

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

70/10 Egyesült Királyság: Intézményi változások

A brit kormány 2010. július 20-án bejelentette, hogy az élelmiszerbiztonsági szempont megerősítésével kívánja megtartani és továbbfejleszteni az Élelmiszerszabványosítási Hivatalt (FSA). Az Egészségügyi Minisztérium lesz felelős Anglia élelmezési és táplálkozási politikájáért, míg a Környezeti, Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (Defra) felelősségi körébe fog tartozni a származási ország feltüntetése a termékeken, továbbá a nem élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jelölések, valamint az élelmiszerek összetételének politikája. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 13. oldal)

71/10 Egyesült Királyság: Küzdelem a Campylobacter ellen

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) 2010. márciusában nemzetközi konferenciát rendezett a baromfiban történő Campylobacter előfordulások csökkentésének lehetőségeiről. Angliában ugyanis ez az ételmérgezések leggyakoribb oka, s ezért képezi az egyes számú élelmiszerbiztonsági prioritást. Az üzletekben megvásárolt nyers csirkehús 65%-a fertőzött a kórokozóval. A legfontosabb tervezett intézkedések közé tartozik az egész élelmiszerláncra kiterjedő higiéniai kontroll, a legyek irtása, a vágóhídi keresztzennyeződések elkerülése, új vágás utáni fertőtlenítő eljárások kialakítása pl. tejsavval és más szerves savakkal, továbbá olyan új csomagolási eljárások kidolgozása, amelyek a kiskereskedelmi forgalomban csökkentik a szennyeződés veszélyét. Az FSA megfelelő stratégiával rendelkezik a fenti és más intézkedések végrehajtására, valamint a kutatások folytatására. Ehhez a szükséges pénzügyi források is rendelkezésre állnak. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 13-14. oldal)

72/10 USA: Integrált élelmiszerbiztonsági rendszerre van szükség

„A modern élelmiszerbiztonsági rendszer tudományos alapjainak kiépítése” címmel a Floridai Egyetem új kórokozókkal foglalkozó intézete egy jelentést adott ki, amelyben a szerzők megvizsgálják, hogyan fejlődött 1990 után az adatok gyűjtésének és elemzésének módja az erős élelmiszerbiztonsági rendszerekkel rendelkező európai országokban. A levont következtetések alapján a szerzők számos javaslatot tesznek az Egyesült Államok hasonló rendszereinek továbbfejlesztésére. Ezek között a legfontosabb, hogy a Betegség Megelőzési és Kontroll Központok (CDC), az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), valamint a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) évente publikálják az élelmiszerek által hordozott patogének

emberekben, állatokban, élelmiszerekben és takarmányokban való előfordulására vonatkozó adatokat és megállapításokat. Ugyancsak évente nyilvánosságra kell hozni az egyes élelmiszerekre visszavezethető, akár járványosan, akár csak szórványosan előforduló humán megbetegedésekre, illetve a hazai és az importált állatok, élelmiszerek és takarmányok kórokozókval való szennyezettségére vonatkozó adatokat. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 14-15. oldal)

73/10 USA: A tojástermelés új élelmiszerbiztonsági szabályozása

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) adatai szerint évente 79 ezer megbetegedést és 30 halálesetet okoznak a Salmonella Enteritidis-el szennyezett tojások. Ennek elkerülése érdekében 2010. július 9-én egy rendelettel új élelmiszerbiztonsági követelményeket léptettek életbe azon nagytermelők részére, akik legalább 50 ezer tojtyúkkal rendelkeznek – márpedig a tojástermelés 80%-át ezek a gazdaságok adják. Az új rendelkezés többek között megköveteli a preventív intézkedések alkalmazását, továbbá a tojás hűtését a tárolás és a szállítás alatt még akkor is, ha az pasztörözésen esett keresztül. Azok a tojástermelők, akik 50 ezernél kevesebb, de legalább 3000 tojóval rendelkeznek és a héjas tojást nem vetik alá pasztörözésnek, csak 2012. július 9-ig kötelesek eleget tenni az új követelményeknek, de addig is szigorú előírások vonatkoznak rájuk. Azokra a termelőkre, akik kivétel nélkül minden előállított tojást közvetlenül a fogyasztók felé értékesítenek és a tojóállomány nagysága nem éri el a háromezretet, nem vonatkoznak az új szabályok. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 15. oldal)

74/10 Egyesült Királyság: Klónozott állatok az élelmiszerláncban

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) jelentést adott ki arra vonatkozóan, hogy klónozott állatok utódaitól származó termékek beléptek az élelmiszerláncba. Egyelőre semmi nem utal arra, hogy az egészséges klónoktól származó termékek fogyasztása bármilyen élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentene; azonban a klónozott állatoktól és azok utódaitól származó termékek új élelmiszereknek minősülnek, ezért a piaci forgalmazást megelőzően engedélyeztetni kell azokat. Az FSA megvizsgálta az összes borjút (4 üsző- és 4 bikaborjút), amely egy Amerikában klónozott Holstein fajtájú tehén nyolc embriójából született már az Egyesült Királyságban. Két bikaborjút hároméves korban levágtak és azok húsa bekerült az élelmiszerláncba. Az FSA tovább dolgozik a klónozott állatok termékeinek, illetve azok esetleges leszármazottainak nyomon követésén. Arra is felhívták az érintett farmerek figyelmét, hogy az ilyen állatoktól származó termékek – mint új élelmiszerek – forgalmazásához engedélyt kell kérni. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 27-28. oldal)

75/10 Egyesült Államok: Élelmiszerbiztonsági figyelő rendszer

A Kongresszus rendelkezése alapján az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) üzembe helyezett egy új elektronikus élelmiszer regisztrációs rendszert, ahol a gyártók, a feldolgozók, a csomagolók és a kereskedők haladéknél jelezhetnek a kormány felé minden, az élelmiszerekkel és az állati takarmányokkal (beleértve a házi kedvencek táplálékait is) kapcsolatos biztonsági problémát, ami komoly egészségügyi következményekkel járhat. A rendszer működésének első hónapjaiban – 2009. szeptember és 2010. március között – száznál is több elsődleges élelmiszerbiztonsági bejelentés érkezett a portálra az ipar részéről. Ezen időszak alatt két számottevő eredmény született a rendszer jó működése kapcsán: 2009. novemberében visszahívtak a forgalomból olyan szulfit tartalmú termékeket, amelyeken ez nem volt feltüntetve; 2010. februárjában pedig 177, hidrolizált növényi fehérjét (hydrolyzed vegetable protein, HVP) tartalmazó terméket hívtak vissza. Talán ennek is köszönhető, hogy egyik esetben sem fordult elő megbetegedés- (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 28-29. oldal)

76/10 Dánia: Étrendi kiegészítők az Internetről

Az Interneten kínált étrendi kiegészítők nem esnek a hatósági ellenőrzés alá, amennyiben a forgalmazó idegen országban székel. Mivel egyes étrendi kiegészítők illegálisnak minősülnek, a dán élelmiszerügyi miniszter az EU Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság elé terjeszti a kérdést. Számos honlapon, legtöbbször dán nyelven kínálják ezeket a termékeket, sokszor félrevezető ajánlással. A hazai fogyasztók egészségének védelme indokolja, hogy a dán hatóságok szigorú kezdeményezéseket tegyenek az étrendi kiegészítők internetes forgalmazásának ellenőrzés alá vonására. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 4. oldal)

