

A WHO/FAO Codex Alimentarius Bizottságának élelmiszer-analitikai és mintavételi konferenciája Budapesten

Az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezete (Food and Agriculture Organization, FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (World Health Organization, WHO) 1963-ban hozta létre a Codex Alimentarius Főbizottságot. A Codex által kidolgozott dokumentumok, vizsgálati szabványok a regionális és nemzeti élelmiszer-szabályozás alapjául szolgálnak, ám nem szükségszerűen kötelező érvényűek. Ugyanakkor nagy segítséget adnak a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem ügyleit megelőző élelmiszer-megfelelőségi vizsgálatok tervezésében. Magyarország 1963 óta aktív résztvevője a munkának, 1972-től hazánk rendezi az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság (Codex Committee Measurement Analysis and Sampling - CCMAS) ülésének éves ülését. Az esemény társszervezője a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) mellett immár hetedik éve a független laboratóriumokat üzemeltető WESSLING Hungary Kft.

A globális élelmiszer-biztonság egyik legmeghatározóbb nemzetközi konferenciáját a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szervezte február végén. A független laboratóriumokat működtető WESSLING Hungary Kft. a magyar munkacsoport elnökét adta, és - ugyancsak a NÉBIH-hel közösen - analitikai, mintavételi szimpóziumot is szervezett.

Az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság (Codex Committee Measurement Analysis and Sampling - CCMAS) magyarországi tanácskozásának témái között kiemelt szerepet szántak az élelmiszerek hamisításával szembeni harcnak, amely mellett a konferencia egyértelműen állást foglalt – mondta el Dr. Szigeti Tamás János.

Az ülészak folyamán a bizottság részletesen tárgyalta többek között a glutén immunkémiai elven alapuló meghatározási módszereit. A glutént különböző epitópokon támadó R5 és G12 módszerek elemzésekor megállapították, hogy a két metódus használatával kapott eredmények nem összehasonlíthatók, ezért a vizsgálati módszerek további átvilágítására van szükség.

Az egyes vegyületekre vonatkozó alsó mérés határ meghatározásában okoz ellentmondásokat az a tény, hogy amíg az aflatoxin B1-re a legtöbb élelmiszere nézve 5 µg/kg a felső határérték, addig a négy fontos aflatoxin-vegyületre (B1, B2, G1, G2) a limit együttevve 15 µg/kg. Ennek feloldására a küldöttek javaslatai alapján célszerű lenne a dioxin kongénerek mérésekor használatos TEF és TEQ (toxic equivalent factor és toxic equivalent quantity) értékeket használni, amelyek meghatározásakor az individuális vegyületek egyedi mérgezőségét is figyelembe veszik.

A már évek óta megszokottakhoz hasonlóan a konferencia alatt a NÉBIH és a WESSLING ez alkalommal is mintavételi és analitikai szimpóziumot, „mini konferenciát” rendezett az élelmiszerek megfelelőségének témájában. Az angol, német és amerikai szakemberek részvételével zajlott a tanácskozáson Szigeti Tamás ismertette a laboratórium élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos témákban szerzett tapasztalatait. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések jelentős részéért felelős aflatoxin B1 LD₅₀-értékeinek alapján kiemelte, hogy annak már 0,62 mg mennyiségétől is elpusztulhat egy sertés. Az M1-es aflatoxin többek között a szarvasmarhák tejébe kerülve okozhat komoly egészségkárosodást.

Szigeti Tamás két másik aktuális és fontos vizsgálati módszerre is felhívta a figyelmet. Az egyik, egy HPLC-MS (nagynyomású folyadékkromatográfia-tömegspektrometria) technikát igénylő eljárás, amelynek segítségével a glifozát fantázianevű, meglehetősen „öregnek” mondható, ám mégis széles körben alkalmazott gyomirtó maradékainak kimutatását végzi laboratóriumunk (ez a vegyület sajnos már az európai városi lakosság vizeletéből is kimutatható, és a szakemberek számos egészségkárosító tulajdonsággal gyanúsítják). A másik eljárás MALDI-TOF-MS (mátrixszal támogatott LASER repülési idő tömegspektrometria) technika alkalmazásával patogén mikroorganizmusok kimutatásának megerősítésére ad lehetőséget a mikrobák fehérjéinek jellemzése alapján.

CCMAS
2016

Codex Committee on Methods
of Analysis and Sampling

¹ WESSLING Hungary Kft.