

Food Safety News

<http://www.foodsafetynews.com/>

Listeria Amerikában



Az elmúlt napokban néhány American Airlines és United Airlines járat bizonyos élelmiszer-szolgáltatásait földre kényszerítette a *Listeria*. A problémában különböző élelmiszer-szolgáltatók érintettek.

Mindkét esetben az élelmiszer-előkészítő területeken találtak *Listeria* baktériumokat. A légiutas-kísérőket arra kérik, hogy következő hónapokban figyeljék magukat, nem jelennek-e meg a *Listeria* fertőzés tünetei. A tünetek kifejlődése az expozíciót követően akár 70 napba is telhet.

Listeria miatt több mint 14 tonna sertéshúst és csirkehúst tartalmazó burritót és wrapet hívtak vissza: A Journey Cuisine-ként ismert denveri Chelsea Food Services körülbelül 28.064 font sertéshúsos és csirkehúsos burritót és wrap terméket hív vissza, melyek *Listeria monocytogenes*-szel lehetnek fertőzöttek, jelentette be

az USA Mezőgazdasági Minisztériumának Élelmiszer-biztonsági és -Felügyelő Hatósága (Food Safety and Inspection Service, FSIS). Az azonnali fogyasztásra szánt (ready-to-eat, RTE) sertéshúsos és csirkehúsos burritók és wrap tételek különböző időpontokban készültek.

A Haig's tabulé salátát hív vissza E. coli O157:H7 kockázat miatt

A kaliforniai haywardi székhelyű Haig's Delicacies 342 doboznyi tabulé salátát hívott vissza E. coli O157:H7 fertőzés kockázata miatt.

Közegészségügyi tisztviselők és a vállalat aggodalmát fejezte ki amiatt, hogy egyes fogyasztók otthonában jelen lehet a termék. Mindenkit, aki vásárolt Haig's Delicacies tabulé salátát, arra kérnek, hogy azt ne fogyassza el. A salátát ki kell dobni, vagy visszavinni a vásárlás helyére, ahol annak árát visszatérítik. A visszahívott saláták lejárat dátuma november 16., és a tétel kódszáma 17298. A visszahívási értesítés szerint, melyet az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerfelügyeleti Hatóság (FDA) tett közzé kedden, a salátákat a vállalat kaliforniai kiskereskedelmi egységekbé szállította.

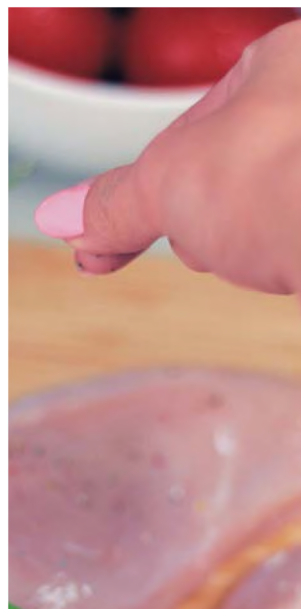
The Guardian:

Liam Fox felélesztette a kabinet belüli ellentéteket a klórozott csirkék védelmével

Liam Fox kereskedelmi államtitkár védelmébe vette a csirkék klórozással történő fer-

tőtlenítésének ellentmondásos gyakorlatát, felélesztve ezzel a kabinet belüli ellentéteket arra vonatkozóan, hogy a Brexit utáni élelmiszer-előírásokon könnyíteni kéne azért, hogy elősegítsék az USA-val kötendő kereskedelmi megállapodást.

„Nincsenek olyan egészségügyi okok, ami miatt ne ehetnénk olyan csirkéket, amelyeket klórozott vízzel mostak le,” mondta a kereskedelmi államtitkár képviselőnek, amikor arról kérdezték, hogy van-e valamiféle probléma a folyamattal. „A szupermarketekben található legtöbb salátát klórozott vízzel öblítik le,” mondta. Az amerikai baromfikat gyakran erős klóroldattal mossák le, hogy elpusztítsák az olyan baktériumokat, mint a *Salmonella* és a *Campylobacter*, melyek a vágás és a feldolgozás során elszennyezhetik a húsokat.



A gyakorlatot az EU-ban betiltották, mert azt gondolják, hogy ez arra ösztönzi a gazdálkodókat, hogy könnyítsenek az általános higiéniai sza-

bályokon, és olyan ipari nevelési gyakorlatokat kövessenek, mint például a ketreces tartás, amelyek állatjóléti szempontból nem kedvező. A szakemberek úgy vélik, hogy a mosási folyamat során jellemzően használt klórkoncentrációk nem lehetnek mérgezőek az emberre, de ha a koncentráció elég magas, akkor rákkeltő vegyületek, mint például szemikarbazid és trihalometánok kialakulását okozhatják.

EFSA

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

Növényvédőszer-ek: hogyan tudják a kockázatértékelők jobban felhasználni az epidemiológiai adatokat?

