

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

104/09 USA: Az élelmiszer- és takarmánybiztonság megerősítése

A 2009-es pénzügyi évben az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) több mint 17 millió dollár szubvencióban részesítette az állami és a helyi szabályozó szervezeteket, hogy ezzel is ösztönözzön az élelmiszer- és a takarmánybiztonsági együttműködés elmélyítésére az egyes partnerek között. A következő négy fő területen jöttek létre együttműködési megállapodások: gyors válaszadás az USA élelmiszerbiztonságát veszélyeztető kockázatokra és egyéb fenyegetésekre, az élelmiszerbiztonsági eseményeket kivizsgáló laboratóriumok hálózatának megerősítése, innovatív programok az élelmiszerlánc védelmére, illetve a megelőzést szolgáló kommunikáció és együttműködés elmélyítése az élelmiszervédelmi, a közegészségügyi, a mezőgazdasági és a szabályozásért felelős intézmények között helyi, állami és szövetségi szinten egyaránt. (World Food Regulation Review, 2009. november, 14-15. oldal)

105/09 USA: Terjed a helyes étkezés az iskolákban

A betegségmegelőzési központok felmérése szerint egyre kevesebb középiskolában árusítják az olyan kevésbé tápláló élelmiszereket, mint az édességek, a magas zsírtartalmú sós snackek, a nem 100%-os gyümölcslevek és a szódavíz. A legnagyobb javulás azokban a szövetségi államokban tapasztalható, ahol szigorú előírásokat fogadtak el az iskolán belüli, illetve az azon kívüli étkeztetéssel kapcsolatban. Az iskolai környezet ugyanis döntő hatással bír a gyerekek étkezési szokásainak kialakulásában: ha az oktatási intézményekben csakis egészséges élelmiszerek állnak rendelkezésre, akkor a tanulók könnyebben elsajátíthatják a helyes étkezési modelleket, amiket azután életük végéig megőriznek. Egyes államok (Idaho, Kansas, Nebraska, Utah) középiskolaiban viszont még nagyon sok a teendő a helyes étkezési szokások kialakítását illetően. (World Food Regulation Review, 2009. november, 15-16. oldal)

106/09 Franciaország: Az antibiotikum rezisztencia elleni harc

Az egész világon nagy humán és állategészségügyi problémát jelent az antibiotikumokkal szembeni rezisztencia kialakulása. Az utóbbi évtizedben a francia hatóságok – a más érdekelt felekkel is együttműködve – jelentős kezdeményezéseket tettek ezen a téren: A Francia Élelmiszerbiztonsági Hatóság (AFSSA) például még 2006-ban ajánlásokat dolgozott ki az állatgyógyászatban használt antibiotikumok és a baktériumos rezisztencia humán egészségügyi következményeiről, amelyek a mai napig is érvényesek.

Az állatorvosok és más szakemberek szervezetei kidolgozták az állatgyógyászati antibiotikumos terápia jó gyakorlatát is. A francia Mezőgazdasági és az Egészségügyi Minisztérium 2009. novemberében, az Európai Antibiotikus Tudatosság Napja alkalmából egy Nemzeti Állatorvosi Bizottságot hozott létre az antibiotikumok felelős használatának elősegítésére. Ez a Bizottság háttér információval látja el az őt létrehozó két minisztériumot, valamint az AFSSA-t a rezisztencia megelőzéséhez és kontrolljához szükséges hatékony stratégia kialakításához, amellet vállalkoztak egy nemzeti akcióterv elkészítésére is. (World Food Regulation Review, 2009. december, 5. oldal)

107/09 Japán: Európai együttműködés

A Japán Élelmiszerbiztonsági Bizottság (FSC) együttműködési megállapodást írt alá az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA) a kockázatok felbukkanásával és értékelésével kapcsolatos adatok és információk gyűjtéséről és egymással való megosztásáról. A mezőgazdasági termények, az élőállatok és az élelmiszerek globális forgalmának korában mindkét szervezet nemzetközi stratégiájának részét képezi a minél nagyobb adatbázisokhoz való hozzáférhetőség biztosítása. Akárcsak az EFSA, az FSC is az élelmiszerláncsal összefüggő kockázatok felmérésében érdekelt, hogy független tudományos szakvéleményt nyújthasson a japán Közegészségügyi és a Mezőgazdasági Minisztériumok, valamint más érintettek részére. Az együttműködési megállapodás aláírását követően a két delegáció szakmai tárgyalást folytatott egymással olyan kérdésekről, mint az állatok klónozása, a nanotechnológia, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagok, illetve a szennyezések. (World Food Regulation Review, 2009. december, 7-8. oldal)

108/09 Írország: Mi a fogyasztók véleménye az élelmiszerek jelöléséről?

