



Ennél nagyobb csapás aligha érheti Magyarországot!

2009 július 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Mérgez? a magyar búza, gyerekek betegszenek meg egészségesnek hitt gabonapehelyt?! - szóltak az elmúlt hetek rémhírei. ?rizzük meg nyugalmunkat, nincs komoly baj - üzenik a hatóságok. Több száz tonna fert?zött liszt ütött rést az élelmiszer-biztonság pajzsán.

Nagyobb csapás, mint hogy meginog a bizalom a kenyérben, aligha érheti Pannóniát, amelynek neve is a latin panis, azaz kenyér szóból ered. Az első döbbenet az a hír váltotta ki, hogy egy öt éves szegedi kislány menstruálni kezdett, növekvő mellében csomókat találtak - a ludas a fertőzött müzli lehetett. "Egyértelműen a fuzárium felelős a korai pubertásért" - dobta be a köztudatba a délmagyar.hu Szűcs Péternek, a kislány kezelőorvosának tulajdonítva a mondatot. A megyei tisztifőorvos, Kovács Ferenc szerint a sajtó csupán feltételezte az összefüggést, nem érkezett hivatalos bejelentés fuzáriumtoxin-fertőzésről.

Nemzetbiztonsági ügy

A második csapás, hogy a Cerbona felfedezte: durumtermékei egy bajai malom fertőzött gabonájából készültek. A DON-toxinnal szennyezett durumliszt ügyében - 227 tonna búzából ötszáz tonna termék készült - nyomozás indult. A számlák tanúsága szerint gyanúsán olcsón vásárolta a búzát a lisztet előállító Diamant malom, vélhetően tudott a fertőzésről. A cégvezetés szerint viszont az egyik munkás figyelmetlensége okozta a bajt. Már a Nemzetbiztonsági Hivatal is vizsgálódik, mert ha szándékosság történt, fennállhat az élelmiszer-terrorizmus gyanúja.

A Diamant fertőzéssel érintett lisztjét és az ebből készült termékeket az ország összes boltjából visszahívták, hatósági zárolásuk zajlik. Mindez nem történhetett volna meg, ha a malom belső minőség-ellenőrzési rendszere jól működik. A vásárló nem szaladgálhat minden zsömlével a laboratóriumba, meg kell bízni az élelmiszer-felügyeleti láncban. Csakhogy most rés keletkezett a pajzson, és kiderült: az elmúlt években nagyon kevés cég jelezte a hatóságnál, hogy önellenőrzés során problémát talált. A fuzárium okozta lehetséges fertőzések miatt a legjobban az egészséges táplálkozás hívei aggódhatnak, hiszen a teljes kiőrlésnél a gabonán élőszerű penészgomba összes mérgeanyaga is benne marad a lisztben. A biobúza minősítésénél a növényvédőszer maradványait ellenőrzik, a "százszor-ezerszer" mérgezőbb toxinokat nem.

Tények és kockázatok

"Azt állítani, hogy nálunk nem volt fuzáriumfertőzés és nem is lesz, majdnem olyan, mintha azt állítanánk, hogy nálunk sosem volt és nem is lesz influenza" - mondja lapunknak Szeitzné Szabó Mária, a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal főigazgatója. 2008-ban 302 hazai mintát vizsgáltattak meg, hétben mutattak ki határértéket meghaladó DON-t, háromban ochratoxint. Rákkeltő vagy hormonhatású fuzárium toxint csak nyomokban találtak. Megállapították, hogy a lakosság átlagosan 0,32 mikrogramm per testtömeg kilogramm DON-toxint fogyaszt, kevesebbet néhány más európai uniós országnál. Az abszolút biztonságos WHO-határérték egyébként 1 mikrogramm per test tömeg kilogramm - állatkísérletekben száz mikro gramm per testtömegkilogramm felett észleltek tüneteket.

Az is kiderült, hogy a magyar lakosság öt-tíz százalékánál - részben azoknál, akik nagyon sok gabonaszármazékot esznek, legalább 60-80 dekát naponta - a bevitel meghaladhatja az abszolút biztonságos határértéket. "Ez nem jelenti azt, hogy ők megbetegszenek, csak azt, hogy nincsenek az abszolút biztonságos zónában - teszi hozzá Szeitzné. Toxikológusok nem győzik elégszer hangsúlyozni, hogy napi több kiló fertőzött pékárut kell ahhoz megenni, hogy bármilyen tünet jelentkezzen. "Magyarországon biztos, hogy nem a fuzáriumtoxinok okozzák a legnagyobb súlyú élelmiszer-biztonsági kockázatot" - állítja Süth Miklós, az FVM Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalának szakállamtitkára. Szerinte a legnagyobb kockázatot a feleltelen vállalkozók jelentik. A hivatal tavaly 3105, Magyarországon forgalomba került gabona- és termékmintát vizsgált meg, és mindössze hármat talált kifogásolhatónak - azt is csak a DON-toxin szempontjából.

