

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

84/05 Egyre költségesebbé és nehezebbé válik a GM-mentesség fenntartása

Európa vezető mezőgazdasági és élelmiszer szakértői jelentést készítettek a következő címmel: „A globális GM piac hatása az európai élelmiszerláncra. A jelölési követelmények, a piaci dinamikák és a költségek analízise”. A szerzők számtalan olyan élelmiszer- és takarmány-összetevőt azonosítanak az élelmiszerláncban, amely genetikai módosításból származik. Valószínű, hogy a következő 12 hónap folyamán csökkenni fog a világ legnagyobb termelőjétől, Brazíliából származó nem génmódosított szója kínálata, mivel a GM és a hagyományos szója közötti árkülönbség esetenként a 25%-ot is elérheti! Ez azt jelenti, hogy az állattenyésztők takarmányozási költsége - amennyiben szigorúan ragaszkodnak a GM-mentességhez - 2-3 év alatt 6-10%-al is növekedhet, ami viszont jelentősen csökkenti a jövedelmezőséget. Más élelmiszerek (pl. főzőolaj, margarin) gyártóinál is a nyersanyag költségek drasztikus, több mint 16%-os növekedését vonná maga után a genetikai módosításokból származó összetevők elkerülése. A jelentés szerzői hangsúlyozzák, hogy most első ízben került sor a GM-mentesség gazdasági hatásainak kvantitatív elemzésére. (World Food Regulation Review, 2005. október, 11. oldal)

85/05 EU: Az élelmiszerekben illegálisan jelen levő színezékek toxikológiai vizsgálata

Az élelmiszeradalékokkal és más, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokkal foglalkozó Tudományos Panel felülvizsgálta számos olyan színezék toxikológiai adatait, amelyek illegálisan vannak jelen az Európai Unió területén forgalmazott termékekben. A Panel tanácsot adott azon színezékek azonosításának módjára vonatkozóan is, amelyek genotoxikus vagy rákkeltő hatással rendelkezhetnek. Először 2003-ban mutattak ki néhány élelmiszerben Sudan I festéket, majd ezt követően a tagállamok más illegális színezékeket is találtak paprikában és egyéb fűszerekben, továbbá a pálmaolajban. Az összesen hét színezékről rendelkezésre álló toxicitási adatokat a Panel munkatársai elégtelennek találták egy átfogó kockázatelemzés elvégzéséhez. A Sudan I esetében azonban kísérleti bizonyíték van a szer rákkeltő hatására, amit okkal tételeznek fel a szerkezetileg hasonló többi illegális színezéknél is. (World Food Regulation Review, 2005. október, 4-5. oldal)

86/05 Egyesült Királyság: Konzultáció az élelmiszer allergének kontrolljának legjobb gyakorlatáról

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2005. december 6-ig nemzeti konzultációt folytat az élelmiszer allergének kontrolljának legjobb gyakorlatát tartalmazó útmutatóról. A célközönséget elsősorban a kis- és közepes méretű vállalatok képezik, ezért az útmutató különös figyelmet fordít a keresztszennyeződések elkerülésére és a megfelelő jelölések használatára. Az útmutató kialakítása előtt az FSA részletes konzultációt folytatott az élelmiszergyártókkal, a kiskereskedőkkel, a fogyasztóvédelmi csoportokkal és a hatóságokkal. Az allergén összetevők jelölésére vonatkozó jogszabályok 2005. novemberében lépnek hatályba, de még mindig nem állnak rendelkezésre az élelmiszerek allergénekkel történő lehetséges keresztszennyeződésének jelölését, illetve kontrollját szabályozó törvényes előírások. A legjobb gyakorlatot magában foglaló útmutató éppen olyan általános irányelvek kialakítására törekszik, amelyek az egész élelmiszerláncra alkalmazhatók a speciális allergén összetevők kontrolljára különböző helyzetekben. (World Food Regulation Review, 2005. október, 7. oldal)

87/05 USA: Az új Élelmiszer Kódex korszerűsíti az élelmiszerbiztonsági irányelveket

