

Konferencia a cukorfogyasztásról

„Cukorfogyasztás-csökkentés: egészségpolitikai célok és lehetőségek a táplálkozástudomány, az élelmiszerbiztonság, a technológia és a versenyképesség tükrében” címmel rendezett konferenciát az ÉFOSZ (Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége) 2016. június 8-án, Budapesten.

A rendezvény célja az volt, hogy az előadók és a résztvevők a lehető legtöbb oldalról megvitathassák napjaink egyik aktuális táplálkozástudományi és népegészségügyi kérdését, valamint tájékozódjanak mindazokról a lehetőségekről és kötıtségekről, amelyek a termékfejlesztés gyártói oldalának mozgásterét meghatározzák.

A csaknem száz fő részvételével lezajlott konferencia megfelelő mélységű háttér-információt biztosított az érintettek számára az Európai Unió által szorgalmazott cukorfogyasztás-csökkentési program hazai megvalósításához.



A tanácskozás célja volt az is, hogy az illetékes döntéshozók és a vállalkozások közös gondolkodását elősegítse annak érdekében, hogy azonosítsák a kérdés megoldása kapcsán felmerülő lehetőségeket és kihívásokat, nem utolsósorban figyelembe véve az élelmiszeripar jelenlegi súlyos versenyképességi problémáit is.

A konferencián előadást tartott többek között Éder Tamás, az ÉFOSZ elnöke, Zsigó Róbert, az FM államtitkára, Biró Krisztina, az EMMI osztályvezetője, Sarkadi-Nagy Eszter, az OGYÉI-OÉTI főosztályvezetője és Szigeti Tamás, a WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési és értékesítési igazgatója, az Élelmiszervizsgálati Közlemények főszerkesztője is.

Fúrt kút - kötelező vizsgálat

Hamarosan kötelező lesz azoknak a fúrt kutaknak a hivatalos bejelentése és laboratóriumi vizsgálata, amelyek vizét meg is isszák – adta hírül a Laboratorium.hu.



A 100/2016-os kormányrendelet június 15-én lép életbe, ennek értelmében a már a meglévő, 201/2001. (X.25.) Korm. rendeletet egészítik ki a saját célú ivóvízművekre vonatkozóan. A rendelkezés értelmében a saját fúrt kutakat be kell jelenteni a jegyzőnél, a bejelentéssel pedig kötelező vízvizsgálat is jár, amelyet érdemes független laboratóriummal elvégeztetni.

Eddig a kötelezően vizsgálandó paraméterek csak a hálózati ivóvízre vonatkoztak, az újabb pont alapján azonban olyan fúrt kutakat is érintenek, amelyekből ivóvizet kívánnak fogyasztani a lakók. A www.laboratorium.hu tudományos és ismeretterjesztő honlap nyári összeállításában részletesen bemutatja a június 15-én életbe lépett kormányrendelet alapján vizsgálandó (mikrobiológiai, fizikai és kémiai) paramétereket.

Laktózmentes, de nem cukormentes!

Országos televíziókban és szakmai médiumokban is gyakran hallani, hogy a laktózmentes termékek alacsonyabb kalóriatartalmúak, a laktózmentesség pedig egyben cukormentességet is jelent. Ezek az állítások nem csak hibásak, hanem veszélyesek is, hiszen a termék energiatartalma a laktóztartalmú változattal gyakorlatilag azonos marad!



A Laboratorium.hu fogyasztóvédelmi cikkében a laktóz molekula szerkezetét ismertette tisztázza ezt

a kérdést. Amennyiben egy laktózmentes termék energiáját vesszük figyelembe, elmondható, hogy ha a laktózmentesség csupán annyiból áll, hogy a laktózt két cukor molekulára bontják szét, a termék energiataralma gyakorlatilag a laktóz tartalmú változattal azonos marad. Egyéb esetben a feldolgozástól, illetve további összetevőktől is függ, hogy az adott ételkészlet mennyi kalóriát tartalmaz.

