

# Hírek a külföldi ételminőség-szabályozás eseményeiről

## 59/08 A helyes étkezés javíthatja az intelligenciát

Az Amerikai Kísérleti Biológiai Társaságok Szövetsége (FASEB) online folyóirata szerint a táplálkozásra való nagyobb odafigyeléssel javulhat az emberek szellemi kapacitása. A Massachusetts-i Műszaki Egyetem kutatói úgy vélik, hogy a bébiételektől a tojásig a legtöbb ételminőségben megtalálható egyes tápanyagok növelik az idegrendszeri szinopszisok számát, javítva ezáltal a kognitív képességeket. Az idézett tanulmány szerint a kísérleti egerek számára különböző kombinációban adagolták a következő három, az idegrendszer egészséges működéséhez szükséges vegyületet: a tojásban található cholin, a répafélékben található uridin monofoszfát (UMP) és a halolajokban található dokozahexoénsav (DHA). Négy héttel később a fenti módon etetett egerek feladatmegoldó képessége (pl. a labirintusban való tájékozódás) jelentős javulást mutatott. Az egerek agyának utólagos biokémiai vizsgálata kimutatta a szinopszisok számának növekedését, ami összefügg az intelligencia javulásával. (World Food Regulation Review, 2008. július, 29. oldal)

## 60/08 USA: Küzdelem a rotavírus ellen

A rotavírus a gastro-enteritis (gyomor- és bélhurut) leggyakoribb kiváltó oka, amely csecsemőknél és kisgyerekeknél hányással és hasmenéssel jár. Az Egyesült Államokban évente 400 ezernél több, 5 éven aluli gyermeket betegít meg a rotavírus, akik közül 20 és 60 közötti számban bele is halnak a fertőzésbe. Világméretben minden nap mintegy 1600 kisgyerek pusztul el a rotavírus miatt. Az utóbbi két évben (2007–2008) azonban – az elmúlt 15 éves átlaghoz viszonyítva – kb. 3 hónapos késés tapasztalható az USA területén a rotavírus fellépését illetően. Az új „szezon” november helyett csak február végén kezdődött és a járvány tetőzése is késett egy hónapot. Az egészségügyi szolgálat becslése szerint a megbetegedések súlyossága is csökkent, amit az orvoshoz fordulások és a kórházba utalások számának visszaesése mutat. Mindez főleg a 2006-ban bevezetett új rotavírus elleni vakcinának tulajdonítható, ami a 2, 4 és 6 hónapos csecsemők immunizálásához ajánlott. A klinikai vizsgálatok azt mutatják, hogy ez az élő, orálisan beadható vakcina 74%-ban hatásos minden rotavírus fertőzés ellen, sőt a legsúlyosabb esetek kialakulását 98%-os hatékonysággal képes megelőzni. (World Food Regulation Review, 2008. július, 27. oldal)

## **61/08 Kanada: Szigorúbb előírások az élelmiszer allergének jelölésére**

A fogyasztók allergénektől való hathatósabb védelme érdekében új jelölési követelményeket vezetnek be az előre csomagolt élelmiszerek által tartalmazott allergének, glutén források és a hozzáadott szulfitek vonatkozásában. Az Egészségügyi Minisztérium 2008. július 23-án azt is bejelentette, hogy egy nagy országos tanulmányt készített az élelmiszer allergia jelenlegi helyzetéről, továbbá két kisebb tanulmányt a gluténmentes diétán élő, lisztérzékenységben szenvedő emberek étkezési szokásairól és túlélési praktikáiról. A jelenlegi jelölési szabályzat ugyanis nem teszi kötelezővé minden egyes élelmiszer összetevő jelölését a címkén. Az új szabályozás pontosan és részletesen elő fogja írni, milyen módon kell feltüntetni az előre csomagolt élelmiszerekben levő allergéneket és azok mennyiségét. A hasonló törekvések jegyében folyik a Kanadai Fogyasztói Termékbiztonsági Törvény előkészítése is. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 4. oldal)

