

Milyenek lesznek a jövő élelmiszerei?

HUNGALIMENTARIA 2019

A fogyasztók megfelelő tájékoztatására hívták fel a figyelmet a hazai élelmiszer-biztonság meghatározó szakemberei az idén immár tizenkettedik alkalommal megrendezett Hungalimentaria konferencián és kiállításon.

A nagyszabású tudományos rendezvényen hatósági és laboratóriumi szakemberek, egyetemi kutatók analitikai, mikrobiológiai, jogi, érzékszervi és technológiai tárgyú előadásokat tartottak. A résztvevők olyan, kiemelt területekről is hallhattak prezentációkat, mint a mint amilyenek a kockázatkommunikáció, a szabályozás és a jövő élelmiszerei.

Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok kérdése, az érzékszervi vizsgálatok genetikai háttere, a hazai halhús minősége, a haszonnövényeken a mikroszkopikus gombák által termelt mérgegyanyagok kockázata, fogyasztói elégedettségi felmérések, az étrend-kiegészítők biztonsága, hatósági ellenőrzések, az élelmiszeripari üzemek és forgalmazó helyek higiéniaja, közétkeztetés – ez a néhány „önkéntesen” kiemelt téma csak a töredéke annak a számos területnek, amelyekről a hazai élelmiszer-biztonság legkiemelkedőbb szakemberei tárgyaltak az idei, kétnapos Hungalimentaria konferencián és kiállításon.

Az esemény jelentőségét mutatja, hogy a konferencia fővédnöke Zsigó Róbert, élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár, akinek üdvözlését Dr. Oravecz Márton, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) elnöke tolmácsolta a hatóság és a független laboratóriumi vizsgálatokat végző WESSLING Hungary Kft. és a NÉBIH által szervezett konferencián.

Mint elmondta, a laboratóriumi vizsgálatok mellett (a vetőmagok GMO-mentességétől a növényvédőszer-tartalom vizsgálatán át az állategészségügyig több millió vizsgálatot végeznek egy évben) a hatóság kiemelt feladata a lakosság tájékoztatása. Ezt a kettős feladatot fejezi ki a konferencia mottója is: *Ésszel a kosárba – mit mond erről a labor?*

A kábítószer-kereskedelem után az élelmiszer-hamisítás a második legjövődélmezőbb illegális tevékenység a világon. Az élelmiszerbiztonsági rendszernek ezért egyre gyorsabban kell azonosítania a veszélyeket. A folyamatos fejlesztésnek és a 21. századi analitikai technológiáknak köszönhetően ennek a hatóság meg is felel, legyen szó hamisításról, eredetvizsgálatról, nyomon követésről vagy jelölésről – mondta Dr. Oravecz Márton, aki szerint a hatóságnak hiteles, tudásmegosztásra törekvő

hivatalnak kell lennie. Azt, hogy jó úton haladnak, a legfrissebb felmérések is igazolják, amelyek szerint Magyarországon a NÉBIH-ben megbíznak az emberek.

- Az élelmiszerbőségeknek köszönhetően ma már válogatunk a termékek között, így van lehetőségünk arra, hogy valóban ésszel pakoljunk a kosárba – emelte ki Dr. Zanathy László, a WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója is, aki úgy vélekedett: a laboratóriumban felhalmozódott tudást, az ott dolgozó természettudósok tapasztalatát közkinccsé kell tenni, és a felelős gyártókkal, forgalmazókkal, illetve a hatóságokkal együtt kell minél többet megtenni azért, hogy a szakmai tudás a fogyasztók oldalán igazi bizalomra erősödjön.

A két napos, közel négyszáz fő részvételével lezajlott tanácskozáson tizenegy szekcióban mutatták be a hatóság munkáját, a laboratóriumi vizsgálatokat, a jogi szabályozást, mindemellett szó esett korunk legfontosabb élelmiszer-vizsgálati kérdéseiről a csomagolóanyagoktól kezdve a mikrobiológiai kihívásokon át az étrend-kiegészítőig, a növényvédőszerreig vagy éppen a kommunikációig – mondta el Dr. Szigeti Tamás János, a konferencia főszervezője, a WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési igazgatója.

Az Európában előállított és forgalomba kerülő élelmiszerek soha nem voltak biztonságosabbak, mint napjainkban. Azonban a környezeti tényezők, például az éghajlat változása miatt új kórokozók (patogén mikroorganizmusok) és új mérgegyanyagok megjelenésére (pl. korábban nem jellemző mikotoxinok) kell számítanunk – hívta fel a figyelmet Prof. Dr. Bánáti Diána (Debreceni Egyetem) *A jövő élelmiszerei* című előadásában.

Már tudunk húst előállítani laboratóriumban, és képesek vagyunk ebből 3D nyomtatóval például valódi karaj szeletre emlékeztető terméket készíteni. Az erőforrások kimerülésével, azok véges voltával, valamint az élelmiszer-ellátási lánc/hálózat globalizálódásával átlépünk eddig vízvonalstónak számító kulturális határokat: már Európában is felhasználjuk a rovarokat proteinforrásként, a természetben előforduló struktúrák utánzásával manipuláljuk az élelmiszerek szerkezetét, mikrokapszulázással célzottan juttatjuk el az egyes mikrotápanyagokat a szervezetbe.