77/10 Németország: Jó kezekben a fogyasztóvédelem

A Német Szövetségi Kockázatbecslő Intézet (Bundesinstitut für Risikobewertung; BfR) az első olyan hatóság az országban, amely valamennyi munkaterületen bevezette a minőségirányítási rendszereket, beleértve a laboratóriumok DIN ISO/IEC 17025 szerinti akkreditálását is. Az auditálást és az ISO 9001:2008 szabvány szerinti tanúsítást a TÜV Nord végezte. A tanúsítás garanciát szolgáltat a fogyasztói egészségvédelem magas szinten tartására, továbbá a minőség átlátható és folyamatos optimalizálására. Az Élelmiszerügyi, Mezőgazdasági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium felügyelete alatt tevékenykedő tudományos intézetnél rendelkezésre áll a szükséges szakértelem a feladatok ellátásához. Minden munkatárs a hivatali tisztviselőktől és az állattartóktól a tudományos személyzetten keresztül az elnökig mélyen elkötelezte magát a minőségmenedzsment ügye mellett. A

BfR szaktanácsadással szolgál a német kormány felé elsősorban az élelmiszerekkel és a termékbiztonsággal kapcsolatos kérdésekben. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 78. oldal)

78/10 EU: Biogén aminok az élelmiszerekben

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2009. júniusában olyan információt kapott egyes tagállamoktól, miszerint a toxikus biogén aminok szintje az erjesztett élelmiszerekben bizonyos aggodalomra adhat okot. A biogén aminok tudvalevően a bakteriális tevékenység eredményeként képződnek az élelmiszerek feldolgozása és tárolása során. Bebizonyított tény, hogy a higiénia és a termékminőség csökkenésével párhuzamosan növekszik a termékek biogén amin tartalma, ezért már számos tanulmány javasolta az amin koncentráció figyelembe vételét a feldolgozási higiénia és az élelmiszerminőség indikátoraként. Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumait tartalmazó (EC) 2073/2005 számú Bizottsági Rendelet például élelmiszerbiztonsági határértékeket ír elő egyes halászati termékek hisztamin tartalmára. Az EFSA most kockázatbecslést végez az élelmiszerek és az italok biogén amin szintjének meghatározására, hogy ezáltal megbecsülhesse az európai népesség kitétséget ezen anyagoknak. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 6. oldal)

79/10 EU: Növekvő orosz export lehetőségek

Az Európai Unióból Oroszországba irányuló élőállat- és állati termék kivitelre számos szigorú előírás vonatkozik, amelyek a Bizottság és az orosz állategészségügyi szolgálat közötti egyezményeken alapulnak. Speciális állategészségügyi bizonyítványoknak kell igazolniuk, hogy az európai export termékek megfelelnek az Orosz Föderáció egészségügyi és állategészségügyi szabványainak. Korábban már államközi megállapodás született hétféle bizonyítványról, amelyek új export lehetőséget nyitottak a szarvasmarha sperma, a lóhús és a tenyészmarha kivitelhez. 2010. augusztus 15-én további öt újfajta állategészségügyi bizonyítvány lépett életbe, amelyek fellendíthetik a csontos marhahús, a házi kedvencek takarmányai, valamint a tenyészjuhok és a tenyészkecskék kivitelét. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 67. oldal)

80/10 Egyesült Királyság: Klónozott állatok

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) 2010. augusztus 11-én frissített közleményt adott ki azokról a Holstein szarvasmarhákról, amelyek egy Amerikában klónozott tehén embrióiból születtek már az Egyesült Királyságban. Az utódok közül négy nőnemű (tehén) volt, közülük azonban az egyik még egyetlen hónapot sem élt. A helyi hatóságok garanciát adtak arra nézve, hogy a megmaradt három tehéntől származó tej nem került be az

élelmiszerláncba. A klónozott szarvasmarhák utódai (második generáció) még túl fiatalok ahhoz, hogy akár tejtermelésre, akár tenyésztési célokra igénybe lehessen venni őket. Az egyik fiatal bikaborjút azonban 2010. júniusában levágták és a húsát – két másik klónozott állatával együtt – egy londoni mézárszéken humán étkezési célra értékesítették anélkül, hogy megkapták volna rá az engedélyt az EU új élelmiszerekre vonatkozó szabályozása alapján. Arra azonban nincs semmiféle tudományos bizonyíték, hogy az egészséges klónoktól vagy azok ivadékaitól származó termékek élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentenek. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 1617. oldal)

81/10 Egyesült Királyság: Higiéniai pontozás

A Nemzeti Élelmiszerhigiénia Osztályozó Rendszer (Food Hygiene Rating Scheme, FHRS) arról tájékoztatja a fogyasztókat, mennyire tartják be a higiéniai előírásokat az éttermekben, a kávéházakban, a kifőzdékben, a szupermarketekben és más olyan helyeken, ahol élelmiszereket lehet vásárolni. A kezdeményezés nagy sikert aratott: Walesben 2010. október 1-től mind a 22 helyi hatóság tervezi a bevezetést, Angliában pedig kiterjesztik azt a déli országrészekre is. Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) most újabb körlevélben szorgalmazta a széleskörű közvélemény kutatáson alapuló fogyasztóbarát rendszer bevezetését az észak-írországi hatóságoknál. Egy egyszerű numerikus skála segítségével bárki könnyen és gyorsan meggyőződhet az adott kereskedelmi egység higiéniai helyzetéről. A közeljövőben tervezik egy országos, kereső szoftverrel ellátott számítógépes rendszer kifejlesztését is. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 14. oldal)

82/10 USA: Éttermi ételek beltartalmi értékei

Egy szövetségi törvénytervezet új követelményeket támaszt az egyes éttermekben, kávéházakban, sütődékben, jégkrém üzletekben és automatákból értékesített élelmiszerekkel szemben. A korábbi előírások megkövetelték a szupermarketekben forgalmazott legtöbb csomagolt élelmiszer tápérték-jelölését, amellet egyes államok és helyi kormányok – saját hatáskörükben – az éttermek számára is előírhatták a tápérték-jelölést. Az új jogszabály – amelyet az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) most társadalmi vitára bocsát – minden olyan étterem és hasonló, élelmiszert árusító kiskereskedelmi egység számára kötelezővé teszi az étlapon szereplő tételek energia tartalmára vonatkozó információ feltüntetését, amelyek egy legalább 20 egységből álló lánc részét képezik. Kérésre azonban további információt is kell írásban szolgáltatni az értékesített élelmiszerekről, úgymint a teljes és a telített zsírtartalom, koleszterin-, nátrium-, szénhidrát-, étrendi rost- és teljes fehérjetartalom. A legalább 20 élelmiszer automatát

üzemeltető vállalatok szintén kötelesek feltüntetni ételeik energiataartalmát. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 17. oldal)

