

Élelmiszerbiztonsági hírek

WHO: A nem biztonságos élelmiszerek továbbra is milliók egészségére vannak hatással Európában

Az európai régió nem teheti meg, hogy a koronavírus járvány alatt az egyéb egészségügyi kockázatok elhanyagolja - állítja a Világegészségügyi Szervezet, a WHO.

A WHO európai regionális irodájának tisztviselői kijelentették, a nem biztonságos élelmiszerek továbbra is milliók egészségére vannak hatással a COVID-19 világjárvány alatt is, és a régióknak további erőfeszítéseket kell tennie az élelmiszerbiztonság javítása érdekében.

Becslések valamint a WHO 2015-ben közzétett adatai szerint a WHO európai régiójában évente 23 millió ember betegszik meg és 4700 ember veszti életét fertőzött vagy szennyezett élelmiszerek fogyasztása miatt. A nem biztonságos élelmiszerek szerepet játszanak az egyes országok társadalmi-gazdasági fejlődésében is, mivel kihatással vannak nemzetközi kereskedelmükre és piaci lehetőségeikre.

2019-ben a WHO Európa arra figyelmeztetett, hogy ezek a számok csupán a jéghegy csúcsát jelentik, és a valódi esetszám ismeretlen. A statisztikák arra engednek következtetni, hogy a fertőzött élelmiszerek miatt minden egyes percben 44 ember betegszik meg.

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság, az EFSA múlt évi felmérése kimutatta, hogy miközben 5 európaiból 2 érdeklődik az élelmiszerbiztonság iránt, csupán 5-ből 1 állítja azt, hogy élelmiszervásárláskor ez a legfontosabb szempont, ami döntését vezérli. A betegséget okozó baktériumokat, vírusokat, élősködmöket és vegyi anyagokat tartalmazó nem biztonságos élelmiszerek több mint 200 megbetegedést okoznak.

„A COVID-19 világjárvány a kellő időben érkezett figyelmeztetés arra, milyen veszélyt jelentenek a kórokozók és mennyire fontos a jó higiénés gyakorlat. Bár a COVID-19 terjedésében az élelmiszerek sem forrásként, sem pedig átvívő közegként nem játszanak szerepet, a vészhelyzet drámai erővel mutatta meg, milyen hatással lehetnek ezek a betegségek a közegészségügyi helyzetre és a társadalmi-gazdasági jólétre,” mondta el Bernhard Url, az EFSA ügyvezető igazgatója.

Ausztráliában a campylobacter és salmonella fertőzések visszaesése tapasztalható

A koronavírus járványra válaszként márciusban bevezetett vészhelyzeti intézkedések óta a campylobacter és salmonella fertőzések száma Ausztráliában szinte megfeleződött.

Az Élelmiszerbiztonsági Tanács közölte: a COVID-19-es vészhelyzeti intézkedések bevezetése óta a fenti fertőzések 100 ezer emberre regisztrált aránya az elmúlt két évhez képest visszaesett.

Mindez rámutat a megfelelő kézmosás eredményességére és bizonyítja, hogy kevesebb tömeges vendéglátással járó esemény történt, hiszen kevesebb ember ment vendéglőbe vagy szórakozni – állítja az egészségüggyel foglalkozó jótékonyági szervezet.

Áprilisban 839 *Salmonella* fertőzést jelentettek, szemben a 2019-ben bejelentett 1383-mal. Májusban a bejelentett esetek száma 818 volt, míg a múlt év ugyanezen hónapjában 1172 fertőzést regisztráltak – tette közzé az Ausztrál Egészségügyi Minisztérium által működtetett „Bejelentendő megbetegedések országos ellenőrző rendszere”. Ezek az adatok azt jelentik, hogy a bejelentések aránya áprilisban 3,4 volt, szemben a 2019. év áprilisában mért 5,5-tel. 2020 májusában 3,3 volt az arány, míg 2019 májusában 4,7 - et mértek.

