

Eredményes volt a CCMAS nemzetközi konferencia

A CCMAS konferencián nem szavazással, hanem konszenzusos alapon hozták a döntéseket, ezért is különösen fontos, hogy a tanácskozás ennyi eredményt hozott – mondta el Szigeti Tamás, a WESSLING Hungary Kft. független laboratórium üzletfejlesztési és értékesítési igazgatója, aki a Codex Alimentarius Análitikai és Mintavételi Módszerek Bizottságának (CCMAS) 36. ülésén a Magyar Munkacsoportjának elnökeként a NÉBIH közreműködésével immár hatodik éve fogalmazza meg a rendezvény magyar résztvevőinek véleményét. Az idén minden napirendi pontban konszenzus született!

Az ülés legfontosabb eredménye, hogy véglegesítették azt a dokumentumot, amely a módszerek nemzetközi kereskedelmi alkalmazásának alapelveiről ad iránymutatást. Ennek célja, hogy segítse az elvek könnyebb és egységesebb értelmezését a világ minden részén. A Nébih szerint az elkészült dokumentum hiánypótló a szakmában, mivel a mintavételi és analitikai bizonytalanság és hiba fogalmait is tisztázza más, a nemzetközi kereskedelmi kapcsolatokban nélkülözhetetlen alapfogalmak mellett.

A CCMAS továbbá idén is számos termékszabványban előterjesztett módszert értékelt és hagyott jóvá, valamint a szakértők megerősítették a tengeri biotoxinok meghatározására szolgáló módszer korábbi értékelését.

„A 2015. február 21-27. között tartott eseményen 53 ország és 13 szervezet 153 delegáltja vett részt. A rendezvény azért is fontos, mert a távoli földrészekről érkezők is megismerhetik a magyar kultúrát, gasztronómiát és a szakmai rátermettséget” – mondta el Szigeti Tamás.

A Codex Alimentarius Főbizottság

Az élelmiszerek legfontosabb összetevőit, illetve idegen anyag tartalmának maximálisan elfogadható szintjét szabályzó nemzetközi szabványok, irányelvek és útmutatók kidolgozására az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Világszervezete (Food and Agriculture Organization, közismert rövidítéssel a FAO) és az Egészségügyi Világszervezete (World Health Organization, WHO) 1963-ban hozta létre a Codex Alimentarius Főbizottságot (CAC) – tájékoztat az MTI. A CAC által kidolgozott különféle dokumentumok összessége a Codex. Ezek a dokumentumok minden regionális (pl. az EU) és nemzeti (a magyar is) élelmiszer-szabályozás alapjául szolgálnak, így a Codex a világ élelmiszer-szabályozásának összefogó központjává vált.

A CAC szabványai és egyéb dokumentumai a nemzeti szabályzásban nem kötelező érvényűek, de referenciaként szolgálnak vitás esetekben az élelmiszer-higiéniai és -biztonsági kérdésekben a Világkereskedelmi Egyezmény keretében létrehozott Egészségügyi és Növény-egészségügyi Egyezmény (SPS Agreement) alapján.

Magyarország 1963 óta aktív résztvevője a munkának, és a magyar élelmiszerjogba fokozatosan beépítették a Codex dokumentumok előírásait. A Codex 1972-ben Magyarországra bízta az egyik szakbizottság, az Análitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság titkárságát és a bizottság üléseinek a megrendezését. Ennek megszervezésében vesz részt immár hatodik éve – egyetlen független laboratóriumként – a WESSLING Hungary Kft.

Az élelmiszerkémia biztonságos megítélése

A NÉBIH ÉKI és a WESSLING Hungary Kft. szervezte meg az „Élelmiszerek kémiai biztonságának megítélése” című szakmai munkaértekezletet a FAO/WHO CCMAS (Codex Committee Measurement, Analysis and Sampling - Codex Alimentarius Mintavételi és Análitikai Szakbizottság) 36. üléséhez kapcsolódóan 2015. február 26-án 10 órától, a Thermal Hotel Aquincumban A rendezvény célja hangsúlyozni és megvitatni a megbízható és pontos analitikai vizsgálati eredmények és néhány további szempont jelentőségét az élelmiszerek biztonságának helyes megítélésében.

A tanácskozás előadói a többi között végigjárták a minőségbiztonság, a minőség-ellenőrzés, az élelmiszerbiztonság, a nyomom követhetőség, visszavezethetőség a gyakorlati és elméleti szinten végzett mérések témaköreit.

Yukiko Yamada, a japán mezőgazdasági, erdészeti és halászati minisztérium képviselője arról beszélt, hogy számtalan vizsgálá-

tokat végeznek takarmány-alapanyagokból (köztük nagyon sok import termékből). Kiemelte a visszavezethetőség fontosságát, és két fontos szennyezettség-típusra hívta fel a figyelmet: az egyik a jól ismert peszticid, illetve állatgyógyyszer rezidum, amelyek inkább hanyagságból kerülnek az élelmiszerekbe, a másik pedig a potenciális terrorizmus, amelynek során szándékosan juttatják a szennyezőanyagokat az élelmiszerekbe.