83/10 USA: Új GAP kézikönyv

Az Élelmiszerbiztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Közös Intézet (Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition, JIFSAN) 2002-ben először jelentette meg a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat kézikönyvét, amelyet azóta már az egész világon oktatási segédletként használnak. Most a JIFSAN angol nyelven megjelentetett egy bővített és korszerűsített kiadást „A friss zöldséggyümölcs biztonságának és minőségének javítása: az oktatók kézikönyve” címmel (a spanyol nyelvre fordítás folyamatban van). Fontosabb fejezetek: peszticidek és más kémiai veszélyforrások, élelmiszerbiztonság és minőségbiztosítás, GAP és GMP, élelmiszerszabályozás, hatékony oktatási programok kidolgozása. Az elméleti tananyagot számos gyakorlati példa egészíti ki. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 17. oldal)

84/10 Az állattenyésztési tevékenység komplex szemlélete

Az állati termékeket előállító rendszerek, az éghajlatváltozás és az állategészségügyi helyzet közötti kapcsolatok elemzése képezte annak a konferenciának a tárgyát, amelyet az Állategészségügyi Világszervezet (World Organisation for Animal Health, OIE) rendezett 2010. szeptember 2-án. A megjelent szakemberek egyetértettek abban, hogy korrelációs kapcsolat áll fenn az állattenyésztő rendszerek, a környezetre gyakorolt humán befolyás, az éghajlatváltozás és az állatbetegségek között. Itt azonban rendkívül összetett hatásokról van szó, amelyek mérése nem megoldott és ezért minden jövőbeli prognózis bizonytalan. Az erdei és a mezei ökoszisztémák, valamint az okszerű vízgazdálkodás ugyanakkor feltétlenül hozzájárulnak a szén- és nitrogénszármazékok megkötéséhez, illetve a biodiverzitás fenntartásához. A napenergiát elraktározó növények takarmányként való hasznosulása nem csak nagy hozzáadott értékű állati termékekben (tej, tojás, hús) valósul meg, hanem hozzájárul a flóra fenntartásához is. A világon kb. 1 milliárd gazdálkodó él állattenyésztésből. Az intenzív gazdálkodás azonban nem várt hatást gyakorolhat a környezetre, az éghajlatra és a járványok kialakulására, ezért további tudományos kutatásokra van szükség. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 18. oldal)

85/10 Elektronsugár az élelmiszeriparban

Az Ausztrál Nemzetközösségi Tudományos és Kutatási Szervezet (Australian Commonwealth Scientific and Research Organization, CSIRO) és két németországi intézet között megkötött együttműködési egyezmény lehetővé teszi, hogy az élelmiszervállalkozók hozzájussanak egy új, alacsony energiájú

elektron sugárnyalábot alkalmazó technológiához, amely alternatívája lehet az élelmiszerek hőkezeléssel vagy vegyi úton történő fertőtlenítésének. Itt egy olyan, teljesen újszerű feldolgozási technológiáról van szó, amely képes elektronok felhasználásával megtisztítani az élelmiszerek (porszerű anyagok, friss termékek) felszínét. Míg a hagyományos kezelések károsítják az élelmiszerek friss zamatát, illatát és tápanyag-tartalmát, addig az új eljárás esetében nem kell ilyen mellékhatástól tartani. Az egyik legnagyobb ausztrál farm termelési igazgatója máris elismeréssel szolt az új technológiáról, mint amely segített a szigorú élelmiszerbiztonsági előírások teljesítésében. (World Food Regulation Review, 2010. szeptember, 24. oldal)

86/10 Hong-Kong: Nanotechnológia az élelmiszerekben

A Hong-Kong-i Élelmiszerbiztonsági Centrum a vonatkozó szakirodalom áttekintése révén kockázatbecslési tanulmányokat folytatott a nanotechnológia élelmiszergazdasági alkalmazásával kapcsolatos potenciális biztonsági kérdésekről. A nanotechnológia gyors behatolása az élelmiszeriparba elengedhetlenné teszi az alapelvek és a lehetséges egészségügyi következmények tanulmányozását, különös tekintettel az élelmiszerek felszínén alkalmazott, illetve az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő nanorészecskék tekintetében. Egyelőre nem létezik a nanotechnológia nemzetközi szinten elfogadott definíciója, de nincsenek általánosan ismert észlelési és leíró módszerek sem, ami gyakran lehetetlenné teszi a nanorészecskékre vonatkozó állítások verifikálását, így a vásárlóknak legtöbbször csak az ipar által nyújtott információra kell hagyatkozniuk. A Hong-Kong-i tanulmányból nem vonható le semmilyen általános következtetés, így azt sem lehet kijelenteni, hogy a nanoanyagok fogyasztása káros lenne az emberi egészségre. A nanotechnológia hatásainak megítélésénél az új élelmiszerekre vonatkozó általános irányelveket célszerű alkalmazni az egészségügyi és a környezeti kockázatbecslés elvégzésekor. (World Food Regulation Review, 2010. október, 11. oldal)

87/10 EU: A GM növények környezeti hatása

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2010 szeptember végén megbeszélés-sorozatot folytatott a civil szervezetek (NGOs) képviselőivel és a genetikailag módosított (GM) növények természetűivel, hogy megvitassák a környezeti kockázatbecslésre vonatkozó korszerűsített irányelvek tervezeteit. A több mint két évig tartó tudományos munkával kidolgozott dokumentum részletesen tartalmazza, hogy milyen konkrét adatokra van szükség a GM növények környezeti biztonságának felméréséhez, mielőtt engedélyeznék azok termesztését az Európai Unióban. Külön fejezet foglalkozik az ún. nem célszervezetekkel, vagyis azokkal a rovarokkal, amelyek nem az egyes GM növények által termelt toxinok segítségével elpusztítandó kártevőket képezik.

A véglegesített környezeti irányelvek publikálása 2010 végére várható. (World Food Regulation Review, 2010. október, 7. oldal)

88/10 EU: EFSA állásfoglalás az állatok klónozásáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2010. szeptember 17-én tudományos állásfoglalást adott ki az állatok klónozásáról. A szakértők valamennyien egyetértenek abban, hogy semmiféle új tudományos információ sem merült fel, ami szükségessé tenné az eddigi két EFSA dokumentumban foglalt következtetések és ajánlások felülvizsgálatát. A szakirodalom alapos áttanulmányozása, illetve a nagy kutató központokból bekért információ alapján további megerősítést nyert, hogy az élelmiszerbiztonság tekintetében semmilyen különbség sem tapasztalható a klónoktól és azok leszármazottaitól, illetve a hagyományos módon tenyésztett állatoktól származó hús és tej között. Az viszont megállapítást nyert, hogy az elhullási százalék és a fejlődési rendellenességekkel született állatok száma magasabb a klónok esetében. Meg kell azonban jegyezni, hogy a mindenre kiterjedő kockázatbecslés elvégzéséhez egyelőre csak a szarvasmarha és a sertés vonatkozásában áll rendelkezésre elegendő információ. (World Food Regulation Review, 2010. október, 9. oldal)