Félelemgerjesztő ételbotrányok

"Ma ott tartunk, hogy nincs olyan étel, amiről ne mutatta volna ki valaki, hogy rettenetesen veszélyes" - mondja Forgács Attila, a Corvinus Egyetem Magatartástudományi és Kommunikációelméleti Intézetének igazgatóhelyettese. Szerinte az ételbotrányok többféle hatásúak. Annyi tilalom, tabu jelent meg, hogy egyre többen adják fel, hogy ezeket figyelembe vegyék. A többség nem foglalkozik azzal, hogy mit eszik. A másik véglet a kóros egészségmánia. Az utóbbi száz-százötven évben egyre több fóbiás típusú evészavart figyeltek meg, igaz, a félelemnek időnként van némi alapja. 1992-ben fogyott először több baromfi, mint marhahús az USA-ban - az összefüggés a kergemarha-kórral igen valószínű.

Majd a madárinfluenza-pánik jött, és a tabu a szárnyasokra is kiterjedt. 2006-ig a világon kétszázán betegedtek

meg Creutzfeldt-Jacob-kórban, a kergemarha-kór humán változatában. A madárinfluenzát ugyanakkor százhetvenen kapták el, és 96-an haltak bele. Eközben kettő-öt másodpercenként éhen hal egy gyermek, 925 millióan éheznek. Míg azonban az éhezés tőlünk távoli, az ételbotrány minket nagyon is érint? probléma.

Forgács Attila szerint a kilencvenes évek az ételfóbiák koraként írható le. Minden évnek megvolt a rettegett élelmiszere - a zsír, a koleszterin, a só, a kenyér, a hús és minden egyéb. Steven Bratman orvos, aki egy bioboltban dolgozott, ekkoriban írta le az orthorexia nervosát, az egészségesétel-függ?séget, melynek tüneteit saját magán figyelte meg. Az orthorexia lényege, hogy az érintett személy kijelöl magának valamilyen egészségesnek gondolt ételt, mely köré magánvallást épít. Kialakít egy dogmát, melyben az étel olyan magaslatokba kerül, ami mellett minden más érték - például a társas kapcsolat - eltörlül. Az orthorexia tudományos kritériumai azonban még nem kidolgozottak, így az sem tudható, hány embert érint, de terjed?ben van. Az orthorexiásoknak fels?bbrend?ségi tudatuk van. Kötelességüknek érzik, hogy dogmaikat továbbadják. Gyaníthatóan sok közöttük a dietetikus, a biobolt fenntartó, a természetgyógyász.

Forgács Attila szerint az orthorexiásnak két tulajdonsága biztosan van: egyrészt befolyásolhatatlan, másrészt befolyásolható. A "szektától", amely bedaráltta, bármit elfogad, küls? forrásból szinte semmit. A kutató szerint az orthorexia "lápos terület, mert aki egészségesen akar táplálkozni, még nem feltétlenül beteg". Az arany középúton azonban egyre kevesebben járnak. A biokultúra apostolai és a növényvéd? szerek hívei harcban állnak. A mostani, "kenyérharc" nyertesei épp azok közül kerülhetnek ki, akik növényvéd? szereket gyártanak-használják - esetleg a magyar búza árát akarják letörlni.

Szemt?l szemben a rémmel

A fuzárium penészgombafaj, ami els?sorban a gabonákat támadja meg, a búzát és a kukoricát. Elterjedésének a h?vös, csapadékos id?járás kedvez, a helytelen tárolás során tovább szaporodhat. Fuzárium mindig is volt, ám míg a múlt században még megmosták a malomba érke? búzát, és lesz?rték a mosóvíz felszínén úszó, fehéres, szennyezett szemeket, manapság inkább csak kondicionálják a gabonát ?rlés el?tt, azaz felemelik a nedvességtartalmát. A fuzárium többféle mérget termel, a leggyakoribb ezek közül a DON.

Ha sokat fogyasztunk bel?le, hányásra, hasmenésre számíthatunk - DON-t találtak a Diamant malom id?közben visszahívott termékeiben. A zearalenon az, ami felborítja a nemi hormonok egyensúlyát, de ez hazánkban és Európában is csak nyomokban van jelen. A penészgombák által termelt mikotoxinok benne lehetnek mindennapi kenyereinkben, a reggeli gabonapehelyben, a pattogatott kukoricában, a sörben, és kiválasztódnak az anyatejben is. Az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelz? rendszerébe érke? összes bejelentés közel egyharmada mikotoxin-tartalom miatt kifogásolt termékekre vonatkozik - igaz, els?sorban a magvakat és szárított gyümölcsöket, f?szereket érint? aflatoxinokra.

hetivalasz.hu, László Dóra



Ajánló