Prof. Dr. Ambrus Árpád tudományos tanácsadó elmondta, hogy a gyümölcsök, zöldségek és egyéb termények laboratóriumi vizsgálatok és minősítések során nagyon sok függ a mérési bizonytalanságtól. Az Európai Unió az elmúlt időszakban elsősorban a hatósági ellenőrzéssel foglalkozott, éppen ezért elérkezett az idő, hogy a termelőket is segítsük a megfelelő termékeket forgalomba hozatalában. Az Ambrus Árpád és munkatársai által kidolgozott és az Élelmiszervizsgálati Közlemények című tudományos lapban ismertetett módszer lényege, hogy a mintavételi körülmények ismeretében megadja a valószínűségét annak, hogy egy ugyanilyen módon vett másik minta vizsgálati eredményei mennyiben különbözhetnek az eredeti eredményétől, feltételezve természetesen, hogy mindkét vizsgálatot a legnagyobb körültekintéssel hajtották végre. Ez a módszer a gyakorlatban arra használható, hogy a forgalmazó és a felvásárló birtokában legyen annak az információnak, milyen valószínűséggel tudja megfelelő minősítéssel eladni a termékét!

Szigeti Tamás előadásában a WESSLING Hungary Kft. bemutatása mellett a minőségbiztonságról, a mérési bizonytalanságról, a validált módszerekről, a laboratóriumunk által végzett QualcoDuna jártassági vizsgálatokról, illetve a minőségellenőrzésről beszélt. Shewhartot idézve elmondta, hogy a gyártás minden területén olyan statisztikai eszközök alkalmazásával (is) lehet értelmezni az eltéréseket, mint a mintavétel vagy a valószínűségelmélet. Ugy ellenőrizhetjük legjobban a munkafolyamatot, ha meghatározzuk mikor kell egy folyamatot hagyni, hogy az a maga útján menjen, és mikor kell beavatkoznunk. A párhuzamos mérésekre vonatkozó kérdésre válaszul elmondta, hogy a laboratórium egy mintából számos párhuzamos mérést elvégez, amelyekből egy mérési eredmény születik.

A norvég Hilde Nori, a Nemzeti Állatorvosi Intézet képviseletében a validáció sokszínűségére és fontosságára hívta fel a vizsgálat laboratóriumok figyelmét. Mészáros László (NÉBIH) az EFSA FoodEX2 rendszerét elemezte, Józwiak Ákos (NÉBIH) pedig a Termőföldtől az asztalig elnevezésű magyarországi élelmiszer-biztonsági kampány elemeit mutatta be.

Romlott a technológiai fegyelem a vendéglátásban

Az élelmiszerlánc biztonsága az emberek egészsége és az ország gazdasága szempontjából is kiemelten fontos – hangsúlyozta Zsigó Róbert, élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár a Budapesti Gazdasági Főiskola és a Wessling Hungary Kft. közös, március 4-i élelmiszer-biztonsági konferenciáján. A szakmai eseményen a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) munkatársai kiemelték, az utóbbi években emelkedett a szennyezett élelmiszerek aránya, a vendéglátásban pedig romlott a technológiai fegyelem, és nagy arányban találtak fertőző kézfertőtlenítő-szereket is.

Az élelmiszerlánc-biztonságnak az emberek egészsége, a gazdaság és az egész társadalom szempontjából is óriási a jelentősége – mondta Zsigó Róbert, Az élelmiszer-biztonság aktuális kérdései – mikrobiológiai élelmiszerbiztonság címmel rendezett szakmai tanácskozáson. A Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kara és a független laboratóriumokat működtető WESSLING Hungary Kft. közös, március 4-i konferenciája a szakma képviselői, az élelmiszerbiztonsági kutatókkal, az ellenőrzéssel foglalkozó szakértők, a jogszabályalkotók, a hatóság, a közétkeztetésben, vendéglátásban aktív vállalkozók és a jövő szakemberei, a hallgatók számára biztosított lehetőséget a helyzetértékelésre. A szakmai eseményen az államtitkár hangsúlyozta: a tíz évre tervezett Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia küldetése az élelmiszerbiztonság javítása, a veszélyek azonosítása és azok kockázatának minimalizálása, amelyeken belül különösen fontos a mikrobiológiai kockázatok elhárítása.

Zoltai Anna (NÉBIH ÉTbI, Vendéglátás- és Étkeztetés Felügyeleti Osztály) az élelmiszer eredetű megbetegedések hazai tapasztalatait összegezve elmondta, a bejelentett és nyilvántartott események száma ugyan csökkent a tavalyi év során, ám a megbetegedések aránya és súlya növekedett. Az esetek döntő többsége a közétkeztetésben, kisebb hányaduk a vendéglátásban következett

The international conference of CCMAS was a success

On the conference of CCMAS the decisions prepared not by vote, but on a consensus basis, so it is particularly important that the conference had so many outcomes - said Tamás Szigeti, the Business Development and Sales Manager of WESSLING Hungary Kft., independent laboratory, who organized the work of the Hungarian participants with the co-operation of the NÉBIH, as the President of the Hungarian working group for six years now, at the 36th session of the Codex Alimentarius Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS). This year, there was an agreement on every item in the agenda!

The most important consequence of the meeting was the document endorsing, which provide guidance on the application of altered method principles at international trade. Its purpose is to assist and facilitate a more uniform interpretation of the principles in all parts of the world. The concluded document is essential in the business - according to the NÉBIH, as since it clarifies the concepts of sampling and analytical uncertainty, and measurement errors along with the accurate definition of the most critical basic concepts in the international trade.

CCMAS also evaluated and approved plentiful methods on this year which were presented as product standards; moreover the experts confirmed the previous assessment method for the determination of marine biotoxins.

