

Előszó

Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság napjainkban

Szeitzné Szabó Mária

Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal

Az élelmiszerek biztonságos fogyaszthatósága mindig is alapvetően fontos volt az emberiség történelme során. Napjainkban ez a téma még kiemelkedőbb jelentőségű, sőt egyes országokban már politikai kérdéssé is vált. Az élelmiszer-előállítás technológiájában bekövetkező változások új veszélyekkel és kihívásokkal járnak együtt, melyhez hozzájárul, hogy eddig nem ismert, vagy új tulajdonságokat mutató kórokozók jelennek meg. Változnak az ételfogyasztási és életmódbeli szokások is, melyek következtében kereslet jelentkezik az eddig szokásosan nem fogyasztott egzotikus ételek, a kémiaileg feldolgozott élelmiszerek, a természetes állapotot minél jobban megközelítő, de hosszú ideig tárolható és kényelmesen felhasználható élelmiszerek iránt.

Azokban az országokban, ahol a hatékony higiéniai intézkedésekkel sikerült a hagyományos élelmiszer-fertőzéseknek gátat vetni, új tulajdonságokkal rendelkező kórokozók jelentek meg, melyek alkalmazkodtak a megváltozott körülményekhez. Egyre gyakrabban fordulnak elő olyan élelmiszer-fertőzések, melyeket élelmiszerben eddig nem előforduló, vagy új tulajdonságokat mutató kórokozók idéznek elő.

Az élelmiszer eredetű megbetegedések világszerte jelentős, és egyre növekvő problémát jelentenek, melyek előidézésében változatos baktérium, vírus, sarjadzó- és penészgomba, parazita fajok, valamint prionfehérjék játszhatnak kóroktani szerepet. A fejlődő országokban az élelmiszerekkel terjesztett fertőzésekben a baktériumok és vírusok mellett a parazitózisok (élősködők, bélférgék által okozott megbetegedések) is jelentős arányt képviselnek. Az élelmiszer eredetű

megbetegedések azonban a fejlett országokban is gyakoriak. A WHO a fejlett ipari országok vonatkozásában is évente 10-30%-ra becsüli az élelmiszer eredetű megbetegedések számát, melynek csak töredéke („a jéghegy csúcsa”) kerül bejelentésre.

Nem szabad elfeledkezni arról sem, hogy a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem robbanásszerű fejlődése, valamint az élelmiszerek egyre nagyobb tételekben történő előállítására fokozza az azonnali, több országra kiterjedő, nagy betegszámmal járó ételmérgezési események létrejöttének valószínűségét. Eközben a fogyasztók egyre éberebben és egyre nagyobb gyanakvással figyelnek az élelmiszerek által közvetített azonnali, vagy csak évtizedek múltán kialakuló megbetegedések veszélyére, és a döntéshozóktól határozott és hatékony intézkedéseket várnak.

A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal az illetékes minisztériumok, hatóságok, intézmények, kutatóintézetek bevonásával elkészítette hazánk mikrobiológiai helyzetének elemzését, melyet a 2007. június 14-én megtartott Mikrobiológiai Élelmiszerbiztonság Fórumon mutatott be a téma kiváló szakértőinek előadásában. A Fórumot követően jelentős igény mutatkozott arra, hogy az elhangzott előadások közlemény formájában is megjelenjenek, amelyeket az első 6 cikk tartalmazza. Az Élelmiszervizsgálati Közlemények Különszáma, melyet kezében tart az olvasó, ennek az igénynek tesz eleget, kibővítve további érdeklődésre számot tartó mikrobiológiai tárgyú közleményekkel.