

Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter úr  
részére  
Földművelésügyi Minisztérium  
1055 Budapest, Kossuth tér 11.  
Fax: 06-1-795-0200  
E-mail: [miniszter@fm.gov.hu](mailto:miniszter@fm.gov.hu)



Tárgy: Az Európai Bizottság Campylobacter-fertőzés elleni stratégiája és a baromfi-húsok perezetsavas fertőtlenítésének engedélyezésére vonatkozó javaslata

Cím  
1091 Budapest,  
Üllői út 91/b

Telefon/Fax  
(1) 216-7297  
(1) 216-7295

### Tisztelt Miniszter Úr!

December 15-én az EU tagállamok növényekkel, állatokkal, élelmiszerekkel és takarmányokkal foglalkozó állandó bizottsága tárgyalni fogja az Európai Bizottság javaslatát, amely engedélyezné a baromfi-húsok fertőtlenítéséhez a perezetsavas (PAA) oldat használatának engedélyezését.

**Arra kérjük Önt, hogy Magyarország utasítsa el a javaslatot számos ok miatt.**

1. A javaslatot a Campylobacter baktérium élelmiszerláncbeli előfordulásának visszaszorítását célzó újonnan kidolgozott bizottsági javaslat részeként mutatják be. A valóságban viszont mindez az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának hivatalos kérését<sup>1</sup> követő lépés, továbbá része egy átfogóbb kampánynak, amelynek az a célja, hogy elősegítse az vegyi atmosférával kezelt amerikai hústermékek piaci térnyerését. Az EU és Egyesült Államok között készülő szabadkereskedelmi egyezmény (TTIP) kapcsán is ez téma szerepel az Egyesült Államok legfőbb célkitűzései között, miként azt legutóbbi európai látogatása során, december elsején Tim Vilsack, az Egyesült Államok mezőgazdasági minisztere is megerősítette.<sup>2</sup>

**A kereskedelmi érdekeket nem szabad az élelmiszer-biztonság elé helyezni!**

2. A Campylobacter baktérium az élelmiszer-mérgezések leggyakoribb kiváltó oka az EU-ban, évente több mint kétszáz ezer ember érint.<sup>3</sup> Ezért örömmel fogadjuk, hogy az EU lépéseket tervez, hogy a csirkehús előállítás minden lépése biztonságosabb legyen. **Ugyanakkor, ha a Campylobacter baktériumról van szó, a hús messze nem a legfőbb szennyező forrás.** Az EFSA szerint a baromfi-hús kezelése, előkészítése és fogyasztása az emberi Campylobacteriosis esetek 20-30%-áért lehet felelős, míg 50-től 80 százalékgig köthető magához a csirketartás összességéhez<sup>4</sup> (beleértve az élő csirkét). A megelőzésre hangsúlyt fektető megközelítések fontosságát, amely a Campylobacter baktérium kezelését az élelmiszerlánc lehető legkorábbi fázisában (pl. víz, levegő) oldja meg, maga az ESFA is elismerte.<sup>5</sup>

**A Campylobacter baktérium visszaszorítását már farm szinten meg kell kezdeni, ha tényleges változást akarunk elérni.**

1 Lásd EFSA-Q-2013-00601. sz. ESFA [mandátum](#).

2 <http://www.reuters.com/article/us-trade-europe-usa-idUSKBN0TK40420151201#b9CuVd27CesdidoY.97> <http://www.agri-pulse.com/Vilsack-says-sanitary-issues-delaying-TTIP-04302014.asp>

<http://www.fas.usda.gov/sites/default/files/2014-04/tpa-ttip.pdf>

3 <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150128>

4 EFSA (2011). BIOHAZ panel Scientific [Opinion](#) on Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain.

5 EFSA (2011). BIOHAZ panel Scientific [Opinion](#) on Campylobacter in broiler meat production: control options and performance objectives and/or targets at different stages of the food chain. Az ESFA által közzétett véleményben ez olvasható: "the public health benefits of controlling Campylobacter in primary broiler production are expected to be greater than control later in the chain as the bacteria may also spread from farms to humans by other pathways than broiler meat".

