

Foodsafetynews.com:

A FAO elősegíti a halbiztonságot Ukrajnában



Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) egy 2016-os értékelés eredményei és az élelmiszerbiztonsági hatóságokkal folytatott megbeszélések alapján megállapította, hogy speciális protokollokra van szükség a halgazdálkodás és az élelmiszer-biztonság területén.

A projekt az ukrán Élelmiszerbiztonsági és Fogyasztóvédelmi Állami Szolgálattal, az Állami Halászati Hivatallal, az ukrán hal- és halászati termék importőrök szövetségével és az Ukrán Akvakultúra Társaság Szövetségével 2017 júliusában kezdődött.

A projekt következetes halbiztonsági szabályozást fog kidolgozni, ellenőrzési és halbiztonsági laborvizsgáló kapacitást fog kiépíteni, és vállalkozókat fog képezni. A munkálatok jövő év áprilisáig folytatódnak, és azokat Norvégia finanszírozza.

A múlt hónapban az ukrán Egészségügyi Minisztérium az idei nyolcadik halálesetet regisztrálta botulizmus miatt, mely házilag elkészített halakhoz kapcsolódott. Az év eleje óta 80 esetet jelentettek. A projekt részeként a FAO két képzést tartott ukrán halászati ellenőröknek. Esther Garrido Gamarro, a projekt egyik vezető műszaki tisztviselője szerint a képzések eddig sikeresnek bizonyultak.

“Az osztálytermi képzést a halpiacokon végzett látogatásokkal kombináltuk, ahol az ellenőrök gyakorlati képzésben részesültek a jövőben elvégzendő ellenőrzéstípusokat tekintve. Ez magában foglalta a halpiac létesítményeinek ellenőrzését, a jelenlegi gyakorlatokat és az érzékszervi értékelést. Ez a gyakorlati képzés a csoport számára ideális módja volt annak, hogy az ellenőrök valós környezetben teszteljék képzsüket” - mondta.

A halászat és az akvakultúra jelentős szerepet játszik az ukrán gazdaságban. A FAO szerint 2015-ben

Ukrajna 8.600 tonna halat, rákféléket, halterméket és egyéb vízi gerincteleneket exportált 17.7 millió dollár értékben. Ukrajna főleg friss, hűtött és konzerv halat exportál a szomszédos országokba, és csak 98 tonna fagyasztott halat exportál Európába. Mivel az Európai Unió és Ukrajna halbiztonsági és ellenőrzési szabványait nem harmonizálták, az ukrán halexportőröknek csak az EU követelményeit teljesítő kis százaléka exportálhat e piacra.

Afrika: a szennyvíz betegségeket terjeszthet

Kutatók szerint zöldségeket termesztő afrikai városi gazdák akaratlanul elősegíthetik betegségek terjedését azzal, hogy a terményeket szennyvízzel öntözik.

Az Environmental Research című folyóiratban közzétett beszámoló szerint a tudósok bizonyítékokat találtak olyan virulens kórokozók jelenlétére Burkina Fasó-i csatornavíz mintákban, melyek gyakran felelősek olyan vízi eredetű betegségekért, melyek a közvetlenül vagy közvetve kitett emberekben akut hasmenést, krónikus gyomorhurutot vagy gasztritiszt okozhatnak.

Amennyiben a vizet ételkészítéshez használják, különösen zöldségek mosásához, melyeket nyersen fognak megenni, az továbbadhatja a kórokozókat és élelmiszer-eredetű betegségeket okozhat. Bizonyos kórokozók még akkor is fertőzőképesek maradhatnak, ha az ételt alaposan megfőzik. A szennyezett víz az eszközöket is átszennyezheti, így adva át a kórokozókat az élelmiszereknek.

Egy sor antibiotikum-rezisztens gén azonosítása után a vízben a kutatócsoport arra a következtetésre jutott, hogy a szennyvíz városi mezőgazdaságban történő felhasználása magas kockázatot hordoz a baktériumok és az antimikrobiális rezisztencia terjedése szempontjából mind az emberek, mind az állatok között.

A mikrobiális populáció, az antibiotikum-rezisztens gének és az orvosi szempontból érdekes plazmidok vizsgálatára a szennyvízben metagenomikát alkalmaztak.

A szennyvízvizsgálathoz a Burkina Fasó-i University of Ouaga, a kameruni University of Yaounde és a német University of Trier csapatát a University of Birmingham kutatói vezették az Egyesült Királyságban.

