

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

1/95 Egyesült Királyság – Javaslatok az élelmiszerek hűtési hőmérsékletének új ellenőrzési rendszerére

Az Egészségügyi Minisztérium parlamenti titkára bejelentette, hogy az élelmiszerek hűtési hőmérsékletének új ellenőrzési rendszerével kapcsolatos javaslatokat már eljuttatták az Európai Bizottsághoz. Ezek a javaslatok várhatóan részét képezik majd az Európai Unió Általános Élelmiszer-higiéniái Direktíváját végrehajtó rendeleteknek, amelyek 1995 szeptemberében lépnek életbe és a deregulációs program keretében a következő egyszerűsítéseket vezetik be:

- nem lesz szükség többé a hűtésre vagy fagyasztásra kerülő és a hőmérséklet szabályozását igénylő élelmiszerek komplex jegyzékének közzétételére a rendeletekben;
- a hűtés maximális hőmérséklete egységesen 8°C lesz, kiküszöbölve az eddigi kétlépcsős kontroll szükségességét 5 és 8°C-on;
- amennyiben az adott élelmiszer biztonságos voltát jól megalapozott tudományos módszerek támasztják alá, bizonyos esetekben lehetőség nyílik a 8°C fölötti hőmérséklet alkalmazására is.

Az Élelmiszer-higiéniái Direktíva végrehajtási rendeletei az élelmiszer-biztonság kérdését a kockázat-orientáltság nézőpontjából közelítik meg. Új követelmény a rizikófaktorok feltárása és kontroll alatt tartása, valamint az élelmiszerekkel dolgozó személyek higiéniai képzése. A végrehajtás során komoly támogatást jelentenek a fogyasztókkal és a kormánysszervekkel folytatott konzultációk során kialakítandó a Helyes Higiéniai Gyakorlatra vonatkozó önkéntes ipari irányelvek. (World Food Regulation Review, 1994. október, 7. oldal)

2/95 USA – Az élelmiszerekkel elfogyasztott dioxin egészségkárosodáshoz vezethet

Az egészségügyi rizikófaktorokkal kapcsolatosan szeptember közepén publikált felmérés megerősíti a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) korábbi aggodalmát, miszerint bizonyos vegyszerek rákkeltő hatásúak, és a dioxinnal való érintkezés többféle módon is befolyásolhatja az emberek egészségét. Az összes dioxin-kibocsátás 95%-áért a kórházi és a városi hulladék elégetése a felelős – mondja az EPA közleménye. Az emberek dioxinokkal való érintkezése elsősorban az élelmiszerláncon keresztül valósul meg, különös tekintettel a zsírok fogyasztására. Mivel a dioxin-terhelés már megközelíti azt a szintet, amikor komoly egészségi károsodásokkal – rák, a reproduktív szervek zavarai, fejlődési és immun rendellenességek – kell számolni, felmerül az állami beavatkozás szükségessége. Az EPA jelenleg a dioxin-források kiküszöbölésén fáradozik. (World Food Regulation Review, 1994. október, 18-20. oldal)

3/95 USA – Az élelmiszerbiztonság javítása érdekében korszerűsítésre szorul az ellenőrzési rendszer