## **62/08 Kanada: Csökkenő transzsírsav tartalom**

A kormány 2007. júniusában felszólította az ipart, hogy önkéntes alapon csökkentsék az élelmiszerekben levő transzsírsavak mennyiségét. Felállítottak egy munkacsoportot is, amely a következő felső határértékeket ajánlja az élelmiszerek transzsírsav tartalmára: valamennyi növényi olaj és a lágy, kenhető margarinok teljes zsírtartalmának maximum 2%-a, illetve minden egyéb élelmiszer – beleértve az éttermek részére értékesített élelmiszer alapanyagokat is – teljes zsírtartalmának legfeljebb 5%-a. Az önkéntes program végrehajtását a Kanadai Egészségügyi Minisztérium folyamatosan figyelemmel kíséri és Steven Fletcher parlamenti titkár örömmel jelentette 2008. július 21-én, hogy az ipar együttműködésével sikerült csökkenteni a transzsírsavak mennyiségét a népszerű élelmiszerláncokban. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 5. oldal)

## **63/08 EU: Vélemény az állatok klónozásáról**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2008. július 24-én végleges formába öntötte azt a tudományos véleményt, amely az állatok klónozásának élelmiszerbiztonsági, állategészségügyi, környezeti és állatjóléti khatásaival foglalkozik. Eszerint nem találtak semmiféle egyértelmű bizonyítékot arra nézve, hogy az élelmiszerbiztonság szempontjából bármiben is különbözne egymástól a klónozott állatoktól, illetve azok utódaitól, valamint a hagyományos módon tenyésztett állatoktól származó élelmiszer (tej és hús). Azt azonban meg kell jegyezni, hogy a rendelkezésre álló adatbázis még meglehetősen csekély, emiatt a kockázatbecslés nem lehet mentes a

bizonytalanságtól. A klónozott növendék marhánál és a sertések fialásánál állategészségügyi és állatjóléti problémák merülhetnek fel, amelyek gyakran akár végzetesek is lehetnek. A szomatikus sejtmag átültetési eljárás (SCNT) eredményeként egészséges szarvasmarha és sertés klónok jönnek létre, amelyek – illetve azok leszármazottai – a legfontosabb paramétereiket tekintve (fiziológiai jellemzők, magatartás, egészségi állapot) semmiben sem különböznek a hagyományos módon előállított társaiktól. Környezeti hatásokra az eddigi adatok szerint nem kell számítani. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 6–7. oldal)

## **64/08 EU: A műanyagok újrafelhasználásának biztonsági értékelése**

A 282/2008 (EC) számú bizottsági rendelet előírja, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő, ismételten felhasznált műanyagok, illetve az azokból készített tárgyak kizárólag olyan mechanikai és gyártástechnológiai folyamatokból származhatnak, amelyek biztonsági értékelését az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) az idézett rendelet szerint elvégezte és ennek alapján engedélyezte is azokat. Most az EFSA – az egységesítés és a könnyítés érdekében – irányelveket adott ki az egyes tagállamok illetékes hatóságaihoz benyújtandó ilyen pályázatok összeállításához. Legfontosabb szempont az olyan kémiai anyagokkal való szennyeződés megakadályozása, amelyek migráció útján a csomagolásból behatolhatnak az élelmiszerekbe. Ezért az EFSA elsősorban azt vizsgálja, hogy az adott folyamat mennyire hatékony az összegyűjtött műanyagok szennyeződéseinek eltávolításában, illetve hogy milyen célra kívánják felhasználni a visszanyert műanyagot. Az újrafeldolgozásra és az újrahasznosításra vonatkozó pályázatokat 2009. végéig kell benyújtani az egyes tagállamok illetékes hatóságaihoz. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 11. oldal)

## **65/08 Egyesült Királyság: Csökken a napi sófogyasztás**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) legújabb számításai szerint az átlagos napi konyhasó fogyasztás 2000-től 2008. júliusig 9,5 g-ról 8,6 grammra esett vissza Nagy-Britanniában. Bár ez a csökkenés eléggé biztatónak tűnik, a kormány szeretné elérni a napi 6 g mennyiséget. A magas napi sófogyasztás ugyanis jelentős kockázati tényező, ami elősegíti a magas vérnyomás kialakulását, ami viszont a szív- és érrendszeri megbetegedések melegágya. A brit kormány célja, hogy az átlagos napi sófogyasztás 6 grammra mérséklésével évente legalább húszezer idő előtti haláleset legyen megelőzhető. Az egyes termékek összetételének módosításával az élelmiszeripar pozitívan áll hozzá ehhez a törekvéshez, de még sok a tennivaló a sófogyasztás további visszaszorítása érdekében: a kormány 2012-ig mintegy 160 élelmiszer kategóriában javasolja a konyhasó tartalom szigorú,

de önkéntes csökkentését. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 16. oldal)