A Burkina Fasó-i főváros, Ouagadougou három negyedében található mezőgazdasági területek közelében lévő három szabadtéri csatornából származó szennyvízmintákat vizsgáltak. A mintákat 2015 októberében, az esős évszak végén vették.

Laura Piddock, a University of Birmingham Mikrobiológia és Fertőzések Intézetének professzora szerint a szennyvíz az antibiotikum-rezisztens baktériumok gócpontjának tűnik Burkina Fasóban.

“A szennyvíz felhasználása mezőgazdasági öntözés céljából nagyon súlyos egészségügyi kockázatot jelent, nem utolsósorban azért, mert növeli a fekális kórokozók valószínűségét. Sürgősen további vizsgálatokra van szükség annak meghatározásához, hogy a kitett populációt milyen mértékben érinti ez az egészségügyi probléma,” mondta Piddock.

Dr. Blaise Bounon a University of Yaounde-ről elmondta, hogy a városi mezőgazdaság öntözés céljából a szennyvízre támaszkodik annak alacsony költsége, hozzáférhetősége és úgynevezett tápanyagtartalma miatt.

“A jelentések szerint világszerte mintegy 200 millió városlakó foglalkozik városi mezőgazdasággal, és egyes esetekben a városok romlandó zöldségek iránti keresletének akár 90 százalékát ők termelik meg,” állítja az ENSZ kutatás. “Az alacsony és közepes jövedelmű országokban keletkező kommunális és ipari szennyvíz több mint 80 százalékát kezelés nélkül juttatják a környezetbe.”

A szennyvízmintákban tizenegy patogén-specifikus és 56 virulencia faktor gént találtak. Ezek a virulencia faktorok általában olyan emberi kórokozókban fordulnak elő, amelyek gasztritiszt és/vagy hasmenést okoznak.

Az azonosított virulencia faktor géneket gyakran hordozza az *E. coli*, a *Shigella* spp, a *Clostridium perfringens* és a *Mycobacterium tuberculosis*. A patogén-specifikus virulencia faktorok a *Streptococcus agalactiae*, *C. perfringens*, *M. tuberculosis*, *Legionella pneumophila*, *Shigella* spp, *S. flexneri*, *Yersinia enterocolitica* és *Bartonella henselae* baktériumokhoz tartoztak.

Az alacsony és közepese jövedelmű országokban az Egészségügyi Világszervezet 2017-es jelentése szerint évente 842.000 ember hal meg hasmenés következtében, melynek oka a nem megfelelő víz, fertőtlenítés vagy higiénia.

Megduplázott eseményszám július és szeptember között

Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) által irányított Nemzetközi Élelmiszerbiztonsági Hatósági Hálózat (INFOSAN) 32 élelmiszerbiztonsági eseményben vett részt, szemben az április és június közötti 16-tal. Ezek az események 141 WHO tagállamot érintettek, szemben az előző negyedéves 32-vel.

Peter K. Ben Embarek, az INFOSAN menedzsmentjének és a WHO élelmiszer-biztonság és zoonózis osztályának tagja elmondta az Élelmiszerbiztonsági Híreknek, hogy a növekedés oka leginkább egy incidensre vezethető vissza.

“Az érintett országok számának növekedése nagyrészt a később 120+ országban forgalmazott magyarországi fagyasztott zöldségekhez kapcsolódó liszteriózis járványnak tulajdonítható, ami egy olyan esemény volt, amelyben az INFOSAN nagy szerepet játszott az exportáló és fogadó országok közötti információcsere elősegítésében,” mondta.



“Az INFOSAN által kezelt események száma nem követi jellegzetes mintákat. 2018 első felében valóban a szokásosnál nagyobb számú eseménnyel találkoztunk, de a konkrét okokat még nem azonosítottuk.”

Az INFOSAN titkársága együttműködött az EU élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerével (RASFF) és a saját tagjaival az exportáló országokban a részletek azonosítása és a fogadó országokkal történő megosztása érdekében.

Az INFOSAN szerint a járvány emlékeztetőként szolgált a fogyasztóknak, hogy a fagyasztott nyers zöldségeket fogyasztás előtt megfelelően kell megfőzni vagy hőkezeltetni. A hat országban 54 embert érintő és 10 halálos áldozatot követelő *Listeria* járványhoz köthető fagyasztottzöldség-gyárat a Greenyard működtette. A termelés azóta újraindult.

Júliusban az INFOSAN titkársága részt vett Rómában a Codex Alimentarius Bizottság 41. gyűlésén, ahol egy mellékesemény házigazdája volt. Itt megvitatották a hálózat szerepét a fogyasztásra kész húshoz kapcsolódó *Listeria* járványban Dél-Afrikában és a Franciaországban készült *Lactalis* csecsemőtápszerre visszavezethető *Salmonella* járványban.

