

# Hírek a külföldi élelmiszer-minősségsszabályozás eseményeiről

## 7/11 USA: További állatjóléti intézkedések

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 2010. december 22-én szigorú biztonsági és állatjóléti intézkedéseket jelentett be a szarvasmarhák kezelésével és vágásával kapcsolatban. A mozgásképtelen állatokat például – betegségüktől függetlenül – vágás helyett eutanáziában kell részesíteni és a húruk nem kerülhet be az élelmiszerláncba. Az Élelmiszerbiztonsági Hivatalon belül egy ombudsmant jelölnek ki a FSIS-dolgozókkal való kapcsolattartásra. A felügyeletet ellátó szerv minden, tudomására jutó esetet kivizsgál és meghozza a szükséges intézkedéseket a probléma megoldására. A kommunikáció keretében gyakorlati oktatásban részesítik a felügyeletet végző személyeket, hogy még hatékonyabban érvényt szerezhessenek az állatok vágásáról szóló törvény „humánus módszerek” előírásának. Mindezek az intézkedések a fogyasztók meggyőzését szolgálják, miszerint az ellenőrök valóban saját hivatásuk magaslatán állnak és meg tudják akadályozni az állatok szükségtelen szenvedését. (World Food Regulation Review, 2011 január, 18. oldal)

## 8/11 USA: Tápérték-jelölés

A Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 2010. december 29-én bejelentette, hogy a 40 legnépszerűbb felvágottfélén – könnyen olvasható formában – fontos tápérték-információt fog feltüntetni. A legújabb rendelkezés értelmében a húruk, illetve a darabolt vagy felvágott hústermékek címkéjén tápérték-táblázatot kell közölni. Vonatkozik ez az előírás a teljes vagy darabolt nyers húrukra is; ha azonban a csomagoláson nincs lehetőség a tápérték jelölésre, akkor azt az eladás helyén kell kifüggeszteni. Mivel az amerikai vásárlók egyre inkább elfoglaltak, gyorsan és könnyen értelmezhető tápérték-jelölést kívánnak látni az élelmiszereken saját vásárlási döntéseik alátámasztására. Ezt szolgálja az USDA, illetve az Egészségügyi és Humán Szolgálatok Minisztériuma által minden öt évben kiadott Étrendi Útmutató is. (World Food Regulation Review, 2011 január, 13. oldal)

## 9/11 Írország: A lakosság pozitívan áll hozzá az élelmiszerbiztonsághoz

Az EUROBAROMETER legújabb felmérése szerint az emberek az őket személyesen érintő potenciális kockázatok között a gazdasági válság (20%), a környezetszennyezés (18%) és a súlyos betegségek (12%) mellett negyedikként az élelmiszerbiztonságot (11%) jelölték meg. Az ír fogyasztók azonban kevésbé (6%) aggodnak az élelmiszerbiztonsági kockázatok iránt, mivel jobban megbíznak (77%) a nemzeti és az európai hatóságok által szolgáltatott információkban, mint

az uniós átlag (64%). Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által elrendelt felmérés mind a 27 tagállamra kiterjedt: összesen 27 ezer, 15 évnél idősebb személyt kérdeztek meg. A válaszadók többsége az élelmiszereket és a táplálkozást az örömszerzéssel kapcsolta össze: 58%-uk friss és ízletes termékeket választ, míg 54% barátai és családtagjai körében élvezzi az étkezést. Ezzel szemben az ír fogyasztók sokkal pragmatikusabb álláspontra helyezkedtek: 66%-uk az éhség csillapítására használja fel az élelmiszereket. (World Food Regulation Review, 2011 január, 27-28. oldal)

### **10/11 Egyesült Államok: A szennyezett étrendi kiegészítők veszélyei**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2010 decemberében körlevélben figyelmeztette az étrendi kiegészítők gyártóit az egyáltalán nem vagy félrevezető módon jelölt összetevők (pl. aktív komponensek, újszerű szintetikus szteroidok) veszélyeire. Az elmúlt néhány évben az FDA csaknem 300 szennyezett étrendi kiegészítőt (többnyire testsúly-csökkentő és testépítő, továbbá a szexuális potenciát fokozó szereket) talált az amerikai piacon, és számos esetben fordult elő megbetegedés vagy sérülés is. A termékek előírásoknak való megfeleléséért a gyártó és a forgalmazó viseli a felelősséget. A szennyezett készítmények fogyasztása komoly következményekkel járhat, beleértve a gutaütést (stroke), a szervi megbetegedéseket, sőt a halált is. Az öt legnagyobb amerikai kereskedelmi szövetség és az FDA közösen vállalkozott arra, hogy a gyártók figyelmét felhívja ezekre a problémákra és együttműködik velük a leküzdésükre irányuló új stratégiák kidolgozásában is. (World Food Regulation Review, 2011 január 25-26. oldal)

