

# Hírek a külföldi ételminőség-szabályozás eseményeiről

## 18/09 Miért kezelik az emberek ugyanazt az ételminőséget másként otthon, mint a vásárlás helyszínén?

A fogyasztói tudományokkal foglalkozó kutatók érdekes tényre hívják fel a figyelmet: egyes háziasszonyok még véletlenül sem emelnének le az üzletek polcairól olyan tejet, amelynek már lejárt a fogyaszthatósági ideje; ha a megvásárolt friss termék viszont otthon, a hűtőszekrényben eltartva válik lejárt szavatosságúvá, minden további nélkül beleöntik a reggeli kávéjukba. Sankar Sen és Lauren G. Block ezt a jelenséget „dotációs hatásnak” nevezi, ilyenkor ugyanis valamely birtokolt terméknek megnő az értéke a gazda, vagyis a fogyasztó szemében. Az üzletben a vásárlók általában a frissességüket leghosszabb ideig megtartó termékeket keresik; ha viszont az már a birtokukban van és otthon tárolják, akkor kevésbé érdekli őket a „minőségét megőrzi” határidő és annak lejáta. A hangsúly itt magának a tulajdonlásnak a tényén van: az emberek kockázat érzékelése - mármint hogy esetleg megbetegedhetnek a lejárt terméktől - ilyenkor jelentősen lecsökken. (World Food Regulation Review, 2009. február, 27. oldal)

## 19/09 Káliummal a magas vérnyomás ellen

Közismert, hogy az ételminőségek közül származó túl sok nátrium magas vérnyomásra hajlamosít; egy új tanulmány - arra hivatkozva, hogy a kálium ezzel éppen ellentétes hatást fejt ki - a vérnyomás csökkentésére javasolja a kálium fogyasztás lényeges növelését. A kutatók azt is megfigyelték, hogy a vizeletből kimutatható nátrium-kálium arány lényegesen erősebb előzetes indikátora a bekövetkező szív- és érrendszeri betegségeknek, mintha külön-külön vizsgálják ezt a két elemet. Statisztikai szempontból ugyanis nem számít erősnek az a kapcsolat, miszerint a vizeletükben legtöbb nátriumot kiválasztó emberek 20%-al nagyobb valószínűséggel betegednének meg agyvérzésben, gutaütésben, szívrohamban vagy más keringési betegségben mint azok, akik vizelete a legkevesebb nátriumot tartalmazza. Ezzel szemben statisztikailag is szignifikánsnak mutatkozott az az összefüggés, hogy akiknek a vizeletében legmagasabb a nátrium-kálium arány, azok 50%-al nagyobb valószínűséggel számíthatnak szív- és érrendszeri megbetegedésre, mint azok, akiknél legalacsonyabb ez az arány. Jó káliumforrás lehet többek között a burgonya, a zsírszegény tej, a tonhal, a narancslé és a banán. (World Food Regulation Review, 2009. február, 29. oldal)

## 20/09 Írország: Folsavas dúsítás

Az egészségügyi és ifjúsági miniszter 2005-ben létrehozta a Folsavval Dúsítás Országos Bizottságát azzal a céllal, hogy dolgozza ki a lehető leghatékonyabb

közegészségügyi stratégiát a folsav bevitel növelésére a szülőképes korú ír nők körében a magzatkori idegrendszeri károsodások elkerülése céljából. Az Országos Bizottság ajánlásait egy külön munkacsoport véleményezi, illetve hajtja végre. 2009. március 11-én kelt végleges jelentésük szerint - tudományos vizsgálatok eredményére hivatkozva - semmilyen közegészségügyi előnnyel nem járna, ha bevezetnék a folsavval történő kötelező dúsítást. Az indokok között szerepel például, hogy az élelmiszeripar önkéntes folsav dúsítása következtében a nők most 30%-al több foláthoz jutnak a természetes táplálkozásuk során, mint 3 évvel ezelőtt; a magzatkori károsodások aránya az utóbbi években jelentősen csökkent; egyes kutatások szerint a túlzott folsav bevitel káros is lehet. (World Food Regulation Review, 2009. március, 9. oldal)

## **21/09 EU: Aktív és intelligens anyagok**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) társadalmi vitát kezdeményezett az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokban alkalmazott „aktív és intelligens” összetevőkről. Olyan irányelvek megalkotására van ugyanis szükség, amelyek meghatározzák az ipar által nyújtandó információk típusát ahhoz, hogy az EFSA elvégezhesse a biztonsági értékelést az új európai jogszabályoknak megfelelően. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő aktív anyagok olyan vegyületeket bocsátanak ki vagy nyelnek el, amelyek meghosszabbítják a beléjük csomagolt élelmiszerek eltarthatóságát, illetve javítják az általános feltételeket. Az intelligens anyagok viszont figyelemmel kísérik, azaz monitorozzák az említett feltételeket és/vagy a csomagolt élelmiszer, illetve a környezet minőségét. Ezen anyagok biztonsági vizsgálatához van szükség az ipari gyártók megfelelő adatszolgáltatásához. (World Food Regulation Review, 2009. március, 5. oldal)

## **22/09 EU: A nanotechnológia potenciális élelmiszerbiztonsági kockázata**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2009. március 5-én tudományos szakvéleményt adott a nanotechnológia élelmiszer- és takarmánybiztonsági vonatkozásairól. Eszerint a kockázatbecslés nemzetközileg elfogadott alapelvei a nanotechnológia élelmiszer- és takarmányláncban való felhasználására, valamint a mérnöki úton létrehozott nanoanyagokra (ENM) is alkalmazhatók (az Európai Bizottság elsősorban erre a kérdésre kereste a választ). A gyakorlatban szükség van az egyes konkrét esetek vizsgálatára, amit azonban a jelenleg rendelkezésre álló adatok korlátozott volta, illetve a validált vizsgálati módszerek hiánya erősen behatárol és bizonytalanná tesz. Az EFSA Tudományos Bizottsága további kutatásokat javasol többek között az alábbi területeken: 1.) a nanoanyagok

interakciói és stabilitása az élelmiszerekben és a takarmányokban, továbbá a bélrendszerben és a biológiai szövetekben; 2.) rutin módszerek kidolgozása a nanoanyagok észlelésére, jellemzésére és mennyiségi meghatározására az élelmiszerekben és a takarmányokban, valamint az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokban; 3.) megbízható és célzott tesztmódszerek kialakítása, továbbfejlesztése és validálása a nanoanyagok toxikus hatásának felmérésére. (World Food Regulation Review, 2009. március, 5-6. oldal)

