

Élelmiszerek vizsgálata - ENSZ-tagállamok konferenciája

A több mint ötven ENSZ-tagország képviselői, valamint az FM és a NÉBIH vezető szakemberei részvételével Budapesten lezajlott CCMAS elnevezésű tanácskozáson a világ élelmiszer-kereskedelme, illetve az élelmiszerek laboratóriumi vizsgálata szempontjából perdöntő vizsgálati módszerekről határoztak. A Magyar Munkacsoport elnöke a Laboratorium.hu-nak összegezte a konferencia eredményeit...

CCMAS
2017

A május 8-12. között lezajlott eseményen a magyar szakpolitikát Dr. Oravecz Márton, a Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) elnöke, illetve Dr. Bognár Lajos országos főállatorvos, a Földművelésügyi Minisztérium (FM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára képviselte, aki emlékeztette a résztvevőket a Codex közegészségügyben, az élelmiszerlánc-biztonságban és a tisztességes kereskedelemben betöltött szerepére, a szervezet független munkájának fontosságára.

„Azok a módszerek, ajánlások, amelyeket ezen a konferencián elfogadnak, meghatározó szerepet játszanak az ENSZ tagállamok élelmiszer-kereskedelmében” - mondta el a Laboratorium.hu-nak Dr. Szigeti Tamás János, a Magyarországon immár huszonöt éve élelmiszer-vizsgálatokkal is foglalkozó WESSLING Hungary Kft. független laboratórium munkatársa, a CCMAS Magyar Munkacsoportjának elnöke.



A CCMAS konferencia jelentősége

Az ENSZ tagállamai között zajló, élelmiszer-kereskedelemben kötődő élelmiszer-vizsgálati munka olyan módszereken kell, hogy alapuljon, amelyeket az ügyletekben érdekelt valamennyi fél alkalmazni tud. A közösen elfogadott módszerekkel szemben ugyanakkor követelmény a megfelelő analitikai teljesítményjellemzők megléte. Rendkívül fontos például, hogy egy bizonyos élelmiszer-összetevőre, vagy nem kívánt szennyező, fertőző ágens vizsgálati eredményeire a különböző országok akkreditált laboratóriumainak vizsgálati eredményei a kölcsö-

nösen elfogadott mérési bizonytalansági határok között hasonlóak legyenek – magyarázta Dr. Szigeti Tamás János, hozzátéve, hogy ehhez a munkához a Codex Alimentarius Bizottság egy folyamatosan felülvizsgált módszergyűjteményt – Codex szabványokat (standardokat) – tart fenn, amelyeket a fentebb említett ügyletek laboratóriumi vizsgálatainak lebonyolításához ajánlanak. A CCMAS konferencián ezeknek a mindenki számára díjtalanul hozzáférhető módszereknek a felülvizsgálata, osztályozása zajlik.

Ezek a dokumentumok ugyan nem kötelező érvényűek, ám a regionális és nemzeti élelmiszer-szabályozás alapjául szolgálnak, és a kereskedelmi szerződések megkötésekor is perdöntőek a Codex Alimentarius ajánlásai – magyarázta Szigeti Tamás, aki immár nyolcadik éve fogja össze a rendezvény magyar résztvevőinek munkáját az adott években megtárgyalásra váró módszerekkel, vizsgálati elvekkel kapcsolatban.

A Codex Alimentarius és annak magyar vonatkozásai

A Codex Alimentarius Főbizottságot és annak Mintavételi és Analitikai Szakbizottságát (Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling - CCMAS) azért hozta létre az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezete (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO), hogy kidolgozza az élelmiszerek legfontosabb összetevőit, illetve idegenanyag-tartalmának maximálisan elfogadható szintjét szabályzó nemzetközi szabványokat, irányműveket és útmutatókat.

