

Beszámoló a 2000. február 16-i Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport találkozóról

Az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság Élelmiszerbiztonsági Munkacsoportja 2000. február 16-i összejövetelét az **Ételfertőzések, ételmérgeзések és balesetek a statisztika és konkrét esetek tükrében** programmal tartotta meg a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán.

A Munkacsoport előző találkozásának HACCP témájához kapcsolódva az ellenőrző rendszert alkalmazók és arra felkészítők közös törekvésének támogatására az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető patogén kórokozók okozta ételmérgeзések naprakész statisztikáit ismertette **Dr. Szabó Mária**, az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet igazgatóhelyettese.

A megállapítások szerint az élelmiszerbiztonsági helyzet világszerte észlelhető rosszabbodásának többféle oka lehet, melyek közé sorolható az új kórokozók megjelenése, a régi kórokozók tulajdonságainak megváltozása, a nemzetközi kereskedelem és turizmus elterjedése, új típusú élelmiszeripari technológiák kifejlesztése, de szerepet játszhat benne a lakosság immunállapotának megváltozása és a környezet fokozott szennyeződése is.

Az előadás során ismertetésre került a Tárcaközi Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület tevékenysége, valamint a Testület koordinálásával elvégzett és nemrég befejeződött felmérés anyaga is. A **„Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzete az ezredfordulón”** című tanulmány kitér az élelmiszerbiztonsági helyzet romlásának feltételezett okaira, az élelmiszerbiztonság társadalmi jelentőségére és nemzetközi vonatkozásaira is. A tanulmány felöleli az ételmérgeзési események statisztikáit, az ételmérgeзések lehetséges okait, az élelmiszerek mikrobiológiai, toxikológiai és radiológiai szennyezettségének mértékét, a hatósági ellenőrzés szervezeteit és rendszerét. A „From farm to table” (termőföldtől az asztalig) alapelv figyelembe vételével kitér a teljes élelmiszerlánc élelmiszerbiztonsági helyzetének értékelésére, beleértve a mezőgazdaság, élelmiszeripar, vendéglátás, kereskedelem, utcai árusítás, háztartás jelenlegi helyzetét. A felmérés kiegészül az élelmiszerbiztonsági kutatás, fejlesztés helyzetének felmérésével és az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos nemzetközi szervezetek, kiadványok ismertetésével.

A felmérés eredményei felhasználhatók a nemzeti élelmiszerbiztonsági program kidolgozásánál.

Dr. Szabó Mária az előadás második részében konkrét ételmérgezési események kapcsán elemezte a feltárt okok hátterét, a megelőzés lehetséges eszközrendszerét, a HACCP-rendszer alapelveinek részletes, az élelmiszerrel kapcsolatos tevékenység körülményeitől függően változó alkalmazási sajátosságait.

Zoltainé Ombódi Anna, az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Pest Megyei Intézetének közegészségügyi felügyelője az 1975 – 1999 időszakban regisztrált Pest megyei ételmérgezések, ételfertőzések konkrét eseteinek statisztikáját ismertette. Az ételmérgezési események következtében megbetegedettek száma 1983-ban, 1989-ben és 1996-ban is meghaladta a 700 - 700 főt. Az 1995 – 1999-es időszakban az ételfertőzések 87 %-ban a magánháztartásokban, 9 %-ban a közétkeztetésben fordultak elő, főként a hőkezelés nélküli tojásos ételek (lágytojás, tojásos galuska, majonéz, túrós palacsinta) fogyasztása következtében. Az ételmérgezések kórocai között a Salmonella fertőzések 68 %-ot, a gombamérgezések 14 %-ot, a magas csíraszámú ételek 3 %-ot, a Clostridium jejuni, a Clostridium botulini és a Stafilococcus aureus, az Aeromonas hydrophilia mikrobák és a más magas morfitartalma által kiváltott ételmérgezések aránya nem haladta meg az 1 %-ot. Ugyanakkor a Bacillus cereus fertőzés elérte a 2 %-ot, a különböző vegyianyag szennyeződések (mosóvíz, kártevőmentesítő, műtrágya) meghaladták az 1 %-ot, és 8 % az ismeretlen okozók aránya.

A nyilvántartott ételmérgezési események feltárt okainak elemzése eredményeképpen összefoglalóan az a következtetés vonható le, hogy a magánháztartások eseteinek száma csak egészségneveléssel és higiéniai felvilágosítással javítható. A közétkeztetési hiányosságokat mérsékelni lehetne egy közétkeztetési tilalmi listával (madártej, majonéz ...), továbbá a közétkeztetésre kötelezően előírt technológiák alkalmazási kötelezettségének szigorításával. A kereskedelmi visszárú szabályzat alkalmazásának szigorú ellenőrzése megoldást eredményezhet a főként hústermék eredetű megbetegedések elkerülésére.

Zoltainé Ombódi Anna a Pest megyei helyzet konkrét okainak elemzése mellett emlékeztette a találkozó résztvevőit a 2002-től minden élelmiszer-előállítóra és forgalmazóra vonatkozó HACCP alkalmazás kötelezettségére, s a kis és középvállalkozások esetében a rendszer bevezetésének és működtetésének nehézségeire is felhívta a figyelmet. Időszerű feladat felvilágosító programok keretén belül az érintettek részére alkalmazási irányelveként olyan segédlet kidolgozása, mely a sematizálódástól mentes, alkalmazóként jellemző élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítását teszi lehetővé.

Vámosné Falusi Zsuzsa