

Hírek a külföldi élelmiszer-minősség szabályozás eseményeiről

38/10 Ausztrália/Új-Zéland: GM termékek jóváhagyási kérelme

Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszerszabványosítási Hatóság (FSANZ) társadalmi vitára bocsátott három előterjesztést, amelyek a genetikai módosításokkal állnak összefüggésben. A MON 87701 számú szójavonalat génmódosítással rovar rezisztenssé tették: az új gént a közönséges talajlakó *Bacillus thuringiensis*-ből ültették át a szójába. A MON 87460 szárazságtűrő kukoricát elsősorban Észak-Amerikában kívánják termesztetni, de könnyen belekerülhet a déli féltekére irányuló importba is. A Monsanto Australia Ltd értékesítési és használati engedélyt kért az említett két génmódosított növényből származó élelmiszerekre. A DSM Food Specialties pedig az *Aspergillus niger* génmódosított törzsével előállított lipáz enzimre kér jóváhagyást, hogy azt technológiai segédanyag gyanánt lehessen alkalmazni. A FSANZ mindhárom esetben elvégezte a forgalomba hozatalt kötelezően megelőző kockázatbecslést, de semmilyen élelmiszerbiztonsági aggodalmat sem talált megalapozottnak. Az *Aspergillus* törzseket pedig már régóta használják különféle enzimek előállítására. (World Food Regulation Review, 2010. május, 3. oldal)

39/10 EU: A sertéshús, mint a szalmonellózis hordozója

A 2008. év folyamán több mint 130 ezer szalmonellózis eset fordult elő az Európai Unió területén: a humán fertőzések legfőbb forrását az élelmiszer képezi. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) most – kvantitatív mikrobiológiai kockázatbecslés (QMRA) segítségével – felmérést készített a sertésekben előforduló *Salmonella* közegészségügyi kockázatáról, beleértve a fennálló rizikófaktorok csökkentésére javasolt intézkedések valószínű hatásait is. Ezt a megközelítést alátámasztja, hogy a humán szalmonellózis 10-20%-ban a sertéshús termékláncra vezethető vissza. Az Európai Bizottság felkérésére végzett vizsgálatokhoz – a tagországok közötti együttműködés és hálózatépítés stratégiájának megfelelően – most első ízben jött létre a kutatóintézeteknek az egész EU-t átfogó konzorciuma. Ennek köszönhetően sikerült egy EU-szintű modellt felállítani a szalmonellózis közegészségügyi kockázatának számszerűsítéséhez. Az illetékes panel megállapításai szerint ha a takarmányoktól kezdve az egész sertés termékláncban sikerülne a jelenlegi 1%-ára csökkenteni a *Salmonella* baktériumok előfordulását, akkor a sertéshúsra visszavezethető humán megbetegedések száma akár 60-80%-al is alacsonyabb lehetne. (World Food Regulation Review, 2010. május, 7-8. oldal)

40/10 Írország: Kacsatojás és élelmiszerbiztonság

Hat Salmonella Typhimurium DT8 eset fordult elő Írorszában 2010. április végéig, amely egyértelműen a kacsatojás fogyasztására vezethető vissza. Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hivatal (FSAI) felhívta a kacsatojást forgalmazó kiskereskedők figyelmét arra, hogy az értékesítés időpontjában tájékoztassák vevőiket a lehetséges veszélyekről. Semmi esetre sem fogyasztható a kacsatojás nyersen, hanem alaposan főzni kell addig, amíg a tojásfehérje és a tojássárgája meg nem szilárdul. Házilag készített majonézek, fagylaltok vagy mártások esetében soha ne használjunk kacsatojást, mert nem biztosítható a kellő hőkezelés! Olyan ételeknél ne kóstoljuk meg az alapanyagot vagy a nyers keveréket, ahol csak ezt követően kerül sor alapos főzésre vagy sütésre. A nyers kacsatojással való munka után mindig kezet kell mosni. A keresztszennyeződések elkerülése érdekében minden fertőzésnek kitett konyhaeszközt és felületet újrahasználat előtt alaposan meg kell mosni. A kacsatojás a hűtőszekrényben is a készételektől elkülönítve tartandó. (World Food Regulation Review, 2010. május, 24-25. oldal)

