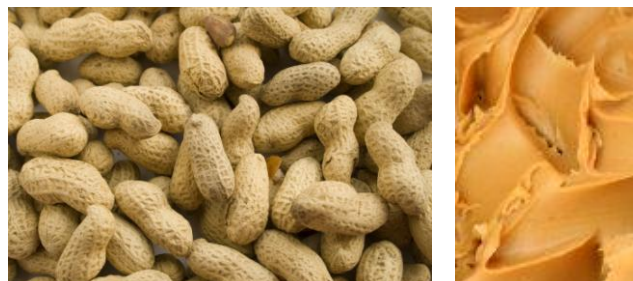


## Salmonella Typhimurium-al szennyezett mogyoróvaj okozott kiterjedt járványt az Egyesült Államokban

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal ([FDA](#)) a Betegségmegelőzési Központtal ([CDC](#)) együttműködve vizsgálja a több államot is érintő humán megbetegedést okozó fertőzést. Az FDA vizsgálatai igazolták, hogy a járványt a Peanut Corporation of America (PCA) georgiai gyárában előállított mogyoróvaj, illetve mogyorókrém okozta. A nagy kiszerelesű, szennyezett termékek nem közvetlenül a fogyasztókhoz, hanem olyan céghez kerültek, akik több száz különböző termék (pl. keksz, müzli, édesség és jégkrém) gyártásához, mint összetevőt használták fel. Valamennyi amerikai cég, aki vásárolt a kifogásolt mogyoró alapú készítményekből, önként visszahívta termékeit. Az eddigi vizsgálatok alapján európai cégekhez is szállítottak olyan amerikai mogyoróvaját, mely feltehetően Salmonellával szennyezett. A brit, dán, holland, ír és német vállalatokhoz került termékeket visszahívták a piacról.

Magyar érintettségéről jelenleg nincs tudomásunk. Az FDA a termékek nevével [adatbázist](#) hozott létre. A listát rendszeresen frissítik, amint a vizsgálatok új eredményeket hoznak. A PCA időközben kiterjesztette visszahívását minden 2007. január 1-e után, Blakely (Georgia) városi üzemében gyártott termékére. Ez érinti az üzemben gyártott összes földimogyorót, mogyoró granulátumot, mogyorólisztet, mogyoróvaját és mogyorómaszsát. A kiterjedt járványban eddig több, mint



500 beteget tartanak nyilván az Egyesült Államokban.

Az amerikai sajtó is kiemelten foglalkozik az eseménnyel. A [The New York Times](#) cikke szerint az FDA azzal vádolja a céget, tudott arról, hogy szennyezett termékeket szállított nagy gyártóknak egy olyan üzemből, melyet arra terveztek, hogy ott mogyoróvaját állítsanak elő biztonságosan. Az FDA munkatársai az üzem ellenőrzése során olyan feljegyzésekre bukkantak, melyet a helyi ellenőrző hatóság munkatársai részére az üzem vezetői korábban nem adtak át. A dokumentumok alapján 2007-2008 között 12 alkalommal igazolták mintavételi eredmények, hogy az üzem által gyártott mogyorós termékek *Salmonella* baktériummal voltak szennyezettek. Minden pozitív vizsgálatot követően újabb mintavételre került sor, melyek eredményei már negatívak lettek. Amennyiben a helyi hatóságok illetékesei tudtak volna a korábbi pozitív eredményekről, az üzemben gyártott termékek zárolását, illetve az egység fertőtlenítő takarítását rendelték volna el. Így erre azonban nem kerülhetett sor. Az ügy fejleményeit [honlapunkon](#) is figyelemmel kísérhetik.

## Rendezvények

„Együtt az élelmiszer-terrorizmus ellen” címmel a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal szemináriumot szervezett 2009. január 27-én. A [szakmai találkozó](#) célja a témában

érintett felek közti konzultáció és a javaslatok megvitatása volt. A rendezvényen, mely egy széles szakmai körben tervezett konferencia előkészítését szolgáló vitaindító megbeszélés is volt egyben, az élelmiszer ellenőrzésben érintett hatóságok, a rendőrség és

katasztrófavédelem képviselői, valamint laboratóriumi szakemberek vettek részt.