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) megjelentette az Élelmiszer Kódex 2005. évi kiadását, amely tudományosan jól megalapozott információt biztosít és legjobb gyakorlatot tartalmazza kiskereskedelmi és a vendéglátóipari élelmiszerbiztonságra vonatkozóan, de foglalkozik az élelmiszerek terrortámadásoktól való védelmével is. Ezt a Kódexet csaknem 3000, élelmiszerszabályozással foglalkozó intézmény tekinti kézikönyvnek. Idén számos újításra is sor került: így például definíciót közölnek a legtöbb élelmiszer-allergénről, ami elősegíti az élelmiszerek jelöléséről és a fogyasztóvédelemről szóló 2004. évi törvény végrehajtását. Meghatározták azon potenciálisan veszélyes élelmiszerek körét is, amelyeknél különösen ügyelni kell a patogének szaporodására és a toxin képződésre. Ugyancsak a fokozott közegészségügyi védelmet szolgálják az élelmiszerekkel foglalkozó személyekre vonatkozó új rendelkezések. (World Food Regulation Review, 2005. október, 8. oldal)

88/05 USA: Az FDA hírlevele a pasztörizetlen gyümölcslevekről

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) körlevelet adott ki a szövetségi államok kormánysszervei és azon vállalatai számára, amelyek kezelt (de nem pasztörizált) és kezeletlen gyümölcsleveket és almabort állítanak elő. Ez a nem kötelező ajánlásokat tartalmazó hírlevél abból az alkalomból született,

hogy az FDA aggódik az ilyen jellegű italok fogyasztásával kapcsolatba hozható megbetegedések miatt, ezért felhívja a gyártók figyelmét termékeik biztonságának növelésére. Az utóbbi három év folyamán számos szövetségi államban észleltek a pasztörözetlen gyümölcslevekre visszavezethető megbetegedéseket. A megelőzés érdekében az FDA már 2001-ben kötelezővé tette a HACCP rendszer alkalmazását a nagyüzemek számára. Még korábban, 1998-ban jelent meg a gyümölcs- és zöldséglevelek jelölésének szabályzata, amely a kisüzemi feldolgozóktól megköveteli a figyelmeztető címke elhelyezését minden olyan terméken, amelyet nem kezeltek a leginkább rezisztens patogének számának jelentős csökkentése érdekében. Ezen előírás mellett még különféle helyi (állami) előírások is vonatkoznak a kisüzemekre. (World Food Regulation Review, 2005. október, 7-8. oldal)

89/05 Megfejtették a Salmonella gyors reakcióképességének titkát

Tudósok két csoportja most első ízben vizsgálta a sok élelmiszermérgezést okozó Salmonella baktériumok titkát, hogy miért képesek olyan rendkívül gyorsan cselekedni nem csak evolúciós időskálán mérve, hanem a fertőzést követő percekben is. A témának különös fontosságot kölcsönöz az a tény, hogy egy hónap alatt csak Spanyolországban a baromfihúsról visszavezethetően 1700 szalmonellás ételmérgezés történt, de más európai országokban a fejessaláta és a tojás is okozott fertőzést. A brit Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet (IFR) és a svéd Uppsala Egyetem kutatói most úgy találták, hogy a fölösleges DNS-től való megszabadulás teszi lehetővé a Salmonella számára a meglepően gyors kifejlődést. 100 millió évvel ezelőtt a Salmonella az E.coli baktériumokból fejlődött ki, amelyek szabadon éltek a környezetben. A Salmonella azáltal fejlesztett ki parazita életmódot, hogy számos génjét elvesztette, de helyettük újakat szerzett más baktériumoktól. 50 ezer év leforgása alatt a baktériumok génállományuk közel negyedét is elveszíthetik. Ez a megállapítás bombaként hatott, mivel a tudósok korábban úgy gondolták, hogy ez a folyamat évmilliókat vesz igénybe. A külső alacsony hőmérséklet hatására (pl. a fejessaláta levelén) a Salmonella képes számos génjét kikapcsolni, amelyeket csak testhőmérsékleten (vagyis a gazdaszervezetbe való bekerüléskor) aktivál újra. Ezt a „hőkapcsoló mechanizmust” a tudósok H-NS fehérjének nevezték el, amely a vizsgálatok szerint mindössze néhány perc alatt 532 gént képes aktiválni. Ezek a gének kódolják azután a fertőzés megvalósításával kapcsolatos alapvető funkciókat. (World Food Regulation Review, 2005. október, 24. oldal)

