

# Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

## **16/06 EU: A száj- és körömfájás megelőzése**

Európa még mindig ki van téve a száj- és körömfájás (FMD) járványoknak (pl. a 2001. évben az Egyesült Királyságban kitört járvány számos más tagállamra is áterjedt, egyes becslések szerint legalább 12 milliárd euró kárt okozva - nem beszélve a társadalmi-gazdasági hatásokról). Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) most elemzést jelentetett meg egy újabb FMD járvány kitörésének lehetőségéről és a terjedés valószínű útvonaláról. Az EU területéről ugyan már sikeresen kiirtották ezt a vírusos betegséget, de aggodalomra ad okot, hogy az új Asia 1 törzs állandóan jelen van Kínában és Közép-Ázsiában. Az említett tanulmány Ázsia mellett veszélyeztetett területként jelöli meg Kelet-Afrikát és a Száhel övezetet is. Nem csak a fertőzött állatok, hanem a hús és a húskészítmények importja is veszélyes lehet. Az EU határterületein a szigorú behozatali intézkedések ellenére sem lehet eltekinteni az illegális importtól, amely szintén növekvő tendenciát mutat. Az EFSA új intézkedési terve egy háromágú kockázatcsökkentési stratégiát javasol, mindenek előtt a betegség forrásainak megfelelő kontrolljára. (World Food Regulation Review, 2006. március, 3-4. oldal)

## **17/06 EU: Catherine Geslain-Lanéelle az EFSA új ügyvezető igazgatója**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság Igazgatótanácsa 2006. február 10-én Catherine Geslain-Lanéelle-t jelölte az ügyvezető igazgatói poszt betöltésére. Geslain-Lanéelle asszony jelenleg az Ile de France Körzet regionális mezőgazdasági és erdészeti igazgatója, illetve az EFSA Igazgatótanácsának alelnöke; hivatalos jelölésére az Európai Parlamentben történt meghallgatását követően, előre láthatóan február végén kerül majd sor. A jelölt mögött igen jelentős szakmai múlt áll: évekig dolgozott a francia Mezőgazdasági és Halászati Minisztériumban, az Európai Bizottságban kockázatbecsléssel és kockázatmenedzsmenttel foglalkozott és betöltötte az „Általános Alapelvek” Codex Bizottság elnöki tisztségét is. Az EFSA ügyvezető igazgatói kinevezése öt évre szól, de megújítható. Általában az adminisztrációs ügyek viteléért felelős, amellet a Hatóság jogi képviselője. (World Food Regulation Review, 2006. március, 4. oldal)

## **18/06 Hollandia: Konferencia az élelmiszerjelölés jövőjéről**

A holland Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium által szervezett konferencián (Rotterdam, 2006. február 15-16.) 23 EU tagállam szakértői vitatták meg az élelmiszerjelölés jövőjét. Az Európai Bizottság tovább

folytatja a jelölésre vonatkozó szabályozás felülvizsgálatát, ezért különösen nagy jelentősége van annak, hogy a gyártók, a kiskereskedők, a fogyasztói csoportok és a kisvállalatok képviselői kifejthették a törvényhozók felé saját álláspontjukat. Többen megkérdőjelezték a jelenlegi rendszer alkalmasságát a fogyasztók és a gyártók követelményeinek kielégítésére, hangsúlyozva az egyszerűsítés és az egységesítés (konszolidáció) szükségességét. Olyan javaslatok is elhangzottak, hogy a vásárlók jobb tájékoztatása érdekében szabványosítani kell az információ feltüntetésének módját az élelmiszerek címkéjén; a logók használata pedig csökkentheti a nyelvi nehézségeket. (World Food Regulation Review, 2006. március, 6-7. oldal)