Mike Espy, mezőgazdasági miniszter szeptember 14-én ismertette a Clinton-adminisztrációnak a hús- és baromfi-készítmények ellenőrzési rendszere modernizációját előírányzó hosszútávú tervét, ami a mikrobiológiai tesztek kötelező bevezetésével várhatóan minimálisra csökkenti majd az ételmérgezések előfordulását. Az 1994. évi Kórokozó Visszaszorítási Törvény feljogosítja a Mezőgazdasági Minisztériumot (USDA) a szennyezett, illetve a helytelenül jelölt (címkézett) hús- és baromfi-készítmények piacról való visszavonására, amennyiben ezt a termelők önként nem hajtanák végre. Ezen túlmenően az USDÁ-nak nyomon követési jogosultsága is van, hogy meghatározhassa a vágásra kerülő élőállatokban talált kórokozók és szermaradványok eredetét. Fertőzés gyanújának fennállása esetén a minisztérium karanténba helyezheti az állatokat. A törvény előírásainak megsértéséért kiszabható polgári bírság a napi 100.000 dollárt is elérheti. Az USDÁ-nak legkésőbb két éven belül – a tudományos eredményekre támaszkodva – ki kell dolgoznia az egyes, a hús- és baromfihús-készítményeken található kórokozók közegészségügyi szempontból veszélyes küszöbértékeit, továbbá köteleznie kell a termelőket és az ellenőröket a mikrobiológiai tesztek elvégzésére. A végső cél természetesen az élelmiszerbiztonság javítása a kórokozók szigorúbb kontrollján keresztül a mezőgazdasági termeléstől egészen a fogyasztók asztaláig. Michael Taylor, az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálatának (FSIS) munkatársa felhívta a figyelmet arra, hogy a mikrobiológiai tesztek önmagukban véve még nem jelentenek teljes megoldást a szennyezettség veszélyének csökkentése terén. Ezek a tesztek inkább csak annak ellenőrzésére használhatók, hogy a feldolgozó üzemek által alkalmazott rendszerek hogyan működnek. A FSIS már idén ősszel javaslatban fogja követelni, hogy minden termelő alkalmazza a megelőző szabályozást lehetővé tevő HACCP-rendszert (Veszélyelemzés a Kritikus Szabályozási Pontokon). Hasonló véleménynek adott hangot az Élelmiszer Feldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) is. (World Food Regulation Review, 1994. október, 21-22. oldal)

4/95 London – Új szoftver az élelmiszer-higiénia szolgálatában

Angela Browning, brit élelmezésügyi miniszter szeptember 15-én ismertette azt a személyi számítógépes rendszert, amely képes előrejelezni az élelmiszer-mérgezésekért felelős baktériumok viselkedését. Az ún. "Food MicroModel" rendszer számos – a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium által az utóbbi években finanszírozott – kutatási projekt eredményének felhasználásával született. Ez a szoftver gyors előrejelzést ad a veszélyes mikroorganizmusok szaporodásáról, túléléséről vagy pusztulásáról, így járulván hozzá az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kockázat felméréséhez. A most kifejlesztett személyi számítógépes változat könnyen, gyorsan hozzáférhető információt szolgáltat az élelmiszer-biztonságról bármilyen méretű üzemek számára. Maga a szoftver az MS Windows alatt futtatható és könnyen kezelhető. Megbízható, hasznos adatokat nyújt grafikus vagy táblázatos formában a monitoron, de nyomtatásban is. A szoftvernek két változata is van: a) standard program az egyes személyi számítógépeken való

futtatáshoz és b) 5 gépes hálózat. Az a) változat ára az 1000 fontot sem éri el. A modellek kialakítása a legújabb tudományos eredmények és gyakorlati tapasztalatok felhasználása alapján valósult meg, így biztosítva az előrejelzések megbízható voltát. (World Food Regulation Review, 1994. október, 7-8. oldal)

5/95 Egyesült Királyság – Csak átfogó jogi szabályozással biztosítható az ipar maradéktalan részvétele a csomagolóanyag-újrahasznosítási programban

John Gummer környezetvédelmi miniszter október 14-én kijelentette: a csomagolási hulladékok újrahasznosítása érdekében átfogó, minden iparágra érvényes jogi előírásokra van szükség. A kormány távlati célkitűzése szerint 2000-re az összes csomagolóanyag 50-70%-át kell bevonni az újrahasznosítás folyamatába. Nagy felelősség hárul az egyes vállalatokra, amelyek teljes önállóságot élveznek a gyakorlati végrehajtás kérdéseiben. A 28 vezető vállalatot tömörítő Termelői Felelősségi Csoport teljes támogatásáról biztosította a kormány elképzeléseit. (World Food Regulation Review, 1994. november, 7-8. oldal)