Idén áprilisban 1438 *Campylobacter* megbetegedést regisztráltak, míg 2019 ugyanezen hónapjában 2427 esetet jelentettek. 2020 májusában 1830 bejelentés történt, szemben a 2019. év májusának 2687 esetével. Az arányszám 2020 áprilisában 8,5 volt, szemben az egy évvel korábbi 14,3 -mal. 2020 májusában az arányszám 10,8 volt, szemben az egy évvel korábbi 15,8-as aránnyal.

A shiga toxint termelő *E. coli* (STEC) baktériummal kapcsolatos bejelentések szintén csökkentek, a tavaly áprilisi 51-ről 21-re esett vissza ezek száma. Míg tavaly májusban 56 esetet jelentettek, az idei év májusában csak 30-at.

A kézmosás és társadalmi távolságtartás hatása

Cathy Moir, a tanács elnöke elmondta: egy átlagos évben a becsült élelmiszermérgeződések száma 4,1 millió. Ebből 31 920 ember kerül kórházba, 86 megbetegedés végződik halállal, és az érintettek közül 1 millió ember keresi fel az orvost.

Az idei szezonra már beszerzett és használni tervezett növényvédőszernek egy részét betiltották

Amikor már úgy tűnt, az amerikai mezőgazdaság átvészeli a világjárványt és a haszonnövény-kultúrák sikeres szezonra számíthatnak, a vidéki régiók arról értesülhettek, hogy a már elvetett szójabab védelmére használni tervezett dicamba nevű gyomirtószert betiltották.

A Xtendimax, a FeXapan és az Engenia dicamba hatóanyagú gyomirtót a Bayer, a Corteva és a BASF forgalmazta, ám a szövetségi bíróság június 3-i

döntése értelmében ezek a készítmények a jövőben már nem használhatók legálisan.

A dicamba széles spektrumú gyomirtószer, amit először 1967-ben törzskönyvezték. Használata széles körben elterjedt a gabonafélék és fűves területek esetében, a terméket hosszú időn át biztonságosnak tekintették a címken szereplő használati utasítások betartása mellett.

Az USA 9. számú fellebbviteli bírósága által hozott döntés értelmében a szövetségi szinten törzskönyvezett három dicamba gyomirtószer márka használatát a döntést követően azonnal betiltották. A dicamba ügye négy évvel ezelőtt azért került a bíróságra, mert a dicambát használó gazdaságok környezetében fekvő biogazdaságok „tovagyűrűző károkozás”-ra hivatkoztak, és felmerült a kérdés, „kellően biztonságos”-e a dicamba.

EFSA hírek

Növényvédőszer-maradványok élelmiszerekben: a legfrissebb trendek egy internetes táblázaton keresztül követhetők

Az EFSA közzétette éves jelentését az Európai Unióban forgalmazott élelmiszerekben található növényvédő szerek maradványairól. A jelentés alapja az EU tagállamaiban illetve Izlandon és Norvégiában a hatóságok által végzett országos ellenőrzések által gyűjtött olyan adatok, amelyek célzott illetve véletlenszerű mintavételekből származnak.

2018-ban összesen 91015 mintát elemeztek. Az elemzett minták 95,5%-a a megengedett határértéken belül volt. Az EU által koordinált ellenőrzési program keretében megvizsgált további 11679 mintából (véletlenszerű válogatás) 98,6% volt a megengedett határértéken belül.

A jelentés pillanatfelvételt ad az EU-ban vásárolható élelmiszerekben jelen lévő növényvédőszer-maradványokról, illetve a fogyasztók egészségére gyakorolt esetleges káros hatásokról. Ezen kívül fontos információt szolgáltat a jelentés a kockázatkezelők számára is, hiszen segítségével döntéseket hozhatnak a jövőbeni ellenőrzési intézkedésekről.

Bernhard Url, az EFSA ügyvezető igazgatója elmondta: „A jelentés sok éve támogatja az Európai Bizottság és a tagállamok arra irányuló munkáját, hogy biztosítsák a növényvédőszer megfelelő használatát, összhangban az EU rendelkezéseivel és célszámaival. A hatékony adatgyűjtés és a szigorú adatelemzés a jövőben is kulcsszerepet tölt majd be az Európai Unióban forgalmazott élelmiszerek biztonságos voltának fenntartásában.”