### **19/06 Egyesült Királyság: Felmérés készült az élelmiszerek jelöléséről**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) tanulmányt jelentetett meg két felmérés eredményeiről, ami azt volt hivatott tisztázni, hogy az élelmiszergyártók betartják-e a származási ország jelölésére és az érthetőségre vonatkozó 2002. évi irányelvben foglaltakat. Több mint 750 terméket vizsgáltak meg és csak kevés eltéréssel találkoztak: a gyártók sokszor több információt nyújtanak a címkén, mint amennyit a jogszabály megkövetel. A vizsgált termékek 89%-án szerepelt tápérték-jelölés, az allergéneket tartalmazó készítmények 46%-a pedig megfelelő módon felhívta erre az érintettek figyelmét. Ahol javításra van szükség, az a karakterek mérete: sokszor ugyanis túl apró betűkkel tüntetik fel a kezelési ajánlásokat, az összetevők listáját és a dátumokat. A felmérést követően egyeztetéseket végeznek annak kiderítésére, hogy egyes irányelveket miért alkalmaznak sokkal szélesebb körben, mint másokat. (World Food Regulation Review, 2006. március, 9. oldal)

### **20/06 USA: Tervezett irányelv a „teljes gabonáról”**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) irányelv tervezetet bocsátott ki a „teljes gabona” fogalom pontos meghatározására. Az FDA ugyanis a gyártók számára egyértelművé kívánja tenni, hogy miként tüntethetik fel az élelmiszerek címkéjén a teljes gabonataralmat, ami a fogyasztók számára is lehetővé teszi a helyes étrend összeállítását. Az FDA szerint a teljes gabona körébe tartoznak az olyan gabonamagvak, amelyek sértetlenek, illetve amelyeket megőröltek, összetörtek vagy lehámoztak ugyan, de a legfontosabb komponenseik (a keményítőtartalmú endospermium, a csíra és a korpa) ugyanolyan arányban vannak jelen, mint az ép szemekben. Az ide tartozó gabonafélék az árpa, a hajdina, a kukorica, a köles, a rizs, a rozs, a zab, a cirok, a búza és a vadrizs. Szemben a teljes gabonával a finomítási eljárás során a korpa és a csíra egy része eltávolításra kerül, ami tápérték-veszteséget okoz az étkezési rost, valamint a vitamin és az ásványi anyag tartalom tekintetében. (World Food Regulation Review, 2006. március, 13. oldal)

## **21/06 Rákkeltő benzol az üdítőitalokban**

Az Egyesült Államokban jelentés látott napvilágot egyes üdítőitalok benzol- tartalmáról. Ezt követően 2006. március 1-én az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) felszólította az üdítőital-gyártókat, hogy az Egyesült Királyságban is hajtsanak végre hasonló méréseket. A benzol ugyanis emberekben rákot okozhat. Ez a vegyi anyag jelen van a levegőben és alacsony szinten kimutatták egyes üdítőitalokban is, ahol a nátriumbenzoát nevű tartósítószer és az aszkorbinsav (C-vitamin) kölcsönhatásaként keletkezik. Most a brit piacon forgalmazott összesen 230 üdítőital-minta vizsgálati eredményeit elemezték. Eszerint a benzol - ha egyáltalán kimutatható - olyan alacsony koncentrációban fordul elő, ami semmiképpen sem ad okot aggodalomra. Az FSA azonban további vizsgálatokat helyezett kilátásba és külön is felhívta a gyártók figyelmét a benzoltartalom lehető legalacsonyabb szinten tartására. (World Food Regulation Review, 2006. március, 24. oldal)

## **22/06 Finnország: Felülvizsgálják az élelmiszereken használt egészségügyi állításokat**

A finn Nemzeti Élelmiszer Hatóság – a Kereskedelmi és Ipari Minisztérium támogatásával – azt tervezi, hogy 2006. folyamán felülvizsgálja az élelmiszereken alkalmazott egészségügyi állításokat, valamint az azok alapjául szolgáló tudományos bizonyítékokat is. A vizsgálat eredményeinek felhasználásával nemzeti jegyzék készül majd az elfogadott állításokról, amit az EU vonatkozó rendelet tervezete is megkövetel. Ha ez a tervezet jogerőre emelkedik, akkor kizárólag azokat a tápértékre és egészségügyi hatásra vonatkozó állításokat szabad majd használni, amelyek szerepelnek az Európai Bizottság jegyzékében. Finnországban a felmérés elektronikus úton, kérdőívek segítségével történik. Az eredményekről várhatóan 2006. decemberében számolnak be. (World Food Regulation Review, 2006. április, 6–7. oldal)

