

## Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

### **69/03 USA: Az amerikaiak saját feladatuknak tartják az elhízás elleni küzdelmet**

Egy kérdőíves felmérés tanúsága szerint a legtöbb amerikai felelősséget érez azért, hogy milyen élelmiszerekből mennyit fogyaszt. A megkérdezettek több mint háromnegyede úgy vélekedett, hogy saját egyéni felelősségük az elhízás elleni küzdelem; ezzel szemben 11 % az élelmiszergyártókat, 10 % pedig a kormányhivatalokat hibáztatja azért, hogy nem történik semmi ezen a létfontosságú területen. Egy válaszadó szerint: „Mindenki maga dönt, mivel az elhízás a falánkság következménye. Nem lehet másokra vagy a saját génjeinkre mutogatni. Az emberek legalább annyira tisztában vannak azzal, hogy mitől híznak el, mint a gyerekek születésének körülményeivel.” Az összesen 500 megkérdezett felnőtt amerikai közül 71 % saját magát is túlsúlyosnak tartja és mindössze 29 % vélekedett úgy, hogy a testsúlya ideális vagy annál kevesebb. Többször elhangzott az a vélemény, hogy az élelmiszergyártóknak részletesebb táplálkozási információt kellene feltüntetniük a címkén, s ez elvárható a gyorséttermek étlapján is. A túlsúly kialakulását a magas kalória tartalmú élelmiszerek gyakori reklámozása is elősegíti. Sokak szerint csökkenteni kell az éttermi adagok nagyságát, ami szintén elejét veheti a túlékezésnek. (World Food Regulation Review, 2003. október, 12-13. oldal)

### **70/03 Hatályba lépett a GMOs biztonságos kezeléséről és forgalmazásáról szóló globális egyezmény**

2003. szeptember 11-én hatályba lépett a biológiai biztonságról szóló Cartagena-i Jegyzőkönyv, amely a biológiai sokféleségről szóló, az 1992. évi Riói Csúcstalálkozón elfogadott egyezményhez kapcsolódik. Az okmány célja „megfelelő szintű védelem biztosítása azoknak a modern biotechnológiai eljárásokból származó genetikailag módosított szervezeteknek (GMOs) a szállítása, kezelése és felhasználása során, amelyek káros hatással lehetnek a biológiai sokféleség megőrzésére és fenntartható használatára, különös tekintettel az emberi egészség védelmére és a nemzetközi kereskedelemre”. A Jegyzőkönyv két új eljárást vezet be. Az első megköveteli az importáló ország előzetes értesítését (notifikáció) és beleegyezését az olyan GMO (pl. vetőmag) exportjával kapcsolatban, amelyet szándékosan a környezetbe kívánnak kihelyezni. A második eljárás – amely a genetikailag módosított élelmiszerekre és takarmányokra, illetve azok feldolgozására vonatkozik -, lehetővé teszi az importáló ország számára annak deklarációját, hogy az import elfogadása előtt kockázatbecslés alapján kíván végleges döntést hozni. Az Egyesült Királyság környezetvédelmi minisztere, Elliot Morley melegen üdvözölte a Cartagena-i Jegyzőkönyv hatályba lépését rámutatva arra, hogy ezáltal a

globális dimenzióban is polgárjogot nyert az elővigyázatossági elven alapuló megközelítés. (World Food Regulation Review, 2003. október, 18-19. oldal)

### **71/03 Társadalmi vita az Egyesült Királyságban a GM élelmiszerekről**

A Mezőgazdasági és Környezeti Biotechnológiai Bizottság (AEBC) 2001. szeptemberében tette közzé jelentését a GM növényekkel folytatott kísérletekről. A következő évben a brit kormány egy szélesebb körű dialógust kezdeményezett, amely magában foglalta egyrészt a vonatkozó tudományágak eddigi eredményeinek és a még függőben levő kérdéseknek az áttekintését, másrészt pedig a GM technikával együtt járó előnyök és hátrányok felmérését. Az ezzel megbízott szakértői testületek az Interneten közzétették jelentésüket, amelyhez még mindig várják az észrevételeket. Valószínűleg 2003. decemberében ezek alapján újabb összefoglaló jelentést adnak ki. A kormány várja ugyanakkor a farmerek tapasztalatait is a herbicidekkel szemben ellenálló GM növényekről, illetve az AEBC újabb jelentését a genetikailag módosított és a hagyományos növények együttéléséről (pl. a közöttük megkövetelt távolság kérdése). A kormány nagy figyelemmel kíséri a társadalmi vita alakulását, melynek eredményeit gondosan fogja mérlegelni és figyelembe veszi a genetikai módosításokkal kapcsolatos jövőbeli politika kialakításánál. (World Food Regulation Review, 2003. október, 19. oldal)

### **72/03 Fokozott egészségügyi kockázatot jelentenek az ivóvízzel terjedő kórokozók**

Nem csak a fejlődő, hanem a fejlett világ országaiban is egyre nagyobb egészségügyi kockázatot jelentenek az ivóvíz által közvetített alábbi kórokozók: *Vibrio cholerae* O139, *Escherichia coli* O157:H7, *Cryptosporidium*, hepatitis vírusok, *Campylobacter jejuni*, *Cyclospora*, *Yersinia enterocolitica*, *Mycobacterium* ssp., *Legionella pneumophila* és *Pseudomonas aeruginosa*. A felsorolt patogének közül többen járványokat is okoztak, ami számos ország hatóságait arra ösztönözte, hogy vizsgálják felül az ivóvíz minőségére vonatkozó előírásokat. Nehezíti a helyzetet, hogy sok kórokozó meglehetősen nagy ellenálló képességgel rendelkezik. A járványveszélyt tovább fokozza a legyengült immunrendszerű emberek számának növekedése, valamint az urbanizáció és a horizontális gén transzfer. (World Food Regulation Review, 2003. október, 28. oldal)

### **73/03 Belgium: A lakosság fele több dioxint fogyaszt a megengedettnél**

A Belga Élelmiszer-biztonsági Hivatal megvizsgálta a magán-farmokon felnevelt tyúkoktól származó tojás dioxin tartalmát. Az elemzésekből azt a következtetést vonták le, hogy az ilyen tojást fogyasztó emberek 70 %-a (a belga lakosság fele) több dioxint vagy más PCB származékot fogyaszt, mint az EU vonatkozó szabványában megengedett napi beviteli érték. A magángazdaságokban előállított tojást fogyasztók dioxinnak való kitettsége mintegy hétszer magasabb mint azoké, akik inkább az iparszerűen előállított tojást fogyasztják. A talajban levő dioxinok és más hasonló vegyületek a takarmányon (pl. földigiliszta) keresztül jutnak be a tojótyúkok szervezetébe, az viszont még kevésbé ismert, milyen folyamatok révén halmozódnak fel a tojásban. Bár a dioxinok a

természetben is előfordulnak, a hulladékok elégetése és más ipari folyamatok növelhetik a talaj dioxin szintjét. A privát gazdaságok általában a nagyvárosok közelében helyezkednek el, de sokszor a farmokon is végeznek erdő- vagy szeméttégetést. Talán éppen ez magyarázza a magángazdaságokban termelt tojás magasabb dioxin tartalmát. (World Food Regulation Review, 2003. november, 4. oldal)