## Az Élelmiszer-biztonsági Konzultációs Tanács (Food Safety Consultative Council) ülésének összefoglalója

A 2009. január 27-én Dublinban megrendezett nyílt találkozó összefoglalása olvasható az FSAI [honlapján](#). Ebben szó esik az étrend-kiegészítők helyzetéről, illetve a velük kapcsolatos ellenvéleményekről. Napirendre került az európai szabályozásuk is, ahol több hozzászólás is elhangzott az ajánlott napi bevitelükről (recommended daily allowance – RDA).

A találkozón résztvevő képviselők értesültek egy nemzeti táplálkozás felmérésről, mely azt mutatta, hogy az ír felnőttek, tinédzserek és iskolások közel 25%-a fogyaszt étrend-kiegészítőt abban a hitben, hogy javítják az egészségüket, megvédik magukat a betegségtől, és elősegítik a gyógyulásukat.

## Nanotechnológia - 2009. június 1-5.

A FAO/WHO szakértői találkozót szervez 2009. június 1-5-e között Rómában, melynek témája a nanotechnológiai alkalmazások az élelmiszeripar és mezőgazdaság területein, valamint a lehetséges élelmiszer-biztonsági vonatkozások.

A fő célok közt szerepel a tagállamok felé történő információnyújtás a jelenleg ismert élelmiszer-biztonsági kockázatokról, ezáltal a kockázatbecslés fejlesztése, és az érintettek közti átlátható, építő jellegű párbeszéd megalapozása. További információk a FAO [honlapján](#) olvashatóak.

## 71. JECFA találkozó - 2009. június 16-24.

A JECFA soron következő 71. találkozóját 2009. június 16-24-e között rendezik meg Genfben. A WHO [honlapján](#) megtalálható dokumentum tartalmazza, mely anyagok újraértékelését tervezik.

## Rövid hírek az EU-ból

### Kifogásolt termék internetes kereskedelme

Az Európai Unió gyors veszélyjelző rendszerén keresztül hívta fel az Egyesült Királyság élelmiszer-ellenőrző hatósága az egyes tagállamok figyelmét arra, hogy két személy betegedett meg, miután Ausztriából származó, a Fangocur nevű cégtől interneten keresztül rendelhető Fangocur Mineral Drink nevű italporból fogyasztottak. A hozzáadott ásványi anyagokat tartalmazó italporban a brit szakemberek magas arzén-koncentrációt mértek. Az eseménnyel kapcsolatos részletek az [FSA](#) honlapján, illetve [honlapunkon](#) található.

### Csecsemőtáplálásban alkalmazott ásványvizek urántartalma

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR: *Bundesinstitut für Risikobewertung*) az elmúlt időszakban a csecsemőtáplálásban alkalmazott ásványvizek urántartalmának esetleges egészségi kockázatait értékelte. Ezen ásványvizekre vonatkozóan az intézet egy maximális urántartalmat javasolt (korábbi 2 µg/l helyett 0,2 µg/l), mely időközben a természetes ásvány-, forrás- és asztali vizekről szóló rendeletbe beépítésre került. A radioaktív, vesekárosító nehézfém kapcsán felmerült kérdések alapján a BfR összeállí-

tott egy tájékoztató anyagot (FAQ), amelyről [itt](#) olvashatnak bővebben.

## **Európai uniós rendelet jelent meg a lisztérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről**

A 2009. január 20-i 41/2009/EK bizottsági rendelet a lisztérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételére és címkézésére fogalmaz meg szabályokat. A rendelet 2012. január 1-jétől alkalmazandó. Rövid magyar nyelvű összefoglaló [honlapunkon](#) olvasható.

## **Uniós jelentés a zoonózisok 2007. évi alakulásáról**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ közös jelentést adott ki az állatról emberre terjedő, általában élelmiszer útján közvetített megbetegedések 2007. évi alakulásáról.

A 27 tagállamból beérkező adatok alapján 2007-ben ismét a campylobakteriózis volt a leggyakrabban jelentett zoonotikus megbetegedés az Európai Unióban, 200 507 bizonyított esettel. A legtöbb tagállamban az esetek számának emelkedése figyelhető meg. A szalmonellózis a második leggyakrabban jelentett, ámde az Európai Unióban az elmúlt négy évben csökkenő tendenciát mutató zoonózis, 151 995 igazolt esettel. A zoonózis jelentéssel kapcsolatos további információ [az EFSA honlapján](#), illetve magyar nyelven, [honlapunkon](#) olvasható.