### **11/11 Kanada: Csökken a gyerekek ftalátoknak való kitettsége**

A PVC-ből készült műanyagokat lágyabbá és rugalmasabbá teszik a ftalátok, de egyes kutatói vélemények szerint ezek az anyagok egészségügyi problémákat okozhatnak a kisgyerekeknél, ha szopva és rágva szájukba veszik az ebből készült játékokat. A Fogyasztói Termékbiztonsági Törvény 2011 júniusi hatályba lépésével egyidejűleg Leona Aglukkaq egészségügyi miniszter rendeleti úton kívánja korlátozni hatféle ftalát használatát játékokban és gyermekápolási cikkekben, csökkentve ezáltal a legkisebbek kitettségét. Vonatkozik ez minden értékesített, importált és reklámozott termékre. A ftalátok alkalmazásának önkéntes korlátozására már a kilencvenes évek végén is voltak kezdeményezések; a most készülő előírásokat azonban harmonizálják az Egyesült Államok és az Európai Unió jogszabályaival, hogy a kanadai gyerekek is hasonló védelemben részesüljenek. (World Food Regulation Review, 2011 február, 4. oldal)

### **12/11 EU: Mesterséges édesítőszer**

2011 február végéig az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) – két tanulmányra támaszkodva – tudományos nyilatkozatot készül kiadni a mesterséges édesítőszer biztonságáról. Az egyik idézett tanulmány az aszpartám lehetséges

rákkeltő hatásával foglalkozik, a másik pedig összehasonlítást eszközöl a cukorral, illetve a mesterséges szerekkel édesített üdítőitalok fogyasztása között a szülés idő előtti megindulására tett hatás szempontjából. Az élelmiszerekhez hozzáadott adalékokkal és tápanyagokkal foglalkozó panel (ANS) munkatársai szerint a takarmányozáson keresztül aszpartámnak kitett hím egerekben szignifikánsan megnövekszik a tumorok előfordulása, de összességében nem haladja meg a hosszú idősorok átlagát. A statisztikai kapcsolat mellett ugyanígy nem mutatható ki ok-okozati összefüggés a mesterséges édesítőszereket tartalmazó üdítőitalok fogyasztása és a dán terhes nők idő előtti szülése között sem. Mindkét esetben további adatokra és kutatásra van szükség. (World Food Regulation Review, 2011 február, 6. oldal)

### **13/11 Németország: Dioxin akció terv**

A dioxin tojásban és húspanban való kimutatását követően az Élelmészügyi, Mezőgazdasági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium átfogó akcióttervet dolgozott ki a fogyasztók védelméről az egész élelmiszerlánc mentén. Az intézkedéssorozat részét képezi többek között: a takarmánykeverő üzemek jóváhagyása, a termelési folyamatok szigorú elkülönítése, a jogszabályban előírt ellenőrzések körének kiszélesítése, a privát laboratóriumok jelentési kötelezettsége, a pozitív lista kötelező elkészítése, a takarmánytermelőktől megkövetelt vállalati és termékfelelősségi biztosítás, valamint az Élelmiszer és Takarmány Kódex előírásainak megsértése esetén kivethető bírságok lényeges emelése. Kiterjesztik a korai dioxin figyelmeztető rendszert, növelik az átláthatóságot a fogyasztók jobb tájékoztatására és alapvető módon tökéletesítik a hatóságok élelmiszer és takarmány monitoring rendszerének minőségét. (World Food Regulation Review, 2011 február, 8. oldal)

### **14/11 EU: Útmutató a nanoanyagok kockázatbecsléséhez**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2011. január 14-én társadalmi vitára bocsátotta a nanoanyagok élelmiszer és takarmányozási célú alkalmazásáról szóló tervezett gyakorlati útmutatót, ami leszögezi: ezen a most kibontakozó tudományterületen is alapvető fontosságú a klasszikus kockázatbecslési gyakorlatok lefolytatása, a veszélyek azonosítása és jellemzése, továbbá a kitettségek vizsgálata és a kockázatok meghatározása. A tervezet pontosan előírja, hogy milyen adatokra van szükség a nanoanyagok sajátosságainak megértéséhez, ami a kockázatbecslés alapja lehet. Ugyanakkor még sok bizonytalansági tényező áll fenn a vizsgálati módszertan területén is, ezért a dokumentum ajánlásokat tesz azok kezelésére a kockázatbecslés során. A feladat kettős: egyrészt támogatni kell az innovációt, másrészt jótányt sem szabad engedni az élelmiszer- és takarmánybiztonság területén. (World Food Regulation Review, 2011 február, 5-6. oldal)

