

## OCHRATOXIN A v potravinách

**EFSA publikoval (květen 2020) vědecké stanovisko týkající se zdravotních rizik spojených s přítomností ochratoxinu A (OTA) v potravinách. OTA je mykotoxinem přirozeně produkovaným plísněmi, které se mohou objevit u celé řady potravin: cereálií, masných výrobků, čerstvého i sušeného ovoce či sýru.**

Ochratoxiny <https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92023.aspx>

Ochratoxiny A, B a C jsou produkovány plísněmi rodu *Aspergillus* (*A. ochraceus*) a *Penicillium* (*P. viridicatum*, *P. verrucosum* aj.). Vyskytují se zejména v ječmeni, žitě, ovsu, pšenici, rýži a kukuřici. V našich klimatických podmínkách se ochratoxiny nacházejí poměrně často a byly zjištěny v obilovinách už dva týdny před sklizní, resp. po sklizni při skladování zrna s vlhkostí kolem 20 % a při teplotě 3 až 5 °C.

Nejtoxicičtější je ochratoxin A, který způsobuje poškození cytoplasmatických organel, a přímo zasahuje do základních metabolických funkcí buněk jako jsou tvorba energie a syntéza proteinů. U ochratoxinu A byly potvrzeny imunotoxické, teratogenní (vznik vrozených vývojových vad) a karcinogenní účinky. Při ochratoxikóze dochází k výraznému podráždění sliznice trávicího ústrojí a k rozvoji akutní gastroenteritidy. Resorbované mykotoxiny vyvolávají toxickou nefropatii (poškození ledvin), která je provázena nechutenstvím, depresí, průjmami, horečkou, žíznivostí a častým a vydatným močením a postupnou dehydratací organismu. Nejcitlivější na ochratoxiny jsou prasata. Poškození ledvin, "nefropatie prasat", je charakteristické a bývá zjišťováno při prohlídce na jatkách. Ochratoxin A snižuje imunitu, zhoršuje kvalitu semene u kanců a předpokládá se, že způsobuje odumření plodů. Ochratoxin A rovněž přechází do masa zvířat a kontaminované živočišné produkty mohou být rizikové pro zdraví lidí. Přípustné množství ochratoxinu A v mase činí 0,005 mg/kg (vyhláška 298/97 Sb.). Po převedení prasat na nezávadnou dietu, neobsahující ochratoxin, probíhá přirozená dekontaminace po dobu 1 měsíce. Ochratoxiny jsou velmi toxické pro kuřata a krůty. Už nízké hladiny v krmivu pro brojlerův ovlivňují konverzi živin, rychlost růstu a zabarvení masa. U nosnic snižují produkci vajec a způsobují charakteristické žlutohnědé zbarvení vaječných skořápek. Přežvýkavci jsou vůči ochratoxinům rezistentní, protože v bacheru zvířat dochází k jejich detoxikaci. (kop)

Zprávu EFSA přikládáme.

(Květen 2020)

## **Příloha: Zveřejněná informace**

Od vydání posledního stanoviska v roce 2006 byla získána nová data, ze kterých vyplývá, že OTA může být genotoxický a přímo poškozovat DNA. Odborníci také potvrdili, že může způsobovat rakovinu ledvin. Proto odborníci vypočítali hranice expozice (margin of exposure), což je nástroj umožňující hodnotitelům rizik posoudit možná bezpečnostní rizika vyplývající z přítomnosti genotoxických a karcinogenních látek v potravinách a krmivech.

Ve svém předchozím stanovisku EFSA stanovil hranici tolerovatelného týdenního příjmu (tolerable weekly intake – TWI; maximální množství látky, které může být zkonsumováno týdně v průběhu celého života, bez rizika nežádoucích zdravotních účinků) na základě toxicity a karcinogenicity OTA pro ledviny.

Tím, že odborníci při současném hodnocení počítali hranice expozice, použili mnohem konzervativnější přístup. Došli tím k závěru, že OTA představuje riziko pro zdraví většiny skupin populace. Závěry EFSA budou nyní poskytnuty Evropské komisi a budou zohledněny v diskusi o stanovení maximálních limitů pro OTA v potravinách.

Před přijetím bylo stanovisko předloženo do veřejné konzultace a přijaté připomínky byly zapracovány.

- [Risk assessment of ochratoxin A in food](#)

**Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., (SČS)** si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit.“ SČS působí v řadě oblastí – pokrývá odbornost ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

SČS, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; scs@konzument.cz; www.konzument.cz

**Kabinet pro standardizaci, o. p. s., (KaStan)** je nezávislou obecně prospěšnou společností založenou Sdružením českých spotřebitelů. Cílem je zvyšování bezpečnosti a kvality výrobků a služeb vytvářením a podporou funkce nástrojů zajišťujících účinné zapojení spotřebitelů do standardizačních procesů (technická normalizace, certifikace a posuzování shody, akreditace, dozor nad trhem), včetně uplatňování technických předpisů a norem ve prospěch spotřebitelů a korektního trhu.

KaStan, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; info@top-normy.cz; www.top-normy.cz