

Elértek a tótól az asztalig: kitűnő a magyar hal!

Pozitív eredményt hozott Magyarország első olyan átfogó kutatása, amelynek során a halastavak szennyezettségét, a halakban található szerves és szervetlen szennyező vegyületeket, a feldolgozás és szállítás hatásait, a mikrobiológiai kockázatokat vizsgálták.

„Az akvakultúrának alacsony a takarmányigénye, erőforráskímélő gazdálkodás” – emelte ki Lengyel Péter, az Agrárminisztérium munkatársa a HappyFish projekt környezet és élelmiszerbiztonsági eredményei a pontytermékvonalon címmel rendezett konferencián október 3-án, a gödöllői Szent István Egyetem Tudástransfer Központjában.

„Napjainkig nem volt olyan átfogó elemzés, amely a halhús minőségét megvizsgálta volna, viszont az állandó, sztenderd minőség rendkívül fontos elvárás a halfogyasztás növelése érdekében” – mondta Dr. Urbányi Béla, a Szent István Egyetem tanszékvezető egyetemi tanára. „A magánszféra és az egyetemek közötti együttműködésre alapozott, közel 1,5 milliárd forintos K+F-támogatású kutatás során rendkívül pozitív, megnyugtató eredmények születtek minden területen, a projekt íve pedig kirajzolta azt az utat, amelynek során a hal eljut a tótól az asztalig” – hangsúlyozta Dr. Palkovics László, a Szent István Egyetem (SZIE) rektora és Dr. Zanathy László, a konzorciumvezető WESSLING Hungary Kft. független laboratórium ügyvezető igazgatója.

„A halak élőhelyének, vagyis a halastavak vizének és az üledéknek a vizsgálata során közel 700 vegyületet elemeztek, valamint mikrobiológiai vizsgálatokat is folytattak” – mondta el Dr. Szoboszlai Sándor, a SZIE egyetemi docense. A halastavak vizsgálatakor a gyógyszerek és a növényvédő szerek összesített szintje még az ivóvízre megszabott határértékeket sem haladta meg, a kedvezőtlen biológiai hatásokat vizsgáló ökotoxicitási tesztek is pozitív eredménnyel zárultak, és a felszíni vizek közül a halastavakban mérték a legalacsonyabb mikroműanyagértékeket a Wessling szakértői.

„A magyarországi édesvízi halak eredményei európai összehasonlításban a nehézfémek tekintetében is messze a határértékek alatt vannak” – mondta el Dr. Micsinai Adrienn, a HappyFish projektvezetője, a WESSLING Hungary Kft. munkatársa. A halakban a vizsgált 420 növényvédő szerből csupán 21-félét tudtak kimutatni, a vizsgált közel 150 gyógyszermaradványból pedig csak egyet találtak meg a vizsgálatok során, ám ezeket a vegyületeket is csak a kimutatási határérték környékén detektálták. Mikrobiológiai szempontból a vizsgált halak patogénmentesnek bizonyultak.

Dr. Friedrich László, a SZIE Élelmiszertudományi Kar dékánja, egyetemi docense kiemelte, hogy míg

az arzén tekintetében bőven a többi élelmiszerre meghatározott határérték alatti mennyiségeket mértek, a ponty azonban szelénben gazdag, ami kifejezetten jó hír, hiszen ez az elem rendkívül pozitív hatást gyakorol az idegrendszerünkre! Magyarországon egy ember évente átlagosan 2,5 kilogramm pontyot fogyaszt, de a válaszok alapján elmondható, hogy ez a szám minden bizonnyal növekedne, ha a húsban nem lenne szálka – derült ki a Dr. Kasza Gyula, a Szent István Egyetem címzetes egyetemi tanára által ismertetett reprezentatív fogyasztói felmérésből. A HappyFish projekt számos területre kiterjedő vizsgálatai rendkívül reményteljes hírrel szolgálnak: a hazai édesvízi halak fogyasztása minden szempontból biztonságos és egészséges!

Innovációs laboratóriumi díjakat adtak át Budapesten

Gumikopás-vizsgálat, 3D-s emissziómérés, vákuumos szűrőrendszer: immár tizenkettedik alkalommal honorálta a WESSLING-csoport munkatársai előremutató, a megrendelők számára is rendkívül hasznos ötleteit, ezúttal Budapesten, a WESSLING Tudásközpontban.