6/95 USA – Az étrendi kiegészítők új jogi előírásai

Október elején a Törvényhozás és a Szenátus egyaránt jóváhagyta azt a törvényjavaslatot, amely az étrendi kiegészítők szabályozása terén korlátozná az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) jogkörét. Az Étrendi Kiegészítők Egészségügyi és Oktatási Törvénye a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény keretein belül kivételes jogi definíciót állapít meg az étrendi kiegészítők részére, amelyek nem tekintendők sem élelmiszer adalékoknak, sem pedig gyógyszereknek. A definíció szerint az étrendi kiegészítők körébe tartoznak a vitaminok, az ásványi anyagok, a füvek és egyéb növényi eredetű anyagok, továbbá az aminosavak. Az új jogszabály szerint – amit valószínűleg rövidesen Bill Clinton elnök is aláír – egy új étrendi kiegészítő csak akkor hozható forgalomba, ha a gyártó megfelelő garanciát nyújt az FDA részére annak biztonságos voltát illetően. Egy már piacon levő kiegészítőt viszont az FDA csak akkor vonhat ki a forgalomból, ha bebizonyosodik, hogy az "betegségek vagy sérülések jelentős és indokolatlan kockázatát" hordozza magában. Az étrendi kiegészítők jelölésére – beleértve az egészségügyi vonatkozásokat is – ugyanazok az előírások érvényesek, mint a hagyományos élelmiszerekre. (World Food Regulation Review, 1994. november, 10. oldal)

7/95 USA – Újraszabályozást igényel a biotechnológiai termékek forgalmazása

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) képviselője szerint korszerűsítést igényel a genetikai úton előállított szervezetek forgalmazásának szabályozása. Az 1986-ban kiadott Koordinált Biotechnológiai Szabályozási Keret tisztázta ugyan a genetikailag módosított szervezetek fogalmát, de nyitva hagyott két nagyon fontos kérdést: egyrészt, hogy az ilyen "biotechnológiai szervezetek" milyen feltételek mellett bocsáthatók ki a környezetbe, másrészt, hogy milyen csomagolásra és egyéb védekező intézkedésekre van szükség velük kapcsolatban. A tervezett változtatások között figyelmet érdemel, hogy a genetikailag módosított szervezetek forgalomba hozatala előtt mindenképpen

indokolt lehet az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztrációval (FDA) folytatott konzultáció, ami a közvéleményt is nagymértékben megnyugtató. (World Food Regulation Review, 1994. november, 11-12. oldal)

8/95 WHO – Kézikönyv az élelmiszer-besugárzásról

Az Egészségügyi Világszervezet által szeptemberben kiadott, "A besugárzott élelmiszerek biztonságossága és táplálkozásélettani alkalmassága" című új kézikönyv kritikus áttekintést ad az ionizáló sugárzás segítségével feldolgozott élelmiszerekkel kapcsolatos, rendkívül nagyszámú tanulmányról. A 161 oldalas, alapvetően a közegészségügyi szempontokat előtérbe helyező mű elsősorban azokra a speciális tudományos kérdésekre koncentrál, amelyeket a kormányoknak mindenképpen meg kell válaszolniuk ahhoz, hogy a besugárzást mint biztonságos technológiai eljárást engedélyzhessék a táplálkozással összefüggő betegségek és az élelmiszer veszteségek megelőzése, illetve az eltarthatósági idő meghosszabbítása érdekében. A besugárzás előnyös hatásai a következőkben nyilvánulhatnak meg: az érés késleltetése, a csírázás megakadályozása, továbbá a rovarok, a paraziták, a kórokozó baktériumok, a penészek és az élesztők kiküszöbölése. A hét fő fejezetre tagolt könyv behatóan foglalkozik olyan kérdésekkel is, hogy hozzájárulhat-e a vírus- és baktérium mutációk kialakulásához. A kiadó célja, hogy a rendelkezésre álló nagyszámú tudományos adat tárgyyszerű elemzésével tisztességesen bemutassa a besugárzási technológia előnyeit és hátrányait, amellet háttérinformációt is szolgáltat a sokszor egymásnak ellentmondó megállapítások higgadt értelmezéséhez. (World Food Regulation Review, 1994. november, 18. oldal)

