

Az élelmiszer-biztonság tudományos népszerűsítése

A szeptember 30-án szervezett Kutatók Éjszakáján a WESSLING Hungary Kft. független vizsgálólaboratórium több programmal is részt vett, ezek középpontjában pedig az élelmiszerek vizsgálata, az élelmiszer-biztonság állt.



Az ELTE lágymányosi épülettömbjében az egyetem és a WESSLING fenntartásában működő Elvlasztástechnikai Oktató és Kutató Laboratóriumunk (EKOL) paprikaversenyt rendezett: az érdeklődők megismerkedhettek az analitikai kémia legalapvetőbb eszközeivel, megnézhatték, hogyan is történt egy igazi, laboratóriumi mérés, nevezetesen a paprikák erősségének a mérése. Rengeteg méregerős paprika érkezett a laboratóriumba, és a szervezők nagy örömeire számos általános és középiskolás is ellátogatott a rendezvényre.

Ugyancsak a középiskolás korosztálynak hirdették meg a Kutatók Éjszakája egyetlen kémiaversenyét a Klebelsberg Kultúrkúriában, amelynek társszervezője ezúttal a WESSLING Hungary Kft. volt. A feladatok és a kísérletek során a szervezők a kémia mindennapi életben betöltött szerepére igyekeztek felhívni a figyelmet szellemes, demonstratív eszközökkel. Lássunk néhányat a témák közül: borhamisítás (glicerinnel kimutatása rézszulfáttal), ételfestékek kromatográfiája, alkoholszonda készítése és működése, a szójaliszt ureáz-enzim tartalmának kimutatása, hamis tejföl és fogyasztszer felismerése, citromelem készítése. A verseny sikerére jellemző, hogy nagyon sokan jelentkeztek és jöttek el rá az ország minden tájáról (Hódmezővásárhely, Kecskemét, Budapest, Debrecen, Nyíregyháza, Vác, Győr), a nyertesek pedig értékes ajándékokat kaptak a WESSLING Hungary Kft. felajánlásából.

A pálinkáról a Csodák Palotájában

A Csodák Palotája Óbudán nemrég megnyílt új tudományos bemutatóközpontja, a CSOPA Playbar igen intenzív programokkal várja a nagyközön-

séget: a nagyszerű állandó kiállítások, interaktív játékaik, a szabadulósobák és a lenyűgöző, sok dimenziós mozi-termék kínálata mellé hétről hétre jelentős tudományos eseményeket is szerveznek.

Nemrég zajlott le a Tudomány Mozaik elnevezésű program, amelyen Magyarország leginnovatívabb, tudományt népszerűsítő központjai, intézményei és programjai mutatkoztak be (így a középiskolásoknak szánt Laborkaland-Laborintus online kémia-verseny is több kísérlettel vett részt az eseményen), a Kutatók Éjszakáján ugyancsak százak jártak a Csopában, ahol mindemellett olyan tudományos előadásokat is szerveznek, mint a Science Pub: a tudományokat népszerűsítő eseményen kísérletekkel, látványokkal és előadással várják az érdeklődőket.

A WESSLING Hungary Kft.-vel együttműködésben októbertől a környezetvédelem, az élelmiszer-biztonság és az egészségvédelem területén hangzanak el előadások a Csodák Palotájában. Nagygyörgy László októberben elhangzott „A pálinkáról tudományos szemmel” című előadása a pálinka alapanyagai, a gyümölcs szedése, feldolgozása, cefrézése, a lepárlás és a párlat kezelése témaköreire épült.



Az izgalmas előadássorozat november 17-én Dr. Szigeti Tamás János előadásával folytatódott. A WESSLING szakembere az élelmiszerek érzékszervi vizsgálatának fiziológiai alapjairól beszélt: érzékelés, ízlelés, szaglás, ízvakság, feketeállomány... stb. Megtudhattuk, mi is az ötödik alapíz, hogyan működik a nyelvünk, milyen szerepet játszanak az agyban található érzékelési központok, mi az az akciós potenciál, illetve mit kell tudni tudományos szemmel az ízek világáról.