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2009. decemberében nyilvánosságra hozta a fogyasztók élelmiszer jelölésekkel kapcsolatos véleményéről készült országos felmérés eredményeit. Eszerint minden negyedik ír fogyasztó a vásárlások alkalmával feltétlenül elolvassa az áru címkéjét, a megkérdezettek 27%-a azonban csak nagyon ritkán vagy sohasem teszi ezt meg. A fogyasztók csaknem háromnegyed része informatívnak tartja az élelmiszerek jelölését. Ezek az emberek főleg azért olvassák el a címkét, hogy tájékozódjanak az élelmiszerek tápanyag- és energia tartalmáról, illetve hogy vannak-e benne speciális összetevők. A válaszadók 87%-a nagy jelentőséget tulajdonított a címkén szereplő tápanyag táblázatnak, azonban legtöbben azt szeretnék, ha inkább az adott kiszerelési egység (pl. csomag vagy tálca) tápanyag tartalmát tüntetnék fel a szokásos 100 gramm vagy 100 ml helyett. A legtöbb fogyasztó nagyon aggódik a konyhasó miatt, ezért a

jelenleg feltüntetett nátriumtartalom helyett vagy mellett inkább a sóban szegény élelmiszerek külön jelölését preferálnák. (World Food Regulation Review, 2009. december, 6-7. oldal)

109/09 Egyesült Királyság: GM attitűd

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2009. novemberében nyilvánosságra hozta az Országos Társadalomkutatási Központ (NatCen) azon vizsgálatainak megállapításait, amely az emberek GM élelmiszerekkel kapcsolatos véleményét volt hivatott feltárni. Olyan kérdésekre keresték a választ, mint:

- Milyen tényezők alakítják a fogyasztók hozzáállását a GM élelmiszerekhez és mi képes változtatni ezen az attitűdön?
- Hogyan mérlegelik a vásárlók a GM élelmiszerekhez társított előnyöket és kockázatokat?
- Egyáltalán: miért vannak az embereknek fenntartásai a GM technológiával kapcsolatban?

Utoljára 2003-ban volt hasonló felmérés, de azóta a tudomány fejlődése következtében jelentősen módosultak az álláspontok. A mostani vizsgálat igen különböző fogyasztói magatartásformákat tárt fel, különösen az előnyök és a kockázatok mérlegelésénél. Mindez arra utal, hogy a GM kérdés egyáltalán nem statikus jellegű. Az FSA továbbra is mélyen elkötelezett a tudományos alapokon nyugvó pontos információk megadása mellett, hogy a fogyasztók jól megalapozott és felelős döntést hozhassanak vásárláskor. (World Food Regulation Review, 2009. december, 9. oldal)

110/09 Egyesült Királyság: Nem jelent veszélyt a lakosságra a radioaktivitás

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) által kiadott „Radioaktivitás az élelmiszerekben és a környezetben, 2008” című független jelentés hangsúlyozza, hogy az emberek által az élelmiszerek elfogyasztása révén abszorbeált radioaktivitás szintje az Egyesült Királyságban messze elmarad az EU-ban megengedett mértéktől. Az Angol, a Skót és az Észak-írországi Környezetvédelmi Hivatallal közösen készített jelentés az élelmiszerlánc különböző részein mért adatok feldolgozásán alapul, de figyelembe veszik a nukleáris létesítmények közelében élő emberek kitettségét is, különös tekintettel az ott termelt élelmiszerek fogyasztására. Az FSA monitoring programjának fő célja annak nyomon követése, hogy a természetes és a mesterséges forrásokból származó radioaktivitás nem jelent-e veszélyt a lakosságra nézve akár közvetlenül, akár az élelmiszerek és az ivóvíz elfogyasztásán keresztül. (World Food Regulation Review, 2009. december, 11. oldal)

