

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Élelmiszerminőség - Élelmiszerbiztonság

**Journal of Food Investigations**  
**Food Quality – Food Safety**

**Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen**  
**Lebensmittelqualität – Lebensmittelsicherheit**

## **Tartalomból:**

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007.  
évi tevékenysége és főbb megállapításai

A csodálatos Horwitz függvény

Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás  
eseményeiről

*Szerkeszti a szerkesztőbizottság:*  
**Farkas József**, a szerkesztőbizottság elnöke  
**Molnár Pál**, főszerkesztő  
**Boross Ferenc**, műszaki szerkesztő

Ambrus Árpád	Rácz Endre
Biacs Péter	Salgó András
Bíró György	Sohár Pálné
Gyaraky Zoltán	Szabó S. András
Lásztity Radomir	Szeitzné Szabó Mária

*Az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság  
és a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal szakfolyóirata*

*A szaklap kiadását az alábbi kiváló minőségirányítási és  
élelmiszerbiztonsági rendszert működtető vállalatok támogatják:*

CERBONA Zrt.	Sara Lee Hungary Zrt.
Coca Cola Magyarország Szolgáltató Kft.	SIO ECKES Kft.
GALLICOOP Pulykafeldolgozó Zrt.	Székesfehérvári Hűtőipari Nyrt.
Magyar Cukor Zrt.	UNILEVER Magyarország Kft.
Mátra Cukor Zrt.	UNIVER Produkt Zrt.

Szerkesztőség: 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b.  
Kiadja a Q & M Kft., 1021 Budapest, Völgy utca 4/b.  
Készült a Possum Lap- és Könyvkiadó gondozásában, Felelős vezető: Várnagy László  
Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 1200 Ft és postázási  
költségek + ÁFA. Az előfizetési díj 256 oldal árát tartalmazza.

**Index: 26212**

---

Minden jog fenntartva!

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással  
történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése.

---

**EMKZÁH 31/1-64**  
**HU ISSN 0422-9576**

# Élelmiszervizsgálati Közlemények

Élelmiszerminőség - Élelmiszerbiztonság

---

## TARTALOM

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi tevékenysége és főbb megállapításai .....	209
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 17. hírlevele: A csodálatos Horwitz függvény .....	218
Hírek a külföldi élelmiszer-minőség szabályozás eseményeiről .....	224
2008. évi tartalomjegyzék .....	268
Külföldi rendezvénynaptár .....	270

# CONTENTS

Activities and Results of the Hungarian Food Quality Control Authority in 2008 .....	209
Technical Brief of the Analytical Methods Committee No 17 of the Royal Society of Chemistry: The amazing Horwitz function .....	223
News from the World Food Regulation Review .....	229
Contents of Journal of Food Investigations 2008 .....	269

# INHALT

Tätigkeit und Ergebnisse der Ungarischen Amtlichen Lebensmittelqualitätskontrolle im Jahre 2007.....	209
AMC Technische Mitteilung No 17 der Königlichen Chemischen Gesellschaft: Die wunderbare Horwitz Funktion .....	223
Nachrichten über die Ereignisse der ausländischen Lebensmittelqualitätsregulierung .....	229
Inhalt der Zeitschrift „Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen“ 2008 .....	269

# A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi tevékenysége és főbb megállapításai\*)

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal

Az FVM Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal keretében működő élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi országos tevékenységét – többségében növényi eredetű termék – számszerűen mutatja a vizsgált élelmiszer-minták tételszáma (34 377 vizsgált hatósági tételszám), valamint az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek mintaszáma.

## A hatósági tételszám és az egyéb hatósági mintaszám alakulása 2000 és 2007 között

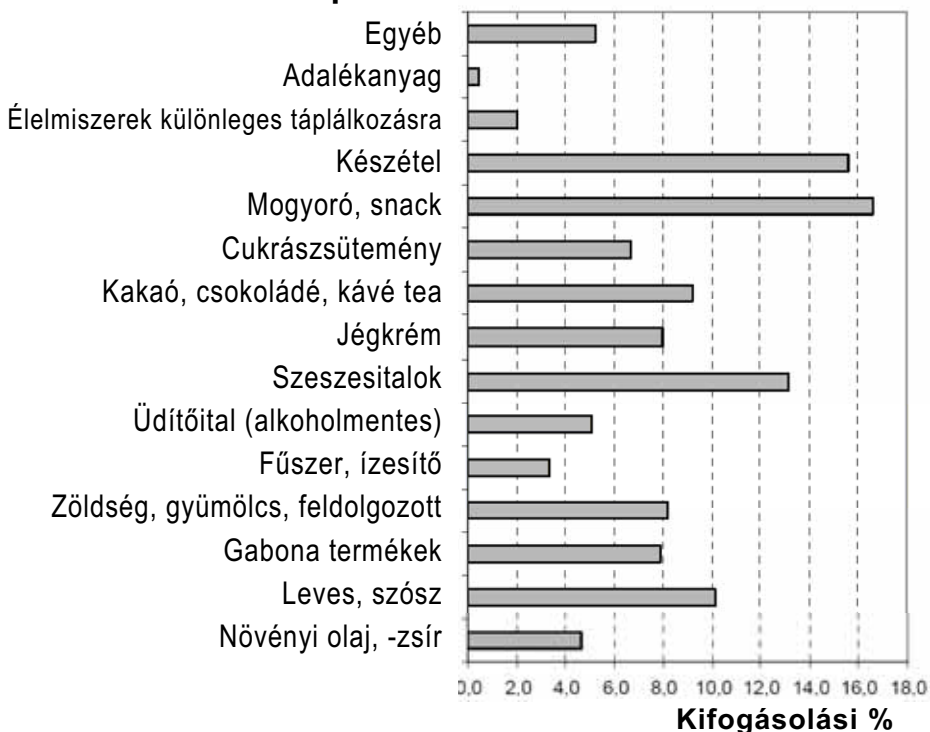
Év	Vizsgált hatósági tétel (db)	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta (db)
2000	23 838	11,6	8 880
2001	21 714	14,5	10 406
2002	23 158	15,4	5 441
2003	23 828	15,6	5 769
2004	21 891	14,8	6 583
2005	21 011	15,6	5 585
2006	20 819	18,7	7 047
2007	34 377	6,2	-

Összességében megállapítható, hogy az évek során a Szolgálat által vizsgált hatósági tételek száma (2006-ig bezáróan) kis mértékben csökkent. Meg kell azonban jegyezni, hogy az átszervezés és a munkák célorientált, racionális szétosztása következtében a minőségellenőrök és a higiénikus állatorvosok növekvő hatósági tételszámot tudtak megvizsgálni, bár egyéb minta ebben az évben nem került vizsgálatra.

\*) A 2007. évi Magyarország jelentés alapján

Kapcsolattartó: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály E-mail: effo@fvm.hu

## Élelmiszercsoportok



### A nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolási százalékának alakulása a 2007. évben

A hibás nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolási aránya jelentősen csökkent. A hatósági adatok szerint 6,2%-a nem felelt meg az előírásoknak, és az elmúlt évekhez képest a legalacsonyabb arányt érte el. A kifogásolt nem hús eredetű élelmiszerek kifogásolás százaléka az átlag feletti volt a feldolgozott zöldség, gyümölcs; gabona termékek; jégkrémek; kakaó, csokoládé, kávé, tea termékek, valamint leves, szósz termékek esetében. Az átlagos kifogásolási százalék kétszeresét is meghaladta a hibás termékek részaránya a szeszipari termékek, a készételek, valamint a mogyoró és snack termékek esetében.

A hatósági ellenőrzések, valamint az élelmiszerminták vizsgálata során tapasztalt hibák, hiányosságok alakulásában lényeges változás következett be. Tovább csökkent az összetételi hibák számaránya. Ennek oka elsősorban az, hogy 2007-ben tovább folytatódott a laboratóriumok átszervezése. A minták vizsgálatára csak a legszükségesebb esetekben kerülhetett sor. A többi hibaok

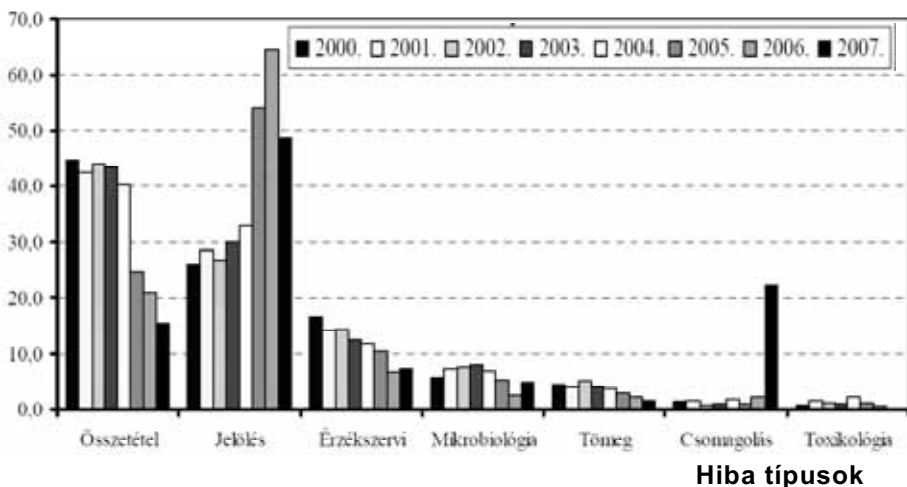
(mikrobiológiai, toxikológiai, tömeg/térfogat és érzékszervi) az elmúlt évhez viszonyítva gyakorlatilag változatlan.

A jelölési hibák látszólagos csökkenése részben arra vezethető vissza, hogy a túlnyomó többségében növényi eredetű termékeket előállító üzemekből vett hatósági minták száma csökkent, részben pedig a jelölési rendeletet jobban figyelembe vették az előállítók és igyekeztek megfelelni az előírásoknak. A hibás, hiányos megnevezés, illetve összetétel jelölésének egy része továbbra is tudatos, az idegen nyelvű hangzatos megnevezéssel a jobb minőséget sugallja. Ezen túlmenően a hiányos összetételi jelölés veszélyeztetheti a fogyasztót, elsősorban azokat, akik valamilyen anyagra érzékenyek, allergiások.

Az összetételi hibák előfordulása továbbra is nagy figyelmet érdemel. Szakmai indokokkal alátámasztva növelni kell a laboratóriumi vizsgálatok számát, mert a fogyasztó nem tudja, nem is érzékelheti a neki szánt élelmiszerek összetételi tulajdonságait. A fogyasztók megtévesztése az összetétel megváltoztatása esetén nem jár nagy rizikóval (főleg ha tudják, hogy aig ellenőrzik, vizsgálják azokat). A nagyobb haszonszerzés reményében silány minőségi összetevőkkel helyettesítik az értékeseket.

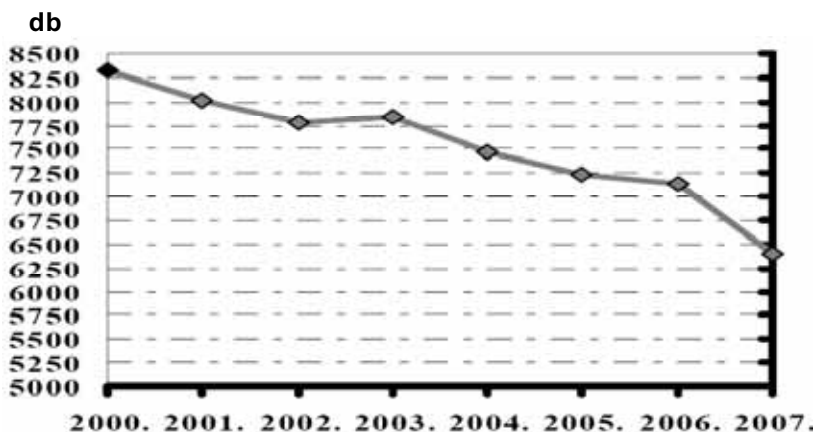
A hibás csomagolások számának növekedése nagy részben a higiéniai ellenőrzés szigorodásának köszönhető.

### Az évenkénti összes hiba darab %-ában



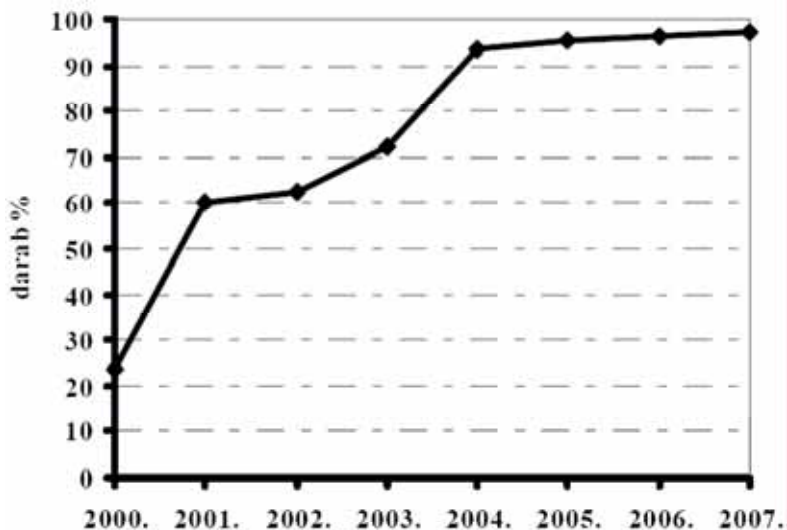
**Az élelmiszerek hiba-okainak alakulása a hatósági ellenőrzés során 2000 és 2007 között**

Az élelmiszerelőállítók számának kismértékű, de állandó csökkenése részben a megszűnő kisvállalkozások, részben pedig a külföldi kézbe került vállalatok leállításával magyarázható. 2007-ben a borászati- és dohányüzemek – jogszabály-változás miatt – a korábbiakkal ellentétben nem szerepelnek a táblázatban, mivel ezek a termékek kikerültek az élelmiszer fogalmából.



**Az élelmiszeripari üzemek számának alakulása 2000 és 2007 között**  
 (A 2007. évi adatok a boripari és a dohányipari üzemeket nem tartalmazzák)

A HACCP rendszert a gyártók 97,0%-a valamilyen formában bevezette.

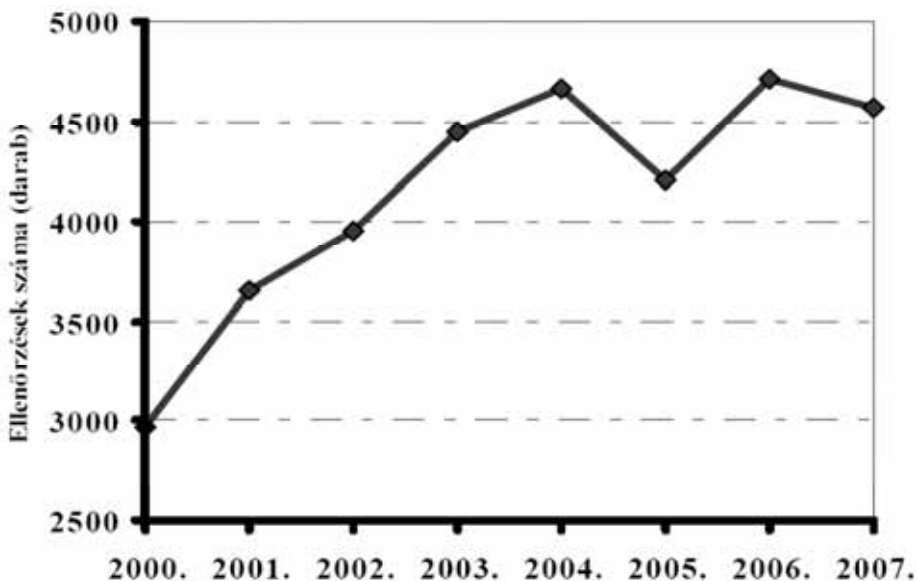


**A HACCP-t alkalmazó élelmiszeripari üzemek %-os arányának alakulása 2000 és 2007 között**



A gyakorlati alkalmazás területén két nagy "tábort" lehet megkülönböztetni, egyrészt a nagy és tőkeerősebb üzemeket, vállalatokat, amelyek jól és hatékonyan alkalmazzák a rendszert, másrészt a kis, egy-két személyes ún. családi vállalkozásokat, ahol a rendszer csak formálisan létezik. Egy kis részüknél pedig most kezdik alkalmazni a "Jó Gyártási Gyakorlat" és a "Jó Higiéniai Gyakorlat" alapelveit, kevés dokumentációt alkalmazva.

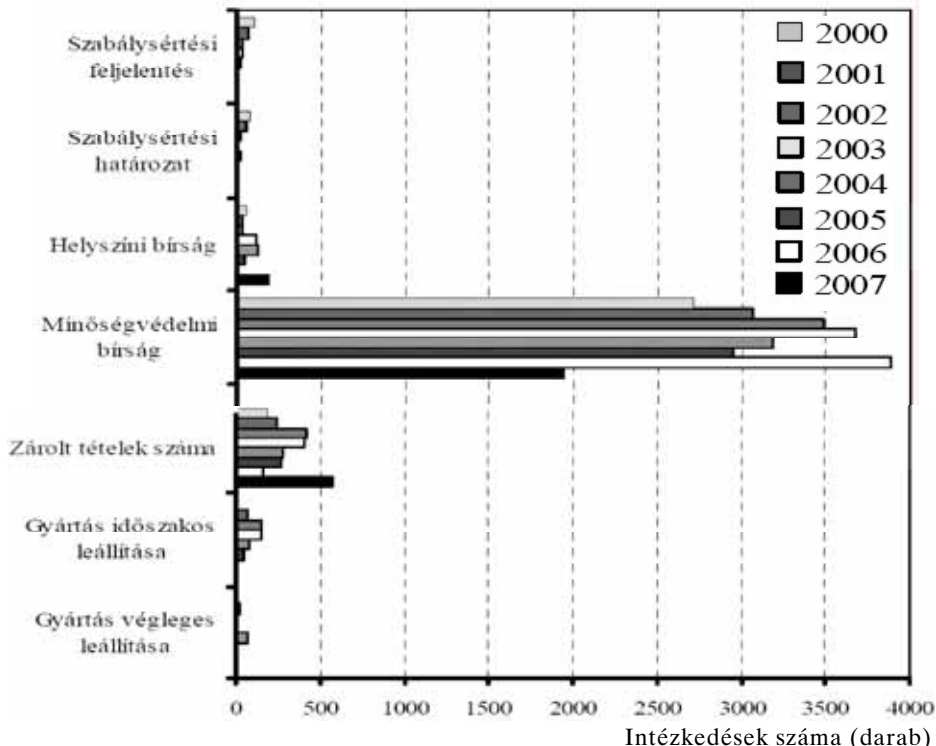
Az összes ellenőrzések száma kis mértékű csökkenését az előállító üzemek számának csökkenése okozta.



**Az összes ellenőrzések számának (minőségfelügyeleti és csak mintavételes) alakulása 2000 és 2007 között**

2007-ben a bírságok száma 2 130, míg teljes összege 133,1 millió forint volt. A zárolt tételek száma viszont háromszorosára nőtt.

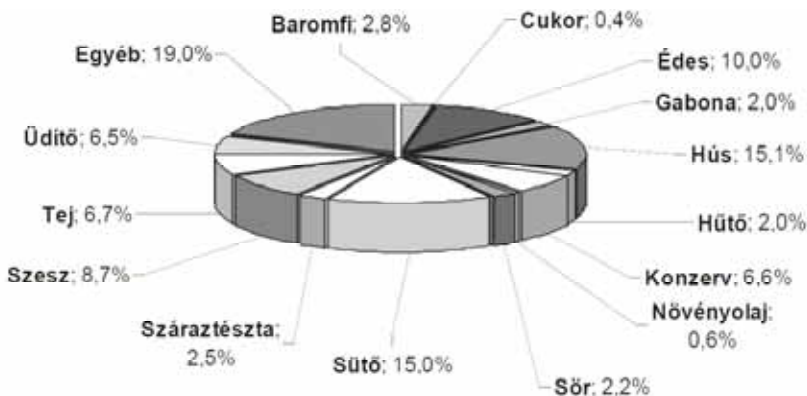
## Hatósági intézkedések



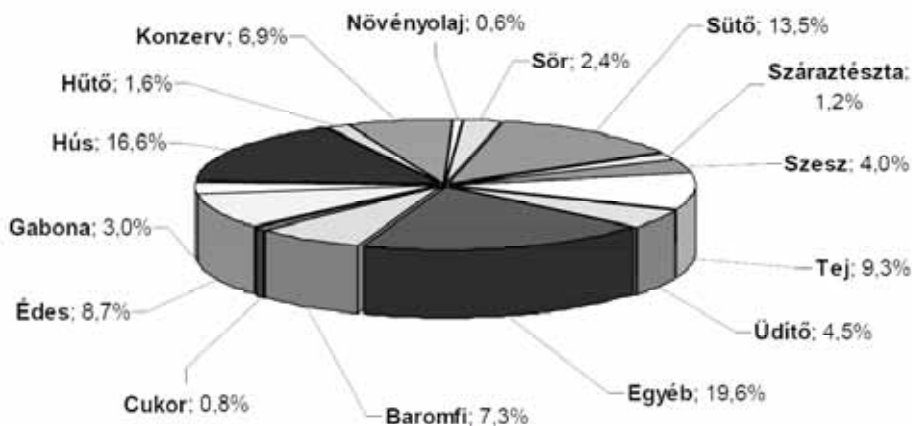
A hatósági intézkedések száma és összetétele 2000 és 2007 között

## Élelmiszer-analitikai vizsgálatok

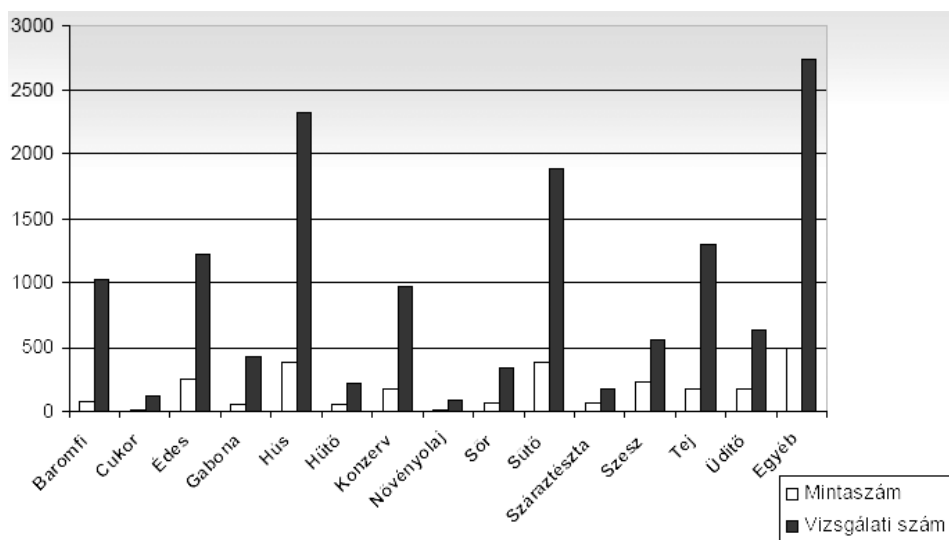
A hatósági minták vizsgálata tekintetében az iparági eloszlás hasonló volt az előző évihez.