Eltűnik a diabetikus kifejezés



Typical values	100ml contains	250ml contains	%GDA*	typical adult
Energy	199kJ 47kcal	500kJ 120kcal	6%	2000kcal
Protein	23.3g			90g
Carbohydrate of which sugars	0.5g	0.5g	29%	70g
Fat of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		

* Guideline daily amounts

Az eddig „diabetikus” jelzővel feliratozott termékek eltűnnek a polcokról, a július 20-tól hatályba lépő uniós jogszabály miatt elsősorban a szénhidrát anyagcserezavarral élőknek, vagyis a cukorbetegeknek kell majd figyelmesebbnek lenniük.

A Laboratorium.hu elemzése szerint a rendkívüli jelentőségű változtatás kiemelt figyelmet kíván a cukorbetegségtől általában mindenkitől, akinek cukormentes diétát kell tartania. A fogyasztóvédelmi cikkben számba vették a jövőbeni jelölési, tájékoztatói lehetőségeket.

Eszerint az *alacsony cukortartalmú*, a *cukormentes*, a *hozzáadott cukrot nem tartalmaz*, a *csökkentett cukortartalmú*, illetve a *csökkentett energiataralmú* kifejezéseket érdemes keresniük a fogyasztóknak az ételkészlet polcain lévő termékek címkéjén.

Górcső alatt az ételkészlet-biztonságot veszélyeztető baktériumok



A TOP-Higiénia rendszer honlapján nemrég indított sorozatban a vendéglátásban és közétkezte-

tésben előforduló mikroorganizmusokat mutatják be. Hogy néznek ki? Milyen veszélyekkel járnak? Hogyan kerülhetnek be az ételekbe, és miként tudjuk elkerülni a fertőzést?

A www.top-higienia.hu honlapon olvasható cikksorozat a konyhákban megtalálható mikrobák és baktériumok közül a Salmonellával kezdődött, majd a hűtőben is szaporodó Listeria került a szó szoros értelmében górcső alá. Bemutatkozott az E.coli, azaz a kétarcú baktérium, a Staphylococcus aureus, valamint a Clostridium perfringens is.

A TOP-Higiénia rendszert üzemeltető WESSLING Hungary Kft. célja, hogy akkreditált vizsgálatokkal, mintavételekkel és szaktanácsadással segítse a vendéglátóiparban tevékenykedő vállalkozásokat, akik számára TOP-Higiéniai minősítés és pecsét biztosítja a higiéniai színvonalat, hitelességet, biztonságot és bizalmat.

A NÉBIH hírei



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Salátákat tesztelt a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) legújabb terméktesztjén az előrecsomagolt salátakeverékeket és azok fő összetevőjét, a jégсалátákat vizsgálta. A Szupermenta projektben 35 terméket ellenőrzött a hatóság. A laboratóriumi vizsgálatok alapján valamennyi megfelelő volt. Jelölési hiba miatt 10 előrecsomagolt salátakeverék esetében szabtak ki ételkészlet-ellenőrzési bírságot a szakemberek, a jégсалátáknál pedig nem engedélyezett hatóanyag használata okán indult hatósági eljárás.

12 jégсалátát és 23 előrecsomagolt salátakeveréket vizsgáltak a Szupermenta júliusi terméktesztjén a NÉBIH szakemberei. A salátakeverékek csomagolása Magyarországon történt, a jégсалátákat – egy spanyol termék kivételével – mind hazánkban termesztették. A hatóság felügyelői két előállítónál és két termelőnél helyszíni ellenőrzést is végeztek.

A NÉBIH laboratóriumaiban komplex vizsgálatnak vetették alá a termékeket. A szakemberek megvizsgálták, hogy találhatók-e a mintákban mikroorganizmusok (pl. Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli, Hepatitis A vírus), növényvédőszer-maradék-

kok, nitrát, nitrit, de minőségüket érzékszervi bírálók is ellenőrizték. A csomagolóanyagoknál megvizsgálták többek között a fémvegyületek kioldódását (bárium, kobalt, réz, vas, lítium) is. A vizsgálatokon valamennyi termék megfelelt az előírásoknak.