111/09 USA: FDA Élelmiszer Kód

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2009. november 9-én bejelentette az új Élelmiszer Kód modell publikálását, ami tulajdonképpen egy olyan referencia dokumentum, melynek célja a kiskereskedelem és az élelmiszer szolgáltató ágazatok szabályozásának tudományosan megalapozott műszaki és jogszabályi hátterének megteremtése. A különféle állami, városi és területi hivatalok egymilliónál is több étterem, kiskereskedelmi egység és egyéb élelmiszerszolgáltató szabályozását és felügyeletét látják el: ezek engedélyezéséhez és ellenőrzéséhez, valamint a helyi rendeletek megalkotásához nyújt tudományosan jól megalapozott gyakorlati segítséget az új Élelmiszer Kód. Különös figyelmet kap az élelmiszerbiztonság kérdése és az ételmezési iparban dolgozók allergiával kapcsolatos oktatása. (World Food Regulation Review, 2009. december, 11. oldal)

112/09 USA: Javaslatok a nyomkövethetőség javítására

Az Élelmiszer-technológiai Intézet (IFT) legutóbbi jelentése azt ajánlja, hogy egy egyszerűbb, globálisan is elfogadható és a jelenlegi kereskedelmi rendszerekre épülő élelmiszerláncon belül világos, érthetőbb célokat kell kitűzni minden felhasználó számára. Ez ugyanis elengedhetetlen feltételét képezi a nyomkövethetőség javításának elsősorban a fogyasztók számára potenciálisan kockázatot hordozó, a kereskedelemben forgalmazott élelmiszerek esetében. Erre intenek az élelmiszerek által okozott megbetegedések eddigi tapasztalatai is. Az illetékes szervek (FDA, USDA) 2009. decemberében közmeghallgatást is tartottak Washingtonban az élelmiszerek nyomkövethetőségének javítása érdekében. (World Food Regulation Review, 2009. december, 12. oldal)

113/09 EU: Állatjóléti információk a címkén

A Bizottság 2007. decemberében vitairatot készített az állatjóléttel kapcsolatos információk jelöléséről, majd a beérkezett észrevételek alapján jelentés készült a témáról, részletesen ismertetve a lehetséges opciókat. Ezek a megállapítások képezik majd az alapját a Tanács, az Európai Parlament, az Európai Gazdasági és Társadalmi Bizottság, valamint a Régiók Bizottsága között kibontakozó további megbeszéléseknek. A politikai vita célja: megkönnyíteni a fogyasztó számára, hogy a címkén szereplő információ segítségével kiválaszthassa az állatjóléti szempontból megfelelőnek ítélt termékeket. Ez a termelőket is ösztönözné az állatjóléti előírások következetesebb betartására. Tervezik továbbá – a már meglevő közösségi referencia laboratóriumok mintájára – az állatvédelemmel és állatjóléttel foglalkozó referencia központok európai hálózatának kialakítását, ami többek között tanúsítási feladatokat is ellátna. (World Food Regulation Review, 2009. december, 17-18. oldal)

1/10 Élelmiszerbiztonsági együttműködés Új-Zéland és Kína között

Kínai vezető élelmiszerbiztonsági szakemberek 2009. decemberében kéthetes tanulmányúton vettek részt az Új-Zélandi Élelmiszerbiztonsági Hatóságnál. A látogatók technikai műhelyek keretében tájékozódhattak Új-Zéland magasszintű, kockázatbecslésen és tudományos tényeken alapuló élelmiszerszabályozási rendszeréről. Tengeri élelmet, húst és tejtermékeket előállító vállalatoknál és farmoknál a helyszínen győződhetek meg az élelmiszerbiztonsági előírások gyakorlati alkalmazásáról. A két ország között 2008. óta szabadkereskedelmi megállapodás van érvényben, így a mostani látogatások, illetve a megelőző miniszteri szintű tárgyalások a nyitányát képezhetik a szorosabb élelmiszerbiztonsági együttműködésnek. 2010-ben új-zélandi tudósok tartanak majd szemináriumokat Kínában a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) regionalizációs és ekvivalencia koncepciójával kapcsolatos saját tapasztalataikról és az említett elvek hatékonyabb kihasználásának lehetőségéről. Tárgyalni fognak az Új-Zéland által kifejlesztett elektronikus tanúsítási rendszer (E-cert) kínai alkalmazásáról is. (World Food Regulation Review, 2010. január, 22. oldal)