41/10 EU: Az élelmiszerek ólomtartalmának egészségügyi konzekvenciái

Az ólom a természetes környezetben is előforduló szennyezőanyag: az utóbbi évtizedekben számos rendelkezést hoztak a benzin, a festékek, a konzervdobozok és a csővezetékek ólomtartalmának szabályozására, minek következtében jelentősen csökkent a lakosság ólomnak való kitettsége. Ennek ellenére mégis fennmaradt bizonyos aggodalom, hogy az ólom beléphet az élelmiszerláncba. A Bizottság ezért felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy készítsen felmérést az emberek ólomnak való kitettségéről, származzék az akár az élelmiszerekből, akár más forrásokból. A szennyezésekkel foglalkozó szakértői panel 2010. április 20-án tudományos véleményt adott az élelmiszerek ólomtartalmának egészségügyi kockázatairól: ezek szerint a legtöbb felnőtt számára gyakorlatilag elhanyagolható ez a kockázat, de a gyerekeknél az ólom káros idegrendszeri elváltozásokat okozhat. Az élelmiszerek közül a gabonafélék, a zöldségek és a csapvíz a legjelentősebb ólomforrás, de a gyerekek kitettségét a por és a talaj ólomtartalma is növeli. A panel állásfoglalása szerint új szabályozásra és új küszöbértékek kidolgozására van szükség. (World Food Regulation Review, 2010. május, 5-6. oldal)

42/10 Egyesült Királyság: Engedélyezett GM burgonya kísérletek

A széleskörű társadalmi vita lebonyolítása után a Környezeti, Élelmészügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (Defra) engedélyezte a Leeds-i Egyetem számára, hogy kutatási célból 2010-ben kísérletezhessen a genetikai módosítás útján a fonálférgekkel szemben ellenállóvá tett burgonyával. Egy

független szakértői csoport szerint ezek a kísérletek semmiféle káros hatással sem járnak a környezetre és az emberi egészségre nézve, amennyiben betartják a törvényes elővigyázatossági feltételeket. A betakarított GM burgonya nem kerülhet felhasználásra sem humán élelmiszerben, sem állati takarmányban; a kísérlet színhelyén semmilyen GM anyag nem maradhat fenn. (World Food Regulation Review, 2010. május, 12. oldal)

43/10 Vulkáni hamu és élelmiszerbiztonság

Az izlandi vulkán 2010. április 14-i kitörését követően – a Bizottság felkérésére – az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos szakvéleményt adott a vulkáni hamuban található fluoridok rövidtávú élelmiszer- és takarmánybiztonsági kockázatáról, beleértve az ivóvizet is. Az eddig rendelkezésre álló adatok alapján a zöldség- és gyümölcsfélék, a hal, a tej, a hús, az ivóvíz és a takarmány szennyeződésének veszélye az Európai Unió területén elhanyagolható, ezért nem merülhetnek fel humán és állategészségügyi aggályok. Azonban az EFSA maga is tisztában van azzal, hogy még számos bizonytalansági tényezővel kell számolni: így például nem ismert a vulkáni hamu eloszlása a légkörben, a hamu pontos vegyi összetétele, illetve a leginkább kitett földrajzi területek. A lehetséges hosszútávú és közvetett hatások pontosabb vizsgálata ezért csak az újabb adatok ismeretében válik majd lehetségessé. (World Food Regulation Review, 2010. május, 25. oldal)

44/10 USA: Élelmiszerbiztonság a szállítás során

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2010. április 30-án új irányelvet adott ki az élelmiszerek szállítása során felmerülő fizikai, kémiai, biológiai és egyéb kockázatok valószínűségének csökkentésére. A végleges jogi szabályozás elkészültéig ezt az irányelvet kell alkalmazni, amely többek között az alábbi biztonsági intézkedéseket tartalmazza: a szállítás során az élelmiszer megfelelő hőmérsékleten tartandó; az alkalmazott szállítóeszköz feleljen meg a vonatkozó egészségügyi és munkakövetelményeknek; a kártevők szigorú megfigyelés alatt tartása; jó minőségű raklapok; a közegészségügyi előírásokat az élelmiszerek be- és kirakodása alatt is maximálisan figyelembe kell venni. Az új szabályozás célja a tudományos alapokon nyugvó kockázatbecslés és a szükséges beavatkozások biztosítása, hogy az élelmiszer a farmtól egészen a fogyasztók asztaláig maximális kontroll alatt tartható legyen. (World Food Regulation Review, 2010. május, 16. oldal)