## **66/08 Egyesült Királyság: A vákuumcsomagolt élelmiszerek biztonságos gyártása**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2008. július 23-án új irányelvet és tájékoztatót adott ki a vákuumos és a módosított légterű csomagolt élelmiszerek biztonságos előállításáról, elsősorban a kisüzemek és a környezeti egészségügyi szakemberek számára, hozzájárulva ezáltal a Clostridium botulinum problémájának megoldásához. Bár a vákuumos csomagolás a levegő eltávolításával meghosszabbítja a fagyasztott élelmiszerek eltarthatóságát, egyes baktériumok mégis képesek tovább növekedni. Ezek közül a C. botulinum olyan veszélyes toxint termel, ami akár halálos élelmiszermérgezést is okozhat (botulizmus). A most megjelent útmutató tartalmazza azokat az eljárásokat (pl. hőkezelés, a pH és a konyhasó szint beállítása), amelyek lehetővé teszik az eltarthatósági idő 10 napon túli meghosszabbítását. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 17. oldal)

## **67/08 USA: A származási ország kötelező jelölése**

A 2002. és a 2008. évi Mezőgazdasági Törvényjavaslatok alapján a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2008. július 29-én átmeneti rendelkezést adott ki a származási ország kötelező jelöléséről (COOL). A hatályba lépés időpontja: 2008. szeptember 30. Többek között olyan termékek tartoznak ide, mint például a marha-, a baromfi-, a kecske- és a sertéshús, továbbá a friss és a fagyasztott zöldségfélék. A hal- és a kagyló termékekre vonatkozóan az USDA már 2004. októberében végrehajtotta a COOL programot, melynek értelmében a nevezett termékeket a származási országot feltüntető jelöléssel kell ellátni a kiskereskedelemben. Nem vonatkozik viszont ez az előírás rájuk abban az esetben, ha valamely feldolgozott élelmiszer összetevőjeként szerepelnek. Ugyancsak mentesek a származási ország feltüntetésének kötelezettsége alól az éttermekben, a kávéházakban és más hasonló létesítményekben felszolgált termékek. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 18–19. oldal)

## **68/08 EU: EFSA vélemény az élelmiszerek alumínium tartalmáról**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) felmérést készített az összes élelmiszer fogyasztásából származó alumínium biztonsági kihatásairól. Ennek eredményeként az a megállapítás született, hogy testsúlykilogrammonként 1 milligramm alumínium lehet a tűrhető heti bevitel mennyisége. A szakértők véleménye szerint azonban az európai lakosság nagyobb része ennél jóval több alumíniumot fogyaszt. Egyes tanulmányok

arra utalnak, hogy az alumínium káros hatást gyakorolhat az állatok idegrendszerére és szaporodására. Az élelmiszerek alumíniumtartalma lehet természetes eredetű, de származhat egyes adalékokból, valamint az élelmiszerekkel érintkező edényekből és fóliákból is. Legtöbb alumíniumot tartalmazó élelmiszerek a gabonafélék és az azokból készült termékek, a zöldségfélék (gomba, spenót, retek és fejessaláta), az italok (pl. tea, kakaó) és a gyermektápszerek. Az ivóvíz elenyésző mértékű alumíniumforrás. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 11–12. oldal)

### **69/08 EU: Rezisztens baktériumok**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) Biológiai Kockázatok (BIOHAZ) Panelja véleményt fogadott el az élelmiszerfogyasztás és -feldolgozás szerepéről az antibiotikumokkal és más mikrobaellenes szerekkel szemben rezisztens baktériumoknak (AMR) való humán kitettség alakulásában. Napjainkban ez a biológiai veszélyforrás egyre jelentősebbé válik, részben a mikrobaellenes ágensek egész élelmiszerláncban történő felhasználása miatt. Mivel az élelmiszerek útján veszélyes baktériumok kerülhetnek az emberi szervezetbe, minden szinten az élelmiszerhygiéniai gyakorlat szigorítására van szükség. A most elfogadott vélemény alapot jelent az AMR baktériumokkal kapcsolatos későbbi kockázatbecslések elvégzéséhez. A Codex Alimentarius is létrehozott egy kormányközi munkacsoportot a baktériumok rezisztenciájának tanulmányozására. (World Food Regulation Review, 2008. augusztus, 30. oldal)

