

Növényvédő szerek az új-zélandi bébiételekben

Egy friss, a kormányzat által támogatott vizsgálat szerint az új-zélandi bébiételek nyolcszázszor több növényvédő szert tartalmaznak, mint Európában. A vizsgálat eredményeit és az észlelt kockázat mértékét, ami az új-zélandi gyermekeket fenyegetheti December 4.-én ismertette a wellington-i parlamentben Dr. Meriel Watts az aotearoa-i Növényvédő szer Cselekvési Hálózat (Pesticide Action Network) tagja és Alison White a Biztonságos Élelmiszereért Mozgalomtól (Safe Food Campaign). A felszólalásukat egy 4300 aláírást tartalmazó korábbi petíció nyomatékossítja, amelyben az aláírók zéró toleranciát kértek a növényvédő szer maradványokra bébiételekben ez évben az új-zélandi parlamentben.

„Azt akarjuk, hogy Új-Zéland kövesse az európai direktívákat, amelyek alapvetően zéró toleranciát írnak elő. Az új-zélandi bébiételekben talált szermaradványok közül három veszélyes a fiatal gyermekek és a méhben fejlődő magzatok számára. Az új-zélandi babák megérdemlik ugyanazt a szintű védelmet, mint az EU-ban.”- hangoztatta álláspontját White.

A bemutatott tanulmány szerint az új-zélandi bébiételek több mint harminc százaléka tartalmaz növényvédőszer-maradványt, míg az európai bébiételeknek csak kevesebb, mint az 1 százaléka (0,04 százalék) érintett. Öt szermaradványt találtak legutóbb a harmickettő, új-zélandi „Teljes Táplálkozási Felmérés – 2009” (Total Diet Survey of 2009) program keretében vizsgált bébiételek közül (különböző gabona alapú termékeket, gyümölcsöket, sós és puding jellegű élelmiszereket is vizsgáltak).

„A növényvédő szerek között vannak rákkeltőek, és olyanok, amelyek károsítják az endokrin rendszert, illetve némelyeknek nincsen tudományosan alátámasztott minimálisan elfogadható biztonságos szintje. Az a mennyiség, amely ezerszer kisebb mértékű, mint amit mérgezőnek tartunk egy felnőtt embernél, egy gyermekeknél képes károsítani a normális fejlődést” – mondta White.

„A gyermekek jóval érzékenyebbek a felnőttekkel szemben” – erősítette meg Watts. „Olyan rendkívül alacsony mennyiség, amely hatása egy felnőtt esetén nem észlelhető azonnal, kritikus mértékben befolyásolhatja egy fejlődésben lévő szervezet működését. Ez élethosszig tartó növekedési és fejlődési rendellenességet okozhat, befolyásolhatja a szervek fejlődését, és

különböző betegségek manifesztációjához vezethet. A különböző hatástanulmányok egyik legfontosabb eredménye éppen az, hogy nyomnyi mennyiségű szermaradványok is károsak lehetnek, mint például a klórpirifosz esetében is alacsonyabb IQ-t és lassabb növekedést okozhat már csekély mennyiségben is a jelenléte.”

A Biztonságos Élelmiszer Mozgalom fontosnak tartja, hogy az új-zélandi kormányzat további, szélesebb körű vizsgálatok elvégzéséről rendelkezzen a bébiételek körében.

Pesticides in New Zealand baby food

According to a recent analysis of a government study, New Zealand baby food contained nearly 800 times more pesticides than baby food in Europe. The analysis results and the perceived risks to New Zealand babies were presented Thursday to the parliament in Wellington by Dr. Meriel Watts of the Pesticide Action Network Aotearoa and Alison White of the Safe Food Campaign. Their comments were in support of a 4,300-signature petition presented to the New Zealand Parliament earlier this year calling for zero tolerance of pesticides in baby food.

“We want New Zealand to follow the European directives which basically stipulate a zero tolerance policy,” White stated. “Three of the pesticides found in New Zealand baby food are hazardous for young children and babies in the womb. Kiwi babies deserve the same level of protection as they have in the EU.”

The study analysis showed that more than 30 percent of New Zealand baby food contained pesticide residues while less than 1 percent (0.04 percent) of European baby food did so.

Five pesticides were detected in 32 baby food samples of the last NZ Total Diet Survey of 2009, which included testing of formula, cereal based, custard/fruit and savory weaning foods. The EU analysis of 2,062 baby foods showed residues in only 0.04 percent of samples in 2010.

