

EFSA

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

Felülvizsgált biztonságos 3-MCPD beviteli érték növényi olajokban és élelmiszerekben



Az EFSA szakemberei egy aktualizált tudományos megközelítést alkalmaztak abból a célból, hogy újraértékeljék a 3-MCPD mint élelmiszer-feldolgozási szennyező anyag esetleges hosszú távú káros hatásait a vesére és a férfi termékenységre.

Az élelmiszerekkel elfogyasztott 3-MCPD mennyisége a legtöbb fogyasztó számára biztonságosnak tekinthető, de felmerültek egészségügyi aggodalmak a fiatalabb korú nagy fogyasztók esetében. A legrosszabb esetben tápszert kapó csecsemők bevitelére kis mértékben meghaladhatja a biztonságos szintet.

A 3-monoklóropropándiol (3-MCPD) nevű vegyület és rokon vegyületei a 3-MCPD észterek élelmiszer-feldolgozási szennyező anyagok, amelyek bizonyos feldolgozott élelmiszerekben és növényi olajokban, főleg pálmajában fordulnak

elő. A 3-MCPD és észterei főleg olajfinomítási folyamatok során jönnek létre.

Az EFSA szennyező anyagokkal foglalkozó szakértői csoportja először 2016-ban vizsgálta meg a 3-MCPD potenciális kockázatát, egy másik élelmiszer-feldolgozási szennyező anyaggal, a glicidil-zsír-sav-észterekkel (GE-k) együtt. Az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy a GE közegészségügyi szempontból aggodalomra ad okot, mivel genotoxikus és rákkeltő, azaz károsíthatja a DNS-t és rákot okozhat.

Az Európai Bizottság most véglegesíti azt az új EU jogszabályt, amelynek célja a GE szintjének csökkentése a növényi olajokban és élelmiszerekben.

A jelenlegi frissítés csak a 3-MCPD-re és észterekre vonatkozik, az EFSA GE-re vonatkozó korábbi értékelését nem érinti.

Új bizonytalansági megközelítés a javaslatok „átláthatóbbá és robusztusabbá” tételére

Az EFSA egy összehangolt megközelítést dolgozott ki az élelmiszer-biztonság, illetve az állat- és növényegészségügy bizonytalanságainak értékelésére és figyelembe vételére. Ez a megközelítés növeli a kapott tudományos javaslatok átláthatóságát, és azokat robusztusabbá teszi a döntéshozatalhoz.

Az EFSA Tudományos Bizottságának a tudományos értékelések bizonytalanságára vonatkozó útmutatása a tudományos módszerek

és technikai eszközök változatos eszköztárát kínálja a bizonytalansági elemzéshez. Kellőképpen rugalmas ahhoz, hogy olyan szerteágazó területeken is alkalmazni lehessen, mint a növényi kártevők, a mikrobiológiai veszélyek, vagy a vegyi anyagok.

Tony Hardy Professzor, a Tudományos Bizottság elnöke így nyilatkozott: „2016 óta teszteljük, finomítjuk és folyamatosan átdolgozzuk a bizonytalansági elemzésre vonatkozó új megközelítésünket, kihasználva az EFSA partnereivel és a szélesebb nyilvánossággal folytatott nyílt konzultációkat. Az új megközelítést az EFSA minden tudományos tevékenységi területén kipróbáltuk, így rendkívül sokat tanultunk annak alkalmazhatóságáról.”

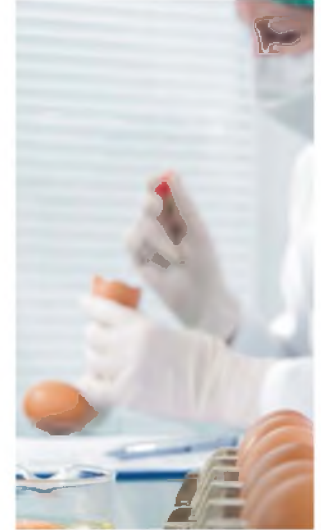


A megközelítést két külön dokumentum írja le: egy rövid, felhasználóbarát útmutató gyakorlati instrukciókkal és tippekkel, és egy alátámasztó tudományos szakvélemény a részletes tudományos érveléssel és módszerekkel.

A hosszú távú cél az, hogy a bizonytalanságra vonatkozó új útmuta-

tó egy fontos állomása legyen az EFSA összes tudományos értékelésének.

Fokozódó Listeria-ferőtőzések a veszélyeztetett csoportokban



Nőtt a Listeria esetek száma a népesség két csoportja körében: a 75 év felettek és a 25-44 éves nők között (az utóbbi vélhetően a terhességhez kapcsolódik). Ez az egyik legfontosabb következtetése az EFSA-nak a Listeria monocytogenes-ről, valamint a szennyezett, fogyasztásra kész élelmiszerek közegészségügyi kockázatairól szóló tudományos szakvéleményének. A szakvélemény 2008 és 2015 közötti időszakra vonatkozik.

A szakemberek azután kezdtek el a tudományos szakvéleményen dolgozni, hogy a 2015-ös, zoonózisról szóló uniós összefoglaló jelentés növekvő tendenciát azonosított a listeriózis esetek számában a 2009-2013-as időszakban.