45/10 Az élelmiszerszabályozás társadalmi-gazdasági kihatásai

A MoniQA (Monitoring és Minőségbiztosítás) azon szakemberek multidiszciplináris hálózata, akik az élelmiszerbiztonság és -minőség

monitoringjának és a kapcsolódó ellenőrző stratégiáknak a világméretű harmonizálására törekednek, továbbá a jogi szabályozás tökéletesítésén munkálkodnak, figyelembe véve és folyamatosan értékelve a társadalmi-gazdasági hatásokat is. Megfigyelik a jogszabályok alkalmazásának hatékonyságát, hatásosságát és konzisztenciáját a különböző érdekelt felek (fogyasztók, ipar, szabályozó testületek stb.) szempontjából. Mindez igen hasznos a törvényalkotók számára a minél hatékonyabb élelmiszerszabályozás kialakításához. A felmérések elvégzéséhez a MoniQA kidolgozott egy általános értékelési keretet, amely olyan élelmiszerbiztonsági kihívásokkal foglalkozik, mint a mezőgazdaságban és az élelmiszeriparban alkalmazott szigorú kontroll intézkedések, illetve az extenzív továbbképzési programok hozam-ráfordítás viszonyai, az exportpiacok szabályozásának kihatásai, valamint az előírások enyhítésével együttjáró kockázat. Ezzel párhuzamosan a MoniQA kifejleszt egy döntéshozatalt támogató rendszert is, amely a politikák megvalósításának hatásosságát tekintve összehasonlításokat eszközöl az egyes vállalatok szintjén (mikroszint), valamint az említett politikák sikerességét illetően az egyes országokon belül és azok között (makroszint). A MoniQA hálózat hatékonyan segíti elő az élelmiszertudósok és a társadalmi-gazdasági szakemberek együttműködését a jogi szabályozás hatásainak felmérésében. (World Food Regulation Review, 2010. május, 28. oldal)

46/10 Az élelmiszerbiztonsági fenyegetések lélektani hatása

A kísérleti pszichológia eszközeivel vizsgálták meg egy 85 emberből álló csoport élelmiszerbiztonsági kockázatokra adott válaszreakcióit. Egy ugyancsak résztvevőnek álcázott személy arra hívta fel a többiek figyelmét, hogy a felszolgált baromfi-hús madárinfluenzával lehet szennyezett, ami természetes okokra vezethető vissza, de esetleg terrorista akcióból is származhat. Ezt követően a résztvevők szabadon dönthettek a baromfi-hús elfogyasztásáról, majd felmérés készült a kísérlettel kapcsolatos gondolataikról. Az eredmények azt mutatták, hogy a résztvevők többsége a fenyegetés ellenére is fogyasztott a baromfi-húsból, de a terrorista élelmiszerbiztonsági veszély nagyobb súllyal esett a latba, mint a természetes szennyeződés. Az éhes emberek tehát nagy valószínűséggel csökkentik a szennyezettnek hitt élelmiszer fogyasztását, de teljesen mégsem mondanak le arról, különösen, ha nem áll rendelkezésre valamilyen helyettesítő termék. (World Food Regulation Review, 2010. május, 28. oldal)

47/10 Franciaország: A csapvíz minőségének javításáért

Mivel az ivóvíz minőségének alakulása az emberi egészség szempontjából rendkívül fontos, a Francia Élelmiszerbiztonsági Hatóság (AFSSA) már hosszú ideje vizsgálja a vízben megjelenő különféle anyagokat (nitrátok, peszticidek, szermaradványok, nanorészecskék stb.). 2009-ben 6 alkalommal

került sor esetenkénti kockázatértékelésre, amikor egyes anyagok koncentrációja felülmúlta a megengedett felső hatáértékeket, illetve ha újfajta szennyeződés jelent meg a vízben. Az Egészségügyi Főigazgatóság (DGS) kérésére az AFSSA jegyzékbe foglalta azt az ivóvizekben előforduló 76 legfontosabb anyagot, amit egy országos kampány keretében előzetes vizsgálatnak kell alávetni: ehhez a szükséges elemzési eljárásokat is kidolgozták. Intézetközi megállapodás alapján kiértékelik a csak nyomokban (kb. 1 nanogramm per liter) előforduló szermaradványok humán egészségügyi kockázatait is. (World Food Regulation Review, 2010. június, 10. oldal)