89/10 Egyesült Királyság: Egészségesebb élelmiszerek a szolgáltatóktól

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) szorosan együttműködik a 45 legnagyobb brit munkahelyi és egyéb élelmiszerszolgáltató vállalattal (éttermek, kocsmák, szendvicsbárok, gyorsétkezdék) annak érdekében, hogy a házon kívül étkező emberek minél egészségesebb ételek között válogathassanak. Az utóbbi években jelentős előrehaladás mutatkozik ezeknél a vállalatoknál: csökkentették az ételek konyhasó- és telített zsírsavtartalmát, amellet nagyobb és egészségesebb választékot biztosítanak ügyfeleik számára a szükséges információval együtt. Kialakítottak az egészséges étkezést előmozdító promóciókat is, például: „Vásárolj 5 salátát és a hatodikat megkapod ingyen”. Az is helyes kezdeményezés, hogy kisebb adagokat adnak süteményekből és desszertekből. Az FSA legutóbbi dokumentumaiban nagyon sikeresnek nevezte az akciót. (World Food Regulation Review, 2010. október, 14. oldal)

90/10 Egyesült Királyság: A friss termékek előállításának higiéniai útmutatója

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) szerint a brit élelmiszerek a legszigorúbb világszabványoknak is eleget tesznek és viszonylag alacsony azon élelmiszerek által okozott megbetegedések száma, amelyek kapcsolatba hozhatók az ország területén előállított friss termékekkel. Legtöbbször ezek

felülete szennyezett olyan baktériumokkal, mint a Salmonella, E.coli O157:H7, Listeria monocytogenes és Campylobacter jejuni; a vírusok közül a Hepatitis A és a Norovirus a leggyakoribb. Ezeket a szennyező anyagokat csak az alapos főzés távolíthatja el, de a nyers gyümölcsök és saláták egyszerű lemosása nem. Ezért különösen fontos, hogy a növénytermesztők az egész vegetációs idő alatt szigorúan kövessék a jó higiéniai gyakorlatokat. Ehhez kíván segítséget nyújtani a FSA és a Kertészeti Fejlesztési Vállalat által közösen kiadott „A friss termények mikrobiológiai élelmiszerbiztonsági monitoringja” című útmutató. (World Food Regulation Review, 2010. október, 15. oldal)

91/10 USA: Pénzügyi támogatás a sófogyasztás csökkentéséhez

A Betegség Megelőzési és Kontroll Központok bejelentése szerint Kalifornia és Kansas Állam, továbbá Los Angeles megye és New York összesen 1,9 millió dollár állami dotációt kap a konyhasó-fogyasztás csökkentését célzó erőfeszítések támogatására. A cél olyan politikai stratégiák kialakítása, amelyek létrehozják az egészségesebb élelmiszer-környezetet és egy három éves időszakot véve alapul mérsékelik a lakosság nátrium bevitelét. A 2005. évi Étrendi Irányelvek azt ajánlják, hogy a magas vérnyomásban szenvedő, középkorú vagy annál idősebb amerikaiak (a felnőtt népesség csaknem 70%-a) naponta maximum 1500 milligramm nátriumot fogyasszon, de a többi felnőtt ember esetében se haladja meg ez az érték a 2300 milligrammot. Ennek ellenére – becslések szerint – egy átlagos amerikai felnőtt naponta több mint 3400 milligramm nátriumot fogyaszt, melynek legalább háromnegyede a feldolgozott élelmiszerekből és az éttermekben felszolgált fogásokból származik. A szív- és érrendszeri megbetegedések mellett a túlzott nátriumfogyasztás veseelégtelenséget is okozhat. (World Food Regulation Review, 2010. október, 15-16. oldal)

92/10 USA: Biotechnológiai rendszerszabvány

A Mezőgazdasági Minisztérium Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) 2010. október 5-én arról tájékoztatta a közvéleményt, hogy audit szabványt fejlesztettek ki saját Biotechnológiai Minőségirányítási Rendszerprogramjukhoz (BQMS). A 2008. évi Mezőgazdasági Törvény ugyanis arra kötelezte az APHIS-t, hogy jelentősen fejlessze tovább a biotechnológiai kutatásokkal összefüggő irányítást és felügyeletet. A BQMS Programhoz önként csatlakozó szervezetek először belső auditon győződnek meg arról, hogy saját minőségmenedzsment rendszerük előírásait valóban minden szinten betartják, majd ezt követően kerülhet sor a független harmadik fél által történő auditra. A most kidolgozott audit szabvány segítségével – ami hozzájárul a helyes minőségirányítási gyakorlatok kifejlesztéséhez és végrehajtásához – jól nyomon követhető a szántóföldi kísérletekre vonatkozó törvényes követelmények teljesítése, illetve a

szabályozott genetikailag módosított szervezetekkel folytatott tevékenység. (World Food Regulation Review, 2010. október, 16. oldal)

93/10 Új kihívás az élelmiszerárak változékonysága

75 FAO tagállam szakértői arra a megállapításra jutottak 2010 szeptemberében Rómában, hogy nincs ok ugyan a megelégedésre, de nem kell tartani egy küszöbönálló világméretű élelmezési válságtól sem. Mivel azonban az árak gyors és váratlan változásai komoly fenyegetést jelentenek az élelmezésbiztonságra nézve, további figyelmet kell fordítani az árváltozások okainak felderítésére. A rendelkezésre álló adatok szerint például a nemzetközi búzaárak néhány hónap leforgása alatt 60-80%-al emelkedtek, míg a kukorica ára ennél kisebb mértékben, „csak” 40%-al nőtt. A világszerte emelkedésének, illetve az árak nagyfokú változékonyságának okát a szakértők egyrészt a nagy exportőr országokban bekövetkezett váratlan terméskieséseknek és az arra adott nemzeti válasz intézkedéseknek, illetve a spekulációnak tulajdonítják. A tendenciákat tekintve azonban a kereslet és a kínálat kiegyensúlyozottnak mondható a globális gabonapiacra. (World Food Regulation Review, 2010. október, 17-18. oldal)

94/10 Élelmiszerbiztonság a jövőben

Az élelmiszertechnológia, -fogyasztás és -kereskedelem milyen jelenlegi és potenciális jövőbeli trendjei befolyásolhatják az élelmiszerek által okozott betegségek alakulását az Európai Unióban és az Egyesült Államokban? A kiváltó okok és a mozgatórugók spektruma igen széles: politikai, gazdasági, társadalmi, technológiai, jogszabályi és környezeti tényezők egyaránt szóba jöhetnek. A kutatók szerint a következő évtizedekben meghatározó lesz ebből a szempontból a globális élelmiszer-kereslet és a nemzetközi élelmiszerkereskedelem megduplázódása, miközben jelentős mértékben emelkedik az olyan nagyobb értékű élelmiszerek fogyasztása, mint például a hús és a friss termékek. Kisebbségi mértékben ugyan, de szintén hozzájárulhat a betegségek terjedéséhez az ún. kényelmi élelmiszerek iránti kereslet növekedése. Sokat tehetnek azonban a betegségek leküzdésében az egyes kormányok a hatékony élelmiszerszabályozási tevékenységükkel, továbbá az újszerű élelmiszerbiztonsági technológiák és vizsgálati módszerek kifejlesztésével és alkalmazásával. A legfontosabb tényező azonban az élelmiszerek által okozott betegségek visszaszorításában az élelmiszerbiztonsággal összefüggő kérdések alapos vizsgálata, majd a hatékony kontroll intézkedések kidolgozása. A globális szabványok kialakításának koordinálásával a nemzetközi szervezetek is kulcsszerepet játszhatnak a fogyasztóvédelem és a tisztességes kereskedelem területén. (World Food Regulation Review, 2010. október, 30-31. oldal)

