

FELJELENTÉS



E-mail könyv 26.

Verőce, 2009. 07. 17.

Tejfalussy András

Ptk. 484-487. §. szerinti kárelhárításként:

BIBLIAI ZSIDÓ NÉPIRTÁSI SOFTWARE (I.) ÉS ELLENE VÉDEKEZÉSI SOFTWARE (II.)

I.

A BŰNÖZÉS TUDATOSSÁGÁNAK BIZONYÍTÁSA

A HAZAI ZSIDÓ, KOMMUNISTA, MAJD ZSIDÓKERESZTÉNY TÖBBSÉGŰ KORMÁNYOK VÉLETLENSZERŰ MÓDON, DE TERVEZETT MÉRTÉKBEN (A ZSIDÓ ÉLETTÉR BŐVÍTÉSI TERVEK SZERINT?) FOKOZATOSAN KIIRTJÁK A HAZAI NEM KÓSER ÉTKEZÉSŰEKET (ZSIDÓKAT IS?) AZON BIBLIAI-TALMUDI MÓDSZERREL, HOGY KÁLISÓVAL KEVERT KONYHASÓVAL (!) MÉRGEZTETIK A NEM ZSIDÓK TERMŐFÖLDJEIT ÉS ÉTELEIT, S EKÖZBEN MEGAKADÁLYOZZÁK A NEM ZSIDÓK RÉSZÉRE A TISZTA IVÓVIZET FOGYASZTÁST, AZ ALÁBBI BIZONYÍTÉKOKBÓL VILÁGOSAN LÁTHATÓAN:

1.



22. És lassan-lassan kiűzi az Úr, a te Istened e népeket te előled. Nem lehet őket hirtelen kipusztítanod, hogy a mezői vadak meg ne sokasodjanak ellened!

23. De az Úr, a te Istened elődbe veti őket, és nagy romlással rútítja meg őket, míglen elvesznek.

24. Az ő királyaikat is kezébe adja, hogy eltöröljed az ő neveket az ég

A bálványimádókkal barátkozni a Őket kíméleti nem kell.

7. Mikor bevisz léged az Úr, a te Istened a földre, a melyre te bemenendő vagy, hogy birtjad azt; és sok népet * kiűz te előled: a Khliteust, a Gírgazeust, az Emoreust, a Kanaanust, a Perizeust, a Khívveust, és a Jebuzeust: hétféle népet, náludnál nagyobbakat és erősebbeket;

2. És adja őket az Úr, a te Istened a te hatalmudba, és * megvered őket: mindenestől veszítsd ki őket; ne küss velők szövetséget, és ne könyörülj rajtuk.

3. Sógorságot * se szerezz ő velők, a leányodat se adjad az ő fióknak, és az ő leányukat se vedged a te fiadnak;

BIBLIA, MÓZES II. KÖNYVE

23. RÉSZ.

Igazságról, felebaráti szeretetről és ünnepek megtartásáról való törvények.

HAZUG hírt ne hordj; ne fogj kezet a gonosszal, hogy hamis tanú ne légy.

Code: mosesII-23-1

BIBLIA, MÓZES II. KÖNYVE 23. rész

mert kezeitekbe adom annak a földnek lakosait és kiűzöd azokat előled.

32. Ne * köss szövetséget se azokkal, se az, ő isteneikkel. * 5 Móz. 7. 2

33. Ne lakjanak a te földeden, hogy bűnbe ne ejtsenek téged ellenem; mert ha az ő isteneiket szolgálád, vesztedre lenne az néked.

Code: mosesII-23-31-33. **FAJGYŰLŐLŐ NÁCI DISZNÓKI**

BIBLIA, MÓZES II. KÖNYVE 23. rész

Igéret és parancs a kananeusok kiűzésére.

20. Imé én * Angyalt bocsátok el te előtted, hogy megőrizzen téged az útban és bevigyen téged arra a helyre, amelyet elkészítettem.

* rész 23. 1.

21. Vigyázz magadra előtte és hallgass az ő szavára; meg ne bosszantsd őt, mert nem szenved el a ti gonoszságaitokat; mert az én nevem van ő benne.

22. Mert ha hallgatándasz az ő szavára; és mindazt megcselekedéded, amit mondok: akkor ellensége leszek a te ellenségeidnek és szorongatom a te szorongatóidat.

23. Mert az én Angyalom te előtted megyen és beviszen téged az emoreusok, khitteusok, perizeusok, kananeusok, khivvensok és jebuzeusok közé és kiirtom azokat.

24. Ne imádd azoknak isteneit és ne tiszteld azokat és ne cselekedjél az ő cselekedeteik szerint; hanem inkább döntögesd le azokat és tördeld össze bálványaikat.

25. És szolgáljátok az Urat a ti Istenteket, akkor megáldja a te kenyeredet és vizedet és eltávolítom ti közületek a nvavalyát.

26. El sem vetél, * meddő sem lesz a te földeden semmi; napjaid számát teljessé teszem. * 5 Móz. 7. 14.

27. Az én rettentésemet bocsátom el előtted és minden népet megrettentek, amely közé mégy és minden ellenségedet elfutamtatom előtted.

28. Darazsat * is bocsátok el előtted és kiűzi előled a Khivveust, Kananeust és Khitteust. * Józsa. 24. 13.

29. De nem egy esztendőben űzöm őt ki előled, hogy a föld pusztává ne legyen és meg ne sokasodjék ellened a mezei vad.

30. Lassan-lassan űzöm őt ki előled, míg megszaporodol és bírhatod a földet.

31. És határod a véres tenger-től a filiszteusok tengeréig vetem és a pusztától fogva a folyóvízig:

Code: mosesII-23-20-31. **Ma is alkalmazott kenyér(sós) és ivóvíz(szenyezett) eltérési néptárs!**

Software népirtáshoz?

Luzsénszky Alfonz:

תלמוד

A TALMUD

MAGYARUL

83 FAJTA BETEGSÉG
OKOZHATÓ
konyhasó hiányos
étellel
és nem desztillált
ivóvízzel!

MA IS ÉRDEKES TUDNIVALÓK:

A reggeli evés jó hatása

A KONYHASÓ (NaCl)
NEM MÉRGEZ, SŐT
GYÓGYÍT!

A TERMÉSZET MAGA IS
DESZTILLÁLÁSSAL
HOZ LÉTRE IVÓVIZET
A TENGERVÍZBŐL!

A desztillált víz a
legjobb ivóvíz!

Hatvan futó sem éri azt utól, aki korán reggel eszik.
93 b. lap. Betegség alatt az epét kell érteni, még pedig
azért, mert az 83 betegségnek van kitéve; a „betegség” szó
ugyanis ezt a számot adja. De mindezt elűzi egy sóskenyér
s rá egy konyhasó víz. (Ugyanez áll a Baba m. 107 b. alatt is.)
Ha a társad számárnak nevez, tégy egy nyerges ma-
gadra. Szükségből a kutya a ganéjt is megesz. Ha a társadat
szólitottad, és nem ad feleletet, lökj rá egy nagy falmi.

Miézer rabbi mondá: Az egész világ az óceán vizeiből
iszik, amelyek a felhőktől édesek lesznek; ebből következik,
hogy a felhők megerősödnek és felszállnak az égre, majd
mint valami tömlő, kinyitják a szájukat és befogadják az
esővizet.

10 a. lap. Legelőször Izrael országa teremtett, aztán
az egész világ. Izrael országát maga az Ur öntözi, az egész
világot pedig egy követe. Izrael országa esővizet iszik, az
egész világ pedig a maradékot. Izrael országa iszik először
és aztán az egész világ, hasonlóképp egy olyan emberhez, aki
sajtot készít s az élvezhető részt kiválasztja, a hasznavehetet-
lent meg ott hagyja.

Luzsénszky talmud-fordításának bírósági hitelesítése

AMIT A TALMUD IS BIZONYÍT:

A sózás és desztilláltvíz
ivás ellenzői tudatosan rontják
a nem kóser étrendűek zsidók
és nemzsidók egészségét?!

IV. Furcsa Talmud-per indult meg 1996-ban. Könyvem
1990-ban megjelent 11. kiadásának 4. füzetéből makulatura
gyanánt eladott példányait foglalták le Debrecen táján, s
ebből emelt az ügyesség vádat. Kérte a füzet elkobzását, ezt
azonban úgy a vizsgálóbíró, mint a kir. tábla elutasította.
Erre szakértőként kihallgattatta a rabbiképző szeminárium
talmudtanárát, azonban ez is kénytelen volt fordításom tár-
gyi hűségét elismerni. A vádlanács 8489/1996. sz. határozá-
sával büncselekmény híján megszüntette az eljárást. A kir.
ítélőtábla ezt a határozatot 11.42/1997. sz. határozatával jog-
erőre emelte.