"On the event, held at 21 to 27 February 2015, there were 253 delegated participants from 53 countries and 13 organizations. The event is also important because the arrivals from distant continents can learn something about the Hungarian culture, gastronomy and professional talent" - said Tamás Szigeti.

The main commission of Codex Alimentarius

The Food and Agriculture Organization (or as we know according to the well-known acronym, the FAO) and the World Health Organization (WHO) established the Codex Alimentarius Committee (CAC) at 1963 for the purpose to develop guidelines and international standards for the determination of the most important components of the food, and the maximum acceptable level of foreign substances - according to the inform of MTI. The Codex consists of all kinds of documents developed by the CAC. These documents are served as a base of food regulation on regional (eg. in the EU) and on national level also (like in Hungary); the Codex has become the joint epicenter of the food regulations of the world.

The CAC standards and other documents are not obligatory on national level, but serve as a reference at confrontational cases about food hygiene and food safety issues on the basis of Sanitary and Phytosanitary Agreement (SPS Agreement) established under the World Trade Agreement.

Since 1963, Hungary is an active participant in the work, and the Hungarian food law progressively incorporated the provisions of the Codex documents. In 1972, the Codex entrusted Hungary to lead the secretary of the Methods of Analysis and Sampling Committee and to organize the meetings of this Committee. The WESSLING Hungary Kft. has been involved in the organization for six years now - as the only independent laboratory on this field.

The safety assessment of food chemistry

The NÉBIH ÉKI and WESSLING Hungary Ltd. organized an expert workshop on "Assessing the chemical safety of food" joined with the 36th meeting of FAO / WHO CCMAS (Codex Alimentarius Measurement, Analysis and Sampling - Codex Alimentarius Committee) held at February 26, 2015, and started at 10 o'clock, at the Thermal Hotel Aquincum. The event aimed to discuss and emphasize the importance of reliable and accurate analytical results and some other aspects of the accurate food safety assessment.

The lecturers of the meeting went through on the topics of quality safety and quality control, food safety, traceability, and analytical measurements matters were carried out in practical and theoretical level.

Yukiko Yamada, representative of the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries spoke about a huge number of

studies which were carried out on feed materials (including imported products). She highlighted the importance of traceability and underlined two important types of contaminations for the attention of experts: one of them was the well-known pesticide and veterinary drug residues which contaminated the food by careless processes, and a second was the terrorism where the food poisoned intentionally.

Dr. Árpád Ambrus, scientific adviser said that, during the laboratory tests and qualification processes of fruits, vegetables and other crops - a lot of depends on the measurement uncertainty. In the past, the European Union primarily dealt with authorized inspections for control purposes, why now is the time to change this aspect a little, and to give more support to the manufacturers to produce the right foodstuffs for the market. Developed by Árpád Ambrus and his coworkers a study was presented, which was also published in the scientific Journal of Food Investigations; it described a method which gives the probability of the differences which can occur between test results on the basis of sampling - assuming of course, that both tests were the same and the utmost care has been implemented in both cases. This method can be used in practice, the vendor and the purchaser must be in possession of this probability information to sell their products with appropriate qualification!

In the presentation of Tamás Szigeti, beside the introduction of WESSLING Hungary Kft., He talked about the quality safety, measurement uncertainty, validation of methods, about the QualcoDuna proficiency tests carried out by our laboratory, and about the general quality control. With a quote from Shewhart, He said that, in all areas of production, the differences can be interpreted with the application of statistical tools (also) like as the sampling or the probability theory. It is best to determine the point when it is proper to leave a process to go its own way, and when to intervene in it. When He was asked about the parallel measurements in his response, He said that, the laboratory making many parallel measurements from a single sample which generating a single measurement result.

The Norwegian Hilde Nori, the representative of the National Veterinary Institute, drew the attention into the diversity and importance of validation processes in the testing laboratories. László Mészáros (NÉBIH) presented the EFSA FoodEX2 system and Ákos Józwiak (NÉBIH) introduced the innovative elements of the "from farm to our table" food safety campaign in Hungary.

The technological discipline impaired in the hospitality industry

The safety of the food chain is important in the light of human health and also in relation of national economy - was highlighted by Róbert Zsigó, who is the Secretary of State responsible for food chain control, at the Food Safety Conference organized by Budapest Business School jointly with the Wessling Hungary Ltd., dated at March 4. During the event, the experts of National Food Chain Safety Office (NÉBIH) underlined that, in recent years the proportion of contaminated foods has an increasing trend, the technological discipline impaired in the hospitality industry, for example they found a lot of infectious hand washing agents during the inspections.

The safety of the food chain has huge and significant impact on the human health, and on the economy, or on the whole society - said Robert Zsigó, on the "Current issues in food safety - microbiological food safety" expert meeting. The Faculty of Commercial Catering and Tourism at the Budapest Business School and the independent WESSLING Hungary Kft. jointly organized a common conference at 4 March, to give an opportunity for situation assessment for the industry representatives, food safety experts, research-, monitoring specialists, regulators, persons from public authorities and public caterings, hospitality active entrepreneurs and for the professionals in the future. On the expert event, the Secretary of the State emphasized that the goal of the proposed ten-year Food Chain Safety Strategy is to enhance the food safety and the hazard identification, minimize the current perceptible risks, which is especially important in the case of microbiological threats.