## **15/11 Egyesült Királyság: Az élelmiszer allergia kutatása**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) és az Orvosi Kutatási Tanács (MRC) 2011. január 24-én közös felhívást tett közzé az élelmiszer allergiát kiváltó biológiai mechanizmusok jobb megismerésére. Az Egyesült Királyságban a felnőtt lakosság 2%-át, illetve a gyerekek 5-8%-át érinti ez a betegség. A tünetek széles skálán mozognak, de akár halálhoz is vezethetnek. A kutatóknak elsősorban éppen arra a kérdésre kell választ keresniük, hogy milyen tényezők befolyásolják az allergiás reakciók erősségét. Tisztázásra szorul továbbá a kitettség, valamint az élelmiszerfehérjékre ható, azok allergénné válását elősegítő tényezők szerepe. Ismeretes az IgE allergénspecifikus antitest, de vajon milyen egyéb tényezők befolyásolják az immunrendszer működését? A rizikófaktorok azonosítása hozzájárul a diagnosztika fejlődéséhez és a korai élelmiszer allergiák kialakulásának megakadályozásához. (World Food Regulation Review, 2011 február, 11. oldal)

## **16/11 Egyesült Királyság: Klónozott utódok**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) írásban kérte az érintett felek véleményét az új élelmiszerekről szóló 258/97 (EC) számú rendelet értelmezéséről a klónozott szarvasmarhák és sertések leszármazottaitól származó élelmiszerekkel kapcsolatban. Mielőtt ugyanis megkezdénék bármilyen új (azaz 1997. május 15. előtt nem általánosan fogyasztott) élelmiszer forgalmazását az Európai Unióban, az engedélyezést megelőzően szigorú kockázatbecslést kell végezni. Az FSA nem vitatja, hogy a klónozott állatoktól származó termékek folyamatosan a rendelet hatálya alá esnek, de úgy véli, hogy olyan élelmiszerek, mint a klónozott szarvasmarhák és sertések leszármazottaitól származó hús és tej szabályozásának nincsenek külön élelmiszerbiztonsági indítékai. (World Food Regulation Review, 2011 február, 11. oldal)

## **17/11 USA: Szigorú intézkedések madárinfluenza ellen**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Állat- és Növényegészségügyi Felügyelő Szolgálat (APHIS) 2011. január 24-én ideiglenes rendelkezésben tiltotta meg élő madarak és baromfi termékek behozatalát azokból a régiókból, ahol a rendkívül patogén madárinfluenza (HPAI) bármely altípusa előfordul, szemben a korábbi rendelkezésekkel, amelyek csak a H5N1 altípusra vonatkoztak. További korlátozásokat írtak elő az egyes H5 és H7 altípusok ellen beoltott élő baromfira, illetve azokra is, amelyeket a fertőzött területeken keresztül szállítottak. Nem csak ezek az állatok nem léphetnek be az Egyesült Államok területére, de tilos a beoltott baromfik keltető tojásainak behozatala is. Minden más esetben a belépést állatorvosi bizonyítványhoz kötik, miszerint az importálni szándékozott szárnyasok nem részesültek ilyen oltásban. A szigorú intézkedéseket azzal indokolják, hogy a beoltott szárnyasok hamisan produkálhatnak pozitív HPAI tesztet a behozatalt követő, kötelezően előírt 30 napos karantén alatt. (World Food Regulation Review, 2011 február, 12. oldal)

### **18/11 Ausztrália: A folsav beváltotta a hozzá fűzött reményeket**

Az ausztrál malmoknak 2009 szeptemberétől kezdve folsavat (a B vitamin egy formája) kell hozzáadniuk a kenyérgyártáshoz használt búzalisztkez. Az intézkedés célja volt az olyan születéskori rendellenességek visszaszorítása, mint például a nyitott gerinc. A folsav azonban nem csupán a terhes nők számára létfontosságú, hanem gyakorlatilag minden embernek, mivel elősegíti a testben az ép, egészséges új sejtek képződését. Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSANZ) továbbra is gyűjti a tudományos adatokat a folsav élelmiszerbiztonsági és közegészségügyi vonatkozásairól. (World Food Regulation Review, 2011 február, 18. oldal)

### **19/11 Elterjedt a magas vér koleszterin szint**

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 2011 februári tanulmánya szerint a legtöbb, magas koleszterin szinttel rendelkező ember nem jut hozzá ahhoz a kezeléshez, ami szükséges lenne a szív és érrendszeri betegségek (szívroham, stroke) kockázatának csökkentéséhez. Ezen személyek leg többje Angliában, az Egyesült Államokban, Japánban, Jordániában, Mexikóban, Németországban, Skóciában és Thaiföldön él. Fogalmuk sincs arról, hogy kezelésre lenne szükségük, amely pedig viszonylag olcsó gyógyszerek segítségével könnyen megoldható. A szív és érrendszeri betegségek évente mintegy 17 millió emberéletet követelnek a világon. A gyógyszeres kezelésen kívül a dohányzás kerülése, a fizikai aktivitás és az egészséges étrend is hozzájárul a magas vérnyomás és a súlyos betegségek megelőzéséhez. (World Food Regulation Review, 2011 február 19. oldal)