### **74/03 Franciaország: Szigorúbb szabályozással a tisztességes kereskedelemért**

A tisztességes kereskedelem iránt megnyilvánuló, növekvő fogyasztói elvárások alapján Yves Nicolin ellenzéki képviselő 2003. október 9-én javasolta, hogy a kormány szigorúbb rendelkezésekkel segítse elő az élelmiszer-kereskedelem etikai szintjének növekedését. A tisztességes kereskedelem megvalósítására irányuló mozgalom kormányzintű támogatása csattanós választ adna azoknak a globalizáció ellenes aktivistáknak, akik szerint a nemzetközi kereskedelem vesztesei mindig a szegény országok termelői közül kerülnek ki. A mozgalom – bár természetesen nem jelent valamiféle csodaszert – azáltal kívánja megvalósítani a szolidaritást, hogy átlagon felüli árakat garantál a fejlődő világ kistermelői számára, akik banánt, kakaót, kávé, mézet, narancslevet, cukrot vagy teát állítanak elő. Meg kell azonban jegyezni, hogy a magasabb kiskereskedelmi árakat csak azokra a termékekre fizetik ki, amelyek megfelelő címkét viselnek és a fejlett világban kerülnek forgalmazásra. A mozgalom további céljai között szerepel a munkafeltételek javítása, a közös projektek megvalósításának elősegítése, a közvetítők kiiktatása a tranzakciónál, valamint a környezetvédelmi szempontok érvényesítése. Az előterjesztett törvényjavaslat támogatná egy nemzetközileg elismert „Fair Trade” tanúsítási rendszer kidolgozását is. Francia fogyasztóvédő csoportok szerint a mozgalom jelenleg 45 országban mintegy ötmillió embert érint. (World Food Regulation Review, 2003. november, 9. oldal)

### **75/03 Európai Unió: Új zoonózis törvénycsomag**

Az EU Mezőgazdasági Tanácsa két új jogszabályt fogadott el a zoonózisról (az állatokról az emberre áterjedő betegségek) annak érdekében, hogy csökkenthető legyen az élelmiszerek által okozott megbetegedések előfordulási aránya Európában. Az első egy direktíva (irányelv), amely kiváltja az ún. zoonotikus ágensek (salmonellosis, brucellosis, trichinosis, illetve a *Mycobacterium bovis* által okozott tuberkulózis) monitoringjáról szóló 92/117/EC számú direktívát. Az új irányelv ugyanis már szélesebb körű intézkedéseket tartalmaz, így többek között rendelkezik a rezisztencia megfigyeléséről, amellett többféle zoonotikus ágens és állati populációt vesz figyelembe. Intézkedik továbbá a patogén előfordulások forrásainak és trendjeinek figyelemmel kíséréséről, valamint a társfinanszírozás lehetőségéről. A másik jogszabály egy rendelet, amely a szalmonellán kívüli egyéb zoonotikus ágensek előfordulásának csökkentésére irányul. A rendelet – különösen a baromfi-hús készítményekben és a tojásban – prioritásként kezeli a szalmonellát. A cél elérése érdekében a tagállamoknak nemzeti kontroll programokat kell kidolgozniuk, ösztönözve a magánszektorral való együttműködést. Kötelező lesz a szalmonellával kapcsolatos állapot tanúsítása a tagállamok egymás közötti, illetve

harmadik országokkal folytatott kereskedelmében. Minden kötelező kontroll intézkedés EU társfinanszírozás alá eshet. A két új jogszabály 2003. november elején lép hatályba. (World Food Regulation Review, 2003. november, 5-6. oldal)

### **76/03 Európai Unió: Direktíva a száj- és körömfájás elleni minimális intézkedésekről**

A 85/511/EEC számú irányelv korszerűsítéseként a Mezőgazdasági Miniszterek Tanácsa 2003. szeptember 29-én új direktívát fogadott el azokról a minimális intézkedésekről, amelyeket a tagállamoknak kell meghozniuk a száj- és körömfájás (FMD) járvány leküzdésére. A védekezés alapelve továbbra is a fertőzött állományok mielőbbi levágása, de a direktíva nem hozza vissza az 1992-ben betiltott preventív védőoltást. A legújabb nemzetközi kereskedelmi előírások és tudományos eredmények alapján viszont szükséghelyzetekben (pl. amikor járványveszély fenyeget) lehetővé teszi a tömeges vakcinálást. Szakértők szerint ugyanis ez a stratégia biztosítja az EU nemzetközileg elismert státuszának fenntartását („FMD-mentes – oltás nélkül”), ami döntő jelentőségű a kereskedelem szempontjából. Az új direktíva a járvány megelőzése érdekében minden gyanús esetben megköveteli a gyors reagálást és az illetékes hatóságok értesítését. A diagnózis felállításához, illetve a kór terjedési sebességének megállapításához laboratóriumi eljárásokat és epidemiológiai teszteket ír elő. Ezt követi a fertőzött állatok gyors kiirtása, valamint a fertőtlenítés. Ugyancsak preventív vágásra kerülnek a veszélyeztetett fajokhoz tartozó, fertőzésgyanús állatok. Az új direktíva 2004. július 1-én lép hatályba. (World Food Regulation Review, 2003. november, 6. oldal)

### **77/03 Egyesült Királyság: GM kultúrák hatása a környező élővilágra**

A brit kormány 1999. évi felkérése nyomán a független kutatók konzorciuma szántóföldi kísérletek segítségével tanulmányozta három-három genetikailag módosított, illetve hagyományos növény (cukor- és takarmányrépa, tavaszi vetésű olajrepce és kukorica) termesztésének hatását a termőhely biológiai diverzitására. A végrehajtott genetikai módosítás kizárólag a herbicidekkel szembeni rezisztencia elérésére irányult. A kutatók szerint igenis van különbség a kétféle (GM és hagyományos) kultúra természetes környezetre gyakorolt hatása között. A nem módosított répa és tavaszi repce esetében ugyanis jóval több rovar (pl. lepkék és méhek) élt a környéken, mivel a dúsabban termő gyomnövények táplálékot és búvóhelyet nyújtottak számukra. A gyommagvak a madarak táplálkozásában is jelentős szerepet töltenek be. Ezzel szemben a herbicid rezisztenssé tett kukorica parcelláiban több gyomnövényt, pillangót, méhet és gyommagvat regisztráltak, mint a nem módosított kukorica környezetében. (World Food Regulation Review, 2003. november, 11. oldal)