95/10 Kanada: Kampány az egészségesebb táplálkozásért

Az emberek étel- és italvásárlási döntéseinek megkönnyítésére az Egészségügyi Minisztérium, valamint az Élelmiszerek és Fogyasztási Javak Szervezete egy új multimédia kampányt jelentett be a tápérték-táblázatok és a százalékos napi beviteli értékek jobb megismertetésére. A kanadai kormány már eddig is figyelemre méltó erőfeszítéseket tett annak érdekében, hogy a fogyasztók megértsék és vásárlási döntéseiknél hasznosítsák is a tápérték-táblázatban foglalt információt saját és családtagjaik egészségesebb táplálkozása érdekében. Ezek az információk nem csak az élelmiszerek csomagolásán jelennek meg, hanem az üzletekben és a nemzeti médiában is (sajtó, televízió, Internet). Az Egészségügyi Minisztérium külön „népnevelési” honlapot is kialakított. (World Food Regulation Review, 2010. november, 3. oldal)

96/10 Németország: A visszanyert anyagokból készült csomagolás veszélyei

Mintegy 300 szakember vett részt a Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) által „Hogyan csomagoljuk az élelmiszert biztonságosan – a visszanyert anyagok egészségügyi kockázatai?” című Fogyasztóvédelmi Fórumon. Különös aktualitást ad a témának, hogy az utóbbi hónapokban ásványolaj-maradékokat találtak a visszanyert papírból előállított karton csomagolóanyagokban, amelyek a migráció útján nagy mennyiségben belekerülhetnek a csomagolt élelmiszerbe. Nehezíti a helyzetet, hogy nem könnyű az ilyen komplex anyagok humán egészségre gyakorolt hatásának felmérése, amellet csak kevés laboratórium rendelkezik megfelelő analitikai műszerparkkal a maradványok észleléséhez. A jelenleg érvényes jogi szabályozás szerint meg kell akadályozni minden nemkívánatos anyag átkerülését a csomagolásból az élelmiszerbe, ha az minőségi romlást okoz vagy veszélyezteti a fogyasztók egészségét. A Fórum résztvevői egyetértettek abban, hogy mielőbb megoldást kell találni az ásványolaj-származékok migrációjának csökkentésére. (World Food Regulation Review, 2010. november, 9. oldal)

97/10 EU: A Bizottság támogatja a klónozott élelmiszereket

Az Európai Parlament környezeti bizottsága 2010. június 1-én szavazás útján úgy döntött, hogy nem enged be az EU piacára egyetlen olyan élelmiszert sem, amely klónozott állatoktól származik. A német Martin Häusling zöld európai parlamenti képviselő számára készített 2010 májusi jelentés ugyanis arra a következtetésre jut, hogy a klónozás káros hatást gyakorolhat az emberi egészségre. Erre utalnak az egerekkel, juhokkal és tehénekkel végzett kísérletek, melyek során különféle betegségeket és torzulásokat észleltek a májban és a központi idegrendszerben. Sőt, ezek a rendellenességek még a

klónozott állatok leszármazottaiban is kimutathatók voltak. A fogyasztók szempontjából aggodalomra adhat okot, hogy amerikai vizsgálatok tanúsága szerint a klónozott, illetve a hagyományos módon szaporított állatok tejének az összetételében is lehetnek különbségek. Mindezek ellenére egy 2010 októberi jelentés szerint a Bizottság támogatja a klónozott haszonállatok utódaitól származó hús és tej értékesítését. Mivel a Bizottság álláspontja szerint ezek az élelmiszerek alapvetően normálisnak tekinthetők, nem kell a jelölésen feltüntetni, hogy azok klónozott állatok utódaitól származnak. (World Food Regulation Review, 2010. november, 5-6. oldal)

98/10 EU: Az állati melléktermékek új szabályozása

Azok az állati eredetű anyagok minősülnek állati melléktermékeknek, amelyek nem emberi fogyasztásra szolgálnak: ide tartozik például a takarmányozásra felhasznált zsiradék és tejpor, a bőr és az irha, valamint a diagnosztikai célokra használt vér. Az 1069/2009 számú Tanácsi és Európai Parlamenti Rendelet meghatározza, hogyan kell az általuk okozott egészségügyi kockázatok alapján osztályba sorolni az állati melléktermékeket, de előírja azok gyűjtésének, szállításának, feldolgozásának, használatának és megsemmisítésének módját is. 2010 őszén az Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottságban a tagállamok új előírásokat hagytak jóvá az állati melléktermékekkel kapcsolatban, amelyek – miközben fenntartják az emberi és az állati egészség magas szintű védelmét – várhatóan enyhíteni fogják az ellenőrzési és az adminisztrációs terheket. A 2011. március 4-én életbe lépő új szabályozás többek között mentesíti az állatorvosi kontroll alól a biodízelt, a cserzett bőroket, a házi kedvencek előre csomagolt élelmiszereit és más termékeket, mivel az előállításukhoz felhasznált technológia lényegesen csökkenti a potenciális egészségügyi kockázatot. Az új előírások megkönnyítik a kutatási célú állati melléktermékek importját és hozzájárulnak a biodiverzitás megőrzéséhez is. (World Food Regulation Review, 2010. november, 6. oldal)

99/10 Egyesült Királyság: Harc az üvegház-gázok ellen

Az összes brit üvegház-gáz kibocsátásának 8%-áért a mezőgazdaság tehető felelőssé, de a jelenleg használatos számítási mód egyrészt nem tesz különbséget az eltérő termelési gyakorlatok között, másrészt figyelmen kívül hagyja azokat az új politikákat és innovációs erőfeszítéseket, amelyek éppen a kibocsátás csökkentésére irányulnak. Jim Paice mezőgazdasági államminiszter most bejelentette, hogy ezen kérdések megválaszolásához további kutatásra van szükség, amelyet a Környezetvédelmi, Élelmiszer- és Vidékfejlesztési Minisztérium (Defra) és más szervezetek 12,6 millió fonttal támogatnak. Emlékeztetett rá, hogy a brit kormány a valamikor is hatalmon levő „legzöldebb kormány” kíván lenni. (World Food Regulation Review, 2010. november, 13. oldal)