### **20/11 Kanada/USA: Fából készült csomagolás**

A nemzetközi növényegészségügyi intézkedésekről szóló szabvány előírja a fából készült csomagolóanyagok felhasználás előtti hőkezelését vagy metilbromiddal történő füstölését. A rendelkezés célja az erdei kártevők továbbterjedésének lehetőség szerinti megelőzése, illetve lassítása. Az Egyesült Államok és Kanada közötti hajóforgalomban a fa csomagolóanyagok eddig mentességet élveztek ezen előírás alól arra hivatkozva, hogy a két ország kártevő-specifikus növényvédelmi szabályozása elegendő védelmet nyújt. Csakhogy a legutóbbi időkben számos új, agresszív kártevőt hurcoltak be Észak-Amerikába. Ezért a Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hivatal (CFIA), valamint az USDA Állat- és Növényegészségügyi Szolgálat (APHIS) úgy döntött, hogy lépéseket tesznek a mentesség megszüntetésére és a nemzetközi szabvány előírásainak érvényesítésére a két ország közötti hajóforgalomban is. (World Food Regulation Review, 2011 március, 4-5. oldal)

## **21/11 Kanada: Élelmiszer-allergiások jobb tájékoztatása**

A kanadai élelmiszerek túlnyomó többsége nagyon biztonságos, de a súlyos élelmiszer allergiával együtt élni kénytelen fogyasztók időnként komoly, sőt életveszélyes reakciókra számíthatnak a jelöletlen allergéneket tartalmazó, egyébként biztonságos élelmiszerek elfogyasztásakor, jelentette ki Gerry Ritz mezőgazdasági miniszter. A kormány ezért minden szükséges intézkedést megtesz, hogy kielégítse az allergiában szenvedő emberek speciális információ igényét és olyan eszközöket biztosítson számukra, melyek segítségével valóban biztonságos élelmiszereket vásárolhatnak maguknak és családjuknak. E törekvés és a kommunikáció javítása érdekében a Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hivatal (CFIA) 2011. február 24-én bejelentette: az érintett fogyasztókat – a honlapon túlmenően – ezentúl e-mail üzenetekben is tájékoztatják az allergiát okozó élelmiszerek visszahívásáról. (World Food Regulation Review, 2011 március, 4. oldal)

## **22/11 EU: Ásványi olajok a karton csomagolásban**

A Zürich-i Élelmiszerbiztonsági Laboratórium szerint a visszanyert kartonpapír élelmiszerek csomagolására való felhasználása egészségügyi kockázatot jelenthet a fogyasztónak. A kartonból ugyanis bizonyos ásványi olajok gáz formájában felszabadulva megkötődhetnek a csomagolt élelmiszerben, különösen, ha azok saját térfogatukhoz képest igen nagy felülettel rendelkeznek (pl. liszt, rizs, búzadara vagy reggeli gabonafélék). Az újrafeldolgozási munkafolyamat során a kartonokban megmaradhatnak ezek a nyomdafestékhez használt olajok, amelyek azután a szervezetbe kerülve a belső szervek gyulladását vagy akár rákot is okozhatnak. Igazi védelmet csak a belső szigeteléssel ellátott kartondobozok jelenthetnek. Közvetlen fenyegetéstől azonban mégsem kell tartani, mert ezek az olajok csak igen kis mennyiségben fordulnak elő. (World Food Regulation Review, 2011 március, 5. oldal)

## **23/11 EU: Mesterséges édesítőszerekről szóló tanulmányok felülvizsgálata**

A Bizottság felkérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) felülvizsgált két szakirodalmi tanulmányt a mesterséges édesítőszerek biztonsága szempontjából. Soffriti M. et al.: A svájci hím egereknek a magzati kortól kezdve egész életükön át a táplálékban adagolt aszpartám elősegíti a máj- és a tüdőrák kialakulását (Am. J. Ind. Med. 2010, 53, 1197-1206) című publikációban közölt eredményeket az EFSA értékelhetetlennek tartja, de nem meggyőző a cikk információs alapja sem. Az állatok egész élettartamán keresztül folytatott táplálkozási kísérlet téves következtetésekhez vezethet annál is inkább, mivel az idősebb állatok már fogékonyabbak a betegségekre, így a tumorra is. Halldorsson T.I. et al.: A mesterséges édesítőszerekkel kezelt üdítőitalok fogyasztása és a koraszülés kockázata – előretekinthető tanulmány közel 60 ezer dán terhes nő

bevonásával (Am. J. Clin. Nutr. 2010, 92: 626-33). Az EFSA álláspontja szerint azonban ez a dolgozat nem szolgáltat semmilyen konkrét bizonyítékot a mesterséges édesítőszeres fogyasztása és a koraszülés közötti esetleges oksági kapcsolatra, ezért további kiegészítő tanulmányok elvégzése szükséges. (World Food Regulation Review, 2011 március, 6-7. oldal)