### **70/08 Finnország: Egészségvédő a talaj alacsony kadmium szintje**

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) – hosszabb ideje nyomon követve a talaj kadmium szintjének változását – azt állítja, hogy a jelenlegi alacsonyabb kadmium szint jó hatással van az élelmiszerbiztonságra és a fogyasztók egészségére nézve. Ez arra vezethető vissza, hogy mivel Finnországban tiszta alapanyagokat használnak a műtrágyák előállításához, azok kadmiumtartalma is alacsony. A műtrágya választék növekedésével azonban fokozott figyelem szükséges a talaj alacsony kadmium szintjének megőrzéséhez. Az EVIRA azt is tervezi, hogy szigorú törvényi szabályozás útján kell biztosítani a műtrágyák minőségét: terjed ugyanis az olcsóbb, ám gyatrább minőségű és így veszélyesebb műtrágyák használata. A mezőgazdasági és erdészeti miniszter 2007. évi rendelete értelmében a hektáronkénti kadmium akkumuláció a mezőgazdasági és a kertészeti területeken négy évre vetítve nem haladhatja meg a hat grammot. Ezzel szemben a mesterséges zöld területeken a maximális megengedett kadmium akkumuláció értéke 15 gramm per hektár 10 évre, illetve az erdőkben 60 gramm per hektár 60 évre. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 9–10. oldal)

## **71/08 EU: Adalékok és gyermeki hiperaktivitás**

A Southampton Egyetem részletesen megvizsgálta a mesterséges színezékek egyes gyerekek magatartására gyakorolt hatását; az eredményeket felülvizsgálva az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) úgy döntött, hogy figyelmeztető felirat alkalmazását fogja kezdeményezni hat olyan mesterséges színezéken – akár importból, akár az EU helyi termeléséből származnak –, amelyek fogyasztása összekapcsolható a gyermekkori hiperaktivitás kialakulásával, bár ennek konkrét biológiai mechanizmusa még nem ismert. Mivel az Egyesült Királyság Élelmiszer Szabványosítási Hivatala (FSA) felhívást tett közé ezen színezékek élelmiszer termékekben való alkalmazásának önkéntes tilalmára, várható, hogy a következő egy éven belül százával tűnnek el a boltokból az érintett élelmiszerek. Erre többek között a TESCO és más saját márkás termékeket forgalmazó nagy áruházláncok, továbbá néhány világszerte ismert gyártó – mint a Nestlé és az Unilever – is ígéretet tett. A hat szóbanforgó színezék a következő: tartrazine (E102), kinolinsárga (E104), sunset yellow (E110), karmazsin (E122), ponceau 4R (E124) és alluravörös (E129). (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 4–5. oldal)

## **72/08 EU: Étrendi referencia értékek**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2008. augusztus 13-án társadalmi vitára bocsátotta az egyes tápanyagok ún. étrendi referencia értékei kidolgozásának általános alapelveiről szóló tervezetét. Az EFSA ugyanis olyan táplálkozási ajánlásokat szeretne kialakítani, amelyek – a tápértéket és az energiatartalmat tekintve – az emberek egész élettartama alatt megfelelő étrendet biztosítanak az optimális növekedéshez és fejlődéshez, továbbá az életfunkciók lebonyolításához és az egészséghez. Az első lépésben az Európai Bizottság kérése értelmében kialakítás alatt álló étrendi referencia értékek (korábban nevezték ajánlott napi járandóságnak is) az energiára, a vízre, valamint a makro tápanyagokra (szénhidrátok, zsírok és fehérjék) vonatkoznának. A munka várható befejezési ideje 2009, majd ugyanabban az évben megkezdődik a mikro tápanyagok (vas, cink, szelén) referencia értékeinek kidolgozása is. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 7–8. oldal)

## **73/08 Egyesült Királyság: Eszmecsere az élelmezésbiztonságról**

Hilary Benn, brit környezeti, élelmezésügyi és mezőgazdasági államtitkár vitát kezdeményezett arról, hogyan lehetne a jövő változó világában is biztosítani a fenntartható élelmiszerellátást, illetve az élelmezésbiztonságot. Bár a szigetországban jelenleg még nem merül fel ilyen probléma, a szakemberek szerint mégis indokolt megvizsgálni azt a kérdést, hogy az Egyesült Királyság élelmiszerellátó láncra elég rugalmassággal rendelkezik-e a

rövid távú megrázkódtatások leküzdéséhez, illetve a hosszú távú kihívások kezeléséhez. A kormány elsősorban az agrárszektor, a fogyasztói csoportok és az élelmiszer-kiskereskedők észrevételeit várja. Olyan mutatószámok kialakítására is javaslatokat kérnek, amelyek alkalmasak lesznek az élelmezésbiztonság mindenkori helyzetének tükrözésére. A legfontosabb öt jelzőszám csoport a globális hozzáférhetőség, az ellátás diverzitása, az élelmiszerlánc rugalmassága, a megfizethetőség, valamint a biztonság és a bizalom. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 15. oldal)