Az idén tizenkettedik alkalommal kerül sor arra, hogy a WESSLING honorálja dolgozóinak úttörő ötleteit. Németország és Franciaország területéről érkezett az a négy ötlet, amelyről a zsűri úgy gondolta, megérdemlik a WESSLING Innovációs Díját, amelynek kiosztására a WESSLING budapesti tudásközpontjában került sor.

Diana Weßling, a tulajdonosok szóvivője és Dr. Zanathy László, a WESSLING Hungary Kft. ügyvezető igazgatója adta át a díjakat, amelyek közül három Németországba, egy pedig Franciaországba került.

Gumibroncsok kopásának mérése

A vegyész Siema Lange és a vegyi technikusai képzettségű Jonas Holtgreve kapta az egyik díjat autógumikról lekopó mikroműanyagok mérése során bizonyított kiváló munkájáért. A laboratóriumi elemzések és mikroműanyagokkal kapcsolatos szaktudás terén a WESSLING egyike a terület legnevesebb európai képviselőinek, Magyarországon ugyancsak élen járunk a mikroműanyag-kutatásban.

3D-nyomtatók az emissziómérésben

A szintén vegyész mérnök André Schmitz úttörő új módszereket kísérletezett ki emissziómérésre, amelyhez 3D-nyomtatót is használ: ezért az

eredményért érdemelte ki a WESSLING újítók díját. A WESSLING egyike azon kevés laboratóriumoknak, amelyek ezen a területen is tevékenykednek. Az újításnak köszönhetően kapott információk alapján a vásárlók teljes körű tanácsadásban részesülnek, és megfelelően optimalizálhatják a 3D-nyomtatóikat saját üzletmenetük és üzletfeleik számára.

Új vákuumos szűrőrendszer talajmintákhoz

Még egy elképzelést díjaztak a budapesti ceremónián: Francis Bourdon, Fabienne Loisel, Sabrina Slimani és Audrey Goutagnieux (a WESSLING Franciaország lyoni telephelyének munkatársai) új vákuumos szűrőrendszert dolgoztak ki a talajminták előkészítésére. Egy üveggyár közreműködésével új tölcéseket készítettek, és ezekből maguk építették meg a rendszert. Az újítás jelentős mértékben meggyorsítja a minták laboratóriumi előkészítésének idejét, és megkönnyíti a laboratóriumi munkát, hiszen így már nem kell a továbbiakban súlyos nehéz berendezéseket használni a tisztításokor. A korábbi technológiához képest 50 mintával többet képesek naponta megszűrni, ennek köszönhetően az ügyfelek hamarabb jutnak hozzá az eredményekhez.

Ésszel a kosárba! – laboratóriumi cikksorozat az élelmiszer-biztonságért

Az Ésszel a kosárba! kampány célja, hogy segítsen a fogyasztóknak, minél biztonságosabb termékeket vásárolni. A Laboratorium.hu tudományos weboldal cikksorozatában a WESSLING Hungary Kft. független laboratórium szakértői számolnak be a több millió élelmiszermintát vizsgálata után szerzett tapasztalataikról.

A Hungalimentaria konferencián bejelentett, majd az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon (OMÉK) elindított cikksorozat eddig számos olyan területet érintett, amelyek az élelmiszeripar szereplői és a fogyasztók számára egyaránt fontosak lehetnek.

A növényvédő szerek és a mikotoxinok után a Laboratorium.hu Ésszel a kosárba! cikksorozatában a szakértők beszéltek az élelmiszereinkben lévő mikrobákról, az eltarthatóságról és az étrend-kiegészítőkről, valamint a csomagolásból az élelmiszereinkbe oldódó vegyületekről is, sőt még a megfelelő dezodorok kiválasztásában is tanácsot adtak a laboratóriumi kollégák.

A karácsonyig tartó kampány célja: segíteni a fogyasztókat abban, hogy minél biztonságosabb termékeket vásároljanak, az élelmiszeripar szereplőinek pedig megmutatni, mire kell kiemelten

figyelní a minél jobb minőségű és versenyképesebb termékek előállításához és forgalmazásához.