Mintaszám megoszlása az egyes iparágak között 2007-ben



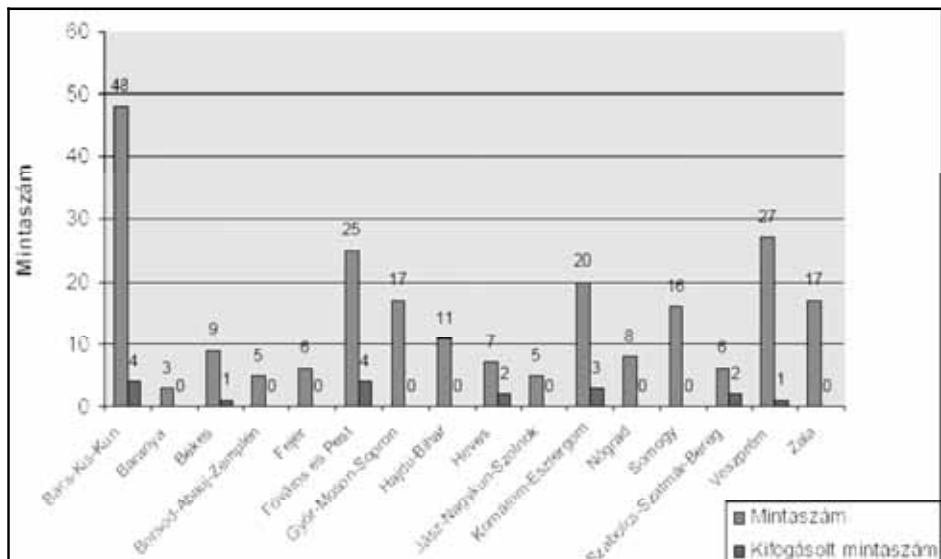
### Vizsgálati szám megoszlása az egyes iparágak között 2007-ben



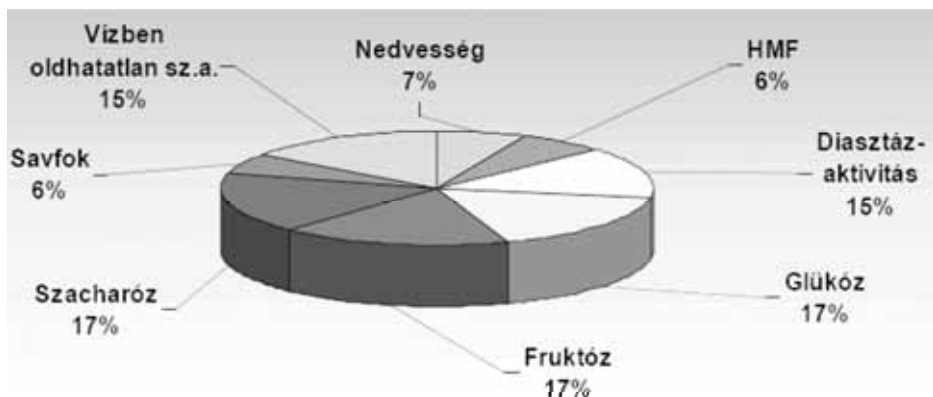
### Mintaszám-vizsgálati szám megoszlása 2007-ben

2007. évben is a hatósági minták ellenőrzése során kiemelt figyelmet fordítottak a szezonális (húsvéti, nyári, karácsonyi) termékek vizsgálatára. A tavaszi ellenőrzés fő célja a húsvéti füstölt húskészítmények, a mustár, a majonéz, a szeszesitalok és a húsvéti édességek vizsgálata volt. A 162 mintából 64 húskészítményt vizsgáltak, amelynek 7,8%-a volt kifogásolt. A többi vizsgált termék megfelelőnek bizonyult. A 2007. évi nyári kiemelt ellenőrzésekhez kapcsolódóan 281

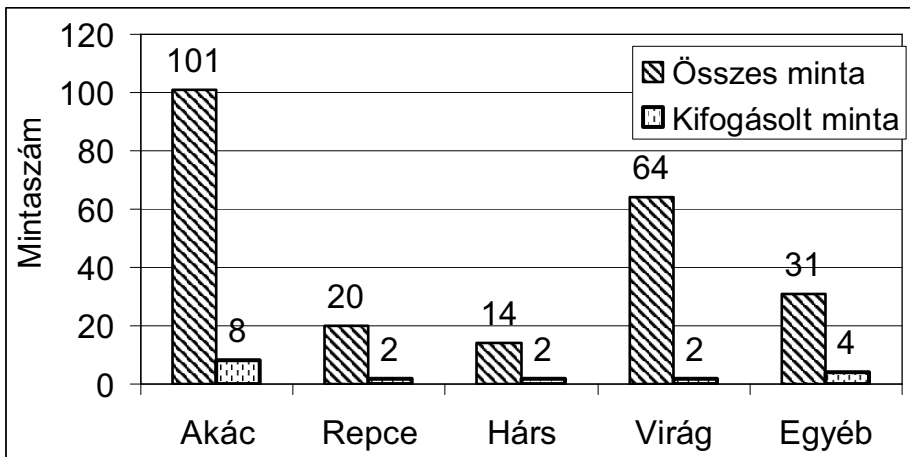
minta vizsgálatát végezték 1 125 vizsgálati számmal. Ebből a mézellenőrzés kapcsán 230 mézmintát vizsgáltak meg, amelyeknek elenyésző része volt csak kifogásolható nedvességtartalom, HMF-tartalom, diasztázaktivitás és a cukorösszetétel alapján.



### Kiemelt mézellenőrzések megyénkénti megoszlása 2007-ben



### A vizsgálati paraméterek megoszlása a 2007. évi nyári kiemelt mézellenőrzés során



**Az összes vizsgált és kifogásolt minták száma mézfajtánként a 2007. évi kiemelt mézellenőrzés során**

A „Csillagszóró hadművelet” során a karácsonyi, szilveszteri ünnepekhez kapcsolódó, a magyar étkezési szokásoknak megfelelő termékek (bejgli, dió, mák, étkezési magbelek, virsli, mustár, aszalványok) vizsgálatára került sor. Összesen 98 minta az ország 10 megyéjéből és a fővárosból érkezett. Elsősorban az érzékszervi tulajdonságokat, adalékanyag-, tartósítószer- (nátrium-benzoát, kálium-szorbát, kén-dioxid), mesterséges színezék-tartalmat valamint a kémiai összetételt ellenőrizték. A megvizsgált bejglik 34,6%-a avas volt, ugyancsak avas íze miatt esett kifogás alá az étkezési magbelek 40%-a. Az aszalványok és a mustár vizsgálatánál egy-egy kiugróan magas értéket találtak.

Az AMC technikai hírlevelek informális, de irányadó közlönyök az analitikai társadalom számára érdekes technikai ügyekről. Az RSC Analitikai Részlegének Analitikai Módszerek Bizottsága adja ki, gondosan lektorálva.

A technikai hírlevelek a webhelyén megtalálhatók: <http://www.rsc.org/membership/networking/interestgroups/analytical/amc/technicalbriefs.asp>

## A csodálatos Horwitz függvény

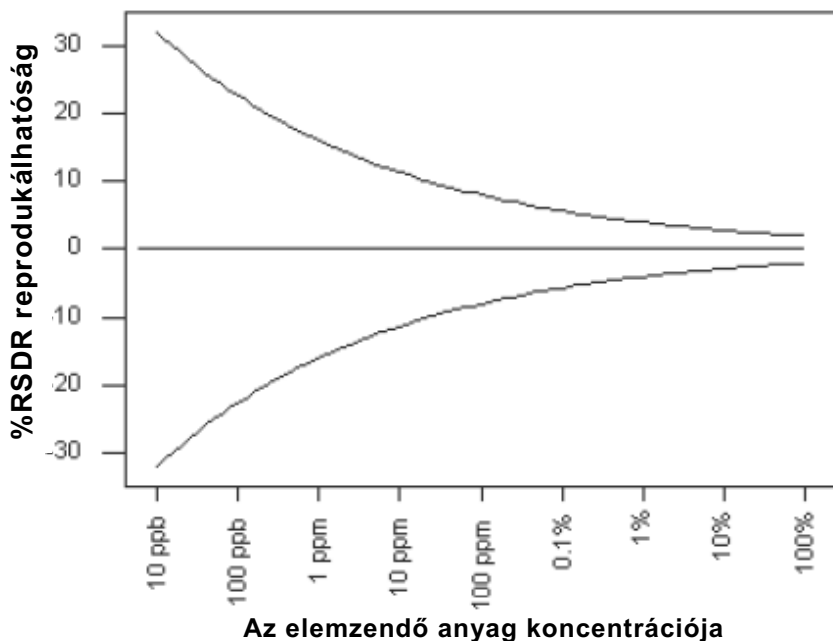
### Körvizsgálatok

Dr. William Horwitz sok éven keresztül volt ismert, mint a körvizsgálatok, illetve – a korrektebb IUPAC terminológia szerint – a laborok közötti módszer-teljesítményvizsgálat „pápája”. A körvizsgálatokban a szervező a vizsgálati anyagból kettős sorozatot oszt szét a résztvevő laboratóriumok között, amelyek azután egy szigorúan meghatározott módszerrel, vakon elemzik azokat. Az eredményeket visszaküldik a szervezőnek, aki kiszámítja az ismételhetőség és reprodukálhatóság (utóbbi laborok közötti) relatív szórását ( $s_r$  és  $s_R$ ). Ezeknek a statisztikáknak alapján ítélik meg az analitikai módszerek teljesítőképeségét. Több ezer analitikai módszert vetettek alá körvizsgálatnak (főleg az élelmiszer-analitikában) és Bill Horwitz alaposan tanulmányozta az eredményeket.

### A Horwitz „trombita”

A sok rendelkezésre álló eredményből e relatív szórások meglepő alakulását vette észre. Ha az elemzendő anyag koncentrációja két nagyságrenddel csökkent, akkor kétszeresére nőtt meg a reprodukálhatóság relatív szórása (RSDR). Az elemzendő anyag 100%-os koncentrációjánál az RSDR 2% volt, 1%-nál az RSDR 4% volt, míg 0,01% (10 ppm) mellett az RSDR kb. 8%-ra nőtt. Ez a tendencia minimum a ppm alatti szintekig érvényes maradt. Ebből a megfigyelésből származik a híres „Horwitz trombita” [1], amely az

összefüggést egy kétutas, egy-sigma megbízhatósági intervallumként ábrázolta (1. ábra)



**1. ábra: A „Horwitz trombita”: Kötekedők kifogásolhatják a negatív RSD értékeket- a vonalakat fogjuk fel inkább megbízhatósági határoknak**

Ennek egy érdekes aspektusa, hogy a körvizsgálatok eredményei az elemzendő anyagtól és a vizsgálati mintától, illetve a mérési módszer alapját képező fizikai elvtől függetlenül követni látszottak ezt a törvényt. Emellett a pontosság az idők folyamán nem javult, dacára az analitikai technikák hatalmas fejlődésének: sőt ellenkezőleg, kiderült, hogy az 1920-as években végzett körvizsgálatok szórása kisebb volt, mint az 1990-es években végzeteké.

## **Körvizsgálati adatok**

Persze az összes RSDR értékek mindegyike nem esett pontosan a feltüntetett matematikai függvényre. Ennek több kézenfekvő oka van. Először is, az egyes RSDR értékeket kisszámú eredményből állapították meg (a tipikus 10-20 résztvevő statisztikai szemszögből „kicsi”), ennek megfelelően nagy volt a szórás. A becült RSDR

könnyen változhatott  $\pm 30\%$ -kal. Egymagában ez a faktor felelős a matematikai függvény körüli szóródás kb. feléért. Másodszor, az RSDR valamennyit egyazon módszer esetén is változik, különösen a kimutatási határ 50-szeresénél kisebb értékek esetén. Végezetül egyes módszerek természetüknél fogva kissé pontosabbak másoknál. Mindezek ellenére, a hatalmas adathalmaz egészére, a medián tendencia rendkívül közel volt Bill Horwitz egyszerű törvényéhez.

## A függvény matematikai alakja

A Horwitz összefüggés függvényalakját pontosabban megérthetjük, ha a hagyományos „trombitát” az előrebecsült reprodukálhatósági szórás  $\sigma_H$  és  $c$  koncentráció matematikailag egyenértékű összefüggésével helyettesítjük, azaz

$$\sigma_H = 0,02 c^{0,8495}$$

illetve logaritmikus alakban, a lineáris egyenlet:

$$\log_{10}\sigma_H = 0,8495\log_{10}c - 1,6990$$

ahol a  $\sigma_H$  és a  $c$  tömegarányok. Ez egy egyszerű hatványfüggvény, de a kitevője furcsa, 0,8495 ( $=1-\log_{10}2/2$ )

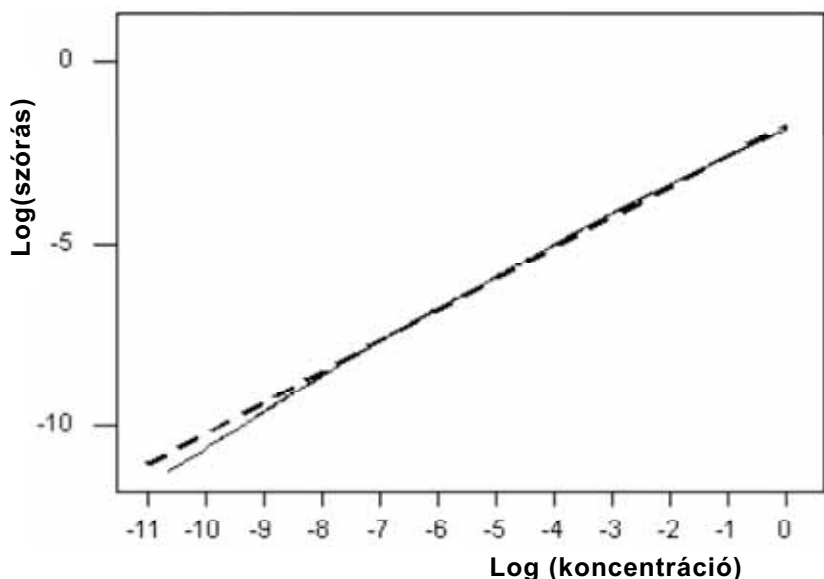
A linearizált Horwitz függvény a fenti formában hasznos módszert kínál az analitikai rendszerek empirikus vizsgálatára. A Horwitz által 1996-ig bezárólag összegyűjtött körvizsgálati adatokra (több mint 4000 eredmény) alkalmazva kiderül, hogy a függvény a magas koncentrációk mellett (10 tömeg % felett) kissé pesszimista, és még hangsúlyozottabb ez az alacsony, nyomnyi koncentrációk mellett. Kb. 10 ppb alatt azt a tendenciát látjuk, hogy az RSDR nem változik, kb. 20-25%. Ennek oka, hogy egy nagyobb relatív szórású módszer aligha adhat hasznos mennyiségi információt: az eredmények a kimutatási határ alá kerülnek[2].

Továbbá a 10 ppb és a 10% közötti tartományban az empirikus kitevő nem pontosan a Horwitz függvény által megadott érték, közelebb van a 0,824-hez. E kisebb eltérések ellenére azonban a Horwitz függvény még mindig lenyűgöző, mint az a 2. ábrán is látható.

A jártassági vizsgálati adatok gyűjteménye hasonló függvényt ad. A FAPAS (élelmiszer hatékonyságvizsgálati séma) korai adatai kitűnően illeszkednek egy Horwitz típusú függvényre[3], melynek alakja



$\sigma=0,023c^{0,826}$ . Ez azt mutatja, hogy a pontosság kissé rosszabb, mint a körvizsgálatoknál, de ez aligha meglepő: a jártasságvizsgálatok magukban hordozzák az analitikai módszer változtatásával járó bizonytalanságot is, ami a körvizsgálatokban nyilvánvalóan nincs jelen.



**2. ábra: A körvizsgálati adatok (alsó, folytonos vonal) összevetése a Horwitz függvénnyel (szaggatott vonal). A 10 ppb alatt látszik a szisztematikus eltérés. Az egységek tömegarányok (pl. 1%=0,01; 1 ppm=10<sup>-6</sup>)**

## Teljesítmény-értékelés

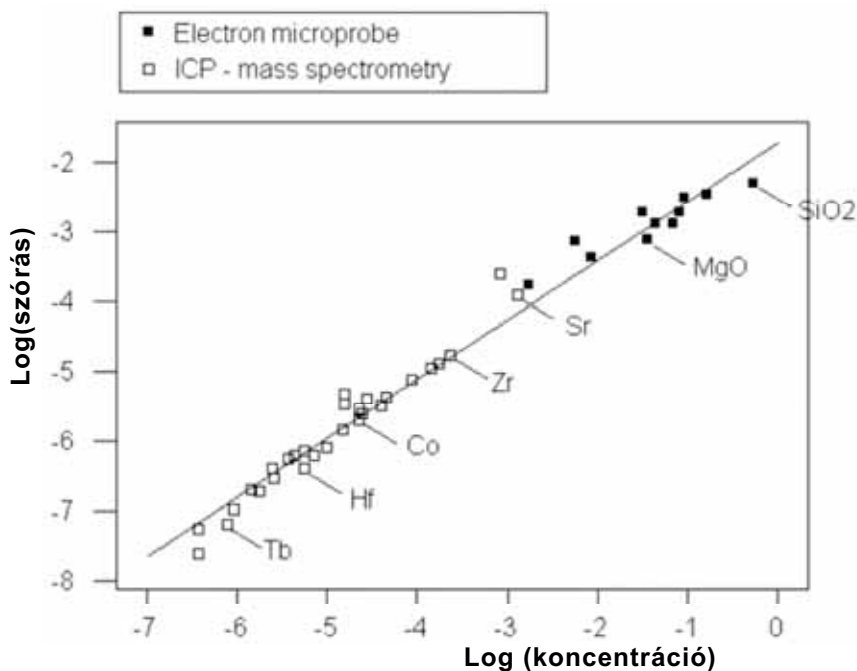
A Horwitz függvényt manapság elterjedten használják az analitikai módszerek teljesítőképességének értékelésére a Horrat érték formájában, amelyet a következőképpen definiálnak:

$$\text{Horrat} = s_R / \sigma_H$$

Az az analitikai módszer, amely a körvizsgálatok során egynél lényegesen rosszabb Horrat értékeket ad, hibás és javításra vagy elvetésre szorul. A függvény maga is teljesítménymérő bizonyos fontos jártasságvizsgálatokban, a Horwitz reprodukálhatósági szórását a z pontszám számításához használt  $\sigma$  értékkel egyenlővé téve. Ez utóbbi döntés azon alapul, hogy a Horwitz törvény sok alkalmazási területen egy célnak megfeleléségi kritériumot ír le[4].

## Általánosíthatóság

Bár széles körben alkalmazható, nem lenne ésszerű azt várni, hogy a Horwitz törvény minden eshetőségre megfelelő. Könnyen eszünkbe jut minden olyan alkalmazás, ahol nagy pontosságra van szükség, és bizonyíték van arra, hogy a laboratóriumok teljesíteni tudják ezt a fokozott igényt. A függvény azonban sokszor tűnik alkalmasnak nem élelmiszeranalitikai területen is. Az általánosíthatóság meglepő esete egy újabb laboratóriumi körvizsgálat, ahol vulkánikus üveget mikroszondás módszerrel (lézer elpárologtatásos induktíven csatolt plazma tömegspektrometria és elektron szonda) elemeztek[5]. Ez a tesztanyag a lehető legtávolabb áll az eredeti Horwitz adatokat szolgáltató módszerektől és anyagoktól, különösen azért, mert a LA-ICP-MS módszerrel elemzett anyag tömege csak pár mikrogramm. Az adatok (3. ábra) meglepő fokon egyeznek a Horwitz függvénnyel.



**3. ábra: Mikroszondás módszerrel kapott, laborok közötti szórási adatok (pontok) összehasonlítása a Horwitz függvénnyel (vonal). Minden pont más-más elem**

## A függvény lehetséges magyarázata

Amellett, hogy hasznos is, a Horwitz trombita jelentős elméleti érdekességgel bír. Aligha feltételezhető, hogy egy olyan egyszerű matematikai törvénynek, ami az elemzendő anyag legalább hat nagyságrend koncentrációtartományában és nagyszámú módszer esetén igaz, ne lenne mögöttes értelme, ami komoly megfontolást igényel. Ezideig azonban senki sem tudta alapelvekkel megmagyarázni a különös empirikus kitevőt, bár erre többet tettek kísérletet. Egy fizikai törvényszerűség kifejeződését látjuk, vagy pszichológiai alapja van? Ez nagy horderejű cikk lehetne a Nature-ben, ami még vár valakire!

## Életrajz

Bill Horwitz 57(!) évi munka után 2004-ben ment nyugdíjba az FDA-tól. Az AOAC-tól 1995-ben egy egyedülálló személyi kitüntetést kapott, az RSC-től 2000-ben a Boyle érmet. További életrajzi részleteket illetően ld. Chemistry International, 2000, **22** (6. szám, november)

## Hivatkozás

- [1] W Horwitz, L R Kamps, K W Boyer, J Assoc Off Anal Chem, 1980, **63**, 1344.
- [2] M Thompson and P J Lowthian, J AOAC Internat, 1997, **80**, 676-679.
- [3] M Thompson and P J Lowthian, Analyst, 120, 271-272.
- [4] M Thompson, Analyst, 1999, **124**, 991.
- [5] P J Potts, M Thompson, and S Wilson, Geostandards Newsletter, 2002, **26**, 197-235.

# Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

## **59/07 Egyesült Királyság: Az FSA stratégiai tervének frissítése**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) most nyilvánosságra hozott, 2010-ig szóló korszerűsített stratégiai tervében részletesen kifejti, milyen célokat kíván elérni az előttünk álló 3 évben. A stratégiai terv mellé évente kiadnak egy testületi tervet is, amely a rövidtávú célok mellett tartalmazni ugyancsak fogja azokat a sarokszámokat, amelyekhez viszonyítva mérni lehet az előre haladást. A tájékozódást megkönnyítendő a korábbi tervekben szerepeltetett 42 célkitűzést egy táblázatban foglalják össze, amely utalást tartalmaz a korszerűsített stratégiai tervre is. Minden terv jelszava: „Tegyük a fogyasztót az első helyre!”; a jövőkép pedig így hangzik: „Biztonságos élelmiszert és egészséges táplálkozást mindenkinek!”. (World Food Regulation Review, 2007. június, 12. oldal)

## **60/07 USA: H5N2 vírust észleltek Nyugat-Virginiában**

Az Országos Állatorvosi Szolgálat laboratóriumaiban 2007. tavaszán megállapítást nyert, hogy egy nyugat-virginiai farm pulykái „erős kitettséget mutatnak a H5N2 madárinfluenza vírusnak”. Ez azonban nem azonos a rendkívül veszélyes H5N1 vírussal, hanem egy olyan, kevésbé patogén törzsről van szó, amely normál körülmények között megtalálható a madarakban és legtöbbször nem is okoz észrevehető tüneteket. Ez a vírustörzs emberre egyáltalán nem veszélyes. Az adott gazdaságban sem észlelték a pulykák megbetegedését vagy elhullását, de a nemzetközi állategészségügyi követelményeknek megfelelően az USDA jelenti az esetet az illetékes szervezetek felé. (World Food Regulation Review, 2007. június, 14. oldal)

## **61/07 USA: Élelmiszer-biztonsági figyelmeztetés a gyártóknak**

Az Élelmiszer-biztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központ, valamint az US Állatorvostudományi Centrum vezetői 2007. május 4-én írásban emlékeztették az élelmiszergyártókat arra a jogszabályban foglalt kötelezettségükre, hogy biztosítaniuk kell minden, a termékeikben felhasznált összetevő emberi fogyasztás szempontjából való biztonságát. A felhívás kiadását az a tény tette időszzerűvé, hogy nem sokkal korábban házi kedvencek számára készült, szennyezett tápszereket vontak ki a forgalomból, miután azok humán fogyasztásra kerülő sertések és szárnyasok takarmányaival is keveredhettek. A gyártóknak ezért olyan eljárásokat kell kialakítaniuk, amelyek vitán felül állóvá teszik a felhasznált élelmiszer összetevők és csomagolóanyagok élelmiszer-biztonsági szempontból való kifogástalanságát. Az is a gyártók törvény által előírt kötelessége, hogy

meggyőződjenek róla: saját beszállítóik is rendelkeznek ilyen eljárásokkal. (World Food Regulation Review, 2007. június, 15. oldal)

## **62/07 Állategészségügyi kapacitás bővítés Kelet-Európában**

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) 2007. április közepén – szorosan együttműködve az Európai Bizottsággal – Moldovában információs szemináriumot tartott az állategészségügyi szolgáltatásokról, különös tekintettel a szabályozás és az állategészségügyi intézmények tevékenységének összehangolására. Áttekintve a vonatkozó EU törvénykezést és az OIE irányelveket szükségesnek látszott egy közös EU/OIE stratégia megalkotása az állatorvosi szakképesítések és a jogi szabályozás harmonizálása terén. A résztvevők (a nemzeti állatorvosi szolgálatok, a magánszektor és más szervezetek képviselői) nagy figyelmet fordítottak a 2006-2010. közötti időszak Negyedik OIE Stratégiai Tervére, illetve az új, az egész világot felölelő Állategészségügyi Információs Rendszerre (WAHIS). A kapacitás bővítési program fő célja az állatgyógyászat képviselőinek biztosítása a törvényhozás legfelső szintjein is. (World Food Regulation Review, 2007. június, 18. oldal)

## **63/07 Az FSA jelentése az élelmiszer-biztonsági incidensekről**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) most először adott ki éves jelentést a 2006-ban megvizsgált, összesen 1342 élelmiszer-biztonsági incidensről, amelyek a következő főbb kategóriákba nyertek besorolást:

- Környezetszennyezés (tüzek, szivárgások); 28%
- Természetes eredetű vegyi szennyeződés (mikotoxinok, algamérgezések és egyebek); 13%
- Mikrobiológiai eredetű szennyeződés (Salmonella, Listeria, E.coli stb.); 11%
- Fizikai szennyeződés (műanyagdarabok, üvegszilánk, fém stb.); 10%

Megemlítendő még az amerikai hosszúszemű rizs szennyezettsége genetikailag módosított, de nem engedélyezett szervezetekkel vagy a csokoládéban kimutatott Salmonella. A rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján az FSA minden egyes incidenst gondosan megvizsgált a fogyasztók védelme és az élelmiszer-biztonság fenntartása érdekében. A rendelkezésre álló adatok alapján az FSA megpróbálja meghatározni az érvényesülő trendeket, továbbá pontos képet adni az élelmiszerek és a környezet szennyezettségéről az Egyesült Királyságban. (World Food Regulation Review, 2007. június, 23-24. oldal)

## **64/07 Kanada: A sajtok összetételének új szabályozása**

A kormány felkérése és az ipari munkacsoport kezdeményezése alapján a Kanadai Élelmiszerellenőrző Hivatal (CFIA) javasolja a tejtermékekre vonatkozó előírások felülvizsgálatát, hogy lehetővé váljék a sajtok

összetételére vonatkozó standardok módosítása. A jogi szabályozás területén ugyanis jelenleg bizonyos következetlenség és ellentmondás tapasztalható, ami – elsősorban a sajtok összetevői tekintetében – szükségessé teszi az egységesítést és a tisztánlátást. A nemzetközi szabványok és más országok szabályozása alapján kialakítandó új előírások az importált és a hazai készítésű sajtokra egyaránt vonatkoznak majd. Az új jogszabály tervezeteket már kidolgozták és társadalmi vitára bocsátották. (World Food Regulation Review, 2007. július, 5. oldal)

### **65/07 Írország: A csecsemők nem lehetnek meg D vitamin nélkül**

Egy tudományos felmérés legutóbb kimutatta, hogy Írországban a D vitamin hiánya miatt a gyerekek körében újra felütötte fejét az angolkór nevű betegség; ezért az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság (FSAI) egy hivatalos jelentésben tett ajánlatot a 0-12 hónapos korú csecsemők D vitamin ellátását célzó nemzeti politika kialakítására. Ez az életkor ugyanis döntő fontosságú az angolkór megelőzése szempontjából, egyben ez a leggyorsabb növekedés és fejlődés szakasza is, különös tekintettel a csontokra. A kalcium anyagcserében részt vevő D vitamin hiánya és így az angolkór kialakulása szempontjából legveszélyeztetettebbek a sötétbőrű gyerekek. A napsugárzás hatására maga az emberi szervezet szintetizálja a D vitamint, ami készen csak nagyon kevés élelmiszerben (pl. olajoshal, tojássárgája, máj) található. Írország és a vele azonos földrajzi szélességen fekvő országok (Kanada, Nagy-Britannia) már korábban azonosították ezt a problémát és megfelelő politikát fogadtak el a hiány pótlására, különösen a téli időszakban (március-október). A FSAI jelentése szerint a megfelelő D vitamin ellátással kombinált szoptatás optimális tápanyag ellátást biztosít a csecsemők számára. A jelentés javasolja egy olyan új étrendi kiegészítő kifejlesztését is, amely kizárólag D vitamint tartalmaz és amihez kivétel nélkül minden csecsemő hozzájuthat. (World Food Regulation Review, 2007. július, 12. oldal)

### **66/07 EU: A bioélelmiszerek új szabályozása**

A mezőgazdasági miniszterek politikai egyezsége jutottak a biotermelés és a biotermékek jelölése új szabályozásának tárgyában [COM(2005) 671 final], ami a termelők és a fogyasztók helyzetét egyaránt megkönnyíti. Az új előírások részletesen tartalmazzák a biotermelés céljait, alapelveit és legfontosabb szabályait, amellet egy új és állandó import és kontroll rezsim is a részüket képezi. Kötelező lesz az EU organikus logo használata, de azokkal együtt nemzeti és privát logók is feltüntethetők. A fogyasztók megfelelő tájékoztatása céljából jelölni kell az előállítás helyét. Csak az az élelmiszer viselheti a logót, amely legalább 95%-ban organikus alkotórészekből épül fel; az ebbe a kategóriába nem tartozó termékek csak

az összetevők listáján tüntethetik fel a szerves összetevőket. Továbbra is tilos lesz a genetikailag módosított szervezetek felhasználása: az engedélyezett GMO-k véletlenszerű jelenlétére előírt általános 0,9%-os korlát vonatkozik a bioélelmiszerekre is. Nem változik a biogazdálkodáshoz engedélyezett anyagok listája. További, a későbbiekben megalkotandó szabályok vonatkoznak majd az organikus vízkultúrára, illetve a bor és az élesztők organikus termelésére. (World Food Regulation Review, 2007. július, 8. oldal)

### **67/07 EU: A promóció egyszerűsítése**

Az Európai Bizottság 2007. május 23-án javaslatot tett egy új, egyszerű jogi keret megállapítására a mezőgazdasági termékek belső piacokon és harmadik országokban történő promóciójához. A megszövegezés egyesíti magában a már meglévő két jogszabályt, így harmonizálva és egyszerűsítve azokat. Mariann Fischer Boel, a Bizottság mezőgazdasági és agrárfejlesztési megbízottja szerint a promóciós és az információs kampányokba eszközölt befektetés azáltal lesz eredményes, hogy felhívja a fogyasztók figyelmét az EU mezőgazdasági termékek magas minőségi színvonalára, ugyanakkor sokféleségükre is. Ide tartozik a vásárokon és más nemzetközi eseményeken való részvétel, a védett eredet megnevezések és földrajzi jelölések, a biotermékek, valamint a hagyományos és jellegzetes élelmiszerek népszerűsítése. (World Food Regulation Review, 2007. július, 9-10. oldal)

### **68/07 Egyesült Királyság: A mikotoxinok csökkentése cereáliákban**

Az Élelmiszer-biztonsági Hivatal (FSA) – útmutatás gyanánt – új gyakorlati kódexeket tett közzé a gabonatermelő farmerek részére a termények mikotoxin fertőzöttségi szintjének csökkentéséhez. A megoldás elsősorban a termesztési és a tárolási körülmények megváltoztatásában rejlik, s erre kívánják mintegy 43 ezer gabonatermelő farmer figyelmét felhívni. A két új gyakorlati kódex kidolgozását az Európai Bizottság 2006. augusztus 17-én kelt 2006/576/EC számú ajánlására (tárgya: a deoxinivalenol, a zearalenon, az ochratoxin-A, a T-2, a HT-2 és a fumonizinek állati takarmányozásra szánt termékekben való előfordulása, EGT vonatkozású szöveg) adandó válasz tette szükségessé: az Egyesült Királyság területén ugyanis az FSA felelős a vonatkozó közösségi jogszabályok és egyéb dokumentumok gyakorlati végrehajtásáért. Tekintettel arra, hogy a gombák által termelt mikotoxinok már kis koncentrációban is veszélyt jelenthetnek az állati és az emberi egészségre nézve, különösen fontos, hogy a farmerek kontroll alatt tartsák a mikotoxinok képződését saját terményeikben. Az említett két gyakorlati kódex a fuzáriumok, illetve az ochratoxin-A szintjének

minimalizálásával foglalkozik. (World Food Regulation Review, 2007. július, 13-14. oldal)

### **69/07 Egyesült Királyság: Az élelmiszerek dúsítása folsavval**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) vezetősége arra a megállapításra jutott, hogy egyes élelmiszerekhez indokolt lehet a folsav (B9 vitamin) hozzáadása az agy- és gerincvelő rendellenességekkel született gyerekek számának csökkentése érdekében. Ezek a rendellenességek ugyanis – amelyek a terhességek 29%-át érintik – vetélést, magas csecsemőhalandóságot vagy egész életre szóló rokkantságot okozhatnak. A folsavat elsősorban reggeli gabonafélékhez és kenyérrre kenhető élelmiszerekhez célszerű hozzáadni, mivel így megelőzhető a vitamin esetleges túlfogyasztása. Az Egyesült Királyságban mintegy 13,3 millió embernél mutatkozhat folsav hiány, ami az élelmiszerek ésszerű dúsításával 5,6 millióra lenne csökkenthető. Szem előtt tartva a fogyasztók tájékoztatását és a közegészségügyi szempontok prioritását, az FSA vezetősége 2007. június 14-én megvitatta az egyes élelmiszerek kötelező dúsításának, illetve a folsav önkéntes hozzáadásának gyakorlati kivitelezhetőségét. (World Food Regulation Review, 2007. július, 14. oldal)

### **70/07 USA: Új szoftver a terrorizmus elleni harcban**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2007. június 15-én egy új szoftveres eszközt bocsátott a mezőgazdasági termelők, a csomagolók, az élelmiszer feldolgozók, a raktárak, a szállítók és a kiskereskedők rendelkezésére ahhoz, hogy segítse őket az egyes élelmiszeripari létesítmények biológiai, vegyi és sugár támadásokkal szembeni potenciális sebezhetőségének megállapításában. Az FDA Élelmiszer-biztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központjának vezetésével kidolgozott CARVER+Shock Software Tool nem más, mint az élelmiszerellátás biztonságának megőrzését szolgáló, tudományosan megalapozott preventív stratégia, amely a jelenleg kidolgozás alatt álló, szélesebb körű élelmiszer védelmi stratégia részét képezi. Maga a CARVER betűszó a támadások potenciális célpontjainak értékelésére utal az alábbiak szerint:

- Kritikuság (criticality) – milyen hatással lenne egy támadás a közegészségügyre és a gazdaságra?
- Hozzáférhetőség (accessibility) – milyen könnyen tudja a terrorista megközelíteni a célt?
- Regenerálódó képesség (recuperability) – hogyan tud regenerálódni egy rendszer a támadás után?
- Sebezhetőség (vulnerability) – milyen könnyen hajtható végre egy támadás?



- Hatás (effect) – mi lenne a támadás által okozott közvetlen veszteség a termelést véve alapul?
- Felismerhetőség (recognizability) – milyen könnyen képes a terrorista behatárolni egy célt?

A 2001. szeptemberi terrorista támadások óta az FDA szoros partneri kapcsolatot épített ki a szövetségi, az állami és a helyi kormányokkal, valamint az élelmiszeriparral, hogy a védelem növelése érdekében felmérje az élelmiszer ellátó lánc sebezhetőségét és ennek megfelelően kidolgozza a szükséges intézkedéseket. (World Food Regulation Review, 2007. július, 16-17. oldal)

### **71/07 USA: Betegséget okozhat a friss paradicsom is**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) egy többéves élelmiszer-biztonsági programot kezdeményez a paradicsom fogyasztásával összefüggő betegségek előfordulásának csökkentésére, mindenek előtt Florida és Virginia államokban. Az elmúlt évtized során 12 járványban összesen 1840 ember betegedett meg az Egyesült Államokban bizonyíthatóan a friss paradicsom fogyasztásától. Ezek a gyümölcsök legtöbbször Floridából és Virginia keleti partvidékéről származtak, de Kalifornia, Georgia, Ohio és Dél-Karolina államok is érintettek voltak. A mostani program keretében elsősorban a termények szennyeződési lehetőségeinek vizsgálata, esetleg újabb élelmiszer-biztonsági kutatások és tanfolyamok szerepelnek. Meg kell erősíteni a szövetségi, az állami és a helyi közegészségügyi hatóságok közötti együttműködést is a megelőzés érdekében. A kutatók a helyszínen fogják vizsgálni a Jó Mezőgazdasági és Gyártási Gyakorlatok (GMP) betartását, továbbá a környezeti viszonyokat. (World Food Regulation Review, 2007. július, 17. oldal)

### **72/07 Írország: Befektetés a kutatás-fejlesztésbe**

Az ír mezőgazdasági miniszter új kutatási kezdeményezést jelentett be az élelmiszerek és az egészségügy területén, amelyet más szervezetek is támogatnak. Az 5 évre szóló kezdeményezés célja – összhangban a korábbi stratégiákkal és akciótervekkel – a meglévő ismeretek gyarapítása, illetve a kutatási kapacitások bővítése az egészségügyi és az élelmiszer tudományok terén. A minisztérium pályázatokat és javaslatokat vár a következő témákban: 1.) Táplálkozás-egészségügy az idős embereknél; 2.) Táplálkozás genomika; 3.) Új és már meglévő élelmiszer fogyasztási adatbázisok fejlesztése; 4.) Élelmiszer-biztonsági monitoring és felügyelet. Együttműködéses alapon az észak-írországi kutatóintézetek is benyújthatnak pályázatokat. (World Food Regulation Review, 2007. július, 24. oldal)

### **73/07 Finnország: Az EVIRA megkapta az akkreditációt**

A Finn Akkreditációs Szolgálat (FINAS) akkreditálta az egy éve működő EVIRA Élelmiszer-biztonsági hatóságot. Ez a FINAS által megadott egyik legszélesebb körű akkreditáció, amely kiterjed az EVIRA laboratóriumi tevékenységének legnagyobb részére (mikrobiológia, toxikológia, virológia és patológia, továbbá néhány vidéki kutatóbázis). Összesen 131 olyan módszer nyert akkreditálást, amelyet az élelmiszerek, a takarmányok és a műtrágyák kutatásában használnak. Az EVIRA integrált menedzsment rendszere kielégíti az ISO/IEC 17025 szabvány előírásait, ami az akkreditálás alapját képezte. (World Food Regulation Review, 2007. július, 24. oldal)

### **74/07 Ausztrália - Új-Zéland: Egyszerűbb, gyorsabb élelmiszerszabályozás**

Mindeddig Ausztrália és Új-Zéland élelmiszer szabványai szolgálták a két országban alaplémértékül minden tervezett változtatáshoz tekintet nélkül annak mértékére. A változtatásra irányuló kérelmek elbírálásakor ez sokszor okozott restanciát. A 2007. július 1-én jogerőre emelkedett 98. számú Módosító Törvény azáltal küszöböli ki ezt a problémát, hogy – a bonyolultság szintjétől függően – három különféle pályát nyit meg a változtatási kérelmek elbírálása számára, elegendő időt biztosítva természetesen a megfelelő szintű társadalmi konzultációhoz. Illetékesek szerint a bürokrácia csökkenése következtében jelentősen megnő az egész szabályozási folyamat hatékonysága, ami a gyorsan változó élelmiszer-biztonsági és innovációs környezetben különösen nagy fontossággal bír. Az élelmiszer előírások nagyobb változtatásainak elbírálásához vagy új rendelet kidolgozásához ugyan továbbra is szükség lehet egy évre, de a kisebb változtatások elbírálása mindössze 3 hónapot fog igénybe venni a mostani 9, sőt esetenként 16 hónap helyett. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 3-4. oldal)

### **75/07 Világméreteken is előtérbe kerül az élelmiszer-biztonság**

A FAO és a WHO (Egészségügyi Világszervezet) felszólította valamennyi országot, hogy erősítsék meg az élelmiszer-biztonsági rendszereiket és tanúsítsanak több éberséget az élelmiszertermelőkkel és forgalmazókkal szemben. Az utóbbi idők élelmiszer botrányai (pl. a takarmányok szennyezettsége vagy a nem engedélyezett állatgyógyászati szerek alkalmazása) rávilágítottak arra, hogy veszélyben forog a fogyasztók egészsége, s ennek következtében a világpiac nem fogadhat el egyes élelmiszer készítményeket. Mivel a két szervezet havonta átlagosan 200 élelmiszer-biztonsági incidens közegészségügyi hatásait kénytelen felülvizsgálni, különösen fontosnak látszik a vonatkozó előírások

ismeretének elmélyítése. A Nemzetközi Élelmiszer-biztonsági Hatóságok Hálózata (INFOSAN) minden jelentősebb élelmiszer-biztonsági incidenssel kapcsolatos információt megoszt a világ országaival. Különös gondot igényelnek e tekintetben a fejlődő országok, ahol az élelmiszer törvénykezés gyakran hiányos vagy elavult, amellett a helyi infrastruktúra gyengesége, a gyorsan növekvő népesség és az éghajlati feltételek is nagy kihívást jelentenek. Jellemző ezekre az országokra – bár sok fejlett állam is hasonló problémákkal néz szembe -, hogy az élelmiszer-biztonság felelőssége számos intézmény között oszlik meg és elégtelen a laboratóriumok felszerelése is. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 17-18. oldal)

## **76/07 EU: Útmutató az egészségügyi állítások feltüntetésére kérelméhez**

A társadalmi konzultációt követően az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) 2007. július 6-án nyilvánosságra hozta a végleges útmutatót az egészségügyi állítások előterjesztésének módjáról [jogszabályi alap: Az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK rendelete (2006. december 20.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról]. Részletes leírás található benne arról, hogy mit kell tartalmaznia a pályázatoknak, különös tekintettel a szükséges tudományos adatokra és bizonyítékokra. Az előzetes konzultáció nagyon hasznosnak bizonyult: összesen mintegy 300 észrevétel érkezett. A tervezetben szereplő, a tudományos alátámasztásra vonatkozó alapelvek ugyan változatlanok maradtak, de maga a szöveg sokkal egyszerűbbé, érthetőbbé és felhasználó barátabbá vált. Példák is segítik a pályázókat, többek között az egyes élelmiszerekre vagy élelmiszer összetevőkre benyújtandó információk jellegéről. A beérkező pályázatok elfogadását követően a diatetikus termékekkel, valamint a táplálkozás és az allergia összefüggéseivel foglalkozó panel 5 hónapon belül tudományos szakvéleményt ad. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 5. oldal)

## **77/07 EU: Hogyan mutatható ki a hormontilalom megszegése?**

Az Európai Unió területén tilos a hormonok használata az állatok hizlalásában. Ennek ellenére sokszor még mindig dívik az élelmiszertermelő állatok illegális hormonkezelése, mivel az elősegíti az izomzat gyarapodását és a növekedést. A szintetikus előállított endogén szteroidok nem különböztethetők meg a szervezetben előforduló, kémiai azonos hormonoktól. Ez tette szükségessé, hogy a német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet kutatói kidolgozzanak egy olyan módszert, amely képes kimutatni az illegális használatot. Az EU tilalmat az indokolja, hogy a hormonok túladagolása gyakran megnöveli a tumorképződés valószínűségét