9/95 USA – Sikerül-e létrehozni az egyensúlyt a hagyományos élelmiszerek és az étrendi kiegészítők szabályozása között?

A viták és ellentmondások hosszú évtizedei után született korszakalkotó kompromisszum lehetővé tette, hogy az Egyesült Államok Kongresszusa törvénybe iktassa a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvényt (FFDCA) módosító 1994. évi Étrendi Kiegészítők Egészségügyi és Oktatási Törvényét (DSHEA). Nem könnyű feladat hárul az új törvényre, amikor megpróbál egyensúlyt létrehozni az élelmiszer- és gyógyszerkészítményekre alkalmazott hagyományos szabványok, valamint az étrendi kiegészítők sokkal liberálisabb előírásai között. Az étrendi kiegészítőket előállító vállalatok azonban még így sem nagyon elégedettek, mivel sok félreértés továbbra sem tisztázódott, és a jelölések terén is fennmaradtak bizonyos korlátozások. Az étrendi kiegészítők szabályozására vonatkozó előírások csak kevés manőverezési lehetőséget biztosítanak az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) számára. A hagyományos élelmiszereket és a vény nélkül kapható gyógyszerkészítményeket egyaránt forgalmazó vállalatok úgy találják, hogy a DSHEA némi kockázat mellett számos potenciális előnyt is magában rejt. Az étrendi kiegészítőkre vonatkozó új szabványok sokkal vonzóbbá tehetik azok forgalmazását. Ez viszont úgy is felfogható, hogy a hagyományos termékek nagyobb piaci versenyre számíthatnak az étrendi kiegészítők részéről.

Az új törvény a következők szerint határozza meg az étrendi kiegészítők fogalmát: olyan, az emberi táplálkozás kiegészítésére szolgáló termék (kivéve: dohányfélék), amely vitaminokat, ásványi anyagokat, aminosavakat és

gyógynövény-kivonatokat tartalmaz. Alkalmazásának célja lehet az élelmiszerek tápértékének fokozása, továbbá az egyes élelmiszer-komponensek és -kivonatok, valamint az anyagcserére ható anyagok koncentrált formában történő adagolása. Gyakorlatilag bármilyen elfogyasztott anyag potenciális étrendi kiegészítőnek tekinthető. Ezek az anyagok azonban nem jelenhetnek meg hagyományos élelmiszerek vagy önálló táplálékok formájában. Az étrendi kiegészítők a következő formában állnak a fogyasztók rendelkezésére: kapszula, tablettá, folyadék, por, gél vagy kocsonya. Az ilyen készítmények címkéjén mindig egyértelműen fel kell tüntetni, hogy az adott anyag étrendi kiegészítőnek minősül! (World Food Regulation Review, 1994. december, 16-18. oldal)

