

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

71/96 USA — Kötelezővé válik a tudományos igényű mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése a húsiparban

Clinton elnök már július elején bejelentette a hústermékekre vonatkozó biztonsági előírások megszigorítását. A *Federal Register* július 25-i számában publikált új rendelkezések értelmében a hús- és baromfihús-feldolgozó létesítményeknek 1997. január 27-től kezdődően vizsgálniuk kell a levágott állatokat az *E. coli* baktériumok jelenlétének kimutatására. A kormány, a szabályozás alá vont iparágak képviselői, valamint más érdekelt felek egyhangúan üdvözölték az új, szigorú intézkedéseket tartalmazó előírásokat, mivel véleményük szerint azok jelentős mértékben hozzájárulnak majd a szennyezett hús által okozott megbetegedések és halálesetek csökkentéséhez (1993-ban az USA északnyugati partvidékén járványos méreteket öltött egy rendkívül virulens *E. coli*-törzs által kiváltott ételmérgezés, amely 4 gyermek halálát okozta). Az is figyelemre méltó szempont, hogy rendeleti úton most először teszik kötelezővé tudományos módszerek alkalmazását veszélyes baktériumok kimutatására. A mikrobiológiai tesztvizsgálatok elvégzése mellett az új rendelkezések megkövetelik az érintett vállalatoktól a HACCP rendszer (Veszély Elemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) alkalmazását is. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 13. oldal)

72/96 OECD-tanulmány a dömping ellenes intézkedések hatásáról

A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (OECD) július közepén nyilvánosságra hozott "Kereskedelem és verseny: súrlódások az Uruguay-i Forduló után" című munkaokmánya megállapítja, hogy a dömping ellenes intézkedések gyakran protekcionista eszközként funkcionálnak azon országok számára, amelyek féltik kivívott kereskedelmi pozícióikat. Az 1980 óta az Egyesült Államok, Ausztrália, Kanada és az Európai Unió által regisztrált 1000-nél is több, dömpinggel kapcsolatos esemény alapos átvizsgálása után a tanulmány arra a megállapításra jut, hogy a hozott intézkedések kevésbé voltak hatékonyak a monopolhelyzetek kialakulásának megelőzése szempontjából. Ezen intézkedések 10%-a sem ért el tényleges antidömping hatást, ami gyakorlatilag protekcionizmushoz vezethetne (éppen ezért az Uruguay-i Forduló nagymértékben korlátozza az ilyen eljárások alkalmazhatóságát). Egy másik, a közeljövőben megjelenő

OECD-tanulmány az országonként eltérő módon érvényesülő trösztellenes törvényekkel foglalkozva úgy találja, hogy a kormányvállalatok és a szabályozott privát üzletek mentesítése nem minden esetben torzítja a versenyt. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 9. oldal)

73/96 ENSZ — Ülészett a biotechnológiai munkacsoport

Július 22-26. között 5 napos konferenciát tartott Aarhusban (Dánia) az a biotechnológia biztonsági kérdéseivel foglalkozó munkacsoport, amelyet az ENSZ biológiai sokféleségről szóló keretegyezménye alapján hoztak létre. Ez az értekezlet – amelyen nem születtek írásos dokumentumok – az első komoly kísérlet volt arra, hogy előkészítsenek egy átfogó megállapodást a biológiai sokféleségről, illetve a genetikailag módosított élő szervezetek biztonságos szállításáról, kezeléséről és felhasználásáról. A júliusi munkaértekezleten sikerült konkrétan megjelölni azokat az elemeket, amelyeket egy jövőbeli átfogó megállapodásnak feltétlenül tartalmaznia kell. Megmutatkozott a konferencián az is, hogy a fejlődő országok között bizonyos véleménykülönbség tapasztalható a biotechnológia megítélése tekintetében: míg a legszegényebb afrikai államokat inkább a módosított szervezetekkel kapcsolatos biztonsági kérdések aggasztják, addig a valamivel gazdagabb latin-amerikai régió a mielőbbi forgalomba hozatalt sürgeti. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 26-27. oldal)

74/96 London — A tehének átadhatják-e borjaiknak a BSE-t?