Nincs „nulla határérték”

Hormonok és növényvédők szerek az ivóvízben? Bakteriológiai veszélyek? Számos, mindannyiunkat érintő kérdést vettek sorra a Magyar Víziközmű Szövetség lapja, a Vízmű Panoráma legfrissebb számában. Dr. Szigeti Tamás János, egy vízvizsgálatokkal is foglalkozó független laboratórium szakembere szerencsére megnyugtató választ adott...

„Az élelmiszervizsgálatok – köztük a vízé is – valamilyen módon az egészség megtartását, az ezt megalapozó biztonság növelését szolgálják. De egyáltalán meddig, milyen mélységig van értelme megmérni a dolgokat?” – tette fel a kérdést a magyarországi vizsgálatokat egybegyűjtő Víziközmű Szövetség lapjának riportere.



Ezzel a kérdéssel mindjárt a vizsgálólaboratóriumokkal kapcsolatos egyik legfontosabb témát érintette, nevezetesen a nulla határértéket. Szigeti Tamás János, a WESSLING Hungary Kft. munkatársa elmondta, hogy az alsó méréshatár a technika fejlődésével folyamatosan egyre lejjebb szorítható. Hozátette azonban, hogy a nullát sohasem éri el, mert nulla értéket nem lehet mérni, még akkor sem, ha egyre kisebb lépésekben – elméletileg – a végtelenségig közelíthetünk hozzá.

Ahhoz, hogy mindezt a helyén tudjuk ezt kezelni, mérlegelésre van szükség, el kell döntenünk, valójában mit is jelent a finomabb kimutathatóság – tette hozzá a szakember, aki az ivóvízben lévő hormonokról keringő rémhírek kapcsán kifejtette, hogy azok táptalaja általában az ismeretek hiánya, esetenként az emberi butaság, ösztönzője pedig sokszor olyan üzleti érdek, amelynek célja, hogy csapvíz helyett valami mást igyanak az emberek.

Laborintus: kiút a kémia útvesztőjéből



A Laborkaland online kémiaverseny legújabb fordulója október 5-én indult el az interneten. A Laborintus elnevezésű, a játékosokat térben és időben végigvezető kémiaverseny tíz középiskolás nyertese tavasszal igazi laboratóriumi gépekkel dolgozhat, majd a Csodák Palotájában kísérletezhet, ahol egyéb életre szóló élményekben is része lehet.

A Laborintus online kémiaverseny föld alatti útvesztőjéből a versenyzőknek a térben és az időben ugrálva kell kijutniuk, a világtörténelem nagy tudósainak segítségével. Az immár második alkalommal meghirdetett internetes verseny célja a kémia és az élelmiszer-biztonság népszerűsítése.

Hogyan főzzük a legjobb tésztát? Mi mindenre jó a szódabikarbóna? Miért lyukas a sajt? Mi történik a dinnyével, ha tengervízben hűtjük? Mennyi alkohol van a kefirben? Mindezekre a kérdésekre választ kaptak már a Laborkaland immár harmadik éve meghirdetett programjaiba bekapcsolódott diákok ezrei.

A Laborintusba a www.laborkaland.hu oldalon kapcsolódhat be az összes érdeklődő diák és tanár.

Európai egyezmény Budapesten a biztonságos halal-élelmiszerekért

Az iszlám vallás által előírt élelmiszerek és fogyasztási cikkek felügyeleti hatósága és egy magyarországi független vizsgálólaboratórium közös rendszere biztosítja a jövőben az iszlám országok piacaira irányuló európai élelmiszerek és fogyasztási cikkek előállításának ellenőrzését...



Az október 26-án, Budapesten aláírt nemzetközi egyezmény értelmében a halal előírásainak és a 21. századi minőségbiztosítás követelményeinek megfelelő termékeket az európai muszlim fogyasztói közösségek számára és iszlám piacokon egyaránt értékesíteni lehet.

