

Debreceni Nephrológiai Napok:

Az élelmiszerbiztonság kihat vesénk egészségére is

Tizennegyedik alkalommal rendezték meg 2009. június 3. és 6. között a [Debreceni Nephrológiai Napok](#)-at (DNN), mely idén „A melamin tragédia és tanulságai” címmel külön szekcióban foglalkozott a tavaly ősszel hazánkban is nagy visszhangot keltő kínai melamin mérgezés tömeges gyermek-vesekövességgel járó következményeivel.

A szekció egyik elnöke és előadója Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, a MÉBIH főigazgatója volt, aki az élelmiszerbiztonság és egészségünk kapcsolódására, valamint az emberi felelőtlenség következményeire hívta fel a figyelmet előadásában, melyben ismertette az esemény kronológiáját, kiváltó okait és következményeit.

A szekció nyitó előadását Dr. Kertai Pál professzor, a Magyar Köztársaság első tisztifőorvosa, a népegészségügy nagyra becsült szaktekinthelye tartotta, a melamin kémijáról és toxicitásáról.



A szekció utolsó előadása a melamin nephrotoxicitását (vesekárosító hatását) elemezte, ezt az előadást Dr. Kárpáti István, a DNN fő szervezője, a Magyar Nephrológiai Társaság főttkára, a Debreceni Egyetem Népegészségügyi Medicina tanszék tanácskezelő egyetemi docense tartotta. A nagy érdeklődést kiváltó előadásokat élénk vita követte. A szervezők szerint Magyarországon már legalább fél millió a veseelégtelenségben szenvedő beteg, melyek ellátása, a késői szövődmények kezelése (dialízis, veseátültetés) komoly kihívást jelent az egészségügyi ellátórendszer számára. Az egészségesebb életmód, a helyes táplálkozás, a sóban szegényebb élelmiszerek fogyasztása ezt a helyzetet lényegesen javítani tudná. A rendezvényről részletesebben [honlapunkon](#) olvashat.

Rövid hírek az EU-ból

Környezetvédelem és élelmiszer-biztonság

„A környezetvédelem hónapja 2009” című rendezvénysorozat keretében 2009. június 9-én a Francia Intézetben „Környezetvédelem és az egészségünk: a biztonságos élelmiszerek” témában rendeztek konferenciát. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal részéről Szerleticsné dr. Túri Mária a „Környezeti szennyezőanyagok élelmiszerbiztonsági kockázata” címmel tartott előadást a környezet és az élelmiszer kapcsolatairól, az élelmiszerekben előforduló kémiai

szennyezőanyagokról, az étrendi bevitel- és kockázatbecslés eredményeiről, továbbá az élelmiszer nyersanyagok környezetből eredő szennyeződésének csökkentése céljából fontos teendőkről. A konferencia kiemelt témái voltak még: a „Peszticid és a borászati”, „A biotermelés jövője a szőlőtermesztésben”, „A klímaváltozás hatása az élelmiszerbiztonságra” valamint a „Pollenek, asztma és allergiák a klímaváltozás tükrében”.

Német élelmiszercég bevezeti a „jelzőlámpás” címkét

A mélyhűtött árukat előállító Frosta cég elsőként jelentette be Németországban, hogy a jövőben alkalmazza a „jelzőlámpás” jelölési

formát. A cég tagja a Német Élelmiszer- és Italszövetségnek (BLL). Főbb termékeik hal, baromfi-hús és zöldségek. A termékek 25 százalékán tervezi alkalmazni az új jelölést. Ez a bejelentés az Irányadó Napi Beviteli Érték (INBÉ, GDA) és a jelzőlámpás rendszer közötti vitát ismét elindította. A fogyasztók érdekében sokan jobbnak, átláthatóbbnak tartják Németországban ezt a jelölési formát (pl. fogyasztói szervezetek). A Frosta kérte a többi céget is, hogy csatlakozzanak hozzájuk ebben a kérdésben. Ha csak azt veszik figyelembe, hogy milyen mértékben terjed az elhízás, és ezzel az orvosi ellátás költségei, olyan jelölési rendszerre van szükség, mely egy pillantásra átlátható a fogyasztó számára, írja az EU Food Law 2009. június 5. száma.