## **TDS program vizsgálati eredménye 24 fémre és további nyomelemekre**

A teljes étrend-vizsgálat (Total Diet Study) program keretében az FSA felmérte, hogy a

brit élelmiszerek milyen mennyiségben tartalmaznak 24 fém- és nyomelemet, illetve ezek jelenléte miként változott a 2000-ben végzett vizsgálathoz képest. Azt tapasztalták, hogy a legtöbb vizsgált minta esetén azonos vagy alacsonyabb volt ezeknek az elemeknek a mennyisége kivéve az alumínium, bárium és mangán esetében. Az élelmiszerekben előforduló kémiai anyagok toxicitását értékelő brit tanács (British Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment, COT) becslése alapján ez a fogyasztók egészsége szempontjából nem kelt különösebb aggodalmat, de megjegyezték, hogy további információkra van szükség az alumínium és a bárium kapcsán. Bővebb információ [itt](#) olvasható.

## **Heti RASFF események**

A 2009. évi RASFF események [heti bontás](#)ban elérhetők a DG SANCO honlapján

## **Rövid hírek az Európai Unión kívül**

### **Fülöp-szigeteki Ebola Reston fertőzések**

Fülöp-szigetek kormánya még 2008 decemberében adott arról tájékoztatást, hogy légzőszervi tünetekkel és reprodukciós zavarokkal járó szindróma (PRRS) következtében megbetegedett és elpusztult sertésekben Ebola Reston fertőzöttséget is kimutattak. Az eset kapcsán ötre emelkedett azon személyek száma, akik vérében kimutatták az Ebola Reston vírus ellen termelt ellenanyagot. A fülöp-szigeteki Ebola sertés-járvány kapcsán összesen 77 farmi dolgozótól vettek vért.

Az öt személy vérében kimutatott ellenanyagok jelenléte arra utal, hogy szervezetük természetes immunitással reagált a vírussal szemben. A 22-52 év közti férfi dolgozók munkájuk során közvetlenül, védőruha nélkül érintkeztek a fertőzött sertésekkel. A témával kapcsolatosan bővebb információ [honlapunkon](#) is megtalálható.

## Transz-zsírsavak

A transz-zsírsavak a telített zsírsavaknál is károsabbak, állítja a Health Canada. A transz-zsírsavak folyékony olajok hidrogénezésével keletkeznek, de kis mennyiségben, a természetben, tejtermékekben is megtalálhatók. Bár Kanadában sok élelmiszer csomagolásán feltüntetik a transz-zsírsavak mennyiségét, csak a közelmúltban sikerült megbízható módszert találni a szennyeződések kimutatására és meghatározására, a Health Canada vezető tudósának köszönhetően. Dr. Nimal Ratnayake a kanadai étrendet is tanulmányozta, és megállapította, hogy valószínűleg a kanadaiak fogyasztják a legtöbb transz-zsírsavat a világon (10%-a a teljes zsírbevitelnek, az ajánlott 2% helyett). További részletek a Health Canada [weboldala](#)n találhatóak.

## GM élelmiszerek

Az élelmiszeriparban alkalmazott modern biotechnológia új humán-egészségügyi lehetőségeket és kihívásokat jelent. A GM élelmiszerek emberi egészségre gyakorolt hatását körültekintően kell vizsgálni. A WHO évek óta foglalkozik a témakörrel. A FAO/WHO rendszeres szakértő találkozókat szervez, melyek célja a tagállamok ellátása információval, illetve a Codex Alimentarius Bizottság munkájának tudományos megalapozása.

A Codex Alimentarius Bizottság egy, a biotechnológiával előállított élelmiszerekkel

foglalkozó ad hoc munkacsoportjának feladata standardok, útmutatók és ajánlások készítése olyan élelmiszerekre, melyek modern biotechnológia alkalmazásával készültek. A munkacsoport 2009-re készül egy jelentéssel az elvégzett munkáról. További részletek a WHO [honlapján](#) találhatóak.