100/10 Egyesült Királyság: Új baromfi jóléti rendelkezések

Állatjóléti megfontolásokból az egész Európai Unióban tilos lesz a hagyományos „battériás” tyúkketrecek alkalmazása. Jim Paice mezőgazdasági miniszter egy beszédében ismét megerősítette a brit kormány elkötelezettségét a magas szintű állatjólét biztosítása iránt. Ennek érdekében még az európai határidő lejárta előtt a húscsirke állomány védelmében máris kidolgoztak két új rendelkezést, melyek alapján az állatsűrűség nem haladhatja meg négyzetméterenként a 39 kg-ot. A kormány tervezi továbbá a tojótyúkok csőrconkításának teljes tilalmát hosszabb távon; addig engedélyezné viszont az infravörös technológiával történő rutin csőrconkítást, ugyancsak a tyúkok jólétének biztosítására. Az előzetes becslések szerint a csőrconkolás teljes tilalma 2016-ig lesz elérhető, addig alternatív megoldásokat kell kialakítani. (World Food Regulation Review, 2010. november, 13-14. oldal)

101/10 USA: Szövetség a termékbiztonságért

Példa a köz- és a magánszféra együttműködésére (Public-Private Partnership): az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Agrármarketing Szolgálat és a Cornell Egyetem konzorciumot hozott létre azzal a céllal, hogy a javasolt jogi szabályozás kialakítása előtt helyszíni élelmiszerbiztonsági szolgáltatást nyújtson és egyéb alapvető ismereteket biztosítson a mezőgazdasági termelők és a csomagolást végzők számára. A három évre szóló Termékbiztonsági Szövetség 1,15 millió dolláros költségvetését az FDA és az USDA finanszírozza. A Cornell Egyetem már nagy tapasztalattal rendelkezik a Jó Mezőgazdasági Gyakorlatok kialakítása és népszerűsítése terén. Az FDA várhatóan 2011-ben törvényjavaslatot nyújt be a biztonságos termelésről és betakarításról, valamint a termékek csomagolásáról. A Szövetség legfőbb célja, hogy szaktanácsadással és oktatással segítse a mezőgazdasági termelők eligazodását a jelenleg ismert legjobb, a kockázatbecslésen és a tudományos eredményeken alapuló élelmiszerbiztonsági gyakorlatok, valamint a jövőben várható szabályozási követelmények között. (World Food Regulation Review, 2010. november, 14-15. oldal)

102/10 USA: Élelmiszerbiztonság a kiskereskedelemben

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) további erőfeszítéseket tart szükségesnek az élelmiszer-kiskereskedelmi egységek élelmiszerbiztonsági gyakorlatának javításában, külön hangsúlyozva a tanúsított élelmiszerbiztonsági szakemberek alkalmazásának fontosságát. A szennyezett élelmiszerektől származó betegségek megelőzése érdekében az állami és a helyi kormányzati szervek mellett az FDA szorosan együttműködik az éttermek, a kisebb boltok és más élelmiszerszolgáltató létesítmények

vezetésével. Az utóbbi tíz évben már figyelemre méltó előrehaladás történt ezen a területen, de még bőven van tere a további fejlesztéseknek. Mindezt jól elősegíti az FDA által kidolgozott Modell Élelmiszer Kódex, amely részletes kiskereskedelmi élelmiszerbiztonsági szabványokat tartalmaz és előírja az ellenőrzés módját is. (World Food Regulation Review, 2010. november, 18. oldal)

103/10 Franciaország: Gombamérgezések szezonja

Minden évben kb. ezer gombamérgezés fordul elő Franciaországban, ami komoly egészségügyi következményekkel jár: súlyos emésztési rendellenességek, veseproblémák és májkárosodás, ami akár transzplantációt is szükségessé tehet. Egyes esetekben a mérgezés halálhoz is vezethet. A fő gombagyűjtő szezon ősszel van, ezért a hatóságok minden évben figyelmeztetik a lakosságot a veszélyekre. Mindenekelőtt szakértelemre van szükség, mert egyes nagyon mérgező gombákat nehéz megkülönböztetni az ehető fajtáktól: csak friss és teljes (tő+kalap) gombát szabad szedni. Kerülendők a szennyezett területek (főutak, ipari létesítmények, személtlerakó helyek), mivel a gomba felszívhatja a szennyező anyagokat. A leszedett gombát soha nem szabad műanyag zacskóba tenni, mivel az elősegíti a rothadást. A szedéstől számított két napnál tovább még hűtőszekrényben sem szabad tárolni a gombát. Amennyiben a gomba elfogyasztása után remegés, szédülés, látási problémák vagy hányinger jelentkezik, haladéktalanul orvoshoz kell fordulni. (World Food Regulation Review, 2010. november 22. oldal)

104/10 Ausztrália/Új-Zéland: Fogyasztói konzultációs csoport

„Fogyasztói és Közegészségügyi Dialógus” néven új, magas szintű konzultatív fórumot hoztak létre, hogy ezáltal még hatékonyabbá tegyék az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) és a társadalom közötti kapcsolatokat. Az új szervezet – amely 2010. november 29-én tartotta első ülését – a fogyasztók és a közegészségügyi testületek mellett a tudományos élet képviselőit is magában foglalja. Az együttműködés kétoldalú lesz: a FSANZ mélyebben megismerheti a lakosság fogyasztói és közegészségügyi elvárásait, miáltal testre szabott, hatékony választ is adhat azokra. (World Food Regulation Review, 2010. december, 4. oldal)

105/10 Dánia: Állatjóléti Központ

Az igazságügyminiszter, valamint az élelmezési, mezőgazdasági és halászati miniszter 2010. november 18-án megnyitotta a Dán Állatjóléti Központot, amely az Állatorvosi és az Élelmiszer Adminisztráció részét képezi. Az új centrum legfontosabb feladata a hazai és a külföldi állattenyésztéssel kapcsolatos ismeretanyag gyűjtése és terjesztése. Elsődleges cél az állatjóléti

helyzet naprakész figyelemmel kísérése egész Európában, felhasználva a kutatóintézetek, az egyetemek és a hatósági ellenőrzések adatait. Az átfogó jellegű együttműködés és felmérés a mezőgazdasági ágazatok szerint történik: így például a sertésenyésztők objektív források alapján nyomon követhetik az állatjólét alakulását saját területükön. Könnyebbé válik az adatok egyeztetése, biztosítva, hogy Dánia továbbra is a világ élvonalába tartozzon az állatjólét tekintetében. Hosszabb távon a fogyasztók számára is hasznos az állatjólét helyzetéről való folyamatos tájékozódás. (World Food Regulation Review, 2010. december, 5. oldal)

106/10 EU: A fogyasztói kockázatértékelés felmérése

Az „Eurobarometer” 2010. november 17-i közleménye szerint az emberek az étkezés fogalmát inkább az élvezetekkel társítják, de ha a másik oldalt nézzük, akkor nem annyira a baktériumok, illetve egészségügyi vagy táplálkozási szempontok miatt aggódnak, hanem legtöbbször az élelmiszerek vegyi szennyeződéseitől félnek. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által elrendelt 2010 júniusi közvéleménykutatás szerint – a reprezentatív minta száma meghaladta a 26 ezer főt – a fogyasztók túlnyomó többsége megbízik a nemzeti és az európai szintű élelmiszerbiztonságért felelős intézményekben, amelyeket autentikus információforrásnak tartanak az élelmiszerekkel összefüggő lehetséges kockázatok tárgyában. Mindez alaposan megerősíti az EFSA szükségességét és ázsíóját, mivel az emberek igénylik annak tevékenységét és meg is bíznak abban. (World Food Regulation Review, 2010. december, 7-8. oldal)