## **74/08 Mi lesz a világ vizével?**

A víz minden élő szervezet számára nélkülözhetetlen: az emberi test kb. 65%-a víz. A Föld felületének 70%-át víz borítja, amely számtalan élőlény életterét alkotja és mindig sok oldott anyagot tartalmaz. Bolygónk vízkészletének 97%-a az óceánokban található, további 2% hó és jég formájában van jelen: eszerint a növények és az állatok számára mindössze 1%-nyi friss víz marad. A rendelkezésre álló ivóvíz források csökkenése többek között az éghajlatváltozás következtében véres háborúkat válthat ki a jövőben. Ezt megelőzendő, világszerte nagyon sok vállalat és más szervezet foglalkozik a vízháztartás kérdéseivel. Az ivóvízhez való jogot két ENSZ emberjogi és egy regionális egyezmény is kinyilvánítja. Ennek ellenére 2002-ben az Egészségügyi Világszervezet becslése szerint 1,1 milliárd ember – a teljes népesség 17%-a – számára elérhetetlenek voltak a jó vízforrások, aminek súlyos egészségügyi következményei vannak: naponta 3000, öt évnél fiatalabb gyermek hal meg a kétes tisztaságú víz által okozott megbetegedésekben, ami rávilágít az orvosi ellátáshoz való korlátozott hozzáférésre is. A normális emberi életvitelhez naponta legalább 20 liter, de inkább 40–50 liter jó minőségű vízre van szükség. Az ENSZ Globális Környezeti Monitoring Rendszere, a GEMS Program az édesvizek minőségének átfogó vizsgálatára irányul, hogy választ adhasson a következő kérdésre: vajon a világ édesvíz készletének minősége javul vagy rosszabbodik? A peszticidek használatának tilalma például Kínában jelentősen javította a felszíni vizek minőségét, de Dél-Afrikában, Japánban és Mexikóban is érték el eredményeket. A vízforrások megőrzése, a szennyezés minimálisra csökkentése, illetve a vizek felhasználásának ellenőrzése az előttünk levő években nagy kihívás elé állítja az egész nemzetközi közösséget. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 22–24. oldal)

## **75/08 USA: Ólom a vitaminban?**

2007. elején az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) nyugtalanító jelentéseket kapott arról, hogy bizonyos vitaminok túl sok ólmot tartalmaznak. Az információ alapján az FDA felmérést kezdeményezett a nők és a gyerekek számára ajánlott vitaminok ólomtartalmának

meghatározására: az Interneten keresztül összesen 324 multivitamin és ásványianyag készítményt szereztek be, amelyek ólomtartalmát salétromsavas roncsolással, mikrohullámmal és plazma tömegspektrométerrel állapították meg. Az ólomtartalom mindössze négy minta esetében haladta meg az 1 mg/kg értéket. Ezt követően a címkén ajánlott napi fogyasztás alapján került sor a kitettség becslésére, amit különböző nemekre és korcsoportokra végeztek el. A medián érték ólomra 0,576  $\mu\text{g}$  per nap volt, a gyermekeknek szánt vitaminoknál pedig a legnagyobb kitettség 2,88  $\mu\text{g}$  per napnak adódott. A kitettség becsült értéke azonban minden terméknél és minden vizsgált fogyasztói szegmensnél a még tolerálható szint alatt maradt. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 17–18. oldal)

### **76/08 USA: Zöldségfélék besugárzása**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2008. augusztus 21-én bejelentett módosító rendelkezése értelmében 4 kGy maximális dózis erejéig lehetővé válik a friss fejjaláta és a friss spenót ionizáló sugárzással való kezelése a mikrobiológiai patogének kontrollja és az eltarthatósági idő meghosszabbítása érdekében. Az FDA 30 napot biztosít az esetleges ellenvetések megtételére és a meghallgatásokra. Az eredeti kérelmet – az Élelmiszer Besugárzási Koalíció nevében – az Élelmiszer Feldolgozók Országos Szövetsége még 2007-ben nyújtotta be. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 18. oldal)