Anna Zoltai (NÉBIH ÉTBI, Hospitality and Catering Supervision Department) summarized the experience of domestic food borne outbreaks; she said that the reported and recorded number of incidents has decreased over the last year, but the proportion and

be. (A háztartási megbetegedések az ANTSZ hatáskörébe tartoznak.) A megbetegedések felét készételek, másik felüket pedig nagyjából egyenlő eloszlásban a vörös, illetve a baromfi húсок, valamint a tojás okozták. Az események hátterében általában halmozott mulasztás áll, igaz, ezeket egyre hatékonyabban derítik fel. Emelkedik a szennyezett élelmiszerek aránya, amiben sajnos fontos szerepet játszik a vendéglátás (ezen a területen romlott a technológiai fejelem), illetve a kistermelői élelmiszerek.

Szinte mindenhol kifogásolható a fertőtlenítőszeres hatékonysága – emelte ki *Németh Zsuzsanna*, a NÉBIH kutatását ismertető. Az elmúlt 5 évet tekintve a kereskedelmi forgalomból származó és az élelmiszeriparban alkalmazott fertőtlenítőszeresek alig 10%-ának kielégítő a mikrobiológiai hatékonysága – derült ki az Élelmiszer-vizsgálati Közlemények című tudományos szaklapban is publikált kutatásból. A fertőtlenítőszeres baktericid és fungicid (baktérium- és gombaölő) tulajdonságai mindössze 80-85 százalékban feleltek meg az előírásoknak, ennek következtében pedig a helytelenül gyártott, hígított és tárolt szerek mikroflórával szennyeződhetnek.

Lugasi Andrea (BGF KVIK Vendéglátás Intézeti Tanszék) a BGF KVIK legújabb, a modern és a hagyományos konyhatechnológiai eljárásoknak az élelmiszerek eltarthatóságára és a főzés-sütés során történt kémiai változásokra gyakorolt hatását vizsgáló kutatását ismertette, amelyre a BGF által elnyert Alkalmazott Tudományok Főiskolája címmel járó EMMI kiválósági támogatás biztosította a lehetőséget. *Lugasi Andrea* elmondta, a konfitálás, a sous-vide technológia vagy az egyszerű roston sütés ugyan nagy valószínűséggel csökkenti húсокban a mikroorganizmusok számát, de az oxidációs folyamatok alakulását tekintve az eredmények már nem egyértelműek, így a hazai vendéglátó-gyakorlatban gyakran alkalmazott alacsony hőmérsékletű kezelési technológiákat illetően a tanszék folytatja a vizsgálatokat.

Martin Andrea (WESSLING Hungary Kft.) arra hívta fel a figyelmet, hogy a megelőzés érdekében számos lehetőség áll a vendéglátósok rendelkezésére a rendszeres alapanyag-vizsgálatoktól, a munkaközi ellenőrzésektől, a minőség-megőrzési, időtárolási kísérleteken és az időszakos higiéniai, mikrobiológiai ellenőrzéseken át a minőségirányítási rendszerek működtetéséig. A WESSLING Top Hygiene elnevezésű rendszere például komplex megoldást kínál erre a problémára (jogsabályi megfelelés, ellenőrzési terv, laboratóriumi vizsgálatok, auditok).

Szeitzné Szabó Mária (NÉBIH- Élelmiszerbiztonsági Kockázattertelési Igazgatóság) *Élelmiszer-eredetű megbetegedések nemzetközi kitekintésben* című előadásában elmondta, hogy az élelmiszerekkel a szervezetbe kerülő ártalmas anyagok több mint 200 betegséget okozhatnak, és még a fejlett országok lakosságának is a 30 százaléka érintett. Az Európai Unióban a görcsös hasmenést, lázat és esetenként súlyos szövődeményeket okozó campylobakteriózis vezet (az EU-ban 214 ezer, nálunk 7 ezer esetet regisztráltak) a szalmonellózis előtt, amely csökkenő tendenciát mutat. További fontos élelmiszer-eredetű megbetegedéseket okoz még a yersiniózis, a liszterózis, a verotoxikus *Escherichia Coli* és a paraziták. Az élelmiszer-eredetű járványokat a tojás, a készételek, a hal termékek, a sertéshús, a rákok, kagylók okozták, ezek előfordulása döntő többségben a háztartásokban, az éttermekben, óvodákban, iskolákban és az üzemi konyhákban volt jellemző.

Mohácsiné Farkas Csilla (Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar, Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék) a nyers zöldségek és gyümölcsök által okozott élelmiszer eredetű megbetegedések növekedésének megállítására ajánlott egy több évtizede bevált módszert: a kisdózisú, ionizáló sugárkezelést, amelynek eredményeképpen a mikrobiológiai biztonság és az eltarthatósági idő egyaránt növekszik. A vizsgálatok során a piacról beszerzett friss, szeletelt, hámozott zöldségeket sugároztak be, és a mikrobaszám a határérték alatt maradt. Az eljárást immár évtizedek óta vizsgálják, annak semmilyen egészségkárosító hatása nincsen.

A konferencia résztvevői hangsúlyozták: Magyarországon jó az élelmiszer-biztonság, de sok területen igen hatékonyan kell fellépni, és nagy szükség van a rendszeres hatósági ellenőrzésre, valamint a laboratóriumi vizsgálatokra is.

Innovációval megtörhető a lemaradás!