#### **24/11 Egyesült Királyság: Intervenció a tojótyúkrok védelmében**

Egyes EU tagállamok megpróbálták elodázní a tojótyúkokra vonatkozó állatjóléti előírások bevezetését. A Mezőgazdasági Miniszterek tanácsülésén azonban Caroline Spelman brit környezeti miniszternek – támogatva Franciaország, Hollandia, Németország és Spanyolország képviselője által is – sikerült megvétóztatnia az ilyen javaslatokat. Legfőbb érve az volt, hogy a brit baromfitartók az utóbbi időben keményen dolgoztak az állatjóléti változtatások (természeteszerűbb tartás, a kisméretű tojóketrecek kiiktatása, üllőrudak és fészkelő boxok létesítése, szabad mozgás, esetleg csűrökben történt elhelyezés) gyakorlatba való átültetésén, ezért rendkívül méltánytalan lenne, ha hátrányos versenypozícióba kerülnének a tojástermelést illetően. Ragaszkodni kell tehát a baromfi jóléti intézkedések 2012-es bevezetéséhez és azok szigorú kikényszerítéséhez az egész Európai Unióban. (World Food Regulation Review, 2011 március, 11-12. oldal)

#### **25/11 Egyesült Királyság: A hatósági ellenőrzés költségei**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) folyamatosan hoz nyilvánosságra információt arról, mennyibe kerülnek a húszüzemekben folytatott higiéniai ellenőrzések egész Nagy-Britannia területén. A közzét adatok alapján bárki figyelemmel kísérheti a költségek lebontását és azok iparra való ráterhelésének kiszámítását. Az ellenőrzés költségeinek egy részét ugyanis jelenleg az iparra terhelik, a fennmaradó hányadot pedig maga az FSA, illetve más kormánysszervek finanszírozzák. Olyan vélemények is vannak azonban, miszerint a teljes költséget az iparnak – főleg a nagyüzemeknek – kellene viselniük. (World Food Regulation Review, 2011 március, 13. oldal)

#### **26/11 USA: Nyerstej és élelmiszerbiztonság**

Az elfogyasztott élelmiszerek tekintetében egyre több amerikai kíván visszatérni a természethez: ez azt jelenti, hogy előszeretettel vásárolnak bioélelmiszereket, különböző szövetkezeteket hoznak létre, illetve saját termésyeiket fogyasztják. Sokszor elvetik az élelmiszerek előzetes kezelését, ami viszont komoly ételfertőzések forrása lehet. A Betegségmegelőzési Központok arra hívják fel a figyelmet, hogy a nyerstej fogyasztása még száz évvel ezelőtt is – a rutin pasztőrözési műveletek elterjedése előtt – hozzájárult olyan súlyos betegségek terjedéséhez elsősorban a gyerekek és a fiatalok körében, mint a tuberkulózis, a torokgyík és a tífusz. Ezzel szemben a rövid ideig tartó hőkezelés elpusztítja a

patogének (Salmonella, Escherichia coli O157, Campylobacter) túlnyomó részét, miközben gyakorlatilag változatlan marad a tej tápértéke és vitamintartalma. (World Food Regulation Review, 2011 március, 22. oldal)

## **27/11 Írország: Szeminárium az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól**

Az élelmiszer készítmények eltarthatósági ideje függ többek között magának a terméknek a jellegétől, továbbá a feldolgozás, a csomagolás és a tárolás módjától. Az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EC számú rendelet 3. cikkelye értelmében az élelmiszervállalkozások kötelesek gondoskodni arról, hogy a termékeik egész életciklusára vonatkozó élelmiszerbiztonsági kritériumok teljesüljenek a szállítás, az elosztás, a tárolás és a használat ésszerűen elvárható feltételei mellett. Ennek érdekében – szükség szerint – a termék előállítását végző élelmiszervállalkozások külön tanulmányokat is folytathatnak annak demonstrálására, hogy az élelmiszerbiztonsági kritériumok a termék egész élettartama alatt valóban teljesülni fognak. Különösen vonatkozik ez a készételekre, amelyek kedvező feltételeket teremtenek a *Listeria monocytogenes* fejlődésére, veszélyeztetve ezáltal a közegészségügyet. Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2011 őszén egynapos szemináriumot rendez a termékek eltarthatóságáról és mikrobiológiai kritériumairól. (World Food Regulation Review, 2011 március, 23. oldal)