### **23/09 Egyesült Királyság: Élelmiszer színezékek önkéntes mellőzése**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) frissítette azon termékek listáját, amelyek nem tartalmazzák az alábbi hat, a gyerekek lehetséges hiperaktivitásával kapcsolatba hozott élelmiszer színezéket: E110 narancssárga FCF, E104 krinolinsárga, E122 karmazsin (azorubin), E129 alluravörös AC, E102 tartrazin, E124 neukokcin (ponceau 4R). A jegyzéken szerepelnek azok a vállalatok, melyeknek termékei soha nem is tartalmazták ezeket a színezékeket, illetve azok is, amelyek - a termékek átalakítása révén - már egyáltalán nem használják azokat. Több kiskereskedelmi vállalat és élelmiszergyártó is rendelkezik a színezékektől mentes termékekkel. (World Food Regulation Review, 2009. március, 12. oldal)

### **24/09 Egyesült Királyság: Újfajta prebiotikum**

Újszerű élelmiszernek minősülnek azok az élelmiszerek és élelmiszer összetevők, amelyek nem rendelkeztek jelentős fogyasztási hagyományokkal az Európai Unióban 1997. május 15. előtt. Egy kanadai vállalat most az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) jóváhagyását kérte ahhoz, hogy újszerű élelmiszer összetevő gyanánt forgalmazhassa a piacon saját izomalto-oligoszacharid (IMO) készítményét. Az IMO nem más, mint az oligomer néven ismert, összekapcsolt glükóz molekulák és egyszerű cukrok keveréke. A Bioneutra Inc. kanadai vállalat por és szirup formában, édesítőszerként és prebiotikumként kívánja felhasználni az IMO-t különféle italokban, sütőipari termékekben és cukorkákban, de önállóan is mint táplálkozási szempontból komplett és dúsított élelmiszer helyettesítőt. (World Food Regulation Review, 2009. március, 14. oldal)

### **25/09 USA: Az FDA termékbiztonsági irányelvei**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2009. január 15-én három irányelvet adott ki a termékbiztonság előmozdítására az ellátási láncon belül. Az élelmiszerek és takarmányok harmadik fél általi önkéntes tanúsítási programjaival és azok minőségével kapcsolatban is általános elvárások fogalmazódnak meg, amelyek kivétel nélkül minden tanúsító testületre vonatkoznak. Különösen fontos a termékbiztonság verifikálása az import

termékeknél: nem véletlen tehát, hogy az új irányelvek támogatják az FDA import stratégiáját, hangsúlyozva a veszélyek megelőzésének szükségességét, kockázatok esetén az intervenciót, valamint a veszélyekre adott gyors választ. A most kiadott irányelvekben nem szerepelnek jogi kötelezettségek és felelősségek, hanem inkább ajánlásokként foghatók fel. (World Food Regulation Review, 2009. március, 15. oldal)

## **26/09 USA: Nem jelölt gyógyszer az étrendi kiegészítőben**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) felhívta az emberek figyelmét, hogy ne fogyasszanak Venom Hyperdrive 3.0 étrendi kiegészítőt, mert az szibutramint tartalmaz. A szibutramin ugyanis egy erős hatású gyógyszer, amely biztonsági kockázatot okozhat, de a visszaélések akár függőséghez is vezethetnek. Mint az FDA által jóváhagyott szert, leginkább a fogyókúrázók használják az étvágyuk elfojtására. Ha viszont egy étrendi kiegészítőben van jelen, általa veszélyeztetheti a gyanútlan fogyasztókat, hogy lényegesen megnöveli a vérnyomást és a pulzusszámot, ami különösen kockázatos lehet a szív és érrendszeri betegségekben szenvedők számára. Az FDA laboratóriumi vizsgálata kimutatta, hogy a Venom Hyperdrive 3.0 olyan szibutramint tartalmaz, amit nem tüntettek fel a termék címkéjén, bár a gyártó ALR Industries honlapján található erre vonatkozó homályos utalások. Intézkedés történt a forgalomban levő összes Venom Hyperdrive 3.0 visszahívására. (World Food Regulation Review, 2009. március, 15-16. oldal)

## **27/09 Franciaország: Szennyezett tejpor**

2004 és 2005 folyamán Franciaországban három alkalommal történt megbetegedés a gyermekek és az idős emberek számára készített tejportól. Ezt követően - felkérés alapján - az AFSSA (Francia Élelmiszerbiztonsági Hivatal) elhatározta a szakmai körökben alkalmazott analitikai és mintavételi módszerek hatékonyságának felülvizsgálatát. A vizsgálatok során egyértelművé vált, hogy mindhárom esetben mikrobiológiai szennyeződés okozta a bajt, amit a gyártók által a kiszállítás előtt lefolytatott végtermék ellenőrzés képtelen volt feltárni. Mindez végső soron a szennyezettség eseti jellegére és csekély voltára, illetve a kimutatási módszerek nem kellő hatékonyságára vezethető vissza. Az is előfordulhatott, hogy a tejpor termelési vonal volt szennyezett Salmonella és Enterobacter sakazakii baktériumokkal. A mikrobiológiai kontroll javítása érdekében az AFSSA gyakorlati ajánlásokat dolgozott ki az Enterobacteriaceae családba tartozó baktériumok ellen, nem feledkezve meg a kórházak és a gyermekintézmények edényeinek előkészítésére és tárolására vonatkozó higiéniai ajánlásokról sem. A gyártó vonal és környezete mégoly csekély szennyeződésének elkerülésére is melegen ajánlott az integrált és preventív megközelítés alkalmazása a szakemberek részéről. (World Food Regulation Review, 2009. március, 29. oldal)

## **28/09 Egyesült Királyság: Jó osztályzatot kapott az FSA**

Egy brit fogyasztóvédő szervezet felülvizsgálta hat olyan, szabályozó tevékenységet folytató intézmény működését, amelyet éppen a fogyasztók érdekében és éppen azokon a piacokon hoztak létre, ahol az emberek alapvető árukat (pl. élelmiszereket) és szolgáltatásokat vásárolnak. A felmérés nagyra értékelte az Élelmiszer-szabványosítási Szervezet (FSA) tevékenységét, illetve a fogyasztók és más érdekelt felek iránti elkötelezettségét. Figyelembe vették a szabályozás hatékonyságát is, amelyet több területen, így például az elért üzleti megtakarítások révén értékelték. Tekintettel az átláthatóságra és a szabályozás stílusára - ami megfelelő választási lehetőséget biztosít a fogyasztók számára -, az FSA elnyerte a „modell regulátor” megtisztelő címet. Az értékelés megnevezte azokat a területeket is, ahol még mindig lehet tovább lépni. (World Food Regulation Review, 2009. március, 31. oldal)