### **78/03 Penészgombák a joghurtban**

30 napig 8, 12 és 25°C hőmérsékleten tárolt alacsony zsírtartalmú málnajoghurtok mikológiai minőségét tanulmányozták. Szintén alaposan megvizsgálták az előállító tejzuzemek levegőjében található gombákat, baktériumokat és élesztőket – ezek száma az

egyres üzemek között hónapok szerint is eltérő volt. A joghurtok egyik csoportjában – 8 és 25°C-on – végig alacsony gombafertőzöttséget tapasztaltak: a kísérlet végén a minták mindössze 11, illetve 19 %-a volt szemmel láthatóan penészes. A másik csoportban viszont a minták nagyobb hányada esett a penészek (Penicillium sp., Trichoderma sp., Aureobasidium pullulans, Aspergillus sp., Cladosporium sp., Phoma sp. és Scopularopsis sp.) áldozatául. A kísérletből megállapítható, hogy az alacsonyabb tárolási hőmérséklet jelentősen gátolta a gombák előfordulását joghurtban. (World Food Regulation Review, 2003. november, 30. oldal)

### **79/03 Egyesült Államok: FDA dokumentum az állatgyógyszerek okozta rezisztencia megelőzéséről**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) olyan új irányelvet adott ki, amely átfogó, a tudományos eredményeken alapuló szemléletet tartalmaz a gazdasági állatokban a mikroba-ellenes gyógyszerekkel szemben kifejlődő rezisztencia megelőzéséhez. Ha ugyanis a baktériumok ilyen rezisztenciát fejlesztenek ki magukban – tekintet nélkül annak eredetére -, akkor az állatorvosi és humán gyógyászatban alkalmazott medicínának elveszíthetik hatékonyságukat. A most megjelent FDA irányelv újszerű szemléletben közelíti meg a mikroba-ellenes gyógyszerek élelmiszertermelő állatokban való felhasználásának kérdését. Többek között az irányelv egy tudományos igényű kockázatbecslési eljárást tartalmaz, amely segít kideríteni a rezisztencia kialakulásának valószínűségét azokban az emberekben, akik az adott állati terméket elfogyasztják. Hasonló kockázatbecslést kell végezniük a gyógyszergyártóknak is, hogy bebizonyíthassák: készítményeik nem teszik rezisztenssé az állatokban élő baktériumokat. A gyógyszerbiztonság deklarálásához a gyártók természetesen más módszereket is felhasználhatnak, mivel az FDA dokumentum nem kötelező rendelet. (World Food Regulation Review, 2003. november, 11. oldal)

### **80/03 Belgium: Higiéniai előírások fagylaltra**

A Belga Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2003. októberében kiadta a kanalas és a gépi fagylaltokra vonatkozó alapvető higiéniai előírások jegyzékét, amelyet az árusoknak haladéktalanul alkalmazniuk kell. A nem megfelelően tisztított és fertőtlenített automatákból kiadott fagylalt ugyanis – főleg ha a pasztőrözést sem hajtották végre kellő körültekintéssel – könnyen okozhat szalmonellás vagy más jellegű élelmiszer-fertőzést. Az orvosok általában nem javasolják a terhes anyáknak a fagylalt fogyasztását. A most kiadott új rendelkezések értelmében a fagylalt árusok nem vehetnek át olyan mélyhűtött és fagyasztott alapanyagokat, amelyek hőmérséklete meghaladja az előírt értéket. Az automatákat és a tároló edényeket nem érheti közvetlen napfény és gondoskodni kell a megfelelő hőmérséklet fenntartásáról is. A fagylaltmerő kanalakat folyóvízes gyűjtőedényben kell elhelyezni, vagy ha ez nem lehetséges, akkor legalább félóránként cserélni kell rajtuk a vizet. A fagylalttal foglalkozó személyek az alkarjukon nem viselhetnek ékszereket és rövidre vágott körmeiket nem lakkozhatják. (World Food Regulation Review, 2003. december, 3-4. oldal)

### **81/03 Vatikán: Konferencia a genetikai módosításokkal kapcsolatos kérdésekről**

A Vatikánban 2003. november 10-én és 11-én zárt ajtók mögött konferenciát tartottak „GMOs: Fenyegetés vagy remény” címmel a genetikai manipulációk erkölcsi és tudományos kérdéseiről. Az előadók többnyire pozitívan álltak hozzá a genetikai módosításokhoz, igazolva Renato Martino bíboros korábbi kijelentését, miszerint „olyan közös alapot kell találni, amely lehetővé teszi a tudomány számára, hogy a konzervatív egyházi körök ellenállását letörve segíthesse a legszegényebbeket.” Ezzel szemben két jezsuita pap előadásában úgy foglalt állást, hogy a biotechnológia „megzavarja a Mindenható teremtményeinek isteni jóságát”. Bár a konferencia végeztével nem adtak ki hivatalos záróközleményt, az elhangzott előadások nagy nyilvánosságot kaptak és mindenképpen hatással vannak a katolikus fejlődő országokra Délkelet-Ázsiában, Afrikában és Latin-Amerikában. (World Food Regulation Review, 2003. december, 10. oldal)

### **82/03 Európai Unió: Egy újszerű élelmiszer-összetevőt hagytak jóvá**

Miután a tagállamoknak sikerült megegyezésre jutniuk az Élelmiszer Állandó Bizottságban, újszerű élelmiszer-összetevőként fogadták el a csökkentett energiatartalmú zsiradéknak számító szalatrímokat. Ezeket a vegyületeket tulajdonképpen alternatív zsiradékok gyanánt fejlesztették ki a sütő- és cukrászipari termékek, különösen a csokoládék számára. A szalatrímokat elsősorban a fogyókúrázó embereknek szánják, bár az értékesítés csak az élelmiszer-feldolgozó ipar felé engedélyezett, de közvetlenül a fogyasztók számára nem. A szalatrímok az emberi egészség szempontjából biztonságosak, de túlzott fogyasztásuk esetén gyomor- és bélrendszeri problémák merülhetnek fel. A szalatrímot tartalmazó termékek címkéjén erre a lehetőségre fel kell hívni a fogyasztók figyelmét. Gyermek számára a fogyasztás nem ajánlott. (World Food Regulation Review, 2003. december, 5. oldal)