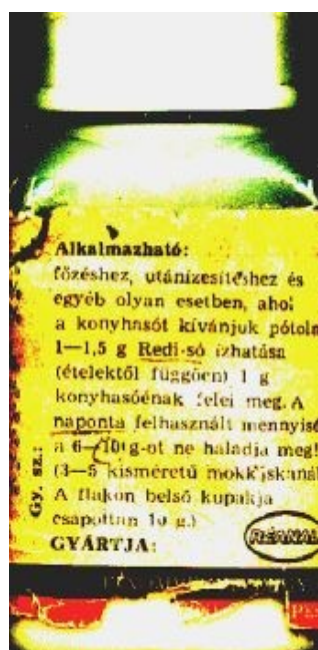
Budapest, 2003. XII. 17.
Teflalussy András

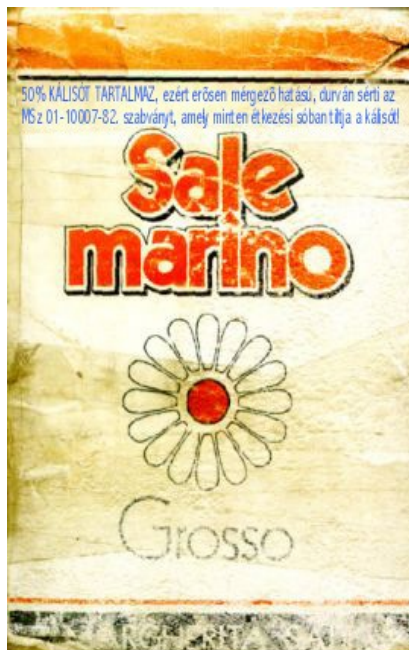
Kód: talmud-software-1

Nem zsidók részére hazánkban árusított kálisóval kevert konyhasók

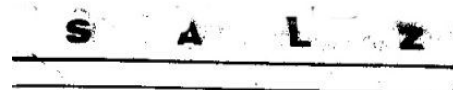


Készült: 60% só (nátrium-klorid), 40% kálium-klorid és csomósodást gátló (E 536) felhasználásával.
 Gyártja: SARA LEE Kávé és Tea Rt. Záhonyi Gyára, 4625 Záhony, Gyár u. 1.
 Forgalmazza: SARA LEE Hungary Kávé és Tea Kft. 1078 Budapest, István u. 23-25.





Code: aleMarinoBp1b



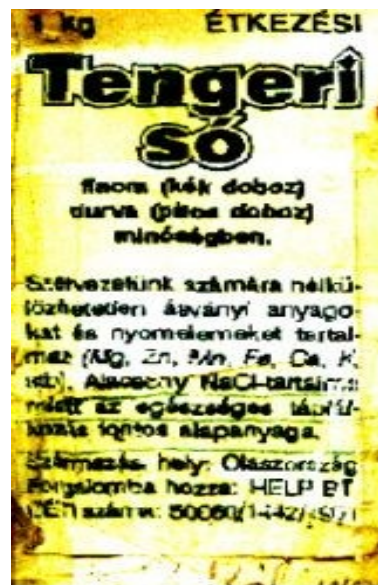
Csökkentett nátriumtartalmú só
1 kg
Minőségét korlátlan ideig megőrzi.
Összetétele: 60% NaCl, 40% KCl
Tartalma: 24% Na, 25% K
Sózó hatása megegyezik az étkezési sóéval!
Gyártja és forgalmazza:
COMPACT DOUWE EGBERTS RT.
BUDAPEST
Száras helyen tartandó.
Egészséges emberek részére ajánlott a keringési betegségek (pl. magas vérnyomás) megelőzése céljából.
Vese-, szív- és érrendszeri betegségben szenvedők kezelőorvosuk egyetértésével alkalmazhatják. Verospiron szedése esetén használata nem javasolt! A naponta felhasznált mennyiség a 6–10 g-ot ne haladja meg!
Fogyasztása az egészséges állapot megőrzésére javasolható.

Az MSZ 01-10007-82 kötelező
MAGYAR SZABVÁNY
A KÁLISÓ LEGKISEBB
MENNYISÉGÉT IS
TILTJA!



Code: Douwe-só 1a

Compact Douwe Egberts Rt
B u d a p e s t 5 997300 644407



A "SALE MAINO" elnevezésű "nátriumszegény só" hamis felirata ez edszázaléknál is kisebb "nyomelemnyi") mennyiségűnk hazudja az 50% kálsótartalmat.
Code: aleMarinoBp1a



Nettó mennyiség: 60db (45g)

Aktív összetevők:
tablettánként

Név	Menny.: 125mg	RDÁ% 13%
Nátrium (nátrium kloridból)	125mg	13%
Kálium (kálium glükonátból)	73mg	2,5%
Sejtsó	61mg	*

homeopátiás készítmény benne:
 Kalcium fluoratum 6X (D6)
 Kalcium foszforikum 3X (D3)
 Vas foszforikum 3X (D3)
 Kálium klorid 3X (D3)
 Kálium foszforikum 3X (D3)
 Kálium szulfurikum 3X (D3)
 Magnézium foszforikum 3X (D3)
 Nátrium klorid 6X (D6)
 Nátrium foszforikum 3X (D3)
 Nátrium szulfurikum 3X (D3)
 Acidum szilícium 6X (D6)
 Kalcium szulfurikum 3X (D3)

Összetevők: Nátrium klorid, kálium glükonát, laktóz, növényi magnézium-sztearát (hordozó), növényi sztearinsav, polivinil-pirrolidon, szilícium dioxid, hidroxil-propil-metil-cellulóz, növényi zselatin.

Code: EUgyilkosVivega1a

VIVEGA®

Felhasználási javaslat:

Mindenféle étel elkészítéshez, levesek, főzelékek, saláták, öntetek hozzájárul, ízének csökként. Működésben az ajánlott étel fogyasztása a napi 100g-os ajánlott fogyasztás. Mivel ez a termék csökkentett nátriumtartalmú, ezért segít Önnek, hogy a nátrium fogyasztást csökkentse, a kálium bevitelét növelje és kedvező befolyással a nátrium-kálium egyensúlyt. A termék fogyasztása mind az étel ízének, mint az étel egészségének érdekében az étel elkészítéséhez a konyhasó formájában felhasználható nátrium mennyiségét, de különösen javasolt nátrium-szegény étel elkészítéséhez.

Mely javasolt: veseelégtelenség, székéltelenség, kálium-vesztést okozó gyógyszerek szedése esetén, ezért a készítmény étrendi felhasználása előtt konzultáljon kezelőorvosával!

Összetevők: konyhasó, kálium-klorid, E 100, E 102, E 104, E 105, E 107, E 108, E 109, E 110, E 111, E 112, E 113, E 114, E 115, E 116, E 117, E 118, E 119, E 120, E 121, E 122, E 123, E 124, E 125, E 126, E 127, E 128, E 129, E 130, E 131, E 132, E 133, E 134, E 135, E 136, E 137, E 138, E 139, E 140, E 141, E 142, E 143, E 144, E 145, E 146, E 147, E 148, E 149, E 150, E 151, E 152, E 153, E 154, E 155, E 156, E 157, E 158, E 159, E 160, E 161, E 162, E 163, E 164, E 165, E 166, E 167, E 168, E 169, E 170, E 171, E 172, E 173, E 174, E 175, E 176, E 177, E 178, E 179, E 180, E 181, E 182, E 183, E 184, E 185, E 186, E 187, E 188, E 189, E 190, E 191, E 192, E 193, E 194, E 195, E 196, E 197, E 198, E 199, E 200, E 201, E 202, E 203, E 204, E 205, E 206, E 207, E 208, E 209, E 210, E 211, E 212, E 213, E 214, E 215, E 216, E 217, E 218, E 219, E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 225, E 226, E 227, E 228, E 229, E 230, E 231, E 232, E 233, E 234, E 235, E 236, E 237, E 238, E 239, E 240, E 241, E 242, E 243, E 244, E 245, E 246, E 247, E 248, E 249, E 250, E 251, E 252, E 253, E 254, E 255, E 256, E 257, E 258, E 259, E 260, E 261, E 262, E 263, E 264, E 265, E 266, E 267, E 268, E 269, E 270, E 271, E 272, E 273, E 274, E 275, E 276, E 277, E 278, E 279, E 280, E 281, E 282, E 283, E 284, E 285, E 286, E 287, E 288, E 289, E 290, E 291, E 292, E 293, E 294, E 295, E 296, E 297, E 298, E 299, E 300.

100 g tápértéke	
Energia:	333 kJ (79 kcal)
Fehérje:	4,0 g
Szénhidrát:	7,0 g
Zsír:	0,25 g
Na :	17,0 g
K :	20,0 g
Mg :	0,1 g

Tárolás: sötét, száraz helyen, szobahőmérsékleten, levegőtől elzárva.

DETI engedély száma: 1470/D

Gyártja:
Heródecs Bt.
2051 Bátorbágy,
Nagy u. 17.



2006.03.18.

A kálissóval haláloosan mérgezővé tett Európai Unió "mérgező" fűszer-keverék

Code: EUgyilkos

VIVEGA®
Csökkentett nátrium tartalmú sókeverék zöldség-, fűszerekkel, káliummal és magnéziummal

250 g

FŐZZÖN MÁSKÉPPEN!

Minőségét megőrzi: a hűtőben jelzett időpontig



A VALÓBAN "MÉRGEZŐ" (MEGMÉRGEZETT) FŰSZER!