## **23/06 EU: A sertéshús által okozott szalmonellózis veszélyének enyhítése**

A Salmonella fajok az élelmiszer eredetű megbetegedések legfőbb okozói: az Európai Unióban 2004. folyamán közel 200 ezer esetet regisztráltak. A tojás és a baromfi után a sertéshús az emberi szalmonellózis leggyakoribb hordozója. A Salmonella és más zoonotikus ágensek kontrolljáról szóló 2160/2003. (EC) számú rendelet előírja közösségi célok és határidők megfogalmazását a sertésállományokban való előfordulás csökkentésére. A leggyakoribb típus a Salmonella Typhimurium. A monitoring célokat szolgáló immunológiai és bakteriológiai megfigyelések eredményei azonban közvetlenül nem hasonlíthatók össze, mivel más-más eredményt szolgáltatnak; ezért alkalmazásuk, illetve kombinálásuk lehetőségei mindig

az adott helyzettől függenek. A közegészségügyi kockázat csökkentése, illetve a védekezés három szintjét az Egészségügyi Világszervezet (WHO) határozta meg. Ennek megfelelően a Salmonella kontrollját elsősorban preventív akciók segítségével kell megvalósítani az egész termelési láncban. (World Food Regulation Review, 2006. április, 5–6. oldal)

#### **24/06 EU: Tudományos EFSA jelentés a madárinfluenza és az élelmiszer-biztonság kapcsolatáról**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság figyelemmel kíséri minden olyan tudományos bizonyítékot, ami a madárinfluenza és az élelmiszerbiztonság kapcsolatára utal. Az EFSA biológiai kockázatokkal foglalkozó panelje (BIOHAZ) tanulmányt jelentetett meg a következő címmel: „Az élelmiszer, mint az emberek és más emlősök rendkívül patogén madárinfluenza vírussal történő megfertőzésének potenciális forrása”. A szerzők arra a kérdésre keresik a választ, hogy a patogén vírusokkal (különös tekintettel a H5N1-re) szennyezett élelmiszerek fogyasztása az emésztőrendszeren keresztül okozhat-e fertőzést emlősökben. Egyetértenek azzal a korábbi megállapítással, hogy „a jelenleg rendelkezésre álló bizonyítékok alapján a fertőzésben megbetegedett személyek közvetlen kapcsolatban voltak élő vagy elpusztult szárnyasokkal. Egyelőre nincs bizonyíték arra, hogy a madárinfluenza szennyezett élelmiszer – nevezetesen baromfihús és tojás – révén emberre átvihető volna. Mindenesetre ajánlott az alapos főzés az élelmiszermérgezés lehetséges kockázatának elkerülésére. A hőkezelés arra is biztosítékot nyújt, hogy a nyers baromfiban esetleg jelen levő H5N1 vírus ne kerülhessen be az élelmiszerláncba.” (World Food Regulation Review, 2006. április, 20. oldal)

#### **25/06 Egyesült Királyság: A vegetáriánus élelmiszerek jelölése**

Hosszú konzultációs folyamatot követően az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) új irányelvet adott ki az élelmiszergyártók, a közétkeztetők és az ellenőrző hatóságok számára, elősegítendő a vegetáriánus élelmiszerek célirányosabb jelölését. A dokumentum különbséget tesz a „sima” vegetáriánusok és azok között, akik tejet, tejterméket és tojást sem hajlandók fogyasztani. Ezek együttes száma az Egyesült Királyságban megközelíti a négymilliót. Az útmutató irányelv most első ízben állapít meg kritériumokat a „vegetáriánus” szó használatához az élelmiszerek címkéjén. Ennek megfelelően nem alkalmazható ez a kifejezés olyan készítményeken, amelyeket levágott vagy elpusztult állatokból, azok közreműködésével, illetve – a szigorúbb változatban – más állati eredetű, élő állatoktól származó termékek (tej, tojás) felhasználásával állítottak elő. Ilyen szempontból állatnak számítanak a tenyésztett és a vadon élő állatok, a halak, kagylók, rákok, sőt a rovarok is. (World Food Regulation Review, 2006. április, 9–10. oldal)