A véletlenszerűen gyűjtött adatokra vonatkozó rész azért rendkívül hasznos, mert ez a rész egyetlen kószámi termékkel foglalkozik egy három éves rotációs rendszerben. Így a felfelé és lefelé mutató trendek egyaránt jól beazonosíthatók a kiválasztott konkrét termékek esetében.

2015 és 2018 között például növekedett azon minták aránya, amelyekben növényvédőszer maradvány volt található. A banán esetében ez 0,5%-ról 1,7%-ra, az étkezési paprika esetében 1,2% ról 2,4%-ra, a padlizsán esetében 0,6% ról 1,6%-ra és a csemegeeszőlő esetében 1,8% ról 2,6%-ra való emelkedést jelentett. Másfelől azonban egyes határérték-túllépések mértéke 2018-ban visszaesett a 2015-ben mért értékekhez képest. A brokkoli esetében a mért érték 3,7%-ról 2%-ra, a szűz olíva olaj esetében 0,9%-ról 0,6%-ra, míg a tyúktójas esetében 0,2%-ról 0,1%-ra csökkent.

Az idén az EFSA a koordinált program eredményeit böngészőben áttekinthető táblázatokba és grafikonokba foglalta, hogy a nem szakemberek számára is érthetőbbé tegye az adatokat.

A nemzeti ellenőrzési programok kockázati alapúak és olyan termékeket céloznak meg, amelyek valószínűsíthetően tartalmaznak növényvédőszer-maradványokat és amelyek esetében az elmúlt években a jogszabályokat áthágták. Ezek a programok fontos információt biztosítanak a kockázatkezelők számára, de – szemben az EU koordinált programjából származó adatokkal – nem nyújtanak statisztikailag reprezentatív képet arról, milyen maradványszintek valószínűsíthetőek Európa-szerte az üzletek polcain található élelmiszerek esetében.

Az EFSA az eredmények elemzésének részeként étkezési kockázatelemzést is végzett. A vizsgálat alapján kijelenthető, hogy a 2018-ban megvizsgált élelmiszeripari termékek nemigen jelentenek kockázatot a fogyasztók egészségére. Ennek ellenére az EFSA több ajánlást is megfogalmazott. Ezekkel az európai ellenőrzési rendszerek hatékonysága növelhető, és így a fogyasztóvédelem magas szintje a jövőben is biztosítható.

Az ochratoxin A az élelmiszerekben: a közegészségügyi kockázatok felmérése

Az EFSA tudományos állásfoglalást adott ki az ochratoxin A (OTA) élelmiszerekben való jelenlétéből fakadó közegészségügyi kockázatokról. Az ochratoxin A-t penészgombák állítják elő természetes úton, és számos élelmiszerben megtalálható, így a gabonapelyhekben, a tartósított húsokban, a friss és aszalt gyümölcsökben és a sajtokban.

A legutolsó, 2006-os felmérés óta napvilágot látott adatok alapján feltételezhető, hogy az OTA a DNS

közvetlen károsításával genotoxikus hatást válthat ki. A szakértők azt is megerősítették, hogy a vesébe jutva az OTA rákkeltő lehet. Ezért a szakértők egy ún. kitettségi tartományt számítottak ki, ami a kockázatelemzők számára lesz hasznos eszköz. Segítségével elemezni lehet az esetleges élelmiszerbiztonsági aggodalmakat, amik abból származnak, hogy egyes élelmiszerekben és takarmányokban olyan anyagok találhatóak, amik egyszerre genotoxikusak és rákkeltők.

Korábbi állásfoglalásában az EFSA felállított egy tolerálható heti bevitt, aminek alapja a vesére gyakorolt toxicitás és rákkeltő hatás mértéke.

A szakértők a kitettségi tartomány kiszámításával most egy konzervatívabb megközelítést alkalmaztak, és megállapították, hogy az egészségügyi kockázat a legtöbb fogyasztói csoport esetében fennáll. Az EFSA tudományos állásfoglalása az Európai Bizottságnál jelenleg zajló megbeszélésekben hasznosítható tájékoztatást és tanácsot ad majd arra vonatkozóan, mi legyen az OTA maximális határértéke az élelmiszerekben.

