

EFSA-hírek:

Ftalátok az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban

Az EFSA nyilvános konzultációt indít öt olyan ftalátra vonatkozó 2005-ös kockázatértékelésének frissítési tervezetéről, melyek felhasználást engedélyezték élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagokban.

Az aktualizált véleménytervezethez az EFSA Élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok, enzimek és feldolgozási segédanyagok panelje (CEP Panel) egy 4 anyagra (dibutil-ftalát (DBP), butil-benzil-ftalát (BBP), bisz(2-etilhexil)-ftalát (DEHP) és diizononil-ftalát (DINP)) vonatkozó csoportos tolerálható napi beviteli értéket (TDI) állapított meg, ami 50 µg/ttkg per nap.

A csoportos TDI az ezen négy ftalát reprodukzív hatásának alapját képező, valószínűsíthető közös hatásmechanizmuson alapul. Mindazonáltal a DINP esetében nem a reprodukzív, hanem a májra vonatkozó toxicitást tekintik a legkritikusabb hatásnak.

A csoportos TDI-ben nem szereplő ötödik ftalátra, a diizodecil-ftalátra (DIDP) egy 150 µg/ttkg per napos TDI-t javasolnak annak májtoxicitása miatt.

Becslések szerint az európai fogyasztók kombinált DBP, BBP, DEHP és DINP étrendi expozíciója még a legrosszabb esetben is kevesebb, mint a csoportos TDI negyede, beleértve a legérzékenyebb lakossági csoportokat is. A DIDP esetében az étrendi expozíció körülbelül 1500-szor kisebb, mint az egyedi TDI.

Takarmány-adalékanyagok: frissített online eszköz a jobb expozícióbecslésekhez

Köszönhetően a Takarmány-adalékanyagok fogyasztói expozíciós (FACE) kalkulátora új verziójának, a mai naptól fogva a pályázók jobb expozícióbecsléseket készíthetnek a takarmány-adalékanyagok maradékaira vonatkozóan.

A FACE kalkulátor egy felhasználóbarát eszköz az állati eredetű élelmiszerekben jelen lévő takarmány-adalékanyagok és metabolitjaik maradékainak krónikus és akut étrendi expozíciója becslésére. Azt az expozíciós módszertant alkalmazza, melyet az Útmutató a takarmány-adalékanyagok fogyasztói biztonságosságának értékeléséhez (lásd a 4.3. fejezetet a fogyasztói expozícióról) ajánl.

A FACE legújabb verziója pontosabb becslésekkel szolgál az EFSA új, elsődleges nyersanyagokra (RPC, pl. tej, hús) vonatkozó adatainak beépítése miatt. Amikor a FACE 2018 májusában elindult, olyan élelmiszer-fogyasztási adatokra támaszkodott,

amelyek még finomításra szorultak. Az RPC modell minapi véglegesítésével ezek a fogyasztási adatok jelentősen javultak, és beépítették őket a FACE-be.

Salmonella által okozott emberi megbetegedések: az EU jelenlegi csökkentési célkitűzéseinek értékelése

Többévnnyi csökkenés után állandósult a szalmonellózis esetek száma az EU-ban. Az EFSA tudósai szerint szigorúbb Salmonella célok meghatározása tojtyúkokban a gazdaságok szintjén segíthet felére csökkenteni az ilyen eredetű esetek számát.

Az EU-országoknak jelenleg 2%-ra kell csökkenteniük az egyed Salmonella típusokkal fertőzött tojóállományok arányát. Az EFSA szakértőinek becslése szerint, amennyiben ezt a célt 1%-ra csökkentenék, a tojtyúkokon keresztül átadott szalmonellózis esetek száma az emberekben 50%-kal csökkenne.

1%-os cél van érvényben jelenleg öt, az emberi egészség szempontjából fontos Salmonella fajtára a tenyészttyúk esetében, melyek a baromfitermelési lánc elején állnak. Az EFSA azt javasolja, hogy a jelenlegi cél maradjon fenn három típusra ezek közül, a másik két típust viszont cseréljék le a mai közegészségügy szempontjából relevánsabb típusokra.

A szalmonellózis a második leggyakoribb élelmiszer eredetű megbetegedés az EU-ban a Campylobacter-fertőzés után, és a Salmonella az élelmiszer eredetű járványok fontos okozója. 2017-ben a tagállamok 91 662 emberi megbetegedést jelentettek.

Az EFSA nyílt hozzáférésű platformokon osztja meg adatait

Az EFSA jelentős lépést tett a teljes mértékben nyitott adatkezelő szervezetté válás felé azzal, hogy elkötelezte magát amellett, hogy közzéteszi azokat a tudományos adatokat, melyeket az egész EU-ra kiterjedő monitoring programokban és felmérésekben, valamint számos kockázatértékelésben használ.