## **26/06 Egyesült Királyság: Világosabb jelöléssel az egészséges étrend kialakításáért**

A fogyasztók és az élelmiszerlánc más szereplői körében végzett intenzív kutatómunkát követően az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) ajánlásokat terjesztett elő az élelmiszerek jelölésének egységesítésére. Ezek az ajánlások a következő négy fő csoportba sorolhatók: 1. külön információ nyújtása a zsír-, a telített zsír, a cukor- és a sótartalomról; 2. az említett összetevők magas, közepes, illetve alacsony szintjét a piros, a sárga és a zöld szín jelezze; 3. az FSA által kifejlesztett táplálkozási kritériumok szolgáljanak alapul a színek meghatározásához; 4. tájékoztatást kell nyújtani a tápanyagoknak az adott készítmény egy-egy adagjában levő mennyiségéről is. Az eddigi fogyasztói felmérések azt mutatták, hogy az emberek számára nehézséget okoz a csomagok hátoldalán közölt információk megkeresése, illetve értelmezése. A tájékozódást megkönnyítendő, az egységes színek feltűnő helyen, a csomagolt élelmiszerek „címlapján” nyernek majd elhelyezést. A Sainsbury's és a Waitrose az első kiskereskedelmi hálózat, amely magáévá tette az újféle jelöléseket – hamarosan azonban az Asda is csatlakozik hozzájuk. (World Food Regulation Review, 2006. április, 10–11. oldal)

## **27/06 Új-Zéland: Folsav kiegészítést javasolnak a várandós anyák számára**

Az Élelmiszer-biztonsági Hatóság ismételten felhívta a várandós anyák figyelmét arra, hogy étrendi kiegészítőként fogyasszanak folsavat. Az ajánlott napi dózis 0,8 milligramm, ami a gyógyszertárakban szabadon vásárolható készítmény alakjában mindenki számára elérhető. A folsav vitaminnak minősül, amely szükséges a vörsejtek és az új szövetek kialakulásához, de a magzatnál csökkenti a gerincvelő defektussal születés kockázatának valószínűségét is. A folsav fogyasztásának megkezdése a fogamzás előtt négy héttel ajánlott és tart a terhesség első három hónapjában. Legkésőbb azonban a teherbe esés időpontjában meg kell kezdeni a szedést. Az új-zélandi étrendi szakemberek intenzíven dolgoznak a folsavval dúsított élelmiszerek kialakításán. (World Food Regulation Review, 2006. április, 19. oldal)

## **28/06 Jól halad az EU élelmiszerszabályozás egyszerűsítése**

Az Európai Bizottság alapvető célként jelölte meg a törvénykezés egyszerűsítését ahhoz, hogy növekedjék az EU-ban a gazdaság és a foglalkoztatottság. A végső cél egy olyan európai szabályozási keret létrehozása, amely kielégíti a legmagasabb jogi igényeket is, tiszteletben tartva ugyanakkor a szubsidiaritás és az arányosság elvét. Az *acquis*, vagyis a szerződések és a másodlagos törvényhozás teljes felülvizsgálatát folyamatosan és szisztematikus módon kell elvégezni. Az élelmiszergazdaságot olyan területként jelöli meg a 2005. októberében

elfogadott program, ahol a három éven keresztül, szektorok szerint, a várható előnyök és költségek egybevetésével történ egyszerűsítés megalapozhatja az ipari versenyképesség javulását. A színvonal emelése azonban nem vezethet szabályozatlansághoz, miközben fokozottan figyelembe kell venni a kis- és közepes méretű vállalkozások speciális igényeit. Az élelmiszerjog területén a következő változtatásokra kerül sor: 1. Az élelmiszer adalékokról, az édesítőszerekről és a színezékekről szóló direktívákat egyetlen rendelet helyettesíti majd. 2. Az ízesítőszer szabályozását korszerűsítik és hozzáigazítják a műszaki-tudományos fejlődéshez. 3. A tagállamok jelölésre, kiserelésre és reklámozásra vonatkozó előírásait egységesítik, egyszerűsítik és egyetlen jogszabályba foglalják. 4. Hatékonyabbá teszik a földrajzi árujelzők regisztrációs folyamatát; ugyanez vonatkozik a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek tanúsítására. 5. A jelenleg fennálló 21 közös piaci szervezetet egyetlen horizontális egységbe tömörítik. 6. Javítják a feldolgozott zöldség-gyümölcs versenyképességét és marketingjét. A Bizottság tavaszi csúcsértekezletén, 2006. márciusában 20 egyszerűsítési javaslatot terjesztettek elő, amelyek jelenleg a Tanács és az Európai Parlament előtt vannak. Az ipar pozitívan áll hozzá az egyszerűsítési elképzelésekhez. (World Food Regulation Review, 2006. május, 11–12. oldal)