Két esetben a friss jégsalátáknál nem engedélyezett növényvédő szer hatóanyagot mutattak ki a laborvizsgálatok, ami miatt az érintett termelőkkel szemben hatósági eljárás indult.

Az előrecsomagolt termékeknél több jelölési probléma is akadt. Ilyen például, hogy a gyártók az összetevőket nem megfelelő sorrendben tüntették fel, rosszul használták a „változó arányban” jelölést, az előírtnál kisebb betűmérettel írták ki a nettó tömeget, illetve, hogy a csomagoláson szereplő összetevők eltértek a gyártmánylapban leírtaktól. A 23 termékből végül 19-nél indult hatósági eljárás a jelölési hibák miatt. 10 termék esetében élelmiszer-ellenőrzési bírságot szab ki az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság, amelynek várható összege kb. 500.000 Ft. A kevésbé súlyos jelölési hibák miatt figyelmeztetésben részesíti a NÉBIH az előállítókat.



További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt blogján, a www.szupermenta.hu oldalon!

A NÉBIH fokozottan vizsgálja az étolajokat

Az elmúlt években a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) – más termékcsoporthoz hasonlóan – folyamatosan ellenőrizte az étolajokat is. A feltűnően alacsony árú termékek kiemelt ellenőrzése élelmiszerlánc-biztonsági szempontból indokolt, ezért a hivatal közérdekű bejelentésként kezelte a Magyar Nemzet megkeresését és haladéktalanul országos ellenőrzéssorozatot indított. A NÉBIH szakemberei 15 mintát vizsgálnak. A komplex laboratóriumi vizsgálatok túlnyomó része lezárult, ezek a termékek megfeleltek az előírásoknak, jelölési hiba viszont szinte minden, nem hazai előállítású étolajnál akadt.

A NÉBIH a közérdekű bejelentésben megjelölt, alacsony árkategóriájú, import finomított étolajok mellett egyéb hazai gyártású, alacsonyabb árkategóriába tartozó, kereskedelmi márkajelzésű (ún. saját márkás) termékeket és közkezdvelt márkák árucikkeit is ellenőrzi. A vizsgálatot a bejelentésben megjelölt üzletláncok áruházain túl, nagykereskedelmi egységekben, hipermarketekben, importőröknél és első betárolási helyeken végzik.

A NÉBIH szakemberei 15-féle terméket vizsgálnak, amelyek között webáruházakban is kapható étolajok is szerepelnek. A tisztességtelen forgalmazói magatartás megvalósulásának, valamint az első betárolási helyek és az áruházláncok – nyomonkövethetőség meghatározása céljából történő – dokumentációinak vizsgálata még folyamatban van.

A termékek jelölésének vizsgálata során eddig valamennyi, nem magyarországi előállítású étolaj jelölése hibásnak bizonyult. A már lezárult, biztonsági és minőségi paraméterekre is kiterő laboratóriumi vizsgálatokon ugyanakkor minden minta megfelelt az előírásoknak.

Az EKÁER (Elektronikus Közútiáruforgalom-ellenőrző Rendszer) adatai alapján 2016. január 1. óta legnagyobb mennyiségben Spanyolországból hozott be étolajat 2 vállalkozás hazánkba, mintegy 24 ezer tonna mennyiség. Nagyságrendileg negyedannyi étolaj – nagyjából 7 ezer tonna – érkezett Romániából összesen 8 vállalkozás tevékenysége révén. A harmadik jelentősebb mennyiséget, csaknem 4 ezer tonnát, 11 cég importálta Ausztriából. Horvátországból 8 vállalkozás vásárolt étolajat, mintegy 3 ezer tonnát.

Az EKÁER rendszerben szereplő információk alapján a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága a három legnagyobb magyar importőr vállalkozásnál helyszíni ellenőrzést végzett, azok címei azonban csak székhelyszolgáltatók voltak. A helyszíni ellenőrzés akadály miatt a NÉBIH a társhatóságok közreműködésével tovább folytatja a vizsgálatot.



