

A III. Breuer-Semsey Napokról

A Magyar Agrártudományi Egyesület Élelmiszer-higiéniai Szakosztálya rendezésében 1977. szeptember 29–30-án Egerben került sor az élelmiszer-higiénikusok hagyományos találkozójára, a *Breuer-Semsey Napokra*. A rendezvénynek 21 hazai és külföldi előadója volt.

Bevezető előadásában *Dénes Lajos* MÉM főosztályvezető „Az élelmiszer-ellenőrzés egysége és fejlesztése” címmel ismertette azt az egységes, hatáskörök tekintetében jogszabállyal is elhatárolt tevékenységet és együttműködést, amelyet a különböző hatósági ellenőrző intézmények és az egyes iparágak belső higiéniai és minőség-ellenőrző apparátusa végez. Felvázolta ezen téren a jövő feladatait, köztük az Egészségügyi Minisztérium és a Belkereskedelmi Minisztérium intézményeivel kialakítandó harmonikus együttműködés fontosságát.

A kétnapos ülésszak előadásai közül az alábbiakat emeljük ki. Az export-higiéniai és a hazai előírások összefüggései (*Székely Kálmán*). A preventív élelmiszer-higiéniai tevékenység megfogalmazása az Élelmiszertörvény szellemében (*Szakter Tamás*). A maradékanyagok ellenőrzésének megszervezése és gyakorlata Jugoszláviában (*prof. M. Milohnoja*, Ljubljana); Tapasztalatok a kisüzemek létesítésének higiéniai véleményezéséről (*Mikhely István*). A hulladékfeldolgozás higiéniai követelményei (*Keliger Lajos*); Klimmer-, Drigalski- és VRB-táptalajok összehasonlító vizsgálata kóliiformszám-meghatározásra való alkalmasság szempontjából (*Szita Géza, Takács János és Lendvai Ilkó*). Pasztörözési eljárással készített vákuumozott és csomagolt húskészítmények mikrobiológiai jellemzői és bírálata (*Domján Hajnalka és Takács János*); Gyakorlati tapasztalatok a *Clostridium botulinum* toxinjának élelmiszerből való kimutatása során (*Vöö László*).

Nagy érdeklődés mellett mutatták be az Egészségügyi Minisztérium és a Phylaxia Oltóanyag- és Tápszertermelő Vállalat közös munkája eredményeként kifejlesztett és az élelmiszerek helyszíni mikrobiológiai ellenőrzésében expresszmódszerként nagy reményekre jogosító, gamma-sugárzással sterilizált, 3×2 cm nagyságú műanyaglap kétoldalára felvitt *Dip-slide* rendszerű, kétféle vizsgálatra egyidőben alkalmas, használatra kész táptalajt.

A Szimpózium *Takács János* professzor elnöki zárszavával ért véget, amelyben az elhangzottak méltatása és a tudományos ülésszak általános értékelése mellett bejelentette, hogy a IV. Breuer-Semsey Napok 1978 őszén *Szombathelyen* kerülnek megrendezésre.

Szakál Sándor

A X. Nemzetközi Élelmiszer-mikrobiológiai és Élelmiszer-higiéniai Szimpóziumról

A Mikrobiológiai Társaságok Nemzetközi Szövetsége (IAMS) Élelmiszer-mikrobiológiai és Higiéniai Bizottsága 1977. szeptember 4. és 11. között tartotta meg X. Symposiumát a lengyelországi Szczezinben.

A Symposiumon magyar delegáció is részt vett, a MÉM Állategészségügyi és Élelmiszer-higiéniai, valamint Szakoktatási és Kutatási Főosztálya megbízásából: *Biró Géza, Deák Tibor, Fábri Ilona, Szakál Sándor és Török Tamás, Prokopp László, Bajzáné Nagy Györgyi és Kiss István*. A szimpózium fő témája a „Környezetvédelmi tényezők hatása az élelmiszerekben előforduló patogén és jelző mikroflóriára” volt. Az elhangzott előadások elsősorban a vizaktivitás, a pH-érték, a hőmérséklet, és a redoxpotencial jelentőségét elemezték. Az előadásokhoz kapcsolódó mintegy 40 referátum főként a *Clostridium perfringens*, a *Clostridium botulinum* E-típusa, továbbá a *Staphylococcus aureus* és a *Salmonella* témakörökkel, illetve a bébiétel-,

a tejpor-, a konzerv-félkonzerv- és a sörgyártás, valamint a tej higiénikus termelése, továbbá a hűtőipari és hidegkonyhai félkész és konyhakész, illetve fogyasztásra kész termékek mikrobiológiai-technológiai problémáival foglalkozott. *Bindscheler* és *de Man* (Nestlé Konzern Ellenőrző Laboratóriuma, Svájc) bejelentette, hogy összehasonlító toxinvizsgálataik eredménye alapján sem a koaguláz-, sem a termotokleáz-pozitivitás, sem a kettő együttes jelenléte – az eddigi nézetekkel ellentétben – nem ad megbízható előzetes információt az adott *Staphylococcus*-törzs potenciális enterotoxin-termelő képességére vonatkozóan.

