

A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal hírei

Különös megbetegedések két Egyesült Államokbeli vágóhídon

2007 utolsó hetében Minnesota Állam Egészségügyi Minisztériuma (MDH) különös idegrendszeri megbetegedésekről kapott információt egy sertés vágóhíd dolgozói körében. Az MDH azonnal eljárást indított az esetek kivizsgálására.

Az érintett sertés vágóhídnak 1200 dolgozója van és megközelítőleg napi 18 ezer sertés vágására van kapacitása. A vizsgálat a vágóhíd látogatása, a dolgozók megkérdezése és a dolgozók orvosi dokumentációjának átvizsgálása után 2008-ig 12 dolgozónál állapított meg progresszív gyulladással idegrendszeri megbetegedést. 2006 és 2007 novembere között 6 férfi és 6 nő betegedett meg, koruk 21-51 évig terjedt. A betegség időtartama 8-213 nap, tüneteinek intenzitása igen változó volt: kismértékű gyengeségtől, zsibbadáson és fülcsengésen keresztül egészen járási problémákig és heveny bénulásig terjedt. Az orvosi vizsgálat a perifériás idegek csökkent ingerlékenységét (ingerküszöb-növekedés) és gyulladást mutatta ki.

A vágóhíd összes alkalmazottja szabványos védőöltözetet visel, amely kemény sisakból, csizmából, védőszemüvegből és speciális védőkesztyűből áll. Mind a 12 alkalmazott azoknál az asztaloknál dolgozott, ahol a sertésfejek tisztítása folyik, azaz a húsmaradványokat és agyat távolítják el a fejből. Az agy eltávolítása nagy nyomású levegővel történik (blowing brains). A technológia során aeroszol képződik, és valószínűnek tűnik, hogy a kompresszort működtető dolgozók rendszeresen ki voltak téve az agyszövetet tartalmazó aeroszol belélegzésének. 2007. november 28-án beszüntették ennek a technológiának a használatát a sertés fejek tisztításában.

A Minnesota állambeli vágóhíd vizsgálata után még 25 vágóhidat vettek ellenőrzés alá. Ennek eredményeképpen megállapították, hogy egy Nebraska és egy Indiana állambeli vágóhíd is használt nagy nyomású levegőt sertés agy eltávolítására. Az Indiana állambeli vágóhíd több dolgozójánál jelentettek a minnesotaihoz hasonló idegrendszeri megbetegedést. A vizsgálatot követően mindkét vágóhídon beszüntették a technológia használatát. (Forrás: MMWR January 31, 2008/57;1-3.; <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm57e131a1.htm>)

dr. Kungl Krisztina

Az FDA enyhíti a *Listeria monocytogenes*re vonatkozó előírásokat

Az FDA (Food and Drug Administration) közzétette azt a javaslatát, amelyben a hűtött- és fagyasztott készételeknél (azonnali fogyasztásra kész étel) enyhítené a *Listeria monocytogenes*re előírt követelményeket. Azoknál a termékeknél, amelyeken a *L. monocytogenes* nem tud szaporodni, megszünteti az un. zéró toleranciát.

Változások

Az új szabályozás két részre osztja a készételeket azokra, amelyek elősegítik a *L. monocytogenes* szaporodását és amelyek nem.

Termékek, amelyek nem segítik a *L. monocytogenes* szaporodását

Ezeknél a termékeknél a *L. monocytogenes* jelenléte megengedett, grammonként 100 sejtig. Amennyiben a sejtszám ezt meghaladja, a termék fogyasztásra alkalmatlannak tekintendő és megsemmisítendő.

Ezen termékek jellemzői a következők:

- a pH < 4,4; vagy
- fagyasztott, vagy
- a vízaktivitása < 0,92; vagy
- a termék, összetétele okán nem segíti a *L. monocytogenes* szaporodását; pl. alacsony pH és kis vízaktivitás kombinációja avagy hozzáadott, vagy természetes antibiotikus vegyület miatt.

Termékek, amelyek elősegítik a *L. monocytogenes* szaporodását

Ezeknél a termékeknél a *L. monocytogenes* nem lehet jelen 25 g termékben. Ha 25 g termékben kimutatható a *L. monocytogenes*, a termék fogyasztásra alkalmatlan.

Az FDA szerint az új követelmények közelebb állnak más országok - pl. Kanada, az EU - követelményeihez.