10/95EU – Nagyfokú a baromfihús patogén baktériumokkal való szennyezettsége

Az európai fogyasztóknak 2:5 arányú esélyük van arra, hogy az általuk vásárolt baromfihús élelmiszer-mérgezést okozó patogén baktériumokkal szennyezett – ezt állapította meg a Nemzetközi Tesztek (IT) elnevezésű független fogyasztói kutatócsoport vizsgálata, amelyet a Fogyasztók Európai Szervezete (BEUC) is támogatott. Jim Murray, a BEUC igazgatója igen aggasztónak nevezte ezeket az eredményeket. A vizsgálatok során több mint 1700 baromfihús-mintát elemeztek, amelyeket az Európai Unió tagállamaiban (Luxemburgot kivéve), továbbá Norvégiában, Svédországban és Szlovéniában szereztek be. A minták csaknem negyedrésze Salmonella-fertőzést mutatott, és 10 minta közül átlagosan 3 Campylobacterrel volt szennyezett. Ezek a meglepítő eredmények világosan jelzik, hogy a termelési lánc egy vagy akár több szakaszában is teljesen hiányoznak a higiéniai intézkedések. A Salmonella és a Campylobacter többféle módon fertőzheti meg a baromfit: a takarmányok, az ivóvíz, az ürülék, az egerek vagy más közvetítők révén. Megtörténhet azonban az állatok fertőződése szállítás közben vagy akár a vágóhídon és a feldolgozás során is. A baromfihús alapos átfőzésével mindkét patogén baktérium elpusztul. A BEUC és az IT egyaránt úgy látja, hogy a helyzet javításának első és nélkülözhetetlen lépése az 1993. évi Állategészségügyi Direktíva szigorú végrehajtása valamennyi tagállamban, de a probléma hatékony kezelése és mindenek előtt a gazdaságok higiéniai szintjének javítása olyan átfogó intézkedéseket sürget, amelyek az EU részéről további jogi szabályozást igényelnek. (World Food Regulation Review, 1994. december, 15. oldal)

11/95EU – Továbbra is bizonytalan az élelmiszer-adalékokkal kapcsolatos direktíva-tervezet jövője

1994. november 16-án az Európai Parlament nagy többséggel hagyta jóvá második olvasatban azt a törvénytervezetet, amely az élelmiszer-adalékok átfogó szabályozását irányozza elő az Európai Unióban. A kedvező szavazási eredmény és az 5 éves előkészítő munka ellenére azonban még mindig bizonytalannak látszik a direktíva-tervezet jövője. Az Európai Parlament képviselői ugyanis számos ellenérvvel próbálják megakadályozni azt, hogy a Bizottság kialakítson egy 285 adalékra kiterjedő jóváhagyott, és a felhasználásra vonatkozó szabályokat tartalmazó jegyzéket. Különösen éles ellenvetésekkel élnek a dán képviselők, mivel hazájuk rendelkezik Európa

legszigorúbb élelmiszer-tisztasági előírásaival. (World Food Regulation Review, 1994. december, 4. oldal)

12/95 Magyarország – Jelentősen emelkedik a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek importvámja

November 1-től kezdődően számos mezőgazdasági termék és élelmiszer behozatali vámjá jelentősen emelkedik Magyarországon. A magasabb vámtételek azonban csak azokat az árucikkeket érintik, amelyek nem tartoznak az Általános Vámtarifa és Kereskedelmi Egyezmény (GATT) alapján érvényben levő jelenlegi megállapodás keretei közé. Ezek a termékek 1993-ban mintegy 16%-át tették ki a teljes magyar mezőgazdasági és élelmiszer-importnak. A vámok emelését az új Uruguay-i Kereskedelmi Megállapodás teszi lehetővé, de ilyen irányba mutatnak Magyarország egyéb nemzetközi és bilaterális szerződése is. Összehasonlításként az alábbiakban közlünk néhány régi és november 1-től érvényes új vámtételt:

élőállatok (kivéve tenyészállomány)	15%-ról	44-59%-ra
juhsajt	40%-ról	105%-ra
zöldségfélék	12%-ról	70%-ra
friss gyümölcs	20%-ról	60%-ra
rizs	5%-ról	99%-ra
étolaj	8%-ról	57%-ra
üdítőitalok	40%-ról	80%-ra

