

A fogyasztók védelméhez ismerni kell az elfogyasztott táplálékot

Az Európai Unión belül nagyon eltérőek a fogyasztási szokások. Amikor az élelmiszerláncon belül egy új veszélyforrás jelenik meg, a szakértőknek azonnal mérlegelni kell, hogy kik, milyen étel révén és mennyire érintettek az ügyben. A pontos, átfogó és összehasonlítható fogyasztási adatok ismerete alapvető az ilyen feladat megvalósításához. Az EFSA 2007-ben kezdeményezte a tagállamok nemzeti fogyasztási felméréseiből származó adatok összegyűjtését, majd ezeknek egy új, európai, élelmiszer-fogyasztási adatbázisba rendezését (Concise European Food Consumption Database). Problémát jelentett viszont, hogy az egyes tagországok különböző adatgyűjtési módszereket használnak a fogyasztási felmérésekhez, amely az EFSA számára megnehezíti az egész unióra kiterjedő egységes elemzést és összehasonlítást. Az EFSA ezért lépéseket tett, hogy harmonizálja a fogyasztási felmérések adatainak összegyűjtését. A "Mi van az európai étlapon"/"What's on the Menu in Europe?" (EU Menu) projektnek éppen az a célja, hogy egységesített információkat biztosítsanak arról, hogy mit esznek Európában az emberek. Ezek az adatok lehetővé teszik majd az EU-n belüli még pontosabb expozícióbecslést, illetve segítik az érintett szakembereket a kockázat kezelésével kapcsolatos élelmiszerbiztonsági döntések meghozatalában.

Emelkedett aflatoxin koncentrációt mutattak ki nyers tejben

Németországi élelmiszeripari minőségellenőrzés céljából végzett vizsgálatok során emelkedett aflatoxin M1 mikotoxin koncentrációt mértek nyers tej mintában. A mintában kimutatott 57 nanogramm (ng)/kilogram (kg) aflatoxin kissé meghaladja az Európában megengedett – 50 ng aflatoxin M1/kg nyers tej – maximális értéket. A határértéknél magasabb koncentráció oka feltételezhetően az állatok takarmányozásához felhasznált kukorica magas aflatoxin tartalma. A Szövetségi Kockázatértékelési Intézetnek (BfR) az eset kapcsán értékelte az aflatoxin szennyezéssel kapcsolatos kockázatokat. A BfR szerint, amennyiben az aflatoxin mennyisége csak kis mértékben haladja meg a határértéket, nem valószínű, hogy a tej a fogyasztókra nézve kockázatot jelent, azonban a határértékek szabják meg, hogy a terméket forgalomba lehet-e hozni vagy sem, tehát az 50 ng/kg-nál magasabb koncentrációval jellemezhető nyers tej nem hozható forgalomba.

* Az „Élelmiszervizsgáló Közlemények” a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) hozzájárulása alapján kivonatossan néhány aktuális hírt tesz közzé a NÉBIH-ÉKI Hírlevelek anyagából, melyek a honlapon teljes terjedelmükben olvashatók.

A fogyasztók egészségének védelme érdekében a magas aflatoxin koncentrációjú élelmiszerek fogyasztása hosszú távon kerülendő. Az aflatoxinok penészgombák által termelt, általában gabonafélékben előforduló mikotoxinok. Képződhetnek a betakarítás előtt vagy az élelmiszerek és takarmányok tárolása során is. Takarmányok esetében figyelembe kell venni, hogy aflatoxin B1 tartalmuk átkerülhet a haszonállatokba és ezáltal az állati eredetű termékekbe. Az állatok által elfogyasztott aflatoxin B1 a májukban aflatoxin M1-gyé és más anyagcsere-termékekbe alakul át. A tejben megjelenő aflatoxin mennyisége jóval több, mint az egyéb termékekben, pl. húsban vagy tojásban mérhető koncentráció. A BfR arra a következtetésre jutott, hogy 40% kukoricát tartalmazó takarmány esetében magas tejhozamú tejelő tehének esetében 0,1 %-os, alacsony tejhozamú tehének esetében pedig 0,5%-os átviteli arányt feltételezve, a tej aflatoxin koncentrációja meghaladná az európai határértéket. A BfR azt is megbecsülte, hogy a haszonállatok magas aflatoxin koncentrációjú takarmánnyal való etetése milyen mértékben mutatkozik meg a hús, tojás, belsőségek pl. vese, máj aflatoxin tartalmában. Irodalmi adatokra alapozva, a BfR megállapította, hogy a nemzeti, 2 µg/kg-os határértéket még magas aflatoxin koncentrációjú takarmánnyal történő takarmányozás esetén sem haladná meg ezeknek az élelmiszereknek az aflatoxin tartalma. Ennek következtében ezeknek a termékeknek a fogyasztása a fogyasztók egészségére nézve alacsony kockázatúnak tekinthető. Az aflatoxinok magas karcinogén potenciállal jellemezhetőek és a rendeletek szerint a takarmányban előforduló nemkívánatos anyagok kategóriájába esnek. Negatív hatással lehetnek az állatok egészségére és a haszonállatok hozamára, valamint maradványaik – tekintettel egészségkárosító hatásukra – ronthatják az állati eredetű termékek minőségét. Az Európai Parlament és a Tanács a takarmányokban előforduló nemkívánatos anyagokról szóló 2002/32/EK irányelve tartalmazza a különböző takarmányok aflatoxin tartalmára vonatkozó határértékeket.