48/10 EU: A fenntarthatóbb élelmiszerlánc felé

Az élelmiszerláncokkal kapcsolatban világszerte az alábbi legfontosabb kérdések merülhetnek fel: hogyan lehet biztonságos és egészséges élelmiszert előállítani a Föld népessége számára, amely 2050-ig várhatóan eléri a 9 milliárdot? Miképpen lehet biztosítani a mezőgazdasági és az élelmiszertermelő rendszerek fenntarthatóságát hosszabb távon is? Hogyan lehet a leghatékonyabban ösztönözni az innovációt az élelmiszerlánc mentén? E kérdések jegyében ültek össze 2010. májusában az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és más európai intézmények szakemberei Parmában (Olaszország). A felszólalók lándzsát törtek az új technológiák – mindenek előtt a nanotechnológia és a génmódosítás – kockázatainak és várható előnyeinek felmérése mellett, hogy a tudományos bizonytalanság megszüntetését követően jól megalapozott jogszabályok születhessenek. A vendéglátó Olaszország is aktívan részt kíván venni az élelmiszertermelés fenntarthatóságát biztosító innovációs folyamatban. (World Food Regulation Review, 2010. június, 7. oldal)

49/10 EU: Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok veszélyei

A spanyol Zaragoza Egyetem legutóbbi tanulmánya rámutat, hogy a szupermarketek címkéjének ragasztóanyaga rendkívül mérgező és átszivárogha a csomagoláson szennyezheti az élelmiszereket. Összesen négyféle toxikus összetevőt azonosítottak a címkeragasztókban, amelyek nem kevésbé mérgezőek, mint a higany, az azbeszt és a sósav, de áthatolhatnak a papír és a műanyag csomagoláson (a négy közül az egyik összetevő a legmagasabb kockázati kategóriába tartozik). A kérdés további kutatást igényel. (World Food Regulation Review, 2010. június, 7-8. oldal)

50/10 Egyesült Királyság: Bőrös juhhús engedélyezése

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) írásban fordult az Európai Bizottsághoz, hogy egy korábbi ígéret alapján törvénymódosítással tegyék lehetővé a füstölt bőrös birkahús előállítását emberi fogyasztás céljára. Bár a

füstölt, bőrös és félbevágott juhokat egyes etnikai kisebbségek fogyasztják az Egyesült Királyságon belül, az Európai Unióban azok mégsem állíthatók elő legálisan, mivel a Közösség higiéniai előírásai megkövetelik a juhok minden, emberi fogyasztásra szánt testrészének a börtelenítését. Az FSA kutatásai és a húsipari szakemberek azonban úgy vélekednek, hogy a vágóhidakon a bőrös húsok is biztonságosan és higiénikus módon előállíthatók. A Bizottság illetékesei korábban jelezték, hogy szilárd tudományos megalapozottság esetén jogszabályváltozással lehetővé válhat a füstölt, bőrös juh féltetek előállításának törvényes engedélyezése, elejét véve a valóban élelmiszerbiztonsági kockázatokat hordozó illegális termelésnek. (World Food Regulation Review, 2010. június, 14. oldal)

51/10 Egyesült Királyság: Az adminisztrációs terhek csökkentéséért

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) két új útmutatót adott ki, hogy csökkentse a húsipar és a farmerek adminisztrációs terheit, hozzásegítve őket a jogszabályi előírásokhoz való jobb alkalmazkodáshoz, a fogyasztóvédelem követelményeinek egyidejű fenntartása mellett. A húsfeldolgozók számára például a jövőben egyszerűbbé válik a hozzáadott alkotórészek jelölése a termékek címkéjén, amelyet folyamatábrák könnyítenek meg. Csökkennek az állattartók feladatai is: ezentúl csak a legszükségesebb feljegyzéseket kell vezetniük a takarmány készletek mozgásáról, így a vásárlásról és az értékesítésről; ennek ellenére minden információ rendelkezésre áll majd a hathatós nyomon követhetőséghez. A szükségtelenné vált formanyomtatványok kitöltésével a farmerek évente mintegy 35 óra munkát takaríthatnak meg. (World Food Regulation Review, 2010. június, 14-15. oldal)

52/10 USA: A helyi húsfeldolgozó kapacitások hiányosságai

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) előzetes tanulmányt adott ki a kisebb állattenyésztő gazdaságok helyi vagy regionális vágóhídi lehetőségekhez való hozzájutásának nehézségeiről. Az Egyesült Államok több vidékén megfigyelhető a kisállattenyésztők (szarvasmarha, sertés, baromfi) koncentrálódása, de sok esetben nem áll rendelkezésükre megfelelő vágóhídi kapacitás a közelben, holott a fogyasztók legtöbbször éppen a helyileg előállított hústermékek és más élelmiszerek iránt érdeklődnek. A termelés és a fogyasztás szoros kapcsolata sokszor konkrét gazdasági előnnyel jár együtt. (World Food Regulation Review, 2010. június, 17. oldal)