Orosz húskereskedelmi-korlátozás feloldását sürgetik

A H1N1 vírus megjelenésével Oroszország megtiltotta az amerikai húsimportot. Az USA-nak csirkehús, marhahús és sertéshús tekintetében a legnagyobb exportpiaca Oroszország. Most az amerikaiak tárgyalásokat kezdeményeznek, mert a betiltás nem tudományos tényeken alapult. Ez már a leghosszabb vita a húskereskedelem szabványairól a két ország között. Oroszország WTO-hoz való csatlakozási folyamatában a mezőgazdasági kérdések az egyik legnagyobb akadályt képviselik. Moszkva még az év elején néhány nagyobb húselőállítót is levett az amerikai üzemek elfogadott listájáról, néhány exportbizonyítvány hibája miatt, számol be az EU Food Law 2009. június 5. száma.

Salmonella-mentes tojás Dániának

Az Európai Bizottság pozitív választ adott Dánia kérelmére a *Salmonella*-mentes tojás ügyében. Így Svédország és Finnország után, Dánia megkapta a kedvező státuszt, és a dán hatóságok megkövetelhetik az importtojások *Salmonella*-mentességét. Így ösztöl a dán asztalokra kerülő importtojás csak Salmonellától mentes lehet. Ez a dán minisz-

ter szerint nagy előrelépés, győzelem a hatóságoknak és a baromfiágazatnak az élelmiszerek okozta megbetegedések ellen folytatott küzdelemben. Évente sok ezer dán embert érintett a tojások *Salmonella* szennyezettsége. A "mentes" státusz akkor lép majd életbe, ha az Európai Parlament is jóváhagyja, olvasható az EU Food Law 2009. június 5. számában.

Nem működő amerikai egészségkampány

Egy tanulmány szerint az elmúlt két évtizedben folytatott egészségkampánynak nem sikerült a legtöbb embert egészségesebb életmódra rábeszélni. A dél-karolinai orvosi egyetem kutatói kielemezték az 1988-2006. közötti időszakot. Megállapították, hogy a 40 és 74 év közöttiek száma, akiknek testtömegindexe 30 felett van, 28 százalékról 36 százalékra emelkedett. Ez klinikailag a már elhízott embereket jelenti. 40 százalékkal csökkent azoknak a száma, akik naponta legalább ötször gyümölcsöt vagy zöldséget fogyasztanak. Azoknak az aránya, akik egészségesen táplálkoznak, rendszeresen mozognak, nem dohányoznak, és kevés alkoholt fogyasztanak, 15 százalékról 8 százalékra esett vissza. Így a kutatás vezetője szerint nem elegendő a kormány által előírányzott összeg a megelőzésre, és az egészségesebb életmód elősegítésére. Az Egyesült Királyság Közegészségügyi professzora erről azt nyilatkozta: „Ez számunkra is ébresztőt jelent. Ami az USA-ban történik, az néhány évvel később nálunk is megtörténik majd”. A cikk az EU Food Law 2009. június 5. számában jelent meg.

Nem jelölt összetevők baromfi-termékekben

Az [FSA](#) kísérleti vizsgálata szerint a csirkemellhúsból készült termékekbe, melyeket elsősorban vendéglátásban használnak fel, vízvisszatartó porokat injektálnak. A csirkében felhasználásra kerülő vízvisszatartó porok nem jelentenek széleskörű problémát, de további vizsgálatuk szükséges.

Útmutató a farmokon keletkező trágya megfelelő kezelésére

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság által közzétett önkéntes [útmutató](#) abban kíván segítséget nyújtani, miként lehet csökkenteni a közvetlen fogyasztásra kerülő zöldségek és gyümölcsök okozta élelmiszer eredetű megbetegedések számát. A farmokon keletkező trágya felhasználható a talaj termelékenységének fokozásához, illetve abban, hogy a termés megfelelő tápanyaghoz jusson. Azonban a trágyában lévő patogén mikroorganizmusok (*E. coli* O157, *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, stb.) fertőzéseket okozhatnak. A megjelent dokumentum arra kíván rámutatni, hogy miként lehet csökkenteni a trágya tárolása és felhasználása során e szennyezők kockázatát. Ezzel kapcsolatban készült egy [hatásvizsgálat](#) is.