Magyarország 1963 óta aktív résztvevője a munkának, és immár több évtizede rendezik meg Budapesten a rangos nemzetközi tanácskozást, amely a sorban a XXXVIII. volt. Magyarország számára külön megtiszteltetés, hogy a konferencia elnöki és elnök-helyettesi szerepkörét folyamatosan magyar szakemberek töltik be. Az elnökök között Prof. Dr. Biacs Péter, Prof. Dr. Molnár Pál, Prof. Dr. Ambrus Árpád örökbíttette a hazai élelmiszer-vizsgáló szakma hírnevét. Az idei évtől Dr. Hibbey Marót vette át a konferencia vezetését.

A magyar élelmiszerjogba fokozatosan beépítették a Codex dokumentumok előírásait. A Codex 1972-ben Magyarországra bízta az egyik szakbizottság, az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság titkárságát és a bizottság üléseinek a megrendezését. Ennek előkészítésében vesz részt immár nyolcadik éve – egyetlen független laboratóriumként - a WESSLING Hungary Kft. – mondta el Szigeti Tamás, aki arra is felhívta a figyelmet, hogy a CCMAS konferencián nem szavazással, hanem konszenzusos alapon hozzák a döntéseket, ezért bír kifejezetten nagy jelentőséggel a konferencia eredményessége.

Hogyan zajlik a munka, és mi történt Budapesten?



Az, hogy a budapesti tanácskozáson milyen laboratóriumi vizsgálati módszerekről döntenek, meghatározza az élelmiszerek összetételbeli és mikrobiológiai biztonságát, legyen szó a zsírokról, olajokról, gyorsfagyasztott zöldségekről és gyümölcsökről, fűszerekről, diétás ételekről vagy éppen az evésre alkalmas tengeri algákról – hogy csak néhányat említsünk a konferencián taglalt tételek közül.

A konferencia-sorozatot előkészítő munkában önkéntesen kialakított nemzetközi elektronikus munkacsoportok tesznek javaslatot a soron következő konferencián tárgyalásra jelölt módszerekről (szabványokról). Mivel a konferenciának minden ENSZ-tagállam a tagja, több mint 160 ország szakembereinek együttműködését kell megvalósítani a Codex Alimentarius Bizottság munkájában – tudtuk meg Dr. Szigeti Tamás Jánostól. „Ez az egyik oka annak, hogy esetenként egy-egy vizsgálati módszer beemelése a Codex szabványok közé, vagy egy eljárás módosításáról szóló döntés több évet is igénybe vehet – folytatta Szigeti.

Az élelmiszerek lipid-tartalmának zsírsav-szekvenciája vizsgálata során élelmiszer-biztonsági okokból megfelelő módszert kell alkalmazni például a cisz és transz módosulatú terítetlen zsírsavak elválasztására és mennyiségi meghatározására (ez különösen nehéz feladat az transz-elaidinsav és transz-vakcénsav esetében). Az EU tagállamaiban a transz-elaidinsavra van érvényes határérték, a transz-vakcénsav ugyanakkor az állati eredetű zsiradékokból származik, ezért mennyisége az élelmiszerekben jogszabály révén nem korlátozható. A két említett zsírsav analitikai módszereinek harmonizálása a CCMAS konferencián várhatóan a jövőben is folytatódni fog.

A laboratóriumi szakember egy másik példát is hozott: a tengeri biotoxinok műszeres analitikai vizsgálata során a rendkívül költséges LC/MS/MS-rendszereket használják. Ilyen berendezések azonban nem minden ország laboratóriumaiban tudnak beszerezni, működtetni. Az idei konferencián többen felvetették, hogy a tengeri biotoxinok vizsgálati módszerei között a jelenleg IV. kategóriás biológiai módszert a CCMAS konferencia emelje át a III. kategóriájú eljárások közé abból a célból, hogy a biológiai módszerrel végzett vizsgálat is döntő módszer lehessen valamely vitatott tengeri eredetű élelmiszer vizsgálata esetén.

A záródokumentum

Az idei konferencia záró dokumentumát a tanácskozáson folyamatosan jelen lévő jegyzőkönyvvezetők feljegyzései alapján a FAO Rómában működő központjában állították össze. A záródokumentumot a rendezvény utolsó napján, május 12-én vitatták meg: a résztvevők a teljes szöveg minden sorát átolvasták, és bekezdésenként szintén szavazás nélkül, konszenzussal fogadták el. A végleges záródokumentumot a Codex Alimentarius honlapján fogják közzétenni.

