

GLOBALNÍ OTEPLOVÁNÍ A BEZPEČNOST POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

Autoři přehledového článku shrnuli nálezy vztahující se k dopadům změny klimatu na bezpečnost rostlinných a živočišných potravin a konstatují, že tato souvislost už je v Evropě zřejmá. Citují obecně přijímaný poznatek, že vzestup průměrné teploty činí v Evropě za poslední dekády 0,45 °C a uvádějí výsledky intenzivního monitorování účinků klimatických změn a globálního oteplování na přítomnost a distribuci toxigenních mikroskopických hub (plísní) – producentů aflatoxinů (např. *Aspergillus flavus*), ochratoxinu A (např. *Aspergillus carbonarius* a *Penicillium verrucosum*) a mykotoxinů fuzárií (např. *Fusarium graminearum* a *F. verticillioides*) v kukuřici při oteplení klimatu.

Bylo zjištěno, že kontaminace obilných zrn ochratoxinem A vedla k následnému vstupu ochratoxinu A

do vepřového masa a ledvin prostřednictvím potravního řetězce prasat. Kontaminace kukuřice aflatoxinem B1 způsobila následný přenos jeho metabolitu aflatoxinu M1 do mléka prostřednictvím potravního řetězce dojníc. Výskyt klíšťat kontaminovaných virem klíšťové encefalitidy je dalším příkladem. Virus může být přenesen prostřednictvím konzumu surového (nepasterizovaného) mléka a mléčných produktů na neočkované osoby.

Ostrý V, Malíř F, Jefremova M, Ruprich J: *Global warming, climate change and safety of food of animal origin. Maso International. 2015;5(2):81-86.*

Redakce