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 1-én közzétett nyilatkozata szerint elképzelhető, hogy a tehének – nagyon korlátozott mértékben – átadhatják borjaiknak a BSE betegséget (szarvasmarhák szivacsos agysorvadása). Ezt a következtetést egy immár 6 éve folyó projekt eddigi adatainak tudományos elemzése útján vonták le, miszerint annak valószínűsége, hogy a BSE-ben elpusztult tehének borjai maguk is megkapják a betegséget, nem haladja meg az 1%-ot. Végleges adatok csak a projekt befejezésekor, ez év végén állnak majd rendelkezésre. Douglas Hogg mezőgazdasági miniszter szerint az újabb kutatási eredmények sem valószínűsítik azt a sokak által hangoztatott feltevést, hogy a tej, a marhahús, a vér vagy más állati termékek is terjesztenék a BSE-t. A szivacsos agysorvadást kutató bizottság (SEAC) egyelőre nem tudja megmondani, hogy a borjak fertőződése a méhben, az ellés során, vagy közvetlenül a születés után történik-e. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 9-10. oldal)

75/96 London — Jelentés a peszticid maradványok előfordulásáról

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 7-én megjelentette a Peszticid Maradványok Munkacsoportjának

(WPPR) 1991-93. évi jelentését "A növényvédőszernek való kitettség a táplálkozás során – vizsgálatok és becslések" címmel. Angela Browning élelmiszerügyi miniszter büszkén állapította meg, hogy az Egyesült Királyságban általában alacsony a peszticid maradványok előfordulása: a vizsgált mintáknak ugyanis csak mintegy 68%-ában észleltek nem számottevő mennyiségű maradványt, annak ellenére, hogy a minták a leginkább veszélyeztetett élelmiszerekből származtak. A WPPR-t 1977-ben azért hozták létre, hogy koordinálja a peszticid maradványok megfigyelését az élelmiszerekben és a takarmányokban, az emberi szövetekben, továbbá a vadállományban és a környezetben. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 11. oldal)

76/96 USA — Új élelmiszer-biztonsági törvény

Clinton elnök augusztus 3-i aláírásával jogerőre emelkedett az Élelmiszer Minőségvédelmi törvény, amely számos kompromisszumot foglal magában az élelmiszerekben található peszticid maradványokat, valamint a növényvédőszeres regisztrálását illetően. Az új törvény hatályon kívül helyezi azt a sok vitát kiváltó 1958. évi ún. Delaney Clause-t, amely megtiltotta a kormánynak, hogy a rákkeltő hatású peszticidek esetében tolerancia-értékeket, azaz maximális felső korlátokat írjon elő a feldolgozott élelmiszerekben található maradványokra, tekintet nélkül a kockázat nagyságára. Az új törvény a Delaney Clause helyett bevezeti "a veszélytelenség ésszerű bizonyosságának" fogalmát a feldolgozott élelmiszerekre és a nyers mezőgazdasági termékekre egyaránt. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 20-21. oldal)

77/96 Az EU élelmiszer-szabályozása elősegítheti egy világméretű modell kibontakozását

Dr. E. Maureen S. Edmondson, a Mars Inc. európai ügyekért felelős tudományos és szabályozási igazgatója rövid tanulmányában úgy vélekedik, hogy az utóbbi 3 évtizedben számos kísérlet és tévedés fémjelzi a Közösség élelmiszer-törvényhozásának útját. Nem is lehet az másként, ha meggondoljuk, hogy egymástól lényegesen eltérő kultúrákhoz tartozó emberek igényeit kell kielégíteni. Az évek során egyre inkább háttérbe került a gyakorlati élettől távoleső, kivihetetlen politika, hogy átadja helyét az élelmiszer-szabályozás közösségi és nemzeti érdekeket hatékonyan egybeötvető, dinamikus rendszerének. Az első élelmiszer-direktívát 34 évvel ezelőtt adták ki. Azóta az előírások száma exponenciálisan nőtt, de alapvető változásokon ment keresztül maga a harmonizálási folyamat is: az EU sikeresen tért át a horizontális jellegű szabályozásra, kiiktatta a kereskedelem útjában álló akadályokat, előtérbe helyezte az élelmiszer-biztonságot és a minőséget, megőrzi a nemzeti különbségeket és

preferenciákat, s mindezek eredményeként az élelmiszerek egyre nagyobb választékát kínálja fel a fogyasztók számára, gondoskodva a megfelelő információk (címkézés, jelölés) nyújtásáról is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 19-29. oldal)