Magyarországon elitkolt
kálisó mennyiséggel
árult Bad Ischler só.
Code: BadIschlerBp1a

H BAD ISCHLER FINOM KRISTÁLYSÓ: **jódosított**
Zárva és száraz helyen tárolni. Minőségét megőrzi:
a doboz alján feltüntetett időpontig
Készült: étkezési só, káliumklorid, E 535, csomósodás-
gátió felhasználásával káliumjodid 25 mg/kg

Težina punjenja/Količina/Nettó tömeg:
e500g

HR Proizvodač: Salinen Austria, A-4820 Bad Ischl
Uvoznik: Salinen Varaždin d.o.o., PP. 44 Varaždin

SL Proizvajalec: Salinen Austria, A-4820 Bad Ischl
Uvoznik: Salinen d.o.o., Kočevarjeva ul. 7, Maribor

H Gyártja: Salinen Austria, A-4820 Bad Ischl
Forgalmazza: Salinen Budapest Kft
1137. Radnóti Miklós u. 2.,
KERMI eng.: K-2001/000232-1, OÉTI: 50060/90/2001

www.salinen.com

4.

Kóser bolti sókban nincs kálisó

KOSHER SÓ Izraelből

Az Izraeli kosher
üzletben vásárolt só
tisztá nátrium-klorid
(NaCl), teljesen mentes
a mérgező kálisótól és
minden más
ásványi sótól is.

Code: koshersó izraeli

KOSHER SÓ

OÉTI által is
engedélyezett
teljesen tiszta
nátriumklorid
(kosher) tengeri
(eredetű) só
védi a vallásos
zsidók egészségét.
kálisó sincs benne,
legkevesebb sem!

5.

**AZ EGÉSZSÉGÜGYI MINISZTERIUM ÉS A FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG
IS LETAGADTÁK, HOGY A NEM KÓSER BOLTOK A KONYHASÓT
KÁLISÓVAL ÖSSZEKEVERTEN ÁRUSÍTJÁK**

EGÉSZSÉGÜGYI MINISZTERIUM
Társadalmi Kapcsolatok Titkársága

Cím: Budapest, 1051
V. Arany János u. 6-8.
Telefon: 332-3100
Telefax: 302-0925, 269-1876
Telex: 22-4337
☐ Budapest, 1245
Pf. 987

Tárgy:

Hív.szám:

Melléklet:

Előadó: Dr. Zubek/Vné.

Válasz esetén kérjük levelünk számára és
ügyintézőnkre hivatkozni!

Szám: 86.393/99.

Agroanalisis Tudományos Társaság
Környezetvédelmi és Gazdaságosság
Ellenőrző Központja

Tejfalussy András részére

BUDAPEST
Lajos u. 115.

1036

Tisztelt Tejfalussy András!

Dr. Torgyán József földművelési és vidékfejlesztési miniszternek írott és illetékeségből az
Egészségügyi Minisztériumba áttett levelére az alábbiakban válaszolok.

Az étkezési célra felhasználható konyhasórol a Magyar Szabványügyi Hivatal által kibocsátott
Msz -01-1007/1982. szabvány intézkedik. A szabvány alkalmazását az Ipari és Kereskedelmi
Minisztérium (IKM) által kibocsátott, az egyes nemzeti szabványok kötelező alkalmazásáról
szóló 30/1994. (VII.8.) IKM rendelet tette kötelezővé.

Amennyiben a szabványban foglalt előírásoktól eltérést észlel, az IKM jogutódjához, a
Gazdasági Minisztériumhoz fordulhat.

Budapest, 1999. november 22.



Kód: S0 MSZ EÜM

Tisztelettel:

Dr. Sasadi Judit
főosztályvezető

mls/kt

FOGYASZTÓ-MÉRGEZÉSBEN BŰNSEGÉDKEZÉS
MEGÁLLAPÍTÁSA IRÁNTI BÍRÓSÁGI KERESÉT
A PTK. 484-487. §. ALAPJÁN:

Code: FogyVedCsalEllenBir080709

NFH NEMZETI
FOGYASZTÓVÉDELMI
HATÓSÁG

FOGYASZTÓVÉDELMI FŐOSZTÁLY
ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI OSZTÁLY

Iktatószám: EEO-00438/0002/2008.
Ügyintéző: Selmedei Zsuzsanna
Telefonszám: 459-48-19
Tárgy: válaszlével

Tejfalussy András úr, okl. mérnök,
mérés-technikai szakértő
részére

1036 Budapest,
Lajos utca 115.

Tisztelt Uram!

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatósághoz érkezett bejelentésevel kapcsolatban az
alábbiakról tájékoztatjuk

2008. február 06.-i keltetésű beadványában foglaltak alapján a Nemzeti Fogyasztóvédelmi
Hatóság Élelmiszer- és Vegyipari Laboratóriuma vizsgálatot végzett 10 féle különböző tengeri
sóból. A 2008 márciusi laboratóriumi eredmények alapján a mért kálium tartalom egyetlen
esetben sem haladta meg a 0,025 m/m%-ot. Erről Önt írásban,
EEO-33-2/2008 ügyszámon, 2008. március 12. dátummal tájékoztattuk.

Sajnálattal tapasztaltuk, hogy küldeményünk a postai „nem kereste” megjelöléssel
visszaérkezett. Ezért akkori részletes tájékoztatásunkat ismételtelen megküldjük, és kérjük az
abban foglaltak szíves elfogadását.

Budapest, 2008. július 11.

Üdvözlettel


Csajágl Éva
főosztályvezető-helyettes



MEL:EEO-32/2/2008. sz. levél

** A fent hivatkozott másik iratukban
1 esetet megneveztek, amikor messze
meghaladta a kálium tartalom ezt az
értéket (= gátlástalanul hazudnak)!
A fokozott reklámozása következtében
legalább háromszor annyian esznek
"tengeri sónak" nevezett, a tengeri
konyhasó:kálisó arányánál 30-szot is
több (!) kálisót tartalmazó, mérgezett
sókeverékeket, vagyis kb. 3 millió (!)
magyar eszik mérgezett sót, naponta!*

Code2: FMBalperesiKarokozas080709

**KÉREM TOVÁBBÍTANI A TÁRGYBELI EDDIGI
KÖZÉRDEKŰ BEJELENTÉSEIMET AZ ÖNÖK
JOGSÉRTÉSEIVÉL SZEMBEN IS ÍTÉLKEZÉSI
JOGKÖRREL RENDELKEZŐ BÍRÓSÁGHOZ:**

1./ A Posta nem értesített, s nem kézbesítette
ki részemre a hivatkozott márciusi "választ".
2./ Követelem, hogy állítsák helyre a minden
étkezési sóra kötelező kálium határértéket
előíró MSZ-01-10007-82. magyar szabvány
kötelező betartását, s kötelezően írassák rá a
káliumtartalmat valamennyi élelmiszere és
élelmiszer alapanyagra, amelyik szabványsértő
"étkezési sóval", vagy egyébként belejuttatott
valamilyen kálium-sóval készült. Mérési adat
ellenes a fiziológiás káliumdózisnál sokkal
nagyobb káliumbevitelnek "nem mérgezőnek"
minősítése, lásd az OÉTI által végeztetett, de
a rendőrség szakértőjeként letagadott hazai
mérési adatok tényleges eredményeiről itt
mellékeltem, a magyar tudományos akadémiai
mérési szakértői munkacsoportunk által
rögzített, Igazságügyi Orvosszakértői Intézet
vezető által is megerősített, "emlnta1ak-dk" jelű
emlékeztetőinket. Sőt a 13.B.24.211/1993/2.
(mellékeltem) PKKB-bírói megítélés szerint is
"bűncselekmény bünpátolásának" számít az
Önök kiválogatott sók bemérésére alapozó, s
a kálium dózis határértékek vonatkozásában
is megtévesztő, hamis állásfoglalása, s
szabványsértő étkezési sók más elnevezések
alatt forgalmazni, felhasználni megengedése.
Erről "NepírtoNahianyKtobbletFunetei2"
jellel mellékelem a Nobel-díjas kutatók
szórási csalást leleplező eredményeit is! A
további mérési bizonyítékok is láthatók a
www.aquanet.fiv.hu honlapunkon!

Budapest, 2008. 08. 09. Tejfalussy András

6.

MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

MSZ-01-10007

Étkezési (őrölt, párolt, asztali, jódosított, vákuum stb.) só csak akkor hozható kereskedelmi forgalomba ha a következőkben meghatározott minőségi követelményeket kielégíti.

Érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők

1. táblázat

Jellemzők	Mérték	Követelmények
Szín		fehér, szürkésfehér, enyhén sárgás
Szag		szagtalan
Iz		idegen íztől mentes
Szemmel látható szennyező anyag		nyomokban
1,12 mm-es szitán fennmaradó rész:		
asztali sónál	% legfeljebb	25,0
asztali finomsónál	% legfeljebb	3,0
vákuum és párolt sónál	% legfeljebb	1,0
Nátriumklorid-tartalom (NaCl)	% legalább	<u>97,0</u>
Víz-tartalom	% legfeljebb	1,0
Vízben oldható rész	% legfeljebb	2,0
Kalcium-tartalom (Ca)	% legfeljebb	0,5
Magnézium-tartalom (Mg)	% legfeljebb	0,2
Szulfát-tartalom (SO ₄)	% legfeljebb	1,5
Káliumjodid-tartalom (KI)	mg/kg legalább	15,0
jódosított sónál	mg/kg legfeljebb	25,0
Cink-tartalom (Zn)	mg/kg legfeljebb	10,0
Réz-tartalom (Cu)	mg/kg legfeljebb	5,0
Ólom-tartalom (Pb)	mg/kg legfeljebb	2,0
Arszén-tartalom (As)	mg/kg legfeljebb	1,0
Vas-tartalom (Fe)	mg/kg legfeljebb	50,0
Ásványolaj-tartalom	% legfeljebb	0,01

A MAGYAR SZABVÁNY VALAMENNYI NEM KÓSER ÉTKEZÉSI KONYHASÓBAN IS TILTJA A KÁLISÓ LEGKISEBB MENNYISÉGÉT IS.