Az iszlám szent könyve, a Korán rendelkezik az élelmiszerek és fogyasztási cikkek előállításáról, forgalmazásáról és fogyasztásáról. A halal fogalma a megengedett kategóriába sorolt cikkeket és szolgáltatásokat jelenti, ennek értelmében a hívő muszlimok a halálnak minősített árut vásárolják és fogyasztják. Tizenöt évvel ezelőtt a halal áruk forgalma még nem volt mérhető, ehhez képest a mai adatok dinamikus növekedést mutatnak, a bruttó forgalom kb. 30%-át teszik ki (az iszlám világ áru- és szolgáltatásforgalma 2014-es adatok alapján közel 1 trillió USD volt).

Az egyezmény egyik aláírója, Abdalla Sharief, az EU HALAL FATWA pénzügyi vezetője és az ENSZ bécsi

tagozata Tudósítók Szövetségének elnöke elmondta, hogy az elmúlt tíz évben az iszlám világ egyes régiói a halál árukra vonatkozó irányelveket adtak ki, amelyek az áru előállításának szakaszait, tárolását, csomagolását, szállítását szabályozzák. Ezek alapján ma már létezik indonéz, maláj, Egyesült Arab Emírségbeli, illetve az Iszlám Konferencia Szervezete (OIC) által meghatározott HALAL-szabvány.

Az EU HALAL FATWA (European Fatwa Council for Halal Transaction) azért alakult meg Bécsben 2014-ben elismert halál hatóságként, hogy a halál elveinek egy olyan átfogó, európai szintű szabályozását hozza létre, amelyben az iszlám előírásai mellett helyet kapnak az európai élelmiszer-biztonsági elvek és vizsgálati módszerek is – hangsúlyozta Dr. Mihálffy Balázs (Dr. Abdel Rahmann Mihálffy sejk), az EU HALAL FATWA elnöke.

Ez a szabályozás a termék-előállítás és -értékesítés teljes vertikumát magában foglalja, a tudományos, laboratóriumi és jogi hátteret pedig az egyezmény másik aláírója, a hazai élelmiszer-biztonságot akkreditált vizsgálataival immár negyed évszázada támogató WESSLING Hungary Kft. szolgáltatja.

Az EU HALAL FATWA és WESSLING közös munkájával két halál szabvány látott napvilágot. Az egyik alapját az OIC halálra vonatkozó irányelveinek szakmai továbbfejlesztése és az európai élelmiszerbiztonsági normákat magában foglaló rendszer kombinációja adja. A másik önmagában és más regionális halál szabvánnyal összeillesztve is alkalmazható – mondta a rendszer szakmai kidolgozásában fontos szerepet játszó Dr. Martin Andrea, a WESSLING Hungary munkatársa. A két szabvány segítségével egyrészt az OIC irányelveit követő iszlám országok piacai számára lehet megbízható élelmiszerbiztonsági kontrollt biztosítani, másrészt olyan iszlám országok piacai is élvezhetik az élelmiszer és fogyasztási cikkek garantált minőségét, ahol eddig más regionális szabályozás van érvényben, vagy semmilyen szabvány erre vonatkozólag még nem létezik.

A megállapodást az EU HALAL FATWA elnöke és pénzügyi vezetője mellett Dr. Zanathy László, a WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója írta alá. Az eseményt megtisztelte részvételével Dr. Erwin Weßling alapító tulajdonos, valamint Dilara Abdullayeva, a Magyar-Ázsia Társaság elnöke, Kisvárdai Tibor, a 2017-ben Magyarországon rendezendő vizes világbajnokságot szervező Bp2017 Nonprofit Kft. szponzorációs igazgatója és Dr. Micsinai Adrienn, a WESSLING élelmiszer-biztonsági üzletágának vezetője is.

A megjelentek szerint példaértékű és előremutató egyezmény azért is nagy jelentőségű, mert az ellenőrzés és auditálás mellett az EU HALAL FATWA vallási felügyelete és a WESSLING laborhálózatának munkája révén elősegíti az európai exportőrök termékeinek iszlám országok piacain történő értékesítését is.

A NÉBIH hírei



Valóban cukornádból vannak a Magyarországon kapható nádcukrok

Az egyre népszerűbb barnacukrokat és barna nádcukrokat vizsgálta legújabb terméktesztjében a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A Szupermenta projekt részeként a hatóság többek között ellenőrizte a cukorkészítmények eredetét, nehézfém és növényvédőszer-maradék tartalmát, valamint megvizsgálta azt is, hogy valóban több tápanyagot tartalmaznak-e, mint a közismert, cukorrépből készített fehér kristálycukrok. A 25 ellenőrzött termékből 15 esetben kellett hatósági eljárást indítani jelölési hiányosságok miatt.