Az EFSA növényvédőszer-szakértői egy olyan megközelítést dolgoztak ki, amely segítheti a kockázatértékelőket abban, hogy jobban tudják felhasználni az epidemiológiai adatokat a növényvédőszer-ekben alkalmazott kémiai hatóanyagok értékelése során.

A Növényvédelmi Termékek és azok Maradékanyagainak Panelje (Panel on Plant Protection Products and their Residues, PPR) ajánlásokat tett arra nézve is, hogyan lehet javítani azoknak az epidemiológiai vizsgálatoknak a minőségét és megbízhatóságát, melyeket a növényvédőszer-ek kockázatértékelésében alkalmaznak.

A panel tudományos szakvéleménye az EFSA által megrendelt irodalmi áttekintést követi, amely jelentős kapcsolatot talált epidemiológiai vizs-

gálatokban a növényvédőszer-expozíció és a humán egészségügyi következmények 23 fő kategóriája között.

Az áttekintés számos olyan gyenge pontot és korlátot is talált, amelyek befolyásolják az ilyen vizsgálatok megbízhatóságát, valamint alkalmazhatóságukat a növényvédőszer hatóanyagok szabályozási kockázatértékelésében.

Az EFSA célja a nemzetközi együttműködés erősítése a kínai látogatás során

Kínai, EU és nemzetközi partnereivel az EFSA november elején számos eseményen és találkozón vesz részt, melyek célja az élelmiszer-biztonsági kockázatértékelés globális harmonizációjának előmozdítása. Az egyhetes látogatás során az EFSA ápolni fogja kapcsolatait a Kínai Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Kockázatértékelési Központtal (CFSA).

2012 óta az EFSA kapcsolatokat alakított ki különböző kínai szabályozó testülettel, különösen a CFSA-val. Jó kapcsolatok jöttek létre a két hatóság között technikai látogatások, vendégkutatók cseréje és a 2016-ban aláírt Együttműködési Megállapodás révén.

Az idei látogatás csúcspontja az EFSA kiemelt részvétele lesz a 11. Kínai Nemzetközi Élelmiszer-biztonsági és Minőségügyi Konferencián, melyet november 1. és 2. között Pekingben tartanak. A Hatóság ügyvezető igazgatója, Bernhard Url vitaindító

beszéde mellett az EFSA küldöttei olyan témákban járulnak hozzá a konferencia szekcióihoz, mint a kockázati kommunikáció vagy a kémiai és biológiai kockázatértékelés.

Az élelmiszer-biztonság globális megközelítése

Az EFSA társelnöke is lesz a CFSA-val, a francia Élelmiszerügyi, Környezetvédelmi és Foglalkozás-egészségügyi és Biztonsági Ügynökséggel (Anses), valamint a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézettel (BfR) együtt szervezett szemináriumnak az "Élelmiszerekben található vegyi anyagok kockázatértékelésére vonatkozó elvek és módszerek globális harmonizációjáról".

Fontos mérföldkő lesz két új nemzetközi kapcsolattartó csoport elindítása a kockázati kommunikációval (IRCLG) és az élelmiszerekben található vegyi anyagok kockázatértékelési módszereivel (ILMERAC) kapcsolatban. A program a Pekingi Egyetem és a CFSA által közösen szervezett vitaműhellyel fejeződik be, melynek témája az "Élelmiszer-biztonságra vonatkozó globális stratégiai kockázati kommunikáció".

Méh egészség: jelölteket várnak az érdekeltek csoportjába

Az EFSA jelöléseket vár az érdekeltek méhekkel kapcsolatos új megbeszéléscsoportjába. A csoportot azért hozták létre, hogy meghatározzák az EU vár-

hatóan 2018-ban induló Méh Partnerségének alapszabályait.



A javasolt partnerség annak a tudományos szimpóziumnak az egyik eredménye, melynek szervezői között szerepelt az EFSA is. A "A méhek egészségére vonatkozó adatok gyűjtése és megosztása: az Európai Méh Partnerség felé" című szimpóziumot Brüsszelben tartották az 2017-es Európai Méh és Beporzás Hét részeként, melyet az Európai Parlament látott vendégül.

A résztvevők megállapodtak abban, hogy egy Európai Méh Partnerség létrehozására töreksszenek, amely az érdekeltek által működtetett, az érdekeltek javát szolgáló platform annak biztosítására, hogy a háziméhek és más beporzók virágozzanak és prosperáljanak Európában.

Az EFSA ígéretet tett arra, hogy elősegíti a következő lépéseket azáltal, hogy saját, az érdekeltek bevonásán

alapuló megközelítésén keresztül megszervezi egy vitacsoportot a partnerség alapszabályainak egyeztetésére.

Az EFSA vitacsoportjai az érdekelt felek számára olyan célzott elköteleződési platformok, amelyek „tanulási rendszerek”-ként működnek, lehetővé téve az EFSA számára, hogy hasznosítsa az érdekelt felek különleges ismereteit bizonyos területeken, amilyenek például a hatékony és összehangolt adatgyűjtési rendszerek kifejlesztése, a módszertani megközelítések, vagy új vagy felmerülő problémák azonosítása.