53/10 USA: A baromfihús egészségesebbé tétele

Korábban a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) megfelelőségi irányelveket adott ki a

baromfiipar támogatására a Salmonella és a Campylobacter probléma kezeléséhez, illetve a takarmányok betakarítás előtti gyakorlati menedzsmentjéről a szarvasmarhák E. coli O157:H7 fertőződésének csökkentésére. Tom Vilsack mezőgazdasági miniszter 2010. május 10-én bejelentette, hogy – az elnöki Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport további ajánlásait figyelembe véve – új teljesítmény irányelveket ad ki a broiler csirke és a pulykaállomány Salmonella és Campylobacter fertőzöttségének csökkentése érdekében, mivel ez a két kórokozó humán megbetegedéseket is okozhat. Becslések szerint az új szabványok bevezetésével évente akár 65 ezerrel is csökkenhet az élelmiszerek által okozott megbetegedések száma. (World Food Regulation Review, 2010. június, 15-16. oldal)

54/10 Kanada: Listeria a húskészítményekben

A Kanadai Élelmiszerellenőrző Hivatal (CFIA) 2010. május 9-én arra figyelmeztette a közvéleményt, hogy ne fogyasszanak bizonyos, az országban mindenütt kapható hús- és sajt készítményeket, mivel azok Listeria monocytogenes fertőzést hordozhatnak. Bonyolítja a helyzetet, hogy sok csemegeüzletben nem tüntették fel a fogyasztói csomagoláson az eredeti márkajelét és az eltarthatósági időt, ezért az érintett fogyasztók számára nehézséget okozhat a szóbanforgó termékek azonosítása. Megbetegedésekről eddig nem érkezett jelentés. A baktériummal szennyezett élelmiszer nem látszik romlottnak, de elfogyasztása magas lázat és erős fejfájást, továbbá nyakmerevedést és émelygést vagy hányingert okozhat, különösen a csökkent immunműködéssel rendelkező személyeknél. Terhes nőknél a fertőzés csupán enyhe influenzaszerű tüneteket produkál, de később akár kora- vagy halvaszületés is előfordulhat. (World Food Regulation Review, 2010. június, 27. oldal)

55/10 Egyesült Királyság: Csecsemőknek nem adható méz

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) arra figyelmezteti a szülőket, hogy egyéves kor alatt ne etessék mézzel a gyermekeiket még akkor sem, ha erős köhögés kínozza őket. Erre a figyelmeztetésre azután került sor, hogy ismét egy ritka, de igen súlyos betegséget, gyermekkori botulizmust észleltek. Az elmúlt 30 év során az Egyesült Királyságban mindössze 11 ilyen eset fordult elő, de ezek közül három az elmúlt 1 évben (2009. július és 2010. június között) történt és mindhárom eset kapcsolatba hozható a mézzel. A legutolsó alkalommal egy 15 hetes csecsemő betegedett meg, így a méz kisgyermekkel való etetése meglehetősen kockázatos dolog. (World Food Regulation Review, 2010. június, 31. oldal)

56/10 Kína: A közétkeztetés szigorúbb szabályozása

Az Élelmiszerbiztonsági Törvény és végrehajtási rendeletei alapján 2010. május 1-én életbe lépett Kínában az ételmezési és közétkeztetési

szolgáltatások engedélyezéséről, illetve az ilyen szolgáltatások élelmiszerbiztonsági felügyeletéről szóló rendelkezés. Az intézkedés célja az ellenőrzés erősítése és az élelmiszerbiztonság garantálása a szektorban. Jóval nagyobb figyelmet fordítanak ezentúl a hatóságok a rutin ellenőrzésekre és az érvényes jogszabályok betartására, valamint a fogyasztói érdekvédelemre. A rendelkezések egyértelmű szabályokat tartalmaznak az előírások megsértésének szankcionálásához, de elősegítik az étkeztetéssel kapcsolatos szolgáltatások további egységesítésének folyamatát is. (World Food Regulation Review, 2010. július, 3. oldal)

57/10 Németország: Nincs helye a nanoezüstnek az élelmiszerekben

A fogyasztói javak előállítói már egy idő óta felhasználják az ezüst vegyületekből felszabaduló, a nano tartományba tartozó ezüst ionok antimikrobiális tulajdonságait. Így például a hűtőszekrények belső felületeit nanoezüsttel vonják be, csökkentve ezáltal a csírák növekedési esélyeit, de a sportruházati cikkek kellemetlen szagát is meg lehet előzni vele. Az ezüstöt már korábban jóváhagyták élelmiszer színezékként (E174). A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (Bundesinstitut für Risikobewertung, BfR) 2010. június 13-án kiadott közleménye szerint azonban a nano méretű ezüst ionoknak nincs helyük az olyan fogyasztási cikkekben, mint az élelmiszerek, a ruházati javak és a kozmetikumok: jelenleg ugyanis nem lehet egyértelműen megállapítani, hogy a nanoezüst nem jelent-e egészségügyi kockázatot a fogyasztók számára. (World Food Regulation Review, 2010. július, 9. oldal)

58/10 EU: Mi legyen a GM növényekkel?