A termékteszten 22 barna nádcukrot és 3 barnacukrot vizsgáltak meg a NÉBIH munkatársai. Ezek közül 20 termék főként külföldről behozott kristályos cukor, 5 pedig kockacukor volt.

A hatóság kockázatbecslés alapján ellenőrizte a termékek ólom, kadmium, higany, arzén és réz, azaz nehézfém szennyezőanyag tartalmát. A kilenc vizsgált nádcukorból négyenél a kimutatható határ alatti, míg öt terméknél elenyésző mértékű értéket mértek a NÉBIH laboratóriumában. A növényvédőszer-maradékok vizsgálatát 307 különböző hatóanyagra végezték el a szakemberek, de egyetlen készítménynél sem találtak kifogásolható értéket. Az izotópos mérésekből kiderült, hogy valamennyi nádcukorként megjelölt termék valóban cukornádból készült.

Az is egyértelműen megállapítható, hogy a barnacukrok és barna nádcukrok nem tartalmaznak számottevően több ásványi anyagot, mint a közismert fehér kristálycukrok. A szacharóz, azaz cukortartalmuk pedig gyakorlatilag megegyezik.

A hatóság szakemberei kifogásolták azokat a termékeket, amelyek bár nem bio élelmiszerek, de a termék jelölésén a cégnévben mégis a „bio” felirat szerepel, és az olyan módon volt megjelenítve, hogy a cégnév a vásárló számára a termék ökológiai eredetét hangsúlyozza, holott az valójában nem biogazdálkodásból származik. A jelölési problémák miatt a NÉBIH a 25 vizsgált termékből 15-nél hatósági eljárást indított. Ennek során figyelmezteti a cukrok gyártóit, forgalmazóit a hibák kijavítására.

Szakértő és laikus kóstolók kedveltségi vizsgálaton tesztelték a cukrok küllemét, színét, ízét és illatát. A kockacukroknál szempont volt az oldódás és az is, hogy a cukor nem porlik, miközben kiveszik a dobozból. A teszteket nem csak száraz, hanem „limonádé halmazállapotban” is elvégezték.

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

20 tonna mézet vont ki a forgalomból a NÉBIH



Több hónapos előzetes adatgyűjtés után tartott vizsgálatot egy nagykereskedésben, majd annak nyomán egy mézkiszerező üzemben a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az ellenőrzés-sorozat eredményeként csaknem 20 tonna idegen cukrot tartalmazó mézet foglaltak le az ellenőrök.

A szakemberek a nagykereskedő cég által forgalmazott 4 kg-os vegyes virágmézek különböző kiszerezési tételéből vettek hatósági mintát. Az akkreditált laboratóriumi vizsgálatok kimutatták, hogy a megmintázott termékek több mint 30%-ban olyan cukrot tartalmaznak, ami a méhek által gyűjtött mézben csak kismértékben található meg. Ez az úgynevezett 4 szénatomos cukor csak bizonyos növények nektárjában fordul elő, maximum 7% mennyiségben.

Az ellenőrzést a hatóság a forgalmazó cégnek beszállító mézkiszerező üzemben folytatta. Itt a megvizsgált és megmintázott tételek között szintén találtak a szakemberek – a laboratóriumi vizsgálatok eredménye alapján – hasonló okból kifogásolt készterméket.

Az érintett tételeket – összesen csaknem 20 tonna mézet – a forgalmazó a hatóság felszólítására visszagyűjtötte. Az idegen cukrot tartalmazó termékek közvetlenül kiskereskedelmi forgalomba nem kerültek, mivel azokat elsősorban élelmiszer-előállító üzemeknek értékesítették.

Az ügyben a NÉBIH további nyomon követési vizsgálatokat végez.