A Laboratorium.hu cikkeiben számokat, statisztikákat, vizsgálati módszereket, kémiai magyarázatokat és hasznos tanácsokat egyaránt összegyűjtöttek a szakértők. A változatos tematikájú anyagokat szeptembertől karácsonyig olvashatják az Ésszel a Kosárba rovatban: <https://laboratorium.hu/%C3%89sszel-a-kos%C3%A1rba>

Szerkesztette: Szunyogh Gábor

NÉBIH hírek



Élelmiszerbiztonsági helyzetkép az Európai Unióban: elkészült a 2018-as RASFF jelentés

Az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerében (RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed) 2018-ban közzétett csaknem négyezer bejelentésnek csupán 1%-a vonatkozott magyar előállítású termékekre – derül ki az Európai Bizottság éves összegzéséből. A 162 hazai vonatkozású ügy főként étrend-kiegészítőkhöz és egyéb speciális élelmiszerekhez; zöldséghez, gyümölcsökhöz; valamint gabonafélékhez és sütőipari termékekhez kapcsolódott.

A 40 éve működő RASFF célja az uniós tagállamok hatóságai közötti gyors információáramlás biztosítása. E riasztási rendszernek köszönhetően számos élelmiszerbiztonsági kockázatot még azelőtt sikerült elhárítani, hogy a kifogásolt termék a fogyasztók egészségét károsíthatta volna.

Az Európai Bizottság által készített, nemrég közzétett 2018-as összegzés alapján tavaly csaknem 3700 eredeti bejelentés (ebből 1118 riasztás) jelent meg a RASFF-on, amelynek 86%-a élelmiszerekhez kötődött. Az új bejelentések száma valamivel csökkent az előző évhez képest.

Az Európai Unióban gyártott, kifogásolt termékek többségénél ezúttal a patogén mikroorganizmusok (elsősorban baromfi- és hústermékekben), az allergén összetevők jelölésének hiánya (elsősorban tej, glutén, és mogyorófélék), valamint a termékekben lévő idegen anyagok (főként műanyag-, fém-, vagy üvegdarab) jelenléte miatt kellett riasztást kiadni.

A hazai vonatkozású 162 RASFF ügy 146 esetben élelmiszerrrel, 10 esetben takarmánnyal, 6 esetben pedig élelmiszerrrel érintkező anyaggal volt kapcsolatban. Itthon leginkább az étrend-kiegészítők és egyéb speciális élelmiszerek; gabonatermékek és sütőipari termékek; tojás és tojástermékek; valamint hús és hústermékek tekintetében kellett kifogásolni.

Magyarországon előállított termékkel kapcsolatosan 43 esetben merült fel élelmiszerbiztonsági aggály. Hazánk a tavalyi évben 28 esetben kezdeményezett bejelentést.

A tavalyi év végétől a RASFF rendszerhez csatlakozott az Európai Unió Segítségnyújtási és Együttműködési rendszere (Administrative Assistance and Cooperation System, AAC-AA), amely a nem-megfelelésekre fókuszál. 2018-ban étrend-kiegészítők és egyéb speciális élelmiszerek; hús és hústermékek; zöldségek és gyümölcsök esetében jelentettek nem- megfelelést a rendszerben. A bejelentések oka a legtöbb esetben helytelen címkézés, termékek nem engedélyezett kezelése vagy nem engedélyezett eljárás, valamint egyéb dokumentációs hiányosság volt. Az AAC rendszer élelmiszercsalásért felelős hálózatának (Food Fraud Network, AAC-FFN) éves jelentése már szintén elérhető.

A hazai lakosságot érintő ügyeket a NÉBIH kiemelten teszi közzé annak érdekében, hogy a vásárlók minél szélesebb köre időben értesüljön a kifogásolások okairól. A NÉBIH honlapján a RASFF rendszeren érkező valamennyi riasztás megtalálható.

Első ízben ítélték oda a Kiváló Minőségű Élelmiszer védjegyet

Budapesten, a 79. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásáron (OMÉK-en) első ízben ítélték oda a Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyet. A minősítés csodaszarvassal illusztrált arany fokozatát hét, tejfölt előállító cégnek adták át.

Nagy István agrárminiszter a díjátadó ünnepségen kiemelte, hogy a KMÉ értékteremtő minőségrendszer valódi garanciát jelent és hiteles információt nyújt a vásárlóknak a kiemelkedő minőségű, biztonságos magyar termékekről.