és más negatív hatással is járhat. Az ISOSTER projekt keretében a német tudósok tovább fejlesztették az izotóp arány mérésén alapuló tömegspektrometriát, amelyet már korábban is felhasználtak a sportolók doppingjának kimutatásához. A módszer azon a megfigyelésen alapul, hogy amennyiben szintetikus hormont etetnek az állattal, megváltozik a két stabil szénizotóp, a  $^{12}\text{C}$  és a  $^{13}\text{C}$  aránya. Ez a változás kimutatható pl. a szarvasmarha vizeletéből, de a hormonok alacsony koncentrációja és nehéz elválaszthatósága miatt a módszer alkalmazása meglehetősen bonyolult. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 6-7. oldal)

### **78/07 Egyesült Királyság: A fogyasztók nem mindig értik helyesen a különféle állításokat**

Egy felmérés tanúsága szerint az élelmiszerek címkéin szereplő egészségügyi állítások gyakran megzavarják a fogyasztókat – márpedig az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK számú, 2006. december 20-án kelt rendelete (tárgya: az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások) értelmében csak azokat az állításokat szabad engedélyezni, amelyeket az átlagfogyasztó is könnyen megért. A vizsgálat arra enged következtetni, hogy az állítások helyes értelmezését számos tényező befolyásolja, így többek között a fogyasztók neme, etnikai hovatartozása, iskolai végzettsége, érdeklődési köre stb. Nagyon fontos az alkalmazott nyelvezet is, nevezetesen a megfogalmazás tömörsége és egyszerűsége. Befolyásolhatják továbbá az érthetőséget a fogyasztó előítéletei, pl. valamely betegség és bizonyos tápanyagok közötti valós vagy vélt kapcsolat. Sokan nem tudnak különbséget tenni a tápértékre, az egészségre, illetve a betegségek kockázatának csökkenésére vonatkozó állítások között, ami szintén félreértésre adhat okot. A vizsgálat eddigi megállapításaira alapozva az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) további kutatást kezdeményez, hogy maradéktalanul érvényt szerezhessen a fenti rendelet előírásainak. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 10-11. oldal)

### **79/07 Egyesült Királyság: Fagyásgátló proteinek**

A jégstrukturáló proteinek olyan, számos élő szervezetben (pl. halak, növények és rovarok) természetesen előforduló fehérjék és peptidek, amelyek rendkívül alacsony hőmérsékleten is megóvják a gazdaszervezet szöveteit a károsodástól azáltal, hogy lejjebb szállítják azt a hőmérsékleti küszöbértéket, amelyen már megkezdődik a jégkristályok növekedése. Ezen túlmenően kedvező hatást gyakorolnak a jégkristályok méretére és alakjára is. Az UNILEVER most azzal a kéréssel fordult az Élelmiszer-szabványosítási Hivatalhoz (FSA), hogy a jégkrémekben, a fagylaltokban és más hasonló termékekben – a jég struktúrájának alakulását befolyásolandó

a gyártási folyamat során – felhasználhasson egyfajta ilyen protein készítményt, amelyet egy genetikailag módosított élesztő (*Saccharomyces cerevisiae*) lepecsételt tartályokban történő fermentálásával állítanak elő. Az FSA Újszerű élelmiszerek és folyamatok Tanácsadó Testülete ideiglenesen jóváhagyta a pályázatot, amelyet azután a tagállamok is véleményeznek. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 11. oldal)

### **80/07 USA: A nagyvállalatok önmegtartóztatása a gyermek reklámok területén**

A világ legnagyobb élelmiszer- és italgyártói között számon tartott 11 nagyvállalat (pl. The Coca-Cola Co., General Mills Inc., McDonald, Campbell Soups Co.) 2007. július 18-án bejelentette, hogy az Egyesült Államok területén új szabályokat léptet életbe a 12 éves kor alatti gyerekeknek szóló reklámok korlátozása érdekében. Mivel itt egy teljesen önkéntes intézkedésről van szó, az nem vonatkozik az adott iparág egészére. A Nemzetközi Fogyasztóvédelmi Szervezet üdvözölte a bejelentést, amely arra enged következtetni, hogy a nagyvállalatok kezdik felismerni saját felelősségüket a gyermekek elhízásának megelőzése terén. A korlátozás önkéntes jellege ugyanakkor megzavarhatja a szülőket, ezért csak fél intézkedésnek tekinthető; ez még jobban aláhúzza a nemzetközi szintű kötelező eljárások bevezetésének szükségességét és természetesen nem csak az Egyesült Államok területére korlátozva. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 14-15. oldal)

### **81/07 Egységes élelmiszer-biztonsági tanúsítás**

Áttörésről beszélt Roger Corbett, a CIES (Gazdasági és Társadalmi Kutatások Konzorciuma) elnöke az éves Élelmiszer Világkonferencián (Sanghaj, 2007. június 20.) jelezve, hogy a kiskereskedők korszakalkotó megegyezésre jutottak az élelmiszer-biztonsági szabványok tekintetében. A Globális Élelmiszer-biztonsági Kezdeményezés (GFSI) égisze alatt ugyanis a hét legnagyobb kiskereskedelmi üzletlánc (Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart és Delhaize) egyhangúlag elfogadta a következő szabványokat: 1.) BRC – British Retail Consortium, Globális Élelmiszer Szabvány; 2.) IFS – Nemzetközi Élelmiszer Szabvány; 3.) SQF 2000 – Biztonságos, Minőségi Élelmiszerek; 4.) Holland HACCP rendszer, B változat. Valósággá vált tehát az a GFSI vízió, miszerint az 'egyszer tanúsítva és mindenütt elfogadva' elv gyakorlati alkalmazása csökkenti az ellenőrzések átfedéseit és azok költségkihatásait az egész ellátási láncban. (World Food Regulation Review, 2007. augusztus, 18. oldal)

## **82/07 Finnország: Májtartalmú élelmiszerek fogyaszthatósága a terhesség alatt**

Az EVIRA, a Finn Élelmiszer-biztonsági Hatóság kockázatbecslést végzett a termékeny korú finn nők körében a májból készült élelmiszerekre visszavezethető A-vitamin, kadmium és ólom kitettségre vonatkozóan. Az eredmények birtokában az EVIRA, az Országos Közegészségügyi Intézet és a Nemzeti Táplálkozási Tanács úgy döntött, hogy enyhíti a máj fogyasztásával kapcsolatos ajánlásokat. Bár a kapott eredmények arra mutatnak, hogy a terhesség időszakában kerülni kell a májat tartalmazó élelmiszerek fogyasztását, a májas töltelékárúk és a májpástétom mégis biztonságosnak tekinthető. A máj ugyanis retinoidok formájában nagymennyiségű A-vitamint tartalmaz, amely a magzat rendellenes fejlődéséhez, sőt elvetéléshez is vezethet. A máj gazdag még kadmiumban és ólomban is, ami szintén káros hatást gyakorolhat a méhmagzatra. A kolbászfélék és a májpástétom mérsékelt fogyasztásával azonban nem kerül túlzott mennyiségű A-vitamin a szervezetbe. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 6-7. oldal)

## **83/07 Németország: H5N1 vírust észleltek**

A német hatóságok 2007. augusztus 27-én hivatalosan tájékoztatták az Európai Bizottságot, hogy egy bajorországi kacsafarmon igen patogén madárinfluenza kitörését észlelték. Ugyanebben a régióban már az előző hónapok során is találtak fertőzött vadmadarakat. Az illetékes hatóságok megtették a szükséges lépéseket, a Bizottság pedig egy határozat kiadására készül az érintett területek pontos meghatározásáról. Az ügy előzménye, hogy egy 170 ezres kacsza állományban a szokottnál jóval magasabb elhullást tapasztaltak és az illetékes német laboratórium kimutatta a rendkívül fertőző H5N1 vírustörzs jelenlétét. A hatóságok – a Tanács 2005. december 20-án kelt 2005/94/EK számú irányelve (tárgya: a madárinfluenza elleni védekezésre irányuló közösségi intézkedések) előírásainak megfelelően – haladéktalanul megkezdték az állatállomány átvizsgálását, miközben egy 3 km sugarú védelmi zónát és egy 10 km-es felügyeleti zónát jelöltek ki a fertőzött gazdaság körül. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 7. oldal)

## **84/07 EU: Élelmiszer színezék betiltása**

Miután az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) megvizsgálta a Red 2G élelmiszer színezéket, törvényi úton betiltották annak használatát. Az EFSA ugyanis jelenleg újra értékeli a forgalomban levő összes élelmiszer színezéket és úgy találta, hogy a Red 2G (E128) állatokban potenciálisan károsíthatja a sejtek örökítő anyagát és rákot is okozhat. Ezt figyelembe véve az Európai Állandó Bizottság 2007. július 20-i ülésén

egyhangúlag olyan határozatot hozott, hogy a Red 2G többé egész Európában nem használható fel élelmiszer színezékként. A határozatot rögzítő 884/2007 (EC) számú Bizottsági Rendelet 2007. július 27-én jelent meg a Hivatalos Közlönyben és a következő napon már hatályba is lépett. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 4. oldal)

### **85/07 Egyesült Királyság: A gyerekek is fogyaszthatnak teljes tejet**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2007. augusztus 14-én megerősítette, hogy saját tápanyag profil modellje szerint a teljes tej nem tekinthető magas zsír-, só- és cukortartalmú élelmiszernek, ezáltal a gyermekek részére szóló televíziós programok keretében is reklámozható. Mindez így tűnt a korábbi hivatalos adatok alapján is, ám később mégis felmerült az aggodalom, hogy a teljes tej túl sok zsírt, nátriumot és cukrot tartalmaz. Annak ellenére, hogy a teljes tej összetételét bizonyos fokig a takarmányozás módja is befolyásolhatja, az átlagos értékek mindenképpen a megengedett határok közé esnek. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 9. oldal)

### **86/07 USA: Zöld utat kapott az akrilamid ellenes szer**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) megadta a GRAS (általában biztonságosnak elismert) státuszt a PreventAse enzimmészítmény számára, ami a bizonyos hőkezelt élelmiszerekben képződő káros akrilamid szint csökkentésére szolgál. Az FDA döntését széles körű tudományos és toxikológiai tesztek támasztják alá. A FAO/WHO Élelmiszer Adalékok Bizottsága (JECFA) korábban jelezte, hogy az akrilamid állatokban karcinogén hatású, ezért az emberi egészségre nézve is veszélyt jelenthet. A PreventAse enzimmészítmény az első a piacon, ami akár 90%-al is képes csökkenteni a sütéssel előállított élelmiszerek akrilamid tartalmát, amely szint már nem tekinthető kockázatosnak. Az *Aspergillus niger* mikroorganizmusból előállított enzim az akrilamid egyik elővegyületét, az aszparagint átkonvertálja egy másik, természetesen előforduló aminosavvá, az aszpartáttá. Ezáltal lehetetlenné válik az a hőkezelés hatására bekövetkező kémiai reakció, amely a szénhidrát tartalmú élelmiszerekben az aszparagint átalakítja aszpartámmá. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 11-12. oldal)

### **87/07 USA: Elegendő-e a termelők önszabályozása?**

Egy kaliforniai spenót termesztő farmer 2007. augusztus végén visszahívott a piacról 8000 karton friss spenótot, miután egy rutin ellenőrzés során kimutatták a *Salmonella* jelenlétét. Az incidens nyomán újra fellángolt a vita arról, vajon elegendő-e a jelenleg alkalmazott önkéntes élelmiszerbiztonsági ellenőrzés. Emlékeztet, hogy néhány évvel ezelőtt hárman

meghaltak Kaliforniában egy súlyos *Escherichia coli* járvány következtében, amit ugyancsak a friss spenót okozott. Az érintett gazdálkodók akkor létrehozták a leveles zöldséggel foglalkozók Marketing Egyezményét, ami tulajdonképpen nem más, mint az önkéntes biztonsági előírások sorozata (az érintett farmer betartotta ezt az egyezményt). Az egész rendszert a Kaliforniai Mezőgazdasági és Élelmiszer Minisztérium felügyeli; a résztvevő szervezetek kötelesek magukat alávetni az auditnak és ennek alapján hivatalos biztonsági pecséttel láthatják el a fuvarleveleiket. A kaliforniai leveles zöldség termesztők mintegy 99%-a kapcsolódott be a rendszerbe. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 12-13. oldal)

### **88/07 Arzén az ivóvízben**

Az ivóvíz arzéntartalma globális fenyegetést jelent az emberi egészségre több mint 70 országban – ez derült ki a Királyi Földrajzi Társaság 2007. augusztus 29-i londoni ülésén. Újabb arzén szennyezés várható Délkelet- és Délnyugat-Ázsiában, Közép- és Dél-Amerika nyugati részén, valamint Afrika egyes területein. Legsúlyosabb a helyzet Bangladesben, ahol sok százezer ember kap tüdő-, hólyag- vagy bőrrákot az ivóvízben levő arzéntól. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) vonatkozó irányelve szerint az arzén biztonságos felső határa az ivóvízben 10 ppb, de legalább 200 millió ember ennél jóval több arzént kénytelen fogyasztani, ami – veszélyesség szempontjából – a hosszú távú egészségügyi kockázat terén minden más potenciális vízszennyezést felülmúl. Az Egyesült Királyság bizonyos tájain is kimutatták az arzén jelenlétét az ivóvízben. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 15. oldal)

### **89/07 Új élelmiszerbiztonsági Kódex szabványok**

A Kódex Alimentarius Főbizottság 2007. július 9-én 44 új és módosított élelmiszer szabványt fogadott el; olyan átfogó jellegű kockázatelemzési alapelveket dolgozott ki továbbá, amelyek hozzásegítik a kormányokat a saját szabványaik kidolgozásához különösen azokra az élelmiszerekre nézve, amikre nem létezik Kódex szabvány. Az élelmiszerbiztonsági előírások minden esetben a FAO és a WHO szakértőkkel való tudományos konzultáció alapján születtek meg. Nem véletlen, hogy a Kódex szabványokat a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) és más nemzetközi fórumok is elismerik, hiszen azok rendkívül szigorú, nemzetközileg elfogadott alapelveken nyugszanak. A FAO és a WHO egyaránt kész támogatni a Kódex Bizottság munkáját a baktériumok rezisztenciájának megelőzését szolgáló módszerek kifejlesztésében, a nanotechnológia területén, továbbá a halfogyasztással kapcsolatos kockázatok és előnyök felmérésében. Újabb Kódex irányelvek megjelenése várható a *Salmonella* és a *Campylobacter* baromfiban való előfordulásának csökkentésére, mivel ez a két baktériumtörzs okozza a legtöbb élelmiszer alapú megbetegedést az



egész világon. Nem csoda, hogy mindenütt növekszik a Kódex Alimentarius munkája iránti érdeklődés. (World Food Regulation Review, 2007. szeptember, 15-16. oldal)

### **90/07 Belgium: Közös erőfeszítések a szalmonellózis leküzdésére**

A Belga Élelmiszerlánc-biztonsági Szövetségi Hivatal (AFSCA), a Közegészségügyi Tudományos Intézet (ISP) és az egész baromfi ágazat vállvetve küzd a szalmonellózis ellen. Tudományos adatok szerint az utóbbi 6 évben mintegy 90%-al csökkent a Salmonella Enteritidis humán fertőzések száma Belgiumban. 2007. áprilisától kezdve kötelező a baromfiállomány oltása és csak olyan állat lehet tojóstyúk, amely szalmonella-negatív. A vizsgálatot évente általában háromszor végzik el és a fertőzött állatoktól származó tojás csak pasztörözés után értékesíthető humán fogyasztásra. Ilyenkor szigorú intézkedéseket tesznek a vágóhídi keresztzennyeződések elkerülésére és a szomszédos létesítmények fertőtlenítésére. Az AFSCA vezetői szerint a kiváló eredmények elérése a baromfi ágazat és az illetékes hatóságok jó együttműködésének tulajdonítható. (World Food Regulation Review, 2007. október, 4. oldal)

### **91/07 Írország: Nemzeti program a sófogyasztás csökkentésére**

Az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság (FSAI) bejelentése szerint sikerült haladást elérni az élelmiszerek konyhasó tartalmának mérséklése terén. A távlati cél az, hogy az élelmiszeripar közreműködésével 2010-ig a felnőtt emberek napi sófogyasztása ne haladja meg a 6 grammot (ez egy kávéskanálnyi mennyiségnek felel meg). E cél megvalósítását az érvényben levő jelölési előírások is támogatják, mivel a kész- és a félkész ételek gyártói csak a valóban minimális sótartalom mellett tüntethetnek fel olyan állításokat, mint „alacsony vagy nagyon alacsony sótartalom”, illetve „sómentes”. Már ahhoz legalább 25%-al csökkenteniük kell gyártmányaik sótartalmát, ha azt kívánják jelezni a csomagoláson, hogy „a termék csökkentett sótartalmú”. 2007-ben már 75 élelmiszeripari vállalkozás vesz részt a FSAI napi sóbevitelt csökkentő programjában. Nem elhanyagolhatók a várható pozitív közegészségügyi hatások: évente ugyanis nagyon sok haláleset vezethető vissza Írországban a túlzott sófogyasztás következtében fellépő szív- és érrendszeri megbetegedésekre. A felnőtt lakosság napi sófogyasztásának 65-70%-a az ipar által előállított élelmiszerekből származik. (World Food Regulation Review, 2007. október, 5-7. oldal)

### **92/07 A megnövekedett állattenyésztés új kockázati tényezőket vet fel**

A FAO arra figyelmeztetett 2007. szeptemberében, hogy a világ állati eredetű élelmiszer termelésében olyan nagy átalakulások mennek végbe, amelyek növelhetik egyes betegségek állatokról emberekre való

átterjedésének veszélyét. Ezt egyaránt elősegíti az emberi népesség és az állati populációk gyors számbeli növekedése, az állattenyésztési módszerek dinamikus változásai, a világméretű hálózatépítés, illetve az emberek és a javak mobilitásának jelentős emelkedése. Az intenzív élelmiszer előállítási módszerek elősegítik az állatállomány koncentrációját a nagyüzemekben, amely új szempontokat vet fel a biológiai biztonság, valamint a közegészségügy és a betegségek kontrollja oldaláról. Az iparszerű állattartás elsősorban a sertés- és a baromfiágazat területén növekszik igen gyorsan, évente mintegy 2,6-3,7%-al. Ez a tendencia egyre inkább kibontakozik a fejlődő országokban is, ami együtt jár az élőállatok nemzetközi szállításának erőteljes fellendülésével. A zárt állatházakban – ahol esetenként 50 ezer szárnyast is összezsúfolnak – rengeteg hulladék képződik, ami a szabadba jutva növeli a vadon élő madarak és emlősök fertőződésének veszélyét. A közismert H5N1 mellett a sertésben és baromfiban „csendesesen” meghúzódó influenza A vírus (IAVs) is szigorú nemzetközi kontrollt igényel, mivel humán influenza járványt is okozhat. (World Food Regulation Review, 2007. október, 17. oldal)

### **93/07 Egyesült Királyság: Börtönbüntetésre ítélték egy szállítót**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) nyilvánosságra hozta a John Tudor & Son wales-i (Bridgend) cég elleni bűnvádi eljárás részleteit. William John Tudor bűnösnek vallotta magát abban, hogy 2005. őszén hét alkalommal E.coli O157-el szennyezett húst szállított a Dél-Wales-i iskolákba. A Cardiff-i Királyi Törvényszék ezért egyévi börtönbüntetést szabott ki. Az FSA üdvözölte az ítéletet, rámutatva a közegészségügyi szempontok feltétlen elsődlegességére. (World Food Regulation Review, 2007. október, 12. oldal)

### **94/07 Egyesült Királyság: A skót whisky védelmében**

A brit kormány lépéseket szándékozik tenni a skót whisky nagyobb védelme érdekében. A környezeti, élelmezési és mezőgazdasági ügyek minisztériuma (Defra) 2007. őszén konzultációkat folytat az ital definíciójának szigorításáról, hogy ezzel segítse a hamisítás elleni küzdelmet, amit a Skót Whisky Szövetség is elvár. Az ehhez szükséges jogi feltételek várhatóan 2008. tavaszára megteremtődnek. A címkén pontosan fel kell majd tüntetni az ital leírását, például az előállítás módját (ennek alapján a skót whisky öt kategóriáját fogják megkülönböztetni) és földrajzi helyét. Minden skót whisky teljes érlelését Skócia területén kell végrehajtani. A szigorítást többek között az teszi szükségessé, hogy a skót whisky exportja évente több mint 2 milliárd font bevételt hoz a gazdaságnak. A jogszabályi módosítások teljes összhangban lesznek a szeszes italokra vonatkozó EU rendeletekkel. (World Food Regulation Review, 2007. október, 12-13. oldal)

## **95/07 USA: A cukormentes élelmiszerek jelölése**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) Élelmiszer-biztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központja (CFSAN) 2007. szeptemberében – hírlevél formájában – jelölési útmutatót adott ki az élelmiszergyártók számára. Az elhízás kockázatának csökkentésére hivatkozva az FDA a dokumentumban aggodalmának ad hangot amiatt, hogy sok termék „Cukormentes” feliratot visel, de nem figyelmeztetik a vásárlót arra, hogy ez az állítás nem jelent egyszersmind csökkentett energiatartalmat is. Vagy ha igen, akkor ezek az utóbbi állítások nem a vonatkozó jogszabály (Code of Federal Regulations – Title 21 – Food and Drugs) által előírt mezőben és feltűnőséggel jelennek meg. A „Cukormentes” felirat csak olyan élelmiszereken tüntethető fel, amelyek a szokásos kiszerelési egységekben 0,5 grammnál kevesebb cukrot tartalmaznak. Mivel az uralkodó közfelfogás szerint a cukrot nem tartalmazó élelmiszerek általában a testsúly kontroll igényeit is kielégítik, a jogszabály szerint külön jelezni kell, ha mégsem ez a helyzet, azaz nem csökkentett energia tartalmú termékről van szó. Ilyenkor a következő állítások valamelyikét kell feltüntetni: „nem csökkentett vagy alacsony kalóriatartalmú élelmiszer”, illetve „testsúly kontrollra nem alkalmas”. Az ilyen állításokat ugyancsak feltűnő helyen kell közölni az élelmiszer terméke jelölésén. (World Food Regulation Review, 2007. október, 16. oldal)