7.

A WHO-, EU-, S HAZAI ÉLELMISZER RENDELETI (ÉLETRÖVIDÍTŐ HAMIS) ELŐÍRÁSOK, MEGSÉRTVE A MAGYAR SZABVÁNYT, „MEGENGEDIK”, HOGY A NEM KÓSER ÉTKEZÉSI SÓK, A KONYHASÓ HELETT, (AKÁRMENNYI) KÁLISÓT TARTALMAZZANAK:

WHO kódexes család

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
CAC/VOL. IX (Ed. 1)

CODEX ALIMENTARIUS
VOLUME IX

CODEX STANDARDS FOR
FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES
INCLUDING
FOODS FOR INFANTS AND CHILDREN
AND
RELATED CODE OF HYGIENIC PRACTICE

Az ENSZ szervezetek e kiadványa hamis.
Az 1.2.1. pontja ajánlja azt, hogy a konyhasót
korlátlanul helyettesítsék kálisóval
a gyermekétkeztetésben:

"1.2.1. The composition of salt substitution
shall be as: (a) Potassium sulfate,
potassium, ..., Not limited, except that ...".

FIRST EDITION



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS
WORLD HEALTH ORGANIZATION
Geneva, 1982



Kód: WHO Codex 1

1.2 Salt substitutes as such

1.2.1 The composition of salt substitutes shall be as follows:

- (1) Potassium sulphate; potas-
sium, calcium or ammonium
salts of adipic, glutamic,
carbonic, succinic, lactic,
tartaric, citric, acetic,
hydrochloric or orthophos-
phoric acids, and/or

} Not limited, except
that it not to exceed
4% m/m and 80% 3%
m/m of the salt sub-
stitute mixture

Code: WHO Codex 1a

Magyarországi egészségügyi hatósági család:

Tápanyagtáblázat

Táplálkozásban
és tápanyag-összetétel

Szerkesztette:
Dr. Bíró György
Dr. Lindner Károly

A sportolóknak legalább 15-25 gramm NaCl napi evését ajánlják, másoknak viszont 1 grammot?!
Mindenkinek napi legalább 3,5 gramm kálium evését ajánlanak, pedig csak 0,4-0,8 gramm kell, s a napi 3,5 gramm ronthatja a szív működését!

A sportolók ásványianyag-szükséglete sportágak szerint (napi)

Ásványianyag	Sportolók	
	erő, gyors erő jellegű sportágakban	állóképességi sportágakban
Kalcium (Ca)	1,8-2,5 g	1,5-2,0 g
Foszfor (P)	3,4-4,0 g	3,0-3,5 g
Kálium (K)	3-5 g	3-5 g
Kén (S)	1,4-2,7 g	1,4-2,1 g
Nátrium (Na)	6-8 g	8-10 g
Klór (Cl)	9-12 g	12-15 g
Konyhasó (NaCl)	15-20 g	20-25 g
Magnézium (Mg)	0,4-0,5 g	0,3-0,4 g
Vas (Fe)	15-20 mg	15-20 mg
Cink (Zn)	15-20 mg	15-20 mg
Réz (Cu)	4-8 mg	4-8 mg
Kobalt (Co)	10-12 µg	10-12 µg
Jód (I)	0,3 mg	0,3 mg

Durva (átlagszámítási) család, hogy a naponkénti min. 0,05 - 8 gramm közötti átlagos nátriumesztés "biztonsági tartalékkal" együtt pótlására* napi max. 2 gramm nátriumótlást ír elő! (Code: Tápanyagtáblázat4).

23. táblázat

Biztonsági tartalékkal megnövelt ásványianyag-beviteli értékek

Életkor	Nátrium (mg)	Klorid (mg)	Kálium (mg)	Kalcium (mg)	Foszfor (mg)	Magnézium (mg)	Vas (mg)	Jód (mg)	Fluor (mg)	Cink (mg)	Réz (mg)	Krém (mg)	Mangán (mg)	Szelen (mg)	Molibdén (mg)
Csecsemő, gyermek															
0-6 hó	200	300	500	360	190	50	6	0,040	0,3	3	1,0	0,02	1,0	0,010	0,03
7-12 hó	400	600	800	540	280	70	8	0,050	0,5	5	1,0	0,04	1,0	0,012	0,04
2-3 év	500	800	1000	800	620	150	8	0,070	0,8	5	0,6	0,06	1,2	0,015	0,05
4-6 év	700	1100	1400	800	620	200	10	0,090	1,0	6	0,7	0,08	1,7	0,020	0,08
7-10 év	900	1400	1600	800	620	250	10	0,120	1,5	7	0,8	0,12	2,5	0,030	0,15
Fiúk															
11-14 év	2000	3000	3100	1000	775	350	12	0,150	1,5	9	1,0	0,12	4,0	0,045	0,25
15-18 év	2000	3000	3500	1000	775	380	12	0,150	1,5	10	1,2	0,12	4,0	0,050	0,25
Férfiak															
19-30 év	2000	3000	3500	800	620	350	12	0,130	1,5	10	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
31-60 év	2000	3000	3500	800	620	350	12	0,150	1,5	10	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
60 év felett	2000	3000	3500	1000	775	350	12	0,150	1,5	10	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
Lányok															
11-14 év	2000	3000	3100	1000	775	350	15 ¹	0,150	1,5	9	1,0	0,12	4,0	0,045	0,25
15-18 év	2000	3000	3500	1000	775	350	15 ¹	0,150	1,5	9	1,2	0,12	4,0	0,050	0,25
Nők															
19-30 év	2000	3000	3500	800	620	300	15 ²	0,150	1,5	9	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
31-60 év	2000	3000	3500	800	620	300	15 ¹	0,150	1,5	9	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
60 év felett	2000	3000	3500	1000	775	300	12	0,150	1,5	9	1,4	0,12	4,0	0,060	0,25
Terhesség	2000	3000	3500	1200	930	480	15 ²	0,175	1,5	13	1,8	0,12	4,0	0,065	0,25
Szoptatás	2000	3000	3500	1200	930	450	15 ²	0,200	1,5	13	1,8	0,12	4,0	0,075	0,25

(Code: tápanyagtábl3)

* Javított maximális bevitel

** Az értékek a nem anyatejrel táplált csecsemők vonatkozásában érvényesek.

¹ Erdei hasvétel esetén többletvitaminbevitelt kell gondoskodni.

² Második trimeszertől +8 mg, harmadik trimeszertől +10 mg.

Csalás a "napenkénti 3,5 gramm kálium fogyasztás" előírása is, mert napi 2,2 - 3,5 gramm felett az EKG is torzúk.

TIMSÓ : gyomorfalat és bélfalat is "kicszerző" mérgező hatású, ARCHEIMER-KÖRT IS OKOZÓ ALUMÍNIUMVEGYÜLET!

88. táblázat folytatása

Adalékanyag neve	EK szám	ADI érték mg/kg	Funkció
Szorbit	E 420	N.S.	édesítő-, nedvesítőszer, komplexképző, lágyító, texturáló
Szorbitán-monosztearát	E 491	25	emulgeáló, stabilizáló
Timsó	E 522	nincs	szilárdítószer
Tragant	E 413	N.S.	stabilizáló-, sűrítőszer
Trikálcium-foszfát	E 341	70	lesülést és letapadást gátló
Xantan	E 415	N.S.	stabilizáló-, sűrítőszer
Zsírsvak mono- és digliceridjei	E 471	N.S.	
Zsírsvak mono- és digliceridjeinek citromsavésztere diacetilborkósav-észter ecetsavésztere tejsavésztere		N.L. 30 (borkósav) N.L. N.L.	emulgeáló, stabilizáló emulgeáló emulgeáló, stabilizáló emulgeáló, stabilizáló
Zsírsvak nátrium- és káliumsói	E 470	N.L.	emulgeáló

N.L. = N.S. = nem limitált (Az ADI számértékére vonatkozik)

A "belsőszilárdító" mérgező timsó számszerű korlát nélküli mennyisége van megengedve bármelyik (nem köser) élelmiszer esetében!

Savak (savanyítók) és sók

Az élelmiszerek és az italok gyártásának különböző fázisaiban az íz, a szín vagy az állomány kialakítása, ill. stabilizálása céljából, továbbá a pH szabályozására a 89. és a 90. táblázatban felsorolt savakat és sókat szabad felhasználni. Amint a táblázatból is látható, az egyes anyagoknak különféle technofunkciós tulajdonságaik vannak, így a kémiai jellemzők alapján való osztályba sorolás (savak, sók) tulajdonképpen nem szerencsés, bár az egész világon ez a gyakorlat alakult ki.