### **77/08 EU: Jég strukturáló fehérjék a humán étrendben**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) dietetikus termékekkel, táplálkozással és allergiával foglalkozó panelje (NDA), valamint a GMO Panel közös véleményyt adott ki az ún. jég strukturáló fehérjék élelmiszerekben való alkalmazásáról. Ezek a legkülönbözőbb élő szervezetek (halak, növények és zöldségfélék) által természetes körülmények között termelt proteinek a jég kristályosodási hőmérsékletének csökkentésével lehetővé teszik a gazdaszervezetek számára, hogy rendkívül hideg környezeteket is elviselhessenek. A jégkristályosodás kontroll alatt tartására a fagyaltokhoz is hozzáadnak ilyen, genetikailag módosított pékésztő törzsek felhasználásával előállított fehérjéket, miáltal egy alacsonyabb zsírtartalmú, tejszínes konzisztencia alakul ki. Az újszerű élelmiszerekről szóló rendelet értelmében egy gyártó olyan kérelmet terjesztett elő, hogy hasonló technológia alapján szeretné élelmiszer összetevőként használni ezeket a fehérjéket. Az EFSA illetékes paneljei szerint a jég strukturáló fehérjék felhasználása fagyalt készítményekben 0,01 súlyszázalékgig biztonságosnak tekinthető. A kísérletek során nem tapasztaltak genotoxikus hatást, de elenyésző az allergiás reakciók valószínűsége is. Ezeket a fehérjéket már számos országban az emberi étrend részeként alkalmazzák,



de eddig még sehol sem merültek fel élelmiszerbiztonsági problémák. (World Food Regulation Review, 2008. szeptember, 5–6. oldal)

### **78/08 Írország: A nanotechnológia lassan kitör az elefántcsonttoronyból**

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2008. szeptember 21-én új jelentést adott ki a nanotechnológia potenciális jövőbeli alkalmazásáról az élelmiszerek és a takarmányok, illetve az élelmiszer csomagolás területén. Mint ismeretes, a nanotechnológia tudománya új, egyedülálló anyagok és termékek létrehozásával foglalkozik olyan mikro tartományokban, amelyek az emberi hajszál egy század részének felelnek meg. A szerzők szerint a nanotechnológia alkalmazása jelentős előnyöket hozhat az élelmiszertermelésben, de mivel viszonylag új technológiáról van szó, annak elfogadása csak rendkívüli gondossággal történhet. A hasznosítás kiterjedhet többek között ízek és illatok elfedésére, az egyes összetevők védelmére a feldolgozás és az emésztés során, továbbá a biológiai hasznosíthatóság javítására. Emellett a nanotechnológia nagy szerepet játszhat az ún. intelligens csomagolás kifejlesztésében is, ami javíthatja az élelmiszerek nyomkövethetőségét. Jelenleg a nanoanyagokat tartalmazó termékek inkább csak az elektronikus kereskedelemben szerezhetők be. (World Food Regulation Review, 2008. október, 5–6. oldal)

### **79/08 EU: Univerzális élelmiszerjelölés**

Prof. Tim Lang (Londoni Egyetem) egy olyan univerzális új élelmiszer jelölési rendszert tart szükségesnek, amely a táplálkozási információtól kezdve a termék környezetre gyakorolt hatásáig mindenre kiterjedne. Az újfajta címkék többek között tájékoztatnák a vásárlókat arról, hogy mekkora távolságot kellett megtennie az adott terméknek a pultig és mennyi vizet tartalmaz; emellett egészségügyi információ is szerepelne a zsírtartalomról és a táplálkozási előnyökről. A szerző szerint a magára hagyott piac félretájékoztatja a vevőket, aki egymásnak ellentmondó információkat kap az emberi egészség, az élelmezésbiztonság és a környezetvédelem szempontjából: előfordulhat például, hogy egy címke a halfogyasztás egészséges voltára hívja fel a figyelmet, miközben a túlhalászásnak a természeti környezet látja a kárát. A tervezett „Jó Élelmiszer Rendszer” éppen ezt a „kakofóniát” lenne hivatva megszüntetni az egyes kritériumok pontozásával az áruk csomagolásán, amihez online lehetne lehívni a megfelelő információt. (World Food Regulation Review, 2008. október, 4. oldal)