## **96/07 Az ürrepülés növeli a baktériumok veszélyességét**

Cheryl Nickerson és munkatársai üvegalackokban 12 napra Salmonella Typhimurium baktériumokat juttattak az úrsikló fedélzetén a világűrbe annak tanulmányozására, miként befolyásolja az ürrepülés a mikroorganikus patogének betegségkókozó potenciálját és a genom manifesztálódását a fehérjeszintézis során. A visszatérést követő vizsgálatok kiderítették, hogy a Földön maradt baktériumokhoz viszonyítva megváltozott összesen 167 gén kifejezőmódja. Erősödött a világűrben járt baktériumok virulenciája is: majdnem háromszorosra növekedett a kísérleti egereket elpusztító képességük. A tudósok felfedezése szerint egy fontos szabályozási protein, a Hfq molekula kulcsszerepet tölthet be a virulencia megnövekedésében. Maga a Hfq terápiiai eszköz is lehet az asztronauták fertőző betegségektől való megóvásában az ürrepülés alatt. (World Food Regulation Review, 2007. október, 25. oldal)

## **97/07 Nem káros a tejfogyasztás**

Az Új-zélandi Élelmiszer-biztonsági Hatóság (NZFSA) vitatja a Prof. Keith Woodford „Ördög a tejben” (Devil in the Milk) című könyvében foglaltakat. A szerző ugyanis különbséget tesz a tej  $\beta$ -kazeinjének két

típusa, az A1 és az A2 között azt állítva, hogy az előbbi fogyasztása – bár a világ nagy részén több mint 5000 éves múltra tekint vissza – káros lehet az egészségre. Dr. Donald Campbell, a NZFSA közegészségügyi főtanácsadója szerint azonban a szerző nem sorakoztat fel meggyőző bizonyítékokat ezen állítás mellett, így csak indokolatlan félelmet szülhet, ha a tejek között különbséget teszünk a kockázatot illetően. Eddig még semmiféle kapcsolatot sem sikerült kimutatni az A1 tej és az egyes humán betegségek között. Éppen az A1 tej a gyakoribb variáns, amit a fejlett világ legnagyobb részén is fogyasztanak és ami az Egészségügyi Világszervezet szerint is biztonságos és tápláló élelmiszer. (World Food Regulation Review, 2007. október, 26. oldal)

### **98/07 EU: Tápanyagforrások az étrendi kiegészítőkben**

A 2005. év folyamán mintegy 500 aktát és feljegyzést terjesztettek elő az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) részére az étrendi kiegészítőkhöz és a jelenleg forgalmazott élelmiszerekhez hozzáadott tápanyagokkal összefüggésben. Ezeket az ügyiratokat az étrendi kiegészítők gyártói és forgalmazói juttatták el az EFSÁ-hoz, figyelembe véve a kockázatbecslésről korábban kiadott útmutatókat. A jelenleg érvényes szabályozás (lásd: 2002/46/EC számú direktíva az étrendi kiegészítőkről) alapján ugyanis ahhoz, hogy az ilyen termékekhez – beleértve a dúsított és a különleges táplálkozási célú élelmiszereket is – hozzáadott tápanyagok továbbra is felhasználhatók legyenek erre a célra, szükség van a biztonságukkal kapcsolatos EFSA tudományos szakvéleményre. A különböző szervezetek által benyújtott akták sok esetben ugyanazokra vagy egymáshoz nagyon hasonló tápanyagforrásokra vonatkoztak; sokszor csak egy nyilatkozatot tartalmaztak arra nézve, hogy az adott anyagot már évek óta forgalmazzák minden mellékhatás nélkül. Ilyen esetben természetesen az EFSA további információt kér a kockázatbecslés elvégzéséhez. Különösen az Egyesült Királyságból érkezett nagy számban ilyen hiányos pályázat. (World Food Regulation Review, 2007. november, 5-6. oldal)

### **99/07 EU: A takarmány adalékok kompatibilitása**

Az Európai Parlament és a Tanács 1831/2003/EK számú, a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló rendelete értelmében azok a termékek, amelyek egy vagy több életképes mikroorganizmus törzset tartalmaznak, zootechnikai adalékoknak minősülnek. Ezek a mikrobiális adalékok rendszerint az állati teljesítmény fokozására vagy állatjóléti célokra alkalmazhatók; vannak azonban olyan takarmány adalékok is, amelyek antimikrobiális aktivitást mutatnak. Amennyiben két ilyen adalékot egyidejűleg adnak hozzá a takarmányhoz, romolhat a mikroorganizmusok hatékonysága: ezért különös hangsúlyt kell fektetni a készítmények kompatibilitására az állatok emésztőkészülékében. A szakértők között

egyelőre nincs egyezés arról, hogy milyen adatok birtokában lehet dönteni a kompatibilitás felől. Az EFSA ezzel kapcsolatban egy dokumentumot dolgozott ki, amelyet vitára bocsát az érdekelt felek között. (World Food Regulation Review, 2007. november, 6. oldal)

### **100/07 Egyesült Királyság: Felmérés az élelmiszerhygiéniai rendeletek hatásáról**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) még 2005-ben nagyszabású felmérést készített az élelmiszerhygiéniai előírások üzemi alkalmazásáról a brit helyi önkormányzatok nem kevesebb, mint 73%-ának bevonásával, most pedig – online soron követő felmérés keretében – tanulmányozza a 2006. januárjában életbe léptetett 853/2004 (EC) számú élelmiszerhygiéniai rendelet (figyelembe véve az 1243/2007 (EC) rendelettel történt módosítást) közvetlen hatásait az élelmiszeripari létesítményeknél. Az így kapott adatokat az FSA felhasználja saját hatósági gyakorlatának és politikájának továbbfejlesztéséhez és olyan kezdeményezésekhez is, mint például a „Biztonságosabb élelmiszer, jobb üzlet”. Jól járnak a felméréssel az önkormányzatok is, saját ellenőrzési programjaik kidolgozásához. Már az előző felmérés is rávilágított arra, hogy az újonnan létesített élelmiszer vállalkozásoknál kevesebb élelmiszerbiztonsági probléma merül fel, mint a régebben üzemelőknél. (World Food Regulation Review, 2007. november, 12-13. oldal)

### **101/07 USA: Jelenteni kell az étrendi kiegészítők káros hatásait**

2006. december 22-én az elnök aláírta az étrendi kiegészítőkre és a vény nélkül kapható gyógyszerekre vonatkozó Fogyasztóvédelmi Törvényt, amely – a jóváhagyott kérvény nélkül forgalmazható étrendi kiegészítőkkal és nem vényköteles gyógyszerekkel kapcsolatban előfordult kedvezőtlen esetek jelentése és a feljegyzések vezetése tekintetében – módosítja a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvényt. Ezzel összefüggésben az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2007. októberében irányelv tervezetet adott ki az érintett iparágak számára, amely kérdések és feleletek formájában ismerteti az új követelményeket, beleértve az étrendi kiegészítők és a kedvezőtlen esetek definícióját, valamint az FDA felé előterjesztendő jelentés tartalmát és formáját is. Az irányelv tervezet jelenleg nyilvános vitára van bocsátva. Véglegesítés után az FDA hivatalos felfogását fogja tükrözni az adott témában, anélkül azonban, hogy jogilag kötelező erejű dokumentum lenne (csak ajánlásnak tekintendő). (World Food Regulation Review, 2007. november, 14-15. oldal)

### **102/07 Korszerűsített BRC szabványok**

A British Retail Consortium (BRC) a közeljövőben megjelenteti az élelmiszer- és csomagolóanyag gyártók részére szolgáló minőségügyi

szabványai új, korszerűsített kiadását. A BRC Globális szabványok célja, hogy segítséget nyújtson a szállítók részére a kiskereskedőkkel kialakított üzleti kapcsolataik fenntartásához; ehhez bizonyítaniuk kell, hogy az adott piacokra vonatkozó jogszabályi követelmények mellett képesek teljesíteni a kiskereskedők által elvárt biztonsági és minőségügyi szinteket is. Mindkét globális szabványt eredetileg az Egyesült Királyságban dolgozták ki az élelmiszer- és csomagolóanyag gyártók számára, de ma már az egész világon mintegy 10 ezer üzletlánc alkalmazza összesen több, mint 80 országban. A BRC tanúsítvány igazolja az elért műszaki teljesítményt és segíti a gyártókat a jogkövető magatartás kialakításában. A kiterjedt konzultációt követően várhatóan 2008. januárjában megjelenő átdolgozott szabványok jelentős többletet tartalmaznak elődeikhez képest, így többek között érthetőbb és részletesebb követelményeket fogalmaznak meg, nagyobb hangsúlyt fektetnek a potenciális veszélyek elemzésére és a megfelelő minőségügyi rendszerek kialakítására, amellet megkövetelik az újszerű speciális továbbképző tanfolyamokat is. A Globális Élelmiszerbiztonsági Szabvány ugyancsak számos új, egyedülálló tulajdonsággal rendelkezik: az eddigieknél szigorúbb osztályozási rendszert alakít ki a csak gyengén teljesítő létesítmények gyakoribb auditálásához, továbbá nagyobb teret szentel olyan, az egész élelmiszer szektort érzékenyen érintő problémáknak, mint például az allergének vagy a helyi biztonság. (World Food Regulation Review, 2007. november, 25. oldal)

### **103/07 Finnország: Mikotoxin projekt**

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) – most első ízben – 425 ezer eurót kapott a Finn Akadémiától a közönséges *Fusarium* gombák által a gabonafélékben termelt mikotoxin vegyületek hatásmechanizmusának kutatására 2008-11. között. Ezek a mikotoxinok ugyanis mind az emberek, mind pedig az állatok egészségére nézve kockázatot jelentenek, emellett a penészek tekintélyes gazdasági kárt okoznak minden évben. A toxinokkal való fertőzöttség csökkenti a betakarított gabona mennyiségét és minőségi szintjét, az állatok termelékenységét, de kihatással van pl. a tej összetételére is. A jövő év elején kezdődő projekt kapcsán a Finnországban leggyakrabban előforduló mikotoxinok hatásmechanizmusát tanulmányozzák majd a legmodernebb molekuláris módszerekkel, elősegítve ezáltal az okozott emberi és állati betegségek jobb diagnózisát. (World Food Regulation Review, 2007. november, 29. oldal)

### **104/07 Finnország: Megalapozatlan reklámok**

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (Evira) ismételten megjelentette a „Humbug vagy sem?” című kiadványát, amelyben felhívja a fogyasztók figyelmét a reklámokban szereplő megalapozatlan állításokra az egyes

termékek tulajdonságait és hatásait illetően. Egyértelműen tisztázzák ugyanakkor a gyógyszerek és az élelmiszerek közötti különbségeket is. A kiadványban foglaltakat jól kiegészíti az Evira honlapján található teszt, amely alkalmas a fogyasztók ismereteinek felfrissítésére. Mindezekkel arra akarják ránevelni a fogyasztókat, hogy vásárláskor tanúsítsanak megfelelő kritikát és képesek legyenek különbséget tenni az egyes termékek között. Feltűnően sok felelőtlen ígéretet tüntetnek fel a gyártók például a fogyasztó elősegítő termékek címkéin gyors eredményt helyezve kilátásba anélkül, hogy a fogyasztónak bármilyen erőfeszítést kellene tennie a siker érdekében. A jogszabályi tiltás mellett az embereket is meg kell tanítani az ilyen kijelentések kritikus szemmel történő kezelésére. (World Food Regulation Review, 2007. december, 6. oldal)

### **105/07 EFSA-FDA találkozó**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), illetve az US Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) képviselői 2007. november 12-én találkoztak Pármában, hogy ismételten megerősítsék a kölcsönös érdeklődésre számot tartó tudományos munkával kapcsolatos információcserét. Az előzmények közé tartozik, hogy az EFSA és az FDA 2007. július 2-án megállapodást írt alá a tudományos együttműködés előmozdításáról az élelmiszerbiztonsági kockázatbecslés területén. A mostani megbeszélésen a felek információt cseréltek az olyan aktuális témákról, mint például az állatok klónozása, az élelmiszer adalékok és a nanotechnológia. Az EFSA hasonló együttműködést tervez a közeljövőben más hatóságokkal is a világ minden pontján. (World Food Regulation Review, 2007. december, 17. oldal)

### **106/07 EU: Küzdelem az állatbetegségek ellen**

Az Európai Bizottság 186,57 millió eurós pénzügyi alapot hozott létre az állatbetegségek megfékezésére, kontrolljára és figyelésére irányuló programok támogatására 2008-ban. A hosszabb távú célkitűzések hatékonyabb és hatásosabb teljesítése érdekében – most első ízben – a Bizottság néhány több éves programot is jóváhagyott. Az EU pénzügyi támogatásra elfogadott, összesen 197 egy- és több (2-5) éves program célja elsősorban az emberekre is veszélyes állatbetegségek leküzdése. A Bizottság továbbra is nagy jelentőséget tulajdonít az állategészségügy védelmének, ami egyszersmind az élelmiszerbiztonság alapját is képezi. A legfontosabb cél az emberre is áttérjedő, ún. zoonotikus állatbetegségek (Salmonella, TSE, madárinfluenza) elleni küzdelem. A 2008. évben összesen 61 ilyen állategészségügyi program részesül pénzügyi támogatásban. (World Food Regulation Review, 2007. december, 3-4. oldal)

## **107/07 EU: 5 éves az EFSA**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2007. november 22-én Brüsszelben egy élelmiszerbiztonsági csúcstalálkozóval ünnepelte meg fennállásának ötödik évfordulóját. Az Európai Bizottság közreműködésével sikerült összegyűjteni a rendezvényen a tagállamok és az egyes intézmények döntéshozóit és más érdekelt feleket, hogy közösen vitassák meg az élelmiszer- és a takarmány biztonság jövőjét Európában. Az elmúlt évek alatt sok tapasztalat gyűlt össze: az EFSA teljes mértékben képessé vált a kockázatmenedzsment támogatására és a koordinált politikák kidolgozására. Arra törekszik, hogy minden érdekelt számára független, korszerű tudományos szakvéleményt és egyértelmű kommunikációt biztosítson. Egyre növekszik az EFSA leterheltsége: a tagállamokkal kapcsolatos tudományos együttműködési stratégiája a jövőben tovább fogja erősíteni az EU kockázatbecslési rendszerének minőségét és hatékonyságát. Erősödni fog a külföldi társszervezetekkel folytatott információcsere is. 2008-ban kiemelt feladatként jelentkezik a táplálkozási és az egészségügyi állításokkal kapcsolatos szakvélemény nyújtása. (World Food Regulation Review, 2007. december, 4-5. oldal)

## **108/07 Egyesült Királyság: Húsok kifogásolható higiéniája**

A BBC rádió riportban mutatta be a McLaren Foods vállalatot, amely nem tartja be az élelmiszerhigiéniai előírásokat: nem megfelelően hűtött gépkocsikon szállítja a húst az éttermekbe és más intézményekhez, amellet – ha éppen nincs jelen az átvevő – a bejárat melletti küszöbön hagyja az árut. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) illetékes vezetője szerint „megengedhetetlen és törvénybe ütköző” cselekedet az, ha az élelmiszert nem megfelelő hőmérsékleten tárolják, illetve ha a szennyeződés kockázatának teszik ki. Minden vállalat, amely friss vagy fagyasztott húst szállít az ügyfeleinek, törvényesen felelős a termék biztonságáért és annak a fogyasztó által elvárt minőségéért. Elfogadhatatlan minden olyan, nem higiénikus eljárás, szállítás és tárolási mód, amely a fogyasztó számára kockázatot jelent. Az FSA az illetékes hatóságok bevonásával jogi úton fogja kikényszeríteni a higiéniai problémák megszüntetését az egész élelmiszerláncban. (World Food Regulation Review, 2007. december, 7. oldal)

## **109/07 USA: Élelmiszerbiztonsági erőfeszítések**

Az Egészségügyi és Humán Szolgálatok Minisztériuma 2007. november 6-án bejelentette, hogy az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) nagy, átfogó kezdeményezést tett az Egyesült Államok élelmiszer ellátásának védelmére. Az ún. Élelmiszer Védelmi Terv javasolja a tudományos ismeretek és a kockázat alapú megközelítés alkalmazását az amerikaiak



által fogyasztott hazai és importált élelmiszerek biztonsága érdekében. Annak ellenére, hogy az amerikai élelmiszer ellátás a legbiztonságosabbak közé tartozik a világon, mégis új kihívásokkal kell szembe nézni tekintettel arra, hogy mind a globális gazdaság, mind pedig a hazai fogyasztók elvárásai gyorsan változnak. Az Élelmiszer Védelmi Terv megfelelő stratégiát honosít meg a prevencióhoz és a beavatkozáshoz az élelmiszer ellátási lánc minden lépcsőjénél, ezáltal erősítve a biztonságot. Ez a három elem – a megelőzés, a beavatkozás és a válaszadás – a következő alapelvekre épül:

- A termékeknek a gyártástól a fogyasztásig terjedő életciklusa során felmerülő kockázatok,
- Célzott erőforrások biztosítása a kockázatok minimalizálása érdekében,
- Megfelelő beavatkozásokat kell tenni az élelmiszerbiztonság (nem szándékos szennyezés) és az élelmiszerek védelme (szándékos szennyezés) érdekében egyaránt,

A legmodernebb tudomány és technológia – beleértve a fejlett információtechnika – alkalmazása. (World Food Regulation Review, 2007. december, 13. oldal)

### **110/07 USA: Csökkenteni kell az élelmiszerek sótartalmát**

A szív- és érrendszeri megbetegedések, valamint a stroke leküzdése érdekében az Amerikai Orvosszövetség (AMA) 2007. november 29-én azonnali intézkedést követelt az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) részéről az élelmiszerek sótartalmának csökkentése érdekében. Az orvosok véleménye szerint a feldolgozott élelmiszerek sótartalmának szigorú korlátozása mellett a közvéleményt is meg kell győzni az alacsony nátriumtartalmú étkezés előnyeiről. A túlzott sófogyasztás okozta károkat Stephen Havas, az AMA tudományos, minőségügyi és közegészségügyi alelnöke ahhoz hasonlította, mintha az év minden napján katasztrófát szenvedne egy 400 utast szállító óriásgéppel. A kutatások szerint a legtöbb amerikai kétszer, háromszor annyi nátriumot fogyaszt, mint ami még egészséges lenne, kiteve így magukat a magas vérnyomás és a szívbetegségek fokozott kockázatának. A túlzott napi sófogyasztás 75-80%-a a feldolgozott készítményekből és az éttermi ételekből származik. Ha az előttünk álló évtizedben 50%-al sikerülne csökkenteni az élelmiszerek sótartalmát, akkor évente legalább 150 ezer ember életét lehetne megmenteni. A magas sótartalmú élelmiszereket indokolt lehet külön figyelmeztető jelzéssel ellátni. (World Food Regulation Review, 2007. december, 11-12. oldal)

### **111/07 Nem szűnt meg a madárinfluenza veszélye**

Dr. Jacques Diouf, a FAO főigazgatója egy nemzetközi konferencián kijelentette, hogy a madárinfluenza még mindig a világjárvány veszélyét hordozza magában, ezért állandó éberségre és kontrollra van szükség,

különösen az állatok vonatkozásában. Nagyon veszélyes, hogy a globalizációnak és az éghajlatváltozásnak köszönhetően a kórokozó rövid idő alatt igen nagy távolságokra juthat el. Az elmúlt közel négy év során szinte valamennyi ország hatékony intézkedéseket tett a madárinfluenza terjedésének megakadályozására, de ennek ellenére sem szabad elhanyagolni a megelőző és a kontroll programokat. A H5N1 vírus a világ egyes részein állandóan jelen van és még mindig nem ismerjük a vadmadarak szerepét a kór terjesztésében. A madárinfluenza legyőzéséhez robusztus állategészségügyi rendszerekre, jól felszerelt állatorvosi szolgáltatókra és mindenek előtt egyértelmű politikai elkötelezettségre van szükség. A főigazgató felhívta a figyelmet arra, hogy más, állati eredetű járványok is fenyegethetik az emberiséget. (World Food Regulation Review, 2007. december, 17-18. oldal)

### **112/07 EFSA vélemény a hullók fogyasztásának kockázatáról**

A biológiai kockázatokkal foglalkozó BIOHAZ Panel tudományos szakvéleményt tett közzé a tenyésztett hullóktól származó hús fogyasztásának közegészségügyi kockázatairól. Ezen a téren még hiányzik az egységes jogi szabályozás: egyes tagállamok tiltják a hullók importját, míg mások megengedik azt bizonyos feltételek mellett. Az Európai Bizottság most vizsgálja a harmonizált törvényi szabályozás szükségességét. Az EFSA ehhez adott szakvéleménye elsősorban a krokodilokra, az ehető tavi teknősbékákra és a gyíkokra vonatkozik, de érint más fajokat, így a kígyókat is. A friss és a fagyasztott krokodilhús például könnyen szalmonellás fertőzést okozhat, míg a kígyóhús fogyasztásával egyes élősködők is átkerülhetnek az emberi szervezetbe (a gyíkok, a teknősök és a krokodilok ebből a szempontból kevésbé veszélyesek). A jó higiéniai és gyártási gyakorlat, valamint a HACCP alkalmazása megoldást jelenthet mind a mezőgazdasági termelés folyamán, mind pedig a vágóhídon. Arra nincs bizonyíték, hogy a hullók húsa vírusokat is közvetítene az emberek felé. (World Food Regulation Review, 2007. december, 25-26. oldal)

### **1/08 Kanada: Program az élelmiszerek transzsírsav tartalmának csökkentésére**

2007. júniusában a kanadai kormány felhívást tett közzé, kérve az élelmiszeripart, hogy önkéntes alapon csökkentsék készítményeikben a transzsírsavak mennyiségét az illetékes munkacsoport által javasolt legalsó szintre (a növényi olajok és a lágy, kenhető margarinok teljes zsírtartalmának max. 2%-a, illetve minden egyéb élelmiszer – beleértve az éttermi fogásokat is – teljes zsírtartalmának max. 5%-a). A haladás nyomán követésére a kormány monitoring programot léptetett életbe és 2009. júniusáig jelentős eredményekre számítanak, különben jogszabályi

követelmények segítségével kényszerítik ki a kedvező változást. Tony Clement egészségügyi miniszter 2007. decemberében már „bátorító eredményekről” számolt be. Az eddigi adatok alapján az egészségesebb alternatívák alkalmazásával és a telített zsírok mennyiségi növelésének elkerülésével valóban sikerült csökkenteni az élelmiszer készítményekben a transzszírsavak arányát. Kanada az első ország a világon, amely megköveteli az előre csomagolt élelmiszerek transzszírsav szintjének kötelező belefoglalását az ún. Táplálkozási tények táblázatába, ami szintén a transzszírsavak mennyiségének csökkentésére ösztönöz. (World Food Regulation Review, 2008. január, 5. oldal)