Az engedélyezett szerves savak és sók többségének nincs limitált ADI értéke, ezek a helyes termelési gyakorlattal összhangban szabadon felhasználhatók. A felsorolt szerves savakat a konzervipar csak bizonyos speciális élelmiszerek előállítására alkalmazza, minimális mennyiségben. Nagy hígításban ezek a savak már nem tekinthetők egészségre ártalmasnak. Töményen azonban még az ún. étkezési savak is erősen maró hatásúak, ezért mérgező és veszélyes anyagnak minősülnek. A

276 A timsó kicserzi a gyomor- és a bél falát is. Csökkenti a táplálékhasznosulás mértékét. A timsóval mérgezett sokkal több élelmiszert kell vásároljon ahhoz, hogy ne hajjon éhen.

Kód: Tápanyagtáblázat276

velük végzett munka mindig nagy körültekintést és óvatosságot igényel. Az előírt egyéni védőeszközök (védőszemüveg, kesztyű, csizma, esetleg ruha) használata kötelező!

89. táblázat

Az élelmiszeriparban felhasználható savak és savanyítók jellemzői

Név	EK szám	ADI mg/tt kg/nap	Technofunkciós tulajdonság
Adipinsav	E 355	5	savanyító
Almasav	E 296	N.L.	savanyító, ízesítő
Borkósav	E 334	30	sav, komplexképző, antioxidáns, szinergista
Citromsav	E 330	N.L.	sav, komplexképző, ízesítő, antioxidáns
Ecetsav	E 260	N.L.	savanyító-, tartósítószer
Fumársav	E 297	N.L.	savanyító, ízesítő
Foszforsav (orto)	E 338	70	savanyító, antioxidáns
Glukono-deltalakton	E 375	N.L.	savanyító, állomány- módosító
<u>Kénsav</u> ?	E 513	?	savanyító
Sósav	E 507		savanyító
Tejsav	E 270	N.L.	savanyító, tartósító, ízesítő

N.L. = nem limitált

Csak a nem kóser élelmiszereket savanyítják az ételleget helyett a veszedelmesen mérgező, akármennyi életveszélyes kénsavval?!

90. táblázat

Az élelmiszeriparban felhasználható sók jellemző adatai

Név	EK szám	ADI mg/tt kg/nap	Technofunkciós hatás
Acetátok <u>nátrium-</u> <u>kálium-</u> <u>kalcium-</u>	E 262 E 261 E 263	N.L.	pufferáló tartósító, pufferáló komplexképző, stabilizáló, tartósító
Citrátok <u>kalcium-</u> <u>kálium-</u> <u>nátrium-</u>	E 333 E 332 E 331	N.L.	pufferáló, komplexképző, szilárdító pufferáló, komplexképző pufferáló, komplexképző

**Életveszélyes káliumvegyületeket használnak
számszerű mennyiségi korlátozás nélkül!** 277

A szabványt sértő, életrövidítési célú tudatos országgyűlési/hatósági csalás, hogy rendeletileg megengedték a „csökkentett nátriumtartalmú” és „nátriumszegény” étkezési sók forgalomba hozatalát, semmibe véve a magyar szabványt, amelyik valamennyi étkezési sóra vonatkozóan kötelező jelleggel előírja a legalább 97%-os konyhasó tartalmat. A csalást úgy valósítják meg, hogy a kálisót nem említő élelmiszerrendelet alapján kicserélik a konyhasót kálisóra a nem kóser étkezési sókban (a mózesi-talmud népiértéktől -nek megfelelő gyakorisággal):

1995. évi XC. törvény

az élelmiszerekről¹, egységes szerkezetben a végrehajtásáról szóló [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] együttes rendelettel

[Vastag betűvel az 1995. évi XC. törvény (a továbbiakban: **Ét.**), vékony betűvel az [REDACTED]
[REDACTED] (a továbbiakban: **Vhr.**) szövege]

E törvény célja, hogy meghatározza a közfogyasztásra szánt nyers, félkész vagy feldolgozott élelmiszerek előállításának, forgalomba hozatalának feltételeit oly módon, hogy biztosítsa a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, és segítse e termékek országok közötti szabad áramlását.

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának (5) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - az érdekelt miniszterekkel egyetértésben - a következőket rendeljük el:

8. számú melléklet az [REDACTED]

A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek típusai és követelményei

[REDACTED] 1.² Az egészséges csecsemők és kisdetek táplálására szolgáló élelmiszerek olyan termékek, amelyek kielégítik a csecsemők és kisdetek speciális igényeit és felhasználhatók a 4 hónaposnál idősebb csecsemők étrendjének összeállításához a felnőtt korban fogyasztott ételekhez való fokozatos hozzászoktatás során.

2. Diétás élelmiszerek:

i) Tejcukormentes élelmiszer az a tejtermék, amelyben a laktóztartalom fogyasztásra kész állapotban kevesebb mint 0,1 g/100 g, illetve 0,1 g/100 ml és az azzal összehasonlítható hagyományos élelmiszer jelentős mennyiségű laktózt tartalmaz.

j) Csökkentett nátriumtartalmú élelmiszer:

- csökkentett nátriumtartalmú az a hűskészítmény, amelynek nátriumtartalma legfeljebb 300 mg/100 g;
- csökkentett nátriumtartalmú az a sókeverék, amelynek nátriumtartalma legfeljebb 19 g/100 g;
- nátriumszegény az a só, amelynek nátriumtartalma legfeljebb 120 mg/100 g lehet;
- nátriumszegény az az élelmiszer, amelynek nátriumtartalma nem több, mint a vele összehasonlítható termék nátriumtartalmának 50%-a, legfeljebb azonban 120 mg/100 gramm;
- kifejezetten nátriumszegény az az élelmiszer, amelynek nátriumtartalma nem több, mint az azzal összehasonlítható termék 50%-a, legfeljebb azonban 40 mg/100 gramm.

[REDACTED] k)³ Gluténmentes az az élelmiszer, amelynek előállításánál nem használnak búzát, tönkölybuzát, árpat, rozsot, zabot és ezek hibridjeit, vagy ezekből származó készítményeket (beleértve a keményítőt és élelmi rostokat is), és előállítása olyan körülmények között történik, amely garanciát nyújt arra, hogy az említett gabonafélékből származó anyagok nem kerülhetnek be az élelmiszerbe.

1 Kihirdetve: 1995. XI. 4.

2 Megállapította: 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 3. számú melléklet 2. Hatályos: 1999. IV. 30-tól.

3 Megállapította: 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 3. számú melléklet 3. Hatályos: 1999. IV. 30-tól.

4 Módosította: 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 15. §(1).

A konyhasó pótlás akadályozással és a kálium pótlás felgyorsításával a nem kóser étkezésűeket (zsidókat is) kiirtó életrovidítés az USA Akadémiájáról szervezett tudományos jellegű csalás:

Recommended Dietary Allowances

10th Edition



Subcommittee on the Tenth Edition of the RDAs
Food and Nutrition Board
Commission on Life Sciences
National Research Council



NATIONAL ACADEMY PRESS
Washington, D.C. 1989

USA-Dietary-K Estimate of Requirements

Adults Potassium requirements have been evaluated in only a few studies. Although losses on a low or "minimum" potassium diet are small, potassium is less well conserved than sodium (see Table 11-1). Fecal losses are less than 400 mg (10 mEq) per day, and renal losses may approach 200 to 400 mg (5 to 10 mEq) per day (Squires and Huth, 1959). Other losses (e.g. in sweat) are negligible. On

A „komisz” só

A fiziológiai napi szükséglet valójában 15-25 gramm, lásd a fiziológiás (pl. Salsola vagy Ringer) infúziós oldatokkal beádagolt napi konyhasó mennyiségét!

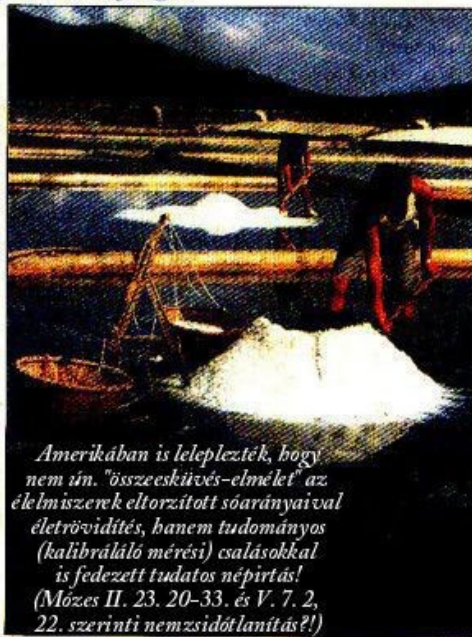
A magas vérnyomás megelőzésére sószegény étrendet ajánlanak. Elegendő lenne napi 0,5-1 gramm só, ennek azonban többszörösét fogyasztjuk. Pedig a só sokáig gyógyszernek számított. Vér-szegénység, erőtlenség, fejfájás és migrén orvoslására szolgált. Sós vizet adtak a légutak megbetegedésekor, emésztési panaszok, reuma-fájdalmak esetén. Gyerekkorunkból emlékezhetünk a forró sóval töltött zacskóra, amit a fülünkre tettek.