Eddig hét országot érint a Szalmonella járvány

2016. május 1. és október 12. között hét ország jelentett humán Salmonella Enteritidis fertőzést, melyből 112 eset igazolt, 148 eset pedig valószínűsíthető volt. Az eseteket Belgiumból, Dániából, Luxemburgból, Hollandiából, Norvégiából, Svédországból és az Egyesült Királyságból jelentették. Horvátország egy csoportos esetről számolt be, ahol egy haláleset történt, amely lehetségesen a fertőzéssel hozható összefüggésbe. A vizsgálatok azt igazolták, hogy egy lengyel tojáscsomagoló központra vezethetők vissza a megbetegedések. A fertőzés legvalószínűbb forrása tojás lehetett. A lengyel hatóságok és az érintett tagállamok már leállították a gyanús tételek forgalmazását.

Az ECDC és az EFSA fokozott monitoringot (felmérést) javasol a tagállamoknak, így Magyarországnak is, és felhívták a figyelmet az epidemiológiai, mikrobiológiai és környezeti vizsgálatokra vonatkozó folyamatos információcserére, beleértve a RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed; Élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors riasztási rendszer) és az EWRS (Early Warning and Response System; Korai Figyelmeztető és Gyorsreagáló Rendszer) rendszereken keresztül érkező bejelentéseket. Az újabb eseteket jelenteni kell az élelmiszer és ivóvíz eredetű megbetegedésekkel foglalkozó EPIS-FWD (Epidemic Intelligence Information System for food- and waterborne diseases) felé is.



Az eset kiterjedtsége, valamint a magas élelmiszer-biztonsági kockázat miatt Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár már korábban elrendelte a lengyel étkezési tojásszállítmányok fokozott vizsgálatát. A november 4-ig tartó ellenőrzéssorozat minden hazai tojáscsomagoló és-feldolgozó létesítményt érint. A szakemberek, a nyomon követhetőség ellenőrzése mellett, valamennyi lengyel étkezési tojástételből mintát vesznek szalmonella vizsgálat céljából.

Részletes jelentés a NÉBIH 2015-ös évéről

Elkészült az országos főállatorvos élelmiszerlánc-biztonságról és a felügyeleti díj felhasználásáról szóló éves beszámolója. A 2015-ös év adatait összefoglaló dokumentum átfogó képet nyújt

az élelmiszerlánc-felügyeletről és a Földművelésügyi Minisztérium (FM) háttérintézményeként működő Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tevékenységéről. A tavalyi év mérlege többek között csaknem hárommillió laborvizsgálat, 1,2 milliárd forint bírság és 2 milliárd forint ÁFA - adóelkerülés megelőzése.

A Földművelésügyi Minisztérium elkötelezett amellett, hogy a magyar emberek asztalára kiváló minőségű, biztonságos élelmiszerek kerüljenek. A terület szakpolitikai irányításáért felelős Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkárság munkája során törekszik arra, hogy az ágazat szereplői számára stabil és támogató jogi környezetet teremtsen. Éppen ezért a rendeletalkotások vagy módosítások során az államtitkárság a szakmai észrevételek, javaslatok figyelembe vételével dönt. Az FM mellett az élelmiszerlánc-biztonság felett annak háttérintézménye, a NÉBIH őrökdi.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti díj 2012-es bevezetés óta az országos főállatorvos minden évben elkészíti jelentését a díj felhasználásról, valamint – a NÉBIH munkáján keresztül – az élelmiszerlánc-biztonság helyzetéről. A hivatal a talajvédelemtől a növényvédelmen és az állategészségügyön át a vendéglátásig 2015-ben is folyamatosan ellenőrizte és felügyelte a vállalkozások tevékenységét és létesítményeit. Az összefoglaló ágazati bontásban mutatja be a szakterületek tevékenységét és eredményeit.

A hivatal laboratóriumaiban több mint egymillió mintából csaknem hárommillió vizsgálatot végeztek tavaly. A laboratóriumi háttér hatékony működése kulcsfontosságú az eredményes ellenőrzési rendszer működtetéséhez. Ezt a hatékonyságot biztosítja, hogy hazánkban az élelmiszerlánc-hoz kapcsolódó laboratóriumok nem széttagoltan, hanem egy szervezeten, a NÉBIH-en belül működnek. A 2015-ben végzett újraakkreditálási eljárások minden esetben sikeresen zárultak és a hivatal laboratóriumai kiváló eredménnyel vettek részt nemzetközi körvizsgálatokon is.