## **2/08 EU: Az élelmiszer színezékek befolyásolják a gyerekek viselkedését?**

Az EFSA 2007. szeptemberében felkérést kapott a Southampton University által készített tanulmány tudományos véleményezésére, miszerint kapcsolat mutatható ki az élelmiszerek bizonyos színezékei, a nátriumbenzoát nevű tartósítószer, illetve a gyerekek hiperaktivitása között. Az EFSA illetékes panelje által létrehozott ad hoc munkacsoport alapos kutatómunkát végez: összesen öt tagállamból kértek fel szakértőket, közöttük gyermekpszichológusokat. Újabb adatokkal szolgált a brit tanulmányt elrendelő Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) is. Előzetes eredmény 2008. tavaszára várható. (World Food Regulation Review, 2008. január, 6-7. oldal)

## **3/08 Egyesült Királyság: Az új generáció étkezési szokásai**

Hosszabb társadalmi vita után az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) a gyerekek és a fiatalok részére keret jellegű útmutatót adott ki az egészséges étkezéssel és főzéssel, valamint az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos legfontosabb tudnivalókról. Az útmutatót elsősorban az iskolák és más közösségek kapják meg, hogy felhívhassák növendékeik figyelmét az egészséges élelmiszerek kiválasztására. Az 5-16 éves korosztály számára a legfontosabb témák a következők: étrend és egészség, fogyasztói tudatosság, az élelmiszerek elkészítése és kezelése, illetve az élelmiszerbiztonság kérdései. A brit kormány nagyon fontosnak tartja a fiatalok egészségi állapotának javítását, amihez elengedhetetlen az iskolák helyes hozzáállásának kialakítása. (World Food Regulation Review, 2008. január, 11. oldal)

## **4/08 Egyesült Királyság: Hatékony a transzszírsavak önkéntes korlátozása**

Az egészségügyi államtitkár 2007. októberében felkérte az Élelmiszer-szabványosítási Hivatalt (FSA), hogy vizsgálja felül a transzszírsavak táplálkozástani szerepét, miután Dániában és New Yorkban kötelező

korlátozásokat léptettek életbe. A brit élelmiszeripar korábban már önkéntes alapon hasonló intézkedéseket tett, amelyek minden hivatalos megszorításnál jobban korlátozták az emberek transzsav fogyasztását. Az élelmiszerek útján felvett napi átlagos energiának ma már mindössze 1%-a származik transzsavakból, ami éppen fele az EFSA táplálkozási ajánlásaiban szereplő maximális mennyiségnek. A transzsavakat teljesen nem lehet kiiktatni az étrendből, mivel azok egyes húsfélék és tejtermékek természetes összetevői; ennél azonban sokkal nagyobb kockázatot jelentenek a telített zsírsavak, melyek fogyasztása Nagy-Britanniában jóval az ajánlott szint felett van. A telített zsír nagyban hozzájárul a szívbetegségek kialakulásához, az egyik legfőbb rizikótényezőt képezve az országban. (World Food Regulation Review, 2008. január, 14-15. oldal)

### **5/08 USA: Állatbetegségek nyomon követhetősége**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2007. december 19-én kiadta az állatbetegségek nyomon követhetőségének fejlesztéséről szóló üzleti tervet. A hosszú távú cél egy olyan országos állat azonosítási rendszer létrehozása, amely legfeljebb 48 órán belül lehetővé teszi a visszakeresést. Az állatállományra nézve ugyanis nagy fenyegetést jelentenek az olyan betegségek, mint például a tuberkulózis, a brucellózis vagy a madárinfluenza kevésbé patogén formái. Nem lehet kizárni egy katasztrófális méretű járvány kitörésének lehetőségét sem. A most kiadott tervezet a gyenge pontok és a lehetőségek felmérése mellett meghatározza a fő célkitűzéseket, azon túlmenően vizionálja az optimális nyomon követhetőség jövőbeli szintjét is. Ennek érdekében hétféle stratégiát sorol fel, többek között szövetségi és állami szintű kötelező, illetve önkéntes állategészségügyi programokat, menedzsment és marketing programokat, valamint különféle állatazonosítási eljárásokat. Ezeket egymással harmóniában alkalmazva lehetővé válik a költségek, a ráfordított idő és más erőforrások csökkentése. (World Food Regulation Review, 2008. január, 15. oldal)

### **6/08 USA: Botulizmus a zöldbabkonzervben**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2007. december végén figyelmeztette a fogyasztókat, hogy a Michigan államban gyártott zöldbabkonzerv fertőzött lehet a Clostridium botulinum baktériummal. Ennek toxinja életveszélyes betegséget, sőt a légzőizmok bénulása miatt halált is okozhat akár elfogyasztva vagy belélegezve, akár sebeken keresztül behatolva a szervezetbe. Feltétlenül kerülendő a fertőzött élelmiszer pusztán kézzel való megérintése is. A Michigan-i zöldbab külföldre nem került, de 11 szövetségi államban osztották szét a kiskereskedők, az éttermek és az élelmiszer szolgáltató intézmények között. Eddig egyetlen megbetegedést

sem jelentettek. A gyártó maga is aktívan közreműködik a vizsgálatban, így önkéntesen visszahívta a termékeit. Az FDA egy rutin ellenőrzés során derítette fel a szennyezettséget. (World Food Regulation Review, 2008. január, 25. oldal)

### **7/08 Arzénveszély Ázsiában**

Az arzén szagtalan és íztelen félfémes elem, amely természetes körülmények között fordul elő a kőzetekben és a talajban. Az Egészségügyi Világszervezet szerint a 10 mg/liternél több arzént tartalmazó ivóvíz hosszú időn keresztül történő fogyasztása krónikus mérgezéshez vezethet, amely többek között bőrgyógyászati rendellenességekben, gangrénában (üszkösödés), továbbá vese- és hólyagrákban nyilvánulhat meg. A talaj és az öntözővíz magas arzéntartalma fokozza a terményekben levő arzén mennyiségét is, ami élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthet. Eddig 12 ázsiai ország jelezte, hogy magas a talajvizek arzéntartalma. Egy FAO tanulmány szerzői úgy vélekednek, hogy a rizs arzéntartalmát helyes öntözés menedzsmenttel és a jó gazdálkodási gyakorlatok alkalmazásával lehet csökkenteni (pl. a rizs ágyások megemelése mintegy 15 cm-el a talaj szintje fölé a hagyományos árasztásos termelés alternatívájaként). (World Food Regulation Review, 2008. január, 28. oldal)

### **8/08 Kanada: Társadalmi vita a biztonságról**

Az illetékes minisztériumok 2008. január 15-én 30 napos társadalmi vitára bocsátották a kormány által javasolt Élelmiszer- és Fogyasztóbiztonsági Akciótervet, amely egy sereg kezdeményezést tesz Kanada egészségügyi és termékbiztonsági rendszereinek modernizálása és erősítése érdekében. Az akcióterv az alábbi három kiemelt területre helyezi a fő hangsúlyt:

1. **Prevenció** – a problémák első felmerülésének megelőzése. A kormány – miközben hatékonyabb biztonsági információkkal látja el a lakosságot – útmutatóval szolgál az ipar számára is a biztonság kiépítésére és javítására vonatkozóan az egész ellátási láncban.
2. **Célkeresztben a magas kockázatú területek** – elsősorban a fogyasztói és az egészségügyi termékeket előállító vállalatok kötelesek lesznek biztonsági tesztek végezni és beszámolni azok eredményeiről. Ide tartozik az élelmiszerbiztonsági rendszerek kiterjedtebb alkalmazása és az import ellenőrzés megszigorítása (Kanadát a világ legjobb élelmiszerbiztonságú országai között tartják számon).

**Gyors válasz** – a lakosság minél hatékonyabb védelme a problémák felmerülése esetén, pl. a nem biztonságos fogyasztási és egészségügyi javak kivonása az üzletek polcairól. (World Food Regulation Review, 2008. február, 3. oldal)

## **9/08 Finnország: Vizsgálják a Herbalife készítmények májkárosító hatását**

A Journal of Hepatology 2007. októberi száma két kutatás adatait idézve lehetséges kapcsolatot tételez fel a HERBALIFE® étrendi kiegészítőket és más termékeket forgalmazó vállalat készítményei és a májkárosodás fellépése között. Az Izraelben és Svájcban végzett kutatások során arra a megállapításra jutottak, hogy mind a 22 máj toxicitásban szemvedő vizsgált személy hosszú időn keresztül többféle Herbalife termékeket fogyasztott egyidőben. A Finn Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) részletes információt kért a HERBALIFE®-től, miközben kezdeményezte a Finnországban forgalmazott Herbalife készítmények vizsgálatát is. Az EVIRA felhívja a figyelmet arra, hogy számos étrendi kiegészítő fogyasztásának hosszú távú hatásai még nincsenek kellően tisztázva, ezért csak meghatározott ideig és a használati utasítások pontos betartásával szabad alkalmazni őket (kivételt képeznek ezalól a vitaminok, az ásványi anyagok és zsírsavak). (World Food Regulation Review, 2008. február, 7-8. oldal)

## **10/08 EU: Az ízesítőszerbiztonságának felülvizsgálata**

Az EFSA adalékokkal, technológiai segédanyagokkal, ízesítőszerrel, illetve az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokkal foglalkozó tudományos panelje (AFC) a jelenleg az Európai Unióban használatos ízesítőszerbiztonságának szisztematikus értékelésén dolgozik. A munka programját a 2232/96. számú Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet fektette le. A kapott eredmények alapján az Európai Bizottság kidolgozza majd az EU területén használatra engedélyezett ízesítőszer pozitív listáját. Az egyes tagállamok eddig mintegy 2800 olyan ízesítőszerrel jelentettek be, amelyek saját országukban – a 88/388/EEC számú direktíva alapján – felhasználhatók az élelmiszerekben vagy azok felületén. A Bizottság előzetesen regisztrálta ezeket az ízesítőszerrel, majd az EFSA az értékeléshez 48 csoportba sorolta azokat. A mesterséges ízesítőszerrel mellett van közöttük sok olyan is, amely természetes körülmények között fordul elő az állati és a növényi eredetű termékekben. Az értékeléshez az EFSA gyakran kér kiegészítő információt. (World Food Regulation Review, 2008. február, 4-5. oldal)

## **11/08 EU: Az újszerű élelmiszerek ösztönzése**

Az Európai Bizottság által 2008. január 14-én elfogadott indítvány célja az újszerű élelmiszerek szabályozásának áttekintése elsősorban azért, hogy ezek a cikkek könnyebben forgalomba hozhatók legyenek az EU piacán – természetesen a fogyasztóvédelmi szempontok legmesszebbmenő figyelembe vétele mellett. A javasolt új rendelet értelmében egyszerűbbé és

hatékonyabbá válik az újszerű élelmiszerek engedélyezésének folyamata, ami lerövidíti a piacra jutási időt. Még egyszerűbbé válik az eljárás azokra az élelmiszerekre nézve, amelyeket az EU területén ugyan hagyományosan nem forgalmaznak, de harmadik országokban már hosszú ideje ismernek és biztonságukhoz kétség sem férhet. Az új termékek esetében természetesen gondoskodni kell a megfelelő adatvédelemről is, ami további ösztönzést jelenthet a vállalkozók számára ahhoz, hogy merjenek befektetni az újszerű élelmiszerek, illetve az új technológiák kifejlesztésébe. (World Food Regulation Review, 2008. február, 6-7. oldal)

### **12/08 Egyesült Királyság: Salmonella kontroll**

2008. február 1-én hatályba lépett a háziszárnyas tojóállományok Salmonella Nemzeti Kontroll Programja (NCP). Az elkövetkezendő három év folyamán az a cél, hogy a tojóállományokban évente 10%-al csökkenjen az emberi egészségre nézve veszélyes Salmonella Enteritidis (SE) és Salmonella Typhimurium (ST) szint. Egy 2006. évi felmérés úgy találta, hogy a legnagyobb tojástermelő EU tagállamokat tekintve az Egyesült Királyságban az egyik legalacsonyabb a fertőzöttség szintje. Az NCP értelmében a tojóállományok gazdái meghatározott terv szerint mintavételi és teszt programokat hajtanak végre az adott farm Salmonella fertőzöttségének megállapítása céljából. A vonatkozó szabályozás előírja, hogy a fertőzött állományoktól származó friss, héjas tojást nem forgalmazhatja a kiskereskedelem és az ilyen termék nem is használható humán fogyasztásra, kivéve, ha hőkezelésnek vagy pasztörözésnek vetik alá. (World Food Regulation Review, 2008. február, 9-10. oldal)

### **13/08 EU: Tanulmány az állatok klónozásáról**

Az Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) társadalmi vitára bocsátotta az állati klónozásnak az élelmiszerek biztonságára, az állategészségügyre és az állatjólétre, valamint a környezetre gyakorolt hatásáról szóló tudományos vélemény tervezetét, amely az Európai Bizottság 2007. februári felkérése alapján készült. Jelenleg a klónozás még nem számít kereskedelmi gyakorlatnak az Európai Unióban és a klónozott állatokból származó élelmiszerekre sem létezik speciális engedélyezési eljárás. Az említett tanulmány – amely alapinformációt szolgáltathat bármely későbbi jogi szabályozáshoz – csak a sertések és a szarvasmarhák klónozásával kapcsolatos kérdéseket vizsgálja, mivel egyelőre kizárólag e két állatfajra nézve állnak rendelkezésre megfelelő adatok. Tekintettel a téma rendkívül szerteágazó voltára, az EFSA Tudományos Panel tevékenységét számos, tudósokból álló munkacsoport is segítette. Néhány fontosabb megállapítás:

- Bár a klónok halálozási és megbetegedési aránya szignifikánsan magasabb, mint a természetes módon szaporított állatoké, a kísérletek mégis arra

engednek következtetni, hogy a szomatikus sejtmag átvitel (SCNT) sikeresen alkalmazható reproduktív technika lehet sertések és szarvasmarhák esetében. Erre utal az is, hogy az egészséges klónok és azok leszármazottjai nem különböznek szignifikánsan a természetes úton szaporított társaiktól. A technológia javításával nagy valószínűséggel csökkenni fog a defektusos esetek száma.

- A klónozott sertések és szarvasmarhák, illetve az azok ivadécai által termelt hús és tej összetétele és tápértéke nem különbözik a hagyományos termékektől. Nagyon valószínűtlen tehát bármilyen élelmiszerbiztonsági probléma felmerülése ezen a téren, de a beteg egyedeket – akár csak hagyományosan fogant társaikat – feltétlenül el kell távolítani az élelmiszerláncból.
- Az állatok klónozása valószínűleg nem jelent semmiféle veszélyt a környezetre nézve, bár itt még csak viszonylag kevés adat áll rendelkezésre.

Meg kell jegyezni, hogy a rendkívül újnak számító SCNT technikával kapcsolatban a kockázatbecslés még nem volt teljes körűen elvégezhető. (World Food Regulation Review, 2008. február, 13-14. oldal)

## **14/08 USA: A klónozott állatoktól származó élelmiszerek biztonsága**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) sok éves elemző munka és tanulmány után arra a megállapításra jutott, hogy a klónozott szarvasmarhától, sertéstől és kecskétől, illetve azok leszármazottaitól eredő hús és tej fogyasztása ugyanolyan biztonságos, mint a hagyományos élelmiszereké. Ez a megállapítás egyelőre nem vonatkozik a juhokra, mivel a végső következtetések levonásához még nem áll rendelkezésre elegendő információ. Az FDA 2008. január 15-én három dokumentumot adott ki az állatok klónozásáról, körvonalazva a jövőbeli szabályozás kereteit: a kockázatbecslést, a kockázatmenedzsment tervet, valamint az ipar számára szolgáló útmutatót. Ezeket a dokumentumokat már 2006. végén terveztként kiadták; az azóta született új tudományos eredmények minden tekintetben alátámasztották az élelmiszerbiztonságra vonatkozó pozitív megállapításokat. Az FDA ugyanakkor nem követeli meg a klónozott állatoktól és azok utódaitól származó élelmiszerek külön jelölését éppen azért, mivel azok semmiben sem különböznek a hagyományos termékektől. Mindez azért nagy jelentőségű, mert 2001-ben az amerikai termelők megegyeztek abban, hogy tartózkodnak a klónozott állatok termékei élelmiszerláncba való bevezetésétől mindaddig, amíg az FDA tüzetesen meg nem vizsgálja ezt a kérdést. A legújabb tudományos eredmények fényében az önkéntes moratórium minden bizonnyal feloldásra kerül a klónozott



élelmiszerek zökkenőmentes piaci bevezetésével. (World Food Regulation Review, 2008. február, 14-15. oldal)

### **15/08 GMO kockázatbecslés**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a GMO kockázatbecslés területén szorosan együttműködik a tagállamokkal. A jelenlegi aktuális téma a GMO-k biztonságának értékeléséhez szükséges legjobb tudományos megközelítések kifejlesztése nemzeti és európai szinten egyaránt. 60 GMO szakértő részvételével erről a témáról rendeztek konferenciát 2007. novemberében (az EU tagállamokon kívül Norvégia és Svájc is képviseltette magát). A kockázatbecslés és az állandó eszmecsere alapvető fontosságában szinte valamennyi szakember egyetértett. Sarkalatos kérdésként vetődött fel az ülésen az európai köztermesztésre szánt GM növényekkel kapcsolatos környezeti kockázatbecslés. Néhány szakértő nyomatékosan felhívta az EFSA figyelmét a szántóföldi kísérletek szabályozásának szükségességére, valamint az egyéb szervezetekre gyakorolt potenciális hatások vizsgálatára. A jelenlevők részletesen megbeszélték a statisztikai módszerek alkalmazásának lehetőségét a GMO kockázatbecslés területén, különös tekintettel a GM és a megfelelő hagyományos növény közötti biológiai különbségek becslésében. (World Food Regulation Review, 2008. február, 16-17. oldal)

### **16/08 Kína: Élelmiszerbiztonsági kezdeményezés**

Egy kínai nagyvállalat mintegy 700 ezer dollár kezdeti tőkével létrehozza az élelmiszerbiztonsági célú, az élelmiszerek minőség szabályozására szakosodott központot. Az alapítók elvárják, hogy a központ megfelelő munkakapcsolatot tartson fenn az élelmiszerszabályozásért felelős kínai intézményekkel, továbbá fejlessze ki az élelmiszerbiztonság értékelésének, belső monitoringjának és minőség szabályozásának független rendszerét. A központ oktatási és tudományos feladatokat is ellát majd. (World Food Regulation Review, 2008. március, 3. oldal)

### **17/08 EU: Tápérték profilok kialakítása**

Az élelmiszereken alkalmazott, az egészségügyi és a tápértékre vonatkozó állításokról szóló 1924/2006. számú rendelet 4. cikkelye előírja, hogy a Bizottságnak 2009. január 19-ig meg kell határoznia azokat a speciális tápérték profilokat, amelyekkel az egyes élelmiszereknek vagy azok egyes csoportjainak rendelkezniük kell a fenti állítások viseléséhez. Az ilyen élelmiszerektől ugyanis joggal elvárják a fogyasztók, hogy a „sima” termékekhez viszonyítva bizonyos többlettel rendelkezzenek a tápérték, az egészségesség, illetve a fiziológiai sajátosságok tekintetében. A tápérték profilokra éppen azért van szükség, hogy a terméken feltüntetett állítások

nehogy félrevezessék a fogyasztót az adott ételminőség teljes, átfogó minősége tekintetében, amikor a kiegyensúlyozott étrend biztosítása érdekében vásárlási döntéseket hoz. Most a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalt (EFSA), hogy tudományos szakvéleménnyel segítse elő a tápérték profilok kidolgozását. (World Food Regulation Review, 2008. március, 5. oldal)

### **18/08 EU: Kvantitatív mikrobiológiai kockázatelemzés húskban**

Az Európai Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalt (EFSA), hogy a humán Salmonella fertőzésekkel kapcsolatban készítsen kvantitatív kockázatbecslést és értékelje a különböző húsféleségek relatív hozzájárulásának mértékét a betegség kifejlődéséhez, figyelembe véve a kórokozók előfordulását az ételminszérláncban, a kockázati tényezőket, valamint az ételminszér készítemi és fogyasztási szokásokat. A feladat végrehajtására többféle módszer is rendelkezésre áll, bár az egyes tagállamok más-más megközelítést alkalmaznak: a betegség kitérésével kapcsolatos adatokat vizsgálják, meghatározzák a mikrobiológiai altípusokat, összehasonlító elemzésnek vetik alá a kitéttiséget, vagy strukturált szakértői véleményeket vesznek figyelembe. Célszerű az eltérő módszerekkel kapott eredmények összehasonlítása a minél robusztusabb következtetések levonása érdekében. Az eddigi adatok alapján az EU-ban legtöbbször a tojás és a tojástermékek közvetítik az emberi szalmonellózist, de gyakran a baromfi- és a sertéshús is közvetítőként szerepel. Ahhoz azonban még nem áll rendelkezésre elegendő adat, hogy becslést lehessen készíteni az egyes húsféleségek (hasított állatok, friss hús és az abból készült termékek, darált hús) konkrét hozzájárulásáról a fertőzések kialakulásához. (World Food Regulation Review, 2008. március, 4-5. oldal)

### **19/08 Egyesült Királyság: Feldolgozott ételminszerek adatbankja**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) adatbankot vezet a feldolgozott ételminszerekről, amely jelzés értékű információt tartalmaz a termékekben levő nátrium, zsír, cukor és más tápanyagok mennyiségéről. Ezek a referencia értékek hozzájárulnak többek között az ételminszerek sótartalmának csökkentéséhez, de a csomagok jelöléseinek kialakításához is. A stratégiai tervekben napirendre került az adatbázis kiterjesztése a feldolgozott ételminszerekben levő zsírra, zsírsavakra, cukorra, nyersrostra és energiataralomra is. A pontos értékek meghatározása mintavételezéssel történik, amely a közfogyasztásban szereplő legtöbb ételminszere és italra kiterjed, különös tekintettel a vezető piaci márkákra, továbbá a só, a telített zsír és a cukor bevitel szempontjából lényeges termékekre. (World Food Regulation Review, 2008. március, 10-11. oldal)

## **20/08 Egyesült Királyság: Erőfeszítések az egészségesebb táplálkozás érdekében**

Az átlag brit állampolgárok étrendje túlságosan sok telített zsírt, hozzáadott cukrot és sót tartalmaz. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) szorosan együttműködik az iparral az élelmiszerek összetételének átalakításán, hogy csökkenthető legyen azok sótartalma, miközben aktív kommunikációval közvetlenül felhívják a fogyasztók figyelmét a magas konyhasó bevitel egészségügyi hatásaira. Most a fókusz kicsit eltolódik a telített zsírok elleni küzdelem felé, de az energiabevitel egyensúlya is igen fontos kérdés. A telített zsírok fogyasztása az Egyesült Királyságban már most is 20%-al magasabb az ajánlottnál, ami az energia többlettel együtt komoly betegségek kockázatát hordozza magában (szív és érrendszeri megbetegedés, diabetes, egyes rákfajták, elhízás). Becslések szerint az ajánlások betartása évente 3500 halálesetet előzhetne meg. Az FSA 2008. februárjában nyilvánosságra hozott új programja még az eddiginél is szorosabb együttműködést helyez kilátásba az iparral a telített zsírok fogyasztásának mérséklésére. (World Food Regulation Review, 2008. március, 11-12. oldal)

## **21/08 USA: Az FDA stratégiai terve**

Vadvízi tutajozáshoz hasonlította a nagy szervezetek vezetését Andrew C. von Eschenbach, az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) ügyvezető igazgatója, különös fontosságot tulajdonítva a cél elérését szolgáló stratégia kidolgozásának. A közegészségügy védelmét tartva szem előtt az FDA stratégiai terve a következő négy prioritást tartalmazza:

1. Az FDA szabályozási tevékenysége tudományos alapjainak megszilárdítása;
2. A gyógyszerek, az élelmiszerek és más, az FDA szabályozási körébe tartozó készítmény termékbiztonságának erősítése;
3. A biztonságos és tápláló új élelmiszer készítményekhez való hozzáférés javítása, különös tekintettel a fogyasztók egyéni tulajdonságaira;
4. Az előállított termékek és az ellátási lánc minőségének és biztonságának javítása.