2/10 Vízisztítás napenergia segítségével

Évente a világon 1,8 millió ember, főleg öt éves kor alatti gyerek veszíti el az életét hasmenés (diaré) miatt. Nagyhatású védekező eszközt jelenthetnek a betegség ellen a fogyasztás helyszínén alkalmazott víztisztító módszerek, mint például az ivóvíz napenergiával történő fertőtlenítése (SODIS = solar water disinfection). A mindenre kiterjedő mikrobiológiai kutatómunkával sikerült igazolni, hogy a SODIS módszer segítségével hatékonyan elpusztíthatók a szennyezett ivóvízben található, hasmenést kiváltó kórokozók. Az elmúlt évtized során sokféle információs és tudatfejlesztő kampánnyal, illetve célzott oktatással és szaktanácsadással igyekeztek elterjeszteni az új módszert főleg a fejlődő országokban. Ma már összesen 33 államban több mint kétmillió ember élvezi a módszer előnyeit; van, ahol a rendszeres használat következtében több mint 50%-al csökkent a hasmenéses megbetegedések száma! A szerzők alapszinten vizsgálják a SODIS módszer elfogadását és gyakorlati használatát befolyásoló tényezőket. (World Food Regulation Review, 2010. január, 28-29. oldal)

3/10 EU: Tanulmány a méhek mortalitásáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) jelentést adott ki a mézelő méhek pusztulásáról és a méhkolóniák veszteségeinek nyomkövetéséről. Az EFSA által finanszírozott tanulmányt a megbízott európai tudományos kutatóintézetek konzorciuma készítette az Afssa, a francia nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóság vezetésével. A szerzők szerint a méhpusztulást

befolyásoló tényezők feltárása további kutatást igényel, ugyanakkor ajánlásokat tesznek a méztermelő kolóniák felügyeleti rendszerének tökéletesítésére. Az elhullások kérdése már 2008-ban az EFSA látóterébe került, amikor európai szintű információgyűjtés vette kezdetét a tagállamok méztermeléséről, a mézben levő szermaradványokról és a méhkolóniák megfigyelési programjairól. A mostani jelentés segít a jövőbeli kutatási irányok és más munkaprogramok kialakításában. (World Food Regulation Review, 2010. január, 5. oldal)

4/10 EU: Tudományos kollokvium az újszerű élelmiszerekről

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2009. novemberében nemzetközi kollokviumot szervezett az újszerű élelmiszerek és élelmiszer összetevők engedélyeztetéséhez szükséges tudományos információról. Napirendre került ugyanis az újszerű élelmiszerek szabályozásának felülvizsgálata, így a Bizottság kezdeményezésére frissíteni kell a pályázók számára korábban szerkesztett műszaki-tudományos útmutatót. A kollokviumon 100 szakértő vett részt 24 országból, többek között az Egyesült Államokból, Peruból és Új-Zélandról is. A megbeszélések elsősorban az Európán kívüli országokból származó élelmiszerek biztonságos használatáról és allergén tulajdonságairól folytak, amelyek csak az Európai Unióban számítanak új élelmiszereknek. A résztvevők külön figyelmet fordítanak a nanotechnológia felhasználásával készült újszerű élelmiszerek biztonságára. (World Food Regulation Review, 2010. január, 6-7. oldal)

5/10 Egyesült Királyság: Élelmiszerbiztonság az egész lánc mentén

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2009. decemberében felhívta a vágóhidak és az állattartók figyelmét arra, hogy hamarosan élelmiszerlánc információt (FCI = Food Chain Information) kell nyújtaniuk minden, vágásra kerülő szarvasmarha, juh és kecske után. Ehhez már rendelkezésre állnak a szükséges útmutatók és formanyomtatványok. 2010. január 1-én ugyanis hatályba lép az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról, s ennek előírásai vonatkoznak valamennyi vágóállatra akár közvetlenül, akár az élőállat piacokon keresztül juttatják el azokat a vágóhidakra. Az FCI tartalmaz minden, a vágóállatok egészségi állapotára, továbbá a tőlük származó hús biztonságára vonatkozó információt, beleértve az állatgyógyászati szerekkel történt kezeléseket is. Sertésekre és borjakra már most is kötelezőek ezek az előírások, amelyek fontos részét képezik a 'farmtól a fogyasztó asztaláig' történő élelmiszerbiztonsági kontrollnak, hathatósan ráirányítva a figyelmet az állattartók felelősségére a hús termelési láncban. (World Food Regulation Review, 2010. január, 9. oldal)