## **29/09 Franciaország: Az élelmiszer allergének jelölése**

A francia népesség 3,2%-a szenved élelmiszer allergiától. Az ipari élelmiszer készítményekben rejtetten jelenlevő allergének komoly egészségügyi reakciókat is okozhatnak, különösen, ha azokra nincs semmilyen utalás a címkén. Megtörténhet az is, hogy a gyártási előírások megváltoztatásával a jelölésen közölt információ nem fedi többé teljesen a valóságot. Allergiás reakciókat válthatnak ki a gyártási folyamat során az élelmiszerbe kerülő szennyeződések is. A 2003/89/EC számú direktíva összesen 14 allergén jelölését teszi kötelezővé az ipari termékek csomagolásán. Bizonytalanságot szülnek viszont az allergiás fogyasztókban az olyan határozatlan kijelentések, mint például: „Ez a termék tartalmazhat egy bizonyos allergént”. Az élelmiszer feldolgozók és a civil szervezetek kezdeményezésére a Francia Élelmiszerbiztonsági Hatóság (Afssa) számos, jogi hatállyal nem rendelkező ajánlást bocsátott ki az ún. felvilágosító jelölésről. (World Food Regulation Review, 2009. április, 9-10. oldal)

## **30/09 Németország: Élelmiszerbiztonsági stratégiák**

A Nemzetközi Zöld Hét, 2009. alkalmából a német Élelmezési, Mezőgazdasági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium tájékoztató kiadványt jelentetett meg az élelmiszerbiztonságról, amely számtalan gyakorlati példával illusztrálja a szövetségi élelmiszerbiztonsági rendszerek működését, körvonalazva a legfontosabb célokat, alapelveket és intézkedéseket is. Bár az élelmiszerek biztonságának színvonala soha nem látott magasságba emelkedett Németországban, az újabb és újabb problémák felmerülése szükségessé teszi a folyamatos javítást. Tanulva a múlt eseményeiből, a tudomány, az ipar és a kormányzat egyre hatékonyabban működik együtt a fogyasztók érdekeinek védelmében. Az élelmiszerpiacok globális jellegéből

kifolyólag rengeteg új kihívás jelentkezik, beleértve a termékfejlesztést az új kutatási eredmények tükrében, a nemzetközi szabványok eltérő jellegét és az analitikai módszerek tökéletesítését. A fogyasztóvédelem tehát dinamikus folyamat. (World Food Regulation Review, 2009. április, 10. oldal)

### **31/09 EU: Kisebb tolerancia a kadmiummal szemben**

Újabb tudományos eredményekre hivatkozva az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) illetékes panelje 2,5 µg per testsúly kilogramm értékre szállította le a még elfogadható heti kadmium bevitel mennyiségét (ezen a szinten még nem kell károsító hatástól tartani). Az európai felnőtt fogyasztók étrendi kadmiumnak való kitettsége általában ekörül az érték körül mozog egész Európában, bár bizonyos lakossági szegmensek (vegetáriánusok, gyerekek, dohányosok, illetve a szennyezett területen élők) kitettsége ezen érték kétszeresét is elérheti. Az élelmiszerlánc szennyezettségével foglalkozó tudományos panel véleménye szerint azonban a kadmium bármiféle káros hatásának kockázata még ebben az esetben is rendkívül alacsony. A nehézfémek közé tartozó kadmium a természetes környezetből léphet be az élelmiszerláncba és elsősorban a vesét károsíthatja, de egyes kutatási eredmények szerint rákkeltő hatású is lehet. (World Food Regulation Review, 2009. április, 5-6. oldal)

### **32/09 EU: Az EFSA felülvizsgálja a peszticideket**

A növényvédőszer forgalomba hozataláról és alkalmazásáról szóló 91/414/EEC számú rendelet valamennyi tagállam számára kötelező előírásokat fogalmaz meg. Így például egyetlen növényvédőszer sem forgalmazható az EU szinten történt előzetes jóváhagyás nélkül, mert csak ezután következhet az adott tagállam engedélyezési eljárása. Az Európai Bizottság 1993-ban elkezdte valamennyi, az EU területén használt növényvédőszer összes aktív összetevőjének felülvizsgálatát. Megalakulását követően az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) is bekapcsolódott ebbe a „szuper” programba és több mint 120 aktív anyag kockázatbecslését és biztonsági vizsgálatát végezte el, szoros együttműködésben a tagállamok tudományos szakértőivel. 2008-ban az EFSA sikeresen be is fejezte a peszticidekben jelenleg használatos összes aktív hatóanyag felülvizsgálatát. Ez igen fontos mérföldkőnek tekinthető az EFSA életében, de a munka a jövőben is folytatódni fog. (World Food Regulation Review, 2009. április, 7. oldal)

### **33/09 Egyesült Királyság: Az FSA stratégiai terve**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2009. június 5-ig társadalmi vitára bocsátja a 2010-15. évekre szóló stratégiai tervét. Ebben többek között szerepel a tudományosság, a bizonyítás és az elemzés iránti igény. A stratégia

középpontjában az élelmiszerbiztonság és a minden ember számára biztosítandó egészséges táplálkozás áll. A konzultációs időszak alatt különös figyelmet szentelnek az összes érdekelt féltől érkező visszajelzéseknek, amelyeket összegyűjtenek és részletesen megvitatnak. A végleges javaslatok 2010. februárra készülnek el. (World Food Regulation Review, 2009. április, 12. oldal)

### **34/09 Egyesült Királyság: Nincsenek peszticid maradványok az élelmiszerekben**

A független és tanácsadó szerepet betöltő Peszticid Maradvány Bizottság 2008. harmadik negyedévi jelentése szerint a megvizsgált 824 élelmiszerminta közül 539-ben nem észleltek semmiféle szermaradványt, míg további 277 mintában a szennyezettség mértéke nem érte el a jogszabályok által megengedett maximális szintet (MRL). A fennmaradó 8 minta szennyezettsége ugyan meghaladta ezt a határértéket, de az emberi egészség szempontjából egyik kimutatott maradvány sem ad okot aggodalomra. Egyetlen tej-, sertéshús-, pulyka- és vízmintában sem találták nyomát a peszticid maradványoknak, így a lakosság élelmiszerei ebből a szempontból biztonságosnak tekinthetők. (World Food Regulation Review, 2009. április, 12-13. oldal)

### **35/09 USA: Növényi patológusok az élelmiszerbiztonságért**

A növényi patológiával foglalkozó tudósokat aggasztja az ember számára veszélyes kórokozók növényekre való átterjedésének veszélye még azok betakarítása előtt. A mikrobák és a növények közötti kölcsönhatások komplex jellege további kutatásokat tesz szükségessé, többek között a szennyeződés lehetőségeinek feltárása, illetve a patogének környezetben való túlélésének vizsgálata céljából. Mindez kritikus élelmiszerbiztonsági kérdéseket vet fel, amelyek csak több tudományág együttműködésével oldhatók meg. Az élelmiszerek és a feldolgozó létesítmények hatósági ellenőrzése nem lehet elégséges, ha a kórokozók már magukat a növényeket is megfertőzték. A probléma fontosságára utal többek között a sigatoxin termelő E.coli megjelenése a spenóton és a fejessalátán, ami hatalmas fenyegetés a friss termékeket fogyasztók számára. (World Food Regulation Review, 2009. április, 13. oldal)