Dr. von Eschenbach szerint az FDA stratégiai terve végső soron a bizalomról szól: azáltal kívánja megerősíteni a fogyasztók bizalmát, hogy „helyes dolgokat megfelelő módon csinál”. (World Food Regulation Review, 2008. március, 12-13. oldal)

## **22/08 USA: Fókuszban az élelmiszer- és gyógyszerbiztonság**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) csaknem 2,4 milliárd dollárra tart igényt a 2009. pénzügyi év költségvetéséből a közegészségügy védelmére és fejlesztésére. Ez az FDA 2008. évi költségvetéséhez képest

5,7% növekedést jelent. Mivel az FDA mélyszélesen elkötelezett az amerikaiak egészségének megóvása iránt, mindenképpen fejleszteni kívánja az élelmiszerek védelmét, valamint a gyógyszerek, a vakcinák és az orvosi készülékek biztonságát. A kiemelt területeken – élelmiszer- és gyógyszerbiztonság, a vér és az emberi szövetek biztonságának fokozása – jelentős személyzeti fejlesztést hajtanak végre, amire a költségvetés növekedése ugyancsak fedezetet nyújt. Az FDA szigorítani kívánja a hazai és az importált élelmiszerek és gyógyászati készítmények ellenőrzését, különösen a magas kockázatú területeken. (World Food Regulation Review, 2008. március, 14. oldal)

### **23/08 Egyesült Királyság: Javul a fogyasztói bizalom**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2007-ben már nyolcadik alkalommal készítette el a szokásos évi felmérést a fogyasztóknak az élelmiszerekhez való viszonyáról. A megállapítások szerint az emberek körében növekvő bizalom tapasztalható. Eddig éveken át nagyjából állandó volt azon fogyasztók száma, akik olyan témák miatt aggódtak, mint az általános élelmiszerbiztonság, a mérgezések vagy az adalékanyagok; a legutóbbi felmérésből viszont arra lehet következtetni, hogy most első ízben csökken az aggódók száma. Növekszik ugyanakkor a fogyasztói tudatosság és az emberek egyre jobban igénylik a napi legalább öt adagban történő zöldség- és gyümölcsfogyasztást. Mind nagyobb jelentőségre tesz szert az élelmiszerek jelölése: a vásárlók elsősorban a minőségmegőrzési idők, az allergiával kapcsolatos információk és az adalékanyagok iránt érdeklődnek. A válaszadók fele rendszeresen tanulmányozza a címkét, mielőtt megvásárolná az élelmiszereket. Visszatérő probléma azonban, hogy sokan nem tudják megfelelően értelmezni a címkén közölt információt. (World Food Regulation Review, 2008. március, 24-25. oldal)

### **24/08 Hogyan viszonyul a fogyasztó az élelmiszerek besugárzásához?**

Tanulmányozták a marhahúsból készült darált termékek besugárzásának fogyasztói érzékelését, illetve a besugárzás szerepét a vásárlási döntések meghozatalánál. A kapott eredmények arra utalnak, hogy a fogyasztók többsége hallott már az élelmiszerek besugárzásáról és hajlandó is az ilyen termékek megvásárlására. Ugyanakkor bizonyos aggodalom volt tapasztalható azzal kapcsolatban, hogy a besugárzás vajon milyen hatást gyakorol az élelmiszerek biztonságára, ízére és tápértékére. A besugárzás tekintetében az emberek legjobban megbíznak az orvosok és az élelmiszer tudósok véleményében, míg legkevésbé a kormánytisztviselőknek hisznek. Ezek az eredmények hasznosak lehetnek a marhahúsipar számára az olyan marketing stratégiák megalapozásához, amelyek képesek növelni a

fogyasztók körében a bizalmat a besugárzott élelmiszerek iránt. (World Food Regulation Review, 2008. március, 30. oldal)

## **25/08 Kanada: A bioüzemanyag gyártásból visszamaradt gabona hasznosítása**

A Kanadai Élelmiszerellenőrző Hivatal (CFIA) társadalmi vitára bocsátotta az etanol termelésből visszamaradt gabona takarmányozási célú felhasználásáról szóló új szabályozás politika tervezetét. A kormány ezzel is új és innovatív lehetőségeket keres: az ipari érdekelt felekkel együttműködve keresi a leghatékonyabb módját az etanol gyártásból visszamaradó gabonák biztonságos takarmány összetevőként való felhasználásának. Az utóbbi években ugyanis gyors ütemben növekszik Kanadában a bioetanol gyártása. Bár az alkoholos italok lepárlásához használt gabona maradékát törvényesen fehérjetakarmányként használják az állattenyésztésben, a bioetanolból visszamaradt gabonák ilyen irányú hasznosítása – tekintettel az eltérő gyártási folyamatokra – még nincs engedélyezve. Az említett politikai dokumentum végső változata minden valószínűség szerint 2008. őszén jelenik majd meg. (World Food Regulation Review, 2008. április, 3-4. oldal)

## **26/08 EU: Tesztelik a guar gumit**

2007. nyarán dioxin szennyeződést mutattak ki az indiai guar gumiban, amit számos élelmiszernél sűrítőként használnak. A guar gumi dioxin szintjének emelkedését a pentaklorofenol (PCP) nevű gombaölőszerral való szennyeződés okozta, melynek használata élelmiszerek és takarmányok esetében tiltott. 2007. októberében az Európai Élelmiszer és Állatorvosi Hivatal ellenőrei a helyszínen vizsgálódva a szennyeződés számos lehetséges okát tárták fel és a hasonló incidensek jövőbeli elkerülése érdekében ajánlásokat is tettek az indiai kormány felé (ezek gyakorlati végrehajtása némi időt igényel). A szennyeződés ugyan nem jelent közvetlen egészségügyi kockázatot, mégis egész Európában sok élelmiszert vontak ki a forgalomból. Az Európai Bizottság most úgy döntött, hogy minden, Indiából származó guar gumit (ez a mennyiség évente akár 200 ezer tonnát is kitehet) PCP-re meg kell vizsgálni. (World Food Regulation Review, 2008. április, 7. oldal)

## **27/08 EU: Adatbázis az élelmiszerfogyasztásról**

A kockázatbecslési folyamat szerves részét képezi a kitétség vizsgálata. Ebben az összefüggésben az élelmiszerfogyasztásra és a gyakoriságra vonatkozó adatok döntő hatással vannak az egész kockázatbecslés kimenetelére. Az étkezési szokások felmérésének köszönhetően a legtöbb európai országban rendelkezésre is állnak ezek az adatok, bár az eltérő

módszerek és kategorizálás miatt legtöbbször közvetlenül nem hasonlíthatók össze egymással. Megoldást jelenthet, hogy az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) létrehozta a „Tömör európai élelmiszerfogyasztási adatbázist”. Összesen 15 szélesebb kategóriában, (pl. tej és tejtermékek), illetve 21 alkategóriában (pl. sajt) tüntetik fel az emberek átlagos napi élelmiszerfogyasztására vonatkozó adatokat az egyes tagállamokban. Ez azonban még csak a kezdet: az EFSA már most tervezi az adatbázis lényeges kiterjesztését többek között az egyes fogyasztói kategóriákra (pl. gyerekek) is. (World Food Regulation Review, 2008. április, 5. oldal)

## **28/08 Egyesült Királyság: Veszélyes lehet a folsavas dúsítás**

Brit tudósok arra figyelmeztetnek, hogy a folát néven ismert folsav – a kenyérliszthez hozzáadva – komoly egészségügyi problémákat okozhat. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2007. májusában áldását adta a kenyérliszt ilyen jellegű dúsítására abból a megfontolásból kiindulva, hogy ez a vitamin csökkenti a születési rendellenességek, például a nyitott gerinc előfordulását. A tudósok azonban arra figyelmeztetnek, hogy a szintetikus adalékanyag könnyen feldúsulhat a májban, majd amikor a szervezet megpróbálja lebontani azokat, könnyen egészségügyi problémák jelentkezhetnek. Az Élelmiszerkutató Intézet munkatársai szerint a folsavval túltelített máj megemésztetlenül bocsátja azt a vérbe, ami növeli a bél-, a prosztatata- és az emlőrák kockázatát, különösen a leromlott immunrendszerű személyeknél. A természetes eredetű folsavtól eltérően ugyanis a szintetikus folát nem bomlik le a gyomorban. A lakosság körében végzett felmérések szerint az emberek többsége nem támogatja újabb adalékok bevezetését saját étrendjébe. (World Food Regulation Review, 2008. április, 11. oldal)

## **29/08 Németország: Ajánlások a Listeria elleni védekezésre**

A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) új fogyasztói kiadványa tájékoztatást nyújt a *Listeria monocytogenes* baktérium elleni védekezésről. Az elmúlt években ugyanis növekedett a *Listeria* fertőzések száma Németországban (évente mintegy 500 bejelentett eset) és egész Európában is. A legnagyobb kockázatnak a csecsemők, a kismamák, az öregek és a legyengült immunrendszerű emberek vannak kitéve. A fertőzés influenzaszerű tünetekkel jár, de súlyosabb esetben akár agyhártyagyulladás is felléphet. Mivel a baktérium a környezetben gyakorlatilag mindenütt jelen van, nem megfelelő higiénés viszonyok mellett könnyen bekerülhet az élelmiszerekbe is. Különösen gyakran fordul elő az állati eredetű nyers élelmiszerekben, mint például darált sertés- és marhahús, pasztőrözetlen tej

vagy tejtermékek, illetve bizonyos halkészítmények. Fertőzött lehet a friss zöldség és a vágott saláta is. Hőkezelés (főzés) hatására a baktérium elpusztul. Mivel a vákuumcsomagolt élelmiszerek belsejében akár hűtőszekrényben tartva is elszaporodhat, célszerű az ilyen termékek mielőbbi elfogyasztása. (World Food Regulation Review, 2008. április, 28. oldal)

### **30/08 Ausztrália: Felmérés az élelmiszerbiztonságról**

Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer Szabványosítás (FSANZ) 2008. áprilisában publikált felmérése szerint az ausztrálok csaknem 65%-a úgy vélekedik, hogy az élelmiszerbiztonság ugyanolyan színvonalú, sőt talán még javult is az elmúlt évhez képest. Egy illetékes szakértő nyilatkozata szerint rendkívül fontos az élelmiszerszabályozásba vetett fogyasztói bizalom. A megkérdezettek több mint kétharmada javulást érzékel az élelmiszerbiztonság területén, jóval előbbre sorolva 12 másféle aggodalmat (pl. aszály, megélhetés, környezetszennyezés, egészséges táplálkozás). A fogyasztók számára ugyancsak nagyon fontos a termék címkéjén feltüntetett tápérték és egyéb információ, hogy kellő tájékozottság alapján hozhassák meg vásárlási döntéseiket. Itt is nagyfokú bizalom nyilvánul meg, bár még van helye a további javításnak. A vevőket elsősorban az eltarthatósági idők, a zsír és a cukor mennyisége, valamint a származási ország érdekli. A válaszadók egyharmada úgy érezte, hogy az elmúlt évben valamilyen ételfertőzésen esett át (legtöbbjük ezt hivatalosan nem jelentette). (World Food Regulation Review, 2008. április, 29. oldal)

### **31/08 Szlovákia: Felütötte fejét a klasszikus sertéspestis**

2008. tavaszán két szlovák árutermelő sertésállományban megállapították a klasszikus sertéspestis jelenlétét és ezzel kapcsolatban a hazai hatóságok, valamint az Európai Bizottság átmeneti védekező intézkedéseket is életbe léptetett. A két érintett farmon levő valamennyi sertést – mintegy 20 ezer állatot – elpusztítottak és megsemmisítettek. A helyi hatóságok azt is megállapították, hogy nem csupán az érintett két farm között álltak fenn szoros kapcsolatok, hanem más gazdaságokkal is, amelyeket szintén szigorú kontroll alá helyeztek. Az EU Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság keretén belül az állatorvos szakértők 2008. április 21-én megtartott konferenciájukon foglalkoztak a helyzet értékelésével. A résztvevők megerősítették és prolongálták a szlovák sertések, továbbá sperma, petesejt és embrió más tagállamokba és harmadik országokba való szállításának tilalmát; Szlovákián belül viszont – megfelelő feltételek esetén – megengedett a setések farmok közötti mozgatása, illetve a vágóhidra szállítása. (World Food Regulation Review, 2008. május, 5. oldal)

## **32/08 Kanada: Az élelmiszer- és termékbiztonság törvényi szigorítása**

Stephen Harper miniszterelnök 2008. április 15-én bejelentette, hogy a jelenlegi élelmiszer- és termékbiztonsági jogszabályok szigorú felülvizsgálatával kívánja erősíteni a fogyasztók védelmét. A kormány ugyanakkor az Alsóházban előterjesztette az élelmiszerek és az egészségügyi termékek, valamint a fogyasztók biztonságának javításáról szóló új jogszabályokat. Ettől a lépéstől nem csak a bizalom erősödését, hanem a kanadai termékek nemzetközi versenyképességének javulását is várják. Az Élelmiszer és Gyógyszer Törvény módosítása mellett új jogszabály születik a fogyasztóvédelemről, amely kíméletlenül lecsap majd a hanyag gyártókra, importőrökre és kiskereskedőkre, akik tudatosan veszélyeztetik a fogyasztókat. Tovább javul a termékbiztonsági információkhoz való hozzáférés is mindenki számára. Megnövekszik a szövetségi kormány hatásköre a nem biztonságos áruk visszahívásának elrendelésében. (World Food Regulation Review, 2008. május, 3-4. oldal)

## **33/08 EU: Új likopen készítmények**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) értékelt a likopen vörös élelmiszer színezék összetevőként javasolt újszerű alkalmazását az étrendi kiegészítőkben. Az újszerű élelmiszer összetevőként előterjesztett, nem GM paradicsomból származó likopen karotinban gazdag lipid frakciók keverékéből áll, de tartalmaz természetes gyantákat is. Az újszerű élelmiszernek javasolt szintetikus likopen nem csak étrendi kiegészítőkben, hanem élelmiszer összetevőként is használható lenne, például italokban, tejtermékekben és reggeli gabonakészítményekben. Az EFSA megállapítása szerint a paradicsomból származó likopen oleorezin (illóolaj- és gyantakeverék), illetve a szintetikus likopen két változata (a 10%-os, valamint a 10%-os vizes diszperzió) ugyanolyan biztonságos, mint a korábbi, ismert forrásokból származó likopen. Ezzel szemben az ugyancsak javasolt 20%-os likopen diszperzióval kapcsolatban nem áll rendelkezésre elegendő adat, így a készítmény biztonsága sem határozható meg egyértelműen. Az EFSA szerint minden fajta likopen elfogadható napi beviteli értéke (ADI) 0-0,5 mg/testsúly kg. (World Food Regulation Review, 2008. május, 5. oldal)

## **34/08 EU: A hiányos információ nem teszi lehetővé tudományos szakvélemény kidolgozását**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) illetékes panelje 2008. áprilisában arra a meggyőződésre jutott, hogy számos, az étrendi kiegészítőkben alkalmazott tápanyagforrás biztonságos használata, illetve az ezekből származó tápanyagok biológiai rendelkezésre állása tudományos



módszerekkel nem állapítható meg az előterjesztett 120 dosszié alapján. Az EFSA tudományos véleménye és állásfoglalása ugyanis elengedhetetlen a szóbanforgó, jelenleg csak speciális derogációk alapján forgalmazott tápanyagforrások további használatának engedélyezéséhez az étrendi kiegészítőkben. Az eddig előterjesztett, ugyancsak hiányos információk viszont nem teszik lehetővé a tudományos vélemény alapjául szolgáló kockázatbecslés elvégzését (a terméknev mellett sokszor még az egyértelmű kémiai leírás is hiányzott annak ellenére, hogy 2005. óta már több ízben is felszólították a gyártókat a hiány pótlására). (World Food Regulation Review, 2008. május, 5-6. oldal)

### **35/08 Egyesült Királyság: Színezékek és gyermekkori hiperaktivitás**

Tudósok véleménye szerint a mesterséges színezékek mellőzése a gyermekek számára készült élelmiszerekből és italokból jelentős egészségügyi és társadalmi előnyökkel járna. Összefüggés mutatható ki ugyanis az E számokkal rendelkező egyes adalékok fogyasztása, illetve a túlzott gyermekkori aktivitás és az antiszociális magatartás között. A Southampton-i Egyetem kutatói úgy találták, hogy a 3-12 éves gyerekek 6,6%-a (összesen 462 ezer gyermek) ún. „figyelem csökkentő hiperaktivitási rendellenességben” szenved. Ez a szám az adalékanyagok betiltása révén akár 30%-al is csökkenthető lenne. Ilyen megfontolások alapján az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) arra kéri a kormányt, hogy hassanak oda: a gyártók mondjanak ki önkéntes tilalmat hat mesterséges élelmiszer színezék alkalmazására 2009-től kezdődően. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) azonban egyelőre – a bizonyítékok elégtelenségére hivatkozva – nem tervezi vonatkozó politikájának megváltoztatását. (World Food Regulation Review, 2008. május, 8. oldal)

### **36/08 Egyesült Királyság: Színekkel az elhízás ellen**

Egy amerikai rendelet előírja, hogy – a vevő kívánságára – minden olyan éttermi fogáshoz tápérték jelölést kell biztosítani, amellyel kapcsolatban egészségügyi, illetve a tápértékre vonatkozó állítást tesznek. Sőt: 2008. áprilisában New York egy olyan rendszer bevezetésére készül, amely valamennyi étteremlánc és gyorsétterem (fast food) részére kötelezővé teszi az ételek energiatartalmának feltüntetését. Hasonló szisztémát fontolgat az Egyesült Királyság is az elhízás elleni küzdelem jegyében: a közlekedési jelzőlámpa fényeit véve alapul, zöld, sárga és piros körök hívnák fel a vendégek figyelmét az egyes ételek egészségügyi hatásaira. Ennek megfelelően a sárgával jelzett tálakból már csak mértékletesen lenne szabad fogyasztani, míg a legegészségtelenebb ételek piros színt kapnának, így

figyelmeztetve a vendégeket a magas zsír-, cukor- és sótartalomra. (World Food Regulation Review, 2008. május, 9. oldal)

### **37/08 USA: Szigorodó védelem BSE ellen**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2008. április 23-án végleges rendelkezést hozott bizonyos szarvasmarhától származó anyagok (egyes szövetek, pl. agy- és gerincvelő) kitiltásáról valamennyi állati takarmányból, beleértve a kedvenc háziállatok eledelét is. A rendelkezés az állatok – mindenek előtt a szarvasmarha – és a fogyasztók még hatékonyabb védelmét szolgálja a BSE (szivacsos agysorvadás) ellen, aminek a kockázata ma már amúgy is egyre kisebb. Az FDA az első ilyen célú rendelkezést még 1997-ben adta ki, amikor betiltották a bizonyos emlősöktől származó fehérjék alkalmazását a kérődzők takarmányában. Ugyancsak tilos a 30 hónaposnál idősebb, nem ellenőrzött szarvasmarhák húsának fogyasztása. (World Food Regulation Review, 2008. május, 10. oldal)

### **38/08 USA: Információ áramlás az élelmiszerek okozta betegségekről**

Akárcsak máshol a világon, az Egyesült Államokban is egyre bonyolultabbá válik az élelmiszer ellátás, ami maga után vonja az élelmiszerek által közvetített betegségek számának emelkedését is. Sokszor nem könnyű feladat az ilyen megbetegedések okának kiderítése, ami egyre inkább megköveteli a vizsgáló laboratóriumok, valamint az illetékes hatóságok és bíróságok szoros együttműködését. Ezért a Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági Felügyelő Szolgálat (FSIS), az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), továbbá a helyi betegségmegelőző központok 2008. május közepén nyilvános konferenciát rendeznek az információszolgáltatás és a koordináció fejlesztési lehetőségeiről. Itt a közegészségügyi partnerek mellett a fogyasztói csoportok és az ipar képviselői is elmondhatják majd javaslataikat a koordináció javítására. (World Food Regulation Review, 2008. május, 12. oldal)