78/96 London — Fókuszban az élelmiszer-biztonság

Az Élelmiszer Tanácsadó Bizottság (FAC) további konzultációkat tart szükségesnek az alábbi élelmiszer-biztonságot érintő témákban:

1. A genetikailag módosított (GM) kukorica 4 vonalából előállított termékek jelölése,
2. A genetikailag módosított *Bacillus subtilis* fermentációból származó riboflavin jelölése,
3. A funkciós élelmiszerek és az egészségügyi megállapítások felülvizsgálata: irányelv-tervezetek,
4. A FAC szerepének meghatározása az élelmiszerek kémiai ellenőrzésében,
5. A felmérések információinak minél gyorsabb publikálása,
6. Jelentés az Egyesült Királyságban forgalmazott egyes növényi olajok tisztasági vizsgálatáról,
7. Az előzőleg fagyasztott húsok és baromfi jelölése.

(World Food Regulation Review, 1996. október, 9. oldal)

79/96 USA — Erőfeszítések az új Élelmiszer Minőségvédelmi Törvény végrehajtása érdekében

Az 1996. évi élelmiszer Minőségvédelmi Törvény elfogadását követően mind az élelmiszeripar, mind a növényvédőszer-gyártás részéről lázas tevékenység tapasztalható az abban foglalt új követelmények végrehajtására. Ennek érdekében a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) egy Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület felállítását tervezi. Clinton elnök augusztus 3-án írta alá azt az intézkedést, amely felváltotta a hosszú ideig érvényben levő, a feldolgozott élelmiszerekben található peszticid maradványok rákbetegséggel kapcsolatos ún. zéró kockázati előírását. Az ennek helyére lépő új biztonsági szabályozás – "a veszélytelenség indokolt bizonyossága" – már nem tesz különbséget sem a mezőgazdasági nyerstermékek és a feldolgozott élelmiszerek, sem pedig a rák és más betegségek kockázata között. Az új törvény megváltoztatja a növényvédőszeres regisztrálásának rendszerét is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 16-17. oldal)

80/96 Írország — Illemkódex a környezetszennyezés ellen

Egy környezetvédelmi szakértő annak a véleményének adott hangot, hogy a mezőgazdasági eredetű hulladékok mennyiségi növekedése miatt gyors ütemben emelkedik a felszíni vizek és a talajvíz nitrát szennyeződése. Ennek az aggodalomra okot adó tendenciának csak sokkal ésszerűbb mezőgazdasági gyakorlattal lehet elejét venni, ami magában foglalja mindenek előtt a környezet kemikáliákkal és állati takarmányokkal való terhelésének minimálisra szorítását. Felismerve a probléma súlyosságát, a Mezőgazdasági és a Környezetvédelmi Minisztérium júliusban közös, önkéntes "illemkódexet" adott ki "A vizek nitrát szennyeződés elleni védelmének Helyes Mezőgazdasági Gyakorlata" címmel. A kiadvány az ún. fenntartható mezőgazdaság megteremtéséhez kíván útmutatóul szolgálni, amely egyszerre környezetbarát, de gazdaságilag hatékony is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 5. oldal)

81/96 USA — Új, rostban gazdag zsír pótló szert fejlesztettek ki

Dan Glickman mezőgazdasági miniszter augusztus 26-án bejelentette, hogy az USDA Kutató Szolgálatának Z-Trim elnevezéssel sikerült kifejlesztenie egy zsír pótló szert, amely rostanyagokkal dúsítja az étrendet, méghozzá plusz energiatartalom hozzáadása nélkül. A Z-Trim olyan természetes rostban dús, olcsó mezőgazdasági melléktermékekből állítható elő, mint a szója és a borsó hüvelye, a zab és a rizs héja, illetve a búza- és kukoricakorpa. Ezeket az anyagokat először tördelik és tisztítják, majd megszárazítják és porrá őrlik. Vízfelvételkor megtörténik a duzzadás. A Z-Trim természetes jellege következtében semmiféle megterhelést nem jelent az emésztőszervekre nézve. Kedvező sajátosságainak köszönhetően az energiaszegény sajtoktól kezdve a hamburgeren keresztül a sütőipari termékekig sokféle élelmiszerben felhasználható. (World Food Regulation Review, 1996. október, 15. oldal)