De mitől lett „komisz” a só? Az első tanulmányt Lewis Dahl írta, melyben kimutatta, hogy a packányok vérnyomása emelkedik, ha erősen sózott eledelt kapnak. A kísérlethez használt só azonban annyi volt, hogy egy embernek naponta fél ki-

lőt kellene ennie, hogy ugyanakkora dózist vegyen magához. Egy másik kísérletben a világ minden részéről vizsgáltak embereket, az adatok feldolgozása meglepő eredményt hozott. A vérnyomás csökken, ha növekszik a sóbevitel. A legtöbb só fogyasztó népcsoportnak (napi 14 gramm) nem volt magasabb vérnyomása, mint azoknak, akik csak 6 grammot ettek. Négy csoport viszont teljesen kilógott a sorból: jóformán nem ettek sót, és a magas vérnyomást is alig ismerték. Amikor az ő értékeiket is hozzáadták a többiekéhez, csak akkor kapták meg az elvárt értéket. A tudósoknak több rendellenesség is feltűnt, ezért kérték az eredeti adatokat, de hiába. Ehelyett a szerzők újra feldolgozták azokat, új módszerekkel. Az eredmény:

a só hatása a vérnyomásra negatívabb, mint gondolták valaha. Egy német kritikus „adatmasszírozásnak” hívja ezt a módszert.

Rehabilitálják-e valaha vajon a sót? Az amerikai Science szaklap nemrég szemrehányásokat tett a só elleni kampány



Amerikában is leleplezték, hogy nem ún. "összeesküvés-elmélet" az élelmiszerek eltorzított sóarányaival életrovidítés, hanem tudományos (kalibrálási mérési) csalásokkal is fedezett tudatos népiirtás! (Mózes II. 23. 20-33. és V. 7. 2. 22. szerinti nemzsidólanítás!)

aktivistáinak. De a lapok tovább publikálják a sófogyasztás és vérnyomás közötti összefüggés eredményeit. Más tanulmányok is megmutatták, hogy a sószegény étrend nem csökkenti a vérnyomást. Azt is kimutatták, hogy a sóbevitel korlátozása növeli az elhalálozást, és elősegíti a szív- és keringési betegségeket. A vitát a jövő dönti el. Az viszont biztos, hogy a só mellőzése megemeli a koleszterinszintet, de változatlanul koleszterincsökkentő és sószegény táplálkozásra intenek minket. Ember legyen a talpán, aki felismeri, hogy épp mi problémájának okozója. Milyen tanácsot adhatunk a magas vérnyomásban szenvedőknek? Német orvosok szerint a népesség kétharmadánál a vérnyomás nem reagál a sóra. A maradék harmad egyik felénél emelt sófogyasztásnál csökken a vérnyomás, a másik felénél emelkedik. Ákinek magas a vérnyomása, próbálja ki kevesebb sóval, hogy ő melyik csoport-hoz tartozik. Egyszerűen, ne hagyjunk magunknak egyszerűen csak odaszólni.

Jelinek Mária

J. N. J.

ÉLETRÖVIDÍTŐ A TÚL KEVÉS KONYHASÓ, DE A TÚL SOK KÁLIUM EVÉS BEBESZÉLÉSIS!
(Népszabadság 2002. 11. 15.)

CSIPETNYI TRÜKK

A só tartósító hatása a viaszóno tulajdonságában rejlik. Észak-Európa számos vidékén bevett eljárás volt az ősszel tömegesen vágott marha rendszeres sózása. Nálunk a sertés-húsdarabokat a szalonnával együtt sózták, füstölték.

A só megnöveli a víz forrási hőmérsékletét, a víz jobban felmelegszik, mielőtt forni kezdene. Ezért a sós vízben az élelmiszer (a tojás vagy a tészta) magasabb hőmérsékletre melegszik fel, és gyorsabban főhet.

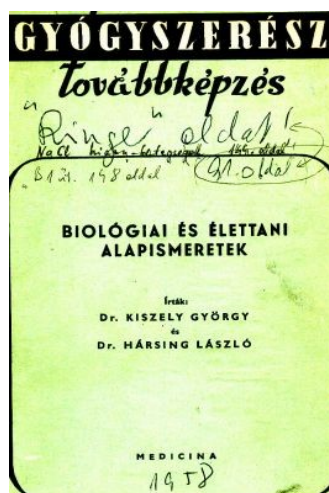
Egy csipet sóval könnyebb felverni a tojásfehérjét. Az avas vaj ismét használható, ha kevés langyos tejjel és egy csipet sóval keverjük el. A vello nem esik ki a csontból, ha főzés előtt mindkét végét besózzuk. A máj nem keményedik meg főzés közben, ha a még nyersen összevágott szeleteket besózzuk, majd fél órára a hűtőszekrénybe tesszük. Nem lesz csomós a rántás, ha csipetnyi sót teszünk bele. Egy kőhegynyi só tisztítja a leégett lábast, eltünteti a zsírfoltot és a vörösbor pecsétjét, kezünk-ről a hagyma és a hal szagát. Sós vízzel friss sörpecsétet, vizes sóval csokoládéfoltot távolíthatunk el.

A konyhasó nem egyéb, mint tengervízből nyert nátrium-klorid vagy bányászott kősó. A zöld só: zöldpetrezselyem, zeller zöldje, saláta, lestyán, csalán, pitypang, útifülevél megszártva, porrá törve, kevés sóval elkeverve. A jódzott só pajzsmirigybetegség esetén használjuk.

A konyhasó, a tengeri só, az asztali só és egyéb énevezésekkel forgalomban lévő sók káliumtartalma sokszor nagyobb a kívánatosnál. A túlzott káliumbevitel pedig felboríthatja a szervezet ionegyensúlyát, csökkenti a veseműködést, visszatartja a folyadékokat, ezáltal meregtelenítési problémákat okozhat. Megzavarja az idegrendszer és a szív működését, ritmuszavart kelt.

Kapja: A Nemzeti Nyomozó Iroda (fax: 443-5573, 426-9278)
Feljelentem a fent leírt életrovidítő, vagyis NÉPIRTÓ sóhasználati és kalibrálási csalást!
A bizonyítékokat lásd az interneten, a www.AQUANET.fw.hu honlapon.
Budapest, 2006. jan. 13. Tejfalussy András (1036 Bp., Lajos u. 115.)

Az élettanilag optimális nátrium/kálium (konyhasó/kálisó) pótlási fiziológiás mennyiség és -arány a Ringer infúziós oldat dózisainak felel meg: A Ringer oldatban 99% desztillált víz és a 30/1 a konyhasó/kálisó arány:



A Ringer-oldat, melynek összetétele a szív igényeinek legjobban megfelel:

AZ INFÚZÓS RINGER-OLDAT ALKOTÓELEMEI

Dr. Kiszely György és dr. Hársing László: Gyógyszerész továbbképzés Biológiai és élettan alapismeretek, 90. oldal, Medicina, 1958.

Iratkód: Ringer-oldat

A víz pótlása mellett csak az egyik "ásványi só" pótlásától nem lehet eltekinteni. Ez a fontos só az "NaCl", a KONYHASÓ:

SALSOLA infúzió üveg palackban 500 ml

Parenterális alkalmazás esetén kizárólag intravénásan alkalmazható!

HUMAN Oltóanyagcsermelő és Gyógyszergyártó Rt., Gödöllő

Összetétel:	mmol/l
Na ⁺	154
Cl ⁻	154

injekcióhoz való desztillált vízben.

Oszmolaritás: 308 mOsm/l

pH: 4,5-7,0

Az orvos kezéhez.

Kizárólag orvosi rendelői és fekvőbeteg-gyógyintézeti felhasználásra. Lásd a mellékelt gyógyszeralkalmazási előírást.

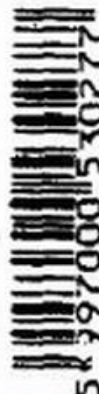
Figyelmeztetés:

Kizárólag tiszta oldat használható! A megbontott oldatot felretenni és később felhasználni tilos! Inkompatibilitás veszélye miatt más gyógyszerrel történő elegyítés kerülendő!

Stobahőmérsékleten, 25 °C alatti tartandó!

NI-104000-107

OGYI-T.: 5881



Gy. sz.:

Felhasználás:

EZ IS BÜNYGVI BEZONTÍTÉK
A HÉZOLÓGUS
KONYHASÓ PÓTLÁS
TEZEDERE ÁTTÉRÉSRE
FELHÉZTATÓ BÉRESZT LÉSSÉ
NÉPÉRTÁSBAN BÜNSZÉGEREZO
ORVOS- AKADEMIBUS GEC ELLEN!