### **29/06 EU: Az EFSA újra foglalkozott az aszpartámmal**

Amikor az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal megismerkedett a Ramazzini Alapítvány munkájával, meghívta a szerzőket, hogy együttesen értékeljék ki az aszpartámmal kapcsolatban eddig rendelkezésre álló információt. Az EFSA a fogyasztók biztonságának megőrzése érdekében a nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságokat is tájékoztatta a fenti tanulmány megállapításairól, illetve a további értékelés folyamatáról. 2005. decemberéig az EFSA minden alapvető információt megkapott a Ramazzini Alapítványtól a tanulmányban foglaltak újraértékeléséhez, amelyet az élelmiszer adalékokkal, ízesítőszerekkel, technológiai segédanyagokkal és egyéb, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokkal foglalkozó AFC Panel, illetve annak ad hoc munkabizottságai jelenleg is végeznek. A munkában 12 európai tagállam független szakemberei vesznek részt, de szoros együttműködés alakult ki amerikai, japán és kanadai partner intézményekkel is. Az EFSA igen nagy fontosságot tulajdonít az aszpartám kockázatbecslésének. (World Food Regulation Review, 2006. május, 4. oldal)

### **30/06 EU: Zöld út a GMO törvénykezés tudományos háttérének javításához**

Az Európai Bizottság támogatja a genetikailag módosított szervezetekkel kapcsolatos döntések és határozatok tudományos háttérének és átláthatóságának javítására irányuló erőfeszítéseket. A tagállamokat és

főleg az ott élő fogyasztókat ugyanis feltétlenül meg kell győzni arról, hogy a közösségi jogszabályok kellő tudományos megalapozottsága biztosítja az emberi egészség és a környezet legmagasabb szintű védelmét. A Bizottság által javasolt alábbi változtatásokra a jelenleg is fennálló jogszabályi keretek között kerül sor: 1. Növekszik az EFSA szerepe, amely szorosabb kapcsolatot létesít a nemzeti tudományos intézményekkel. 2. A Bizottság megfelelő jogi kereteket teremt az EFSA hatékonyabb kockázatbecslési szerepének biztosításához. 3. A GMO-k vonatkozásában nagyobb figyelmet kell fordítani a lehetséges hosszú távú hatásokra és a biodiverzitás kérdésére 4. A genetikailag módosított szervezetek forgalomba hozatalára vonatkozó határozatok tervezetében a Bizottság esetenként pótlólagos kockázatkezelési intézkedéseket is beépít. 5. Új tudományos eredmények felmerülésekor a Bizottság felfüggesztheti a jogszabályalkotás folyamatát, elrendelve további szempontok figyelembe vételét is. Az átláthatóság javítása érdekében a Bizottság a következő hónapok folyamán minden érdekelt féllel széles körű eszmecserét fog folytatni a az engedélyezési folyamat javítására tett fenti javaslatokról. (World Food Regulation Review, 2006. május, 5. oldal)

### **31/06 Egyesült Királyság: Jelentés a Csernobillal kapcsolatos egyes korlátozásokról**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) három jelentést közölt azokról a juhokról, amelyek a csernobili katasztrófát követően még mindig bizonyos megszorításokkal sújtott farmokon élnek Nagy-Britannia magasabban fekvő területein. Ezek a térségek ugyanis 1986-ban fokozottabban ki voltak téve a megnövekedett légköri radioaktivitásnak. A fogyasztók egészségének védelme érdekében korlátozás alá esik az olyan területekről származó juhok mozgatása és értékesítése, ahol a birkahús radioaktív szennyezettségének mértéke meghaladja az 1000 becquerel per kilogramm értéket. Míg azonban 20 évvel ezelőtt, a katasztrófa idején csaknem 9000 farm esett ilyen korlátozás alá, a radioaktivitás szintjének csökkenése miatt számuk ma már mindössze 374 (legtöbbjük Skóciában és Wales-ben található). A közeljövőben még egyik farmon sem ajánlott a korlátozások feloldása. (World Food Regulation Review, 2006. május, 9. oldal)