82/96 London — Középtávú kutatási stratégia

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 27-én egykötetes kiadvány formájában megjelentette a 2000. évig szóló kutatási stratégiáját. Az átfogó dokumentumból minden érintett fél – beleértve a közvéleményt is – megismerkedhet a MAFF kutatási programjaival, illetve azok tervezésével, koordinálásával és finanszírozásával. A minisztérium idén 125 millió fontot költ kutatásra, ezen belül elsősorban a tudományos prognózisok és a jövőre vonatkozó politikai változatok kidolgozására. A kutatási célok között több mint 10 millió fonttal elsőbbséget élvez a szarvasmarhák szivacsos agysorvadásának (BSE) problémája, de sokat áldoznak az élelmiszer-biztonságra, a környezetvédelemre és a mezőgazdaság hatékonyságának növelésére is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 8-9. oldal)

83/96 Elmérgesedő kukorica-vizsály az EU és az USA között

Az első genetikailag módosított kukorica kapcsán heves vitára van kilátás az Egyesült Államok és az Európai Unió között, ami könnyen a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) plénuma elé kerülhet. A genetikailag módosított kukoricát ugyanis – az USA-tól és Kanadától eltérően – Európában eddig még nem hagyták jóvá, ezért a Bizottság véleménye szerint az amerikai importot (melynek értéke tavaly meghaladta az 500 millió dollárt) teljesen elkülönítve kell kezelni. A szóbanforgó kukorica betakarítása most van folyamatban, s a tervek szerint részét fogja képezni a Európába irányuló szállítmányoknak. Amerikai szakértők szerint a genetikailag módosított kukorica biztonságos volta tudományosan bizonyított. (World Food Regulation Review, 1996. október, 3. oldal)

84/96 USA — Fogszuvasodás ellen cukoralkohol

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) augusztus 23-i rendelkezése értelmében az élelmiszerek címkéjén ezentúl feltüntethető lesz egy olyan egészségügyi megállapítás, miszerint a cukoralkoholok gátolják (azaz "nem segítik elő") a fogszuvasodás kifejlődését. A cukoralkoholokat (szorbitol, mannitol, keményítő hidrolizátumok, hidrogénezett glükózsirupok stb.) általában édesítő-, stabilizáló- és sűrítőszerként alkalmazzák rágógumikban és cukrászsüteményeknél. Az FDA szerint tudományosan igazolt összefüggés mutatható ki a cukoralkoholok és a fogszuvasodás gátlása között. Az új rendelkezés 1998. január 1-én lép hatályba, de az FDA addig is ösztönözni fogja annak önkéntes alkalmazását. (World Food Regulation Review, 1996. október, 14-15. oldal)

85/96 USA – Megszigorítják a hústermékek biztonságával kapcsolatos előírásokat

A kormány jogi szabályozásért felelős szakemberei és az ipar képviselői ádáz vitát folytatnak egymással arról, hogyan szerezzenek érvényt a mélyreható új előírásoknak a hús- és baromfuhús termékek előállítására és felügyelete vonatkozásában. Abban minden érdekelt fél egyetért, hogy az új intézkedések bevezetése jelentősen csökkenti majd a húskészítmények szennyezettségét. Az új rendszer középpontjában az a követelmény áll, hogy minden vágóhíd és feldolgozó létesítmény vezesse be a "Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP) elnevezésű preventív módszert. Az új rendelkezések – amelyeket a nyár elején Clinton elnök jelentett be, majd július 25-én megjelentek a **Federal Register** hasábjain is – most első ízben teszik kötelezővé mikrobiológiai vizsgálatok elvégzését a Salmonella baktérium kimutatására. A HACCP rendszer bevezetésének időbeli ütemezése az érintett élelmiszeripari vállalatok nagyságától függ: így a legnagyobb, ezernél több dolgozót foglalkoztató