### **36/09 USA: Az élelmiszer ellátás védelmében**

A 2002. évi Bioterrorizmus Elleni Törvény és más jogszabályok megkövetelik, hogy az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA), valamint az USA vám- és határvédelmi szervek előzetes értesítést kapjanak minden, az Egyesült Államok területére érkező import élelmiszerről. A kapott információ alapján az FDA dönt az import élelmiszerek ellenőrzésének szükségességéről. Ebben az összefüggésben az élelmiszerek pontos

definícióját a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény 201(f) bekezdése tartalmazza: ide tartoznak az étkezés célját szolgáló élőállatok, továbbá a takarmányok és a kedvenc állatok számára készült eledeltek is. Nem tartozik azonban az élelmiszerek fogalmába többek között az Egyesült Államokba érkező személyek által saját fogyasztásukra behozott élelmiszer. 2009. tavaszán újabb rendelettel szabályozták az import élelmiszerekkel kapcsolatos előzetes bejelentési kötelezettséget. (World Food Regulation Review, 2009. április, 14-16. oldal)

### **37/09 USA: Sertésfeldolgozók autoimmun betegsége**

Amerikai húsfeldolgozó üzemi munkások egy csoportjánál különös tünetek jelentkeztek, mint például a járással összefüggő nehézségek, általános gyengeség, zsibbadás és bizsergés a végtagokban, fájdalmak és kimerültség. Mivel valamennyien olyan munkahelyeken dolgoztak, ahol sűrített levegőt használtak a sertések agyvelejének eltávolítására, mindenütt megszüntették ezt a gyakorlatot. Egy évvel a tünetek jelentkezése után a munkások egészségi állapota javulást mutat, de valamennyien továbbra is enyhe fájdalmaktól szenvednek. 2009. februárjában egy tanulmány készítői 24 érintett munkást vizsgáltak meg Minnesota és Indiana államban. Közülük 17-en szteroidos immun terápiában részesültek, ami eredményes is volt. A kezelésben nem részesülő munkások is javultak, miután megszűnt a sertés agyvelőből képződött „aeroszolnak” való kitettségük. A neurológusok szerint egy újfajta allergiás idegrendszeri zavarról (neuropátia) van szó és valamennyi érintett személynél sikerült azonosítani egy eddig még soha nem látott antitestet. A betegséget valószínűleg egy antigénre adott autoimmun válasz által kiváltott idegrendszeri károsodás okozza. (World Food Regulation Review, 2009. április, 26. oldal)

### **38/09 Belgium: Ólom és nikkell a kávéban**

A Belga Szövetségi Élelmiszerlánc Hivatal (AFSCA) problémát észlelt egyes presszógépeknél. A vizsgálatok ugyanis kimutatták, hogy ólom és nikkell oldódik ki azokból. A vizes tesztelés során 79,5  $\mu\text{g}$  Pb/l és 1000  $\mu\text{g}$  Ni/l koncentrációt találtak a kávé kivezető csőnél, míg a gőz leeresztőnél 947  $\mu\text{g}$  Pb/l és 316  $\mu\text{g}$  Ni/l értékeket mértek. Az AFSCA felkérése alapján a Tudományos Bizottság kockázatbecslést végzett. A szakirodalomban nem találtak megbízható értékeket sem az ólom és a nikkell elfogadható napi bevitelére (TDI), sem pedig az egyéb élelmiszerek fogyasztásának tulajdonítható kitettségre vonatkozóan. Ezért a „legrosszabb eset” forgatókönyvet tételezve fel a Tudományos Bizottság arra a megállapításra jutott, hogy bizonyos esetekben, pl. gyakori kávéfogyasztáskor egyes embereknél előfordulhat a TDI túllépése, ami az említett gépeknél felvetheti a közegészségügyi kockázat lehetőségét. (World Food Regulation Review, 2009. május, 4. oldal)



### **39/09 Írország: Nanotechnológia az élelmiszeriparban**

A nanotechnológia a rendkívül kicsiny, ún. nanorészecskék felhasználásával foglalkozó tudomány. Azok a részecskék tartoznak ide, amelyek átlagos méretei a 100 nanométeres (a méter egymilliárdod része, azaz  $10^{-9}$  méter) tartományba esnek. Élelmiszeripari szempontból a nanotechnológia lehetőséget teremt az élelmiszerbiztonság és a tápanyagok feltárhatóságának javítására. Egyes országokban már forgalomba is hoztak ilyen termékeket, de további alkalmazási terület lehet a kozmetika, valamint bizonyos humán betegségek diagnózisa és kezelése. A tudományos kutatásnak kell tisztáznia azonban a nanorészecskék, illetve az emberi és állati szervezet, valamint a környezet még fel nem tárt kölcsönhatásait. A tisztánlátás és a tévhitek eloszlatása érdekében az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) egy rövid tájékoztató füzetet adott ki a nanotechnológiáról és annak élelmiszeripari alkalmazhatóságáról. (World Food Regulation Review, 2009. május, 8. oldal)

### **40/09 EU: Nemkívánatos anyagok takarmányokban**

A Bizottság felkérése alapján az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) illetékes panelje az elmúlt 5 év folyamán összesen 30 kockázatbecslést végzett az állati takarmányokban levő nemkívánatos anyagok felmérésére. Itt elsősorban olyan vegyi anyagokról van szó, mint például a nitritek, amelyek a természetben is előfordulnak, de szennyezés útján is bekerülhetnek az élelmiszerláncba. Az állat- és humán egészségügyi, illetve környezeti szempontból potenciális kockázatot jelentő anyagok (természetes növényi produktumok, DDT és más szerves vegyületek, nehézfémek, fluor származékok és mikotoxinok) nem mindig küszöbölhető ki teljesen, de igen lényeges azok mennyiségének csökkentése. Az állati takarmányok nemkívánatos anyagai maximálisan megengedett szintjét a 2002/32/EC számú Európai Parlamenti és Tanácsi Irányelv I. melléklete tartalmazza, amely az EFSA egyedi vizsgálatai alapján folyamatosan korszerűsítésre kerül. A megengedett szinten felül szennyezett takarmányokat ki kell vonni a láncból. A mostani vizsgálatok megerősítették, hogy az előírások és a jó takarmányozási gyakorlat követésével általában nem kell tartani az állatok megbetegedésétől, illetve az állati eredetű termékek káros közegészségügyi hatásaitól. Néhány anyaggal kapcsolatban viszont további vizsgálatok szükségesek. (World Food Regulation Review, 2009. május, 6. oldal)