“Some of the pesticides found are carcinogens and endocrine disruptors, for which no safe level has been scientifically established, and doses thousands of times lower than those generally considered toxic are known to interfere with normal human development,” White said.

“Children have unique windows of vulnerability which adults do not have,” Watts said. “Extremely low doses which may not have an immediate effect on adults can critically interfere with children’s ongoing devel-

opmental processes. This may result in lifelong alterations in growth and development, organ formation, as well as disease occurrence. One of the key outcomes of exposure to even tiny amounts of pesticides like chlorpyrifos is lowered IQ and delayed development.”

The Safe Food Campaign also believes that the New Zealand government should do a more extensive analysis of baby food.

Nem jöhet Európába a mexikói lóhús

A lóhús feldolgozóiparnak a legnagyobb csapással kell szembenéznie az Egyesült Államokban azóta, hogy a HSUS nyomásának hatására, a Kongresszus és a Szövetségi bíróságok döntéseinek következményeképpen a három működő lóhús-feldolgozó vágóhidat 2007-ben bezárták. A mostani időszak ismét minden felforgató híre ez iparágban, hogy az Európai Bizottság felfüggesztette a lóhús importját Mexikóból az Európai Unióba élelmiszerbiztonsági kockázatok miatt.

Mexikóban nem csak lovak ez-reit vágják le, hogy húsvat az EU-ba exportálják, de több tízezer amerikai lovat is fogadnak e célból. Ezért ez a bejelentés földrengésszerű változásokat indíthat az Észak-amerikai lóhús-feldolgozó iparágban is, mivel Belgium, Franciaország, Olaszország és más EU államok számítottak a fő fogyasztónak.

A mexikói helyzetre reagálva történtek meg most a szükségesnek ítélt tiltalmi intézkedések.

A felfüggesztést a Bizottság Élelmiszer és Állategészségügyi Hivatala által végzett felülvizsgálatok után rendelték el. Az utolsó ellenőrzés sokkoló mértékben tárt fel súlyos problémákat, amelyek az egész feldolgozási folyamatra kiterjednek az Egyesült Államoktól Mexikóig. Az ellenőrzés komoly problémákat tárt fel a nyomon követhetőségben olyan minősített, mexikói vágóhidak esetében, ahol az állatok 87%-a az Egyesült Államokból származott.

A bizottság döntése tökéletesen tükrözi azt, amit a HSUS és a HSI évek óta hangoztat: az Egyesült Államokból származó lóhússal súlyos élelmiszerbiztonsági problémák vannak, mivel ezen állatok többségét eredetileg nem a húsért tartják. A lovak társak a munkában és a sportban is, ennek eredményeképpen a lovakat gyakran kezelik gyógyszeresen, olyan anyagokkal, mint például a fenilbutazon, amelyek nyomnyi mennyiségben sem alkalmasak emberi fogyasztásra. És ahogy az ellenőrzés rámutatott: a lo-

vak orvosi háttérének regisztrálása hiányos, nem felel meg az európai élelmiszerbiztonsági előírásoknak.

Horsemeat stop from Mexico to Europe

The horse slaughter industry has been dealt the biggest blow since The HSUS led the fight in Congress, the states, and federal courts to shut down the three operating horse slaughter plants in the United States in 2007. Today’s game-changing news: the European Commission has suspended the import of horsemeat from Mexico to the European Union (EU) due to food safety concerns.

Mexico not only kills thousands of its horses for export to the EU, but accepts tens of thousands of American horses for slaughter and shipment to Europe. This announcement could prove to be an earthquake for the North American horse slaughter industry, since Belgium, France, Italy, and other EU nations are major consumers.

The regulatory correction to the situation in Mexico has now finally occurred.

The suspension follows a series of audits by the Commission’s Food and Veterinary Office (FVO). The last audit is a shocking account of significant animal welfare concerns that ripple the entire horse slaughter pipeline, from the United States to Mexico. The audit also details serious concerns about the traceability of horses slaughtered in EU-certified equine slaughterhouses in Mexico; 87 percent of these animals originate from the United States.

The Commission’s decision reflects exactly what The HSUS and HSI have been saying for years – there are serious food safety issues regarding horsemeat that originates from U.S. horses because they are not raised as food animals. Horses are our companions and partners in work and sport. As a result, horses are commonly treated with drugs such as phenylbutazone and other substances long deemed unfit for human consumption. And, as the audit shows, American horses lack lifetime medical records and do not meet EU food safety regulations.