A tárcavezető elmondta, hogy a KMÉ arany fokozatú védjegy használatára azokkal a termékkel lehet pályázni, amelyek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által szervezett termékellenőrzéseken a legjobb termékek között szerepelnek. A termékek ilyen keretek között végzett vizsgálata egyfajta, jó értelemben vett versenyhelyzetet is teremt, mert folyamatos fejlesztésre ösztönözi a gyártókat.

Csaknem száz termék kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálata előzte meg a döntést, hogy mely termékek nyerhetik el a védjegy használatának jogát. Az élelmiszerbiztonsági és beltartalmi jellemzők, az ízvilág és az igényes csomagolás egyaránt kiemelkedő az arany fokozatú védjeggyel ellátott termékeknél - tette hozzá.

Nagy István hangsúlyozta, hogy a tejtermékgyártásban az élelmiszeripari vállalkozások alig 2 százaléka tevékenykedik, azonban foglalkoztatásban a szakágazat jelentősége meghaladja a 7 százalékot, árbevétele pedig 8 százalékot képvisel a szektoron belül. Hozzátette, hogy a tejtermékgyártás az egyik leginnovatívabb élelmiszeripari szakágazat, a termékeket vagy a csomagolást tekintve egyaránt folyamatos a fejlesztés, valamint a vásárlói igények követése is.

Kitért arra is, hogy a 2014-2020-as támogatási időszakban a magyar tejipar hazai és uniós forrásokból egyaránt jelentős támogatásban részesült: a Vidékfejlesztési programból, a Gazdaságfejlesztési és innovációs operatív programból (Ginop), a nagyvállalati beruházási támogatásból és a Külgazdasági és Külügyminisztérium (KKM) beruházásösztönzési célelőirányzatából már több mint 25 milliárd forint áramlott a szektorba.

A Kiváló Minőségű Élelmiszer (KMÉ) védjegyzendrőről további információk olvashatók a kme.hu weboldalon.

A ketchupok Szupermenta tesztje rávilágított a jelölések hibás gyakorlatára

Ketchupokat vizsgáltak a Szupermenta teszt során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. A hivatal munkatársai összesen 38 terméket vontak ellenőrzés alá, amelyek közül 19 tartósítószerrel, 19 pedig tartósítószer felhasználása nélkül készült. A vizsgálat 25 ketchup esetében tárt fel kisebb-nagyobb jelölési hiányosságokat.

A hatósági laboratóriumi vizsgálat válogatott szempontrendszer alapján történt. A szakemberek elemezték – többek között – a növényvédőszer-maradék, a glutén, a zeller, a vízben oldható szárazanyag-tartalom, 15 féle színezék, a tartósítószeres és bizonyos szerves savak, valamint a cukor és az édesítőszeres mennyiségét illetve jelenlétét. A vizsgálat a már megszokott módon kiterjedt a termékjelölés jogszabályi megfelelőségének ellenőrzésére is.

A szerteágazó elemzés során nyilvánvalóvá vált, hogy az összetevők között feltüntetett sűrített paradicsom mennyiségét többféleképpen jelölik, legtöbb esetben csak a sűrített paradicsom százalékos

arányának megadásával, aminek nem ismert a szárazanyag-tartalma, emiatt azonban a fogyasztók számára nem derül ki egyértelműen a termék valódi paradicsomtartalma. A hatósági ellenőrzés 20 termék esetében tárta fel ezt a helytelen jelölési gyakorlatot.

Az ellenőrzések során biztonsági, illetve összetételi hiba nem merült fel, de a termékcímkéken található jelölések több szempontból nem feleltek meg az előírásoknak. Előfordult, hogy adalékanyag mentesként jelöltek egy terméket, amely valójában többféle adalékanyagot is tartalmazott, de akadtak hibák a „light” és a tápértékjelölésben feltüntetett cukor mennyiségének jelölésével is.

A 38 termékből 25 esetében hatósági eljárás indult. A kisebb jelölési hibák miatt az élelmiszer-vállalkozók figyelmeztetésben részesültek, míg a súlyosabb jelölési hibák esetében élelmiszer-ellenőrzési bírság kiszabása történt, összesen mintegy 300.000 forint értékben.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. Ennek eredményeként kétféle kedveltségi rangsor született, különválasztva a tartósítószer felhasználásával készült és a tartósítószer-mentes termékeket.