## **28/11 USA: Növekszik az FDA költségvetése**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) védi és erősíti minden amerikai polgár egészségét, függetlenül az életkortól. Feladatai ellátásához a 2012-es költségvetési évben (2011. október 1-től 2012. szeptember 30-ig) 4,3 milliárd dollárt igényel – ez 2010-hez képest 33% növekedést jelent -, ami elsősorban a következő négy kritikus kezdeményezés között oszlik meg: 1.) Az élelmiszerbiztonság modernizálásáról szóló törvény végrehajtása és az eddigieknél egészségesebb élelmiszerválaszték biztosítása. Ide tartozik a megelőzésre alapozott új élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása is. 2.) Egészségügyi jellegű ellenintézkedések kidolgozása a súlyos kémiai, biológiai és nukleáris nemzetbiztonsági fenyegetések megelőzésére és elhárítására, továbbá a természetben előforduló betegségek (pl. influenzajárvány) leküzdésére. 3.) A betegeket védő biológiai gyógyszerek kifejlesztése, amelyek szövetségi szinten is jelentős költségmegtakarítást tesznek lehetővé, miközben az orvosi készítmények ellátási láncának biztonságát is növelik. 4.) A jogalkotói és a tudományos tevékenység jobb összehangolása biztosítja a legújabb technológiákon alapuló eszközök és kezelések kifejlesztését, illetve a szabályozási rendszer és a tudományos háttér jobb harmóniáját. (World Food Regulation Review, 2011 március, 23-24. oldal)

## **29/11 USA: Küzdelem az élelmiszer allergia ellen**

Az élelmiszer allergia egyre növekvő élelmiszerbiztonsági és közegészségügyi kihívás, amely mintegy 12 millió embert érint az Egyesült Államokban, sőt évente 150-200 haláleset is előfordul. A végzetes, vagy könnyen azzá váló allergiás reakciók jelentős része az éttermekben felszolgált élelmiszerekre vezethető vissza, melyet legtöbbször a probléma nem megfelelő kezelése okoz. Az Élelmiszer Allergia és Túlérzékenységi Hálózat (FAAN) részletesen regisztrálja ezeket az eseteket, ami alapján megelőző stratégiát dolgoztak ki a jövőre nézve. Ennek kulcselemei: az élelmiszer allergia korai felderítése, különös tekintettel a kamaszokra és a fiatal felnőttekre; soha nem szabad alábecsülni az allergiás reakciók súlyosságát; 100%-ig megbízható információ közlése a vásárlókkal az élelmiszerek összetevőiről; tartózkodás a keresztszennyeződésektől; az éttermi dolgozók rendszeres oktatása az allergiával összefüggő kérdésekről; végezetül döntő fontosságú az allergiás reakciók jeleinek felismerése. (World Food Regulation Review, 2011 március 30. oldal)

## **30/11 Kanada: Átláthatósággal a nagyobb élelmiszerbiztonságért!**

Az élelmiszerbiztonság a kanadai kormány legfontosabb prioritásai közé tartozik: ezért Gerry Ritz mezőgazdasági miniszter az átláthatóság javítását ígéri, hogy a nyilvánosság erejével elejét vegye a nem biztonságos termékek előállításának és importjának. A miniszter 2011. március 16-án bejelentette: első lépésként a Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hivatal (CFIA) tájékoztatást fog nyújtani arról, milyen konkrét kényszerítő intézkedéseket tesz a megfelelőség biztosítására, illetve a kanadai élelmiszer-, állat- és növény-ellátó lánc biztonságának fokozására. A CFIA honlapján ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)) máris sok információt hoztak nyilvánosságra többek között azokról az import élelmiszer szállítmányokról, amelyeket nem engedtek be Kanadába, továbbá az állatok szállítására vonatkozó jogszabályok notórius megsértőiről. (World Food Regulation Review, 2011 április, 5. oldal)

## **31/11 EU: Ipari irányelvek az ízesítőszerekről**

Az Élelmiszer és Ital Ipari Szövetség (CIAA) 2011. március 8-án ipari irányelveket adott ki az 1334/2008/EU számú rendelethez (tárgya: az élelmiszerekben és azok felületén használható aromák és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők). A legutóbbi online kiadás célja, hogy a gyártók és más érdekelt felek számára egyértelmű tájékoztatást adjon az ízesítőszer használatával és jelölésével kapcsolatos legfontosabb kérdésekről. Idézi a rendelet szövegét, majd megadja annak értelmezését is a legutóbb hatályba lépett új EU szabályozás tükrében. Számos szemléltető példát is közöl, különös tekintettel a jelölési szabályok ismertetésére.