Az új technológiák, például a mikro-szenzorok – a kézben tartható mikro-spektrométerek – segítségével egyre pontosabban tudjuk ellenőrizni az elfogyasztott élelmiszerek mennyiségét és összetételét. A személyre szabott táplálkozás tervezésével, a precíziós táplálkozástudomány révén már nemcsak gyógyítani, hanem megelőzni szeretnénk a táplálkozással összefüggő betegségek kialakulását.

A XXI. században várhatóan az eddigi legnagyobb technológiai lépésváltás és leggyorsabb fejlődés tanúi

lehetünk az élelmiszer-tudomány és -technológia, valamint a táplálkozástudomány területén – hangsúlyozta a professzor asszony.

A századforduló után tapasztalt információrobbanás, valamint a gazdaság és a társadalom szövevényes rendszerének növekvő komplexitása forradalmi változásokat hoznak az élelmiszer előállításában, elosztásában és a kémiai/mikrobiológiai biztonságának biztosításában is – emelte ki Prof. Dr. Baranyi József is (Imperial College London, Debreceni Egyetem), aki úgy vélekedett, hogy korunk élelmiszerral foglalkozó szakembereinek már nem csak informatikai és számítástudományi módszerekkel kell tisztában lenniük, hanem meg kell érteniük a globalizáció mindennapi hatásait is. Az élelmiszer- és élelmiszer-biztonság kérdéseinek megválaszolásához hatékony segítséget nyújthat a hálózat kutatás.

Dr. Gombos Zoltán (Agrárminisztérium, Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály) a felügyeleti szervezet strukturális változásait (kormányhivatali átalakítások, ÁKR, KIT bevezetésének hatásai, Éi.Tv. módosítása) ismertette *Új irányok az élelmiszerlánc-felügyeletben* című előadásában. Beszélt a kockázat alapú ellenőrzés informatikai alapjai (EÜER), elemzés és az ellenőrzés tervezéséről, az engedélyezés várható változásairól, az élelmiszer-bűnözés elleni küzdelemben alkalmazandó új eszközökről, a szankciórendszer kibővítéséről, valamint a szemléletformálás, a tudatos vásárlói magatartásra ösztönzés fontosságáról, amelynek fontos részét képezi többek között a nemzeti védjegyrendszer.

Az európai szabályozással kapcsolatban Prof. Dr. DDr.h.c. Somogyi Árpád (Gesellschaft für Natur- und Heilkunde, Berlin) kiemelte, hogy annak legfontosabb célja a zavartalan áruforgalom biztosítása, valamint a fogyasztók egészségi és anyagi érdekeinek védelme.

A konferencia során élelmiszeranalitikai szekciójában az előadók részletesen kitértek többek között az élelmiszereinkkel érintkezésbe kerülő műanyagokból lehetségesen kioldódó anyagok problémakörére. Hallhattunk előremutató termékfejlesztési irányzatokról és technológiai megoldásokról az élelmiszertechnológiai szekcióban, a *Kommunikáció az élelmiszerláncban* elnevezésű szekcióban pedig kiemelten foglalkoznak az egyes kommunikációs eszközök alkalmazásával kapcsolatban szerzett gyakorlati tapasztalatokkal.

A többi szekcióban megvitatták a technológiai kérdésköröket, a termékfejlesztési irányokat, a funkcionális élelmiszerek és speciális étrendbe illeszthető élelmiszer-termékek kérdéseit, az érzékszervi vizsgálatokat, külön tekintettel az idegrendszeri vonatkozásokra és a percepció genetikai hátterére, a tudatos táplálkozás kérdéskörét, az információáradat kezelésének mechanizmusait, fogyasztói elégedettség felméréseket, étrend-

kiegészítőket, élelmiszerek élettani hatásait. Szó esett a mikotoxinok jelenlétéről és jelentőségéről, a minőségbiztosításról, a hatósági ellenőrzésről, az élelmiszeripari üzemek és forgalmazó helyek higiéniájáról, a közétkeztetésről, valamint az ökológiai gazdálkodás információs rendszeréről.

Élelmiszer-biztonság: növekvő bizalom, hiányos ismeretek

A lakosság egyre jobban bízik az élelmiszer-biztonsági hatóságban, de a NÉBIH Tudás-próbájából kiderült az is: a további tájékoztatásnak még bőven van helye. Mi mindent tett a hatóság a lakosság élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tájékoztatásáért, és mire készül egy független laboratórium ugyanezzel a céllal?

A független laboratóriumokat működtető WESSLING Hungary Kft. és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által április végén szervezett, XII. Hungalimentaria konferencián jelentették be az *Ésszel a kosárba* elnevezésű kampány elindítását, amelynek során a médian keresztül kívánnak a fogyasztók segítségére lenni. A témák változatosak: mely étrend-kiegészítők biztonságosak? Mit kell tudni az élelmiszerek jelöléséről, az E-számokról? Vajon mi minden oldódik ki a csomagolásból? Mi a helyzet a cukorhelyettesítőkkel és a laktózzal? A hasznos hatósági tanácsok mellett a laboratórium szemszögéből is megközelítik az egyes területeket, a nyár végén induló *Ésszel a kosárba* kampány ily módon a maga nemében teljesen egyedülálló Magyarországon.

A Hungalimentaria konferencia kommunikációs szekciójában a NÉBIH szakemberei egyértelművé tették, hogy a vizsgálatok mellett a hatóság egyik legfontosabb feladata a rendelkezésre álló információk, a tudás minél szélesebb körű megosztása.