### **41/09 EU: Irányelvek az enzimekről**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 2009. április 8-án véleményezésre bocsátotta az élelmiszer enzimek biztonságos értékeléséről szóló irányelv tervezetét. Mint ismeretes, az enzimek olyan fehérje természetű anyagok, amelyek katalizálnak vagy felgyorsítanak bizonyos

biokémiai reakciókat anélkül azonban, hogy azok jellegét megváltoztatnák. Azért szokták hozzáadni őket az élelmiszerekhez, hogy elősegítsenek valamely technológiai funkciót a gyártás, a feldolgozás, az előkészítés, a kezelés, a csomagolás, a szállítás vagy a tárolás során. Egyes esetekben adalékanyagokat is kiválthatnak például a textúra, a megjelenés vagy a tápérték javításához. Az irányelv meghatározza, hogy az EFSA milyen információt igényel az ipar részéről az enzimek biztonsági értékeléséhez. Ide tartozik többek között a kémiai összetétel, a sajátosságok és a toxikológiai tesztek leírása. Az irányelvek kidolgozását az 1331/2008. számú rendelet írja elő, amely közös, egységes engedélyezési eljárást határoz meg az élelmiszer adalékok, enzimek és ízesítőszer számára. (World Food Regulation Review, 2009. május, 6-7. oldal)

### **42/09 Egyesült Királyság: Harc az élelmiszerhamisítások ellen**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) új Tanácsadó Testületet hozott létre a helyi hatóságok élelmiszerhamisításokkal kapcsolatos feladatainak támogatására. A FFAU (Food Fraud Advisory Unit) 15 nagy tapasztalattal rendelkező szakemberből áll, és kérésre szaktanácsot ad az élelmiszerekre vagy takarmányokra vonatkozó illegális tevékenységről. Csalásnak minősül minden olyan élelmiszer forgalomba hozatala, amely bizonyos anyagi előnyök reményében alkalmas a fogyasztó megtévesztésére. Az élelmiszerhamisításoknak két fő típusa van: 1.) Nemmegfelelő és potenciálisan veszélyes élelmiszerek eladása (pl. lejárt minőségmegőrzési idő, illetve ismeretlen eredetű hús, állati melléktermékek illegális beléptetése az élelmiszerláncba); 2.) Hamis vagy félrevezető jelölés (pl. olcsóbb változat értékesítése más néven, tenyésztett lazac eladása vad tengeri lazacként vagy az egyes összetevők származási adatainak meghamisítása). (World Food Regulation Review, 2009. május, 9-10. oldal)

### **43/09 Egyesült Királyság: Egy független állategészségügyi testület tervei**

Hilary Benn környezetvédelmi miniszter 2009. március 30-án társadalmi vitára bocsátott egy javaslatot, miszerint az állatbetegségek hatékonyabb kezelésére egy új, független szervezet létrehozása lenne indokolt. Ehhez nem csak az állattenyésztésben és az állategészségügyben jártas szakemberekre van szükség, hanem közegészségügyi és fogyasztói ismeretekre is. Járványok kitörése esetén az országos főállatorvos javaslatára az új szervezet vezetői hoznák meg a legfontosabb döntéseket pl. az állatok mozgatásának kontrolljáról. Ily módon csökkenthető lenne az állatbetegségekkel kapcsolatos kockázat és költség, de helyreállna az állategészségügyi politika iránti bizalom is. A szervezet behatóan foglalkozna továbbá az egzotikus és a helyi betegségekkel, a kivágásra kerülő állatokért fizetendő kártérítéssel,

valamint a közegészségügyi szempontból fenyegetést jelentő állapotbetegségek kontrolljával. A közfinanszírozás mellett az új szervezet pénzügyi forrásai közé tartoznának a szolgáltatásokért fizetett díjak, valamint az állattenyésztőkre kivetett új adó. (World Food Regulation Review, 2009. május, 10-11. oldal)

#### **44/09 USA: Küzdelem az élelmiszerfertőzések ellen**

A betegségmegelőző központok és a társzervek 10 államra kiterjedő vizsgálata szerint az élelmiszerek által okozott leggyakoribb betegségek előfordulása az elmúlt három évben csak nagyon kevés változást mutatott. Az érintett kórokozók: Campylobacter, Cryptosporidium, Listeria, Escherichia coli O157, Salmonella, Shigella, Vibrio és Yersinia. Több mint egy évtized alatt sem csökkent azonban a Salmonella megbetegedések száma: most is 14-16 eset fordul elő százezer emberre vetítve, ami nem kis aggodalomra ad okot. Van azért némi előrehaladás is: a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2006-ban indított Salmonella kezdeményezési programja keretében, ugyanis sikerült jelentősen csökkenteni a Salmonella jelenlétet nyers húsban és baromfiban. Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) új eszközöket alkalmaz az élelmiszer ellátó lánc fenyegetettségének csökkenése érdekében, nagy hangsúlyt helyezve a fogyasztók oktatására. (World Food Regulation Review, 2009. május, 12-13. oldal)

#### **45/09 USA: Élelmiszerbiztonsági lobbierdekektől félnek**

Válaszul az élelmiszer szennyezések növekvő számára, a Kongresszus egyre eltökéltebb az új élelmiszerbiztonsági reformok iránt. Ugyanakkor bizonyos aggodalom is tapasztalható a biogazdálkodók, a házikertek és a helyi friss élelmiszerek fogyasztói részéről, akik attól tartanak, hogy az ő nyakukba akarják varrni az élelmiszerbiztonság problémáit. Az elmúlt években ugyanis sok ezer amerikai állampolgárt érintett a csomagolt spenót, fejjessaláta, paradicsom, őrölt paprika, marhahús és földimogyoró szennyezettsége, nem beszélve arról, hogy éppen most van folyamatban a pisztáciát tartalmazó élelmiszerkészítmények tömeges visszahívása. Az egyre inkább ipari méreteket öltő, koncentrált élelmiszertermelésnek valóban megújuló biztonsági szabályozásra van szüksége. Egy új törvényjavaslat kapcsán a biogazdálkodók és a kiskertek tulajdonosai úgy érzik, hogy az agribusinesz lobbisták törvényen kívül akarják helyezettetni őket. (World Food Regulation Review, 2009. május, 13-14. oldal)

#### **46/09 Az amerikaiak túl sok sót fogyasztanak**

A betegségmegelőzési központok által készített új tanulmány szerint a legtöbb amerikai az ajánlott napi nátrium mennyiség (1500 mg) több mint kétszeresét fogyasztja (3436 mg). A túlzott nátrium fogyasztás megnöveli a

magas vérnyomás kockázatát, ami a szívbetegségek és a stroke melegágya: márpedig éppen ezek a betegségek az Egyesült Államokban is a vezető halálokok közé tartoznak. Az egészséges táplálkozás csökkenti a nátrium bevitelt, de gazdag káliumban és kalciumban. A túlzott nátrium fogyasztás forrását elsősorban az előre csomagolt, a feldolgozott és az étteremben fogyasztott élelmiszerek képezik. Az illetékes hatóságoknak együtt kell dolgozniuk az élelmiszergyártókkal és az éttermi láncokkal a nátrium-tartalom csökkentése érdekében. (World Food Regulation Review, 2009. május, 25. oldal)