90/05 EU: Az Európai Bíróság megerősíti a „Feta” név védelmét

A Bizottság 2002-ben védett eredet-megjelölésként regisztrálta a „Feta” nevet a Görögországból származó, sós lében áztatott fehérsajt számára.

Ennek megfelelően a 2081/92/EEC számú Tanácsi Rendelet értelmében a „Feta” név a Közösség egész területén kizárólagos védelmet élvez. A tagállamok közül azonban Dánia és Németország - támogatva az Egyesült Királyság és Franciaország által - kezdeményezte az Európai Bíróságnál a védelem megsemmisítését. A Bíróság 2005. október 25-én viszont megerősítette a „Feta” név védelmét, mivel elégtelennek találta a felhozott ellenérveket: így például nem vált általánosan használt elnevezéssé, mert bár a Balkánon és a Földközi-tenger medencéjében sok évtized óta számos helyen készítenek hozzá hasonló, sós vízben áztatott fehérsajtokat, azok a saját országukban más néven szerepelnek. A Feta sajt termelése és fogyasztása ma is Görögországra koncentrálódik és a görög fogyasztók véleménye szerint ez a termék földrajzi sajátosságokat hordoz. A hasonló jellegű sajtokat az EU más tagállamaiban is a görög kulturális hagyományokkal és civilizációval hozzák összhangba. (World Food Regulation Review, 2005. november, 5-6. oldal)

91/05 Egyesült Királyság: Méz visszahívása állatgyógyászati szermaradványok miatt

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) által kiadott riasztás alapján egy bizonyos márkájú mézet kivontak a piacról, mivel két illegális állatgyógyászati szermaradványt találtak benne. Ez az ismeretlen származási országú termék kétfontos (908 gramm) poharak formájában került forgalomba. A két szóbanforgó állatgyógyászati szermaradvány a klóramfenikol és a szulfonamid. Az egyes feltevések szerint karcinogén hatású klóramfenikol anémiát is okozhat az arra fogékony személyeknél. A klóramfenikol jelenléte élelmiszerekben tehát egyáltalán nem kívánatos, de a kockázat szintje az elfogyasztott mennyiségtől és a fogyasztás gyakoriságától függ. Állatgyógyászati célú használata már 1994 óta tilos Európában. A szulfonamid jelenléte a mézben ugyancsak illegális. Az FSA szerint a mézet invert cukorlével hamisították, hogy különleges ízhatást érjenek el, így a készítmény utánzott terméknek minősül. (World Food Regulation Review, 2005. november, 12. oldal)

92/05 Életbe lépett a biztonságos ivóvízre vonatkozó jegyzőkönyv

A Magyarország által is ratifikált 1992. évi „A határokon átnyúló vízfolyások és tavak védelméről és használatáról szóló Konvenció” Víz és Egészség Protokollja 2005. augusztusában lépett hatályba; célja a közegészségügyi helyzet javítása a vizekkel, illetve az ivóvíz fogyasztással kapcsolatos betegségek (kolera, vírusos hepatitis stb.) megelőzése, kontrollja és csökkentése révén. Az aláíró országok figyelmét igyekszik ráirányítani továbbá a vízforrások hatékonyabb kezelésére, az ivóvíz és a

kapcsolódó közegészségügyi szolgáltatások minőségének javítására, a jövőbeli egészségügyi kockázatokra és az üdülés célját szolgáló vizek biztonságos voltának erősítésére. Az egyezménynek különösen nagy jelentőséget ad az a tény, hogy Európában rengeteg folyó és tó van, amely több országot is érint: akadnak államok, amelyek - vízellátásukat tekintve - akár 50-90%-ban is szomszédjaikra vannak utalva. Az ilyen vízforrások fenntartható használatát illetően tehát döntő fontosságú a nemzetközi együttműködés. (World Food Regulation Review, 2005. november, 24-25. oldal)