Az EFSA szakemberei arra a következtetésre jutottak, hogy a listerió-

zis gyakoribb előfordulása az idősök körében valószínűleg összefüggésbe hozható a krónikus betegségekben, mint például rákban, és cukorbetegségben szenvedő 45 év felettiek növekvő arányával.

A tendenciához hozzájárulhatott a növekedés a fogyasztásra kész élelmiszerek forgalmában, valamint bizonyos tagállamokban a jobb ellenőrző rendszer is.

A legtöbb ember a fogyasztásra kész élelmiszerek, mint például füstölt és pácolt hal, hőkezelt hús, vagy puha és félpuha sajtok fogyasztása során fertőződik meg. Azonban más élelmiszerek, mint például az előre elkészített saláták, ugyancsak fertőzéshez vezethetnek.

A szakértők becslése szerint a listeriózis esetek egyharmada az otthon elkészített és hűtőben tárolt élelmiszerekben növekedésnek indult *Listeria monocytogenes*-nek köszönhető. Ez kiemeli a jó higiéniai gyakorlatok követésének fontosságát, mint például az ajánlott tárolási hőmérsékletek és idők betartását. Nemzetközi szervezetek, mint az Egészségügyi Világszervezet, azt ajánlják, hogy az élelmiszereket 5 °C alatti hőmérsékleten tároljuk.

Food Safety News:

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

Vezérigazgatója eheti bejelentése szerint lehetséges, hogy a Lactalis, a világ egyik legnagyobb tejipari csoportja, több, mint egy évtizede Salmonel-

lával fertőzött babatejet állított elő.



A francia cég 12 millió doboz tejet hívott vissza Franciaországban és számos más országban, mivel tavaly csecsemők betegedtek meg, miután a nyugat-franciaországi Craonban található Lactalis üzemben gyártott tejet ittak.

A Salmonella-fertőzések életveszélyesek lehetnek, különösen a kisgyermek számára. Csütörtökön a Reuters beszámolt arról, hogy a Lactalis vezérigazgatója, Emmanuel Besnier azt nyilatkozta, hogy a növekvő élelmiszer-biztonsági válság valószínűleg száz millió euróba kerül a vállalatnak.

Besnier elmondta a francia *Les Echos* újságnak, hogy ugyanez a Salmonella törzs volt felelős egyes fertőzésekért 2005-ben, hozzáteve, hogy elképzelhető, hogy az esetek forrása akkor és azóta történt megbetegedések esetén is az üzem volt.

2005-ben a craoni üzem tulajdonosa a Lactalis által 2006-ban felvásárolt cég, a Celia volt.

„Nem zárható ki, hogy ebben az időszakban

a csecsemők fertőzött tejet fogyaszthattak”, mondta Besnier.

A mikroorganizmusokat és megbetegedéseket monitorozó Institut Pasteur elmondta, hogy 2005 óta több mint 200 csecsemő fertőződött meg Salmonella Agona-val Franciaországban, közülük 38-an 2016 augusztusának közepe és december között. 2006 és 2017 között 25 megerősített megbetegedés volt, 2005-ben pedig 141, számolt be a Reuters.

A francia egészségügyi hatóságok szerint 2016-ban a 38 esetből 36 egyértelműen a Lactalis tejhez volt köthető, csakúgy, mint egy eset Spanyolországban, és egy feltételezett eset Görögországban. Az áldozatok családjait képviselő csoport szerint legalább 10 további megbetegedés történt.

A magántulajdonban lévő vállalat európai, afrikai és ázsiai országok tucatjaiba exportálja termékeit. Végeznek értékesítést az Egyesült Államokban is, de a visszahívott babatejből amerikai forgalmazóknál eddig nem találtak.

A múlt hónapban a francia hatóságok átkutattak öt Lactalis-telephelyet, beleértve a craoni üzemet. Besnier elmondta, hogy az utóbbi üzemben hosszú időre bezártak egy gyáregységet.

Kanada még több fagyasztott kókusz hív vissza. A döntés az amerikai járványhoz köthető.

Folyamatban van egy harmadik visszahívás Kanadában, amely

ugyanazt a gyártmányú fagyasztott, darált kókuszdiót érinti, amely amerikai tisztviselők szerint egy több államra kiterjedő, a határ mindkét oldalán megbetegedéseket okozó Salmonella-járványhoz köthető.

A kanadai Élelmiszer-felügyeleti Ügynökség által hétfőn kiadott harmadik visszahívás a Coconut Tree márkájú fagyasztott kókuszdiót nevezte meg. A tételezés ugyanaz, mint a Coconut Tree márkájú kókuszdióé a második visszahívásban, de a dátumkód más. Mind a második, mind a harmadik visszahívás a Thai Indochine Trading Inc.-et jelöli meg visszahívó céggként.



A Coconut Tree márkájú termék első kanadai visszahívása január 24-én a Green Field és a Captain's Choice márkákat is magában foglalta. A visszahívás nem nevezett meg importőrt vagy forgalmazót, csak annyit állított, hogy az „iparág” kezdeményezte a visszahívást.