#### **47/09 Ausztrália: Jódzott só a péksüteményekben**

Felhívták a pékek figyelmét, hogy a termékeikben használt konyhasót 2009. október 9-től kezdődően jóddal dúsított sóval kell felcserélniük. A jód alapvető az emberi egészség szempontjából és az elmúlt 10-15 év folyamán Ausztrália egyes tájain ismét jódhiányt észleltek. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal ezért kötelező szabványt dolgozott ki az élelmiszerek jóddal való dúsítására. Ennek megfelelően minden péksüteményben a közönséges konyhasót olyan sóval kell helyettesíteni, ami kilogrammonként 25-65 mg jódot tartalmaz. Ez a szabály vonatkozik az Ausztráliába importált fagyasztott kenyértésztára is, de mentes alóla a biokenyér. (World Food Regulation Review, 2009. június, 3. oldal)

#### **48/09 Kanada: H1N1 vírus sertésben**

A Kanadai Élelmiszerellenőrző Hatóság H1N1 influenza vírust talált egy Alberta-i sertésállományban. Azt azonban nyomatékosan hangsúlyozták, hogy az eset nem érinti az élelmiszerellátás biztonságát, így a hazai sertéshús továbbra is félelem nélkül fogyasztható. Nagyon valószínű, hogy az állatok egy embertől kapták el a fertőzést, aki nemrég térhetett haza Mexikóból és influenzaszerű tüneteket mutatott. Ez a személy meggyógyult, hasonlóan a sertésekhez. Bár még további vizsgálatokra van szükség, a hatóság elővigyázatossági intézkedéseket tett: az érintett állomány karanténba került és közegészségügyi tisztviselők bevonásával vizsgálják az esetleges további lépések szükségességét. A FAO és a WHO is egyetért azzal, hogy az influenzavírus nem veszélyezteti a sertéshús biztonságát, amennyiben azt helyesen kezelik. (World Food Regulation Review, 2009. június, 3. oldal)

#### **49/09 EU: Nincs adat a kalcium foszfinát káros hatására**

A Bizottság felkérése alapján az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) illetékes panelje tudományos szakvéleményt készített a kalcium foszfinát biztonságáról, amit kalciumforrás gyanánt szoktak hozzáadni az étrendi kiegészítőkhöz. Vizsgálták azt is, hogy mennyi biológiailag hasznosítható kalcium szabadul fel ebből a forrásból. Bár a kalcium foszfinátot ásványi kiegészítőként, szilárd vagy folyékony állapotban adják

hozzá az egyes készítményekhez, a szakirodalomban az a vélemény látszik kikristályosodni, miszerint a foszfinát anionok nem kerülnek be a szervezet anyagcseréjébe. A panel úgy találta, hogy mivel a foszfinát humán toxicitására nézve semmiféle adat nem áll rendelkezésre, egyelőre nem kérdőjelezhető meg a kiegészítőként adagolt kalcium foszfinát biztonsága. (World Food Regulation Review, 2009. június, 4. oldal)

### **50/09 EU: Nyári vakáció**

Az élelmiszergazdaság által már oly régóta várt következő négy, rendkívül fontos bizottsági javaslat biztosan nem kerül elfogadásra a 2009. júniusi európai parlamenti választások előtt: tápanyagprofil sémák, a vitaminok és az ásványi anyagok maximális szintjének rögzítése, az élelmiszerjelölés szabályozása és az újszerű élelmiszerekkel kapcsolatos jogszabály módosítások. A tagállamok között koránt sincs egyetértés ezekben a témákban: a nyári szünet végéig már nem várható előrehaladás, véglegesítésükre pedig legkorábban is csak 2010. végén kerülhet sor. A Közösség jogi tanácsadóit tömörítő EAS egy könnyen érthető útmutatót adott ki az élelmiszervállalkozások számára, megkönnyítendő azok belépését az EU piacára. Ez a 250 oldalas kiadvány részletes áttekintést nyújt az étrendi kiegészítőkre, valamint a dúsított és a funkcionális élelmiszerekre vonatkozó közösségi és nemzeti szintű jogszabályokról, beleértve a nem tagállam Norvégiát, Oroszországot, Svájcot és Törökországot is. (World Food Regulation Review, 2009. június, 4-5. oldal)

### **51/09 Egyesült Királyság: Harc a sófogyasztás csökkentéséért**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 80-féle élelmiszere új, a korábbiaknál sokkal markánsabb önkéntes konyhasó csökkentési célokat határozott meg 2012-ig. Az élelmiszergyártók és kiskereskedők lelkesedésének fenntartásával a FSA hosszabb távon szeretné napi 6 grammra mérsékelni az emberek sófogyasztását. Bár a 2010-re kijelölt célok már 2006-ban megvalósultak (a napi átlagos bevétel ma már 9 gramm körül van), még mindig igen nagy a különbség az egyes élelmiszerek konyhasó tartalma között. Az elfogyasztott sómennyiség 75%-át már az élelmiszerekkel együtt megvásárolják a fogyasztók (kenyér, gabonafélék, hústermékek, pizza, kényelmi és konyhakész ételek, ízesített snack). A mostani ambiciózus célok tovább csökkentik a konyhasófogyasztást, ezáltal emberéleteket mentenek meg. Figyelembe kell azonban venni az élelmiszerek sótartalmának csökkentésével kapcsolatos technikai és élelmiszerbiztonsági szempontokat is. (World Food Regulation Review, 2009. június, 10. oldal)

### **52/09 Egyesült Királyság: Nem minden összetevő szerepelt a jelölésen**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) felmérést végzett a leginkább a vendéglátóipar számára értékesített, csirkemellből készült termékek

víz tartalmáról. Különbőféle okokból (pl. a lédűsság, zamatosság javítására) megengedett dolog, hogy a gyártók vizet adjanak hozzá a csirke húshoz. Ha azonban a víz tartalom meghaladja az 5%-ot, akkor jelezni kell a termék nevében és összetevőként kell feltüntetni a vizet a címkén. A hozzáadott víz megtartására különbőféle segédanyagokat (konyhasó, foszfátok, hidrolizált állati fehérjék) alkalmazhatnak; ezek használatát viszont pontosan jelölni kell a termék címkéjén. Az ellenőrzés során úgy találták, hogy néhány, a vízmegőrzést szolgáló ágensben csupán a baromfi proteint tüntették fel, holott azok hidrolizált sertés- és marhafehérjéket is tartalmaztak. Ezek hozzáadása ugyan engedélyezett, de információs céllal mindenképpen feltüntetendők a jelölésen. Egyébként a szupermarketekben és más üzletekben vásárolt friss csirke húz egyáltalán nem tartalmazhat semmiféle szándékosan hozzáadott anyagot, így vizet sem. (World Food Regulation Review, 2009. június, 10-11. oldal)