### **80/08 EU: GM szója engedélyezése**

Az Európai Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi azon termékek forgalmazását, amelyek A2704–12 jelzésű, genetikailag módosított szóját

tartalmaznak, abból állnak, illetve abból állították elő őket. Az engedély élelmiszerekre, élelmiszer összetevőkre és takarmányokra egyaránt vonatkozik, azaz gyakorlatilag minden olyan célra, amelyre bármilyen más szóját is fel lehet használni. Az A2704–12 szója (azonosítási száma: ACS–GM005–3) termesztése azonban tilos. Ez a szója ellenálló a glufozinát-ammónium herbiciddel szemben. A 10 évre érvényes engedély birtokosa a Bayer CropScience AG. Az 1829/2003. számú EK rendelet alapján engedélyezett szóját fel kell venni a genetikailag módosított élelmiszerek és takarmányok jegyzékébe. (World Food Regulation Review, 2008. október, 6. oldal)

### **81/08 Egyesült Királyság: Egészséges étkezés a munkahelyeken**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) elismerően szólt az élelmező vállalatok és szállítók azirányú elkötelezettségéről, hogy igyekeznek minél egészségesebbé tenni a munkahelyi étkezést. Naponta több mint 1,5 millió adagot szolgálnak fel a brit munkahelyeken. A pozitív irányú haladást a következő tények is jelzik: 1.) növekszik azon élelmiszer összetevők aránya, amelyek kevesebb zsírt, só-t és cukrot tartalmaznak, különösen a legnépszerűbb fogásoknál; 2.) a szakácsokat és a konyhai személyzetet rendszeresen továbbképzik az egészséges főzést illetően; 3.) több információval látják el az ügyfeleket az élelmiszerek tápérték-tartalmáról; 4.) egyre több munkahelyet vonnak be az egészséges étkeztetési programba; 5.) saját szállítóiktól is elvárják az egészségre minél kedvezőbb összetételű termékeket. Az érintett vállalatok száma 2008. júliusában hirtelen tovább növekedett és – megerősítve korábbi elkötelezettségüket – valamennyien újabb fejlesztési célokat tűztek maguk elé. (World Food Regulation Review, 2008. október, 7–8. oldal)

### **82/08 Egyesült Királyság: Tanulmány az akrilamidról**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) nyilvánosságra hozta azon tanulmány első eredményeit, amely az élelmiszer-előállítás (beleértve az otthoni főzést is), a csomagolás és más gyártási eljárások során képződő akrilamid és egyéb vegyi anyagok szintjének feltárására irányult. Ezeket az anyagokat összefoglalóan „feldolgozási szennyeződéseknek” is nevezik, amelyek számos különböző élelmiszerben megtalálhatók. Az akrilamid például akkor képződik, ha a keményítőben gazdag élelmiszereket 120°C-nál magasabb hőmérsékleten sütik vagy grillezik. Nem található meg viszont a főzéssel vagy mikrohullám segítségével előállított élelmiszerekben. A többi hasonló szennyeződés képződési mechanizmusa még nem teljesen ismert. A kockázatbecslési vizsgálatok azonban ismételten megerősítették, hogy ezek az anyagok – a talált előfordulásokban és koncentrációban – nem jelentenek veszélyt az emberi egészségre, de az FSA továbbra is fontosnak tartja a kiegyensúlyozott és egészséges táplálkozást. (World Food Regulation Review, 2008. október, 10. oldal)

### **83/08 USA: Társadalmi vitán az új biotechnológiai szabályozás**

A Mezőgazdasági Minisztérium Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) kezdeményezi a 2000. évi Növényvédelmi Törvény felülvizsgálatát az egyes genetikailag módosított szervezetek importjával, államközi forgalmával és a környezetbe való kihelyezésével kapcsolatban. Mindezt az teszi szükségessé, hogy gyorsan nő a biotechnológia elterjedtsége, ami többek között környezetvédelmi kérdéseket vet fel. Az új szabályozásnak mindenképp javítania kell az átláthatóságot nem csak az érdekelt felek, hanem az egész lakosság szempontjából, de le kell építeni a szükségtelen jogszabályi korlátozásokat is. Javítandó ugyanakkor az erőforrások felhasználásának hatékonysága, valamint a genetikailag módosított szervezetekre vonatkozó szabályozás összehangolása a növényi kártevők és az ártalmas gyomnövények szabályozásával. (World Food Regulation Review, 2008. október, 10–11. oldal)