A NÉBIH hírei



Öt éve a közjó szolgálatában

Március 15-én lesz öt éve, hogy megkezdte munkáját a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A magyar lakosság és a hazai élelmiszerlánc biztonsága iránt elkötelezett szervezet eredményei magukért beszélnek: többek között 9,5 milliárd forint ÁFA- és adóelkerülés megakadályozása, több mint 12 millió laborvizsgálat és fél tucat sikeres szemléletformáló kampány a mérleg.

A kormány öt éve döntött a magyar élelmiszer-ellátást komplexen, a termőföldtől az asztalig felügyelő hatóság létrehozásáról. Az új szervezet megalakulása egyúttal –, az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia elveinek megfelelően – teljesen újfajta élelmiszer-ellenőrzési koncepciót is jelentett: a NÉBIH az élelmiszerláncot érintő valamennyi kockázatot felügyeli, és képes a gyors, egységes, hatékony fellépésre.



A NÉBIH életében nem csak a szakterületek, de a szerepek is változatosak: egyszerre segítő, tanácsadó, tudásmegosztó központ és szigorú döntéshozó. A hivatal ugyanis partnerének tekint minden olyan ügyfelet, vásárlót, előállítót, aki betartja az előírásokat. Képzések, előadások, szemléletformáló programok sokaságával igyekszik átadni mindazt a széleskörű

tudást, ami az esetenként több mint 100 éves múlta visszatekintő szakterületek révén rendelkezésére áll. E törekvés célja, hogy segítséget nyújtson a mindennapokban, legyen szó akár jogszabályi értelmezésről, auditra történő felkészülésről vagy a vásárlói döntések támogatásáról.

A vállalkozások mellett kiemelt fontossággal bír a lakosság felkészítése, ismereteinek bővítése, hogy mindennapi döntéseikkel mind saját, mind környezetük biztonságát segíteni tudják. A NÉBIH partnereként tekint a vásárlókra is, ennek szellemében haladéktalanul tájékoztatja a közvéleményt a jelentős élelmiszerlánc-biztonsági eseményekről, míg a lakosság a NÉBIH zöldszámán ingyenesen léphet kapcsolatba a hivatallal. A tudásmegosztást szolgálja a hatóság fél tucat szemléletformáló kampánya, például az élelmiszer-biztonsági praktikákat bemutató Ételt csak okosan, a felelős állattartást középpontba állító Szabad a gazdi, az élelmiszerpazarlásra elleni küzdelemre fókuszáló Maradék nélkül kampány, vagy a veszteségmentesítési program. A Szupermenta projekt komplex termékteszttekkel segíti a lakosságot a minőség kérdésének útvesztőjében. A program 2014 novemberi indulása óta 32 termékör több mint 800 termékén mintegy 15 ezer laboratóriumi mérést végeztek a NÉBIH szakemberei.

Az élelmiszerlánc vizsgálata során különbséget kell tenni a jogkövető vállalkozás eseti hibázása és a szándékos károkozás, csalás között. A hatóság az elmúlt öt évben a hibázókat büntetés helyett tanácsadással segített a problémák gyors javítása érdekében, a tudatos szabályszegőkkel, a tilosban járókkal szemben azonban következetesen képviselte a szigorú döntéshozó szerepét. Utóbbi csoportnál a NÉBIH minden rendelkezésére álló eszközzel fellép, célja ugyanis a szürke- és feketegazdaság felszámolása. E terület kiemelt figyelme kiváltképp fontossá vált napjainkban, hisz mostanra a hamisítások, az illegális tevékenységek terén a kábítószer után az élelmiszerhamisítás a második legjelentősebb terület nemzetközi szinten.