1958. évi 24. sz. 24.
TUDOMÁNYOS HENDŐSÉG GYJT.
Tudományok Akadémiájának
előzetes engedélyével

**A HATÓSÁGOK ÉS A MÉDIA AZT IS BEBESZÉLIK A NEM ZSIDÓKNAK,
HOGY A TÚLSZENNYEZETT IVÓVÍZ KEVÉSBÉ ÁRTALMAS, MINT A
TELJESEN TISZTA DESZTILLÁLT VÍZ**

**ÉLELMISZER NYERSANYAGKÉNYF
FELHASZNÁLHATÓ**

DESZTILLÁLT

MSZ ISO 3696 **VÍZ** DESZTILLÁLT VÍZ
(Aqua destillata)

Fajl. veg.: 1,5-0,5 µS/cm
pH érték: 5,5
Bakt. max.: 0,2 mg/kg
Oz. anyagtar.: 0,4 mg/l

1,5 L FELHASZNÁLHATÓ:
Kávé és tea (gyógytea) készítéséhez. Kedvezőbb aroma és izhatás jelentkezik. A hatóanyagok nem csapódnak ki. A főzőedények nem lesznek vízkövesek. (A presszókávé is gyakorlatilag desztillált vízzel készül.)
Ívóvízhez max. 50 %-os mértékben való hozzáelegyítésre, ha az ivóvíz nem felel meg a szabványban (MSZ 450/1-1989) előírt követelményeknek, vagy az több követelménynél határértékes. Az elegyítéssel a követelmények jobban teljesülnek. A szabványnak nem megfelelő ivóvíz elegyítését a szabvány 3.2.3 pontja szabályozza. Általában az ivóvíznek egy 50 %-os keverése javítja annak minőségét, ha annak minőségi problémái ismertek.

Minőségét megőrzi: 2000. Júl. 31.

A desztillált víz keverés nélkül ivóvízként nem fogyasztható!
Tisztaszesz, szeszes italok, borok, szörpök, gyógyvizek stb. hígításához. Jégkockák (italokhoz) készítéséhez.

Bab, borsó, lencse és egyéb főzelékfélékből készülő levesek és főzelékek, valamint húsok, sütemények, lekvárok, befőttek és egyéb élelmiszerek készítéséhez.
Száras, hűvös (5 °C felett) helyen tárolható.

Gyártja és forgalmazza:
Balogh László
Gyártási telephelye:
Budapest XIV.
Újvidék u. 8B/A
Telefon: 221-8801



Eng.: FÁÉÉÁ 5/912/97.

Kód: DVIZ bolti felirata

A felirat "mérgezőbbnek" hazudja a tiszta ivóvizet a túlszennyezettnél, s ez elriasztja a nem vallásos zsidó lakost. A vallásos zsidó tudja a Talmudból (Zsidó Törvénykönyv), hogy a tiszta desztillált ivóvíznek gyógyhatása van (Taanith.10 a lap.).

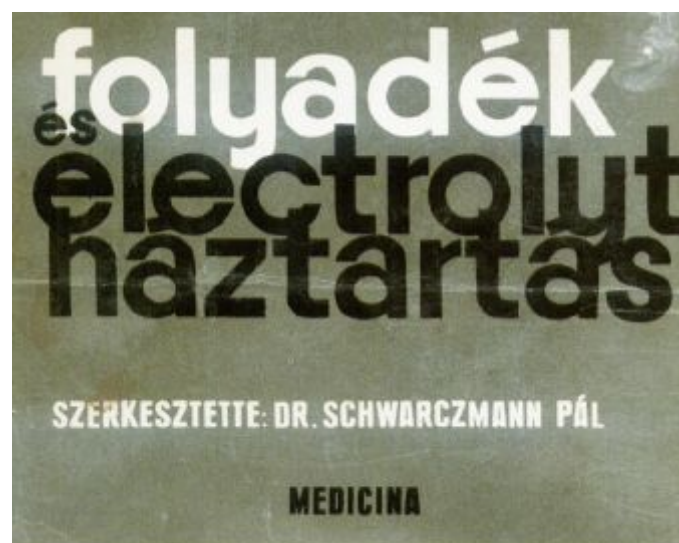
A NÉPSZABADSÁG LAPBAN MEGJELENT HAMIS TANÁCS

ÁRTÓ DESZTIL- LÁLTVÍZ

Egyre többen ismerik fel a folyadékpótlás szerepét - nem csak edzőteremben, de munkahelyen, utcán is egyre-másra látni a műanyag flakont; az elengedhetetlen pótitallal. Egyesek esküsznek a sterilnek ható desztillált vízre, elsősorban nekik fontos információ, hogy akár életveszélyes állapotot jelentő, ún. vízmérgezés is előfordulhat, ha kizárólag ilyen fo-

A Népszabadság lap a konyhasó nem evés
egészségkárosító hatásait a méregmentes
desztillált vívről "vízmérgező hatásának"
- házudjal (2004.XII.22.)

A „VÍZMÉRGEZÉSI VESZÉLY” EGY FELNŐTTNÉL LEGFELJEBB CSAK 15 LITER/NAP FELETTI DÓZISÚ DESZTILLÁLTVÍZ IVÁS ESETÉN FORDUL ELŐ, DE AKKOR IS CSAK ABBAN AZ ESETBEN, HA EZ IDŐ ALATT NAGYMÉRTÉKBEN HIÁNYOS A KONYHASÓ-PÓTLÁS:



Code: Schwarczmannsal?

Egészséges ember a nagy mennyiségű vízbevitelt is jól tűri, mivel a víz-clearance percenként 10 ml, és ez 24 óra alatt kb. 15 liter víznek felel meg. Súlyos beteg nem képes a túlzott mennyiségben bevitt víz ürítésére. A visszamaradó rész a testfolyadékot felhígítja, dilutiós hyposmolaritást eredményez.

Az acut hypotonia tünetei cerebralis functiós zavarokban nyilvánulnak meg.

A vízmergezés [12, 34, 35, 36] előfordulhat minden olyan betegségben, amelyben a kiválasztás csökkent, továbbá előrehaladott renalis, cardialis, májbetegségekben, főleg prolongált anuriában.

Sebészi betegek különösen vulnerabilisak, mert trauma vagy műtét után a fokozott ADH-kiáramlás miatt 12—36 óráig olyguriásak. A postoperatív víz-intoxicatio is ekkor áll be, olyan esetekben, amelyekben a beteget bőven teáz-tatják vagy dextrose-infúzióval erőszakolják a folyadékbevitelt; egymást követő beöntések után is észlelték. Némelykor ismeretlen okból a postoperatív olyguria 10—12 napig is elhúzódik, valójában le is írtak ilyen késői postoperatív víz-intoxicatiós tüneteket előzetes vesecéltelenség jelei nélkül [12]. A késői esetek idős betegek voltak. Észlelték hőipari munkásokon, akik profus izzadás után nagy mennyiségű sómentes folyadékot ittak.

A vízmergezés tünetei: személyiségváltozás, álmatlanság, zavartság, deliri-umok, látászavar, aphasia, görcsök, izomgyengeség, Kussmaul-légzés. A vénák telték, tágak, gyakori tünet a hypertonia, a liquor-nyomás is fokozott. Idősekben az aluszékonyság, letargia, anorexia áll előtérben. Oedema ritkán észlelhető, legfeljebb a szemhéj duzzanata, a conjunctiva fellazulása. Polyuria ritka. Súlyos esetben erősen csökkenhet a vizeletmennyiség.

II.

TÚLÉLÉSI STRATÉGIA:

**EGÉSZSÉGESEN MARADNI,
SZAPORODÓKÉPESNEK LENNI,
BETEGSÉGEKBŐL KIGYÓGYULNI!**

Javasolt étkezési technika:

Ivóvízként tiszta desztillált vizet (H_2O) kell használni!

+

A konyhasót (NaCl) a fiziológiás mennyiségével, annál nem sokkal kisebb mértékben kell pótolni!

+

A káliumot (K) a fiziológiás mennyiségével kell pótolni, kerülve a nagyobb mértékben túladagolását!

A szükséges eszközökről lásd: www.ujvizforras.fw.hu!

All Rights Reserved!

SZAKTANÁCSADÁS:

Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő
AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG PJT

1036 Budapest, Lajos u. 115. III. 18.

+36-1/250-6064, +36-202181408

www.aquanet.fw.hu

Kód: Három Alapfeltétel 090331
Budapest, 2009. 03. 31.



Tisztelt Levélíró!

Miután a honlapunkon ajánlott egyik gyógyszerértékeléstől nem sikerült tiszta konyhasót kapnia, levelét megküldtem feljelentésként dr. Petőfi Attilának, a Nemzeti Nyomozó Iroda vezetőjének, már csak azért is, mivel ő vette semmibe a kálisó mérgező hatásait bizonyító klinikai jelentéseket az előző munkakörében, vagyis személyesen is felelős azért, hogy itt tart az ország, tömegesen pusztul a magyar lakosság a konyhasóba kevert kálisó miatt. (Hamis szakvéleményekkel, ő állította le a 13.B.24.211/1993/2. PKKB végzésre indult nyomozást).

Véleményem szerint mindenki vigye a saját sóbeszerzés sérelme ügyét a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatósághoz, vagy a bírósághoz, mivel a bolti sókban annyi is lehet a kálisó, hogy a konyhasónál szokásos (lásd Ringer, vagy Salsola infúziós oldatok) fiziológiás dózis szerinti mennyiségben fogyasztva, sokkal több káliumot juttathatnak be a szervezetbe, mint amennyinél már elő van írva a laboratóriumi vérszérum káliumszint-, ill. EKG ellenőrzés, lásd a Kálium Retard tablettához tartozó figyelmeztetést a gyógyszerári számítógépben.