Az innovatív, hatékony, fejlett technológiát alkalmazó élelmiszeripari vállalkozások láthatják el a lakosságot egészséges, kiváló minőségű hazai élelmiszerekkel, ezért a kormány mintegy 300 milliárd forint uniós forrást tervez az ágazat fejlesztésé-

re fordítani a következő években - mondta el *Zsigó Róbert*, a Földművelésügyi Minisztérium (FM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára március 5-én Budapesten, az Innovatív Élelmiszerlánc Konferencián

A Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karán rendezett tanácskozáson *Zsigó Róbert* hangsúlyozta: a magyar élelmiszeripari vállalkozások az elmúlt 25 évben összesen nem jutottak annyi fejlesztési forráshoz, mint amennyi a tervek szerint 2020-ig rendelkezésükre áll majd.

Az államtitkár elmondta: a hamarosan a kormány elé kerülő Élelmiszeripari Fejlesztési Stratégia célkitűzései között szerepel az élelmiszeripari vállalkozások stabil finanszírozási és gazdálkodási feltételeinek biztosítása, az innováció ösztönzése, az élelmiszeriparban dolgozók tudásának korszerűsítése. Ezzel megvalósítható a biztonságos élelmiszerellátás Magyarországon – adta hírt a Magyar Távirati Iroda.

Az államtitkár a fórumon tájékoztatót arról, hogy a stratégia elfogadása után az élelmiszeripar fejlesztését szolgáló uniós forrásból 200 milliárd forintot a Miniszterelnökség Agrár-vidékfejlesztésért Felelős Államtitkársága által kezelt vidékfejlesztési program, 100 milliárd forintot pedig a Nemzetgazdasági Minisztérium (NGM) által felügyelt Gazdaságfejlesztési és Innovációs Operatív Program (GINOP) biztosít. *Zsigó Róbert* arról is tájékoztatót, hogy a fejlesztések eredményeként a remélt munkahelybővülésen túl szeretnék elérni, hogy a magyar élelmiszeripar jövedelmezősége a mostani nulla körüli szintről 4-5 százalékra növekedjen, a belföldi értékesítés 7-10 százalékkal, az export pedig 30-40 százalékkal emelkedjen.

A Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Kara nem csak a jelenkor kihívásaihoz illeszkedő képzéseivel és tréningjeivel, hanem kutatásaival is arra törekszik, hogy elősegítse a hazai vállalkozások versenyképességét. A rendezvény célcsoportját elsősorban azok a hazai élelmiszeripari vállalkozások jelentették, amelyek saját forrásaik mellett a közeljövőben megnyíló európai uniós fejlesztési forrásokra is támaszkodhatnak termék- és technológiafejlesztésük kapcsán. A szakmai program érintette az ágazat stratégiai kérdéseit, a közeljövőben megnyíló fejlesztési programokat és forrásokat, az élelmiszeripari vállalkozások és a hazai egyetemek együttműködésében rejlő lehetőségeket is.

Hungalimenteria tizedik alkalommal! – Mindannyian fogyasztók vagyunk

HUNGALIMENTARIA 2015

„Laboratóriumok a kockázatkezelés szolgálatában” – mottóval és *Zsigó Róbert* a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára fővédnökségével immár 10. alkalommal rendezte meg a Hungalimenteria tudományos konferenciát és szakmai kiállítást a Nemzeti Élelmiszerlánc-Biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a WESSLING Hungary Kft.



the severity of morbidity increased. The vast majority of the cases happened in public canteens and smaller proportion occurred in the hospitality sector. (The household diseases were involved in the ANTSZ competence) Half of the diseases originated from prepared foods, another half of them - roughly equal proportion - originated from red and poultry meat and from eggs. In the background usually there are cumulative failures, although these are identified more effectively lately. The number of the contaminated foods is increasing, where, unfortunately, the restaurants are playing an important and unpleasant role (the discipline impaired in this sector) beside some small food producers.

The effectiveness of disinfectants objectionable, almost everywhere - were pointed out by *Zsuzsanna Németh*, while she described the research of NÉBIH. Over the past five years less than 10% of the commercial disinfectants used in the food industry and the market have satisfactory microbiological effectiveness - turned out from a study, which were also published in the scientific Journal of Food Investigations. The properties of the bactericidal and fungicidal disinfectant (antibacterial and antifungal) only meet with the 80-85 percent of the standards, and therefore the contaminated, improperly manufactured, stored or diluted products can be easily infected by different microflora.

Andrea Lugasi (BGF KVIK Hospitality Department) presented the new research of BGF KVIK about the effect of modern and traditional technological steps in the kitchens on the shelf life of foods, and about the chemical changes occurring throughout the cooking/baking, which research work was supported by an excellence grant of EMMI, won by BGF with a title of: Applied Science Collage. Andrea Lugasi said that, the confit and the sous-vide technology or the simple grilling probably can reduce the number of micro-organisms in meat, but when the oxidation processes are investigated, the results are not that clarify, so the low temperature treating of meats, which is often used in the domestic hospitality practice are under investigation by the department will.

Andrea Martin (WESSLING Hungary Kft.) has called the attention on the huge number of options which are available for the restaurants to prevent the food safety problems: the regular raw material investigations, the cross-checks in different workflows, the quality and shelf life time experiments, the periodic hygiene, the microbiological control and the quality management systems were mentioned and introduced. For example, the system of the WESSLING Top Hygiene offers a complete solution to this problem (regulatory compliance, audit plan, laboratory tests, and audits).