### **83/03 Európai Unió: Több tájékoztatás az allergénekről az élelmiszerek címkéjén**

Az Európai Tanács 2003. szeptember végén elfogadta az élelmiszerek jelöléséről szóló 2000/13/EC számú direktíva módosítását, amely megköveteli a gyártóktól, hogy több információt tüntessenek fel az egyes élelmiszer összetevőkkel, különösen az allergénnel kapcsolatban. A készítmények címkéin fel kell sorolni minden olyan összetevőt, amely allergiát vagy intoleranciát válthat ki az emberek szervezetében. A 2005-ben hatályba lépő módosítás eltörli az ún. 25 %-os előírást, melynek értelmében eddig nem kellett feltüntetni a címkén az összetett alkotórészek egyes komponenseit, ha azok a végtermék 25 %-ánál kisebb térfogatrészt tettek ki. Ez a 20 évvel ezelőtt bevezetett előírás azonban már nem felel meg többé a modern kor követelményeinek, amikor is egyre bonyolultabb és egyre jobban feldolgozott élelmiszerek jelennek meg a piacon. Így például a mártások címkéjén valamennyi, esetleg allergénnek minősülő komponenst (tojás, tej, mustár) jelölni kell. A szeszes italok korábban mentesültek a jelölési törvény előírásai alól, a jövőben viszont itt

is fel kell tüntetni minden összetevőt, például a tartósítószerként hozzáadott szulfitokat, amelyek asztmát vagy más allergiás reakciókat válthatnak ki. (World Food Regulation Review, 2003. december, 5-6. oldal)

### **84/03 A fűszerek hozzáadása készételekhez mikrobiológiai kockázatot jelenthet**

Megvizsgálták a fogyasztásra kész, főzött ételek mikrobiológiai minőségének alakulását azt követően, hogy fűszereket vagy fűszer alkotórészeket adtak hozzájuk ízesítés vagy dekoráció céljából. Az Egyesült Királyságban összesen 1946 készétel-mintát vettek bárokban, kávéházakban, éttermekben és egyéb nyilvános helyeken. A minták 66 %-a elfogadható mikrobiológiai minőségről tett tanúbizonyságot, míg 32 % minősége nem volt kielégítő, sőt 2 %-ban elfogadhatatlannak bizonyult. Ez utóbbiaknál *Bacillus cereus*-t, illetve más *Bacillus* fajokat mutattak ki igen nagy mennyiségben. Megvizsgálva összesen 750 fűszermintát is úgy találták, hogy azok többségében szintén kimutathatók *Bacillus* fajok és összefüggést állapítottak meg az adott fűszer, illetve a vele ízesített készétel mikrobiológiai minősége között. A kutatók további kockázati tényezőkre is felhívják a figyelmet, így például hangsúlyozzák az élelmiszerhigiénia betartásának szükségességét. (World Food Regulation Review, 2003. december, 31. oldal)

### **85/03 Természetes módszerek a baromfiak patogénektől való megóvására**

Az Environmental Health News 2003. szeptember 12-i számában orosz és amerikai tudósok egyhangúlag úgy vélekednek, hogy a baromfiban élősködő kórokozók legtöbbször „rövidesen a múlté lehet”. Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának Agrárkutató Szolgálat és az orosz Alkalmazott Mikrobiológiai Kutató Központ régóta foglalkozik azokkal a természetes módszerekkel, amelyek alkalmasak a baromfi állományok megóvására a *Campylobacter*, a *Salmonella* és az *E. coli* fertőzésektől. A tudósok olyan probiotikus baktériumokkal kísérleteznek, amelyek „a madarak emésztőképzőszékében képesek gátolni a patogének növekedését, gazdaságos és humánus védelmet biztosítva ezáltal a csirkék számára”. Ez a természetes, költséghatékony módszer nem csak a baromfi betegségek előfordulását csökkentheti, de pozitív hatást gyakorol az élelmiszer-biztonság alakulására is. (World Food Regulation Review, 2003. december, 30. oldal)

### **86/03 Egyesült Államok: Az élelmiszer-feldolgozók aggályai az allergének jelölésével kapcsolatban**

Az élelmiszer-allergének jelöléséről szóló törvényjavaslatot átengedte ugyan a Szenátus illetékes bizottsága, ám Tamara Somerville elnökhelyettes az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) nevében számos észrevételt tett, mivel szerinte a törvény néhány rendelkezése aggodalomra ad okot. Más szakértők arra hívják fel a figyelmet, hogy nem szabad túl bonyolulttá tenni az élelmiszerek címkéjét, mert az rontja az érthetőséget. Tudomásul kell venni azt is, hogy a jelölés soha nem helyettesítheti a fogyasztók oktatását

saját egészséges étrendjük összeállításához. A jelenleg az élelmiszeripar által széles körben használt önkéntes allergén jelölési irányelvek viszont hathatósan hozzájárulnak a fogyasztók megfelelő tájékoztatásához. Ezeket az irányelveket az Élelmiszer Allergia Szövetség dolgozta ki, amely az allergiás fogyasztói csoportok képviselőit, élelmiszeripari vállalatokat és érdekképviselői szerveket, valamint akadémikusokat foglal magában. (World Food Regulation Review, 2003. december, 9-10. oldal)

### **87/03 Egyesült Államok: Jelentősen csökkent a Salmonella előfordulás a nyers húsokban**

Az USDA Élelmiszer-biztonsági és Felügyelő Szolgálat (FSIS) szerint a 2003. január 1. és október 31. között gyűjtött minták 3,6 %-a volt Salmonella-pozitív, szemben a korábbi évekkel: 2002-ben 4,29 %, 2001-ben 5,03 %, 2000-ben 5,31 %, 1999-ben 7,26 % és 1998-ban 10,65 %. Megalapozott volt tehát Ann M. Veneman mezőgazdasági miniszter kijelentése, miszerint az elmúlt 6 év folyamán 66 %-al csökkent a Salmonella előfordulása nyers húsokban és baromfiban. Hasonlóan visszaszorul az E.coli O157:H7 előfordulása marhahúsban, illetve a Listeria monocytogenes a készételekben és a baromfi termékekben. Ez a jelentős csökkenés annak tudható be, hogy az utóbbi időben az USDA számos új, a tudományos eredményeken nyugvó kezdeményezést tett a húskészítmények mikrobiológiai szennyeződésének megelőzésére, így például alaposabb szakképzésben részesítik az ellenőröket, szorgalmazzák az új technológiák kifejlesztését és azok alkalmazását, továbbá koordinálják a kockázatbecslést végző csapatok munkáját. Mindezeket túlmenően alapvető fontosságú a fogyasztók ismereteinek bővítése az élelmiszerek biztonságos otthoni kezeléséről. Az USDA ezen a téren is számos kezdeményezést tett: egy utazó élelmiszer-biztonsági „járgány” segítségével például a helyszínen adnak közvetlen eligazítást a fogyasztóknak. (World Food Regulation Review, 2003. december, 10. oldal)