üzemek esetében a határidő 1998. január 26., ezzel szemben a 10-nél kevesebb alkalmazottal rendelkező kisüzemek további 2 év haladékot kapnak. (World Food Regulation Review, 1996. november, 18-19. oldal)

86/96 USA – Mikrochipek az állatok egyedi azonosításához

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) és az élelmiszeripar közös erőfeszítéseket tesz annak érdekében, hogy a humán ételmezési célú vágóállatok egyértelmű azonosításához egy beültethető elektronikus készüléket (EID) fejlesszenek ki. Az EID nem más, mint az adott állati egyedre megállapított kódolt információval ellátott, antennával rendelkező, tartós kapszulában elhelyezett mikrochip. Az elektronikus azonosítás lehetővé teszi az állati eredetű élelmiszerek történetének visszamenőleges nyomon követését, ami hasznos lehet a vegyszer maradványok és a mikrobiológiai rizikófaktorok felderítésében, különösen a kényszervágott és a beteg állatoknál. Az EID lehetővé teszi a járványok kitörésének és a kórokozók feltűnésének figyelemmel kísérését is, ami végső soron az átfogó élelmiszerbiztonsági stratégiát erősíti. Az ellenőrzött és fogyasztásra engedélyezett élelmiszerekben azonban már nem lehet EID, mivel akkor veszélyes és hamisított termékeknek minősülnének. (World Food Regulation Review, 1996. november, 16. oldal)

87/96 London – Az EU csomagolás direktívájának adaptálása

A csomagolásról és a csomagolóanyag-hulladékokról szóló 62/94/EC számú irányelv előírásainak átültetése az Egyesült Királyság hazai jogrendjébe nem ment simán, de már csak igen kevés kérdés maradt függőben. Egy szeptemberi konferencián az élelmiszeripar nevében az UNILEVER képviselője úgy nyilatkozott, hogy "vezető szerepet" kívánnak játszani a csomagolási hulladékok újrahasznosítási sémáinak kidolgozásában. A Környezetvédelmi Minisztérium még a nyáron publikálta és országos vitára bocsájtotta az irányelv honosításával kapcsolatos, a termelői felelősségre vonatkozó rendlettervezeteket. A kötelezettségek alól várhatóan mentességet élveznek majd az orvosi készülékek és a gyógyszerek, valamint az exportra kerülő termékek csomagolóanyagai. Szükségesnek látszik a rendelkezések végrehajtásával kapcsolatos magas költségek lehetőség szerinti lefaragása. (World Food Regulation Review, 1996. november, 11-12. oldal)

88/96 EU – Javaslat egy új marhahús-jelölési rendszerre

Az Európai Bizottság egy új, önkéntes jelölési rendszert javasol a marhahúsra és az abból készített termékekre, de szükségesnek tartja egy olyan újfajta "útlevél" kidolgozását is, melynek segítségével minden szarvasmarha jól azonosítható és nyomon követhető lenne. Mindkét

intézkedés válasznak tekintendő a marhahús fogyasztás gyors visszaesésére az egész Európai Unióban azt követően, hogy a tudósok az év elején lehetségesnek mondták a kergemarhakór (BSE) és az emberi Creutzfeldt-Jakob betegség közötti kapcsolatot. Az önkéntes címkén az állattenyésztéssel, a hizlalás és a takarmányozás módjával összefüggő információkat lehetne feltüntetni. Az egyes szarvasmarhák azonosítása az útlevelek segítségével csak akkor lenne biztosítható, ha minden tagállamban rendelkezésre áll a megfelelő számítógépes adatbázis. (World Food Regulation Review, 1996. november, 3. oldal)

89/96 Izrael – Növényi eredetű, energiamentes édesítőszer

A Jeruzsálemben idén nyáron az édesítőszerekről megtartott nemzetközi szimpóziumon izraeli tudósok bejelentették: sikerült kifejleszteniük egy olyan energiamentes édesítőszer, amely 300-szor édesebb a természetes cukornál. A Héber Egyetem kutatói szabadalmaztatott eljárásuk segítségével vonják ki az anyagot a Stevia rebaudiana nevű növényből. Prof. Raphael Ikan szerint ez az egyetlen gazdasági szempontból is életképes módszer, melynek végeredménye egy fehér, poralakú édesítőszer, ami nem tartalmaz energiát és nem okoz fogszuvasodást. A szóbanforgó növény Dél-Amerikában honos, de sikerült betelepíteni a Negev sivatagba is. Az izraeli tudósok a kutatás további irányát a növény genetikai módosításában jelölték meg még édesebb anyagok előállításának érdekében. (World Food Regulation Review, 1996. november, 7. oldal)