6/10 Egyesült Királyság: Salmonella járványt okoz a spanyol tojás

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) új adatokat tett közzé a Salmonella megbetegedések számának növekedéséről Angliában és Walesben. Bár sokszor nehéz azonosítani az élelmiszerek által okozott járványok pontos okát, most azonban a rendelkezésre álló bizonyítékok alapján nyilvánvalónak látszik, hogy a Salmonella Enteritidis esetek szaporodása összefüggésben lehet egy spanyolországi üzem tevékenységével. A brit és a spanyol hatóságok együttműködése nyomán sikerült megtalálni a fertőzött baromfiállományt. A helyi hatóságok garanciát vállaltak arra, hogy mindaddig egyetlen tojás sem hagyja el a telephelyet, amíg a fertőzést és a szennyezettséget fel nem számolják. Az FSA arra utasította az érintett brit cégeket, hogy a fertőzött tojást semmiképpen se hozzák forgalomba, vagy pasztörözés céljából küldjék el azokat az erre akkreditált létesítményekhez. (World Food Regulation Review, 2010. január, 25. oldal)

7/10 USA: A nyomonkövethetőség erősítése

Az Egyesült Államok élelmiszerbiztonságáért felelős két főhatóság, az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), illetve a Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) egyaránt tisztában van a nyomonkövethetőség jelentőségével, ezért a gyorsaság és a pontosság fokozására, illetve a meglévő hiányosságok orvoslására törekszik. Ennek érdekében 2009. december 9-én és 10-én egy nyilvános közös értekezletet tartottak Washingtonban, hogy ezáltal további véleményeket és információt gyűjtsenek elsősorban az emberi egészségre kockázatot jelentő élelmiszerkészítmények és azok egyes összetevőinek nyomonkövethetőségéről. Különös figyelem jut itt az időtényezőnek: az élelmiszerek okozta megbetegedések jelentkezése esetén minél hamarabb azonosítani kell a szennyezés forrását, hogy azt haladéktalanul eltávolíthassák az élelmiszerláncból, annak bármely pontján jelentkezzen is az. A nyomonkövethetőségnek maradéktalanul le kell fednie az élelmiszerek teljes termelési és elosztási láncát. (World Food Regulation Review, 2010. január, 25. oldal)

8/10 Az elektromos térérő szobahőmérsékleten is inaktívál

Kutatók tanulmányozták a mérsékelt elektromos tér használhatóságát az Escherichia coli inaktíválására 25 °C alatti hőmérsékleten. A kísérletek tanúsága szerint az elektromos tér valóban elősegíti a baktérium inaktíválását, a lehetséges szinergikus hőmérsékleti hatások nélkül. A 220 Vcm⁻¹ fölötti elektromos terek percekben belül kifejtették hatásukat, ami a térerősség növelésével tovább fokozódott azon káros mellékhatások nélkül, amit a hagyományosan alkalmazott és magas hőmérsékleten végzett

kezelések okoznak. A baktériumsejtek elhalásának valószínű oka az elektromos kezelés hatására a sejtmembránban beálló változások. Az újfajta eljárás alkalmas lehet a hő szempontjából labilis termékek kezelésére akár önmagában, akár kombinálva a hagyományos technológiákkal. (World Food Regulation Review, 2010. január, 29. oldal)

9/10 USA: Az importált javak szigorúbb ellenőrzése

A mezőgazdasági, valamint az egészségügyi és humán szolgálatok minisztere közösen kezdeményezték Washingtonban a Kereskedelmi Elemző Központ létrehozását, amely a vám- és a határvédelem felügyelete alatt működik és felel az Egyesült Államokba behozott élelmiszerek biztonságáért. A kezdeményezést támogatta Obama elnök illetékes munkacsoportja is, mint ami részét képezheti az ország élelmiszerbiztonsági rendszerei továbbfejlesztésének a 21. század követelményeinek megfelelően. A külföldről származó élelmiszerekre ugyanazok a szigorú szabványok vonatkoznak, mint a hazaiakra. Megfigyelők emlékeztetnek arra, hogy a határok védelme és a legitim kereskedelem előmozdítása szorosan összefügg a bioterrorizmus és más bűncselekmények, valamint az importált javak biztonságának kérdésével. Az újonnan létrehozott központ aktívan együttműködik más élelmiszerbiztonsági, továbbá környezet- és fogyasztóvédő hatóságokkal. (World Food Regulation Review, 2010. január, 27. oldal)

10/10 Új-Zéland: Fogyasszunk jódozott konyhasót!