Az Európai Bizottság 2010. márciusában határozatot fogadott el a genetikailag módosított Amflora burgonya ipari célra történő termesztésének engedélyezéséről, illetve a keményítő melléktermékek takarmányozási célú hasznosításáról (Decision 2010/135-136/EU). További három határozatot fogadtak el a GM kukorica termékek forgalomba hozataláról élelmezési és takarmányozási célból, miközben nem engedélyezték ezen három fajta termesztését az EU területén. A fenti engedélyek kiadását rendkívül alapos vizsgálatok előzték meg, különös tekintettel az antibiotikum rezisztencia gének jelenlétére. A Bizottság felkérte John Dalli fogyasztópolitikai biztost, hogy 2010. nyaráig dolgozzon ki egy javaslatot arra vonatkozóan, hogyan lehetne kombinálni a Közösség tudományosan megalapozott engedélyezési rendszerét a tagállamok döntési szabadságával, miszerint jogukban áll engedélyezni vagy megtiltani a GM növények termesztését saját területükön. Az elkészült javaslatok egyes reakciókat váltottak ki, szavazásra 2010. július 13-án kerül sor. (World Food Regulation Review, 2010. július, 6. oldal)

59/10 EU: Új organikus logo

2010. július 1-től a vásárlók új EU organikus logót láthatnak a biotermékeken. Az „Euro-levél” arról biztosítja a fogyasztót, hogy az adott termék garantáltan organikus eredetű és az EU egész területén azonos minőséggel rendelkezik. Míg a korábbi európai organikus logo alkalmazása önkéntes volt, az új logo használata kötelező minden olyan biotermékre, amelyet a Közösség 27 tagállamában állítottak elő a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak megfelelően; fakultatív alapon viselhetik azok a termékek is, amelyeket nem EU országokból importáltak. A jelzés mellett más privát, regionális vagy nemzeti logo is feltüntethető az árun. A biotermékek egyértelmű azonosítását lehetővé tevő „Euro-levél” logót egy német művészeti és dizájn szakos hallgató dolgozta ki. (World Food Regulation Review, 2010. július, 7. oldal)

60/10 Egyesült Királyság: Liliomfa, mint újszerű élelmiszer

Egy amerikai vállalat azzal a kéréssel fordult az Élelmiszerszabványosítási Hivatalhoz (FSA), hogy engedélyezze a *Magnoliae officinalis* (liliomfa) kérgéből készült kivonat újszerű élelmiszer összetevőként való forgalmazását. Az Egyesült Királyságban az új élelmiszerek kockázatelemzését az FSA által kijelölt tudósokból álló független Tanácsadó Bizottság végzi, amely már elkészítette a szakvélemény tervezetét, széleskörű társadalmi vitára bocsátva azt. A liliomfa Kína hegyvidéki területein él és kérgét ősidők óta gyógyszerként alkalmazzák Ázsiában. A William Wrigley Jr. Company most kétféle cukrászati készítményben kívánja felhasználni a kéregkivonatot: egy rágógumiban és menta ízű cukorkákban, mivel ezáltal kellemesen friss lehelet biztosítható. (World Food Regulation Review, 2010. július, 12. oldal)

61/10 Egyesült Királyság: Scores on the Doors

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) és a helyi hatóságok kezdeményezésére várhatóan 2010. őszéig kidolgoznak egy országos élelmiszerhigiéniai értékelési rendszert (amit az emberek nem hivatalosan csak úgy neveznek, hogy „Pontszám az ajtókon”), biztosítandó a fogyasztók számára a megfelelő egyedi információt az éttermek, az üzletek, a bárók és a kávéházak higiéniai előírásairól, hogy ezáltal könnyebb legyen a vásárlói döntések meghozatala, illetve a házon kívüli étkezés megszervezése. Így mindenki jól jár: a vendégek és a vásárlók kiválaszthatják a számukra legbiztonságosabb élelmiszer szolgáltató helyeket, a szabványosítási munka fellendülése pedig segít megelőzni a jövőbeli ételmérgezéses eseteket – ez utóbbit nem csupán a betegek sínylik meg, hanem a gazdaságnak is évente 1,5 milliárd fontjába kerül. Az FSA most kiterjedt közvéleménykutatást végzett a fogyasztók körében, hogyan lehetne még közérthetőbbé és még