### **88/03 Különleges jelentés: Az Európai Bizottság élelmiszer-higiéniai javaslatai**

Jelenleg az Európai Unióban van egy átfogó, „horizontális” élelmiszer-higiéniai direktíva és 16 termékspecifikus, azaz „vertikális” direktíva. Ez a struktúra nem kevesebb, mint négy évtizeden keresztül fejlődött és funkcionált, s ez alatt az idő alatt számos módosításra került sor. A legújabb szemlélet azonban nem merül ki a kontroll feltételek részletes előírásában, hanem – a tudomány mai álláspontjának megfelelően – a kockázatelemzésre helyezi a fő hangsúlyt. Emellett számos olyan új terméket is kifejlesztettek, amelyekre már nehéz ráhúzni a régi sémát. Ugyancsak újszerű szabályozást követel a fogyasztók megrendült bizalmának visszaszerzése, valamint az élelmiszerlánc-menedzsment elterjedése. A 2000. januárjában kiadott Élelmiszer-biztonsági Fehér Könyv is elsőbbséget biztosít az élelmiszer-higiéniai szabályozás megújításának a következő területeken: 1.) Általános, minden szektorra alkalmazható élelmiszer-higiéniai előírások, 2.) Speciális higiéniai előírások az állati eredetű termékekre és azok hatósági ellenőrzésére, 3.) Az érvényben levő állategészségügyi rendelkezések konszolidálása, végül 4.) Az idejét múlt direktívák hatályon kívül helyezése. A megújult szabályozás legyen egyszerű és világos,

amellett biztosítson kellő rugalmasságot az élelmiszer-biztonság költségkímélő menedzsmentjéhez a szántóföldi termeléstől egészen a kiskereskedelmi értékesítésig. A konzultációk 2000. évi megkezdése óta figyelemre méltó előrehaladás történt: az együtdöntési eljárás szabályainak megfelelően a Tanács 2003. október végén első olvasatban konszenzusra jutott az élelmiszer-higiéniai törvényjavaslatokról, így remény van rá, hogy azok – az Európai Parlament jóváhagyását követően – már 2004. első félévében hatályba léphetnek. (World Food Regulation Review, 2003. december, 13-15. oldal)

### **89/03 Külön élelmiszer-biztonsági szabályozás Skóciában**

Az E. coli O157-el szennyezett hús fogyasztása 1996-ban 21 ember halálát okozta Skóciában. Ezt a járványt követően 2000. október 2-án hatályba léptek a húsboltokra vonatkozó skót nemzeti kiegészítő élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások. Ezek abban különböznek a vonatkozó angliai rendeletektől, hogy nem teszik kötelezővé a teljes HACCP rendszer alkalmazását, amennyiben biztosítható a nyers és a főtt húsok szigorú elkülönítése. Más követelmények előírják a hússal foglalkozó alkalmazottak és az ellenőrök oktatását, továbbképzését. A Skót Élelmiszer Szabványosítási Hivatal irányelveket adott ki a rendelkezések értelmezéséhez, közölve egyúttal az engedélyezés feltételeit is. Az elmúlt 3 év tapasztalatait egy kutatási projekt keretében dolgozták fel, elsősorban arra keresve a választ, hogy az új rendelkezések milyen hatást gyakoroltak a húsarú-kereskedelemre. Az élelmiszer-biztonság szintjének javulása vitathatatlan, bár az engedélyezési rendszer maradéktalan végrehajtása terén a helyi hatóságok részéről tapasztalható bizonyos következetlenség. A vizsgált szupermarketekben és független hentesüzletekben az oktatás nem mindig hatékony, mert nem készíti fel megfelelően a személyzetet az engedélyezés feltételeinek teljesítésére. A Szabványosítási Hivatal által kiadott irányelvek sem magyarázzák meg mindig egyértelműen a követelményeket, illetve azok teljesítésének módját. A jövőben figyelembe kell venni továbbá a kisebb húsüzletek és a szupermarketek között a technikai háttér biztosításában meglévő különbségeket. Az is érdekes megállapítás, hogy míg a kisebb üzletek 47 %-a találkozott bizonyos nehézségekkel az engedélyezésre való felkészülés során, addig a szupermarketeknél ez az arány mindössze 16 % volt. A tanulmány aláhúzza a fogyasztók – különösen a 30 éven aluliak – élelmiszer-biztonsági oktatásának szükségességét is. (World Food Regulation Review, 2003. december, 22-23. oldal)

### **1/04 Olaszország: Pármában lesz az EU Élelmiszer-biztonsági Hivatala**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) létrehozásának gondolata 2002-ben vetődött fel a BSE krízis nyomán meggyengült fogyasztói bizalom helyreállítását célzó új szabályozás kapcsán, melynek lényege a könnyű nyomon követhetőség, valamint a piaci forgalomba kerülő élelmiszerek és takarmányok biztonságának garantálása. Az EFSA helyszínéül az észak-olaszországi Parma várost jelölték ki. Az EFSA évi 40 millió EUR költségvetéssel rendelkezik és több mint 300 embert foglalkoztat. Teljes kapacitását három éven belül éri el. Elsődleges feladata az élelmiszerláncsal kapcsolatos kockázatbecslés,

továbbá a potenciális veszélyforrások feltárása az európai élelmiszer-ellátáson belül. Az EFSA független műszaki-tudományos útmutatást ad az élelmiszer-biztonsági kérdésekben, de a szabályozás ezentúl is az EU politikai intézményeinek a feladata lesz. Az EFSA felelős továbbá a fogyasztói kommunikációért, ami az élelmiszer-biztonságot érintő legfontosabb információk nyilvánosságra hozásában ölt testet. (World Food Regulation Review, 2004. január, 10. oldal)