90/96 Összeurópai bojkott az Amerikából származó, genetikailag módosított szója ellen

A legnagyobb európai kis- és nagykereskedelmi, valamint nemzetközi kereskedelmi szövetségek, továbbá a Zöldek Pártja az Európai Parlamentben meghirdette minden olyan szójakészítmény bojkottját, amely az Egyesült Államokban termesztett, genetikailag módosított szóját tartalmaz. Az ügy előzménye, hogy az év elején az Európai Bizottság jóváhagyta a szóbanforgó szója behozatalát, de az EU törvényhozásának útvesztőiben megrekedt az az előírás, amely kötelezővé tenné a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó élelmiszerek külön jelölését. Az amerikai farmerek évente több mint 1 millió tonna szóját exportálnak az Európai Unió tagállamaiba. A Monsanto által szabadalmaztatott szója genetikai módosításával a herbicidekkel szembeni rezisztenciát kívánták fokozni. (World Food Regulation Review, 1996. november, 22-23. oldal)

91/96 USA – Az oktatás, mint az élelmiszerbiztonság alappillére

Az egészségügyi, táplálkozástudományi és élelmiszeripari szakemberek által szeptemberben közösen megjelentetett tanulmány hangsúlyozza: a

legtöbb amerikai fogyasztó egyszerűen nincs tudatában azoknak a komoly rizikófaktoroknak, amelyeket az élelmiszerek helytelen tárolása, kezelése, elkészítése és hűtése okozhat. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések arányának gyors emelkedésével kell számolni az Egyesült Államokban, ha az ipar és a törvényalkotók nem fordítanak sürgősen nagyobb figyelmet arra, hogy az állampolgároknak megtanítsák az élelmiszerek biztonságos kezelésének alapjait. A tanulmány olyan akciós terv kidolgozására tesz javaslatot, amely nemzeti szinten prioritást biztosít az élelmiszer-eredetű betegségek megelőzését szolgáló oktatási kampánynak. (World Food Regulation Review, 1996. november, 16. oldal)

92/96 EU – Módosítás előtt az élelmiszerek peszticid maradványainak szabályozása

Az Európai Parlament szeptember 18-án elutasította az élelmiszerek peszticid maradványai határértékeinek megszigorítását célzó javaslatokat, miután az EU környezetvédelmi ügyekért felelős tisztviselője figyelmeztetett: egy ilyen jellegű intézkedés súlyos konfliktusokhoz vezetne a kereskedelmi partnerekkel. A Parlament Környezetvédelmi, Közegészségügyi és Fogyasztóvédelmi Bizottsága eredetileg azt javasolta, hogy a kereskedelmi forgalomban valamennyi peszticidre állapítsanak meg egységesen 0,01 mg/kg felső határértéket. Az Európai Parlament javaslatot készül előterjeszteni a Miniszteri Tanács részére 4 meglévő, az egyes élelmiszerek peszticid maradványai megengedett felső határértékét rögzítő irányelv módosítására. (World Food Regulation Review, 1996. november, 4. oldal)

93/96 London – Napirenden a mikrobiológiai kérdések

Szeptember 19-én megtartotta 22. ülését az élelmiszerek mikrobiológiai biztonságával foglalkozó Tanácsadó Bizottság, amely a kormány független szakértői testülete. A közegészségügy védelmének általános kötelezettségén belül jelenlegi legfontosabb feladatai közé tartozik az élelmiszerláncba bekerülő, az antibiotikumokkal szemben rezisztens mikroorganizmusok hatásainak vizsgálata, valamint az élelmiszer-eredetű vírusos fertőzések megelőzése. Az ülésen többek között foglalkoztak még a *Listeria* és a *Mycobacterium* által okozott megbetegedésekkel, továbbá a zöldség- és gyümölcsfélék mikrobiológiai fertőzöttségével is. (World Food Regulation Review, 1996. november, 10. oldal)

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