Online Élelmiszerbiztonsági Program

A kanadai Guelph-i Egyetem Élelmiszer-tudományi Tanszéke online élelmiszer-biztonsági képzést indított élelmiszeripari szakemberek számára. Az egyetem szerint a program kifejezetten szakembereket

és az élelmiszer-biztonság, a minőségbiztosítás, az élelmiszer-termelés és a gazdálkodás területén dolgozókat célozza meg. Az program első modulja 2015 februárjában indul, a részvételi díj 2000 \$-t tesz ki.

A tananyagot eredetileg három évvel ezelőtt dolgozták ki az élelmiszer- és a gyógyszeripari kereskedelemben érdekelt Loblaw Companies Zrt., Kanada legnagyobb kiskereskedő cége számára. Most, három év után, a program megnyílt a globális élelmiszeripari közösség előtt is – jelentette be az egyetem. Olyan témák szerepelnek többek között a programban, mint a szabályozás és kockázatelemzés, allergénmenedzsment, vagy épp a Listeria monitoring.

Online Food Safety Program

The University of Guelph's Department of Food Science, Canada launched an online food safety training program for food industry professionals. The university said the program is designed specifically for professionals and staff working in food safety, quality assurance, production and management. The first seven modules of the program will begin in February 2015 and cost \$2,000 to participate.

The program was originally developed three years ago exclusively for food and pharmacy retailer Loblaw Companies Ltd., Canada's largest retailer. Now, after three years, the program is being opened up to the global food industry community, the university announced. Topics covered by the program include regulatory affairs, risk analysis, allergen management, and Listeria monitoring, among others.

Biológiailag lebomló csomagolóanyagok a tejiparban

2014 májusa óta a Valenciában található spanyolországi Műanyag Technológiai Intézet (**The Technological Institute of Plastic, AIMPLAS**) hét másik cég és technológiai központ közreműködésével olyan biológiai úton lebontható anyagok kifejlesztésén és előállításán dolgozik, amelyeket a tejiparban új csomagolóanyagként lehetne alkalmazni. A BIOBOTTLE névre keresztelt program során olyan egy- és többrétegű műanyag palackok, illetve tejipari termékek csomagolására alkalmas zacskó-alapanyag előállítását célozták meg, amelyet az Európai szabályozásnak megfelelően nem kell elválasztani a szerves hulladéktól.

A FAO 2011-es adatai alapján

Európa a legnagyobb tejtermékek-fogyasztó a világon a 261 kg/fő/éves átlagos mennyiséggel. Ez tetemes hulladékképződést is magával von legnagyobb részét polietilén palackok formájában. Az AIMPLAS szerint ez ugyan teljes mértékben újrahasznosítható használat után, és ez nem okozhat gondot a jelenlegi technológiának, de a gyakorlatban mégis mindössze 10-15%-a hasznosul újra ezen palackoknak a 2012-es adatok alapján.

Az egyszer használatos tejesüvegek és zacskók nagy térfogatban generálnak hulladékot. Továbbá nagy energiaigényű, magas hőmérsékletű mosás szükséges az újrahasznosításukhoz, elkerülve a szennyező anyagok jelenlétét feldolgozáskor. Ezért az AIMPLAS szerint különösen előnyös lenne a tejipar számára olyan csomagolóanyagok alkalmazása, amelyeket kiürüléskor egyenesen a szerves hulladékok közé lehetne dobni.

A kutatók számára a legnagyobb kihívás, hogy olyan biodegradálható csomagolóanyagokat állítsanak elő, amelyek ugyanazoknak a minőségi követelményeknek felelnek meg, mint a hagyományos csomagolóanyagok, beleértve a pasztörizálás közben fellépő hő elleni ellenállást. A kutatók hisznek abban, hogy a jelenlegi biodegradálható anyagokat sikerül úgy módosítani reaktív extrúzióval, hogy az elkerülhetetlen hőterhelést kibírják.

A BIOBOTTLE az Európai unió által támogatott Hetedik Keretprogram része, 1 millió eurós támogatással. A hét cég, és technológiai központ öt különböző országban dolgozik együtt az AIMPLAS-szal a cél elérése érdekében.

European researchers work to develop biodegradable dairy packaging

Since May 2014, The Technological Institute of Plastic (AIMPLAS) in Valencia, Spain, has been coordinating research by seven companies and technological centers to develop new materials to manufacture biodegradable packages for dairy products. The project is called BIOBOTTLE, and its aim is to create multilayer and monolayer plastic bottles as well as bags to package dairy products, which in Europe are not required to be separated from the organic waste at the end of their lifespan.