Mária Szabó, Szeitzné (Directorate of the Food Safety Risk Assessment, NÉBIH) said in her presentation which called "Food-borne illnesses through international outlook" that, the harmful substances in food can cause more than 200 diseases and even in the developed countries, more than 30 percent of the population is concerned. In the EU, the campylobacteriosis is leading with the symptoms of diarrhea, fever, and occasionally other serious complications (214 thousand cases were registered in the EU, seven thousand were registered in Hungary), the second on the list is the salmonellosis, which shows a decreasing trend. Another important cause of the food-borne illnesses is the yersiniosis, the listeriosis and verotoxigenic *Escherichia coli* and other parasites. The sources of food-borne illnesses are typically eggs, prepared meals, fish products, pork, crab, mussels the locations where it occurs usually were households, restaurants, day care centers, schools and commercial kitchens.

Csilla Farkas, Mohácsiné (Budapest Corvinus University, Food Science Faculty, Microbiology and Biotechnology Department) recommended a multi-decade proven method to stop the raw vegetables and fruits originated diseases: the low-dose ionizing radiation, which resulting higher microbiological safety and longer shelf-life as well. During the tests, fresh, sliced, peeled vegetables purchased at local market were irradiated, and the microbial counts were below the limit. The method has been tested for decades, and it has not any harmful effect.

The participants of the conference pointed out: the food safety is in good shape in Hungary, however there are some areas where more effective interventions are required, and also there is a need for regular inspections from the authorities, and more laboratory tests is also desirable.

Innovation can break the backlog!

The innovative, efficient, and technologically advanced food industries can serve the people with healthy, high-quality domestic food, therefore the government is planning to support this sector in the next few year with 300 billion HUF EU funds - said Róbert Zsigó, the Secretary of State for Food Chain Control at the Ministry of Agriculture (FM) on March 5, in Budapest, at the conference of Innovative Food Chain

At the meeting which was organized by the, Faculty of Food Science, Corvinus University of Budapest, Zsigó Robert emphasized that, the Hungarian food business for the past 25 years have failed to reach a total amount of development resources than it is expected to have until 2020.

The Secretary of State said that the objectives of the Food Development Strategy which soon will be submitted to the government contain the assurance of stable financial funding for any interested partners in food production and it will encourage the innovation, and modernization of the workers knowledge in the food industry. With this act, the safe food supply in Hungary can be achieved - was stated by the Hungarian National News Agency.

The Secretary of the State informed everyone, that after the adoption of the strategy plan, the funds of EU which attend to support the food industry with 200 billion HUF will controlled by the rural development program lead by the State Secretariat responsible for Rural Development, and 100 billion HUF will be managed by the Economic Development and Innovation Operational Programme (GINOP) under the supervision of the Ministry of National Economy (MNE). Zsigó Róbert also informed that they expected from the development not just new workplaces, they would like to reach growth in the profitability of the Hungarian food industry, from the current level which is around zero it can increase to 4-5 percent, and the domestic sales can increase with 7-10 percent, the exports with 30-40 percent.

The Faculty of Food Science at Corvinus University, not just only try to fit the actual challenges with training and teaching materials, but also its research seeks to support the competitiveness of the domestic enterprises. The target groups of the event were primary the domestic food companies which beside their own resources, have a potential to rely on the EU development funds which will open in the near future to support their product and technology development. The technical program contained different topics, like the strategic issues which affecting the industry, the development programs and resources which will open in the near future, and the potential of the co-operation between the domestic food businesses and the universities.

Hungalimentaria at tenth time! - We are all consumers

"Laboratories in the service of risk management service" - the National Food Chain Safety Administration (NÉBIH) and WESSLING Hungary Kft. organizing the scientific Hungalimentaria conference at tenth time with this new motto, and with the patronage of Róbert Zsigó, the Secretary State responsible for Food Chain Control at the Ministry of Agriculture.

The Hungalimentaria conference and exhibition reached an important anniversary: it is now the tenth time in 18 years, when it will be held as a prestigious meeting, which aims to bring more close the staff of the analytical testing laboratories in food and feed, and other experts and decision-making persons in food industry with the hot topics of chemistry, microbiology and molecular biology applying scientific and practical aspects also. It makes a forum for all of the colleagues who are executing the simplest or the most complex tasks - to common thinking, problem solving, and for friendly conversations.

Another objective of the 2015 event is that, on the basis of the results and analysis capacity of the food testing laboratories - the authorities, producers, and distributor professionals are able to get novel knowledge and they will able to operate in the most effective way to maintain the high quality level of food.

The organizers would like to draw the attention to the fact that we're even in the agricultural, industrial or in service sector, there is one area where we are all consumers. Therefore, the recognition of food-borne health- and economic risks and the determina-

A Hungalimentaria konferencia és kiállítás fontos jubileumhoz érkezett: immár tízedik alkalommal, 18. éve rendezik meg a rangos tanácskozást, amelynek célja, hogy az élelmiszerek és takarmányok vizsgálatát végző laboratóriumok munkatársai, a vizsgálati eredményeket hasznosító, döntéshozó szakemberek és minden érdeklődő számára közel hozza az analitikai kémia, a mikrobiológia és a molekuláris biológia tudományos és gyakorlati aspektusait. Fórumot teremtsen akár a leggyorsabb, vagy legbonyolultabb feladatokat végrehajtó kollégáknak a közös gondolkodásra, problémáik megoldására, baráti beszélgetésekre.

A 2015-ös rendezvény további célja, hogy az élelmiszer-vizsgáló laboratóriumok elemző kapacitása és az általuk szolgáltatott eredmények alapján (úgy a hatósági mint a gyártó és forgalmazó szakemberek) a leghatékonyabban tudjanak tevékenykedni az élelmiszerek minőségének magas szinten tartása érdekében.