93/05 Írország: Díjak a higiéniai és az élelmiszerbiztonsági kiválóság elérésére

Az Ír Élelmiszer-biztonsági Promóciós Testület 2005. októberében egy sor új díjat alkotott és adott át. A "Nemzeti Higiéniai és Élelmiszerbiztonsági Díjat" az "Excellent Ireland" Minőségügyi Szervezet (EIQA) még 2004-ben hozta létre. 2005-ben teljesen új dimenzióként kialakították a kórházi és egészségügyi szolgáltatások kategóriáját, amely iránt máris rendkívül nagy érdeklődés mutatkozott. Az idei nyertes a Dublin-i Stewarts Kórház. Az EIQA vezetője, Paul O'Grady rámutatott arra, hogy Írországban igen sok vállalkozás érzi magát elkötelezettnek az élelmiszerek higiéniaja és biztonsága iránt. Az ír vásárlók körében igen népszerű Higiéniai Szimbólum a legmagasabb élelmiszerbiztonsági szabványoknak és előírásoknak való megfelelést tanúsítja. Az elárusítóhelyek tisztasága nagymértékben fellendíti a vevők forgalmát, akik tisztában vannak a Nemzeti Higiéniai és Élelmiszerbiztonsági Program jelentőségével. Az egészségügy és a kórházak bevonása jelzi a szektorról szektorra történő minőségfejlesztés szükségességét. (World Food Regulation Review, 2005. november, 25. oldal)

94/05 EU: Az EFSA adatokat kér a Ramazzini Intézettől az aszpartámról

A Ramazzini Intézet (Bologna, Olaszország) új tanulmányt publikált az aszpartámról; ezzel összefüggésben az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) ismételten felkérte a szerzőket, hogy a kockázatbecslés elvégezhetősége érdekében hozzák nyilvánosságra az adataikat. Az illetékes panel szerint a szükséges adatok birtokában 3-5 hónap alatt elvégezhető a kockázatbecslés. Az eddig ismert tudományos bizonyítékok nem indokolják az aszpartámot tartalmazó élelmiszerek fogyasztásának korlátozását. (World Food Regulation Review, 2005. december, 4. oldal)

95/05 Egyesült Királyság: Jelentéstervezet a folátok előnyeiről és kockázatairól

A Táplálkozási Tudományos Tanácsadó Testület jelentéstervezetet adott ki, amelyben vizsgálja a növekvő folát bevitel kockázatát és előnyeit. A folsav a B vitamin, a folát szintetikus formája. A B vitamin természetes körülmények között különböző élelmiszerekben, főleg a zöld leveles zöldségfélékben, a barna rizsben és a dúsított reggeli gabonapelyhekben fordul elő. Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) jelenleg azt tanácsolja, hogy a terhes nők napi 400 mikrogramm folsav kiegészítést fogyasszanak a fogamzásgátló szedésének abbahagyásától egészen a terhesség 12. hetéig; a B vitamin ugyanis a magzatnál csökkenti az idegrendszeri rendellenességek (pl. nyitott gerinc) kialakulásának kockázatát. Különösen hasznos lehet ebből a szempontból a folsavval dúsított liszt. Csakhogy az ilyen élelmiszerek fogyasztása megnehezíti a B12 vitaminhiány tüneteinek korai felismerését, ami viszont 65 év felett visszafordíthatatlan idegrendszeri károsodást okozhat. (World Food Regulation Review, 2005. december, 10. oldal)