Furán az élelmiszerekben – az EFSA meg erősíti az egészségügyi aggályokat



Fogyasztói expozíció az élelmiszerekben található furánnak és metilfuránnak hosszú távú májkárosodáshoz vezethet. A leginkább kitett csoportot a csecsemők alkotják, el-

sősorban az azonnali fogyasztásra szánt üveges vagy konzerv élelmiszerek fogyasztása révén. Más lakossági csoportok esetén az expozíció elsősorban a gabonaalapú ételek és a kávé fogyasztásából adódik, az életkortól és a fogyasztói szokásoktól függően.

A furán rokon vegyületei, a 2- és 3-metilfurán kémiai szennyező anyagok, amelyek természetesen emelt hőmérsékletű élelmiszer-feldolgozás során keletkeznek, beleértve a főzést. Ezek az anyagok mindig is jelen voltak a főtt vagy melegített ételekben.

Az EFSA függetlenségi politikájának foganatosítása: közzétett szabályok

2017 júniusában az EFSA igazgatótanácsa új függetlenségi politikát fogadott el, amely világos keretet biztosít arra vonatkozóan, hogy a Hatóság hogyan kezeli tudományos szakértői és más munkatársainak érdekeit.

A függetlenségi politika alapja egy olyan szabályrendszer, amely részletezi, hogyan fogja az EFSA a gyakorlatban foganatosítani a politikát, és amely útmutatást nyújt a tudományos szakértőknek és másoknak arra nézve, hogyan nyilatkozzanak releváns érdekeikről és hogyan fogja őket értékelni az EFSA a konfliktusok megelőzése érdekében.

A szabályokat először az EFSA tudományos testületének megújításakor fogják alkalmazni a kiválasztási eljárásban. Az új testület megbízatása 2018 júliusától három évre szól.

Food Safety News

<http://www.foodsafetynews.com/>

Listeria in America

Listeria has grounded certain food services in recent days for some American Airlines and United Airlines flights. Different foodservice providers are involved.

In both cases, Listeria bacteria was found at food preparation areas. Flight attendants are urged to monitor themselves for symptoms of Listeria infection for the coming months. It can take up to 70 days after exposure for symptoms to develop.

More than 14 tons of pork and chicken burritos and wraps recalled for Listeria: Denver's Chelsea Food Services, known as Journey Cuisine, is recalling approximately 28,064 pounds of pork and chicken burritos and wrap products that may be adulterated with Listeria monocytogenes, says the U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS). The ready-to-eat (RTE) pork and chicken burritos and wrap items were produced on various dates.

Haig's recalls Taboule Salad recalled for E. coli O157:H7 risk

Hayward, CA-based Haig's Delicacies recalled 342 cases of Taboule Salad for risk of E. coli O157:H7 contamination. Public health officials and the company are concerned

that some consumers may have the product in their home.

Anyone who purchased the Haighs Delicacies Tabouli Salad are urged not to consume it. The salad should be thrown away or returned to the place of purchase for a full refund. The recalled salads have an expiration date of Nov. 16 and the lot code number 17298. The company shipped the salads to retail stores in California, according to its recall notice posted Tuesday with the Food and Drug Administration.

The Guardian:

Liam Fox reopens cabinet rift with defence of chlorinated chicken

Liam Fox trade secretary has defended the controversial practice of disinfecting chickens with chlorine, reopening a cabinet rift over whether post-Brexit food standards should be lowered to facilitate a trade deal with the US.

"There are no health reasons why you couldn't eat chickens that have been washed in chlorinated water," the trade secretary told MPs when asked whether there was anything wrong with the process. "Most of the salads in our supermarkets are rinsed in chlorinated water," he said. US poultry is often washed with a strong chlorine solution to kill bacteria such as salmonella and campylobacter, which can contaminate meat during slaughter and processing.

The practice has been banned in the EU, which believes it encourages farmers to relax overall hygiene standards and pursue industrial rearing practices such as battery farms that are bad for animal welfare. Experts believe chlorine should not be toxic to humans at the levels typically used in the washing process, but it can cause carcinogens such as semicarbazide and trihalomethanes to form if the concentrations are high enough.

EFSA

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

Pesticides: how can risk assessors make better use of epidemiological data?

EFSA's pesticide experts have developed an approach that could help risk assessors to make better use of epidemiological data in the assessment of active chemical substances used in pesticides.

The Panel on Plant Protection Products and their Residues (PPR) has also made recommendations on how to improve the quality and reliability of epidemiological studies used in risk assessment of pesticides.

The panel's scientific opinion is a follow-up to a literature review commissioned by EFSA that noted significant associations in epidemiological studies between exposure to pesticides and 23 major categories of human health outcomes.