Az EFSA egyeztetéseket folytatott az érintett felekkel és a különböző résztvevőkkel az állásfoglalás-tervezettel kapcsolatban, és a beérkezett véleményeket figyelembe véve véglegesítette véleményét.

***Listeria* fagyasztott zöldségekben: a kockázatok csökkentésének lehetősége**

Az EFSA felmérte a *Listeria* fertőzésből származó közegészségügyi kockázatokat a fagyasztásuk előtt leforrázott zöldségek esetében. Ez az eljárás rövid ideig tartó, forró vízzel vagy forró gőzzel való kezelést jelent. A vizsgálat arra a következtetésre jutott, hogy az e termékek fogyasztásával járó kockázat alacsonyabb, mint az azonnal fogyasztható termékek, így a füstölt hal, a főtt hús, a kolbász, a pástétomok és a lágysajtok fogyasztásának kockázata – amely termékek esetében általában *Listeria* fertőzöttségre szokás gondolni.

Az élelmiszeripari vállalatok gyakran alkalmazzák a fagyasztás előtti forrázást, mivel ez leállítja azokat az enzimeket, amelyek által vezérelt folyamatokat, amik az íz, a szín és a textúra csökkenését és sérülését eredményezik.

Az EFSA szakértői meghatározták azokat az élelmiszeripari elhárítási tevékenységeket, amiket az élelmiszeripari cégek alkalmazhatnak a fagyasztott zöldségek fertőződési kockázatának csökkentésére. Ide tartozik az élelmiszer előállítására szolgáló környezet tisztítása és fertőtlenítése, a víz, az időtartam és a hőmérséklet ellenőrzése a feldolgozás egyes fázisaiban, illetve a megfelelő címkézés.

A szakértők hangsúlyozták annak fontosságát, hogy az élelmiszer előállítására szolgáló környezetet fo-

lyamatosan monitorozzuk a *Listeria monocytogenes* kimutatása érdekében. Erre azért van szükség, mert a *Listeria* sokáig túlélhet az élelmiszer előállítására szolgáló környezetben, és onnan később behatolhat az élelmiszerekbe.

Az EFSA arra is kidolgozott ajánlásokat, hogyan csökkenthetők a kockázatok otthonainkban. A kulcselem a jó higiénés gyakorlat folytatása, vagyis a fagyasztott vagy kiolvasztott zöldségeket tiszta fagyasztóban vagy hűtőszekrényben kell tárolni, megfelelő hőmérsékleten, és a biztonságos elkészítés érdekében követni kell a címkén található utasításokat. Általában lényegesen csökkennek a kockázatok, ha a kiolvasztás után a zöldségeket alaposan megfőzzük.

A fent ismertetett munkát az EFSA egy több országot érintő eset hatására végezte el. Az eset 2015 és 2018 között 53 embert érintett, és 10 ember halálát okozta.

Food Safety News:

WHO: Unsafe food continues to affect millions in Europe

The European region cannot afford to lose focus on other health threats during the coronavirus outbreak, according to the World Health Organization (WHO).

Officials from the WHO's Regional Office for Europe said unsafe food is still affecting millions during the COVID-19 pandemic and the region must continue to improve food safety.

It is estimated that every year, 23 million people fall ill in the WHO's European region and 4,700 die from eating contaminated food, according to data published by the WHO in 2015. Unsafe food also plays a role in the socioeconomic development of countries as it affects international trade and market opportunities.

In 2019, WHO Europe warned these figures were just the tip of the iceberg and the true number of cases was unknown. The stats translate to 44 people falling sick every minute from contaminated food.

A European Food Safety Authority (EFSA) survey last year found while 2 in 5 Europeans are interested in food safety, only 1 in 5 say it is their main concern when choosing food. Unsafe food containing harmful bacteria, viruses, parasites or chemical substances causes more than 200 diseases.

“The COVID-19 pandemic is a timely reminder of the dangers posed by pathogens and the importance of good hygiene practices. Although food