### **32/06 Egyesült Királyság: Fémek és dioxinok a haltermékekben**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) közzétette a feldolgozott hal- és kagyló készítményekben levő fémek és dioxinok vizsgálatáról készült felmérés eredményeit. Összesen 165 mintát vizsgáltak meg, de semmi nem indokolja a fogyasztási szokások bárminemű megváltoztatását, így továbbra is érvényben marad az az ajánlás, miszerint hetente legalább két alkalommal mindenki fogyasszon halat. A dioxinszerű vegyületek legmagasabb koncentrációját az olajos halban és a tengeri rák készítményekben mutatták ki, ami azonban

soha nem haladta meg az Európai Unióban engedélyezett felső határértéket. Hasonló eredményt kaptak a fémszennyeződések vizsgálatánál is, bár a rákok és a kagylók húsában igen sok kadmiumot találtak. Ezeket a termékeket azonban viszonylag ritkán fogyasztják, így ez a tény sem ad okot az aggodalomra. Egyes készítmények magas higanytartalma miatt az FSA továbbra is azt ajánlja, hogy a terhes nők és a 16 éven aluli gyerekek kerüljék a cápa, a kardhal és a nyársorrú hal fogyasztását, amellet korlátozzák a friss, illetve a konzervált tőkehal fogyasztást is. (World Food Regulation Review, 2006. május, 8–9. oldal)

### **33/06 USA: Élelmiszer-vállalkozások regisztrálása az FDA-nál**

A bioterrorizmus elleni törvény, valamint a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény megkövetelte, hogy 2003. decemberéig regisztráltassák magukat az FDA-nál azok a hazai és külföldi vállalkozások, amelyek emberi élelmiszert vagy állati takarmányt állítanak elő, dolgoznak fel, csomagolnak vagy raktároznak az Egyesült Államok területén. A regisztráció célja, hogy az FDA (Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció) megfelelő információval rendelkezzen ezekről a létesítményekről. A 2004. novemberében megjelent kiegészítő útmutató intézkedéseket tartalmaz arra az esetre nézve, ha valamelyik szervezet elmulasztaná a regisztrációt vagy nem gondoskodik annak előírt korszerűsítéséről. A regisztrálás online is elvégezhető. Ha azonban a regisztrálás többszöri figyelmeztetés ellenére sem történik meg, illetve ha a hatóságok megítélése szerint veszély fenyegeti az emberek vagy az állatok egészségét, akkor komoly törvényes szankciók megtételére kerülhet sor. Az FDA becslése szerint hozzávetőlegesen 420 ezer létesítmény kötelezett a regisztrációra, s ezek mintegy fele külföldi. 2006. április 3-ig 284 ezer regisztráció érkezett. (World Food Regulation Review, 2006. május, 9–10. oldal)

### **34/06 Kibővül az Egyesült Királyság Akkreditációs Szolgálatának hatásköre**

A brit Akkreditációs Szolgálat (UKAS) engedélyt kapott arra, hogy hatáskörét kiterjessze a következő két új területre: munkahelyi egészségügyi és biztonsági rendszerek (OHSAS 18001), valamint élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszerek (ISO 22000). Az akkreditálás az EN 45012 szabvány alapján történik majd és ennek megfelelően a fenti két területen működő tanúsító testületek ezentúl ezt a szabványt is belefoglalhatják üzleti ajánlataikba. Az UKAS akkreditáció piaci előnyt jelent majd az érintett tanúsító testületek számára, nemzetközileg érvényes és objektív bizonyítvánnyal ismerve el azok jó gyakorlatát. A kiadott tanúsítvány az üzleti szervezetek számára ugyancsak előnyös lesz, hiszen a teljesítmény magas színvonalának elérése és fenntartása mellett hozzájárul a kockázat csökkentéséhez is. (World Food Regulation Review, 2006. május, 24. oldal)