### **2/04 Dél-Európa: Szorosabb együttműködés a mediterrán országokkal**

Felszólalva egy velencei konferencián Franz Fischler mezőgazdasági, vidékfejlesztési és halászati főbiztos kijelentette: a mediterrán országok a fenntarthatóságot illetően hasonló kihívásokkal találják szemben magukat, ami - az állami berendezkedéstől függetlenül - egységes megközelítést kíván. Elérhetőnek látszik az a 2010-re kitűzött cél, amely előíranyozza a kereskedelem teljes liberalizálását az Európai Unió és a szomszédos mediterrán országok között, de a regionális integráció folyamatában igen jelentős szerep hárul a mezőgazdaságra, beleértve egy közös agrárpolitikai platform létrehozását is. A társadalmi-gazdasági változás nem mehet a természeti és a történelmi örökség rovására, hanem meg kell találni a fogyasztói és a környezetvédelmi szempontból egyaránt fenntartható fejlődés útját. Az EU és a mediterrán országok közötti együttműködés két legfontosabb területként Franz Fischler a tudás- és know-how transzfert, illetve a biogazdálkodást jelölte meg. Ez az együttműködés lehet az alapja a mezőgazdaság és a minőség közös fejlesztési céljai meghatározásának, figyelembe véve, hogy a déli országok különösen jó adottságokkal rendelkeznek a biotermesztéshez. (World Food Regulation Review, 2004. január, 10-11. oldal)

### **3/04 Európai Unió: A Bizottság az intelligens és aktív csomagolás mellett**

A csomagolótechnológia óriási fejlődésen ment keresztül az elmúlt években, mely eredményeként megjelentek a számos előnnyel rendelkező intelligens és aktív csomagolások. Az intelligens csomagolás egyik legfontosabb jellemzője a színváltozás, mellyel jelezni tudja a fogyasztónak a termék öregedését. Az aktív csomagolás -a termékek által kibocsátott gázok és nedvesség elnyelésével- gátolja a termék penészesedését és az íz romlását okozó mikroorganizmusok szaporodását. Ezen pozitívumok ellenére is jelenleg az Európai Unióban még illegális az ilyen csomagolások alkalmazása. Ennek feloldása érdekében az Európai Bizottság 2003. novemberében kezdeményezte a jelenleg érvényben lévő 89/109/EEC számú direktíva felülvizsgálatát. A javaslat a tagországok közötti egyeztetés eredményeként jött létre. David Byrne, az Európai Unió Egészségügyi-és Fogyasztóvédelmi főbiztosa szerint a törvényhozásnak lépést kell tartania a technológia fejlődésével, és engedélyezni kell ezen csomagolások alkalmazását is abban az esetben, ha eleget tesznek az EU élelmiszerbiztonsági alapelveinek. A javaslat olyan címke alkalmazását is megköveteli, mely pontos tájékoztatást nyújt a csomagolásról. Jelenleg a javaslat az Európai Tanács elbírálása alatt áll. (World Food Regulation Review, 2004. január, 5-6. oldal)

## **4/04 Európai Unió: Javaslat a bioélelmiszerek szabályozásának reformjára**

Az Európai Parlament Mezőgazdasági Bizottsága jelentést tett közzé, miszerint sok gyártó - üzleti fortély gyanánt - nem biotermékekről igyekszik elhíttetni a fogyasztókkal, hogy azok tulajdonképpen mégis bioélelmiszerek. Franz Fischler mezőgazdasági főbiztos ezzel kapcsolatban egy törvényjavaslatot dolgozott ki, amely az Európai Unióban megtiltja a „bio”, az „öko” és más olyan kicsinyítő értelmű szócskák (előtagok) használatát, melyek teljes alakját a Bioélelmiszer Rendelet (2092/91/EEC) védelemben részesíti. Csak abban az esetben lenne engedélyezett ezen szócskák használata, ha az adott élelmiszer valóban megfelel a biotermelés szabályainak. A Danone és más termék védjegyek azonban - amelyeket még 1991. előtt regisztráltak - 2006-ig forgalomban maradhatnak. Az Európai Parlament 2003. december 4-én jóváhagyta a törvényjavaslatot, bár a képviselők többsége mielőbb szeretné a kétértelmű jelölések betiltását. (World Food Regulation Review, 2004. január, 4-5. oldal)

## **5/04 Népszavazás Svájcban a GMO-ról**

Az „Állítsuk meg a genetikailag módosított szervezeteket” néven létrejött civil szervezet 121.000 aláírást tartalmazó petíciót nyújtott be Svájcban, melyben 5 éves moratóriumot követelnek a genetikailag módosított növények és magvak vetésére, behozatalára valamint a takarmányok felhasználására.

A svájci törvények értelmében a lakosság népszavazás kiírását kezdeményezheti, amennyiben sikerül - a parlamenti szavazást követő 18 hónapon belül - legalább 100.000 aláírást összegyűjteni. Európa országai közül itt tapasztalható a leghevesebb ellenállás. A fogyasztók mintegy 70-80%-a elutasítja, a két legnagyobb áruházlánc pedig nem is értékesít ilyen élelmiszereket. Az InterNutrition nevű társaság nem ért egyet ezzel a kezdeményezéssel. Szerintük egy esetleges moratórium hátrányosan érintené a gazdákat: egyre nehezebben tudnák megoldani például az új kártevők megjelenésével jelentkező problémákat. A társaság véleménye szerint a - 2003. júniusában elfogadott és 2004. január 1-től hatályba lépő - genetikai tevékenységről szóló törvény szigorú szabályokkal gondoskodik a biztonságos felhasználásról.

A moratórium támogatói azzal érvelnek, hogy még nem tudunk eleget az ilyen termékek hatásairól, valamint súlyos veszélyként értékelik a nem GM termékek megfertőzését is. A Zöld Párt képviselője szerint elővigyázatosságból van szükség a moratóriumra, mert még idő kell a lehetséges kockázatok felméréséhez. 2003. október 30-án a Svájci Környezetvédelmi, Erdőgazdálkodási és Vidékfejlesztési Hivatal (SAEFL) egy olyan búza kísérletet engedélyezett, melyben genetikailag módosított fehérjét (K4 fehérje) építettek be a búzaszembe azzal a céllal, hogy rezisztenssé váljon a búza kőüszögre. A megvalósításhoz nagyon szigorú feltételeket írtak elő: a módosított növényeket le kellett takarni, a hagyományos növényektől el kellett őket különíteni, a területet pedig védeni kellett a madaraktól, a rágcsálóktól valamint az illetéktelen személyektől. A kísérlet végén

a növényeket el kellett égetni és a talajt hőkezeln kellett. A hivatal közzétette, hogy a törvényt ilyen előírásokra alapozták és 2008-ig engedélyezik az ilyen kutatásokat. (World Food Regulation Review, 2004. január, 17. oldal)