A szervezők szeretnék felhívni a figyelmet arra, hogy akár a mezőgazdasági, ipari vagy szolgáltató ágazatban valamelyik területen mindannyian fogyasztók vagyunk. Így az élelmiszereink által hordozott egészségügyi és gazdasági kockázatok felismerése, nagyságának meghatározása, ezek nyilvánosságra hozatala és lehetőség szerint elhárítása széleskörű társadalmi érdek. Ennek a folyamatnak az egyik legfontosabb szereplői azok a laboratóriumok, amelyek tudásuk legjavát adva képesek elvégezni a szükséges vizsgálatokat, olyan minőségben, amely koverunk követelményeinek megfelel.

A rendezvényen az alábbi szekciók kerülnek megszervezésre:

Mikrobiológia: élelmiszer- és takarmány-mikrobiológiai módszerek módszertan, gyorsvizsgálatok, élelmiszeripari üzemek és forgalmazó helyek higiénája, molekuláris biológiai módszerek. Analitika: élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek: módszertan, gyorsvizsgálatok, ismert és újabb élelmiszerkomponensek és szennyezők kimutatása, mérése, érzékszervi vizsgálatok, molekuláris biológiai módszerek. Jogi- és minőségirányítási szekció: Kockázatok kezelése, minőségbiztosítás, akkreditálás, hatósági ellenőrzés, technológiai kérdések. Kerekasztal beszélgetés. Kiállítói szekció. Poszter-szekció.

A konferencia védnökei: Dr. Bognár Lajos, a Földművelési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára, és Dr. Oravecz Márton, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) elnöke.

A konferencia helye és időpontja: Aquaworld Resort Budapest Hotel, Amazonas konferenciaterem, 1044 Budapest, Íves út 16.1146 Budapest, Időpontja: 2015. április 22-23.

További információk:

www.hungalimentaria.hu

Gabonakonferencia Budapesten



Az AACC International centenáriumi évében, április 27-29. között megrendezendő ünnepi, 5. C&E Spring Meeting átfogó célja a gabonafélék, ezen belül kiemelten a búza, táplálkozásunkban betöltött szerepének felülvizsgálata, a nemesítés, a termesztés, a feldolgozás, a termék-előállítás és a táplálkozási érték javítása területén tapasztalható folyamatok értékelése, valamint a fejlődési trendek megvitatása.

A gabonafélék évezredek óta alapvető élelmiszerforrásnak számítanak az emberiség számára. A gabonák kedvező termesztési

tulajdonságok mellett képesek biztosítani a legfontosabb tápanyagokat, fehérjéket, szénhidrátokat, rostokat, lipideket, ásványi anyagokat, vitaminokat az emberi és állati szervezetek számára. A kenyér a leggyakrabban fogyasztott tápláló élelmiszer a világon, így számos nemzet kultúrájának részévé is vált. A gabonakutatás döntő szerepet játszott a termelés bővítésében, az alapanyag és termékmínőség fejlesztésében, így a népesség jelentős részének táplálásában. A tudás bővítése és az új technológiák megjelenése folyamatosan támogatja ezt a folyamatot.

A gabonatudósok egyik legjelentősebb nemzetközi szervezete, az 1915-ben alapított AACC International az elmúlt évszázadban meghatározó szerepet játszott a tudományág fejlődésében. A Cereals&Europe, mint az AACCI legnagyobb tagszervezete a fenti célok megvalósításán dolgozik Európában. Magyarországnak jelentős hagyományai, világszerte elismert és alkalmazott eredményei vannak a nemesítés, a termesztés, a minősítés, a feldolgozás, valamint a gabonakémiai kutatások területén.

A Budapesti Műszaki Egyetemen működő, jogelődökkel együtt 95 éves Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszéken alapításától fogva művelt tudományos terület a gabonakutatás. Az idei esztendő még különlegesebbé teszi, hogy a másik nagy nemzetközi szakmai szervezet a Nemzetközi Gabonatudományi és Technológiai Szövetség (ICC), melynek hazánk is tagja, szintén 2015-ben ünnepli alapításának 60. évfordulóját. Az ICC tagjai is képviseltetik magukat a rendezvényen.

A konferencia kiemelt témakörei a következőképpen alakultak:

- Egészséges táplálkozás és a gabonafélék
- Kevésbé használatos gabonafélék és álgabonák
- Nemesítés a jövő számára: tápértéknövelés, technológiai minőség javítása, stb.
- Hagyomány és új technológiák fejlesztése: minőségoptimalizálás a betakarítás után, malmai őrlés, fermentáció, egyedi és teljes kiőrlésű termékek, egészséges gabonaszack
- Minőség és analízis: gabonaáremény összetétel, minőség és alkalmazás; a jövő analitikai módszerei; roncsolásmentes és gyorsvizsgálati módszerek; élvezeti szempontok
- Élelmiszerbiztonság: allergia, cöliákia, mikotoxinok, tápanyaghiány, stb.
- Gluténmentes termékek – szükséglet és divat
- Nem élelmiszercélú alkalmazás, melléktermék hasznosítás – változó stratégia?
- Fenntarthatóság, élelmiszerellátás biztonsága: a gabonafélék szerepe változó világunkban; a gabonafeldolgozási folyamatok újragondolása; a teljes gabonaszem élelmiszer célú hasznosítása

A konferenciát az AACCI Európai Szekciója, a Cereals&Europe és a BME Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszéke közösen szervezi. A találkozón várhatóan számos nemzetközi szervezet, szereplő, konzorcium, kutatócsoport és projekt képviselteti magát, mutatja be eredményeit. A tervezett szakmai program és a kísérő rendezvények reményeink szerint kiváló alkalmat adnak a kapcsolatépítésre, új együttműködések létrehozására. A helyi szervezők pedig igyekeznek mindent megtenni a kellemes, baráti környezet biztosítása érdekében.

