

# Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

## **78/05 EU: Továbbra is érvényes az élelmiszerkiegészítőkről szóló direktíva**

Az Európai Bíróság 2005. július 12-én megerősítette az élelmiszerkiegészítőkről szóló direktíva érvényességét, valamint a vitaminok és az ásványi anyagok pozitív listáinak rendszerét. A 2002/46. számú direktíva értelmében ugyanis kizárólag a csatolt mellékletben felsorolt anyagokat tartalmazó termékek forgalmazhatók az EU területén. A tagállamok 2005. augusztus 1-ig kötelesek betiltani a direktíva előírásainak nem megfelelő termékek kereskedelmét, bár egyes nemzeti derogációk egészen 2009. december 31-ig érvényben maradnak. L. A. Geelhoed, az EU főügyésze úgy találta, hogy a vitaminok és az ásványi anyagok hozzáadásának rendszere a jóváhagyott élelmiszer-összetevőkhöz „olyan átláthatatlan, mint a fekete éjszaka” és ezen az alapon javasolta a direktíva megsemmisítését. A Bíróság azonban fenntartja a pozitív listákat, mivel szerinte ez a mechanizmus egyaránt alkalmas az étrendi kiegészítők piaci forgalmának biztosítására és az emberi egészség védelmére. Ezzel szemben egy negatív (tilalmi) lista nem tudná betölteni ezt a feladatot, mert például az újszerűségénél fogva szabadon felhasználhatnának egy anyagot még a tudományos vizsgálatok elvégzése előtt. A Bíróság ugyanakkor sajnálatának adott hangot az EFSÁ-val folytatott konzultációs folyamat átláthatatlansága miatt, de ez nem lehet ok a direktíva hatályának elvesztésére. Végezetül megerősítést nyert az is, hogy a direktíva kizárólag a vitaminok és az ásványi anyagok kémiai, nem pedig természetes formájára vonatkozik. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 5-6. oldal)

## **79/05 Egyesült Királyság: Összefoglaló jelentés a hatósági ellenőrzésről szóló EU rendelet végrehajtásáról**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) újabb összefoglaló jelentést adott ki a hatósági ellenőrzésről szóló 882/2004. számú EU rendelet végrehajtásáról az Egyesült Királyság területén. Korábban a Bizottság bizonyos végrehajtási előírásokat javasolt a jóváhagyott létesítmények jegyzékének publikálásával, illetve a meghatározott húsvizsgálatokat végző laboratóriumok akkreditálására vonatkozó átmeneti időszakokkal kapcsolatban. A mostani jelentés előre haladásról számol be ezen a téren. Ennek eredményeként az új szabályozás kiterjed minden olyan típusú laboratóriumra, amelyeket korábban nem kellett EU szinten akkreditálni. A 882/2004. számú rendelet akkreditálási követelményeinek való megfelelésre adott négyéves átmeneti időszak most már értelemszerűen vonatkozik a

takarmány laboratóriumokra is. A Bizottság időközben irányelv tervezetet adott ki az illetékes hatóságok auditálásának kritériumairól, amelyeket szakmai vitára bocsátottak az Egyesült Királyságban. Várható, hogy néhány héten belül a Bizottság irányelv tervezeteket publikál többek között a nemzeti ellenőrzési tervek és az éves jelentések összeállításához, valamint az import követelmények meghatározásához is. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 9-10. oldal)

### **80/05 USA: Az FDA betiltotta az enrofloxacin használatát baromfinál**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) 2005. július 28-án betiltotta az enrofloxacin nevű mikrobaellenes szer használatát baromfiak baktériumos fertőzésének kezelésére. A tilalom nem érinti az egyéb felhasználási célokat. Az indoklás olyan tudományos megállapításokra hivatkozik, miszerint a baromfiban a *Campylobacter* törzsek rezisztenssé válhatnak a szer hatására. Tudvalevő, hogy a csirkék és a pulyka emésztőtraktusában normális körülmények között mindig van *Campylobacter*, amely azonban nem okozza az állatok megbetegedését. Az enrofloxacin nem takarítja ki teljes egészében a madarak bélcsatornájából a *Campylobacter* flórát, de a túlélő baktériumok rezisztenciára tesznek szert a fluoro-kinolonos gyógyszerekkel szemben. A rezisztens baktériumok elszaporodnak a bélcsatornában, majd vágás után megtalálhatók a kiskereskedelmi egységekben forgalmazott baromfihúson is. A *Campylobacter* fertőzés emberen izületi gyulladást, esetleg vérkeringési rendellenességet okozhat. A humán gyógyászatban használt fluoro-kinolonos készítmények azonban hatástalanok maradnak a rezisztens baktérium törzsekkel szemben. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 11. oldal)