A kockázatkommunikáció sikerének érdekében ma már kihasználják minden csatornát arra, hogy elérjék a vásárlókat, és ennek keretén belül számos szemléletformáló programot is elindítottak – mondta el szekciónyitó előadásában Dr. Barna Sarolta, a NÉBIH kockázatkezelésért is felelős elnökhelyettese.

Jó sajtókapcsolatok, gyors válaszok, proaktív sajtóközlemények, információmegosztás hivatali és tematikus honlapjainkon, párbeszédű közösségi média felületeinken, valamint ügyfélszolgálatunkon keresztül, képek és videók megosztása: a hosszú távú kockázatkommunikációnk során ezek az eszközök egészülnek ki rendezvényekkel, kerekasztal-beszélgetésekkel, kiadványokkal, ismeretterjesztő anyagokkal és helyszíni oktatással – tette hozzá Dr. Barna Sarolta.

Mindebben fontos szerepet játszik az Európában immár 40 éve működő RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) rendszer – mondta el Tóthné Lippai Edit (NÉBIH). A riasztási lánc magyarországi munkatársai ugyancsak napi 24 órás készenlétben állnak, évente átlagosan 150 magyar vonatkozású ügyet kezelnek. A munkájuk hatékonyságára jellemző, hogy tavaly egy snack típusú élelmiszerben észlelt fémdarabok kapcsán 6,5 millió embert értek el és 104 médium vette át figyelmeztetésüket az online médiában.

Ami a NÉBIH sajtómunkáját illeti: tavaly 221 anyagot jelentettek meg (ebből 69 volt sajtóközlemény, a többi honlaphír), ennek is köszönhető, hogy sikerült megfelelően tematizálni a médiát, a közéletet – mondta el Frum Zsuzsa sajtófőnök.

A statisztikákat tovább sorolva: 2018-ban több mint 14800 cikkben említették a NÉBIH nevét, 370 millió elérést mértek a kutatások, ami azt jelenti, hogy egy évben egy magyar állampolgár a sajtóban mintegy 37-szer találkozhatott a NÉBIH-hel.

A NÉBIH termékteszt programja, a Szupermenta részeként a kampány oldalán havonta jelennek meg teszteredmények és más háttéranyagok, például infografikák, amelyek komplex kommunikációs rendszert alkotnak – ismertette Sidó Brigitta osztályvezető.

Laboratóriumaikban eddig 127 000 paramétert mértek a program keretében. 60 termékkörben 1340 terméket teszteltek, amelyek közül 470-et találtak valamilyen szempontból kifogásolhatónak. 2018 áprilisáig összesen 30 emblémát adtak ki - a termékteszteken dobogós helyet elfoglaló termékek ugyanis Szupermenta-emblémát kapnak, amelyet magukon a termékeken, illetve online módon is használhatnak a gyártók, forgalmazók.

A kommunikáció mellett a NÉBIH feladatkörébe tartozik a lakossági felmérések elkészítése is, amely célja, hogy kiderüljön, hogyan vélekednek az emberek az élelmiszer-biztonságról, hogyan észlelik a kockázatokat és hogyan próbálják ezeket csökkenteni – fejtette ki Dr. Kasza Gyula, a NÉBIH osztályvezetője. Általánosságban elmondható, hogy az egészségügy után az élelmiszerbiztonságot tartják az emberek a második legfontosabb hatósági területnek. A megkérdezettek legnagyobb hányada szerint az elmúlt években sokat javult e téren a helyzet hazánkban.

Ami a hatóság megítélését illeti, míg 2013-ban a lakosságnak mindössze egyharmada, addig 2018-ban már a fogyasztók 86 százaléka hallott a NÉBIH-ről. Rendkívül magas a hatóság iránti bizalom is, a megkérdezettek 78 százaléka bízik a NÉBIH tevékenységében. Mindezt egy nemzetközi jelentés is megerősítette, az Európai Élelmiszerlánc-biztonsági Hatóság (EFSA) felmérése alapján ugyanis egész

Európában Magyarországon a legnagyobb a lakosság bizalma a nemzeti hatóságban – mondta büszkén Dr. Kasza Gyula. A lakosság élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudása azonban még mindig felemás képet mutat, az egyszerű, tudáspróba-jellegű kérdések esetében mindössze 57%-ban kaptak helyes válaszokat.

A NÉBIH tudáspróbájának első helyén a vágódeszkák kérdése végzett. A válaszadók 90 százaléka ugyanis helyesen válaszolt: a hús és a zöldség szeleteléséhez bizony külön vágódeszka kell. A megkérdezettek többsége azzal is tisztában volt, hogy azok az élelmiszerek, amelyek minőségmegőrzési ideje lejárt, legfeljebb két napig tarthatók forgalomban (ez a rövid, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerekre nem igaz. A szerk. megjegyzése.), valamint azzal is, hogy a mikroorganizmusok túlélnek a fagyasztást.

Jóval bizonytalanabbak voltak a válaszadók abban a tekintetben, hogy a hűtőgépet hány fokra kell beállítani (a helyes válasz 0 és 5 Celsius fok között van), illetve hogy a tojásokat tárolás előtt meg kell-e mosni (nem szükséges), vagy hogy a hagyományos élelmiszerek GMO-mentesek-e (ez utóbbi kérdésre mindössze 46 % tudott jól válaszolni - természetesen mindegyik élelmiszer tartalmaz géneket).

