

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 találkozójáról, 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 minőségellenőrző 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 kóliformszám-meghatározásra való alkalmasság szempontjából (*Szita Géza, Takács János és Lendvai Ildikó*). 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-sugárással 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 Szczeceinben.

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 vízakaktivitás, a pH-érték, a hőmérséklet, és a redoxpotenciál 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 felkész 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 termónukleáz-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 ételmérgezések előfordulásáról szóló referátumokból kiderült, hogy a táplálkozási szokások mennyire befolyásolják az egyes országokban jelentkező ételmérgezések típusát. Így pl. Angliában a felderített ételmérgezések 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 töltelékés húskészítmények, valamint a savanyított növényi konzervek kedvező technológiájának megítélésére. Használható végül az „indikátor flóra” fogalomjelölés *az eltarthatóságot károsan befolyásoló mikrobiológiai állapot jelölésére* is, pl. élesztők jelenléte üdítőitalokban, 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 *Abá-EI-Bakey*, *Takács János* és *Lendvay Ildikó*: A Coliform-szám és az enterobacteriaceae-szám közötti korreláció, és *Molnár Pál* és *W. Kirchübel*: 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 szorgalmazzák, főként a tudományos akadémiák között.

Szakál Sándor