Az ételmérgezősek előfordulásáról szóló referátumokból kiderült, hogy a táplálkozási szokások mennyire befolyásolják az egyes országokban jelentkező ételmérgezősek típusát. Így pl. Angliában a felderített ételmérgezősek 92,5%-át salmonellák idézik elő, míg az USA-ban csupán 35,5%-át. Ugyanakkor Angliában a *Clostridium botulinum* egyáltalán nem jelent problémát, az USA-ban viszont az összes ételmérgezési esetek 6%-át ez okozza, főként az igen elterjedt házi „konzervgyártás” következtében. A *Vibrio parahaemolyticus* által előidézett ételmérgezés az USA-ban 0,5–3,0% gyakorisággal kerül megállapításra, míg Japánban, a sok nyershal fogyasztása miatt 51,7% ugyanennek az előfordulási gyakorisága.

A Szimpózium állást foglalt olyan igen lényeges taxonómiai kérdésben, mint az „indikátor” és az „index” mikroflóra fogalom meghatározása. *Ingram* és *Mossel* professzorok együttes javaslatára úgy döntöttek, hogy az „index” kifejezést a jövőben kizárólag olyan baktériumok vonatkozásában szabad használni, amelyek előfordulása más, nehezebben kimutatható patogén mikrobák előfordulását valószínűsíti. Ilyen értelemben tehát pl. az *Escherichia coli* a salmonellák „index”-mikroorganizmusa. Ugyanakkor az „indikátor” mikroflóra nem egy konkrét baktériumra vagy baktériumcsoportra utal, hanem valamilyen higiéniai helyzetet jelez, pl. az enterococcusok (fekál streptococcusok) bélsár eredetű szennyeződést, az *Enterobacteriaceae*-család tagjainak jelenléte nem kielégítő általános üzemi higiéniai helyzetet jeleznek. Szabad azonban az „indikátor mikroorganizmus” kifejezést nemcsak kedvezőtlen, hanem kedvező higiéniai helyzet és jó gyártási gyakorlat jellemzésére is használni, pl. az *Erwinia herbicola* a jó minőségű lisztesáruban, a *Lactobacillaceae*-családhoz tartozó baktériumok a fermentált tejtermékek és a natív töltelék hús-készítmények, valamint a savanyított növényi konzervek kedvező technológiájának megítélésére. Használható végül az „indikátor flóra” fogalommegjelölés az *eltarthatóságot károsan befolyásoló* mikrobiológiai állapot jelölésére is, pl. élesztők jelenléte üdítőtálakban, vadpenész a szalámi burkán.

A magyar delegáció tagjai a következő előadásokat tartották:

Deák Tibor: Gyümölcsök és zöldségfélék ökológiai tényezőinek hatása mikroflórájukra, *Fábrí Ilona*, *Lendvay Ildikó*, *Zukál Endre*, *Biró Géza* és *Vas Károly*: Tartósított élelmiszerek mikrobiológiai ellenőrzésének statisztikai módszerei, *Szakál Sándor*, *Lombai György*, *Rockenbauer Ágnes*: Hidegkonyhai készítmények mikrobiológiai-higiéniai értékelése, továbbá *Abd-El-Bakey*, *Takács János* és *Lendvay Ildikó*: A Coliform-szám és az enterobacteriaceae-szám közötti korreláció, és *Molnár Pál* és *W. Kirchhül*: Szabványos mikrobiológiai módszerek experimentális hibái meghatározásának lehetősége.

A következő konferenciát 1980-ban Dániában tartják, majd a XII. Szimpózium 1982–83-ban előreláthatólag hazánkban kerül megrendezésre. A szimpózium tartama alatt külön megbeszélést tartottak a résztvevő szocialista országok (Sovjetunió, NDK, Csehszlovákia, Lengyelország és Magyarország) hivatalos delegációjának vezetői, melyen *prof. S. Zaleski* javaslatára elhatározták, hogy a szocialista országok az élelmiszer-mikrobiológiai és élelmiszer-higiéniai kutatás területén az együttműködést, valamint a kölcsönös információ- és tapasztalatcserét szorgalmazni fogják, főként a tudományos akadémiák között.

Szakál Sándor