Ugyanebben a hónapban Tuniszban, Tunéziában egy vitamühelyt tartottak az Arab Élelmiszerbiztonsági Kezdeményezés a Kereskedelem Elősegítésére (SAFE) keretében kifejlesztett arab élelmiszer- és ta-

kormánybiztonsági riasztási rendszer (ARASFF) lét-rehozásáról. 13 kelet-mediterrán és észak-afrikai országból huszonöt résztvevő vitatta meg az ARASFF jövőjét, és az INFOSAN-nal való jövőbeli kapcsolódását.

Új-Zéland az élelmiszer-visszahívó rendszer átszervezését tervezi

Az új-zélandi élelmiszerbiztonsági szervezet visszajelzést szeretne kapni az országban az élelmiszer-visszahívások megerősítésére és a kockázatalapú tervek és programok tökéletesítésére irányuló javaslatokkal kapcsolatban.

Az Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) szerint a cél az élelmiszer-biztonság szabályozási rendszerének javítása, és Új-Zéland hírnevének védelme a biztonságos élelmiszerek szállítójaként. A javaslatokkal kapcsolatos konzultáció végső határideje 2018. december 7.

Az új-zélandi élelmiszerbiztonsági szervezet vezetője, Bryan Wilson elmondta, hogy a konzultáció arról szól, hogy világos elvárásokat határozzon meg a vállalkozások számára a visszahívásra való felkészülés és maga a visszahívás során, valamint hogy egyértelműbbé és minden érdekelt számára hozzáférhetőbbé tegye az élelmiszerbiztonsági követelményeket.

“Élelmiszerbiztonsági rendszerünk nagyon fontos az új-zélandiak számára, és kiváló hírneve van. Úgy működik, hogy megvédje a fogyasztókat az élelmiszer-eredetű betegségek ellen, és hogy biztosítsa, hogy az élelmiszer biztonságos és megfelelő. Ennek a hírnevnek az egyik legfontosabb eleme az, hogy folyamatosan dolgozunk annak javítása érdekében” - mondta.

A tervek kiterjesztenék a visszahívási eljárásokra vonatkozó követelményeket az összes élelmiszer-exportőrré, tisztáznák, hogy az eljárásoknak milyen nyomon követéssel kell bírniuk, megkövetelnék, hogy évente próbavisszahívásokat végezzenek, kiigazítsák, mennyi ideig kell a nyomon követési nyilvántartásokat megőrizni, és egy esemény során milyen gyorsan kell az információt megosztani.

Wilson azt mondta, meg akarják találni a leghatékonyabb módot a visszahívások és a kockázatalapú tervek és programok javítására a WPC (tejsavófehérje koncentrátum) eseményből levont tanulságok alapján.

“E követelmények elfogadása csökkenteni fogja a nem biztonságos élelmiszerek fogyasztókra gyakorolt hatását, és ugyancsak csökkenteni fogja a költségeket az élelmiszerbiztonsági események során. Azt is el akarjuk kerülni, hogy a vállalatokra szükségtelen megfelelési terheket rakjunk, és megbeszéléseket

folytatunk velük, hogy megértsük, milyen hatással lennének ezek a javaslatok a vállalkozásokra.”

EFSA hírek:

Több országra kiterjedő *Listeria monocytogenes* járvány lazactermékek fogyasztásához köthető



Fogyasztásra kész lazactermékek, mint például hidegen füstölt és pácolt lazac a valószínűsíthető forrásai a 2015 óta Dániát, Németországot és Franciaországot érintő *Listeria monocytogenes* járványnak. Az EFSA és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) teljes genom szekvenálást alkalmaztak a több országra kiterjedő járvány azonosítására.

2018. október 8-ig 12 esetet, köztük négy halálestet jelentettek az érintett országokban.

2017 augusztusában Dánia jelentette a Lengyelországban előállított fogyasztásra kész füstölt lazactermékek fogyasztásához köthető esetek első csoportját. Korlátozó intézkedéseket vezettek be, és tájékoztatták az EU többi tagállamát és az illetékes hatóságokat.

2017 októberében Franciaország bejelentette, hogy kimutatták ugyanazt a *Listeria* törzset, amelyet a dániai járvány vizsgálata során azonosítottak, ugyanaból a lengyel feldolgozó üzemből származó marinált lazacban.