A tilosban járókkal szembeni küzdelemben számos hatékony „eszközt” hívott életre a NÉBIH az elmúlt években. Ezek közé tartozik a hivatal kifejezetten csalásokra, hamisításokra specializálódott egysége, a Kiemelt Ügyek Igazgatósága, amelynek munkatársai több mint 90%-os felderítés aránnyal dolgoznak, és munkájuk révén eddig mintegy 9,5 milliárd forint adóelkerülést sikerült megakadályozni. A halászat, horgászat területén az Állami Halóri Szolgálat, míg a faanyag kereskedelem szegmensében az EUTR révén folytat hatékony vizsgálatokat a NÉBIH. A hivatal évek óta végzi a tisztességtelen piaci magatartás felderítését is. Az ellenőrzések hatékonyságát segíti majd a jövőben az Intelligens Élelmiszerlánc-biztonsági Elemző Rendszer (INTEL) is, amely lehetővé teszi majd, hogy a meglévő adatokból adatbányászat révén még hatékonyabban kiszűrjék az illegális tevékenységet végzőket.

A szakmai munka pontosságát és hatékonyságát biztosítja a NÉBIH laborhálózata, amelynek munkatársai öt év alatt több mint 12 millió vizsgálatot végeztek. A csalások, hamisítások terén jelentkező újabb és újabb módszerek a hatóságtól is állandó megújulást kívánnak. Az élelmiszerlánc-felügyeleti díj lehetővé teszi, hogy a NÉBIH folyamatosan fejlessze laborhálózatát, hogy mindenkor a legkorszerűbb vizsgálati metodika álljon a szakemberek rendelkezésére.

A NÉBIH – bár korát tekintve még mindig fiatal szervezetnek számít – izgalmas és tevékeny öt évet tudhat maga mögött. A hivatal célja, hogy a magyar lakosság és a tisztességes élelmiszerlánc-szereplők érdekében az eddighez hasonló, de lehetőleg még annál is magasabb színvonalon tudja ellátni kiemelt hatósági és tudásmegosztó szerepét a jövőben is.

A NÉBIH honlapján több érdekes infografika is elérhető: http://bit.ly/5_ev_szamok

Fontos változás az élelmiszer-automatákon elhelyezett kötelező jelölésekben



2017. április 1-jétől a nem előrecsomagolt termékeket árusító élelmiszer-automatákon is kötelező jelölni az allergén anyagokat. A módosítás az előrecsomagolt termékeket (pl. csokoládék, szendvicsek) kínáló gépeket nem érinti, ez esetben továbbra is az élelmiszerek csomagolásán találják meg a vásárlók az információkat.

Az élelmiszer-automatákban árult kávé, tea és egyéb italok esetében a nyomógombok mellett eddig a termék nevét olvashattuk. Emellett, amennyiben édesítőszer is tartalmaz, akkor az erre való utalást (például „Csokoládés cappuccino édesítőszerrel”) vagy „Citromos tea cukorral és édesítőszerrel”), valamint az azoszínezékek jelenlétét is fel kellett tüntetni.

A kötelezően feltüntetendő elemek 2017. április 1-jétől kiegészültek a késztermékben jelen lévő, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek felsorolásával. Az előírás teljesítése megoldható a termék neve mellett az allergének felsorolásával (pl. „tejet tartalmaz”) vagy egy kódrendszerrel, amelynek magyarázata jól olvashatóan szerepel az automatán elhelyezett külön táblázatban.

A kötelezően jelölendő információk nem előrecsomagolt termékeket árusító élelmiszer-automaták esetében:

- az élelmiszer neve,
- édesítőszerrel készített termékek esetén: „Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” illetve a „Cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” kifejezés, valamint az azoszínezékek csoportjába tartozó színezékek [Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös AC (E 129), Tartrazin (E 102), Ponceau 4R vagy Kosnilyvörös A (E 124)] jelenlétéről az alábbi felirat megjelenítésével „...színezék(ek) megnevezése vagy E száma...: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat.” felirat
- allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek felsorolása (pl. „tejet tartalmaz”)

Az automatákban árult előrecsomagolt termékek (pl. csokoládék, szendvicsek) jelölésének nem kell kívül az automatákon szerepelnie. A vásárló minden információt közvetlenül a termék jelölésén olvashat el, amelyen minden kötelezően feltüntetendő adatnak szerepelnie kell.