107/10 EU: Az ízesítőszerbiztonsági kontrollja

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudósai úgy nyilatkoztak, hogy sikerült befejezniük az Európai Unióban használatos több mint 2000 ízesítőszer átfogó biztonsági felülvizsgálatának első szakaszát. Az illetékes panel úgy találta, hogy az ízesítőszerbiztonság legalább háromnegyed része nem ad aggodalomra okot. Mintegy 400 további esetben a panel felkérte a gyártót, hogy az értékelés befejezéséhez szolgáltatson kiegészítő adatokat. Megfigyelők kiemelik annak jelentőségét, hogy most első ízben végeztek egységes, független élelmiszerbiztonsági felmérést összeurópai szinten valamennyi, az EU-ban jelenleg felhasználható ízesítőszerre nézve. Ugyanakkor az EFSA megkezdte az új ízesítőszer engedélyezésére vonatkozó kérelmek elbírálását is, mégpedig azon új irányelvek alapján, amelyeket az összes érdekelt félrel folytatott online konzultáció és más fórumok segítségével fognak véglegesíteni. Az EFSA az ízesítőszerbiztonságáról szóló internetes adatbázis kialakításán is dolgozik. (World Food Regulation Review, 2010. december, 10. oldal)

108/10 Egyesült Királyság: Nem kockázatos a klónozás

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) független testülete, az Új Élelmiszerek és Folyamatok Tanácsadó Bizottsága – alapos vizsgálat után – kiadott egy tanulmányt, miszerint nincs semmi különbség a hagyományos módon tenyésztett, illetve a klónozott állatok által előállított hús és tej között. Az illetékes panel megalapozatlannak találta a klónozott húsook lehetséges allergén, toxikus és egyéb mellékhatásaival kapcsolatos aggodalmakat. Ez a megállapítás megnyithatja az utat a klónozott marhahús és tehéntej széleskörű értékesítése előtt. Az FSA emlékeztetett rá, hogy az Egyesült Államokban már enyhítették a klónozott húrra vonatkozó önkéntes tilalmat, ezáltal az import révén Angliában is nagy mennyiségben léphetnek be az ilyen termékek az élelmiszerláncba. Várható, hogy a közeljövőben egyre több brit farmer nyújt be kérvényt a klónozott termékek forgalmazására. Az állatvédők máris jelezték, hogy tovább folytatják a klónozási eljárással szembeni kampányukat. (World Food Regulation Review, 2010. december, 15-16. oldal)

109/10 Egyesült Királyság: Új jelölési kódex

A származási ország jelölésére vonatkozó új kódex alapelveit – hosszú és alapos egyeztetések után – maguk az élelmiszeripari szervezetek állapították meg azzal a céllal, hogy „egységesítsék és megerősítsék” az előállítók által nyújtott információt saját hús- és tejtermékeik származási helyéről. A legjobb gyakorlatok ágazati szintű elterjesztésével a gyengébb vállalatok teljesítménye is számottevően javul majd nem csak a minőség, hanem a származási információ konzisztenciája terén is, ami alapjaiban megerősíti a fogyasztói bizalmat. A hat legnagyobb brit élelmiszeripari szövetség máris elkötelezte magát az új kódex alapelvei mellett; Jim Paice mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter pedig annak a reményének adott hangot, hogy a britek lesznek a legjobban tájékoztatott fogyasztók egész Európában. (World Food Regulation Review, 2010. december, 16-17. oldal)

110/10 USA: Koffein és alkohol

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2010. november 17-én arra figyelmeztetett négy vállalatot, hogy a malátás szeszes italaikhoz hozzáadott koffein nem minősül biztonságos élelmiszeradaléknak és a vonatkozó Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény (FFDCA) alapján termékeik elkobzásra kerülhetnek, ha nem hagynak fel a kifogásolható gyakorlattal. Ezt a kijelentést nagyon komoly tudományos kutatómunka és konzultáció előzte meg a koffein és az alkohol együttes fogyasztásáról. Meggyőző bizonyítékot találtak arra, hogy az ilyen kombináció közegészségügyi szempontból aggodalomra adhat okot. Az egyidejűleg alkohollal és koffeinnel dúsított termékek fogyasztása kockázatos

magatartásformákhoz, sőt akár életveszélyes helyzetekhez is vezethet. A koffein ugyanis elfedhet olyan egyéni érzékeléseket, amelyek alapján az emberek kontrollálhatják saját italmámoruk (részegségük) fokát. Pozitív fejlemény, hogy az egyik gyártó már jelezte: a jövőben tartózkodni fog italtermékei koffeinnel vagy más ajzószerral (stimulánsal) való dúsításától. (World Food Regulation Review, 2010. december, 18. oldal)

111/10 Egyesült Királyság: Szigorúbb élelmiszerbiztonság

Az ötéves Mason Jones E.coli fertőzés miatt vesztette életét 2005-ben Dél-Wales tartományban. Akkor összesen 160 ember betegedett meg és a John Tudor & Son cég vezetőjét egyévi börtönre ítélték, mert maga is beismerte bűnösségét, miszerint hét alkalommal E. coli O157-el szennyezett húst szállított iskolák részére. Az eset kapcsán a halottkém a hivatalos szemle alkalmával javaslatot tett az élelmiszerhigiéniai törvényi előírások szigorúbb betartására. Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) kedvezően fogadta az ajánlásokat, hangsúlyozva, hogy tanultak a kisfiú halálából. Útmutatókat adtak ki a helyi hatóságok számára, megkövetelve, hogy minden, az élelmiszerekkel kapcsolatos művelet során – beleértve a szaktanácsadást és a hatósági ellenőrzést is – maradéktalanul tartsák be a jogszabályokat. Rövidesen társadalmi szintű konzultáció kezdődik az élelmiszervállalkozásokra vonatkozó hivatalos értesítés kiadásáról, ami alapján a hatósági szakemberek haladéktalanul betilthatnak minden, az emberi egészségre nézve jelentős kockázatot hordozó tevékenységet. A művelet újratekzdése ilyen esetben csak akkor lehetséges, ha a kockázatot sikerült megfelelő intézkedésekkel csökkenteni. (World Food Regulation Review, 2010. december 22. oldal)