96/05 Egyesült Királyság: Közérthetőbbé válik az allergének jelölése

Az új brit élelmiszer jelölési előírások arra irányulnak, hogy az élelmiszer allergiában vagy intoleranciában szenvedők könnyebben kiválaszthassák a nekik megfelelő élelmiszereket. A 89/2003 (EC) számú direktíva honosítását célzó új rendelkezések 2005. november 25-én léptek életbe; ezek előírják, hogy minden előre csomagolt élelmiszeren egyértelműen fel kell tüntetni, ha azok a listán szereplő 12 allergén élelmiszer összetevő (földimogyoró, csonthéjasok vagy diófélék, tojás, tej, rákfélék, hal, szezám, glutén tartalmú gabonafélék, szója, zeller, mustár, valamint a tartósítószerként használt kéndioxid és szulfitek) bármelyikét tartalmazzák. Hatályát veszítette a korábbi ún. „25%-os szabály” is, mely szerint az élelmiszerek egyes összetett alkotórészeit, illetve azok komponenseit (pl. a pizza tetejére tett kolbász vagy a tejszínhabos mandulás süteményhez felhasznált babapiskóta) nem kell külön jelölni, ha azok mennyisége a készételben nem éri el a 25%-ot. Az új előírás értelmében viszont minden komponenst fel kell tüntetni a címkén még akkor is, ha azok valamilyen összetételben szerepelnek vagy ha csak igen kis mennyiségben találhatók meg a késztermékben. Vannak azonban olyan, a fenti 12 allergén élelmiszer összetevőből előállított élelmiszer komponensek is, amelyek mentességet élveznek az új előírások alól, ha olyan nagyfokú feldolgozáson esnek keresztül, hogy többé már nem képesek allergén reakciók kiváltására. (World Food Regulation Review, 2005. december, 10. oldal)

97/05 A megfelelő hőfokon felfőzött baromfihús és tojás veszélytelen a madárinfluenza szempontjából

A FAO és a WHO közös nyilatkozata szerint a megfelelően hőkezelt (azaz jól felfőzött) csirke- és baromfihús biztonságos ugyan, mégsem kerülhet be a humán élelmiszerláncba a fertőzött állományokból származó szárnyas. Semmiféle veszély sem fenyegeti a fogyasztót azokon a helyeken, ahol még nem mutatták ki a madárinfluenzát; egyébként ha a főzés során a húsok belső hőmérsékletét sikerül 70°C fölé emelni, a H5N1 vírus elpusztul. A hőkezelés tehát még a véletlenül a konyhába kerülő fertőzött baromfi esetében is kizárja a vírus túlélését. Eddig egyetlen olyan eset sem fordult elő, hogy a kellőképpen megfőzött baromfihús elfogyasztása után bárki megbetegedett volna. A legtöbb emberi madárinfluenza-fertőzés a beteg vagy elhullott szárnyasok házi vágása, illetve az azt követő helytelen kezelése során következett be. A közös nyilatkozat is hangsúlyozza, hogy az élő baromfiak vágása és étellé való elkészítése jelenti a legnagyobb kockázatot a vírus emberekre való átvitele szempontjából. A rendkívül patogén vírus megtalálható a fertőzött madarak által rakott tojások héján és belsejében is (a súlyosan beteg állatok általában már nem raknak tojást). A megfelelő hőfokú főzés, valamint az iparban alkalmazott pasztörözés azonban hatékony módon képes inaktiválni a vírust a tojás fehérjében és sárgájában egyaránt. (World Food Regulation Review, 2005. december, 14-15. oldal)

98/05 Az EFSA Tudományos Bizottság javasolja a kockázatbecslési módszerek harmonizálását

Vannak genotoxikus hatású anyagok, amelyek károsítják a DNS-t (a sejtek örökítő anyaga); ezzel szemben a karcinogén anyagok rákos megbetegedést okozhatnak. A tudomány mai állása szerint ezen anyagok már igen kis mennyiségben is káros hatást fejtenek ki, ezért mindenképpen a lehető legkisebb mértékű kitettséget kell biztosítani a fogyasztók számára. Ez a megközelítés azonban nem tesz különbséget a kockázat különböző szintjei között. A kitettség fokával kapcsolatban szakvéleményt adó tudósok a világ egyes részein különböző módszereket használnak a kockázatbecsléshez, ami nagyban befolyásolja a becslések eredményét. Kiküszöbölendő ezt a hátrányt, az EFSA (Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság) Tudományos Bizottsága 2005. november 3-án javaslatot tett egy harmonizált és jól áttekinthető megközelítés kialakítására a genotoxikus és a karcinogén anyagok kockázatbecslésének egységesítésére. Ennek alapgondolatát az ún. „marginális kitettség” (MOE) képezi, lehetővé téve a kockázat egyes szintjei közötti különbségtételt. Így megalapozott döntés hozható arról, hol van szükség beavatkozásra a genotoxikus és a karcinogén anyagoknak való kitettség csökkentése érdekében. (World Food Regulation Review, 2005. december, 19. oldal)