Európa legnevesebb kutatóintézeteivel működik együtt a NÉBIH

Egy nemzetközi konzorcium meghatározó tagjaként vett részt az Európai Unió Horizont 2020 kutatás-fejlesztési és innovációs keretprogramjának pályázatán a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A májusban indított, 100%-ban EU-s finanszírozású 5 éves projekt célja többek között a lakosság élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos tudásának mélyítése, kockázatészlelésének javítása, valamint az élelmiszer-eredetű megbetegedések csökkentése. Az együttműködésben – eddigi kockázatkommunikációs munkájának és szakmai tapasztalatának elismeréseként – meghatározó szerep jut a magyar élelmiszerlánc-biztonsági hatóságnak.

A hivatal szakemberei a projekt kezdetétől, vagyis 2015 vége óta aktív szerepet vállaltak a kétfordulós pályázat előkészítésében és megírásában. A konzorciumban összesen 14 ország egyetemei, intézetei, kormány szervezetei és vállalatai működnek együtt. Olyan multidiszciplináris kutatócsoport jött létre, amelyben a fogyasztótudomány és a mikrobiológia, az élelmiszertechnológia, valamint az ipari formatervezés tudományágai fonódnak össze. Az együttműködés komplexitása lehetővé teszi, hogy – a magyar szakemberek közreműködésével is – új megoldásokat, lehetőségeket dolgozzanak ki az élelmiszerlánc-biztonság területén, melynek végső nyertesei maguk a vásárlók lesznek.

A 100%-ban EU-s finanszírozású, májusban indított 5 éves kutatási projekt célja a lakosság élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos tudásának mélyítése, kockázatészlelésének javítása, az élelmiszerek vásárlásával, tárolásával és fogyasztásával összefüggő háztartási gyakorlatok javítása, ezáltal az élelmiszer eredetű megbetegedések csökkentése.



A konzorcium tagjai oktatási, szakpolitikai, kommunikációs programokat (például játékokat, alkalmazásokat) dolgoznak majd ki, de konyhai eszközök fejlesztését is tervezik. A munkát a projekt első szakaszában végzett közvélemény kutatások tapasztalataira támaszkodva végzik majd.

A NÉBIH-et az elmúlt években végzett kockázat-kommunikációs teljesítményének elismeréseként a szakpolitikai modellek és a hatósági kockázat-kommunikáció fejlesztését végző munkacsoport vezetőjévé választották. A projekttagok – a hatósági szerepkör mellett – kutatóintézetként is számítanak a hivatal munkájára, amelyet a többi munkacsoportban való részvétel is bizonyít. Jelentős elismerés, hogy a NÉBIH a konzorcium irányító testületében is szerepet kapott. Mindezeket figyelembe véve a magyar hatóság a 32 tagú együttműködés egyik legmeghatározóbb tagjává vált.

A konzorcium koordinációját a nagy pályázati tapasztalattal rendelkező és számos sikeres pályázati programot megvalósító norvég NOFIMA intézet látja el.

Elkészült a szilvapálinkák Szupermenta rangsora

30 szilvapálinkát ellenőrzött legújabb Szupermenta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az érzékszervi és kedveltségi vizsgálat mellett a hatóság laboratóriumaiban ezúttal is megmérték a biztonsági szempontból fontos paramétereket. Végül egy esetben kellett intézkednie a hatóságnak.

30, a vásárlók számára könnyen elérhető szilvapálinkát vizsgáltak meg a NÉBIH munkatársai. A tesztelt italok között érlelt és prémium termékek egyaránt szerepeltek.

A NÉBIH szakemberei megmérték az élelmiszer-biztonsági szempontból fontos paramétereket, mint a metanol-, a hidrogén-cianid-, az etil-karbamát- és a réz tartalom. Az ellenőrzött tételek – egy kivételével – megfelelőek voltak. Egy pálinka etil-karbamát tartalma azonban túllépte az ajánlott határértéket, ezért a hatóság megtiltotta a termék forgalmazását. Kilenc pálinkánál szűrőpróbaszerűen elvégezték a termék gyümölcseredetére vonatkozó izotópvizsgálatokat is.