#### **6/04 Tervek az élelmiszerlánc biztonságának jogi megszigorítására**

Az Európai Parlament környezet- és fogyasztóvédelmi, valamint közegészségügyi bizottsága 2003. novemberében 30:22 arányban, 1 tartózkodás mellett elfogadott egy jelentést, amely körvonalazza az élelmiszerbiztonság megszigorítását az EU összességében és az egyes tagállamokban is az élelmiszerlánc teljes hosszában. A vonatkozó jogszabályok betartását szigorú szankcionálással kívánják kikényszeríteni, beleértve a büntetőjogi felelősséget és a magas pénzbírságokat is. Az idézett jelentés egy olyan jogszabályi keretet irányoz elő, amely átalakítaná az élelmiszerek és a takarmányok biztonságára, valamint a jelölésre vonatkozó jelenlegi szabályokat. Az új rendelkezések betartását szigorú hatósági ellenőrzés biztosítaná a szántóföldtől egészen a fogyasztó asztaláig, beleértve az Európai Unión kívüli országokból érkező élelmiszer-import ellenőrzését is. A szoros szavazási eredmény arra utal, hogy a kérdésben jelentős nézeteltérés van a tagállamok, a fogyasztóvédelmi szervezetek és az ipar között. Egyes képviselők azért voksoltak a jelentés ellen, mert nem találták azt elég szigorúnak; mások viszont jogi indoklást várnak a kemény szankciók alkalmazásához. Abban viszont általában mindenki egyetért, hogy a hatósági ellenőrzés a tagállamok feladata. (World Food Regulation Review, 2004. január, 22-23. oldal)

#### **7/04 Franciaország: Az élelmiszerek zsírsav tartalma nem hajlamosít rákbetegségre**

A Francia Élelmiszer-biztonsági Hivatal (AFSSA) 2003. novemberi jelentése szerint a rendelkezésre álló tudományos adatok alapján nem állapítható meg speciális kapcsolat a zsírsavakban gazdag élelmiszerek fogyasztása és a rákbetegség kifejlődése között. Az eddigi feltételezések a mell-, a prosztatata-, a vastagbél- és a hasnyálmirigyrákot hozták közvetlen kapcsolatba az étrenddel. Az intenzívebb kutatómunka akkor indult meg, amikor 2002. júliusában Jacques Chirac francia elnök bejelentette: nemzeti tervet dolgoztak ki annak érdekében, hogy 5 év alatt 20%-al csökkenjen a rák okozta halálozások száma. A kutatások során figyelembe vették a táplálkozási szokásokat, a járványügyi adatokat, az állatkísérletek eredményeit, továbbá az elfogyasztott élelmiszerek és a bél mikroflórája közötti kölcsönhatást. Megállapítást nyert ugyan, hogy az étrendi környezet kulcsfontosságú lehet a rák kifejlődése szempontjából, de nem sikerült közvetlen kapcsolatot kimutatni a zsírsav fogyasztás és az egyes speciális rákfajták között. Erre az állatkísérletek során sem találtak egyértelmű bizonyítékot. Ugyancsak az AFSSA által kiadott korábbi tanulmány szerint a zsírsavakban gazdag étrend minden valószínűség szerint előnyös az emberi egészségre nézve. (World Food Regulation Review, 2003. január, 24-25. oldal)

## **8/04 Egyesült Államok: Adatbázisok a peszticidek felső határértékeinek megállapításához**

A Külső Mezőgazdasági Szolgálat (FAS) Kertészeti és Trópusi Termékek Főosztálya - a CropLife America és az AgriChem Data Service bevonásával - két új adatbázist dolgozott ki, ami a növénytermesztők és az exportőrök számára lehetővé teszi az egyes terményekre vonatkozó maximális peszticid maradványok (MRLs) meghatározását. Ez a koordinált információforrás biztosítja, hogy az exportőrök - megismerve a célországokban érvényben levő felső határértékeket - dönthessenek termékeik megfelelőségéről. A nemzetközi adatbázis az aktív összetevők részletezésével adja meg az egyes országokban előírt felső határértékeket mintegy 300 zöldségre, gyümölcsre és csonthéjas termékre összesen 70 országban, köztülve továbbá az Európai Unió, illetve a Codex Alimentarius Bizottság előírásait is. A másik nemzetközi adatbázis ahhoz nyújt segítséget, hogy a felhasználók - termékek szerinti bontásban - könnyen megállapíthassák az általuk alkalmazott peszticidek lehetséges kölcsönhatásait és kombinációit. (World Food Regulation Review, 2004. január, 12. oldal)

## **9/04 Valóban biztonságosak az élelmiszereink?**

A Vegyipari Szövetség (SCI) Élelmiszer és Mezőgazdasági Tagozata 2003. október 22-én fenti címmel konferenciát tartott, mivel a fogyasztók körében világszerte nő az aggodalom az élelmiszerek biztonságát illetően. Növekszik az allergiás megbetegedések és az ételmérgezések száma, de sokan félnek a genetikai módosításoktól és a környezeti ártalmaktól is. A konferencia nem csak a leggyakrabban felvetődő kérdésekre kereste a választ, hanem vizsgálta a mezőgazdasági termelés, továbbá az élelmiszer feldolgozási és elosztási módszerek biztonságát, valamint a piaci igények változását is. Több előadás foglalkozott a fogyasztók kockázat észlelésével kiemelve, hogy az rendkívül szubjektív: függ az adott személy nemétől, életkorától, intelligenciájától és anyagi jólététől. Más előadók érintették a peszticid maradványok és a mikroorganizmusok, valamint a bioélelmiszerek problémáját. Wendy Matthews (Élelmiszer Szabványosítási Hivatal, Egyesült Királyság) rámutatott arra, hogy a magas hőmérsékleten történő kezelés erőteljesen növeli az élelmiszerek akrilamid tartalmát, ami valószínűleg rákkeltő anyag (erre még nincs egyértelmű bizonyíték). Egy másik brit előadó, Richard Baines kiemelte, hogy a kényelmi szempontok elterjedése és az élelmiszerek helytelen kezelése miatt valóban növekszik a kockázat. A szupermarket láncok azonban valamennyi beszállítójuktól megkövetelik a HACCP rendszer alkalmazását, ami „az ekétől a tányérig” biztosítja az élelmiszerlánc megfelelő biztonságát. (World Food Regulation Review, 2004. január, 19-20. oldal)

## **10/04 Franciaország: Tovább kutatják az alumínium hatását az emberi egészségre**

Bár semmilyen tudományos adat sem jelzi az élelmiszerekben, az ivóvízben vagy a gyógyszerkészítményekben levő alumíniumnak való kitettség esetleges egészségügyi hatását, a Francia Élelmiszer-biztonsági Hivatal (AFSSA), az Egészség-figyelő Intézet

