉN-SZENNYEZÉSEK
KOR- ÉS EREDETMEGHATÁROZÁSA

www.elvalasztastechnika.hu