1/06 Az EU elfogadta a Madárinfluenza Irányelvet

A 2005. decemberében elfogadott Madárinfluenza Irányelv nagymértékben fokozza az EU képességét az esetleges járványok leküzdésére. A direktíva számos új felhatalmazást és kontroll intézkedést vezet be, például:

- Felhatalmazza a tagállamokat azon szárnyasok levágására, amelyekben kevésbé patogén vírust mutattak ki, továbbá bevezeti az adott területen az állatok mozgásának ellenőrzését;
- Mintavételi programokat állapít meg a szárnyas állományból;
- A betegség gyanúja esetére hatáskört és felhatalmazást vezet be az állatok mozgatásának korlátozásához;
- Lehetővé teszi a hatósági állatorvosok számára az ellenőrzések rugalmas végrehajtását, biztosítva ezáltal az ágazat biológiai biztonságos működését.
- Megköveteli a tagállamoktól a kommersz baromfit előállítók központi regisztrálását.

Az új irányelv a ritka fajok esetében mentességet biztosít, de csak akkor, ha az nem veszélyezteti a betegség elleni küzdelmet. (World Food Regulation Review, 2006. január, 12. oldal)

2/06 EU: Számos higiéniai rendelet lép hatályba 2006. január 1-én

Jelentős mérföldkő az európai élelmiszerbiztonság szempontjából, hogy 2006. január 1-én számos új, élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó jogszabály lép életbe. Az ún. „Élelmiszerhigiéniai Csomag” a következő rendeletekből tevődik össze: Az élelmiszerek higiénája (852/2004); Az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó speciális higiéniai előírások (853/2004); Az emberi fogyasztás céljára szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzése megszervezésének speciális szabályai (854/2004); Az élelmiszerekkel kapcsolatos mikrobiológiai kritériumok (2073/2005); A hatósági takarmány- és élelmiszerellenőrzés (882/2004), valamint a Takarmány Higiéniai Rendelet (183/2005). „A farmtól a fogyasztó asztaláig” szlogen jegyében a felsorolt jogszabályok az egész élelmiszerlánc minden pontjára vonatkoznak, céljuk az EU élelmiszerbiztonsági előírásainak szigorítása és egységesítése. Az új szabályozás másik alapgondolata, hogy minden élelmiszer és takarmány „operátor” - farmerek, feldolgozók, kiskereskedők és közétkeztetők - elsődleges felelősséggel tartozik azért, hogy az általa az EU piacára helyezett élelmiszer megfeleljen a vonatkozó biztonsági előírásoknak. (World Food Regulation Review, 2006. január, 5-6. oldal)

3/06 EU: Életbe lép a növekedésserkentő antibiotikumok tilalma

2006. január 1-én az Európai Unió egész területén hatályba lépett az antibiotikumok növekedésserkentő takarmány adalékként való alkalmazásának tilalma. Egyetlen ilyen, a haszonállatok súlygyarapodásának elősegítésére irányuló antibiotikumot sem lehet többé forgalmazni vagy felhasználni. A tilalom az antibiotikumoknak kizárólag az állatgyógyászati célú alkalmazását teszi lehetővé. A Bizottság átfogó stratégiája ugyanis arra irányul, hogy sikerüljön az antibiotikumokkal szemben rezisztens baktériumok és más mikroorganizmusok esetleges kialakulását megelőzni, ami a túlhasználat vagy a helytelen alkalmazás következtében léphetne fel. Alacsony dózisban adagolva a takarmányokhoz az antibiotikumokat évtizedeken keresztül széles körben használták gazdasági állatok hizlalásának elősegítésére, de megnövekedett a veszélye a humán gyógyászatban is alkalmazott antibiotikumokkal szemben rezisztens mikroba törzsek kialakulásának. A növekedésserkentők betiltását a Tudományos Végrehajtó Bizottság is támogatta. (World Food Regulation Review, 2006. január, 6-7. oldal)

