

A fertőzés kockázatának csökkentése érdekében a fogyasztóknak alaposan meg kell főzniük a nem fagyasztásra kész fagyasztott zöldségeket, annak ellenére, hogy ezeket a termékeket általában főzés nélkül fogyasztják (pl. salátákban vagy turmixokban). Ez különösen érvényes a liszteriózis szempontjából legveszélyeztetettebb fogyasztókra, mint az idősek, terhes nőkre, újszülöttekre és legyengült immunrendszerű felnőttekre.

A méhek egészsége: az adatpartnerség egy 'mérőöldkő' az európai kampányban

Az európai méhészeti partnerség létrehozása egy mérőöldkő lehet a méhek védelme érdekében folytatott harcban, mondta az Európai Parlament méh hetének elnöke az idei esemény zárásakor.

A partnerség a tavalyi méh hét részeként az EFSA által szervezett szimpózium legfontosabb eredménye. Azóta a méhészeket, gazdálkodókat, nem kormányzati szervezeteket, állatorvosokat, az oktatást, az ipart, a termelőket és tudósokat képviselő érdek-képviselői csoport azon dolgozott, hogy megegyezzen egy olyan feladatmeghatározásban, amely a partnerség munkáját fogja vezérelni.



Teljes genom szekvenálás az élelmiszer-biztonságban: a jelenlegi helyzet

Az EFSA két jelentést tett közzé, melyek képet adnak arról, hogyan lehet a teljes genom szekvenálást (WGS) felhasználni az élelmiszer-biztonságban, és milyen széles körben alkalmazzák ezeket a technikákat Európában.

A WGS-t egyre többet alkalmazzák a közegészségügyi és élelmiszerbiztonsági laboratóriumokban, de a különböző országokban különböző módon és különböző célokra használják.

Az EFSA és az Európai Bizottság által 2016-ban az EU/EFTA országaiban végzett, a WGS-nek az állatokból, élelmiszerből, takarmányból és azok környe-

zetéből elkülönített élelmiszer és víz eredetű kórokozók esetében történő alkalmazására vonatkozó felmérés eredményei többek között:

- 2016 végére a 30-ból 17 ország laboratóriumai-ban már használták a WGS-t.
- A WGS nem használatának legfőbb oka a szakértelem és a pénzügyi források hiánya.
- A WGS-t elsősorban a járványok kivizsgálásának támogatására használták.



Az ENGAGE projekt

A "Következő generációs szekvenálási képesség megteremtése genomikai analízis céljából Európában" (ENGAGE) projekt zárójelentése tartalmazza az összes elért mérőöldkő leírását, melyek közé tartozik a bakteriális szekvenciák nyilvános közzététele, tudományos publikációk, benchmarking gyakorlatok, műhelyek, képzések és e-tananyagok.

EFSA-news:

African swine fever: EFSA assesses measures to prevent spread

EFSA has identified strategies for managing wild boar at different stages of an epidemic of African swine fever (ASF): what should be done before, during and after. Wild boar are known to play an important role in the spread of the disease.

In a scientific opinion published today, EFSA experts investigate the density of the wild boar population in Europe, and assess measures to reduce it and keep infected wild boar away from uninfected ones. They also identify ways to detect the disease early.

Measures such as intensive hunting and not feeding wild boar should be implemented to reduce the risks of outbreaks. When an epidemic is ongoing, activities that may increase the movement of wild boar should be avoided (e.g. intensive drive hunts).

Experts could not establish a threshold for wild boar density below which the virus would not take hold –

ASF has spread in areas where the presence of wild boar is low.

The opinion highlights the importance of a regular dialogue between all involved stakeholders to increase preparedness.

The opinion stresses the need to harmonise the way in which information on wild boar is collected across the EU to make data more comparable.

To fill data these gaps, EFSA is funding a project (ENETWILD – European Network of Wildlife) aimed at collecting and harmonising data on the geographical distribution and abundance of wild boar across Europe.

Listeria monocytogenes: update on foodborne outbreak

Frozen corn and possibly other frozen vegetables are the likely source of an outbreak of *Listeria monocytogenes* that has been affecting Austria, Denmark, Finland, Sweden, and the United Kingdom since 2015.

Experts used whole genome sequencing to identify the food source, which initially was thought to be limited to frozen corn. As of 15 June 2018, 47 cases including nine deaths had been reported.

The same strains of *L. monocytogenes* have been detected in frozen vegetables produced by the same Hungarian company in 2016, 2017 and 2018. This suggests that the strains have persisted in the processing plant despite the cleaning and disinfection procedures that were carried out.

The available information confirms the contamination at the Hungarian plant. However, further investigations, including thorough sampling and testing, are needed to identify the exact points of environmental contamination at the Hungarian plant. The same recommendation applies to other companies belonging to the same commercial group if environmental contamination is detected.

On 29 June 2018, the Hungarian Food Chain Safety Office banned the marketing of all frozen vegetable and frozen mixed vegetable products produced by the affected plant between August 2016 and June 2018, and ordered their immediate withdrawal and recall. This last measure is likely to significantly reduce the risk of human infections and contain the outbreak. All freezing activity at the plant has been stopped.

New cases could still emerge due to the long incubation period of listeriosis (up to 70 days); the long shelf-life of frozen corn products; and the consumption of frozen corn bought before the recalls and eaten without being cooked properly.

To reduce the risk of infection, consumers should thoroughly cook non ready-to-eat frozen vegetables, even though these products are commonly consumed without cooking (e.g. in salads and smoothies). This applies especially to consumers at highest risk of contracting listeriosis – such as the elderly, pregnant women, new-borns and adults with weakened immune systems.

Bee health: data partnership a 'milestone' in European campaign

The establishment of the EU Bee Partnership could be a milestone in the fight to protect bees, the chair of the European Parliament's Bee Week said at the conclusion of this year's event.

The partnership was the key outcome of a symposium organised by EFSA as part of last year's Bee Week. Since then, a stakeholder group – representing beekeepers, farmers, NGOs, veterinarians, academia, industry, producers, and scientists – has been working to agree the terms of reference that will guide the work of the partnership.

Whole genome sequencing in food safety: the state of play

EFSA has published two reports which provide a picture of how whole genome sequencing (WGS) can be used in food safety and how extensively such techniques are used in Europe.

WGS is increasingly used in public health and food safety laboratories, but it is used in different ways in different countries and for different purposes.

The findings of a survey carried out by EFSA and the European Commission in 2016 on the use of WGS for food- and waterborne pathogens isolated from animals, food, feed and their environment in EU/EFTA countries include:

- By the end of 2016 WGS was already being used in laboratories in 17 out of 30 countries.
- The main reason for not using WGS is a lack of expertise and financial resources.
- WGS was mainly used to support outbreak investigations.

ENGAGE project

The final report of the project “Establishing next generation sequencing ability for genomics analysis in Europe” (ENGAGE) includes a description of all milestones achieved – these include public release of bacterial sequences, scientific publications, benchmarking exercises, workshops, trainings, and e-learning materials.