### **39/08 Szennyezett napraforgóolaj Ukrajnából**

A Bizottság részéről 2008. április 28-án felkérés érkezett az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) részére, hogy adjon tudományos szakvéleményt az Ukrajnából származó napraforgó olaj ásványolajjal való szennyezettségéről. Az ukrán étolaj szállítás több EU tagállamot is érint, ahonnan a riasztórendszeren keresztül érkezett jelzés. Az EFSA egyelőre a felkérés ellenére sem végezte el a kockázatbecslést, mivel még csak rendkívül kevés adat áll rendelkezésre. Jelenleg a fogyasztói kitétség különböző változatait vizsgálják az egyes napraforgóolaj-fajták szerint. Az

adatbázis bővülésével az EFSA további technikai segítséget nyújt majd a Bizottságnak. (World Food Regulation Review, 2008. május, 24. oldal)

#### **40/08 Egyesült Királyság: Gyakorlati élelmiszerbiztonsági tanácsok**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) új kiadványa: „Biztonságosabb élelmiszer, jobb üzletmenet” címmel hasznos tanácsokat ad a kisebb étkeztető vállalatok és a gondozási létesítmények munkatársainak ahhoz, hogyan lehet még biztonságosabb ételeket előállítani. Angliában mintegy 8000 idősotthon van, melyek lakói már különösen érzékenyek a betegségekre, ezért az élelmiszerbiztonság és higiénia hatékony menedzseléséhez extra intézkedésekre van szükség. Az új kiadvány – amely egy nagyobb csomag része – tájékoztatást és módszereket ad többek között a mosodák üzemeltetéséhez, a gyógyszerek biztonságos tárolásához, illetve az élelmiszer adományok és más ajándékok kezeléséhez. (World Food Regulation Review, 2008. május, 24. oldal)

#### **41/08 Kanada: A hazai eredet egyértelműbb jelölése**

Stephen Harper miniszterelnök 2008. május 21-én bejelentette, hogy korszerűsítésre szorulnak a „Product of Canada” és a „Made in Canada” címkék használatára vonatkozó, immár közel 30 éve változatlan szövetségi irányelvek, hogy még egyértelműbben azonosítani lehessen az élelmiszer termékek egyes összetevőinek kanadai eredetét. A globalizálódó kereskedelem szükségessé teszi az ilyen jelölések újradefiniálását, hogy az emberek pontosan azt vásárolhassák meg a pénzükért, amit valóban akarnak. Az új elképzelések szerint csak az az élelmiszer viselheti a „Product of Canada” címkét, amelynek minden összetevője kanadai és a feldolgozás is Kanadában történt. Ezzel szemben a „Made in Canada” termékek tartalmazhatnak ugyan importált összetevőket is, de a gyártásnak vagy a feldolgozásnak Kanada területén kell megtörténnie. Az említett kezdeményezések – amelyeket a kormány rövidesen nyilvános konzultációra bocsát – részét képezik az élelmiszerek és más fogyasztási javak szigorúbb szabályozására irányuló ún. biztonsági akciótervnek. (World Food Regulation Review, 2008. június, 4. oldal)

#### **42/08 Finnország: Biológiai biztonság a baromfi ágazatban**

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hivatal (Evira) felmérést készített a hazai baromfitenyésztő gazdaságok érzékenységről olyan betegségek vírusai iránt, mint például a madárinfluenza vagy a Newcastle-féle betegség. A tanulmány megállapítja, hogy alig van különbség a kereskedelmi farmok és a háztáji állomány érzékenysége között, ugyanakkor azonban a vírusok átvitelének kockázati faktorai az egyes termelési formák szerint eltérést

mutatnak. A vírusfertőzések legnagyobb valószínűséggel az állatkertek simogató részlegeinél vihetők át a szárnyas állatokra a sok látogató miatt. Ezt követik a tojástermelő farmok, ahol a gyakran megforduló szállítójárművek képezik a legnagyobb kockázatot. A broiler gazdaságokban és az otthon tartott állományok fogékonysága gyakorlatilag azonos, de más-más kockázati tényezők jelentkeznek: a nagyüzemknél elsősorban a más baromfitartó gazdaságok közelsége és a kölcsönös állat szállítások jelentenek veszélyt, míg a háztáji állománynak a kerítésen kívüli szabad mozgását kell inkább korlátozni. A broiler farmokon bevezetett hatékony védekező intézkedések nagymértékben csökkenthetik a fertőzés veszélyét. Ugyanez igaz a díszmadár tartó farmokra is. A vizsgálat során kapott eredményeket elsősorban a szaktanácsadás és a madárinfluenza kockázatbecslési projekt területén kívánják felhasználni. (World Food Regulation Review, 2008. június, 8. oldal)

### **43/08 EU: Új EFSA adatbázis**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) új szakértői adatbázis kialakítását határozta el: olyan vezető európai tudósok jelentkezését várják, akik részt vennének a Tudományos Bizottság, a munkacsoportok és a panelek kockázatbecslési tevékenységében. A nyílt meghívás kiadása időben egybe esik a tudományos szakértők kiválasztásának megszigorításával. A kialakítandó adatbázist azonban nem csak az EFSA fogja használni majd, hanem az EU valamennyi tagállama rendelkezésére bocsátják azt, hogy a nemzeti szintű tudományos tevékenységhez is könnyebben megtalálják a legmegfelelőbb partnereket. Az új adatbázis kialakításától mindenek előtt az EFSA szakértői kapacitásának növelését és leterheltségének enyhítését várják, de valószínűleg az európai döntéshozók számára adott szakvélemények minősége is javul majd. Az adatbázis kiépítését a legnagyobb átláthatóság biztosítása mellett kívánják végrehajtani. (World Food Regulation Review, 2008. június, 6-7. oldal)

### **44/08 EU: A BSE tilalom feloldásával a magas élelmiszerárak ellen**

Az Európai Unió a BSE válságot követően még 1996-ban megtiltotta az állati eredetű termékek takarmányozási célú felhasználását. Patrick Wall, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) elnöke azonban most már más véleményen van: nem tartja etikus dolognak, hogy a jelenlegi globális élelmiszerválság közepette gabonával etetik az állatokat. Úgy gondolja, hogy semmiféle tudományos indok sem támasztja alá az állati eredetű fehérjék más állatok és baromfiak részére történő feltakarmányozását, ami lehetővé tenné a tilalom feloldását. A Bizottság azt fontolgatja, hogy – tekintettel a rendkívül magas szója- és egyéb gabonaárakra – engedélyezi a

sertések baromfi aprólékkal, illetve a szárnyasok sertéshússal való etetését. Ezáltal nem csak a farmerek számára válik elérhetővé jelentős költségmegtakarítás, hanem sok millió tonna gabona szabadul fel a humán ételmezés javára. Az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság is sürgeti az állati melléktermékek takarmányozási célú felhasználásának tudományos vizsgálatát a biztonság szempontjából. (World Food Regulation Review, 2008. június, 7-8. oldal)

#### **45/08 Egyesült Királyság: Könnyebben olvasható ételminőségjelölés**

Több mint 1200 érintett szervezet véleményének meghallgatásával az Ételminőség-szabványosítási Hivatal (FSA) felülvizsgálta az ételminőségek egyértelmű jelölésére még 2002-ben kiadott irányelveit. Az átdolgozást többek között az a szükségesség, hogy sok ember – főleg azok, akik valamilyen okból gyengébben látnak – túl kicsinek találja az ételminőségek beltartalmi értékéről információt adó címkét. Az új irányelvek arra ösztönzik az ételminőséggyártókat, hogy világos, egyértelmű és jól olvasható módon tüntessék fel a szükséges tudnivalókat. Ajánlott a fehér háttéren fekete betűk alkalmazása és a legalább 8 pontos karaktermagasság, különösen az ételminőségbiztonságra vonatkozó kifejezéseknél. (World Food Regulation Review, 2008. június, 11. oldal)

#### **46/08 Egyesült Királyság: Előtérben az organikus termelés**

A Bioszabványok Tanácsadó Testülete (ACOS) egy végrehajtó hatalommal nem rendelkező köztestület, amely szaktanácsadást teljesít a brit kormány számára az organikus gazdálkodás szabványainak kialakításáról és gyakorlati végrehajtásáról, a tanúsító testületek elfogadásáról, továbbá az alkalmazott kutatás és fejlesztésről. A bioszabványok és más előírások végrehajtásáról azután a Defra, a szakminisztérium gondoskodik az organikus termelésről, valamint az arra utaló jelölések alkalmazásáról szóló 2092/91. számú Tanácsi Rendelet szellemében. 2007. őszén az ACOS független felmérést készített saját tevékenységéről, beleértve a jövőbeli továbbfejlesztés lehetőségeit, a munkamódszerek és a nyújtott szaktanácsok minőségét és hatását, illetve a rendelkezésre álló erőforrások menedzselését. Az Egyesült Királyság miniszterei most elfogadták a felmérés kapcsán született ajánlásokat. (World Food Regulation Review, 2008. június, 11-12. oldal)

#### **47/08 USA: Szigorúan veszik a jelölésen szereplő állítások igazságtartalmát**

Dr. Richard Raymond ételminőségbiztonsági államtitkár bejelentette: a Tyson Foods, Inc. cég 2008. június 18-tól nem használhatja a számára

korábban már engedélyezett „Az emberi antibiotikum rezisztenciát befolyásoló antibiotikumok nélkül felnevelt” címkét, illetve az „Antibiotikumok nélkül felnevelt” állítás semmilyen változatát. Bebizonyosodott ugyanis, hogy a betegségek, illetve a korai elhullás megelőzése céljából a Tyson Foods, Inc. a Gentamicin nevű antibiotikummal kezeli a baromfiállományt. A Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági Felügyelő Szolgálatának (FSIS) feladata a címkék valóságtartalmának garantálása, megelőzendő a fogyasztók félrevezetését. Az eset kapcsán a FSIS elrendelte valamennyi, a baromfi állományok antibiotikumos kezelésével kapcsolatban korábban kiadott jelölési engedély ellenőrzését. (World Food Regulation Review, 2008. június, 13. oldal)

#### **48/08 USA: Élelmiszerbiztonsági problémák**

Illinois és Pennsylvania állam területén az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) felfüggesztette a krémsajt és a tengeri eredetű élelmiszerek feldolgozását két vállalatnál, mivel azok legalább négy éven keresztül jelentős mértékben megsértették a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvényt. Az alperesek bűnlajstroma többek között az alábbi vádpontokat foglalja magában: 1.) hiányos információk szerepeltek a forgalomba hozott krémsajt termékeken, így például nem derül ki a legfőbb allergének és a transzsírsavak mennyisége, de hiányzik az összetevők komplett listája is; 2.) a tengeri élelmiszert tartalmazó termékeknél a feldolgozás megfelelő HACCP tervek nélkül folyt; 3.) nem tudták dokumentálni az egészségügyi feltételek folyamatos monitoringját, így például a keresztzennyeződések megelőzése érdekében tett intézkedéseket. A döntés értelmében a termelés csak akkor folytatódhat, ha az FDA meggyőződik valamennyi élelmiszerbiztonsági előírás teljesítéséről. (World Food Regulation Review, 2008. június, 13-14. oldal)

#### **49/08 Normálisan étkezhetnek a cukorbetegek is**

A diabetes mellitus anyagcsere betegség: megszűnik a szervezetben az inzulin termelés (1. típus), illetve a sejtek nem képesek többé felvenni azt (2. típus). A sejtek számára mindkét esetben elérhetetlenné válik az élelmiszerek cukortartalma, ami azt jelenti, hogy a cukor nem töltheti be energia termelő vagy raktározó szerepét. Ehelyett az elfogyasztott cukor a vérben felhalmozódik, megemelve a vércukor szintjét, majd szokatlan módon a vizeletben választódik ki. A cukorbetegek számára hosszú időn keresztül szigorú, cukormentes diétát írtak elő, az ipar pedig ennek megfelelően igyekezett speciális diabetikus élelmiszereket előállítani olyan cukor helyettesítőkkal, mint például a fruktóz. A legutóbbi tudományos

eredmények azonban arra engednek következtetni, hogy nincs szükség a cukorfogyasztás tilalmára, hanem a betegeknek inkább az általános táplálkozási ajánlásokat kell követniük. Különösen fontos a zöldség- és gyümölcsfélék napi fogyasztása, mivel azok nem csak antioxidánsokat, hanem nagy mennyiségű nyersrostot is tartalmaznak. A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) állásfoglalása szerint nincs szükség tehát diabetikus élelmiszerekre, így speciális irányelvekre sem. Azt azonban jól teszik a cukorbeteg, ha saját vérnyomásuk és testsúlyuk kontroll alatt tartása érdekében tartózkodnak a zsíros kolbásztól és sajtoktól, a csokoládétól, a süteményektől és a burgonyaszíromtól. Ajánlott az alacsony zsírtartalmú tejtermékek fogyasztása és főzéshez vaj helyett olaj használata. Alkohol csak mértékkel fogyasztható, napi egy-két pohár bor képében. Mindez aláhúzza a pontos és teljes körű tápanyag jelölés fontosságát. (World Food Regulation Review, 2008. június, 20. oldal)

### **50/08 Kanada: Erőfeszítések az élelmiszerbiztonság javítására**

Az élelmiszerek által okozott betegségek visszaszorítása, továbbá a tudatosság megerősítése és az oktatás érdekében a kanadai kormány bejelentette az ún. „Legyen az élelmiszer biztonságos!” programot. A program atyja a Kanadai Partnerség a fogyasztók élelmiszerbiztonsági neveléséért – egy nemzeti szövetség, melynek alapítói között ismert kanadai kormány szervezettek is megtalálhatók. Hasonló programot már az Egyesült Államokban is sikeresen alkalmaztak. Christian Paradis mezőgazdasági államtitkár szerint kivétel nélkül mindenkinek – nevezetesen a kormánynak, az iparnak és maguknak a fogyasztóknak is – szerepet kell vállalnia az élelmiszerbiztonság fenntartásában, amelyhez hathatós segítséget nyújt a biztonságos kezelési gyakorlatokra vonatkozó információ. A program mindenek előtt megerősíti az élelmiszerek biztonságos kezelésének négy alapelvét: tisztaság, elkülönítés, főzés és fagyasztás. A fogyasztóknak szánt üzeneteket a szervezők brosrák és grafikák alkalmazásával szeretnék az emberek tudomására hozni. A kanadai kormány már 2007. decemberében bejelentett egy új élelmiszer- és fogyasztóbiztonsági akciót, amelynek megvalósítása jelenleg is gőzerővel folyik: a 2008. évi költségvetés 113 millió dollárt irányoz elő rá a következő két évben. Jelenlegi becslések szerint ugyanis az évente előforduló, élelmiszerek által kiváltott mintegy 13 millió megbetegedés legalább 3,8 milliárd dollárral terheli egyedül a kanadai egészségügyet, nem beszélve a kiesett munkaidőről és más költségnövelő tényezőkről. (World Food Regulation Review, 2008. június, 26-27. oldal)

# 2008. évi tartalomjegyzék

- Biró György: A táplálkozás jelentősége a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében és kialakulásában – irodalmi áttekintés ..... (2) 73
- Biró György: Eljárások és módszerek a magyarországi lakosság tápanyagbevitelének meghatározására a táplálékkal bevitt xenobiotikum terhelés becsléséhez ..... (1) 5
- Bognár A. és Piekarski J.: Vezérfonal az ételek tápanyagösszetételének kiszámításához ..... (1) 23
- Bognár Antal és Molnár Pál: Melegételek minősége különböző elkészítési eljárások alkalmazásával ..... (1) 46
- Farkas József és Mohácsiné Farkas Csilla: Analitikai technikák az élelmiszerek mikrobás szennyezettségének gyors vizsgálatára ..... (Ksz) 101
- Fehér Ágnes: A mikrobiológiai élelmiszerbiztonság tükröződése a hazai élelmiszer eredetű megbetegedések alakulásában ..... (Ksz) 43
- Kókai Zoltán: Az érzékszervi minőség fogyasztói megítélésének mérése standard mutatószámmal ..... (3) 141
- Kovács Zoltán, Kántor Dávid Balázs és Fekete András: Gyümölcslevek minőségi jellemzése elektronikus nyelvvel ..... (3) 151
- Krisztalovics Katalin, Szentgáliné Csórián Erzsébet, Mezey Imréné: Élelmiszer-fogyasztás révén is terjedni képes fertőző betegségek előfordulása és hazai adatgyűjtési rendszere ..... (Ksz) 60
- Nógrády Noémi, Imre Ariel, Kostyák Ágnes, Pászti Judit és Nagy Béla: Humán és brojler csirke eredetű Salmonella Infantis törzsek antibiotikumrezisztenciája és klonalitása..... (Ksz) 90
- Ősz Csabáné és Kelemen Gábor: 3 év – 13 díjazott vállalkozás: A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj jelene és jövője..... (1) 60
- Sipos László, Kókai Zoltán, Hunek Klára és Papp Eszter: Ásványvizek érzékszervi minőségének vizsgálata ProfiSens szoftver alkalmazásával ..... (3) 163



Sréterné Lancz Zsuzsanna, Frankovicsné Adrián Erzsébet, Fekete Attila, Kissné Fias Krisztina: Állati eredetű élelmiszerek mikrobiológiai biztonsága Magyarországon .....	(Ksz) 78
Szabó S. András: Izfelismerő képesség vizsgálata sós (nátriumklorid) ízre citromsav jelenlétében .....	(3) 173
Szeitzné Szabó Mária, Krisztalovics Katalin, Sréterné Lancz Zsuzsa, Fehér Ágnes, Cseh Júlia: Magyarország mikrobiológiai élelmiszer-biztonsági helyzete .....	(Ksz) 7
Szeitzné Szabó Mária: Élelmiszer eredetű lisztéria fertőzések megelőzése az élelmiszerláncban .....	(Ksz) 114
Szeitzné Szabó Mária: Előszó – Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság napjainkban .....	(Ksz) 5
A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium pályázati felhívása a 2009. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére .....	(2) 129
A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés 2007. évi tevékenysége és főbb megállapításai .....	(4) 209
A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal hírei .....	(Ksz) 127
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 15. hírlevele: Reális-e a bizonytalansági becslésem? .....	(3) 180
Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 17. hírlevele: A csodálatos Horwitz függvény .....	(4) 223
Codex irányelvek és módszerek a biotechnológiai eredetű élelmiszerek elemzésének validálására és minőségellenőrzésére .....	(2) 110
Élelmiszerek tápanyagainak jelölése: az USA előírások és a Codex irányelvek összehasonlítása .....	(2) 93
Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről .....	(1) 64, (2) 123, (3) 186, (4) 229
Külföldi rendezvénytár .....	(1) 66, (2) 134

---

Ksz = Különszám

# KÜLFÖLDI RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Elérhetőség
Food Contact Polymers 2009	2009. április 21-22. Brüsszel/Belgium	www.polymerconferences.com
Internationale Fresenius-Konferenz: „Health and Nutrition Claims in Europe“	2009. április 28-29. Köln/Németország	www.akademie-fresenius.de
2009 Chemical Reactions in Foods VI.	2009. május 13-15. Prága/Cseh Köztársaság	www.carolina.cz/crfVI
9 <sup>th</sup> Workshop on (Bio)sensors and Bioanalytical Microtechniques in Environmental and Clinical Analysis	2009. június 14-17. Montreal/Kanada	www.chimie.umontreal.ca/bbmc_2009
4 <sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference 2009	2009. július 1-3. Bécs/Ausztria	www.icc.or.at/events/df09
Euro Food Chem XV	2009. július 5-8. Koppenhága/Dánia	www.eurofoodchemv.life.ku.dk/
8 <sup>th</sup> Pangborn Sensory Science Symposium	2009. július 26-30. Firenze/Olaszország	www.pangborn2009.com
Euro Food Tox VI	2009. augusztus 24-30. Olsztyn/Lengyelország	
International Symposium on Food Processing, Monitoring Technology in Bioprocesses and Food Quality Management	2009. augusztus 31- szeptember 2. Potsdam/Németország	cigr09@atb-potsdam.de
4 <sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis	2009. november 4-6. Prága/Cseh Köztársaság	http://www.rafa2009.eu

Az **Élelmiszervizsgálati Közlemények** tartalomjegyzékeit és az aktualizált teljes Rendezvénynapját mindig megtalálja honlapján a következő internet címen:

**<http://eoq.hu/evik>**

# TESTING FRUIT FOR PESTICIDES

BEFORE PROCESSING

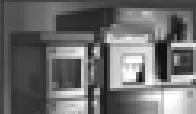


# ENSURING THE PURITY

OF FRUIT JUICE

For every scientific challenge, we have the best solution.

## [FOOD SAFETY TESTING SYSTEM]



### UPLC<sup>®</sup>/MS/MS

Multi-analyte analyzers: Pesticides, Veterinary Drugs, Mycotoxins, Marine Biotoxins, Process Contaminants

## [GC/NUTRITIONAL TESTING SYSTEM]



### UPLC<sup>®</sup>/PDA

Compositional analyzers: Vitamins, Amino Acids, Carbohydrates, Functional Ingredients, Beverages, Edible Oils

Find the solution for your application at [waters.com/food](http://waters.com/food)

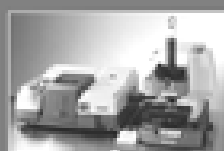
Waters

THE SCIENCE OF WHAT'S POSSIBLE.™



### Elemanalízis:

- AA, ICP-OES, ICP-MS spektrométerek
- Atomfluoreszcenciás Hg, As, Se, Sb, Te, Bi meghatározó berendezések
- ED-XRF berendezések
- TOC, AOX, TN, TS analizátorok



### Molekulaspektroszkópia:

- UV/Vízható spektrométerek
- Automata fotometriás analizátorok
- FTIR és Raman spektrométerek, mikroszkópok
- FT-NIR készülékek
- TGA-IR, GC-IR csatlós
- Színmérő készülékek

### Kromatográfia/MS:

- GC, kvadrupól és ioncsapdás GC/MS
- Kvadrupól és tripla kvadrupól LC/MS
- 3D és 2D ioncsapdás LC/MS, MALDI
- Analitikai HPLC, UPLC
- Preparatív HPLC, SMB
- GC és HPLC oszlopok, egyéb kiegészítők
- C, H, N, S, O elemvizsgáló
- Kapilláris elektroforézis
- FIA készülékek, ionkromatográfia



### Egyéb laborműszerek:

- pH/ISE mérő és egyéb műszerek
- pH/ISE elektrodok
- Automata titrátorok

