



БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА

✉ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А
☎ +359 (0) 2 915 98 20, 📠 +359 (0) 2 954 95 93, www.babh.government.bg

**ПЛАШЕЩИТЕ ИЗМИСЛИЦИ ЗА ХРАНИТЕ ВИНАГИ СА ПО-
ИНТЕРЕСНИ И ПО-ПРИВЛЕКАТЕЛНИ ЗА ХОРАТА ОТ
НАУЧНИТЕ ДОКАЗАТЕЛСТВА**

Проф. д-р Бойко Ликов

Общозвестно е, че за да засият интереса на все по-намаления брой читатели и зрители някои средства за масова информация използват стряскащи заглавия, които определено плашат консуматорите на храни, като почти винаги се прави заключението колко опасни са храните. По-долу са част от такива заглавия в средствата за масова информация в България през м. март 2014 г:

„Боите за яйца са пълни с катран; Пробутват ни бира с ГМО; Вносен лимец от Украйна ни трови внимавайте. Произведен е в района на Чернобил ; Никой не следи какво има в промишления маргарин; Кифлата от магазина докарва инфаркт и инсулт; Трансмазнините във вафлите докарват деменция; Аспартамът докарва епилепсия; Червеният цвят от колбасите предизвиква тумори; Сосовите са виновни за хронично главоболие; Кръв на прах, течна мазнина и вода в саламите; 150 хиляди тона месо от умрели животни се продава в Сърбия; Пилетата помпани с хормони; При малки деца растат мустаци след консумация на пилешко; Мамят със захарта в етикетите; Пилетата напогани с чиста вода и спокойствие; Луканката и суджукът причиняват рак; Трoвят ни с ГМО - държавата нехае; В хладилните витрини - скапани кренвирши и раяци мухи; Престъпен бизнес с химикали погубва българите; Пържолите ни правят тъпи; Хлябът е враг No1 за здравето.

По този повод цитираме **британския лекар Бен Голдстейн**, автор на книгата „Псевдонауката“, в която се разобличават псевдонаучни твърдения, включително и в областта на храните: *„Днес учените и лекарите се оказват числено и оръжейно*

превъзхождани от огромна армия индивиди, които се чувстват в правото си да се произнасят по фактологически въпроси, без да са си направили труда да придобият основни познания по темата. Днес хората са вманиачени за здравето си. Непрекъснато сме бомбардирани от научно звучащи твърдения и истории. Но в повечето случаи получаваме информация от хора, които многократно са показали неспособността си да четат и интерпретират научни доказателства. Най-големият проблем е опростенчеството. Писаното в медиите обикновено се лишава от научно съдържание и се прави отчаян опит да бъдат съблазнени хората, които не се интересуват от това. Междувременно учените и умните хора остават пренебрегвани, немотивирани и зарязани. (в кн. на Бен Голдейкър, Псевдонауката, Изток- Запад, София, 2011).

От 2007 г България е член на ЕС, което означава, че законодателството на Общността в областта на безопасността на храните е хармонизирано в националното законодателство. През 2011 г бе създадена Българската агенция по безопасност на храните, като официален контролен орган по прилагането на това законодателство. Законово има разделяне на структурите за оценка на риска и управление на риска (в агенцията функционира Център за оценка на риска като самостоятелно юридическо лице, със задача да извършва независима научна оценка на риска по отношение на безопасността на храните - чл. 9 и чл. 10 от Закона за БАБХ). Ежегодно Службата по ветеринарни въпроси и храни към Европейската комисия в Ирландия извършва по няколко проверки по прилагането на законодателството на Общността в различни области свързани с безопасността на храните (здравеопазване и хуманно отношение към животните, здраве на растенията, биологични опасности, химически замърсители, препарати за растителна защита, ГМО, материали в контакт с храни, адитиви, фуражи).

Даваме пример за инцидентността със салмонела в България при хора и тази в други европейски държави*. На първо място е Чехия- 97,5/100 000 жители, следват Словакия-85,6/100 000, Литва 58,6/100 000, Унгария- 55,8/100 000, Испания- 36,2/100 000, Швеция- 31/100 000, Люксембург- 26/100 000 и Германия 25/100 000. В България заразеността е 11,5/100 000 жители. През 2008 г. у нас са установени 1 516 случая, през 2009- 1 247, през 2010 г- 1 154, през 2011 г- 924 и през 2012 г- 839, т.е има ясна тенденция за намаляване почти със 100% на заразените със салмонела хора, което се дължи на прилагането на мониторинговите програми за редуциране на

салмонелозите финансирани от ЕС при кокошки носачки, разплодни птици, бройлери, пуйки и свине.

Каква е контаминацията със салмонела на храните?* Общо от храни през 2012 г в Европа са изследвани 181 218 проби, от които 1,76% са положителни. В България са изследвани 9 597 проби, от които 0,56% са положителни, т.е средната контаминираност на храните със салмонела в България е повече от три по-малка в сравнение със средната за Европа. При средно около 7 000 проби за една европейска държава, България е изследвала 9 597, т.е броят на пробите е сравним с тези в другите държави.

Хранителните навици у нас и технологията на готвенето от своя страна са фактор, който ни дава предимство в сравнение с други някои други държави в Европа-пилешкото месо се консумира след добра термична преработка, поради което кампилобактериозата, която е на първо място сред зоонозите в Европа има спорадични проявление у нас; консумацията на меки сирена е малка; не се пие мляко, което не е претърпяло термична преработка; консумацията на „морски дарове“ е сравнително малка, а те са едни от най-опасните храни; също така е слаба и консумацията на кълнове от семена. От друга страна най-големият проблем свързан с храните у нас е ехинококозата предавана с листни зеленчуци- всяка година между 30 и 40% от случаите на тази зооноза в Европа са в България.

***Литературен източник:**

EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks, 2012, EFSA Journal, 2012, 12(2), 3547, p. 19-97.

23.4.2014