4/06 Egyesült Királyság: Élelmiszerösszetevőként engedélyezték a D-tagatózt

Az Arla Food Ingredients nevében a Bioresco kérelmezte a D-tagatóz élelmiszer összetevőként való alkalmazásának engedélyezését. Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) Újszerű Élelmiszerek és Folyamatok Tanácsadó Testületének független szakértői - alaposan megvizsgálva a kérdést és két ízben külön konzultációt is tartva - egyetértésre jutottak az alkalmazás engedélyezését illetően, a megfelelő jelölési feltételek teljesülése esetén. A D-tagatóz kémiaiilag hasonlít a fruktózhoz és alacsony szinten természetes körülmények között is jelen van a hőkezelt tejtermékekben. A szakértők szerint elővigyázatosságból mindenképpen jelölni kell, hogy a D-tagatóz tejből származik, mivel sok ember allergiás a tejfehérjékre, amelyek kis mennyiségben jelen lehetnek a D-tagatózban. (World Food Regulation Review, 2006. január, 9. oldal)

5/06 Egyesült Királyság: Növekszik a terápiás célú mikrobaellenes állatgyógyszerek forgalma

Az Állatgyógyászati Főigazgatóság 2005. decemberében kiadott jelentése szerint 2004. folyamán 11%-al csökkent ugyan a mikrobaellenes növekedésserkentők értékesítése, ugyanakkor a valamennyi állatfajban használt terápiás célú antibiotikumok és más antimikrobiális szerek forgalma 5%-os növekedést mutat. A humán gyógyszerek iránti rezisztencia kifejlődése miatt azonban nagyfokú aggodalom mutatkozik az

ilyen jellegű szerek állatgyógyászati és mezőgazdasági alkalmazása iránt. A brit kormány már 1999. márciusában beharangozta egy olyan stratégia kidolgozását, amely a mikrobaellenes szerek állatgyógyászati célú hasznosításának visszaszorítására irányul. Az idézett jelentés szerint viszont jelentős mértékben - mintegy 15%-al - nőtt a tetraciklinek alkalmazása sertésben és baromfiban. Az ilyen jellegű adatok publikálása nagyban hozzájárul az átláthatóság biztosításához. (World Food Regulation Review, 2006. január, 10. oldal)

6/06 EU: A minőségi agrártermékek szabályozásának korszerűsítése

Az Európai Bizottság 2006. január 4-én elfogadott két javaslatot a védett földrajzi jelölések (PGIs), a védett eredet megnevezések (PDOs) és a „garantált hagyományos különlegességek (TSG) szabályozásának egyszerűsítése és korszerűsítése céljából. A rendelet tervezetek megfogalmazásánál figyelembe vették a WTO legutóbbi ülésén elhangzott megállapításokat is. A Közös Agrárpolitika reformja óta a minőségi szempontok egyre prominensebb szerepet játszanak az Európai Unióban. Eddig már több mint 700 regionális és különleges termék nevének regisztrálására került sor, de ez a szám egyre növekszik. A regisztrálási folyamat hatékonyságának növelése megköveteli az egyszerűsítést és a tagállamok szerepének egyértelmű tisztázását. Az új javaslatok középpontjában a pályázatok egyszerűbbé tétele áll: az ún. „single document” tartalmazna a regisztráláshoz és az ellenőrzéshez szükséges minden információt, és ez a dokumentum kerülne publikálásra is. (World Food Regulation Review, 2006. január, 19. oldal)

7/06 Mit tudnak az ír tizenévesek az élelmiszerbiztonságról és hogyan viszonyulnak hozzá?