(InVs), valamint a Francia Egészségügyi Készítmények Biztonsági Hivatala (AFFSAPS) 2003. november közepén közös jelentésben szorgalmazta az ezirányú kutatások folytatását. Egy befolyásos fogyasztóvédő szervezet nyomására ugyanis az említett három intézet már évek óta végez kockázatelemzést az alumínium humán egészségügyi hatásáról. A közös jelentés valószínűsíti, hogy az alumíniumnak való huzamos kitettség (pl. munkahelyen, továbbá gyógyszerek és kozmetikumok fogyasztásakor) számos egészségügyi problémát okozhat, többek között vérszegénységet, csontritkulást, sőt ritkább esetekben idegi rendellenességeket vagy degenerációt is. A tudósok nem tételeznek fel azonban kapcsolatot az alumíniumnak való kitettség és az Alzheimer kór kifejlődése között. (World Food Regulation Review, 2004. február, 8. oldal)

### **11/04 Thaiföld: A kormány az „Élelmiszer-biztonság Évének” nyilvánította 2004-et**

Mivel a thai élelmiszer-exportot 2003-ban súlyosan érintették az Európai Unió és más felvevő piacok által bevezetett szigorú rendszabályok, a bangkoki kormány úgy határozott, hogy 2004-et az „Élelmiszer-biztonság Évének” nyilvánítja. Az igazsághoz persze az is hozzátartozik, hogy a szigorítások közvetlen okát a Thaiföldről érkező tengeri élelmiszerekben és baromfihúsban kimutatott tiltott vegyi anyagok jelenléte képezte. 2003. végén a Mezőgazdasági és Szövetkezési Minisztérium (MOAC) 97 millió dollárnak megfelelő költségvetési juttatást kapott ahhoz, hogy szigorítsa meg a hazai termelőkre vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírásokat. A Minisztérium élelmiszer szabványosítási főosztályán úgy számolnak, hogy 2004. végéig az ország 600 ezer farmjának több mint a felét regisztrálhatják a „Jó Mezőgazdasági Gyakorlat” programjának keretében. Erősíteni fogják a hatósági élelmiszer ellenőrzést, elsősorban a mezőgazdasági termékek gyógyszer- és peszticid maradványai után kutatva, de regisztrálják, szabványosítják és monitoring alá vonják az állattenyésztéssel, a vízkultúrával, valamint a zöldség- és gyümölcsstermesztéssel kapcsolatos műveleteket is. A műtrágya- és növényvédőszer felhasználás csökkentése érdekében propagálják a biotermesztés módszereit. (World Food Regulation Review, 2004. február, 11. oldal)

### **12/04 Európai Unió: Vita az egészségügyi állításokkal kapcsolatos bizottsági javaslatról**

Mindössze két hónappal az Európai Parlament sorsdöntő szavazása előtt az ipar és a fogyasztók képviselői azokról az ellentmondásos javaslatokról vitáznak, amelyeket az Európai Bizottság 2002. júliusában tett közzé az egészségügyi állításokról. A rendelet megtiltaná többek között az olyan állítások szerepeltetését az élelmiszerek címkéjén és reklámjaiban, amelyek a testsúly csökkenésére, az általános jólétre, orvosi ajánlásokra, illetve pszichológiai vagy magatartásbeli funkciókra vonatkoznak. Az 1,2% vagy annál több alkoholt tartalmazó szeszes italokon semmiféle egészségügyi állítást nem lehetne elhelyezni. A viták középpontjában az ún. „táplálkozási profil szabály” áll, miszerint az egészségügyi szempontból nem megfelelő - pl. túlságosan sok zsírt, sőt vagy cukrot tartalmazó - élelmiszereken egyáltalán nem lenne szabad feltüntetni ilyen állításokat. A Bizottság hajlandónak mutatkozik ezen követelmények (vagyis a táplálkozási profilok)

jegyzékbe foglalására, az ipar képviselői azonban elutasítják az élelmiszerek bármiféle kategorizálását, mivel az véleményük szerint kedvezőtlen képet alakíthat ki a vásárlókban. Az Európai Fogyasztói Szervezet (BEUC) viszont teljes mellszélességgel kiáll az élelmiszerek táplálkozási profilok szerinti osztályozása mellett. (World Food Regulation Review, 2004. február, 3-4. oldal)

### **13/04 Európai Unió: Átalakítás előtt az állati eredetű élelmiszerekben levő maradványok jogi szabályozása**

Az átalakításra való előkészítés jegyében az Európai Bizottság tanulmányt tett közzé az állatgyógyászati szermaradványok kontrolljáról, valamint azok maximálisan megengedhető értékeiről az állati eredetű élelmiszerekben. A jelenlegi jogi szabályozásra rányomja bélyegét az a tény, hogy az élelmiszer termelő állatokban csak nagyon kevés gyógyszer használata engedélyezett, de számos probléma adódik az érvényes előírások végrehajtásával kapcsolatosan is. Nem könnyű dolog a fogyasztóvédelmi szempontoknak mindenben megfelelő állatgyógyászati készítmények folyamatos piaci ellátásának biztosítása sem. A jelenlegi szabályozással szemben a legnagyobb kifogás az, hogy a különböző előírások nincsenek megfelelően összehangolva egymással és nem állnak rendelkezésre eszközök a krízishelyzetek megoldására vagy a rövid távú kockázatbecslések elvégzésére például az import élelmiszerekben levő bizonyos hatóanyagok elemzéséhez. A jelenlegi rugalmatlan rendszer adós marad az egységesen értelmezhető felső határértékek kialakításával is. A legtöbb kritikát azonban a rendszer merevsége váltja ki, mivel képtelen az újabb tudományos eredmények követésére és értékelésére, de nem fordít kellő figyelmet a fogyasztói kitettség vizsgálatára sem. 2003. szeptemberében új EU előírások láttak napvilágot az állatgyógyászati szerek engedélyezéséről, melyek alapján 2006. elejétől tilos lesz takarmány-adalékanyagként használni a ma még engedélyezett négy, humán gyógyászati célra nem használt antibiotikumot. (World Food Regulation Review, 2004. február, 5. oldal)

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

#### **Helyreigazítás:**

Az Élelmiszervizsgálóati Közlemények 2004/1 füzetében a 44. oldalon tévesen közöltük az Országos Közegészségügyi Központ, Országos Élelmezési és Táplálkozástudományi Intézet (OKK - OÉTI) munkatársának, **Kiss Rékának** nevét (helyette tévesen Kiss Judit szerepelt).

A hibáért ezúton kérünk elnézést.

*Szerkesztőség*