A NÉBIH 2008 óta több mint 9000 hatósági laboratóriumi vizsgálatot végzett a termékkör kapcsán. Ez alapján elmondható, hogy szinte valamennyi, a hazai étolaj-piacon megjelent külföldi és magyar gyártású

termék elemzésre került már. Az utóbbi időszakban csak pár mintával szemben merült fel kifogás, jellemzően jelölési hiba miatt, azonban a feltűnően alacsony árú termékek kiemelt ellenőrzése élelmiszerlánc-biztonsági szempontból indokolt.

Jól szerepeltek a búzasörök a NÉBIH tesztjén

A kedvelt nyári hűsítők közül a búzasöröket vizsgálta legújabb terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A Szupermenta projektben 18 terméket ellenőriztek a hatóság munkatársai, többek között laboratóriumban vizsgálták, hogy élelmiszerbiztonsági és minőségi szempontból megfelelőek-e, de a kedveltségi pontozás sem maradhatott el. A heteken át tartó teszten megnyugtató eredmény született: egyetlen terméknél sem találtak hiányosságot a szakemberek.



Legújabb terméktesztjén összesen 18, 9 üveges és 9 dobozos búzasört vizsgáltak a NÉBIH munkatársai. Magyar, német, belga, holland, osztrák és francia előállítású termék egyaránt „szerepelt az itallapon”.

A NÉBIH laboratóriumaiban ellenőrizték a termékek élelmiszerbiztonsági szempontból fontos paramétereit, azaz a toxin- és nehézfém-tartalmat, illetve növényvédőszer-maradék, köztük a glifozát tartalmat is. Valamennyi vizsgálat megnyugtató eredményt hozott, a mért értékek minden esetben a megengedett határérték alatt voltak.

A búzasörök a minőség hatósági próbáján is átmentek. Az alkohol-, a CO₂-, az energia-, az eredeti és valódi extrakttartalom, valamint a szín meghatározása során sem találtak kifogásolnivalót a szakemberek.

A kedveltségi vizsgálaton laikusok és szakértők együttesen kóstolták a termékeket. A 18 búzasör között előfordult világos szűrt-szűretlen, vörös, félbarna, barna, valamint egy biosör is, alkoholtartalmuk pedig 4,5-7% között volt. A tesztelés alkalmával a megjelenést, az illatot, az ízt és az összbenyomást pontozták.

A kóstolók kedvence egy világos belga fehér búzasör lett. A második helyen azonos pontszámmal egy hazai előállítású szűretlen vörös biosör és egy német világos szűretlen búzasör végzett. Harmadikként pedig egy belga minőségi félbarna búzasör zárta a sort.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH termékteszt oldalán.

Conference on sugar consumption

A conference titled “Reducing sugar consumption: health policy objectives and possibilities in the light of nutrition science, food safety, technology and competitiveness” was organized by the Association of Food Manufacturers (ÉFOSZ) in Budapest on June 8, 2016.

The goal of the event was for speakers and participants to discuss, from as many aspects as possible, one of today's most current nutrition science and public health topics, and also to obtain information about all the possibilities and constraints that determine manufacturer's room to maneuver during product development.

The conference which was held with the participation of nearly one hundred people provided background information of adequate depth to stakeholders for the domestic implementation of the sugar reduction program advocated by the European Union.

It was also a goal of the meeting to promote the thinking together of relevant decision-makers and businesses in order to identify possibilities and challenges arising in connection with the solution of the issue, taking into account not least the current competitiveness problems of the food industry.

Presentations were given at the conference by Tamás Éder, chairman of ÉFOSZ (the National Food Processors Association), Róbert Zsigó, state secretary of FM (the Ministry of Agriculture), Krisztina Biró, department head of EMMI (the Ministry of Human Capacities), Eszter Sarkadi-Nagy, division head of OGYÉI-OÉTI (the National Institute of Pharmacy and Nutrition), and Tamás Szigeti, director of sales and business development of WESSLING Hungary Kft and editor-in-chief of the Journal of Food Investigations, among others.

Drilled wells – mandatory testing

Soon, official registration and laboratory testing of drilled wells, whose water is used for drinking, will be mandatory – announced www.laboratorium.hu.