Emlékeztet továbbá a korábbi szabályozásra – nevezetesen a 88/388/EEC számú direktíva előírásaira –, megvilágítva a bekövetkezett változásokat. (World Food Regulation Review, 2011 április, 6. oldal)

## 32/11 EU: Felülvizsgálat alatt az új élelmiszerek

Az Európai Parlament legszívesebben betiltana minden, klónozásból származó élelmiszert, ám a Bizottság és a Tanács egyes tagjai nem értenek ezzel egyet: szerintük a klónozásból származó, de hagyományos módon felnevelt utódok nem tartoznak az új élelmiszerek kategóriájába. Megegyezés azonban nem született a 2011. március 28-án megtartott, sokak által az utolsó esélyként aposztrofált találkozón sem; a konszenzus hiánya a téma határozatlan ideig tartó elnapolását eredményezheti. John Dalli egészségügyi és fogyasztópolitikai főbiztos is azon a véleményen van, hogy az új élelmiszerekről szóló rendelet alapos átdolgozásra szorul a legújabb technikai fejlemények tükrében. Történt már bizonyos haladás (pl. a nanoanyagok fogalmának pontos definiálása és azok kötelező jelölésének előírása), de a konszenzus hiánya az innovációt is hátráltatja. (World Food Regulation Review, 2011 április, 6-7. oldal)

### 33/11 USA: Növekszik a baromfihús biztonsága

A Mezőgazdasági Minisztérium Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) – az egész Egyesült Államokra kiterjedő legújabb tanulmányok alapján – új teljesítmény szabványokat dolgozott ki azzal a céllal, hogy csökkentse a Salmonella és a Campylobacter előfordulását fiatal csirkékben és pulykákban. Az új szabványok 2011 júliusában lépnek életbe. Előzetes számítások szerint ezáltal évente több mint húszezerrel fog csökkenni az élelmiszerek okozta megbetegedések száma elsősorban a legsebezhetőbb fogyasztók – gyerekek, idősek, csökkent immunrendszerű emberek – körében. (World Food Regulation Review, 2011 április, 16-17. oldal)

**34/11 Egyesült Királyság: Milyen az emberek hozzáállása az élelmiszerekhez?**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) kiadta „Az élelmiszer és Ön” című új, extenzív felmérésének első eredményeit, ahol is az emberek viselkedését és hozzáállását vizsgálták olyan, az élelmiszerekkel kapcsolatos kérdésekhez, mint például az egészséges táplálkozás, a tudatosság és az élelmiszerbiztonság. A felmérés keretében több mint 3000 mélyinterjút végeztek 2010 március és augusztus hónap között szűrőpróbaszerűen kiválasztott felnőtt emberek bevonásával az egész Egyesült Királyságban. Az élelmiszerbiztonság vonatkozásában megállapítást nyert, hogy a válaszadók többsége híven követi a kereszt-szennyezések elkerülésére, a fagyasztásra és a főzésre, valamint az élelmiszerek tisztítására vonatkozó ajánlásokat. Ez

utóbbinál mégsem egyértelmű az emberek tudatossága. Az FSA ugyanis azt tanácsolja, hogy nem kell megmosni a nyers húst és baromfit, ennek ellenére az emberek több mint 40%-a ezt teszi, sőt még a nyers halat és egyéb tengeri élelmiszereket is megmossák. Viszonylag kevesen tudják azonban, hogy a biztonságos tárolás hőmérséklete 0-5°C. Öröndetes tudatosság mutatkozik viszont az egészséges táplálkozás terén: a válaszadók túlnyomó többsége igen fontosnak tartja a zöldség-gyümölcs fogyasztást, továbbá a sóbevitel csökkentését és a telített zsírsavakat tartalmazó élelmiszerek fogyasztásának korlátozását. (World Food Regulation Review, 2011 április, 16. oldal)

### **35/11 Egyesült Királyság: Tudományos vélemény a metanolról**

A metanol vagy metilalkohol a szervezetünkben a fehérjeszintézis melléktermékeként képződik, de megtalálható az élelmiszerekben is – elsősorban a zöldség- és gyümölcsfélékben, amellet az édesítőszerként használt aszpartámban. A túl sok metanol fogyasztása káros hatást gyakorol az idegrendszerre, különösen a látóidegre; mint közismert, a metilalkoholos mérgezés akár örök vaksághoz vezethet. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) független, mérgező hatásokkal foglalkozó bizottságát (Committee on Toxicity, COT) felkérték annak tisztázására, hogy az alacsony szintű, de hosszú ideig tartó kitettség a metanolnak okozhat-e káros egészségügyi hatásokat. A COT alaposan megvizsgált minden rendelkezésre álló tudományos adatot, beleértve az emberek munkahelyen való kitettségét is; végül arra a megállapításra jutottak, hogy az élelmiszerekkel elfogyasztott metanolnak való hosszútávú kitettség minden valószínűség szerint nem káros az emberi egészségre. (World Food Regulation Review, 2011 április, 14-15. oldal)