112/10 Egyesült Államok: Termékvisszahívás

Az Állami Egészségügyi Szolgálat texasi tagozata (DSHS) 2010. október 20-án elrendelte, hogy egy San Antonio-i friss termékeket előállító vállalat azonnal szüntesse be az élelmiszerfeldolgozást és hívja vissza valamennyi, az utóbbi 9 hónapban kiszállított termékét. Az utasítás kiadására azt követően került sor, hogy az üzemből származó aprított zellerben a laboratóriumi vizsgálat *Listeria monocytogenes* jelenlétét mutatta ki. Ez a kórokozó komoly fenyegetést jelent az emberi egészségre és életre nézve, különösen a csökkent immunaktivitású személyeknél. Az utóbbi hónapokban 10 fertőzés fordult elő a környéken, amelyek közül 5 halállal végződött. Az említett 10 előfordulás közül 6 esetben mutattak ki közvetlen kapcsolatot a betegség és az adott üzemben termelt vágott zeller között. A visszahívott friss terméket lezárt csomagolásban többnyire nagyfogyasztók (éttermek, kórházak, iskolák) részére szállították ki, de valószínűleg nem került belőle az üzletek polcaira. (World Food Regulation Review, 2010. december 22. oldal)

1/11 Ausztrália: Új módszerek az állatjólét számszerűsítésére

A Nemzetközösségi Tudományos és Ipari Kutató Szervezet (CSIRO) – az állatvédelem jegyében – új módszereket kíván kifejleszteni annak mérésére, hogyan érzik magukat az állatok. A stressz csökkentése mellett azt is célként jelölték meg, hogy az állatjólét javításával egyidejűleg fokozódjék a termelékenység is. Az ausztrál tudatos fogyasztók egyre jobban érdeklődnek az állatok jóléte iránt és folyamatosan növekszik a kereslet az 'állatbarát' termékek iránt. Teljesen új kezdeményezés az állatok emóciójának számszerű értékelése a gazdasági környezetben. A jelenleg használatos módszerek inkább a stressz biológiai indikátorait mérik, például a vér vizsgálatával következtetni lehet az állatok fiziológiájában vagy immunrendszerében bekövetkezett változásokra. Hasonlóan azonban az állati viselkedésmódok megfigyeléséhez, az említett biológiai módszerek is csak korlátozott következtetések levonására alkalmasak az állatok emócióit illetően. A kutatók azt várják az újszerű megközelítéstől, hogy nagyobb betekintést nyernek az 'állati elme' működésébe. (World Food Regulation Review, 2011 január, 3. oldal)

2/11 Cseh Köztársaság: Megtévesztő ételcímke jelölések

A Cseh Mezőgazdasági és Élelmiszer Ellenőrző Hatóság (CAFIA) az ételbiztonság mellett nagy figyelmet fordít a jelölésekre is, mindenek előtt a vevők félretájékoztatásának megelőzésére. A fogyasztók gazdasági érdekeinek védelmén túlmenően a hatóság fokozottan védeni kívánja a jogkövető magatartást tanúsító ételipari vállalkozók érdekeit is, hogy termékeik ne szenvedjenek hátrányt a piacon. A legutóbbi laboratóriumi elemzések foszfátok és citromsav adalékanyag jelenlétét mutatták ki ételcímke-szerekben, amelyek ugyan törvényesen használható adalékok, de a gyártók „elfelejtették” feltüntetni azok nevét a címkén. A következmény a termékek visszahívása lett. (World Food Regulation Review, 2011 január, 5. oldal)

3/11 EU: Méhpusztulás

Az elmúlt években a világ számos országában megfigyelték a mézelő méhek nagyarányú pusztulását. Egyelőre még keveset tudunk a méhek betegségeiről és azok okozóiról (baktériumok, vírusok, paraziták). Méhpusztulást okozhatnak azonban olyan környezeti tényezők is, mint a peszticidek helytelen használata, az éghajlatváltozás vagy a természetes élőhely elvesztése. Az Európai Bizottság 2010. december 6-án speciális intézkedéseket hirdetett meg a méhállomány drasztikus fogyának megállítására: 1.) EU referencia laboratórium kijelölése Franciaországban; 2.) a mortalitási arány számszerű becslése; 3.) a méhekre vonatkozó jogi szabályozás felülvizsgálata; 4.) útmutatók és irányelvek az eddig kevésbé vizsgált témák tanulmányozásához; 5.) szaktanfolyamok a méhbetegségekről a tagállamok illetékes tisztviselői számára; 6.) állatgyógyászati szerek biztonságos használata; 7.) a biodiverzitás védelme; 8.) 2011-13 között 25%-al magasabb

pénzügyi hozzájárulás a nemzeti méhészeti programokhoz. (World Food Regulation Review, 2011 január, 5-6. oldal)

4/11 EU: Vita az egészségügyi állításokról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) értekezletet hívott össze az ipar, a tudományos élet, a tagállamok és a Bizottság részvételével a bélműködésre és az immunfunkciókra vonatkozó egészségügyi jelölések megalapozottságának biztosítására. A napirend a következő két kérdés megválaszolását tűzte ki célul: mely hatások tekinthetők valóban előnyösnek az emberi egészség szempontjából; és mely tudományos tanulmányok, illetve mérési eredmények használhatók az egészségügyi állítások megalapozására. A megbeszélések során nyilvánvalóvá vált, hogy a szakemberek véleménye sok területen megegyezik, többek között a jó bélműködés paramétereiről (pl. rendszeresség) vagy a bélfertőzések elkerüléséről. Ami viszont az immunitás, illetve a bélbaktériumok egészségügyi hatásainak jelölését illeti, élénk eszmecsere bontakozott ki az előnyök demonstrálásának lehetséges módjairól. (World Food Regulation Review, 2011 január, 6-7. oldal)

5/11 Egyesült Királyság: Önpusztító méhgyilkosok

A vérszívó Varroa világszerte a legnagyobb gyilkosa a mézelő méheknek annál is inkább, mivel rezisztens a gyógyszeres kezelésekre. Különös veszélyt jelent a méhállományokra télen, amikor a legyengült kolóniákban nincs elég méh ahhoz, hogy összebújva elég meleget tartsanak maguk között. Most az Aberdeen Egyetem és más kutató intézetek munkatársai egy környezetbarát és a méhekre veszélytelen megoldást találtak: eszerint 5-10 éven belül kifejleszthetnek olyan vegyszermentes genetikai anyagot, amely – blokkolva a parazita saját génjeit – önpusztítóvá teszi azt. Az RNS interferenciát kiváltó anyag a méhek táplálékával együtt könnyen bejuttatható a kaptárakba, ahol a méhek továbbadják azt a kicsinyeiknek, amelyekben a Varroa meglapul. (World Food Regulation Review, 2011 január, 10-11. oldal)

6/11 Egyesült Királyság: Mentesség az allergén jelölés alól

A 2009. november 20-án hatályba lépett élelmiszerjelölési rendeletek honosítják a 415/2009 (EC) számú Bizottsági Rendelet előírásait. A korábbi brit rendelkezések értelmében néhány, a borban használt allergén hatású anyag (pl. tojás albumin és tej kazein) 2010 végéig időszakos mentességet kapott az allergének jelölésére vonatkozó követelmények alól. A Bizottság most hozzájárult ahhoz, hogy ezt a mentességet további 18 hónappal, 2012. június 30-ig meghosszabbítsák. A boripar arra kívánja felhasználni ezt az időt, hogy tudományos alátámasztást gyűjtsön a mentesség örök időkre való megadásának kérelmezéséhez. (World Food Regulation Review, 2011 január, 11. oldal)