Felmérés a skót gyerekek táplálkozásával kapcsolatosan

Az [FSA](#) felhívást tett közzé azzal kapcsolatban, miként lehetne megszervezni és kivitelezni a 3-16 éves skót gyerekek táplálkozás egészségügyi felmérését. Validált kérdőív segítségével olyan adatokat kívánnak gyűjteni, melyek az étkezési és nassolási szokásokra engednek következtetni. A felmérés azt kívánja megállapítani, hogy a skót táplálkozás-egészségügyi célkitűzések mennyire teljesülnek. A kapott információk a tervek szerint felhasználhatók lesznek ahhoz, hogy újfajta kezdeményezések történjenek a gyerekek élelmezése terén. A felméréssel kapcsolatos javaslatokat 2009. augusztus 7-ig várják.

Szeminárium uniós kutatási lehetőségekről

A folyamatban lévő Hetedik Kutatásfejlesztési Keretprogram (FP7) [pályázati](#) lehetőségeiről az FSA, Defra, BBSRC és NERC tájékoztatást ad az érdeklődők számára. A szeminárium ingyenes a delegációk részére.

Összeállítás a tejallergiáról

A [BfR](#) honlapján összefoglaló anyag jelent meg a tejallergiáról. Ebben szerepel, hogy a tej fő allergénje, a hőstabil kazein a tejben lévő 30-35g/l fehérjemennyiség kb. 80%-át teszi ki. Jelenleg nem teljesen tisztázott, az egyes tejfehérjék miként reagálnak a különböző feldolgozási technológiákra (pl: pasztórizálás, homogenizálás). A BfR elemezte a témában fellelhető szakirodalmat és úgy ítélte meg, hogy további adatok szükségesek annak megállapításához, vajon különböző technológiai eljárásokkal csökkenthető-e a tej allergén potenciálja vagy sem.

EFSA-AGES találkozó

Az EFSA főigazgatója június 5-én találkozott az Osztrák Élelmiszer-biztonsági Hatóság (AGES) vezetőjével, Dr. Bernhard Urlal. Előadások anyagai letölthetők az [AGES](#) honlapjáról letölthetők.

Unió jogszabály

Az Európai Parlament és a Tanács 2009/32/EK [irányelve](#) (2009. április 23.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállításánál használt extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről:

Az extrakciós oldószerekre vonatkozó nemzeti jogszabályok közötti különbségek akadályozzák az élelmiszerek szabad mozgását, egyenlőtlen versenyfeltételek kialakulását eredményezhetik, és ezáltal közvetlenül befolyásolják a belső piac működését. Szükséges a meglévő nemzeti jogszabályok közelítése. Az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállításánál használt extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. június 13-i 88/344/EGK tanácsi irányelvet több alkalommal jelentősen módosították, most egy átdolgozott, új irányelv került kialakításra. Az irányelv melléklete tartalmazza az élelmisze-

rek, illetve az élelmiszer-összetevők előállítása során bármely felhasználásra alkalmas és bizonyos feltételekkel alkalmazható extrakciós oldószerek listáját, az extrahált élelmiszerben vagy élelmiszer-összetevőben megengedett oldószerek maradványosságát.

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható.

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Ezek közt szerepel egy egyoldalú áttekintés az élelmiszer-csomagolóanyagok EU [szabályzásáról](#).

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Intézkedések az átláthatóság érdekében

Az [FDA](#) közzétette az ügynökség működésének és döntési folyamatainak átláthatóságát célzó intézkedéseit. A hatékonyság növelésének érdekében az FDA nyilvános ülést szervezett annak érdekében, hogy javaslatot kérjen a szervezet tevékenységeinek hozzáférhetőbb, hasznosabb és érthetőbb publikálására.