Az Új-zélandi Élelmiszerbiztonsági Hatóság (NZFSA) kiértékelte a kiskereskedelmi forgalomban értékesített sós termékek jódtartalmát. Az emberi szervezet ugyanis képtelen jódot előállítani, így azt az elfogyasztott élelmiszerekkel együtt „kész” kell bevinni. A jód fontos tápanyag az egészséges növekedés és fejlődés, illetve az anyagcsere folyamatok fenntartása szempontjából. Mivel Új-Zéland számos régiójában visszavisszatérő jelenség a jódhányos táplálkozás, az NZFSA ezt az üzenetet fogalmazta meg a lakosság felé: „Ha megszórod ételed, győződj meg róla, hogy jódozott sót használsz”. 2009. szeptembere óta a kormány jogszabályban írja elő a pékek számára, hogy mely termékekben kötelező a jódozott só használata. A jódozott sóval készült termékek mintegy harmincszor annyi jódot tartalmaznak, mint a hagyományosak. Mindamellet ajánlatos a konyhasó fogyasztás csökkentése, mert az emelkedő vérnyomás megnöveli a szív- és érrendszeri betegségek kialakulásának kockázatát. (World Food Regulation Review, 2010. február, 10-11. oldal)

11/10 Írország: Élelmiszer allergén riasztás

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2010. januárban bejelentette, hogy egy új ingyenes e-mail és SMS szolgáltatás segítségével közvetlen

tájékoztatást nyújt az érintetteknek az allergének jelenlétéről a nem megfelelően vagy hiányosan jelölt élelmiszerekben. A szolgáltatást a FSAI honlapon lehet igényelni. Az azonnali riasztás megtörténik egyúttal az érintett hatóságok és élelmiszervállalkozások felé is. A honlapon a további információszerezés érdekében online felmérést kezdeményeztek az Írországbán előforduló allergiatípusok és azok előfordulási gyakoriságának tanulmányozására. Becslések szerint a gyerekek 5, illetve a felnőttek 3%-a szenved valamilyen élelmiszerallergiában. A jogszabály megköveteli a gyártóktól az előre csomagolt élelmiszerek allergén tartalmának feltüntetését. A jelenlegi EU szabályozás szerint az összetevők 14 kategóriája tartozik ide: a glutén tartalmú gabonafélék, a rákfélék, a tojás, a hal, a szója, a tej, a zeller és a gumós zeller, a mustár, a szezám, a kéndioxid és a szulfitek, a földimogyoró, a dió, a puhatestűek és a csillagfürtök. (World Food Regulation Review, 2010. február, 23-24. oldal)

12/10 EU: A mikrobiális szennyeződések eltávolításához használt anyagok

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) biológiai veszélyekkel foglalkozó BIOHAZ Panelje átdolgozta és nyilvános társadalmi vitára bocsátotta korábban kiadott útmutatóját a mikrobiális szennyeződéseknek az állati eredetű élelmiszerek felületéről való eltávolításához használatos anyagokról. Az útmutató adatokat és példákat tartalmaz a szóbanforgó anyagok biztonságának értékeléséhez a humán és a környezeti biztonság szempontjából, amellett vizsgálja a szennyeződések csökkentése terén elért hatékonyságukat. Jelzi továbbá azt is, hogyan lehet értékelni az ilyen szennyeződés mentesítő anyagok hatására esetlegesen kifejlődő rezisztenciát. A társadalmi vita lefolytatásához négy hét áll rendelkezésre, majd ezt követően az EFSA saját honlapján összegzést közöl a beérkezett észrevételekről. (World Food Regulation Review, 2010. február, 4. oldal)

13/10 EU: A baromfi hús mint fertőzési forrás

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) biológiai veszélyekkel foglalkozó BIOHAZ Panelje szakvéleményt fogadott el a csirkehús fogyasztás és a humán *Campylobacter* fertőzések kapcsolatáról. A szakértők megállapítása szerint a brojlercsirke kezelése, elkészítése és fogyasztása az összes *Campylobacter* megbetegedések 20-30%-áért tehető felelőssé az Európai Unióban. Ez ugyanis kontinensünkön az egyik leggyakrabban előforduló betegség, amely az állatokról az élelmiszerek közvetítésével emberre is áterjedhet. A fertőzések átvivő ágense az esetek túlnyomó többségében éppen a baromfi hús. A Panel javasolja a *Campylobacter* esetek előfordulásának aktív kontrollját a tagállamokban, különös tekintettel a be nem jelentett megbetegedések felderítésére. A szennyezett táplálékkal vagy

ivóvízzel felvett Campylobacter baktériumok hasmenést, hasi görcsöket és lázat okozhatnak elsősorban gyerekeknél, fiataloknál és az öregeknél. (World Food Regulation Review, 2010. február, 6-7. oldal)