A gyorsételek asztmát, rhinoconjunctivitist és ekcémát okoznak?

Bizonyos ételek csökkenthetik, más ételek növelhetik az asztma, a rhinoconjunctivitis (szénanátha), illetve az ekcéma kialakulásának kockázatát. A gyermekkori asztma és allergiás betegségek nemzetközi vizsgálata (International Study of Asthma and Allergies in Childhood, ISAAC) a Thorax nevű tudományos folyóirat januári számában közzétett eredményei szerint, a gyorsételek fogyasztása szerepet játszhat az asztmás, a szénanáthás, illetve az ekcémás betegek számának növekedésében. A vizsgálatban több mint 319000 13-14 éves serdülő és 181000 6-7 éves gyermek vett részt. A résztvevő serdülők, illetve a gyermekek szülei kérdőívet töltöttek ki az asztmás, szénanáthás és ekcémás tünetek gyakoriságáról és súlyosságáról, valamint a táplálkozásukról az elmúlt 12 hónap során. Azoknál, akik hetente legalább háromszor fogyasztottak gyümölcsöt, a tünetek előfordulásának gyakorisága mindhárom

állapotban kisebb volt. Heti három vagy annál több gyorsétel fogyasztása a súlyos asztma kockázatának 39%-os emelkedésével járt együtt serdülők esetén és 27%-os emelkedéssel gyermekek esetén. Hasonló kockázat-emelkedést tapasztaltak szénanáthánál és ekcémánál is az összes vizsgált csoportban.

Tájékoztatás a NÉBIH 2012 évi tevékenységéről

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2012-ben valamivel több mint 66 ezer ellenőrzést végzett, 3994 esetben bírságoltak, összesen 1,2 milliárd forint értékben - mondta Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke sajtótájékoztatóján. A NÉBIH szakemberei az ellenőrzések során feltárt szabálytalanságok miatt 2019 esetben figyelmeztették a szabályszegőket, míg 3994 alkalommal bírságot szabtak ki az észlelt hiányosságok miatt, a bírság összértéke a múlt évben elérte az 1,2 milliárd forintot. A szabálytalanságok miatt az ellenőrzöttek tevékenységét 505 esetben kellett felfüggeszteni. Magyarországon élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúját 77 esetben jelentették, ebből 31-szer bizonyosodott be, hogy a megbetegedést élelmiszer okozta. Az összes megbetegedett száma 790 volt, közülük 119-en kerültek kórházba. Az Unió által működtetett élelmiszerekről és takarmányokról informáló gyors riasztási rendszeren (RASFF) tavaly 93 Magyarországot érintő bejelentés érkezett. A NÉBIH szakterületét érintő 80 bejelentésből élelmiszert 65, élelmiszerral érintkezésbe kerülő anyagot 8, takarmányt 7 bejelentés érintett. Ezek közül 35 volt riasztás, ami a nagy kockázat jelzését jelenti. Annak érdekében, hogy az emberek minél inkább biztonságban érezzék magukat a NÉBIH a múlt év tavaszától működteti a zöldtelefonszámát, amelyen az esetleges visszásokokat be lehet jelenteni.

Az EFSA tudományos véleménye a baromfi és sertés nyesedékhúsokkal kapcsolatos fogyasztói kockázatokról

Az EFSA a fogyasztói kockázat tekintetében hasonlította össze a baromfi és sertés nyesedékhúsokat (MSM technológiával készült termékeket) a nem MSM technológiával feldolgozott friss és darált hús, illetve egyéb húskészítményekkel. Mikrobiológiai szempontból nincs jelentős különbség, bár a nagy nyomás következtében az izomrostok sérülésével a mikrobák elszaporodásának kockázata is nő. Az MSM és nem MSM termékek megkülönböztetésére kémiai, hisztológiai (szöveti), molekuláris, szerkezeti és áramlási paramétereket vizsgáltak. A rendelkezésre álló adatok alapján a kalcium és (az egyelőre még nem megerősített) koleszterol koncentráció voltak egyedül azok a kémiai jellemzők, amelyek alapján az MSM termékeket a nem MSM-től meg lehetne különböztetni. A közölt adatok alapján kidolgoztak egy modellt arra, hogy egy termék kalcium tartalma alapján is megállapítható legyen, hogy a termék MSM technológiával készült-e vagy sem. A 2074/2005/EK rendelet alapján, ha a termék kalciumtartalma 100 mg/100g,