A legkevesebben arra adtak helyes választ (mindössze 15%), hogy a konzervekben van-e tartósítószer (nincs).

A NÉBIH tevékenysége mellett bemutatkozott egy független laboratórium kockázatkommunikációja is. Amint azt Szunyogh Gábor, a WESSLING Hungary Kft. marketingvezetője elmondta, a piaci laboratórium természetesen más dimenziókban mozog, mint a hatóság, a maga eszközeivel mégis sokat tehet az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudományos tájékoztatás területén: az egyetemisták számára az ELTE-vel közösen fenntartott kutatólaboratóriumtól kezdve az Élelmiszervizsgálati Közlemények című tudományos szaklap szerkesztésén át a Laboratórium.hu tudományos hírportálig, amelyen immár több, mint 300 szócikk jelent meg. Nagy sikert aratott a hat éven át zajló Laborkaland elnevezésű online kémiaaverseny és interaktív laboratóriumi kalandnap, valamint a Parányi Plasztiktalány projekt is, amelynek során több helyen is vizsgálták Magyarország felszíni vizeinek mikroműanyag-szennyezettségét.

A független laboratórium következő akciója az ősszel induló *Ésszel a kosárba* kampány lesz, amelynek során ugyancsak számítanak a hatóságok szakmai támogatására.

Oldhatatlan csomagolóanyag nem létezik

A csomagolóanyagokból kioldódó anyagok veszélyesek lehetnek az ember egészségére, életünk során tekintélyes mennyiséget fogyasztunk el a káros vegyületekből, pl. lágyítók, toxikus fémek, színezékek, monomerek, oligomerek stb., derült ki a nyomda- és a csomagolóipar legfontosabb seregszemléjén.

„Az oldhatatlan viselkedés viszonylagos fogalom. Teljesen oldhatatlan anyag nem létezik, és az a kijelentés, hogy egy műanyag tárgy teljesen oldhatatlan, nem felel meg a valóságnak” - idézte Dr. Szigeti Tamás János, a csomagolóanyagok vizsgálatával is foglalkozó WESSLING Hungary Kft. szakembere, az Élelmiszervizsgáló Közlemények főszerkesztője Arnold J. Lehman, az amerikai toxikológia úttörőjét, az áprilisban megrendezett PPDExpón (Print, Packaging & Digital - Csomagolási és Nyomdaipari Napok) tartott előadásában.

A csomagolóanyagokból, csomagolószerkezetekből kioldódó vegyületek az emberi anyagcserét, hormonháztartást szabályozó szerveket károsíthatják. Hosszabb kitettség esetén vese- és májelégtelenséget okozhatnak, az örökítő anyag szerkezetének torzítása révén karcinogének lehetnek, gyermekkorban megzavarhatják a nemi jellegek zavartalan kialakulását, veszélyesek az ideg- és immunrendszerre, emlő-, here- és prosztaták kialakulását indikálhatják.

Egyes becslések szerint egy ember az élete során akár 30-40 dkg, a csomagolóanyagból kioldódó vegyületet (monomereket, oligomereket, stabilizátorokat, antioxidánsokat, lágyítókat, habosító anyagokat, nehézfémeket, színezékeket, gyártási segédanyagokat) fogyaszt el, éppen ezért fontos ennek a termékcsoporthoz a vizsgálata.

A csomagolóanyagok esetében nem az esetenkénti, nagy dózisú kitettség a jellemző, hiszen a kioldódás ezekből az anyagokból általában igen kis mennyiségben, de hosszú időn keresztül, folyamatosan zajlik. Az ily módon felvett káros anyagok fiziológiás hatása idővel összeadódhat, és egy életen át veszélyes betegséget okozhat.

Hogyan történik a kioldódás?

Az anyagátadási folyamatok a természet törvényei szerint zajlanak. Alapjelenségük a diffúzió, amelyet a kioldódási folyamatokat általánosan leíró differenciálegyenletekkel együtt Eugene Fick orvos és feltaláló fogalmazott meg a XIX. században.

Fontos tudni – hangsúlyozta Dr. Szigeti Tamás –, hogy a hőmérséklet függvényében a kioldódás erőteljesebbé válik, gondoljunk csak a napon álló autóban felejtett üdítőitalokra, amelyeket akkor

sem javasolt meginni, amikor már ismét kihűltek. Az élelmiszereinket és az azokkal kapcsolatba kerülő anyagokat szennyező ásványanyag-frakciókat a MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons – Ásványolaj-eredetű aromás szénhidrogének), illetve a MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons – Ásványolaj-eredetű telített szénhidrogének) csoportokba sorolhatjuk. A melegvérű szervezetekre (így az emberre és a haszonállatokra) az aromás részeket tartalmazó szénhidrogének veszélyesebbek, ugyanis genotoxicitásuk révén a szervezet genetikai rendszerében zavarokat okozhatnak.

Dr. Szigeti Tamás felhívta a figyelmet arra is, hogy a feltekerve tárolt, külső felületükön nyomtatott csomagolóanyagoknál a belső és a külső felület érintkezése ugyancsak szennyezést eredményezhet, ha a terméket a nyomtatott felület teljes száradása előtt feltekerik.

Mivel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkező anyagok és gépek az élelmiszerek ásványolaj-szennyezését okozhatják, az Európai Bizottság 2017/84 ajánlásában (2017. január 16.) rendelkezett az élelmiszerekben és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokban előforduló ásványolaj-szénhidrogének nyomon követéséről.