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

Új ismeretterjesztő program és honlap indult az antibiotikum-rezisztencia elleni küzdelem jegyében

Az antibiotikum-rezisztencia veszélye világszerte egyre nagyobb gondot okoz a humán és az állategészségügy területén egyaránt. A probléma súlyosságát felismerve, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az Agrárminisztériummal közösen elindította a „Meddig hat?” című ismeretterjesztő és szemléletformáló programot, valamint az ahhoz kapcsolódó tematikus honlapot. Az új kezdeményezés célja, hogy a laikus érdeklődők hiteles szakmai forrásokból kaphassanak információkat az antibiotikum-rezisztencia mindannyiunkat érintő veszélyeiről.

Az antibiotikumok indokolatlan, illetve helytelen használata következtében a baktériumok egyre ellenállóbbak lesznek azokkal szemben, vagyis az antibiotikumot tartalmazó szerek mind kevésbé hatékonyak egy-egy betegség kezelésében. A globális közegészségügyi fenyegetés kezelésével, egyes nemzetközi szervezetekhez hasonlóan az Európai Unió is kiemelten foglalkozik.

Az Európai Gyógyszerügynökség legutóbbi jelentése szerint Magyarország a 4. helyen áll az egységnyi állati termékre vonatkozó antibiotikum-felhasználás rangsorában. A NÉBIH monitoring vizsgálati eredményei arra is rámutattak, hogy a rezisztencia számos baktériumfaj és antibiotikum esetében hazánkban a legelterjedtebb.

A jelenség súlyosságát felismerve, 2019 szeptemberében a NÉBIH az Agrárminisztériummal közösen elindította új ismeretterjesztő és szemléletformáló programját, valamint a program céljaival összehangoltan működő honlapját „Meddig hat?” címmel.

A <http://meddighat.hu/> útvonalon elérhető weboldal az antibiotikum-rezisztencia témakörét számos aspektusból világítja meg. A honlap célközönsége elsősorban az érdeklődő laikusok köre, akiknek közérthető formában igyekszünk átadni a szakmai és hiteles forrásokból származó, széles spektrumú ismereteket a témához kapcsolódóan.

A honlapon megjelenő cikkek, tanulmányrészletek, kutatási eredmények és infografikák segítségével az állategészségügy helyzete rajzolódik ki, hiszen a NÉBIH e terület igazgatásáért is felel. A program és a webes felület segítségével arra is igyekszik rávilágítani, hogy az állategészségügy és a humán egészségügy szorosan összefügg, továbbá, arra is, hogy maguk az emberek egyéni szinten hogyan járulhatnak hozzá az antibiotikumrezisztencia elleni sikeres küzdelemhez.

A közreadott ismeretanyag egyik fő pillére az az új animációs kisfilm, amelyet a YouTube-on publikáló állatorvos, dr. Simanovszky Zoltán készített a NÉBIH felkérésére. A videó korrekt szakmaisággal, mégis szórakoztató formában teszi befogadhatóvá a tudnivalókat erről a világméretű egészségügyi problémáról.

Az új kezdeményezést az őszi folyamán a NÉBIH Facebook oldalán, valamint a Szabad a gazdi állatvédelmi program Facebook-oldalán népszerűsítik, emellett egy, az antimikrobiális rezisztencia működésének, kialakulásának jobb megértését segítő, oktató kvízzjáték-sorozat is indult.

Minőségi és jelölési hiba is bőven akadt a debreceni Szupermenta tesztjén

A nyári grillszezon kedvelt termékeit, debreceni húskészítményeket vizsgálta a Szupermenta programban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Élelmiszerbiztonsági szempontból a 20 különböző termék mindegyike megfelelt, minőségi, illetve jelölési hibák miatt azonban 18 esetben kellett figyelmeztetni az előállítókat.

A Szupermenta legutóbbi nyári terméktesztjén a NÉBIH szakemberei 14 nem csípős és 6 csípős ízesítésű debreceni készítményt ellenőriztek. A húskészítmények 8 hazai üzletlánc polcairól – hatósági mintavételt követően – kerültek a hivatal akkreditált laboratóriumába. Itt megvizsgálták a termékek mikrobiológiai megfelelőségét, továbbá megmérték fehérje-, víz-, zsír-, nátrium-klorid-, és kalciumtartalmukat. Sor került a debrecenik MSM (Mechanical Separated Meat - csontokról mechanikusan lefejtett hús) tartalmának vizsgálatára, valamint, az élelmiszerhamisítás gyanújának kizárása érdekében, az idegen fajfehérjék kiszűrésére is.