egyszerűbben alkalmazhatóvá tenni ezt az értékelési rendszert Angliában, Wales-ben és Észak-Írországbán. Összesen hat osztályzatot alakítanak ki aszerint, hogy az illető létesítmény mennyiben felel meg a törvényes élelmiszerhigiéniai előírásoknak és van-e szükség további javításra. Hasonló, de egyszerűbb értékelési rendszer működik Skóciában is. (World Food Regulation Review, 2010. július, 12. oldal)

62/10 USA: Palackozott vizek mindenhol

Rendkívül nagy kereslet mutatkozik az Egyesült Államokban a palackozott ivóvizek iránt: az illetékes nemzetközi szervezet szerint csak a 2009. év folyamán mintegy 8 milliárd gallon (több mint 30 milliárd liter) palackozott vizet fogyasztottak az országban. A termék forgalmazását – a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény alapján – az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) felügyeli: a fogyasztók védelméért és az igazságnak megfelelő jelölésért a gyártók a felelősek. Különböző jogszabályok határozzák meg a palackozott vizek típusait (kútvíz, artézi víz, ásványvíz, forrásvíz stb.), a csapvíz palackozás előtti kezelését, valamint a kémiai, fizikai, mikrobiológiai és radiológiai szennyeződések megengedhető legmagasabb szintjét. A „Jelenlegi”, „Jó Gyártási Gyakorlat” megköveteli minden palackozott víz biztonságos voltát és azt, hogy egészséges körülmények között állítsák elő azokat. (World Food Regulation Review, 2010. július, 16-17. oldal)

63/10 Világméretű probléma a konyhasó fogyasztás

A brit Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 2010 júniusában 33 ország szakértőit látta vendégül egy nemzetközi konferencián, ahol a konyhasó fogyasztás csökkentési stratégiái kerültek megbeszélésre. Az élelmiszer- és italgyártók is elkötelezték a téma iránt: egyes élelmiszereknél (pl. kenyér, reggeli cereáliák, levesek és mártások) már eddig is 25-55%-os csökkentést sikerült elérni, de az egészségtudatos fogyasztók is egyre nagyobb érdeklődést mutatnak a termékek konyhasó tartalma iránt. Ma világméretű problémát jelent a szív- és érrendszeri betegségek arányának gyors emelkedése, melynek egyik rizikófaktora éppen a sok só által okozott magas vérnyomás. A sófogyasztás csökkentésére irányuló stratégia akkor lehet sikeres, ha az élelmiszerek összetételének felülvizsgálata mellett aktív egészségügyi felvilágosító munkát is végeznek a fogyasztók bevonásával. (World Food Regulation Review, 2010. július, 19-20. oldal)

64/10 USA: Az élelmiszerbiztonsági rendszerek megerősítése

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) változatlanul prioritásként kezeli az élelmiszerbiztonsági rendszerek integrációját – jelentette ki 2010. június 22-

én Jerold Mande élelmiszerbiztonsági ügyekért felelős helyettes államtitkár. Emlékeztetett rá, hogy ez a téma már egy évszázaddal ezelőtt is nagy fontossággal bírt, hiszen akkoriban az élelmiszerek által okozott megbetegedéseket a tíz vezető halálozási ok között tartották számon az Egyesült Államokban. A kilencvenes évek nagy sikerei (az E.coli O157:H7 járvány kiküszöbölése, a HACCP rendszer kötelezővé tétele, az országos „korai vészjelző rendszer” üzembe helyezése stb.) után most az elnöki Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport alapelvei elsősorban a megelőzést, a hatósági felügyelet és ellenőrzés megszigorítását, valamint a közegészségügyi intézkedéseket helyezik előtérbe. 2009. októberében az USDA létrehozta az Országos Élelmezési és Mezőgazdasági Intézetet (NIFA), amely élelmiszerbiztonsági és táplálkozási kérdésekkel foglalkozik. (World Food Regulation Review, 2010. július, 22. oldal)