A szennyezőanyagok egy másik fontos csoportja a fluortartalmú szénhidrogének, amelyek a többi, műanyagokból származó migránshoz hasonlóan ugyancsak toxikusak: károsíthatják a vesét, a májat, a pajzsmirigyet, a heréket és a prosztátát, terhesség alatti magas vérnyomást okozhatnak, gyermekeknél pedig immuntoxikus hatásúak lehetnek. A perfluorozott szénhidrogének főként hőálló és a zsiradékokat nem áteresztő, papír csomagolószerkezetnél fordulhatnak elő. Egy tudományos közleményben arról írtak, hogy 407 db minta 33%-ánál tudtak fluortartalmú szénhidrogén-tartalmat kimutatni.

A csomagolóanyagokból kioldódó anyagok vizsgálatára az arra felkészült laboratóriumokban sokféle módszert használnak. A minták fémtartalmát spektroszkópiás technikával, a szerves molekulákból álló szennyezőket, összetevőket pedig elválasztás-technikai elven, főként valamilyen kromatográfiai módszerrel elemzik.

Mivel az élelmiszerek és kozmetikumok csomagoló szereit – nem-megfelelőségük esetén – a csomagolt termékek ízét, illatát is kedvezőtlenül módosíthatják, ezért az analitikai laboratóriumok a vizsgálatokat az esetek többségében érzékszervi módszerek alkalmazásával kezdik.

A kioldódási folyamatokat úgynevezett élelmiszer-utánzó modell-oldatokkal és – illékony migráló komponensek esetén – egy TENAX fantázianevű adszorbenssel szimulálják. A migráns vegyületek vizsgálatát a vonatkozó szakmai előírások, szabványok szerint ezekből az élelmiszereket utánzó

anyagokból végzik el. Gyermekjátékok vizsgálatánál gyakori módszer a műnyállal, esetenként természetes, gyűjtött nyállal való extrakciós vizsgálat is.

A kioldódott vegyületek összes mennyiségét tömegmérés (gravimetriás) módszerrel, minőségileg a fentebb említett fém- és szerves-analitikai módszerekkel határozzák meg. Az egyes műanyag-polimereket esetenként infravörös spektroszkópiai technikával is azonosítani lehet.

A laboratóriumokban leggyakrabban a cikk elején már említett lágyítókat, antioxidánsokat, fotostabilizátorokat, tiltott színezékeket, monomereket, oligomereket, kőolajszármazékokat, bakteriosztatikus anyagokat, nehézfémeket, illetve fluortartalmú anyagokat mérnek.

Papírok és kartonok esetében többek között a primer aromás aminok, a ftalátok, a fémek, a bisfenol A, a MOSH/MOAH-vegyületek állnak a figyelem középpontjában.

NÉBIH hírek



Étkezési búzaliszttel kevert tönkölybúza liszteket vont ki a forgalomból a NÉBIH

Közérdekű bejelentés alapján vizsgált 100% tönkölybúza liszteket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A hatósági ellenőrzés során bebizonyosodott, a termékek nagy mennyiségben közönséges étkezési búzaliszttel tartalmaznak. A NÉBIH kötelezte a forgalmazót a tönkölybúza liszt megnevezésű termékek forgalomból való kivonására, függetlenül azok minőségmegőrzési idejétől.

Feltehetően egyes tönkölybúza lisztek közönséges búzaliszttel keverték – informálta a NÉBIH-et egy állampolgár. A hivatal ellenőrei a közérdekű bejelentésben megjelölt termékekből szűrőpróbaszerűen négyféle mintát vettek. A laboratóriumi vizsgálatok igazolták a gyanút: a megmintázott termékek 100% tönkölybúza liszt helyett kb. fele arányban étkezési búzából készült liszttel tartalmaztak.

A NÉBIH szakemberei helyszíni ellenőrzést is tartottak a lisztek előállításánál. Az ott tapasztaltak és a laboratóriumi eredmények alapján a NÉBIH kötelezte a forgalmazót, hogy az ellenőrzés időpontjáig (2019.

március 14.) kereskedelmi forgalomba került, a vizsgált termékekkel azonos megnevezésű élelmiszereket további hatósági intézkedésig vonja ki a forgalomból, minőségmegőrzési időre való tekintet nélkül.

Az élelmiszer-vállalkozó azonnal megkezdte a 2019. március 14-e előtt kiszállított termékek forgalomból történő kivonását. Az eljárás folyamatban van, az érintett cég adatai és a jogsértés részletes leírása (többek között a laboratóriumban mért értékekkel) elérhető a jogsértés listán: <http://portal.nebih.gov.hu/jogsertesek>.

A NÉBIH – további mintavételekkel – megkezdte a termékkör átfogó vizsgálatát is, amelynek eredményéről a későbbiekben a hivatal weboldalán tájékozódhatnak az érdeklődők.

Tájékoztató oldalt indít a NÉBIH a termékvisszahívásokról

Új, tematikus oldalon tájékozódhat ezentúl a lakosság az élelmiszerláncban történt termékvisszahívásokról. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) weboldalán elérhető kereshető adatbázisban a vállalkozások által jelzett vásárlóktól történő visszahívások és a RASFF-on érkező esetek is megtalálhatóak.

Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár kiemelte, a magyar emberek egyre tudatosabbak élelmiszerbiztonsági kérdésekben. Ennek köszönhetően egyre jelentősebb az igény, hogy a különböző termékvisszahívásokról gyorsan és könnyen tájékozódhassanak. Maga a téma természetesen az előállítói, kereskedői oldalt is érinti és foglalkoztatja, ahogy arra a NÉBIH tavaly júniusi, mintegy 40 szervezet képviselőivel tartott kerekasztal-beszélgetése is rávilágított.

Az eredményes termékvisszahíváshoz egyaránt nélkülözhetetlen szereplő a felelős vállalkozás, a támogató hatóság és a tudatos vásárló. E folyamat első mérföldkövéként az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény idén januártól előírja a vállalkozások számára, hogy jelentsek az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek az önellenőrzésből eredő termékvisszahívásokat. Az esetek másik körét a RASFF-on érkező riasztások adják. Ezen információk gyors és hatékony megosztásához a NÉBIH létrehozott egy aloldalt, amely az utóbbi hat hónap termékvisszahívásait tartalmazza. Emellett a vállalkozások a jövőben tematikus e-mail címen juttathatják el bejelentéseiket a hivatal felé.

Az új felület célja a hiteles és hatékony tájékoztatás. Fontos, hogy a vásárlók értsék, egy termék gyártó

általi visszahívása az esetek többségében pozitív, a vásárló érdekeit szem előtt tartó és felelős vállalkozói döntésként értékelhető. Kiváltképp igaz ez a vállalkozások önellenőrzésének eredményeként történő önkéntes termék visszahívásokra.

A termék visszahívás aloldal mellett – várhatóan az év második felében – a hivatal ingyenes mobiltelefonos applikációjában, a NÉBIH Navigátorban is elérhetőek lesznek az adatok. Emellett felhasználói értesítést is kapnak majd az új esetekről az alkalmazás által.

A termék visszahívások aloldala elérhető az alábbi linken: <https://portal.nebih.gov.hu/termekvisszahivas>

Hibák sokaságát tárta fel a Szupermenta zabkása tesztje

A kedvelt reggeli termékek közül ezúttal 17 zabkása komplex vizsgálatát végezték el a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. A „hatósági kosárba” csokoládés és csokoládé ízű, valamint natúr zabkásák kerültek. A szakemberek többek között a mikotoxin és növényvédőszer jelenlétét, valamint a termékek cukor-, fehérje- és allergén tartalmát ellenőrizték. DON toxin szennyezettség miatt két zabkását már a teszt legelején ki kellett zárni, összesen 14 esetben pedig jelölési hibák miatt indult hatósági eljárás.

Összesen 17 (12 csokoládés és csokoládé ízű, valamint 5 natúr) zabkása komplex ellenőrzését végezték el a NÉBIH munkatársai a legújabb Szupermenta termékteszten. A szakemberek biztonsági és minőségi szempontok szerint egyaránt megvizsgálták a termékeket.

A biztonsági vizsgálatokon már a teszt legelején, tavaly novemberben fennakadt két zabkása DON mikotoxin szennyezettség miatt. A NÉBIH szakemberei ezeknél a termékeknél azonnal megtették a szükséges hatósági intézkedéseket. A felelős vállalkozások – együttműködve a hatósággal – az előírt teendőknek maradéktalanul eleget tettek.

A Szupermenta tesztekhez hűen a biztonsági méréseken túl számos egyéb vizsgálatnak is alávetették a zabkásákat a NÉBIH munkatársai. A mikrobiológiai és a növényvédőszer jelenlétére utaló vizsgálatok mellett nem maradhatott el a különböző allergének ellenőrzése sem. Emellett a szénhidrát-, a zsír- és a fehérjetartalom, az édesítőszer-, valamint az ásványi anyag mérésére is sor került. A termékek megfeleltek az előírásoknak, valamint a csomagolásukon feltüntetett allergénekre vonatkozó állításoknak.

Habár a zab avenin nevű fehérjeje a gluténérzékenyek nagy részénél nem okoz egészségügyi kockázatot, fontos kiemelni, hogy az előállítás során búzával, árpaival illetve rozssal mégis könnyen szennyeződhet, amit a nem gluténmentesként jelölt termékeknél a laboratóriumi vizsgálataink is igazoltak. Három termék csomagolásán hirdették a gluténmentességet, amelyek a laboratóriumi eredmények alapján valóban mentesek voltak, így a gluténérzékeny vásárlóknak az ilyen vállaltan mentes zabkásákat kell keresniük.

Ezúttal is számos nem-megfelelőséget találtak a termékek jelölésével kapcsolatban. A szakemberek kifogásolták az energiatartalom és a tápérték adatok szabálytalan megjelenítését, valamint az összetevők megtevesztő vagy helytelen jelölését is. Egy zabkásánál a magyar nyelvű jelölésen feltüntetett tápértékadatok eltértek az ún. termék-specifikációban szereplő és a német nyelvű jelölésen feltüntetett értékektől.

A jelölési hibák miatt a 17 termékből 14-nél indult hatósági eljárás. A kisebb jelölési hibák miatt a NÉBIH figyelmeztetésben részesíti az élelmiszer-vállalkozókat, és – intézkedési terv benyújtása mellett – kötelezi őket a hibák javítására. A súlyosabbnak számító jelölési kifogások miatt 6 zabkása esetében élelmiszer-ellenőrzési bírságot szabnak ki a szakemberek.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozhatták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. A toxinos termékek kizárásával 15 zabkását értékelhettek. A rangsor a csokoládés és csokoládé ízű, valamint a natúr termékek esetében is a külső megjelenés, az állomány, az illat és az íz összesített értékelésével alakult ki.