## Szennyezett testsúly csökkentő kapszulák

Az FDA nemzetközivé terjesztette ki a fogyasztók értesítését a gyógyszerösszetevőkkel szennyezett testsúly csökkentő kapszulákkal kapcsolatban. Arra kéri a fogyasztókat, hogy a [link](#)-en elérhető termékeket ne fogyasszák, illetve jelezzék, ha találkoznak velük. Az említett termékeket webshop-ok polcain találhatjuk meg diétás étrend-kiegészítőként. Néhányukat természetes gyógynövény-kivonatot tartalmazó terméként hirdetnek.

Az FDA vizsgálatai megállapították, hogy az étrend-kiegészítők az alábbi anyagokkal gyakran szennyezettek:

- szibutramin (irányított összetevő)
- rimonabant (az USA-ban nem engedélyezett gyógyszer)
- fenitoin (idegrendszerre ható gyógyszer)
- fenolftalein (karcinogén oldat)
- bumetanid (vízhajtó)

Ezen testsúly-csökkentő termékek azért jelentenek kockázatot a fogyasztókra, mert bennük a már említett gyógyszer hatóanyagok a napi ajánlott mennyiség fölötti mennyiségben vannak jelen, így a készítmények akár magas vérnyomást és szívrohamot okozhatnak.

Az FDA kivizsgálja az esetet és ellenőrzi az illetékes vállalatokat, a termékeket pedig visszahívják a piacról.



## Humán madárinfluenza megbetegedések

A WHO jelentése szerint, 2009. január 22-ig az indonéz egészségügyi minisztérium megerősített két halálos kimenetelű madárinfluenzás esetet. Mindkét esetben (29 éves nő és 5 éves kislány) a tünetek megjelenése után pár nappal a betegeket kórházba szállították és hamarosan meg is haltak. A megbetegedés előtt nem sokkal piacon jártak, ahol friss húst vettek. A két beteg nem állt egymással kapcsolatban. Családjaikban rajtuk kívül más családtag nem fertőződött. A laboratóriumi tesztek mindkét esetben megerősítették a H5N1 madárinfluenza vírus jelenlétét. Indonéziában az eddigi 141 esetből 115 végződött halállal.

2009. január 24-én a kínai egészségügyi minisztérium jelentette be, hogy egy korábbi, H5N1 vírussal fertőzött beteg (16 éves fiú) január 20-án elhunyt. Január 27-én újabb három megbetegedést jelentett Kína. Egy 31 éves nő élő szárnyas piacon vásárolt, mielőtt megbetegedett, és a kórházi kezelés ellenére meghalt. Egy 29 éves férfi megbetegedése is valószínűleg egy szárnyas piacon tett látogatáshoz kötődik. A férfi kritikus állapotban van. Egy 18 éves férfi beteg és halott szárnyasokkal került kapcsolatba mielőtt megbetegedett és meghalt. Az eddigi 37 kínai esetből 25 végződött halállal.

2009. január 26-án Egyiptom erősített meg egy madárinfluenzás esetet, ahol egy két éves kislány betegedett meg, bizonyítottan H5N1 vírus-fertőzés következtében.

Megbetegedése előtt beteg és halott szárnyasokkal közvetlenül érintkezett. Az eddigi 53 egyiptomi esetből 23 végződött halállal. További információk a [WHO honlapján](#) olvashatóak.

## Kiskérődzők pestise Tanzániában

A kiskérődzők pestise (*Peste des petits ruminants*) juhokat és kecskéket betegített meg Tanzániában. A mintegy 2500-as állatállományban 230 fertőzést és 70 elhullást regisztráltak. A járványról [itt](#) olvashat.

## Uniós jogszabályok

A Bizottság 2009/65/EK [határozata](#) (2009. január 26.) a 2-naftiloxiecetsavnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétele megtagadásáról és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság 94/2009/EK [rendelete](#) (2009. január 30.) eltávolítási program formájában az írországi sertéshús- és marhahúspiac vonatkozásában megvalósítandó ideiglenes és rendkívüli támogatási intézkedés elfogadásáról

A Bizottság 98/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 2.) egyes elnevezéseknek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Aceite de La Alcarria [OEM], Radicchio di Verona [OFJ], Zafferano di Sardegna [OEM], Huîtres Marennes Oléron [OFJ])



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](mailto:titkarsag@mebih.gov.hu)  
[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)