14/10 Egyesült Királyság: Az egészséges táplálkozásért

Az éttermek, a kifőzdék, a gyorséttermek és az ételt házhozszállító vagy elvitelre termelő üzletek a jövőben kötelesek lesznek egészségügyi figyelmeztetéseket feltüntetni az étlapjaikon. Az új, 20 évre szóló brit kormánypolitika ugyanis az elhízás, az éghajlatváltozás és a globális élelmiszerhiány elleni küzdelmet tűzte zászlájára. E harc jegyében az új „Egészséges Élelmiszer Gyakorlati Kódex” felkéri az összes hagyományos és gyorséttermet, hogy minden, egészségtelennek minősülő ételen tüntessék fel a cukor- és a zsírtartalmat. Az új irányelvek hadat üzennek a gyerekek számára értéktelen élelmiszereket reklámozó humoros karikatúráknak és rajzfilmeknek is, továbbá felkéri az élelmiszergyártókat, hogy csökkentsék a burgonyaszírom és a csokoládéfélék kizsírálási egységeit. (World Food Regulation Review, 2010. február, 12. oldal)

15/10 Egyesült Királyság: Fogyasztói vélemények a tápérték jelöléséről

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) újabb jelentést adott ki a fogyasztók élelmiszerjelöléssel kapcsolatos észrevételeiről és észrevételeiről, a címkén szereplő tápérték-információk érthetőségéről, valamint a fogyasztói tudatosság alakulásáról. A kiadvány részét képezi az élelmiszerekről folytatott országos szintű párbeszédnek, ami az ún. „állampolgári fórumok” rendezvényein keresztül valósul meg. A 2009. őszén végzett fókuszcsoportos felmérések azt mutatták, hogy az emberek részéről nagyfokú tudatosság nyilvánul meg a csomagoláson feltüntetett jelölés iránt és nagyon is fontosnak tartják azt olyan szempontból, hogy hasznos információkat kapnak az egészséges termékek kiválasztásához, miközben időt is megtakarítanak. Néha azonban zavarólag hat az eltérő jelölési sémák egyidejű alkalmazása, ami megnehezíti az összehasonlítást a különböző forgalmazók termékei és a márkák között, itt tehát egységesítésre van szükség. Nagyon fontosnak tartják a fogyasztók az egyes tápanyagok feltüntetését grammban és az ajánlott napi mennyiség (GDA = Guideline Daily Amount) százalékában, a kizsírálási egységek nagyságát és szabványosítását, valamint a közlekedési lámpák jelzőszíneinek alkalmazását a „magas”, „közepes” és „alacsony” szavak egyidejű feltüntetése mellett, ami jelentősen megkönnyíti a gyors, „egy blikkre” történő vásárlási döntések meghozatalát. (World Food Regulation Review, 2010. február, 14-15. oldal)

16/10 USA: Milliárdok élelmiszerbiztonsági célokra

Az állami költségvetés terhére a 2011. pénzügyi évben az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal 4,03 milliárd dollárt kért „a közegészségügy előmozdítására és támogatására”, ami az FDA jelenlegi költségvetéséhez viszonyítva (3,28 milliárd dollár) 23%-os növekedést jelent. A többletforrások révén az FDA az Egyesült Államok minden családjára és lakosára szeretné kiterjeszteni a modern tudomány áldásait, amelyek forradalmi előnyöket hozhatnak az életminőség javítása és a bioorvoslás területén. Ennek érdekében szükség van az élelmiszerbiztonsági gyakorlatok széles körű elterjesztésére, a gyógyszerek és más orvosi készítmények biztonságának javítására, valamint a jogszabályalkotó tevékenység megújítására (2009. júniusától az FDA fennhatósága alá kerültek a dohánytermékek is). Obama elnök többször kitért egy új élelmiszerbiztonsági rendszer kialakításának szükségességére. (World Food Regulation Review, 2010. február, 16-17. oldal)

17/10 Írország: Sok az élelmiszerbiztonsági kihágás

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) bejelentése szerint míg 2008-ban az illetékes állami tisztviselők összesen 46 kényszerítő intézkedést, illetve egyéb rendelkezést (tilalom, bezárás vagy fejlesztésre kötelezés) hoztak a törvényes előírások megszegőivel szemben, addig 2009-ben ez a szám már 54-re emelkedett, ami 17% növekedésnek felel meg. A hatóság szerint elfogadhatatlan, hogy az élelmiszervállalkozók mindig kiskapukat keresnek az érvényes élelmiszerbiztonsági jogszabályok „legális” megszegésére (ez indokolja az intézkedések szokatlanul magas számát), ezért a közeli jövőben minden érintett félnek „robusztus intézkedéseket és higiéniai gyakorlatokat” kell foganatosítania a saját háza táján. (World Food Regulation Review, 2010. február, 26-27. oldal)