A konferencia időpontja: 2015. április 27-29

További információk:

<http://www.cespringmeeting2015.org/>



tion of its scale, the disclosure and the possible prevention are all generate a widespread social interest. One of the most important players on this field is the laboratories, which are capable of giving their best to carry out the necessary tests in a high quality that meets the requirements of our time.

The following sections will be held during the meeting:

Microbiology: food and feed microbiological methods, methodological studies, rapid tests, food hygiene in plants and at distribution sites, molecular biological methods. Chemical analysis: Food and feed analytical methods: methodology, rapid tests, detection of known and novel food components and contaminants, measurement and sensory testing, molecular biological methods. Legal and Quality Management Section: risk management, quality assurance, accreditation, regulatory control, technology issues. Round table discussion. Exhibitors section. Poster session.

Patron of the conference: Dr. Lajos Bogнар, Deputy Secretary of State responsible for Food Chain Control, Ministry of Agriculture, and Dr. Martin Oravec, president of the National Food Chain Safety Office (NÉBIH).

Date and place of the conference: Resort Aquaworld Budapest Hotel Amazonas conference room, 1044 Budapest, Budapest 1146, İves road 16., 22 to 23 April 2015.

For more information:

www.hungalimentaria.hu

Cereal conference in Budapest!

In the centenary year of the AACC International, at April 27 to 29, the 5th C&E Spring Meeting will be held, and its aims to revise the diet's role of the cereals, highlighting the wheat, and to evaluate the progress and novel trends of breeding, production, processing, and product manufacture where the nutritional value improving intended.

The cereals considered as an essential food source for thousands of years for the humanity. Beside their favorable growing properties, the cereals are able to provide the most important nutrients, such as proteins, carbohydrates, fibers, lipids, minerals, vitamins for human and animal bodies as well. The bread has become the most commonly consumed nutritious foods in all over the world; therefore it is also became an important part of the culture of many nations. The cereal related research works played a crucial role in to expand the production and to improve the quality of the raw material and products, and consequently into the feeding of a considerable part of the human population. The knowledge expansion and the introduction of new technologies continue to support this process.

The most important international organization of the cereal scientists, the AACC International, was founded in 1915, and it is played a crucial role in the development of the discipline in the

last century. The Cereals & Europe, as the largest member organization of the AACC is working to achieve these objectives in Europe. Hungary has a long tradition, and has recognized results which are used in the breeding, production, certification, processing and in chemical research of cereals, worldwide.

The cereal research is an important scientific research field since the foundation, at the Applied Biotechnology and Food Science Department, Budapest University with the historical 96 years of operation including the predecessors. This year makes it even more special; the other major international professional organization, the International Association of Cereal Science and Technology (ICC), where Hungary is similarly a member country, also in 2015, celebrating its 60th anniversary on the same year. The ICC members will also be present at the event.

Main topics of the conference were as follows:

- Healthy nutrition and cereals
- Rarely used cereals and pseudocereals
- Breeding for the Future: fortification, technological improvement of quality, etc.
- Tradition and development of new technologies, optimizing quality after harvesting, grinding mill, fermentation, unique and whole-grain products, cereals as healthy snacks
- Quality and analysis: cereal composition, quality and application; analytical methods for the future; rapid and non-destructive testing methods; gastronomical aspects
- Food safety: allergy, celiac disease, mycotoxins, nutritional deficiencies, etc
- Gluten-free products – the need and the fashion
- Non-food applications, byproduct recovery - changing strategy?
- Sustainability and food security: the role of cereals in a changing world; rethinking the grain processing; using the whole wheat seed for food production

The conference organized by the European Section of AACCI, the Cereals & Europe jointly with the Department of Applied Biotechnology and Food Science, Budapest University. Numerous international organizations, consortiums, research groups and representatives of different projects will be expected to present their results. The scheduled work program and the accompanying events will provide an excellent opportunity to build relationships, create new partnerships according our hope. Local organizers are trying to do everything to ensure a comfortable and friendly environment.

Date of Meeting: 27 to 29 April 2015

For more information:

<http://www.cespringmeeting2015.org/>

HUNGALIMENTARIA 2015



2015. április 22-23-án tartják az immár hagyományos, kétévente megrendezésre kerülő élelmiszer-vizsgáló laboratóriumi seregszemlét, a X. Hungalimentaria Konferenciát. A szervezőbizottság jelenleg (2015 márciusa) a jubileumi, 10. Hungalimentaria konferencia szervezésének utolsó simításait végzi.

A konferencia az alapítás időszakában a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület (MÉTE) Minőségügyi Klubja és a HUNGAROLAB Mezőgazdasági, Élelmiszeripari és Vizsgáló Tagozat (MÉVT) rendezvénye volt. A fotón balról jobbra az egykori alapítók, Ácsné Dr. Kovacsics Loréna (Országos Élelmiszer-vizsgáló Intézet – OÉVI), Dr. Erdész Sándor (MÉTE Minőségügyi Klub) és Tabajdiné Dr. Pintér Veronika (Országos Élelmiszer-vizsgáló Intézet – OÉVI) láthatóak 1977-ben, az első konferencia szünetében.