Today, Europe is the biggest consumer of dairy products in the world, with an average of 261 kg per year, according to data provided by FAO in 2011. This results in the generation of

a large volume of waste, primarily high-density polyethylene bottles. Notes AIMPLAS, "This material is completely recyclable and its post-consumption management should not be a problem, but in fact, only 10 percent to 15 percent of it is recycled, according to data in 2012."

Milk bottles and bags are packages that can be used only once, so a big volume of waste is generated. In addition, exhaustive high-temperature washing is required during recycling to eliminate any waste products and subsequent odors. Therefore, AIMPLAS notes, it would be especially beneficial for the dairy industry to have access to packages that can be thrown away with organic waste when empty.

One of the main challenges researchers must overcome is getting a biodegradable material that complies with the same requirements of traditional packages, including resistance to thermal treatments such as sterilization or pasteurization. For this, researchers hope to be able to modify the current commercial biodegradable materials through reactive extrusion to overcome the thermal limitations.

BIOBOTTLE is a European Project in the Seventh Framework Programme, with a fund of €1 million. Seven companies and technological centers from five different countries work with AIMPLAS.

Marhahúscsempészet Kínában

Több száz tonna csempészt marhahúst találtak a kínai piacokon a hatóságok. A Brazíliából, egy a kergemarhakór által érintett területről származó tétel annak ellenére jutott be az országba, hogy 2014. júliusában behozatali tilalmat rendeltek el.

A 11 hónapos nyomozás és „embervadászat” után, a rendőrség a kelet-kínai Jiangsu tartományban 27 embert vett őrizetbe, amiért részt vettek a Brazíliából származó marhahús csempészesében és forgalmazásában, továbbá mintegy 300 tonna marhahús foglaltak le. A hatóságok nyolc illegális marhahús-kereskedelmi láncot számoltak fel, és négy jogellenesen működő marhahússzállítót zártak be, a Guanyun megyei Liangyungang városából származó információk alapján.

Dai Leyu, a megyei közbiztonsági iroda helyettes vezetője szerint a csempészt marhahúst egy titokban tartott kereskedelmi hálózaton keresztül szállították: a helyi piacokon

helyi marhahúst árultak az érintettek legálisan, s eközben az olcsó brazil marhahúst távoli raktárakban fagyaszta tárolták. Ha bármely érintett hentesnek vagy árusnak a csempészt olcsó húsról volt szüksége, bankkártyán utaltatták át annak ellentételezését, és az illegális húst a raktárokból egyenesen házhoz szállították.

„A rendőrség tovább nyomoz más, illegálisan működő kereskedelmi hálózatok után is” – szögezte le, Dai.

Az alacsony ára miatt a csempészt marha nagyon sok kínai fogyasztónak vonzó alternatíva. A helyi nyers marhahús költsége 60 júan-tól (9,8 dollár) - 80 júan-ig terjed kilogrammonként, míg a brazil csempészt marhahús ennek a felébe került. „Nagyon sok hentes igyekezett belépni ebbe az illegális hálózatba, hogy pénzt keressen az olcsó hús eladásán” – egészítette ki Zhou Tongbin, a Guanyun megyei rendőr a fentieket.

Smuggled beef scandal reveals

Hundreds of tonnes of beef from a mad cow disease-hit area of Brazil were found on the Chinese market before the country lifted its import ban in July.

After an 11-month investigation and manhunt, police in east China's Jiangsu Province nabbed 27 people for their involvement in the sale of beef smuggled from Brazil, with some 300 tonnes of the beef confiscated. Police clamped down on eight illegal beef-trafficking chains and caught four beef suppliers allegedly engaged in illegal deals, thanks to a tip-off earlier this year in Guanyun County of Lianyungang City.

Dai Leyu, deputy head of the county's public security bureau, said the beef suppliers adopted a secret sales mechanism: selling local beef in markets while hiding most of the cheap meat from Brazil in remote frozen warehouses. If any butcher needed smuggled meat, the deals were done via bank cards, with the vendors offering home delivery services.

Police are continuing to investigate other sales networks in the case, Dai said.

The smuggled beef attracted many Chinese consumers because of its low price. Local raw beef costs 60 yuan (9.8 U.S. dollars) to 80 yuan per kilogram, while Brazilian beef only costs half of the price of local beef. "So many butchers began purchasing the cheap beef to make more money," said Zhou Tongbin, a police officer from Guanyun County.