### **81/05 USA: Intézkedések a terrortámadások elleni védelem jegyében**

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA), az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA), a Belbiztonsági Minisztérium (DHS) és a Szövetségi Nyomozó Iroda (FBI) szorosan együttműködik az egyes államokkal és a privát szférával az Egyesült Államok élelmiszer ellátásának terrorista fenyegetésektől való védelme érdekében. Az agroterrorizmus elleni Stratégiai Partnerségi Program (SPPA) kezdeményezés értelmében 2005. őszén négy helyi szemle lebonyolítására kerül sor, hogy felmérjék és azonosíthassák az élelmiszergazdasági szektorok sebezhető pontjait. A következő év folyamán a szövetségi és állami tisztviselőkből álló munkacsoportok mind az 50 szövetségi államban személyesen fognak találkozni az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjével, hogy megvitassák a biztonsági kérdéseket annak egész hosszában „a szántóföldtől az asztalig”, a lehető legmagasabb fokú védelmet biztosítva az élelmiszer ellátás részére.

Ez csak a szövetségi, az állami és a magán ipari szféra együttműködésével lehetséges. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 11. oldal)

## **82/05 Az EU Mikrobiológiai Kritériumok Szabályzata**

Az Európai Bizottság jelenleg konzultációt folytat a Kereskedelmi Világszervezettel (WTO) a javasolt EU Mikrobiológiai Kritériumok Szabályzatáról (MCR), amely 2006. január 1-től a mikrobiológiai élelmiszerbiztonság meghatározásának alapjául szolgál majd az Európai Unióban. Az MCR tulajdonképpen a 178/2002 számú rendelet, az EU Általános Élelmiszertörvénye és az új, szintén a jövő év elején hatályba lépő higiéniai előírások gyakorlati végrehajtását segíti elő. Az előkészítésben oroszánrészt vállalt a brit Fagyasztott Élelmiszer Szövetség (CFA), amely mindenképpen szorgalmazza a HACCP és a tudományosan meghatározott célok központi szerepét. Az MCR egyértelműen megállapítja, hogy az élelmiszerelőállítók minden egyes termékre a HACCP követelményei alapján kötelesek meghatározni az ellenőrzés szükséges szintjét. Az MCR egyedül a darálthús-készítményeknél írja elő konkrétan a mintavétel gyakoriságát, de sehol nem tart igényt az eddigiéknél szigorúbb ellenőrzésre ott, ahol a GMP (Jó Gyártási Gyakorlat) és a HACCP alapján folyik a termelés. Az egységes értelmezés és végrehajtás érdekében a Bizottság irányelveket fog kiadni a jogalkalmazók, a közegészségügyi szervezetek és az ipar számára az MCR hatósági ellenőrzéssel kapcsolatos vonatkozásairól. A Bizottság ugyanakkor azt is nyomatékosan hangsúlyozza, hogy minden iparágnak magának kell kidolgoznia az élelmiszerhigiéniai rendeletek megvalósításához szükséges irányelveket. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 22-23. oldal)

## **83/05 A rádiófrekvenciás főzés hatékonysága az Escherichia coli csökkentésében és a marhahús eltarthatóságában**

Összehasonlító elemzést végeztek a rádiófrekvenciás (RF) főzés és a forró vízfürdő hatékonyságát illetően a marhahúsban levő Escherichia coli inaktiválásában, miközben vizsgálták a marhahús eltarthatóságára és stabilitására gyakorolt hatást is. Az E. coli K12-vel beoltott marhahús mintákat addig hevítették, amíg a maghőmérséklet el nem érte a 72 °C hőmérsékletet, majd 30 napon keresztül 4 °C-on tárolták azokat. Bár mindkét módszer jelentősen csökkentette az E. coli K12 és más E. coli törzsek előfordulását, jelentősen kiterjesztve az eltarthatósági időt, a rádiófrekvenciás módszer rövidebb főzési időt, de hosszabb egyöntetű meleget igényelt. A hús RF főzése előtt tehát nagy jövő áll, mint a forró vízfürdő alternatívája. (World Food Regulation Review, 2005. szeptember, 31. oldal)