A tesztelt 12 csokoládés és csokoládé ízű zabkása közül a *Tesco Instant étcsokoládés zabkása* nyerte el leginkább a kóstolók tetszését. Második lett a *BonaVita* terméke, míg harmadikként a *Crownfield étcsokoládés zabpehely* végzett.

A 3 „versenyben maradt” natúr zabkása közül a dobogó első fokára a *Tesco instant zabkása*, a másodikra a *Dr. Oetker Vitalis zabkása*, míg a harmadikra az *Alnatura Basis reggeli zabkása* állhatott.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetőek a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán: <http://supermenta.hu/zabkasakat-teszteltunk/>

Banán-teszt: 14 terméket vizsgált a Szupermenta

Az egyik legkedveltebb trópusi gyümölcs, a banán komplex vizsgálatát végezték el a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. Összesen 14, köztük 3 bio, gyümölcsöt ellenőriztek, amelyeknél penész, valamint növényvédőszer-maradék vizsgálatokat végeztek, de megmérték kalcium, kálium és összes cukor tartalmukat is.

A legújabb Szupermenta termékteszten 10 üzletlánc polcairól 1 „baby”, 3 bio és 10 konvencionális banán, azaz összesen 14 trópusi gyümölcs került a „hatósági kosárba”. A komplex ellenőrzés során a hivatal munkatársai biztonsági és minőségi szempontok szerint egyaránt megvizsgálták a termékeket. A NÉBIH növényvédelmi felügyelői már a kereskedelmi mintavételkor ellenőrizték a nyomon követhetőségi dokumentációkat, továbbá a banánok jelölését, de nem találtak kifogásolnivalót.

A hivatal laboratóriumaiban a szakemberek a banáncsúcson és a gyümölcs húsában egyaránt elvégezték a penészvizsgálatot, továbbá banánonként több mint 350 növényvédőszer-maradék esetleges jelenlétét is mérték. A banánok mindkét vizsgálati irány esetében megfelelték az előírásoknak. A 3 bio jelzéssel árusított gyümölcsnél nem volt kimutatható növényvédőszer-maradék. A többi 11 minta pedig ugyan tartalmazott szermaradékokat, de azok mennyisége minden esetben a megengedett határértéken belül volt.

Szintén sor került a gyümölcsök kalcium-, kálium- és összes cukortartalmának vizsgálatára. Meglepő módon a banánok káliumtartalma igen magasnak bizonyult, átlagosan 3450 mg/kg-ot tartalmaztak. Az OGYÉI tájékoztatása szerint felnőttek számára a magyar ajánlás napi értéke 3500 mg, így túlzás nélkül mondható, hogy a banán káliumban gazdag gyümölcs.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. A rangsort az állomány, a szín, az illat és az íz értékelésével állították fel. A 14 tesztalany közül első helyen az *Excelban* banán végzett, másodikként zárt a *Natur aktiv bio* banán, míg a dobogó harmadik fokára az *SCB Prémium* banán került.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/bananokat-teszteltunk/>

A NÉBIH radioanalitikai tevékenységét vizsgálta az Európai Bizottság

Az atomenergia békés használatát felügyelő kibocsátás- és környezetellenőrzési rendszert vizsgálták hazánkban 2019. április 2-5. között az Európai Bizottság Energiaügyi Főigazgatóságának szakemberei. Az ellenőrök többek között a NÉBIH radioanalitikai laboratóriumának mintavételi és vizsgálati módszereit is megismerhették.

Az ellenőrzésre az Euratom Szerződés 35. cikke alapján került sor. Eszerint a Bizottság megvizsgálhatja a tagállamokban a levegő, a víz és a talaj radioaktivitásának állandó figyelemmel kíséréséhez és védelméhez szükséges rendszerek működését és hatékonyságát.

A Bizottság szakemberei – az illetékes környezetvédelmi, népegészségügyi és atomenergia-felügyeleti szervek munkája mellett – a NÉBIH tevékenységét is vizsgálták, amit megelőzőtt az agrárágazat hatósági felügyeleti rendszerének Agrárminisztérium általi bemutatása.

A NÉBIH Élelmiszerlánc-biztonsági Laboratórium Igazgatóság Radioanalitikai Referencia Laboratóriumában az ellenőrök tájékoztatást kaptak az éves mintavételi tervről, amely az agrárkörnyezeti ellenőrzések mellett az élelmiszerlánc egészére kiterjed. A hivatal laboratóriumi szakemberei bemutatták az alkalmazott mintavételi és vizsgálati módszereket is. Az ellenőrök előzetes értékelést adtak – a végleges jelentés 2019 végére várható –, hiányosságot nem tapasztaltak a mintavételi tervben és a laboratórium munkájában.

Az uniós ellenőrök kiemelték a vizsgálati tevékenységhez kapcsolódó tanúsított anyagminta előállítási tevékenység fontosságát. E téren a NÉBIH referencia laboratóriuma, a Nemzetközi Atomenergia Ügynökséggel együttműködve nemzetközi jelentőségű munkát végez.

Franciaország, Hollandia, Magyarország és Svédország közösen végzi a glifozát hatóanyag ismételt kockázatértékelését

Az EU tagállamok megegyeztek abban, hogy Franciaország, Hollandia, Magyarország és Svédország közösen felelnek a glifozát növényvédőszer-hatóanyag következő értékeléséért.