A nyomon követhetőséget is ellenőrizték a NÉBIH munkatársai. Kiemelt figyelmet fordítottak arra, hogy a szilvapálinkák gyümölcseredete visszavezethető legyen magyarországi termőhelyekre. Megnyugtató, hogy a vizsgált pálinkák az előállítók részéről minden esetben nyomon követhetőek voltak, és a gyümölcseredetre vonatkozó izotópvizsgálatok is megfelelőnek bizonyultak. Szomorú tény viszont, hogy a kereskedelemben a forgalmazók 14 esetben nem tudták a jogszabályban előírt módon, a nyomon követhetőség megfelelő egyedi jelöléssel ellátott termékkísérő okmányokat bemutatni. Emiatt a kereskedelmi üzletlancok élelmiszerlánc felügyeleti bírságra számíthatnak, amelynek összege várhatóan 700 ezer forint lesz.

Összességében elmondható, hogy a tesztelt, hazai forgalomban kapható szilvapálinkák többsége élelmiszer-biztonsági szempontból megfelelő. A korábbi hatósági tapasztalatokhoz képest kedvezőbb eredményt mutatott a jelölések ellenőrzése is. 30 tételből csupán két terméknél kellett apróbb jelölési hiba miatt győltetnünk az előállítókat.

Ha Szupermenta termékteszt, akkor nem maradhatt el a kedveltségi vizsgálat sem, amelynek során javarészt szakértő, kisebb számban laikus kóstolók bírálták a szilvapálinkákat. Az értékelők pontozták a termékek illat- és íz tisztaságát, illat- és íz karakterét, valamint harmóniáját.

A kóstolók kedvence az Agárdi Miraculum Szilva Pálinka lett. A Szupermenta rangsorban másodikként végzett a Rézangyal Barrique Szilva pálinka. A dobogósok sorát harmadik helyen a Nobilis Forte 55° Szilva Pálinka zárta.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/kifoztuk-melyik-a-legjobb-szilvapalinka/>

Food testing – Conference of UN member states

At the CCMAS conference that took place in Budapest with the participation of representatives of more than fifty UN member states and leading experts of the FM and NÉBIH, decisions were made about crucial analytical methods, regarding the world's food trade and the laboratory testing of foods. Results of the conference were summarized to Laboratorium.hu by the chairman of the Hungarian Working Group...

At the event that took place between May 8 and 12, Hungarian policy was represented by Dr. Márton Oravecz, president of the National Food Chain Safety Office (NÉBIH), and Dr. Lajos Bogárnár, Hungary's chief veterinary officer and deputy state secretary of the Ministry of Agriculture (FM) responsible for food chain supervision, who reminded participants of the Codex's role in public health, food chain safety and fair trade, and of the importance of the independent work of the organization.

“The methods and recommendations adopted at this conference will play a decisive role in the food trade of UN member states” - said to Laboratorium.hu Dr. Tamás János Szigeti of the independent laboratory WESSLING Hungary Kft., which has been performing food analyses in Hungary for twenty-five years, chairman of the Hungarian Working Group of the CCMAS.

The significance of CCMAS conference

The food testing work related to the food trade among UN member states has to be based on methods that can be applied by all parties involved in the transactions. At the same time, the existence of appropriate performance characteristics is also required of commonly accepted methods. For example, it is extremely important for the analytical results of the accredited laboratories of the different countries to be similar, within mutually accepted measurement uncertainty limits, for a certain food ingredient, or for unwanted, contaminating infectious agents – explained Dr. Tamás János Szigeti, adding that a continuously revised method collection – Codex standards – is maintained by the Codex Alimentarius Committee for this work, and this collection is recommended for the laboratory analyses of the above-mentioned transactions.

At the CCMAS conferences, the revision and classification of these methods, available free of charge to everyone, are performed.