A tavalyi év kiemelt szakmai eredményei között említhető a kéknyelv-járvány megfékezése. Szintén jelentős siker a minőségvezérelt közétkeztetés projekt elindítása, amelynek során 400 000 ember ellátásáért felelős 723 közétkeztető főzőkonyhát minősítettek élelmiszerbiztonsági és minőségi szempontok alapján a hatóság szakemberei. Rövid idő alatt bizonyította hatékonyságát a 2015. május 1-je óta működő Állami Halóri Szolgálat is. A NÉBIH halórei tavaly több mint 130 jogsértő horgással és halással szemben indítottak eljárást és mintegy 2 millió forint halvédelmi bírságot szabtak ki.

A NÉBIH élelmiszerhamisítás és feketegazdaság felderítéséért felelős, központi ellenőrzési csoport-

ja 90%-os hatékonysággal, 703 vizsgálatot végzett és több mint 2 000 tonna terméket vont ki a forgalomból. Az operatív csoport szakemberei több alkalommal ellenőriztek illegális vágóhidakat és húsfeldolgozó üzemeket, valamint reformterméket gyártó vállalkozásokat. Az élelmiszerhamisítás terén a tavalyi év legjelentősebb esete egy libamáj hamisítási ügy volt, amelynek végén mintegy 5 tonna (harmincmillió forint értékű) hamis terméket foglaltak le és tízmillió nagyságrendű bírságot szabtak ki.

A tisztességtelen forgalmazói magatartás vizsgálatára a hivatal szakemberei 91 ellenőrzést indítottak, köztük több célellenőrzést is. Utóbbi területei között megjelent például a sertés- és baromfi-ár alatti értékesítése, a progresszív bónusz alkalmazása és a diszkriminatív árképzés tilalmának megsértése. A 39 lezárt vizsgálatból 11 zárult figyelmeztetéssel vagy bírsággal. A 2015-ben kiszabott termékpálya-felügyeleti bírság összege meghaladta a 150 millió forintot.

Az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiában megfogalmazott céloknak megfelelően a NÉBIH partnerségre törekszik az élelmiszerlánc szereplőivel, azaz nem csak ellenőriz, hanem oktatással, tanácsadással is segíti a termelőket, vállalkozásokat. Ennek egyik jó példája az ún. harmadik országba irányuló élelmiszerexport területe, melynek során 66 ellenőrzést tartottak és a hivatal által felkészített vállalkozások mindegyike sikeresen teljesítette az előírásokat. Ennek köszönhetően a vállalkozások elnyerték például annak lehetőségét, hogy Kínába marhahúst, illetve Oroszországba szarvasmarha-belsőseget exportáljanak.

Az élelmiszer-biztonság kockázatainak csökkentésében kulcsszerepe van a vásárlói tudatosságnak is. A NÉBIH szemléletformáló kampányaival és aktív sajtó-jelenlétével is arra törekszik, hogy felhívja a lakosság figyelmét az élelmiszerláncban betöltött szerepére, valamint az információk, ismeretek megosztásával felkészítse az embereket a veszélyek elkerülésére. Ennek szellemében működött tavaly is a minőségi termékek választását segítő Szupermenta kampány, a konyhatechnológiai ismereteket bemutató Ételet Szabad a gazdi kampány is. 2015-ben indult a látótárs Projekt, ami a vakvezető és más segítő kutyák kiképzésének fontosságára hívja fel a figyelmet.

A hivatal ügyfélszolgálatára mintegy 2400 telefonhívás és 4500 elektronikus megkeresés érkezett tavaly. A NÉBIH zöldszámát több mint 12 ezren keresték fel, amiből 1300 hívás volt közérdekű bejelentés. A zöldszámhoz kapcsolódó NÉBIH Navigátor 2015-ös fejlesztésének köszönhetően már nemcsak bejelentést tehetnek a felhasználók az applikáción keresztül, hanem több adatbázishoz is hozzáférnek.