Online  
[info@mtvsz.hu](mailto:info@mtvsz.hu)  
[www.mtvsz.hu](http://www.mtvsz.hu)

A szövetség  
adószáma:  
19014654-2-43



3. Az EFSA nem tudta egyértelműen kizárni az antibiotikum-rezisztencia kialakulását a perecetsavas fertőtlenítés következtében, mivel nem álltak az EFSA rendelkezésére olyan tanulmányok, amelyek közvetlenül ezt a kérdést vizsgálták volna. Azt javasolta az EFSA, hogy további, laboratóriumi szintű vizsgálatok szükségesek, mielőtt a perecetsavas oldat használatából származó antibiotikum rezisztencia kialakulásának kockázatát teljesen kizárnánk.<sup>6</sup>

Az ESFA környezetbiztonsági aggályokat vetett fel a HEDP-re, a perecetsavas oldatban jelenlévő stabilizáló anyagra vonatkozóan. A csirketelepekről HEPD kerülhet ki az édesvizbe olyan mértékben, amely az ESFA szerint *a priori* nem tekinthető biztonságosnak.

A csirketelepeken dolgozó munkásokat illető kockázatokkal az ESFA nem foglalkozott, jóllehet a perecetsav közismerten bőr-, szem- és tüdő allergiát okoz. Az egyesült államokbeli sajtóhírek számos esetben beszámoltak a baromfitelepeken történő vegyi antibiotikumok használatához kötődő foglalkozásbiztonsági problémákról.<sup>7</sup>

**Jelentős mértékű a tudományos bizonytalanság a kérdés élelmiszerbiztonsági, környezetbiztonsági és a munkavállalók egészségére vonatkozó hatásait illetően.**

4. A legutóbbi tagállami szintű fejlemények, különösen az Egyesült Királyságra vonatkozóan, bemutatták, hogy intézkedések teljes sora vezethető be a *Campylobacter* baktérium visszaszorítására – anélkül, hogy a csirkehúst vegyi anyagokkal mosnánk át –, amelyek biztató eredményeket mutatnak.<sup>8</sup>

**A *Campylobacter* baktérium visszaszorítására más lehetőségek is vannak, mint a vegyi anyagokkal történő átmosás. Az EU-nak továbbra is folytatnia kellene a „termőföldtől a tányérig” megközelítést, és nem szabad engedélyeznie a baromfihúsok perecetsavas átmosását.**

Nem hisszük, hogy baromfihúsok perecetsavas vagy másféle vegyi anyagokkal történő átmosása a helyes út. A perecetsav használat nem hatékony módszer a *Campylobacter* baktérium visszaszorítására, és annak vagy hasonló eljárásoknak az engedélyezése utat nyitna az állattartó telepekre és a vágóhidakra vonatkozó higiéniai normák lazításának.

A TTIP tárgyalásokkal kapcsolatban egyre növekvő aggodalmak, különös tekintettel az TTIP által európai élelmiszer-biztonságra jelentett fenyegetések fényében alapvető fontosságúnak tartjuk, hogy a tagállamok határozottan kiálljanak az Egyesült Államok és agrobiznisz által az európai normák gyengítésére gyakorolt nyomásnak. **Arra kérjük a kormányt, hogy az élelmiszer-biztonságot, az állampolgárok egészségét és a környezet védelmét helyezze előtérbe**, s ne hagyja, hogy a döntéseket kereskedelmi érdekek befolyásolják!

Budapest, 2015. december 9.

Tisztelettel:

Farkas István  
ügyvezető elnök  
Magyar Természetvédők Szövetsége

6 EFSA (2014). Scientific [Opinion](#) on the evaluation of the safety and efficacy of peroxyacetic acid solutions for reduction of pathogens on poultry carcasses and meat.

7 Washington Post [cikk](#), 2013 április. 25.

8 Az Egyesült Királyság élelmiszerbiztonsági hatósága által közzétett legfrissebb adatok azt mutatják, hogy néhány forgalmazó jelentősen csökkentette *Campylobacter* szinteket. <http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14701/campylobacter-survey>