Egy ma közzétett jelentésben az EFSA kifejti, hogyan tervezi megosztani az olyan területeken összegyűjtött adatokat, mint például az élelmiszer-fogyasztási szokások, növényvédőszer-maradékok az élelmiszerekben, kémiai szennyezőanyagok és adalékanyagok az élelmiszerekben, élelmiszer eredetű járványok és antimikrobiális rezisztencia.

Az adatok az EFSA Tudástárában (Knowledge Junction) lesznek elérhetőek, amely az EFSA válogatott, nyílt adat-

bázisa, melyet azzal a céllal hoztak létre, hogy javítsák az élelmiszer- és takarmánybiztonsági kockázat-értékelések során alkalmazott bizonyítékok átláthatóságát, reprodukálhatóságát és újrafelhasználhatóságát. Az első adathalmazt az idén teszik közzé.

Foodsafetynews.com:

Brucella Németországban

5 sajtból 1 pozitív Brucellára **Németországban**; 9 kereskedő értékesítette a szennyezett minták több mint felét.

200, endémiás országból származó minta közül, melyeket heti piacokon, szupermarketekben és berlini csemegeboltokban értékesítettek, 41-ben mutattak ki Brucellát, csakúgy, mint 15 előrecsomagolt sajtmintában, melyeket az eBay-en keresztül vásároltak.

Leggyakrabban a pasztörözött juhtejből készült, és a piaci forgalmazók által címke nélkül vagy ömlesztett formában értékesített sajtokhoz volt köthető a Brucella DNS jelenléte. A sajtminták között volt ömlesztett, címke nélküli és előrecsomagolt; címkével ellátott, sós lében érlelt, krém, lágy, félkemény és kemény sajtok; valamint szarvasmarha-, juh- és kecsketejből készült sajtok.

A kutatók megállapították, hogy a Brucellára pozitív sajtok több mint 50 százalékát kilenc kereskedő értékesítette, heten közülük heti piacokon, ketten pedig szupermarketekben.

Az Európai Unióban a legtöbb tagállamban, köztük Németországban is, a brucellózist sikeresen felszámolták az állatállományból. A humán esetek legfőbb oka a juhok, kecskék és szarvasmarhák által továbbadott Brucella melitensis és Brucella abortus. Ez egy súlyos betegség, melynek következtében az EU-ban jelentett betegek többsége kórházi kezelésre szorul.

A kutatók által vizsgált sajtminták közel fele, 48 százalék főként juhtejből készült. Kecsketejet használtak 22,5 százalékhoz, tehéntejet 6,5 százalékhoz, míg 46 mintához a három különböző típusú tej keverékéből készítettek.

A kutatók főként rövid ideig érlelt sajtokat vizsgáltak, mint például a feta és a sós lében érlelt sajt, lágy és krémsajtokat, valamint rövid ideig érlelt félkemény sajtokat. Vizsgáltak továbbá 20 kemény sajtot, mint amilyen a Pecorino és a Manchego. A származási országok a következők voltak: Törökország, Franciaország, Bulgária, Görögország, Spanyolország, Olaszország, Belgium, Horvátország, Ciprus, Libanon, Csehország, Németország és Hollandia.

Az élelmiszer eredetű Salmonella fertőzés megelőzése

Brazil kutatók azt vizsgálják, mely gének fontosak a Salmonella túléléséhez, annak érdekében, hogy megelőzzék az élelmiszer eredetű megbetegedéseket emberekben.

A São Paulo-i Állami Egyetem Mezőgazdasági és Állatorvos-tudományi Iskolájának (FCAV-UNESP) csapata a Salmonella baktériumfajok túlélését vizsgálja a baromfik bélrendszerében.

A Salmonella képes az által kiváltott gyulladásos folyamatot energiaforrásként használni a túléléshez és a szaporodáshoz a bélrendszerben. Ez a tetratationát (ttr), a gazdaszervezet gyulladásos bélreakciója melléktermékének felhasználásához kapcsolódik. A ttr előállítása után lehetővé válik a propándiol (PDU) energiaforrásként történő alkalmazása.

Angelo Berchieri Junior, a FCAV-UNESP professzora felelős a São Paulo Kutatási Alapítvány (FAPESP) által finanszírozott projektért, amely annak hatását vizsgálja, hogy mi történik, ha törlik a ttrA és pduA géneket a Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium és Salmonella Heidelberg fajokból.

A baktérium túlélését lehetővé tevő gének azonosításával a kutatók vakcinaként alkalmazható mutáns formákat tudnak létrehozni.

Amikor az immunrendszer olyan fajtaal érintkezik, amely nem öli meg az állatot, de túlél egy bizonyos ideig, az állatban létrejön egy immunológiai memória. Amennyiben az állat később a baktérium káros verziójával találkozik, védelmi rendszere készen fog állni a támadásra.