A fenti táblázatból látható, hogy a korábbi, rendkívül alacsony magyar behozatali vámok átlagosan duplájára növekednek. Míg az Európai Unió tagállamaiban a mezőgazdasági importot 150-200%-os vám terheli, addig Magyarországon 1993. november 1. előtt az agrártermékekre átlagban 22% vámot vetettek ki. Mindez oda vezetett, hogy az 1990 óta eltelt 3 év alatt a magyar mezőgazdasági export 25%-kal csökkent, az agrárimport azonban 16%-kal növekedett. Ehhez az is hozzájárult, hogy a mezőgazdasági kivitel a legtöbb államban jóval nagyobb exporttámogatásban részesül, mint Magyarországon. (World Food Regulation Review, 1994. december, 5. oldal)

13/95 London – Az új jelölési kritériumok válaszút elé állítják az alacsony zsírtartalmú élelmiszereket

William Waldegrave mezőgazdasági, halászati és élelmiszerügyi miniszter bírálta az Európai Unió mezőgazdasági miniszterei tanácsának döntését, amely az alacsony zsírtartalmú élelmiszerek jelölésével kapcsolatos. Waldegrave szerint – aki a szóbanforgó döntés ellen szavazott – ez olyan túlszabályozást jelent, ami bizonyos, már elfogadott termékek piacról való visszavonásához, illetve új elnevezések használatához vezethet. A döntést – amely a 30%-nál alacsonyabb zsírtartalmú élelmiszereket érinti – az EU-miniszterek olyan megfontolás alapján fogadták el, hogy egységesíthető legyen az európai piacon forgalmazott áruk belső tartalmának jelölése. (World Food Regulation Review, 1994. december, 8. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a KÉKI-ÉLMINFO-nál megrendelhetők.



Könyvismertetés



Dr. Csathó Péter:

A környezet nehézfém szennyezettsége és az agrártermelés

Átfogó tematikus szakirodalmi szemle

Dr. Csathó Péter logikus, praktikus, azaz jól kezelhető rendszerbe foglalva dolgozta föl elsősorban az agrártermelést érintő környezet; nehézfém-szennyezettséggel kapcsolatban fellelhető csaknem teljes szakirodalmi anyagot, a nemzetközi és a hazai kísérletek, vizsgálatok, elemzések és megfigyelések publikált adatait. A földolgozás a szennyezőforrások és a szabályozásokban megjelenő, megengedhető határértékek figyelembevételével készült, és kitér azokra a veszélyekre, amelyek a táplálékláncon keresztül mindnyájunkat érintenek.

A könyv az első magyar nyelven megjelent átfogó munka a nehézfémek szárazföldi rendszerekben, agrárkörnyezetben való viselkedése vonatkozásában.

Az A4 formátumú könyv 180 oldal terjedelmű, mintegy 100 táblázatot, ill. ábrát, és 600 irodalmi hivatkozást tartalmaz. A szerző - kerülve az általános megállapításokat - igyekezett minél több konkrét eredményt bemutatni. A könyv 5 fő fejezetre oszlik:

1. A talajban és a növényben található nehézfémek és egyéb toxikus elemek eredete, feldúsulásuk szárazföldi rendszerekben.
2. A nehézfémek sorsa a talajban.
3. A nehézfémek mikroszervezetek és növények általi felvehetősége
4. A nehézfémek és egyéb toxikus elemek hatásainak kísérletes vizsgálata
5. Az egyes nehézfémek és egyéb toxikus elemek viselkedése a táplálékláncon.

A gondos, szakszerű, tudományos igényvel elkészített szakirodalmi szemle oktatási segédanyagként ajánlható, de nélkülözhetetlen forrásanyag a mezőgazdasági kutatóintézetek munkatársai számára is. Az agrártermelésben, az egészségügyben és a közigazgatásban dolgozók is haszonnal forgathatják.

A könyv megjelent. Utánvételes, küldeményként megrendelhető 1550 Ft + ÁFA áron a szerző címén:

MTA Talajtani és Agrokémiai Kutató Intézete,

1022 Budapest, Herman O. út 15.

Levél cím: 1525 Budapest, Pf. 35.

Telefon: (06-1) 156 4644/35, Fax: 155 8491