A szerkesztő megjegyzése: A FDA javaslata csak részben hozza közelebb az amerikai követelményeket az EU-éhoz. Az EU-s szabályzás szerint a *L. monocytogenes* szaporodását elősegítő készételekben az engedélyezett határérték 100 cfu/g (cfu: colony forming unit – telepképző egység) termék, amelyet nem léphet túl az eltarthatósági idő egésze alatt, amit az előállítónak kell bizonyítania challenge tesztekkel. Csak a bébiételekre és a

különleges egészségügyi célokra készült készételeknél előírás, hogy *L. monocytogenes* nem lehet jelen 25 g termékben (1441/2007 EU rendelet). Az amerikai szabályzás tehát még mindig szigorúbb, mint az európai. (Forrás: Food Doctors 2007, http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/cpg/cpgfod/draft_cpg555-320.html, <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fr08027a.html>)

Szabó István

„Élelmiszer eredetű antimikrobiális-rezisztencia, mint biológiai veszély” –felhívás nyílt konzultációra

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal felhívást tett közzé az „Élelmiszer eredetű antimikrobiális-rezisztencia, mint biológiai veszély” („Foodborne antimicrobial resistance as a biological hazard”) szakértői vélemény tervezet nyílt konzultációjára.

Az antimikrobiális rezisztenciával rendelkező baktériumok közegészségügyi szempontból aggályosak, hiszen emelkedő számban okoznak megbetegedéseket, halálozásokat. Az állattenyésztés és növénytermelés során felhasznált antimikrobiális hatóanyagok alkalmazása káros közegészségügyi következményekkel jár, egyrészt a rezisztenciával rendelkező baktériumok elterjedésével, másrészt a baktériumokban kialakuló rezisztencia gének átadásával, melyek így közvetlenül, vagy közvetett úton az emberi szervezetbe kerülhetnek.

Az EFSA Biológiai Veszélyekkel foglalkozó Szakbizottsága (BIOHAZ Panel) számos példát azonosított, melyben az élelmiszer közvetítője lehet az antimikrobiális rezisztenciával rendelkező baktériumoknak. Az emberi szervezet fertőződhet:

- közvetlenül, rezisztens baktériumokkal szennyezett állati eredetű élelmiszer elfogyasztása után;
- olyan friss termékek elfogyasztásával, melyek az öntözővízzel szennyeződtek;
- olyan állati-, és nem állati eredetű élelmiszerek fogyasztásával, melyek a feldolgozás, vagy az előkészítés során szennyeződtek rezisztenciával rendelkező baktériumokkal.

A különböző szennyeződési lehetőségek mértéke és relatív fontossága, a kockázat kialakulásában játszott szerepe még nem ismert. Ezért az Európai

Élelmiszer-biztonsági Hivatal BIOHAZ Panelje a feladatokat az alábbiakban határozta meg:

- azon élelmiszerek azonosítása, amelyek az emberi fertőződés forrásai lehetnek antimikrobiális rezisztens baktériumoknak, illetve antimikrobiális rezisztenciát közvetítő géneknek;
- a meghatározott kockázatok rangsorolása;
- lehetséges szabályozások kidolgozása az expozíció csökkentésére.

Nyilvánvalóvá vált, hogy a tárgyhoz tartozó adatok hiánya tudományos adatok gyűjtését teszi szükségessé, melyek segítik a tanulmány elkészítését.

Az EFSA az alábbi antimikrobiális rezisztenciával rendelkező baktériumok élelmiszerekben való előfordulására, illetve előfordulásának gyakoriságára kér adatokat a tagállamoktól:

- Fluoroquinolone rezisztens hőtűrő *Campylobacter spp.*
- Fluoroquinolone rezisztens nem-typhoid *Salmonella spp.*
- MRSA (Multi-Rezisztens *Staphyococcus Aureus*)

Az EFSA kéri az érdekelt szakembereket, hogy 2008. május 27-ig tegyék meg írásos megjegyzéseiket és javaslatukat a szakértői vélemény tervezethez. Az adatok rendelkezésre bocsátására szintén 2008. május 27-ig van lehetőség. A konzultáció eredményeit a Biológiai Veszélyek Panel a dokumentum elfogadás előtt értékeli.

A szakvélemény tervezet az alábbi helyen érhető el:

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178700895856.htm

A szakértők írásos véleményeiket, javaslatukat a dokumentumhoz az alábbiakban tehetik meg:

<http://www3.efsa.europa.eu/cf/consultation.cfm?doc=24>

Az adatgyűjtéssel kapcsolatban közzétett felhívás részletei pedig itt olvashatók: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1178700895490.htm

Sali Judit