65/10 Új-Zéland: A koffein fogyasztás egészségügyi hatásai

Az Élelmiszerbiztonsági Hatóság (NZFSA) felhívta a szülők figyelmét arra, hogy a koffein tartalmú energitalok nem valók gyermekeknek és fiatal tizenéveseknek. Ha a kávéban, a teában és a Cola-italokban a fiatalok túl sok koffeint fogyasztanak, akkor olyan tünetek léphetnek fel, mint szédülés, gyors szívverés, ingerlékenység, szorongás, remegés vagy álmatlanság. A termékek címkéjén kötelező a koffein tartalom feltüntetése: 50 gramm tejcsokoládé mintegy 10 mg koffeint tartalmaz, 1 csésze presszókávé 80 mg-t, míg 1 csésze tea 55 mg-ot; ezzel szemben a „rövid” energitalok koffein tartalma meghaladhatja a 200 mg-t is. A kockázati vizsgálatok szerint egyes embereknél már akkor jelentkezhetnek átmeneti káros tünetek, ha testsúlykilogrammmra vetítve naponta 3 mg koffeint fogyasztanak: ez megfelel 4 csésze teának. Hosszútávú káros egészségügyi hatásokra utaló bizonyítékokat azonban a kutatók nem találtak. A terhes nők számára is ajánlott az energitalok kerülése. (World Food Regulation Review, 2010. július, 24-25. oldal)

66/10 Kanada: Erőfeszítések a sófogyasztás csökkentésére

A túlzott sófogyasztás fontos közegészségügyi kérdés és a kormánynak elő kell segítenie a helyes táplálkozást. Ezt a célt szolgálja a Nátrium Munkacsoport 2010. július 29-én megjelent új stratégiája a kanadai lakosság sófogyasztásának csökkentésére. Figyelemre méltó az összes érdekelt fél (kormánytisztviselők, fogyasztói szervezetek, ipari üzemek és mások) bevonása, ami a jövőben tovább erősödik majd a stratégiában foglalt ajánlások gyakorlati megvalósításakor. Ehhez fel kívánják használni a már korábban létrehozott szigorú élelmiszer jelölési rendszert, ahol egyértelmű kritériumok határozzák meg az „alacsony vagy csökkentett nátrium tartalom”, illetve a „sómentes” állítások feltüntethetőségét. Az Egészségügyi Minisztérium tovább folytatja a konyhasó-tartalom csökkentésére irányuló

célkitűzések megállapítását külön-külön az egyes élelmiszer csoportokra. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 3. oldal)

67/10 Írország: Glutén útmutató

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) Tudományos Bizottsága 2008-ban tanulmányt jelentetett meg a glutén intoleranciáról, a lisztérzékenység (cöliákia) feltételeiről, illetve a gluténmentes és az alacsony gluténtartalmú élelmiszerekről. A szerzők ajánlásokat fogalmaztak meg az intoleranciában szenvedő személyek számára is elfogadható élelmiszerek maximális gluténtartalmáról és az ilyen termékek jelöléséről. További ajánlások születtek a gluténmentes és az alacsony gluténtartalmú termékek folyamatos ellenőrzéséről, valamint a lisztérzékenyek által is fogyasztható élelmiszerek tápértékének és minőségének javításáról. Egy másik ajánlás alapján a FSAI kidolgozott egy útmutatót a gluténmentes élelmiszerek jogi szabályozásához, továbbá a gluténmentes és a nagyon alacsony gluténtartalmú termékek keresztszennyeződésének elkerülésére a gyártó, a közétkeztetési és a kiskereskedelmi létesítményekben. A FSAI további útmutatót adott ki a glutén intoleranciában szenvedők élelmiszereinek összetételére és jelölésére vonatkozó új európai szabályozásról. (World Food Regulation Review, 2010. augusztus, 12. oldal)

2010. évi tartalomjegyzék

Amtmann Mária, Csóka Mariann, Nemes Katalin és Korány Kornél: Az aranyvessző virág (<i>Solidago canadensis</i> L.) és méz illatkapcsolata	(2) 96
Beszámoló a „III. Magyar Agrárakadémia” rendezvényeiről (Várkonyi Gábor)	(2) 110
Czipa Nikolett, Borbélyné Varga Mária és Győri Zoltán: Magyar termelői mézek elemtartalma	(3) 153
Farkas József és Beczner Judit: A klímaváltozás lehetséges hatásai az élelmiszer-biztonságra	(4) 219
Farkas József és Salgó András: Az élelmiszerbiztonság analitikai kérdései, különös tekintettel a klímaváltozásra	(2) 73
Gál Veronika, Szerleticsné Túri Mária, Marthné Schill Judit és Zentai Andrea: Élelmiszerek akrilamidtartalma a monitoring vizsgálati eredmények tükrében	(2) 82