18/10 Patogének a csonthéjasokban

A különböző dióféléket és más magvakat felhasználó élelmiszervállalkozókat igen érzékenyen érintik a mikrobiológiai patogének miatt szükségessé váló termékvisszahívások. Sokakban felmerül a kérdés, hogy vajon mi húzódik meg a szennyeződések elleni küzdelem kevésbé hatékony volta mögött. A Campden BRI szakértője szerint az összes, az utóbbi időben történt földimogyoró, szezám, héjas dió és vegyes magkészítmény visszahívását a szalmonellás fertőzöttség tette szükségessé. Az Egyesült Államokban például 2009-ben Salmonella Typhimurium járvány ütött ki a fertőzött földimogyoróvaj miatt. Igaz, hogy rengeteg, a szennyeződésektől való mentesítést szolgáló rendszer létezik, de nincs egyetértés azok validálását illetően. Hiányzik annak ismerete is, hogy az élelmiszer patogének milyen

választ adnak a hőkezelésre alacsony vízaktivitással rendelkező környezetben. (World Food Regulation Review, 2010. február, 31. oldal)

19/10 Kanada: Koffeinnel dúsított üdítőitalok

Az összes rendelkezésre álló tudományos információ rendkívül gondos tanulmányozását követően a Kanadai Egészségügyi Minisztérium 2010. március 19-én engedélyezte a koffein élelmiszer adalék gyanánt való széles körű használatát a Cola-típusú italokon túlmenően valamennyi szénsavas üdítőitalban. A minisztérium szerint semmiféle egészségügyi kockázatra nem kell számítani, ha a nem Cola-jellegű üdítőitalokhoz legfeljebb 150 ppm koncentrációban adnak hozzá szintetikus koffeint, illetve ha a fogyasztók betartják a maximális napi koffein bevitelre vonatkozó ajánlásokat (a gyártókat arra ösztönzik, hogy a termékek címkéjén önként tüntessék fel a koffein tartalmát). Megjegyzendő, hogy az Élelmiszer- és Gyógyszer Törvény maximum 200 ppm koncentrációt engedélyez a Cola-jellegű italokban, míg más élelmiszerekhez tilos a szintetikus koffein hozzáadása. A minisztérium ugyanakkor felhívja a fogyasztók figyelmét az egészséges italok (100%-os gyümölcslevek, tej, dúsított szója juice), mint egyéb választható lehetőségek kiegyensúlyozott fogyasztására. (World Food Regulation Review, 2010. április, 3. oldal)

20/10 Új-Zéland: Melamin határértékek

Az Új-Zélandi Élelmiszerbiztonsági Hatóság (NZFSA) egyik toxikológusa a világ minden részéből származó szakértőkkel együtt azon dolgozik, hogy egy nemzetközileg elfogadható határértéket dolgozzon ki az élelmiszerek melamin tartalmára. Mint emlékeztetés, 2008-ban a melaminnal szennyezett bébiétel legalább hat gyermek halálát okozta Kínában és ezeket megbetegített. A most kidolgozás alatt álló határérték nem csupán a fogyasztók egészségét védené az egész világon, hanem lehetővé tenné a kormányok számára az élelmiszerek szándékos vagy gondatlan hamisítása elleni határozott fellépést is. Mindeközben nem korlátozná szükségtelen módon azon termékek kereskedelmi forgalmát, amelyek csak nyomokban tartalmazznak nem hamisításból eredő melamint. Ez pedig nagyon fontos, mert a saját nemzeti határértékkel nem rendelkező országok könnyen megtilthatják minden olyan termék behozatalát, amely akár a legkisebb mennyiségben is melamint tartalmaz. A szennyeződés természetes úton vagy gondatlanságból is bekövetkezhet, de hamisítás céljából is hozzáadhatnak melamint az élelmiszerekhez azt a látszatot keltve, hogy a termék a valóságosnál több fehérjét tartalmaz. Az elfogadott nemzetközi határértékeken alapuló érzékenyebb vizsgálati módszerek feltétlenül különbséget tudnak tenni a két eset között, nem korlátozva szükségtelenül a nemzetközi kereskedelmet. (World Food Regulation Review, 2010. április, 7-8. oldal)