Támogatás monitoring rendszer kiépítéshez

Az [FDA](#) összesen 1 millió dollárral támogat három államot annak érdekében, hogy olyan élelmiszer-biztonsági monitoring rendszert dolgozzanak ki és működtessenek, mellyel a szövetségi és állami együttműködést erősítenék. Az egyes államok megkapták egyenként a 350.000 dolláros támogatást, hogy megalapítsák a Food Emergency Response Network (FERN) kémiai laboratóriumokat. A

FERN laborok kulcsszerepet játszanak az FDA ellenőrzéseiben, vizsgálataiban és a szabályozásban is.

Szoptatás Világhete

Minden évben augusztus 1-7. között rendezik meg a [Szoptatás Világhetét](#). Az Egészségügyi Világszervezet hat hónapos korig ajánlja a szoptatást, amit aztán még akár két éves korig egyéb kiegészítő tápszerek adása mellett javasolt folytatni. Az idei világhét központi témája a szoptatás védelmének és támogatásának szükségessége vészhelyzetekben, pl. járványok idején. A kisgyermekek ilyenkor különösen veszélyeztetettek.

Több kémiai anyag kombinált expozíciójának kockázatbecslése

A WHO honlapján megtalálható egy, az IPCS (International Programme on Chemical Safety) által a kémiai kockázatbecslési megközelítések harmonizációja keretében [tervezett dokumentum](#), mely a kémiai anyagok együttes expozíciójának kockázatbecsléséhez fogalmaz meg támpontokat. 2009. szeptember 30-ig lehet hozzászólásokat és észrevételeket tenni.

Veszélyes tömegcsökkentő termékek

A [Health Canada](#) figyelmeztette a fogyasztókat, hogy ne fogyasszanak a Slim Magic Herbal fogyasztó tablettákból, mivel azok a szibutramin nevű, vényre kapható hatóanyaghoz hasonló, nem jelölt szert tartalmaznak. A szibutramin szedése súlyos mellékhatásokkal járhat (kardiovaszkuláris hatások, alvási rendellenesség, székrekedés) ezért szívbetegeknek, magas vérnyomással rendelkezőknek, vagy depressziósoknak, sőt, terhes nőknek sem ajánlott a fogyasztása. A fogyasztó termék másik összetevője egy oldható rost, amely nyelőcső-elzáródást okozhat. A termék árusítása Kanadában nem engedélyezett és a piacról visszahívták. Fogyasztásával kapcsolatban eddig nem jeleztek káros hatást.

Nemzetközi online médiafigyelés

Élelmiszer eredetű fertőzések és a gyulladásos bélbetegségek kapcsolata

Salmonella és *Campylobacter* fertőzések megháromszorozhatják a gyulladásos bélbetegségek kialakulásának kockázatát 15 év viszonylatában. A dán kutatás eredményei a [Digestive Disease Week](#)-ben jelentek meg.

Szennyezett bevásárlótáskák

Egy [kanadai felmérés](#) szerint a többször használatos textil bevásárló táskák kiváló táptalajul szolgálnak a mikrobák számára. Vizsgált törlékminták 64%-ában mutattak ki valamilyen baktériumot. Penész- és élesztőgombákat, valamint fekális szennyezettséget jelző baktériumokat is kimutattak. A szennyezettség nem csak élelmiszer eredetű megbetegedéseket okozhat, hanem bőrfertőzést, valamint asztmát is.

Élelmiszer-biztonsági tanácsok utazóknak



Újra itt a nyár, tervezzük az utazást belföldre, külföldre. Annak érdekében, hogy a remélt szép élmények helyett ne kellemetlen tapasztalatokkal, betegen térjünk haza, érdemes tájékozódni úti célunk higiéniés, járványügyi helyzetéről, a kötelező és ajánlott védőoltásokról, valamint a helyi szokásokról is. Utazásról szóló összeállításunkban, melyet csatoltan küldünk, az étel-, ital fogyasztás veszélyeiről és a megelőzés lehetőségeiről olvashat az érdeklődő. Kérjük, hogy fogyasztói tájékoztató anyagunkat juttassa el érdeklődő családtagjai, barátai, ismerősei, munkatársai részére is!



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Elérhetőségeink
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.
Tel: (+36) 1 368 8815
Fax: (+36) 1 387 9400
E-mail: titkarsag@mebih.gov.hu
www.mebih.hu