### **53/09 USA: Anyagi támogatás az élelmiszerbiztonság erősítéséhez**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) egy-egy évre szóló, összesen egymillió dolláros pénzügyi támogatást nyújt Arkansas, Nebraska és Wisconsin államnak az élelmiszer- és élelmézésbiztonsági monitoring rendszer fejlesztéséhez. Elsősorban azokat a kooperatív megállapodásokat kívánják támogatni, amelyek erősítik a szövetség és az egyes államok közötti együttműködést egy saját tagállami integrált élelmiszerbiztonsági rendszer létrehozásában, biztosítandó az élelmiszerekkel kapcsolatban felmerülő szükséghelyzetekre adandó választ. Ennek érdekében létrehozzák a kémiai laboratóriumok hálózatát, ami többek között elősegíti az FDA jogalkotói tevékenységét és az új teszt módszerek meghonosítását. Javul a támogatott laboratóriumok mintaelemző kapacitása is, ami alapvető fontosságú lehet egy nagyobb arányú élelmiszerválság kibontakozásakor. (World Food Regulation Review, 2009. június, 14. oldal)

### **54/09 Új-Zéland: Össztűz az élelmiszerek helytelen otthoni kezelésére**

Az Élelmiszerbiztonsági Hatóság (NZFSA) megállapítása szerint elfogadhatatlanul magas Új-Zélandban a nem biztonságos élelmiszerek elfogyasztása, illetve a helytelen háztartási gyakorlat által okozott gyomor-bél panaszok száma: csak a kiesett munkanapok költsége mintegy 86 millió dollárra becsülhető. Évente 200 ezer új-zélandi betegszik meg az élelmiszerektől és ezen esetek csaknem fele az élelmiszerek helytelen otthoni kezelésére, elkészítésére és tárolására vezethető vissza. A probléma orvoslására ingyenesen terjesztik az „Élelmiszerbiztonság otthon” című kiadványt, amely tippeket és gyakorlati jótanácsokat tartalmaz nem csak az ételek otthoni kezeléséhez, hanem a házhoz szállított és előre csomagolt

ebéd elfogyasztásához, valamint a házon kívüli étkezésekhez is. Elmagyarazza az élelmiszerbiztonság arany szabályát (4C, úgymint Clean = tisztaság, Cook = hőkezelés, Cover = letakarás és Chill = hűtés vagy fagyasztás), amellelt bemutatja a hatásos kézmosási technikákat. Nem maradnak ki a csökkent immunitással rendelkező fogyasztók sem, akik fokozottan ki vannak téve az élelmiszerek által okozott megbetegedéseknek. (World Food Regulation Review, 2009. június, 26. oldal)

### **55/09 Német-francia együttműködés**

A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) és a Francia Élelmiszerbiztonsági Hivatal (Afssa) 2009. május 25-én együttműködési megállapodást írt alá a közös tevékenység erősítése és hatékonyabbá tétele érdekében egész európai szinten. A közvetlen cél egy kockázatbecslési szakértőkből álló hálózat kialakítása és a szakvélemények gyors cseréjének megvalósítása a két intézmény között. Fel kívánják gyorsítani az információáramlást a döntéshozók és a fogyasztók irányába is. Első lépés gyanánt mindkét intézet létrehoz egy munkacsoportot a bilaterális tevékenységek koordinálására, amelyek évente egyszer megbeszélik egymás közt a közös projekteket és kiértékelik az előrehaladást. Nagy hangsúlyt fektetnek a szakértők közös képzésére is. (World Food Regulation Review, 2009. június, 17. oldal)

### **56/09 Kanada-USA: Megállapodás a biotermékek kölcsönös forgalmazásáról**

Kanada megállapodást írt alá az Egyesült Államokkal a biotermékek forgalmáról: ennek értelmében a kanadai fél anélkül exportálhat biotermékeket a szomszédos országba, hogy ott kiegészítő amerikai tanúsítvánnyal kellene ellátni azokat. A folyamat kétoldalú: a Kanadai Élelmiszerellenőrző Hatóság (CFIA) is elfogadja az USA tanúsítási rendszerét, mint ami megfelel a biotermesztés saját hazai kritériumainak. A két országból származó biotermékeken mind a kanadai, mind az amerikai logo feltüntethető. A biotermesztésről szóló kanadai rendeletek 2009. június 30-án lépnek hatályba: ezt követően a CFIA akkreditált tanúsító testülete vizsgálja felül az érintett termékeket a Kanadai Országos Biotermesztési Szabvány alapján. Az Egyesült Államokkal aláírt megállapodás újabb értékesítési piacokat biztosít a két ország termelőinek, ugyanakkor a fogyasztók is nagyobb választékot találnak. (World Food Regulation Review, 2009. július, 3. oldal)

### **57/09 Finnország: Akrilamid szeminárium**

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (Evira) 2009. szeptemberében kutatási szemináriumot rendez az élelmiszerek akrilamid tartalmáról. Mint ismeretes,

az akrilamid az élelmiszerek elkészítése során keletkezik és az állatkísérletek során genotoxikus (idegrendszeri rendellenességek) és karcinogén hatást mutat. Azonban csak igen korlátozott adatok állnak rendelkezésre arról, hogy az akrilamid hasonló hatást fejtene ki emberekre nézve is, bár a Nemzetközi Rákkutató Hivatal (IARC) szerint ez a veszély fennáll. Az akrilamid széleskörűen elterjedt szennyezőanyag: megtalálható a városok levegőjében, a gépjárművek kipufogó gázaiban és a cigarettafüstben is. Az élelmiszerekben csak 120°C feletti hőmérsékleten keletkezik akkor, ha nagyon kevés fehérje mellett elegendő mennyiségű redukáló cukor (pl. glükóz vagy szőlőcukor) áll rendelkezésre. Különösen sok akrilamid található többek között a burgonya chipben, a kávéban és a kekszfélékben. Az ugyanazon típusba sorolható élelmiszerek egyes fajtái között az akrilamid tartalom tekintetében akár tízszeres eltérés is tapasztalható. Mindezek a tényezők rendkívül megnehezítik a fogyasztók kitettségének vizsgálatát. (World Food Regulation Review, 2009. július, 6-7. oldal)

### **58/09 EU: Növekvő együttműködés a tagállamokkal**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) Igazgatótanácsa támogatja a kockázatbecslési tevékenység erősítését nemzeti és közösségi szinten egyaránt. A stratégiai szemlélet meghonosítása és a hosszabb távú együttműködés megerősítheti az EU élelmiszerbiztonsági rendszerét. Az Igazgatótanács hozzájárult az Érintettek Konzultációs Platformja működésének további három évre történő meghosszabbításához is, ami együtt jár a szigorúbb éves munkaprogramok meghatározásával, a speciális meghallgatások és szemináriumok számának növelésével, továbbá a munkacsoportok felállításával. A Platform 24 európai érdekvédelmi szervezetet tömörít az élelmiszerlánc mentén. A 2009-2013. időszakra szóló stratégiai terv értelmében az EFSA fokozott együttműködésre törekszik a nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságokkal és tudományos szervezetekkel. (World Food Regulation Review, 2009. július, 4. oldal)