A járványhoz kapcsolódó legutóbbi esetet Németországban jelentették 2018 májusában.

A lengyel feldolgozó üzemben vett környezeti és élelmiszerminták teljes genom szekvenálási adatainak hiányában jelenleg nem lehet megerősíteni, hogy a szennyeződés a gyanús üzemben történt. Ezenkívül, amíg a szennyezett tételekben használt lazac elsődleges norvég termelőitől származó információt nem

jelentették és nem értékelték ki, a lehetőséget nem lehet kizárni, hogy a szennyezés az elsődleges előállítási szinten történt.

Ugyanazon *Listeria* törzs azonosítása egy lazac-termékben Franciaországban és egy újabb emberi megbetegedés Németországban arra utal, hogy a szennyezés forrása továbbra is aktív lehet, és a szennyezett termékeket Dánián kívül más EU országokban is forgalmazhatták. Terhes nők, idősek és immunhiányos betegek esetében nagyobb a kockázata a liszteriózis megbetegedésnek.

EFSA konferencia zárása: 'Együttműködés, együttműködés, együttműködés'

"Számomra a fő üzenet ez volt: 'együttműködés, együttműködés, együttműködés', mert a jó tudomány önmagában nem elég" - mondta Bernhard Url, az EFSA ügyvezető igazgatója az ügynökség Tudomány, élelmiszer, társadalom konferenciája után.

Hozzátette, hogy a konferencia felülmúlta a várakozásait, és "még mindig le volt nyugőzve a hallott nézetek szélességétől és sokféleségétől".

Dr. Url a négynapos, Parmában, Olaszországban tartott esemény végén beszélt, melyen 1.100 delegált vett részt a világ minden tájáról, és további 800-an követtek élő videó kapcsolaton keresztül.

A megbeszélések számos kérdésre kiterjedtek, a kockázatértékelési tudomány új távlataitól a társadalommal való kapcsolatfelvételig és kommunikációig, valamint a jövő szakértelmének kifejlésztéséig.

Korábban elmondta a közönségnek: "Folytatnunk kell tudományunk minőségének és értékének védelmét és tökéletesítését a zavaró események és instabilitás ellenére."

A konferenciát egy négynapos tudományos körutazáshoz hasonlította, amely egy sor lenyűgöző új szigetet látogatott meg. Időbe telik, hogy befogadjuk az út során elsajátított összes tanulságot, de ez egy élenkítő, ösztönző élmény volt.

Dr. Url hozzátette, hogy a konferencia számos olyan elképzelést és betekintést eredményezett, melyek segíteni fogják az EFSA-t az előttünk álló kihívások és bizonytalanságok kezelésében.

"Rengeteg szétaprózott ismeret van körülöttünk" - mondta a küldötteknek. "De az elmúlt négy nap jó példája volt a közös teremtésnek; sok elképzelést és kollaboratív gondolkodást hoztunk létre."

A konferencia eredményeiről szóló teljes jelentést a kellő időben közzéteszik. A különböző ülések videó-

felvételei elérhetőek lesznek az EFSA honlapján az elkövetkező hetekben.

Bőrctomósodáskór szarvasmarhákban: az elszigeteléstől a felszámolásig

Most, hogy a délkelet-európai járványokat elszigetelték, az EFSA kiértékelte a leghatékonyabb stratégiákat a bőrctomósodáskór (LSD) felszámolására.



A ma közzétett jelentés tanácsot ad a betegség felszámolását célzó oltási programok ideális hosszára nézve, megvizsgálja annak valószínűségét, hogy a betegség újra megjelenik és a lehetséges monitoring módszereket.

A balkáni régióban az LSD járványok száma drámai, 95 százalékos csökkenést mutatott a 2016-os 7.483-ról 385-re 2017-ben. 2018-ban Délkelet-Európában egyetlen járványt sem jelentettek, bár Törökország európai részén beszámoltak egy járványról.

A jelentés szerint minél hatékonyabb az oltás az állatok betegség elleni védelmében, és minél több állatot beoltanak, annál rövidebb lehet az oltási program. Például, ha az oltás a beoltott állatok 80%-ánál hatékony, elégséges egy kétéves program, amely az állatok 90%-ára terjed ki.

Annak a valószínűsége, hogy az LSD ismét megjelenik egy oltási program után főként annak a valószínűségéhez köthető, hogy fertőzött állatok kerülnek be a környező érintett területekről. A jelentésben vizsgált egyéb tényezők közé tartozik a vírus lehetséges túlélése vírushordozókban (mint a kullancsok és rovarok) vagy a környezetben.