Hét termék csomagolásán szerepelt laktóz-, szója, és/vagy gluténmentes felirat, így esetükben a vizsgálat ezekre a paraméterekre is kiterjedt. Megnyugtató, hogy a „mentes” felirattal ellátott debrecenik valóban nem tartalmaztak kimutatható mennyiségű allergén összetevőket, így biztonsággal fogyaszthatták az azokra érzékeny egyének is.

Két debreceninél, bár a csomagoláson feltüntetett összetevők között nem szerepelt, a laboratóriumi vizsgálatok azonban kimutatták az MSM és a baromfifehérje jelenlétét. A NÉBIH szakemberei helyszíni ellenőrzést tartottak az érintett előállítónál, ahol megállapították, hogy a berendezések nem megfelelő gyártásközi takarítása miatt keveredhetett baromfifehérje a sertéshúskészítményekbe.

A szakemberek több húskészítmény esetében megállapították, hogy azok nem felelnek meg a Magyar Élelmiszerkönyv „csemege debrecenire” vonatkozó speciális előírásainak. Az érintett gyártókat a hatóság kötelezte, hogy vagy változtassanak a receptúrán vagy módosítsák a készítmények elnevezését. Két termékénél olyan jelentős volt az összetételi előírásoktól való eltérés, hogy a NÉBIH munkatársai azokat a verseny további részéből is kizárták.

Összesítve, amíg mikrobiológiai szempontból minden termék megfelelt az előírásoknak, addig minőségi hibák miatt összesen 11 esetben kellett intézkedni.

A termékek jelölésének vizsgálata több hiányosságot tárt fel. A 20 húskészítmény közül a szakemberek 17 esetben találtak hibát. A tápértékjelölést például nem táblázatos formában tüntették fel, bizonyos összetevők kimaradtak a felsorolásból, vagy indokolatlanul szerepeltek a csomagoláson. Az érintett vállalkozókat a hivatal figyelmeztetésben részesítette és kötelezte a hibák javítására.

A kedveltségi teszten szakértő, laikus, valamint a gyártói és a kereskedelmi oldalt egyaránt képviselő kóstolók vizsgálták vak kóstolásos módszerrel a debreceniket. Az értékelés a termékkörré jellemző 6 szempont – alak-méret, burkolat, állomány-metszészlap, szín, illat és íz- szerint történt.

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

Szerkesztette: Frum Zsuzsa

They made it from the lake to the table: the excellent Hungarian fish!

The first comprehensive research project in Hungary, investigating the contamination level of fish ponds, inorganic and organic pollutant content of fish, the impact of processing and transportation as well as microbiological risks provided promising results.

“Aquaculture is very low in feed requirements, it is a resource sparing way of fish management” – highlighted Péter Lengyel, on staff at the Ministry of Agriculture at the conference organised on 3 October with the title “Environmental and food safety findings of the HappyFish project on the carp product line” in the Knowledge Transfer Centre of the Szent István University in a Gödöllő.

“No comprehensive analysis existed up to date which would have tested the quality of fish meat, although standard, permanent high quality is an important prerequisite if we are to increase the amount of fish consumption” – said Dr. Béla Urbányi, Professor and Head of Department at the Szent István University. “In the course of the research project based on the cooperation between private business and the universities, funded by nearly 1.5 billion Hungarian forint from research and development funds, extremely reassuring, positive findings were established in all areas, and the trajectory of the project itself plotted the route on which fish gets to our dining table” – emphasised Dr. László Palkovics, President of the Szent István University (SZIE) and Dr. László Zanathy, Managing Director of the independent laboratory WESSING Hungary Kft., the leader of the consortium.

“Fish habitats were surveyed and in the course of examining fish pond water and sediments in ponds nearly 700 chemicals were tested for as well as microbiological identification tests carried out” – said Dr. Sándor Szoboszlai, associate professor at SZIE. Aggregate contamination level of pharmaceuticals and pesticides in fish ponds did not even exceed the limits set for drinking water, and eco-toxicity tests assessing adverse biological effects have also been concluded with favourable results, Wessling experts measured the lowest level of microplastic values in fish ponds of all surface waters.

“Test results from fresh water fish in Hungary fall a long way short of the limit values in terms of heavy metals when compared with the European