



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

# TÁJÉKOZTATÓ

## Kérdezz-felelek a primőr zöldségekről és gyümölcsökről

Apáink-nagyapáink idejében az első, fóliasátorban, üvegházban termett zöldségekre használtak a primőr fogalmát. Mivel ma már csaknem egész évben kapható friss zöldség, ez a fogalom szinte érvényét veszítette. A friss zöldségekben, gyümölcsökben előfordulhatnak növényvédőszer-maradékok, bármilyen termelésből – legyen az hagyományos vagy bio, szántóföldi vagy üvegházás – származnak. Korábban a primőr árukban valamivel nagyobb volt a növényvédőszer-maradékok előfordulásának kockázata, de napjainkban már, a növényvédelmi technológiák fejlődésével ezek az áruk is éppolyan biztonságosan fogyaszthatók, mint a szabadföldön termesztettek.

### Milyen anyagok a növényvédő szerek?

A növényvédő szerek (más néven peszticidek) kémiai vagy biológiai anyagok, melyek segítségével a kártevők elpusztíthatók. A növényvédő szerek egy része erősen mérgező anyag, ám ha a növényvédő szert előírás szerint alkalmazzák, akkor azok használata, és az így kezelt termények fogyasztása biztonságos. A növényvédőszer-maradékok a növényvédő szerek, illetve bomlástermékeik kis mennyiségei, melyek a terményekben vagy azok felületén a betakarítást, szüretelést, illetve tárolást követően is megmaradhatnak. Általában a kezelés és a forgalomba hozatal között el kell telnie egy meghatározott időtartamnak (élelmezés-egészségügyi várakozási idő), amely alatt a szer mennyisége az egészségre ártalmatlan szintre lecsökken. Azokban az élelmiszerekben is, melyekben kimutathatók, általában csak nagyon kis mennyiségben vannak jelen, így nem jelenthetnek kockázatot a fogyasztó egészségére nézve.

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal**

Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság



## A bioélelmiszerek teljesen mentesek a növényvédőszer-maradékoktól?

A bio (ökológiai termesztésű) élelmiszerek termesztésének különleges szabályai vannak. Itt is alkalmazhatnak bizonyos szereket, azonban az alkalmazható növényvédő szerek köre korlátozott. Az üvegházi ökológiai gazdálkodásokban például réz- és kénkészítményeket használhatnak. Időnként bioélelmiszerekben is találhatnak növényvédőszer-maradékot az ellenőrzések során.

## Megbetegszem, ha szermaradékot tartalmazó élelmiszert fogyasztottam?

A forgalomba kerülő zöldségeket, gyümölcsöket növényvédőszer-maradékok jelenlétére rendszeresen ellenőrzik. Ha szermaradékot csak határérték alatti mennyiségben mutattak ki az élelmiszerből, akkor fogyasztása biztosan nem jelent kockázatot. Ez a határérték az egészségügyi kockázat legkisebb mértékénél is alacsonyabban van megállapítva. Minden egyes engedélyezett szerre megadják ugyanis azt a mennyiséget, amelyet életünk során – akár naponta – elfogyasztva sem betegednénk meg (megengedhető napi bevitel), valamint azt az értéket, amely egyszeri alkalommal történő, nagy mennyiségű zöldség, gyümölcs fogyasztás esetén sem okozhat egészségkárosodást (ún. akut referencia dózis). A kockázat függ a növényvédőszer-maradék mértékétől, az elfogyasztott mennyiségtől és a testtömegetől is. Az engedélyezett növényvédő szerek előírás szerinti, körültekintő, szakszerű alkalmazás mellett egészségünkre nem jelenthetnek veszélyt.

## Mosással, hámozással eltávolíthatók a szermaradékok?

Bizonyos szermaradékok mosással, hámozással teljesen eltávolíthatók, más szereknek a mennyisége csökkenthető ily módon. Egyes szerek maradéka azonban nem a zöldség, gyümölcs felületén, hanem annak belsejében van, vagyis a mosás, hámozás nem távolítja el azokat. Az alapos mosás– és nem csak a felületi öblítés – azonban mindig ajánlott! Javasolt két percre tiszta vízben áztatni úgy, hogy az egyes darabok egymástól történő elkülönítésével a teljes felületükről eltávolítható legyen minden szennyezés, s ezt követően még egyszer tiszta vízben átmosni, majd folyó vízzel leöblíteni.

## Hogyan távolíthatók el a mikrobiológiai szennyeződések (baktériumok, vírusok, féregpeték)?

Alapos mosással a mikrobák nagy része eltávolítható a zöldségek, gyümölcsök felületéről. A termékek hámozása további biztonságot jelent. Különös figyelmet kell fordítani a leveles- és gyökérzöldségekre, melyeket a talaj legkisebb mennyiségétől is meg kell tisztítani. Ne feledjük, hogy a sütés-főzés pedig teljesen elpusztítja a baktériumokat. Nyersen fogyasztandó termékeknel fontosak a termesztés, forgalmazás körülményei is.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000 | [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)

Fax: 06/1-336-9099 | [www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)



**zöld szám: 06-80/A NEBIH 06-80/2 63244**