### **84/08 USA: Az állatbetegségek nyomonkövethetősége**

Az USDA Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) 2008. szeptember 24-én nyilvánosságra hozta az állatbetegségek nyomonkövetési rendszerének fejlesztéséről szóló üzleti terv hivatalos változatát. A távlati célt az Országos Állat Azonosítási Rendszer (NAIS) olyan irányú továbbfejlesztése képezi, ami – állatjárványok kitörésekor – 48 órán belül lehetővé teszi az érintett vagy a betegségnek kitett állatok felderítését, de az egyes állományok tisztázását is a betegségek gyanúja alól. A NAIS egy modern igényeket kielégítő információs rendszer, amely a termelő egységek regisztrációjára, valamint az állatok azonosíthatóságára és visszakereshetőségére épülve biztosítja a gyors és hatékony válasz megadását a felbukkanó állategészségügyi eseményekre. A rendszer alapját tulajdonképpen az egyes államok és az ipari szereplők partnerkapcsolatai képezik, amelyek átfogják az egész Egyesült Államokat. (World Food Regulation Review, 2008. október, 14. oldal)

### **85/08 A melaminról**

A melamin egy vegyület, amelyet kiterjedten alkalmaznak gyanták, műanyagok és enyvek gyártásánál, de élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokban (konténerek, címkék) és a mezőgazdaságban műtrágyaként is. Hasonló körben Európában is engedélyezett a használata, de tilos hozzáadása az élelmiszerekhez és a takarmányokhoz. Kínában több mint 54 000 gyermeket részesítettek orvosi kezelésben a melaminnal szennyezett tápszerek fogyasztásával összefüggésben és legalább három halálesetet is feljegyeztek. Előfordul tejben, édességekben és krémporokban is. A melamin önmagában véve csak alacsony toxicitást mutat, de az állatkísérletek alapján

vélelmezhető, hogy ha cianursavval (saját lehetséges szennyező anyaga) együtt fordul elő, akkor veseproblémákat okozhat. A fogyasztásra kész, szennyezett kínai gyermektápszerekben 2560 mg/kg melamin mutattak ki (az EFSA szerint a tolerálható napi bevitel melaminból: TDI=0,5 mg/testsúlykilogramm). Az EFSA 2008. szeptemberében kiadott szakvéleménye szerint a szennyezett tejporból készített csokoládét vagy édességet fogyasztó felnőttek és gyerekek általában nem lépik túl a fenti TDI értéket. (World Food Regulation Review, 2008. október, 15–16. oldal)

### **86/08 Finnország: Lépfenét mutattak ki szarvasmarhában**

Egy dél-finnországi farmon 2008. szeptember 18-án egy fiatal bikánál lépfenét (anthrax) diagnosztizáltak. Az állat a kór semmilyen szimptómáját sem mutatta: a dologra úgy derült fény, hogy más fertőzés miatt állatorvosi kezelést kapott. Ugyanazon a farmon – ahol már 2004-ben is kimutatták a lépfenét – egy tehén is fertőzöttnek bizonyult, ezért minden állatszállítást megtiltottak az adott gazdaságból. Ezt a betegséget egy spóráképző baktérium, a *Bacillus anthracis* okozza, amely főleg a növényevő jóságokban fordul elő. Az állatok rendszerint szájon keresztül fertőződnek a baktérium spórák elfogyasztásával, de tüdőn és bőrön keresztül is történhet fertőzés. Legveszélyeztetettebbek a szarvasmarhák, amelyek a fertőzés következtében hirtelen elpusztulhatnak anélkül, hogy a betegség bármilyen jelét mutatnák. A humán fertőződés nagyon ritka, amit a beteg állattal való érintkezés vagy az attól származó termékek elfogyasztása okozhat. Ez a betegség emberről emberre nem terjed. (World Food Regulation Review, 2008. október, 25. oldal)

### **87/08 Ausztrália–Új-Zéland: Vizsgálják az élelmiszerek mikroelem tartalmát**

Az emberek étrendjéről készült legutóbbi ausztrál tanulmány szerint sokan nem jutnak elegendő jóddhoz az élelmiszerekben. Különösen a terhes anyák, a csecsemők és a kisgyerekek tekintetében ez aggodalomra ad okot. Gyerekeknél súlyosabb esetben akár intellektuális leépülés is bekövetkezhet. A tanulmány megállapításai elegendő indokot szolgáltatnak többek között a kenyér jóddal való kötelező dúsításához, amit 2009. szeptemberétől terveznek bevezetni. Jelenleg az ausztrál lakosság 43%-a nem jut elegendő jóddhoz, de a fenti intézkedés kapcsán ez a szám 5% alá eshet. Megvizsgálták a készítelek nyomelem tartalmát is. Arra a megállapításra jutottak, hogy míg krómból, molibdénből és nikkelből nem mutatkozik hiány, addig a megfelelő szelén bevitel biztosítása további kutatásokat igényel. (World Food Regulation Review, 2008. november, 3–4. oldal)