### **59/09 EU: Egészségügyi állítások**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) dietetikus termékek paneljének szakértői 2009. június 15-én Brüsszelben találkoztak az egészségügyi állítások engedélyezéséért pályázókkal és az ipar képviselőivel. Az érintettek további hasznos információt kaptak a pályázatok benyújtásának módjáról és az elbírálás alapjául szolgáló értékelési folyamatról (lásd: 1924/2006/EC számú rendelet a táplálkozási és egészségügyi állításokról, 13-14. cikkely). A megbeszélés jól illeszkedik a kommunikáció kiszélesítésére vonatkozó EFSA törekvések sorába. A folyamatok jobban meg fogják érteni azt is, ha a panelnek az elbírálás érdekében kiegészítő információra van szüksége. Az EFSA viszont kísérletet tesz az átláthatóság további javítására: e szándék jegyében a honlapon már nyilvánosságra hozták a további



tisztázást igénylő, leggyakrabban felmerülő kérdéseket. Az eddigi tapasztalatok és a konzultáció alapján az EFSA új, bővített útmutató kiadását tervezi. (World Food Regulation Review, 2009. július, 8-9. oldal)

### **60/09 Egyesült Királyság: Aszpartám tanulmány**

Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) 2009. júliusában új projektet kezdeményez az aszpartám kutatására elsősorban azon személyek közreműködésével, akiknél ez a mesterséges édesítőszer kellemetlen reakciókat (fejfájás, gyomorbántalmak) vált ki. Az aszpartám kétszázszor édeesebb a cukornál, E száma: E951. Most nem élelmiszerbiztonsági szempontból kívánják vizsgálni az aszpartámot, mivel az korábban már megtörtént és a szer fogyasztása teljesen biztonságosnak találtatott; ezúttal a fogyasztói panaszok és aggodalmak tanulmányozása a cél. Ez a minta jellegű, 18 hónapra tervezett vizsgálat sorozat egy nagyobb, európai szintű tanulmány előkészítését szolgálja. Jelenleg a témában érintett önkéntes jelentkezőket várnak. (World Food Regulation Review, 2009. július, 9. oldal)

### **61/09 Egyesült Királyság: Méhméreg, mint újszerű élelmiszer**

Egy új-zélandi vállalat azzal a kéréssel fordult az Élelmiszer-szabványosítási Hivatalhoz (FSA), hogy engedélyezze a háziméhektől (*Apis mellifera*) származó méhméreg újszerű élelmiszer összetevőként való forgalmazását. A mérget egy fejő apparátus segítségével veszik le a méhektől, majd ezt követően megszárazítják és hozzáadják a mézhez. Az így kezelt méz állítólag enyhíti az ízületi gyulladás (arthritis) tüneteit. Bár a terméket Új-Zélandon már 1996. óta forgalmazzák, az Európai Unióban újszerű élelmiszernek minősül (azaz 1997. május 15. előtt nem fogyasztották). A vonatkozó előírások szerint Európában - és így az Egyesült Királyságban is - a kereskedelmi forgalmazás előtt minden új élelmiszernek szigorú biztonsági vizsgálaton kell átesnie, amelyet az FSA Újszerű élelmiszerek és folyamatok Tanácsadó Bizottsága által kijelölt független tudósok végeznek. (World Food Regulation Review, 2009. július, 11. oldal)

### **62/09 USA: Szigorodó élelmiszerbiztonság**

Az Obama adminisztráció egy új munkacsoportot hozott létre az élelmiszerbiztonsági rendszer korszerűsítésére, az alábbi három alapelv szerint: megelőzés, hatékonyabb ellenőrzés és szankcionálás, illetve a kihívások megválaszolásának javítása és a helyreállítás. A munkacsoport a Mezőgazdasági Minisztériummal (USDA) közösen szigorúbb szabványokat dolgoz ki a Salmonella fertőzések megelőzése érdekében, különös tekintettel a tojás és a baromfi húsvédelmére. Az E.coli elleni harc jegyében az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) új tájékoztató anyagot ad ki a leveles zöldségfélék, a dinnye és a paradicsom szennyeződésének megelőzésére. Új

nyomon követési, riasztási és válaszadási rendszert dolgoznak ki az élelmiszerbiztonsági vészhelyzetek megnyugtató rendezése érdekében. Mivel számos intézmény foglalkozik az élelmiszerbiztonság szabályozásával, egy új hálózat kiépítését tervezik a kommunikáció javítására. A most létrehozott munkacsoport folyamatos feladatát az ország élelmiszerbiztonsági helyzetének legmagasabb szintű áttekintése képezi majd. (World Food Regulation Review, 2009. július, 11. oldal)

### **63/09 USA: Új előírások a tojás biztonságának javítására**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2009. július 7-én kiadott rendelete hivatott elejét venni a tojás Salmonella enteritidis baktériummal való szennyeződésének, ami az Egyesült Államokban évente 79 ezer megbetegedést és 30 halálesetet okoz. Az új rendelkezés már a baromfitartó telepeken, a tojástermeléskor megköveteli a megelőző intézkedések foganatosítását, majd ezt követően a hűtést a tárolás és a szállítás egész ideje alatt. A Salmonella fertőzés ugyanis nagyon komoly közegészségügyi problémát jelent: a fertőzött személyek enyhe vagy súlyosabb emésztőszervi megbetegedésben szenvednek, krónikus ízületi gyulladást (arthritis) kaphatnak vagy akár életüket is veszthetik. A baktérium olyan tojások belsejében fordul elő, amelyek kívülről egészségesnek látszanak; azonban nyers vagy lágytojás alakban fogyasztva a terméket, felléphet a szennyezés. A héjas tojás szennyeződését elsősorban a fertőzött tojástyúkok okozzák. A most elrendelt preventív intézkedések akár 60%-al is csökkenthetik a tojástól származó humán fertőzések számát. (World Food Regulation Review, 2009. július, 12-13. oldal)

---

---

## **2009. évi tartalomjegyzék**

Angol Királyi Vegyész Társaság Analitikai Módszerek Bizottságának 5. hírlevele: Mit tegyünk a kimutatási határ alatti eredménnyel? A jelentéktelen jelentése .....	(1) 53
Bardóczy Viola és Mészáros Tamás: Aptamerek – az antitestek lehetséges alternatívái .....	(2) 105
Barna Mária, Pálfi Erzsébet és Horváth Zoltánné: A táplálékallergiás fogyasztók táplálkozási biztonsága közös ügy .....	(2) 83
Beszámoló “Az IAMA Élelmiszer- és Agrárgazdasági Világforum előkészületei és a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2009 nyertesei” című rendezvényről (Várkonyi Gábor) .....	(2) 117
Beszámoló a “Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban, 2008” konferenciáról .....	(1) 58