

Ennél nagyobb csapás aligha érheti Magyarországot!

2009 július 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Mérgez? a magyar búza, gyerekek betegszenek meg egészségesnek hitt gabonapehelyt?l - 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 els? döbbenetet az a hír váltotta ki, hogy egy ötéves szegedi kislány menstruálni kezdett, növekv? mellében csomókat találtak - a ludas a fert?zött müzli lehetett. "Egyértelm?en a fuzárium felel?s a korai pubertásért" - dobta be a köztudatba a délmagyar.hu Sz?ts Péternek, a kislány kezel?orvosának tulajdonítva a mondatot. A megyei tiszti f?orvos, Kovács Ferenc szerint a sajtó csupán feltételezte az összefüggést, nem érkezett hivatalos bejelentés fuzáriumtoxin-fert?zésr?l.

Nemzetbiztonsági ügy

A második csapás, hogy a Cerbona felfedezte: durumtermékei egy bajai malom fert?zött gabonájából készültek. A DON-toxinnal szennyezett durumliszt ügyében - 227 tonna búzából ötszáz tonna termék készült - nyomozás indult. A számlák tanúsága szerint gyanúsan olcsón vásárolta a búzát a lisztet el?állító Diamant malom, vélhet?en tudott a fert?zésr?l. 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 fert?zéssel érintett lisztjét és az ebb?l készült termékeket az ország összes boltjából visszahívták, hatósági zárolásuk zajlik. Mindez nem történhetett volna meg, ha a malom bels? min?ség-ellen?rzési rendszere jól m?ködik. A vásárló nem szaladgálhat minden zsömlével a laboratóriumba, meg kell bíznia az élelmiszer-felügyeleti láncban. Csakhogy most rés keletkezett a pajzson, és kiderült: az elmúlt években nagyon kevés cég jelezte a hatóságnál, hogy önellen?rzés során problémát talált. A fuzárium okozta lehetséges fert?zések miatt a legjobban az egészséges táplálkozás hívei aggódhatnak, hiszen a teljes ki?rlésnél a gabonán él?sköd? penészgomba összes méreganyaga is benne marad a lisztben. A biobúza min?sítésénél a növényvéd? szer maradványait ellen?rzik, a "százszor-ezerszer" mérgez?bb toxinokat nem.

Tények és kockázatok

"Azt állítani, hogy nálunk nem volt fuzáriumfert?zés 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 f?igazgatója. 2008-ban 302 hazai mintát vizsgáltattak meg, hétben mutattak ki határértéket meghaladó DON-t, háromban ochratoxint. Rákkelt? vagy hormonhatású fuzárium toxint csak nyomokban találtak. Megállapították, hogy a lakosság átlagosan 0,32 mikrogamm 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 ?k megbetegszenek, csak azt, hogy nincsenek az abszolút biztonságos zónában - teszi hozzá Szeitzné. Toxikológusok nem gy?zik elégszer hangsúlyozni, hogy napi több kiló fert?zött 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 Mez?gazdasági Szakigazgatási Hivatalának szakállamtitkára. Szerinte a legnagyobb kockázatot a felel?tlen 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.

Félelemgerjeszt? ételbotrányok

"Ma ott tartunk, hogy nincs olyan étel, amir?l 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 id?nként van némi alapja. 1992-ben fogyott el?ször több baromfi, mint marhahús az USA-ban - az összefüggés a kergemarha-kórral igen valószín?.

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

meg Creutzfeldt-Jacob-kórban, a kergemarha-kór humán változatában. A madárinfluenzát ugyanakkor százhetvenen kapták el, és 96-an haltak bele. Eközben kett?-öt másodpercenként éhen hal egy gyermek, 925 millióan éheznek. Míg azonban az éhezés t?lünk 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 - eltörpül. 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 dogmáikat 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 bedarálta, 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-használnak - esetleg a magyar búza árát akarják letörni.

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 érkez? 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 kenyerünkben, a reggeli gabonapehelyben, a pattogatott kukoricában, a sörben, és kiválasztódnak az anyatejben is. Az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelz? rendszerébe érkez? összes bejelentés közel egyharmada mikrotoxin-tartalom miatt kifogásolt termékekre vonatkozik - igaz, els?sorban a magvakat és szárított gyümölcsöket, f?szereket érint? aflatoxinokra.

hetivalasz.hu, László Dóra



Ajánló