A jelentés áttekintést ad a monitoring módszerekről is. Ezek közé tartoznak az új esetek korai felismerésére irányuló intézkedések, valamint a betegség hiányának bizonyítása.

Xylella: gazdanövény adatbázis frissítése

Az EFSA elkészült két olyan munkával, melyek jelentősen kiterjesztik a *Xylella fastidiosa* növényi kórokozóra vonatkozó tudásunkat és megértésünket, amely Európa egyes részein gyümölcsfákat és más növényeket támad meg.

Az ügynökség kiadta a legújabb frissítését annak az adatbázisnak, amely azokat a növényeket tartalmazza, melyek a *X. fastidiosa* gazdaszervezeteként szolgálnak. A frissített lista 563 növényfajt tartalmaz, melyeket egy új szakirodalmi keresésen keresztül és az EU növény-egészségügyi hálózatának, a EUROPHYT-nek az értesítéseiből azonosítottak. 312 faj esetében a fertőzést legalább két kimutatási módszerrel azonosították.

A mostani lista a kórokozó mindkét fajtát – *X. fastidiosa* és *X. taiwanensis* – tartalmazza, és információval szolgál azokról a növényfajokról, amelyek a *Xylella*-val szemben ellenállóak vagy toleránsak.

Az adatbázis lényeges bizonyítékot szolgáltat a tudósoknak és kockázatértékelőknek, és támogatást nyújt a kockázatkezelőknek a monitoringban és más növény-egészségügyi intézkedésekben, mint például az ültetésre szánt növények vizsgálata.

Az EFSA Növényegészségügyi Testülete szintén frissítette a *X. fastidiosa* kártevő besorolását, amely része volt 2015-ben publikált kockázatértékelésének.

A frissítés tartalmazza a legfrissebb információkat a *X. fastidiosa* biológiájáról és terjedéséről az EU-n belül és kívül, valamint a bacillusgazda rovarok jelenlétéről és elterjedéséről Európában. Ezenkívül részletes információkat tartalmaz az európai járványokról és az érintett növényfajokról.

A *X. fastidiosa* új teljes kockázatértékelése befejezésének tervezett időpontja 2019 eleje.

Foodsafetynews.com:

FAO helps to improve fish safety in Ukraine

The Food and Agriculture Organization of the UN said based on findings of an assessment in 2016 and conversations with food safety authorities it identified a need for specific protocols in fisheries and food safety.

A project began in July 2017 with the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection, the State Agency of Fisheries, the Association of Ukrainian importers of fish and seafood and the Association of Ukrainian Aquaculture Society.

It will devise consistent fish safety regulations, build capacity for inspections and for labs analyzing fish safety and train business operators. Work continues until April next year and is funded by Norway.

Last month, the Ukrainian Ministry of Health recorded the eighth death this year due to botulism which was linked to homemade fish. Since the beginning of the year, 80 cases have been reported. As part of the project, FAO has held two workshops to train Ukrainian fish inspectors. Esther Garrido Gamarro, a lead technical officer for the project, said training has been successful so far.

“We combined classroom training with field visits to fish markets where the inspectors could have hands-on training on the types of inspections they would carry out. This included an inspection of the fish market facilities, current practices, and organoleptic evaluation. This practical training with the group was an ideal way for the inspectors to test out their training in a real-life environment,” she said.

Fisheries and aquaculture play a significant role in Ukraine’s economy. In 2015, 8,600 tons of fish, crustaceans, fish products, and other aquatic invertebrates were exported from Ukraine with a value of \$17.7 million, according to the FAO. Ukraine mainly exports fresh, chilled and canned fish to neighboring countries and only exports 98 tons of frozen fish to Europe. As the European Union and Ukrainian standards for fish safety and inspections are not harmonized, only a small percentage of Ukrainian fish exporters meeting EU requirements can export into that market.

Africa: wastewater can spread disease

Urban farmers growing vegetables in Africa could accidentally be helping to spread disease by irrigating crops with wastewater, according to researchers.

In a report published in the Environmental Research journal, the scientists found evidence in Burkina Faso canal water samples of virulent pathogens commonly responsible for waterborne diseases which could lead to people that are directly or indirectly exposed suffering from acute diarrhea, chronic gastritis and gastroenteritis.

If the water is used in food preparation, especially to wash vegetables that will be eaten raw, it can transfer pathogens and cause foodborne illnesses. Even if food is thoroughly cooked, some pathogens can remain infectious. Contaminated water can also cross contaminate utensils, thus transferring pathogens to food.