### **36/11 USA: Rágógumi visszahívás**

Indiana államban egy vállalat óvatosságból önként visszahívta egyik rágógumi termékét, amelyet Pakisztánból importált. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) legutóbbi vizsgálata ugyanis kimutatta, hogy igen magas a termék ólomtartalma: 0,189 ppm, holott az engedélyezett határérték csak 0,1 ppm. A magas ólomtartalom egészségügyi problémákat okozhat különösen csecsemőknél, kisgyerekeknél és várandós anyáknál. A szóbanforgó tételt 2011. január 4. és március 18. között az Egyesült Államok egész területén forgalmazták a kiskereskedelmi hálózaton keresztül, de postai megrendelésre is. Megbetegedést nem észleltek. (World Food Regulation Review, 2011 április, 29. oldal)

### **37/11 USA: Tápérték-jelölés az étlapon**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2011. április 1-én társadalmi konzultációra bocsátott két rendelettervezetet az ételek energia-tartalmának feltüntetéséről az étlapokon a legalább 20 helyszínen működő

étteremláncokban (gyorsbüfék, pékségek, kávéboltok, fűszerüzletek stb.), a kiskereskedelmi egységekben és az élelmiszer automatáknál. Nem vonatkozna viszont a rendelkezés a filmszínházakra, a repülőgépekre, a tekepályákra és más olyan létesítményekre, amelyeknek nem tartozik az elsődleges céljai közé az élelmiszerek kínálata. Az új rendeletek kidolgozását az teszi szükségessé, hogy az amerikaiak által fogyasztott élelmiszereknek ma már legalább egyharmada nem otthon készül. Míg az előre csomagolt termékeken minden szükséges tápérték információt feltüntetnek, ez nem jellemző az éttermekre és más kiskereskedelmi vendéglátó egységekre. Márpedig a tudatos vásárláshoz a fogyasztóknak ilyen esetben is szükségük van a pontos és megbízható információra. (World Food Regulation Review, 2011 április, 17. oldal)

### **38/11 Dánia: Hogyan értékelik a fogyasztók a kockázatsökkentő eljárásokat?**

Dán kutatók arra voltak kíváncsiak, befolyásolja-e a fogyasztók fizetési hajlandóságát az, hogy milyen módszerrel és körülmények között történik az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentése. A kísérlet céljából a darált sertéshús *Salmonella* szennyezettségét vették figyelembe. Háromféle eljárást vizsgáltak: kockázatsökkentés a farmon, illetve a félsertések fertőtlenítése gőzzel vagy forró vízzel, valamint tejsavval. Az Internet alapú online felmérésben 844 dán fogyasztó vett részt. Az eredmények azt mutatták, hogy az emberek valóban hajlandók többet fizetni a biztonságosabb élelmiszerért, de nem egyformán kedvelik a különféle módszereket. Legszívesebben a *Salmonellától* teljesen mentesített darált sertéshúsért fizettek felárat, de csak akkor, ha ezt a műveletet már a farmon elvégezték. (World Food Regulation Review, 2011 április, 31. oldal)

### **39/11 EU: Akrilamid felmérés**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2005-ben megállapította, hogy a keményítőben gazdag élelmiszerek magas hőfokon történt kezelésekor (sütés, főzés, pörkölés) keletkező akrilamid potenciális veszélyt jelenthet a humán egészségre nézve, lévén rákkeltő és genotoxikus (a sejtek genetikai anyagát károsító) hatású. 2011 áprilisában az EFSA jelentést adott ki az élelmiszerek akrilamid tartalmáról, az emberek becsült akrilamid fogyasztásáról korcsoportok szerint, illetve a kitettség becsléséről az étrendnek megfelelően. A felméréshez használt adatok a 2007-2009 közötti időszakból származnak; eszerint a vizsgált 22 termékcsoport közül mindössze háromnál (sós sütemények, kekszfélék és gyömbéres mézeskalács) csökkent az akrilamid szint, miközben növekedett a búzából vagy rozsból készült kekszekenél és az instant kávénál (a többi vizsgált élelmiszernél változatlan maradt). Mindezekből az eredményekből megállapítható, hogy az ipar által az akrilamid szint csökkentésére bevezetett önkéntes intézkedések eredményessége csupán korlátozott. (World Food Regulation Review, 2011 május, 7-8. oldal)