Magánszemély megrendelheti a nem vényköteles anyagokat a gyógyszeráraktól. Ha olcsóbb felírni az orvossal, fel is irathatja azokat. A benzinkutaknál is lehet rendelni nem vényköteles gyógyszereket. Egy gyógyszerár nem árusíthat tiszta konyhasót? Nem hiszem el, hogy erre vetemednének. A tisztább konyhasó ugyanis nem fokozottan veszélyesebb mint a kevésbé tiszta, hanem kevésbé veszélyes. Ezért is a konyhasó nincs veszélyes anyagként nyilvántartva.

Diszkriminációról lehet szó? Amikor pl. kóser sót akartunk venni egy kóser üzletben,. akadt egy olyan eladó, aki kijelentette, hogy ő nem szolgál ki nem zsidókat, de - állítólag - azóta már kitették a szűrét.

Korábban kivizsgáltattam ilyen ügyet egy szomszédos gyógyszerár esetében, s azt állapították meg, hogy az OÉTI ad engedélyt a cégeknek, hogy közvetlenül vásárolhassanak konyhasót a gyógyszerárból. Magánszemélyek esetén, akik nem eladásra, hanem saját használatra szerzik be, nem közöltek ilyen megkötést. Előzetes megrendelés alapján én is többször vettem a Tímár utcai gyógyszerárban több kg konyhasót, mindig nagyon kedvesek, udvariasak voltak, egy napon belül beszerezték az általam kért mennyiséget. Miután nekem még adtak a Tímár utcai gyógyszerárban konyhasót, egyelőre nem veszem le a honlapról a tájékoztatást, ill. meg kell várom, hogy van-e hiteles hivatalos irat is, amivel akadályozzák őket a lakosok által igényelt gyógyhatású tiszta só beszerzésében.

Valójában a nemzsidók elleni életrövidítő és ivartalanító kemoterápiáról van szó, amelyet étkezési úton is lehet ilyen módon folytatni, lásd a Talmud Totem című email könyv, főrabbi által hitelesített népiártást beismerő dokumentumait.

Közérdekű kárelhárító közmunka a Ptk. 484-487.§. szerint a rendőrség helyett!

Verőce, 2009. 03. 12.

Tisztelettel: Tejfalussy András dipl. mérnök, méréstani szakértő

TUDOMÁNYOS RENDŐRSÉG PJT, 2621 Verőce, Lugosi u. 71.

Kód: PatikaiEsKosersoBeszerzesi090622

Patikai só
Beérkező levelekX

Tisztelt Uram! Írásaiban ajánlja a patikai só használatát mert az Kálium ment...
jún. 16. (6 napja)

András Tejfalussy Kód: NaCl-tisztasag-090618 Tisztelt Érdeklődők! Nem a kálium mérgező, hanem a túl gyorsan vérbe juttatott, túl nagy mennyisége...
jún. 18. (4 napja)

Válasz

Tisztelt Tejfalussy úr!

Bent voltam a VII. Dob utcai Kóser boltban és az eladó azt közölte velem hogy idáig Ausztriából hozták a sót de felbontották a szerződést és már nem is lesz.
Ha önnel azt közölték hogy mégis lehet kapni akkor kérem írja meg hogy hol?
Üdvözlettel ...

2009/6/18 András Tejfalussy <tejfalussy.andras@gmail.com>
- Idézett szöveg megjelenítése -

Kód: NaCl-tisztasag-090618

Tisztelt Érdeklődők!

Nem a kálium mérgező, hanem csak a túladagolása, Az 500 ppm Kálium csak 0,5 gramm, 1 kg konyhasóban, vagyis veszélytelen. Nekem azt írta a MAZSIHISZ, hogy lehet kapni kóser sót, nem zsidóknak is adnak, nem zsidók is sokan veszik. Valakik hazudtak?
Verőce, 2009. 06. 18. Tisztelettel: Tejfalussy András

2009/6/16

Tisztelt Uram!
Írásaiban ajánlja a patikai só használatát mert az Kálium mentes.
A kóser boltban már nem árusítanak ilyen sót.
Legutóbb mikor patikai sót vettem a Szondi u és a Körút sarkán levő patikában mellékeltek egy bizonyítványt.
Ebben is van valamennyi KÁLIUM.
Tisztelettel: ...

Válasz: Korábban járt nálam egy zsidó anya a fiával, aki kántornak tanul, és ők elmondták, hogy külön boltba járnak a kóser sóért, szóltak nekik, hogy ezt kell tenni. Kérdezze meg a MAZSIHISZT-től, hogy juthat Ön is hozzá kóser sóhoz.
Verőce, 2009. 06. 22. Tisztelettel: Tejfalussy András

Mr. George Bush USA elnök/az Interpol címére, az USA (keresztény?) lakosai ellen is folytatott vese/vérmérgezéses terrormerényletről.

Ezúton felhívjuk az USA (és Interpol) figyelmét arra, hogy az USA elleni repülőgépes merénylet, s a vele való háborúprovokálás része lehet egy korábban bejelentett széleskörű alábbi terrorprogramnak:

"Az igazság a mi fegyverünk" c. könyv előszőr 1980-ban jelent meg. Az "Emissary Publications" 1984. évi kiadásában található meg az a Fusion Magazinnak tett nyilatkozat, ami szerint az USA lakosságát a következő 50 év alatt a kétharmadával fogják csökkenteni. Ez az USA lakosai elleni terrorista merénylet bejelentésének tekintendő. Nyilatkozóként a lap egy "Howard Odum" nevű személyt nevezett meg. E könyv nem árulta el, hogy fognak eltüntetni hozzávetőlegesen 150 millió USA állampolgárt. Ez egy sokkal hatalmasabb merényletnek a bejelentése volt, mint a közelmúltbeli USA repülőgépes merénylet!

A Technika a Biológiában c. könyv (8) kötetében, a "Biológia aktuális Problémái" címmel, a mellékvesekéreg biológiája fejezet ismerteti a nátriumhiányos vagy káliumtúladagolósos étrend hatásait. (MEDICINA, Budapest, 1976.) E könyv 134, 140, 167, 168, 169. oldalán bizonyítják, hogy állatkísérletek szerint is, idővel tönkreteszi a vesét, mellékvesét a káliumtúladagoló vagy a nátriumhiányos étrend. A vér elektrolytot torzítja. Elrontja a keringést, mellékvesedaganatokat okoz, Addison kórt, majd halált. A klinikai képet magas vérnyomás, szív- és vese-elváltozások, izomgyengeség jellemzi. "Észrevétlen tömeggyilkosság"!

A nátriumhiányos és káliumtúladagolósos étrenden alapuló merényletet USA Akadémiájának egyik nemzetközi kiadványával szervezték meg, lásd Recommended Dietary Allowances 10th Edition; National Academy Press, Washington, D.C. 1989.; Water and Electrolytes: 247-261 p.

A szintén USA székhelyű WHO-t is felhasználták a terroristák, hogy a nátriumklorid helyett káliumkloridot etessenek gyermekekkel is. Lásd Codex Alimentarius Volume IX.; Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization. Rome 1982. (See point : 1.2.1.) "The composition of salt Substitutes shall be as follows: (a) .. Potassium Not limited ..". Kasher sóban miért nincs kálium?!

Egyébként is meg lehet nézni a műtrágyafelhasználási statisztikákat, melyek szerint az iszlám országok s Kína is alig használnak kálisót, mert az mérgező! A kálisóval "trágyázott" növény szaporodásképtelenné teszi az állatokat és embereket, az élelmekkel túladagolt káliummal. Lásd a Pozsonyi Új Szó lap cikkét, az alább megadott internet címen!

USA-n kívül Magyarországon is kálisót etetnek nátriumklorid helyett. Elrontják a vér elektrolyt optimumának megfelelő víz/Nátrium/Kálium arányt. A szív számára is a legjobb víz/Nátrium/Kálium arányt lásd a fiziológiás infúziós sóoldatnál (Ringer-oldat)! 1 liter desztillált-vízhez 4 gramm nátriumot + 0,2 gramm káliumot visznek be! Igen kicsi a szájon át bevitt nátrium és kálium felszívódási vesztesége. Elhanyagolható az izzadással való káliumvesztés. Ugyanakkor jelentékeny, napi 8 gramm is lehet lehet az izzadással vesztett nátriummennyiség!

Lásd az akadémiai mérés-ellenőrzési emlékeztetőnket (internet), hogy 0,8-1,8 g/nap kálium bevitele, egy órán belüli felszívódása is erősen vesemérgező, vérmérgező! Mégis a terrorcsoport szívbarát project-ként finanszíroztatja Magyarországon e "sófelcserélést", a World Bankkal!

Budapest, 2001.09.25.
Internet: AQUANET.FW.HU
Ny i l t l e v é l !
Copy: polgármester/ek/
(Code: terror.USA)



Tejfalussy (Sydo) András
parlamentari és akadémiai szakértő
AGROANALÍZIS TUDOMÁNYOS TÁRSASÁG
H-1036 Budapest. Lajos u. 115.
Tel./Fax: 361-2506064

11