A növényvédő szerekben használt hatóanyagok engedélyezését a jogszabályok szerint rendszeres időközönként felül kell vizsgálni. Általában az ilyen kérelem értékelését egyetlen tagállam készíti el, amelyet jelentéstevő tagállamnak (angol rövidítése

RMS: Rapporteur Member State) neveznek. A glifozátra vonatkozó terjedelmes engedélyezési dokumentáció miatt az Európai Bizottság azt javasolta, hogy a tagállamok egy csoportja közösen legyen RMS a hatóanyag következő értékeléséhez.

Az EU Bizottság ezen javaslatát az EU-tagállamok megszavazták az Állandó Bizottsági (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed = SCoPAFF) ülésén. Ezzel egy időben az Állandó Bizottság megszavazta a 844/2012/EU végrehajtási rendelet módosítását, hogy lehetővé tegyék az ilyen együttműködést. Franciaország, Hollandia, Magyarország és Svédország illetékes hatóságai valamennyien beleegyeztek abba, hogy a jelentéstevő csoport, a „Glifozát-értékelő csoport” (angol rövidítése: AGG - the Assessment Group on Glyphosate) tagjai legyenek.

Az EU-ban a glifozát soron következő felülvizsgálata 2019. december 15-én kezdődik, amikor az érdekelt növényvédőszer-gyártó cég(ek)nek kérelmet kell benyújtaniuk az engedély megújítására. Az újraértékelés alapját képező teljes dokumentációt a kérelmező(k)nek az ezt követő hat hónapon belül kell benyújtaniuk. Az AGG az újraértékelési jelentéstervezetet 2021 júniusáig az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA) nyújtja be. A jelentést ezután más tagállamok felülvizsgálják, és az érdekelt számára véleményezésre közlést tesznek. A szakértői értékelés és az általános adatok alapján az EFSA összefoglalót készít a glifozát hatóanyag az uniós növényvédő szerekről szóló rendeletben meghatározott engedélyezési feltételeknek való megfeleléséről. Végül az EU Bizottság javaslatot tesz a glifozát jóváhagyásának megújítására vagy meg nem újítására, melyet szavazásra benyújtanak a SCoPAFF-nek.

A döntést legkésőbb 2022 decemberéig kell meghozni, amikor a glifozátra vonatkozó jelenlegi engedély lejár.

További és a folyamattal kapcsolatos információk találhatóak a Bizottság honlapján.

Sikeresen létrehozták az *Intelligens Élelmiszerlánc-biztonsági Elemző Rendszert*

Eredményesen lebonyolította a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az „Intelligens Élelmiszerlánc-biztonsági Elemző Rendszer létrehozása” (INTEL) című, kétéves projektjét, amely a hivatal élelmiszerlánc-biztonsági elemző rendszerének korszerűsítését és az ügyfelek elektronikus ügyintézésének egyszerűsítését tette lehetővé. A 3,805 milliárd forint értékű beruházás a Széchenyi 2020 program

részeként, az Európai Unió 100%-os vissza nem térítendő támogatásával valósult meg.

A Közigazgatás- és Köszolgáltatás-fejlesztési Operatív Program (KÖFOP) elsődleges célja a hivatali ügyintézéshez kapcsolódó adminisztratív terhek csökkentése. Ezen uniós célkitűzésekkel, valamint Magyarország Kormányának Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiájával összhangban indult útjára 2017-ben a NÉBIH INTEL projektje. A kétéves, innovatív program 2019. február 28-án zárult. Sajtónyilvános projektátadó eseményét 2019. március 21-én tartotta a projektgazda, ahol a fejlesztés eredményeit dr. Zarka Péter, a NÉBIH osztályvezetője összegezte.

Az INTEL projekt egyik kiemelt célja a hatóság meglévő adatelemző rendszereinek optimalizálása és korszerűsítése volt. A fejlesztés eredményeként – a rendszerbe áramló több és jobb minőségű élelmiszerlánc-információ révén – javult az adatok elemezhetősége, a közöttük lévő kapcsolatok feltárása és a NÉBIH kockázatelemzési rendszereinek hatékonysága.

Az INTEL nagymértékben hozzájárult a hatósági feladatellátás egyszerűsödéséhez. Az ügyféloldali folyamatok újraszervezése és elektronizálása által csökkent az ügyintézési idő, jelentősen redukálódtak az élelmiszerlánc-szereplők adminisztratív terhei, emellett több központosított elektronikus ügyintézési szolgáltatáshoz is kapcsolódott a NÉBIH.

Kiépült az élelmiszerlánc egységes adatmodellje és információmenedzsmentje, amely főként az állategészségügyi törzsadatok kezelésében hoz előrelépést, de támogatja a NÉBIH helyszíni ellenőrzéseit, valamint a tevékenységregisztrációs folyamatokat is. A szisztematikusan kiépített IT-architektúra a későbbiekben elemenként tovább bővíthető, újabb élelmiszerbiztonsági szakterületekre is kiterjeszthető.

Az INTEL rendszerfejlesztés egy újabb fontos lépés volt a hazai élelmiszerláncban felmerülő kockázatok, aktuális problémák gyorsabb és hatékonyabb kezelése felé.

A KÖFOP-1.0.0-VEKOP-15-2016-00016 kódszámú projektről bővebb információkat a NÉBIH honlapján olvashatnak.