Az élelmiszerbiztonsági követelmények be nem tartása a háztartásokban már gyakran eredményezett élelmiszerfertőzést vagy mérgezést. A kutatók ezért arra a kérdésre kerestek választ, hogy milyen élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkeznek a tizenéves serdülő fogyasztók, milyen ezzel kapcsolatos hiedelmeik vannak, miképpen kezelik az élelmiszereket és általában milyen a hozzáállásuk az élelmiszerbiztonsághoz. Arra is kíváncsiak voltak a kutatók, hogy van-e valamilyen, a kamaszok társadalmi-gazdasági helyzetére visszavezethető összefüggés az élelmiszer-biztonsági ismeretek és az élelmiszerek kezelésének gyakorlata között. A kétszáz kiküldött kérdőív több mint 90%-a kitöltve visszaérkezett; a válaszadók fele úgymond „elit” iskolába járt. A felmérés során megállapítást nyert, hogy a serdülők nem aggódnak különösebben az élelmiszerbiztonság iránt. Úgy ítélik meg, hogy hála az iskolának, a szülőknek és a televíziónak, jól

informáltak ezen a téren. A kutatók azonban nem egészen értenek egyet ezzel a véleménnyel: a baromfihús főzésével kapcsolatos kérdésnél például a megkérdezettek egyike sem hivatkozott az idő vagy a hőmérséklet kritikus jellegére. Bár többségük nagyon fontosnak tartotta az étkezés vagy az élelmiszerekkel való foglalkozás előtti kézmosást, nagy részük „szabotálja” azt az iskolában. A jobb társadalmi háttérrel rendelkező gyerekek általában jobban ismerik az élelmiszerbiztonsági alapelveket. A hátrányosabb helyzetűek nagy része ugyanakkor nincs tisztában a keresztszennyezés fogalmával és a háztartási hűtőgépek ajánlott belső hőmérsékletének jelentőségével. A tizenévesek motiválása érdekében hatékonyabb, testre szabott és az oktatási programmal összekapcsolt kockázatkommunikációra van szükség, figyelembe véve a fiatalok eltérő társadalmi-gazdasági hátterét is. (World Food Regulation Review, 2006. január, 28. oldal)

8/06 Írország: A fogyasztóknak nem kell aggódniuk a baromfiban kimutatott nikarbazin miatt

Miután a sajtóban hírek láttak napvilágot arról, hogy a baromfihúsban nikarbazin található, az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) kijelentette: a baromfihús fogyasztása semmilyen aggodalomra nem ad okot. A nikarbazin maradványok ugyanis - tekintettel alacsony toxicitásukra - nem jelentenek komoly kockázatot a fogyasztók egészségére nézve. A szermaradványt a baromfiak májában mutatták ki, amit az emberek úgysem fogyasztanak viszonylag nagy mennyiségben. A nikarbazin nem szerepel a tiltott szerek listáján, éppen ellenkezőleg: jogszerűen alkalmazható a baromfiak takarmány kiegészítőjeként az állatállomány jó egészségi állapotának fenntartására. A baromfihúsban kimutatott nikarbazin szint rendkívül alacsony, ezáltal nem veszélyezteti a fogyasztók egészségét. (World Food Regulation Review, 2006. február, 6-7. oldal)

9/06 EU: Az EFSA Igazgatótanácsa felülvizsgálta a 2006. évi Menedzsment Tervet

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa megtárgyalta az EFSA 2006. évi Menedzsment Tervét, majd jóváhagyta a 46,6 millió eurós költségvetést, amely elengedhetetlenül szükséges az átfogó munkaprogram végrehajtásához, illetve a további fejlesztések finanszírozásához (a 2005. évi költségvetéshez képest ez az összeg 25%-os növekedést jelent). Továbbra is prioritás marad a szervezet működésének átláthatósága (ehhez nagyban hozzájárul a tudományos kérdések on-line regisztrálása), a nagy munkaterhelés következtében a rendelkezésre álló erőforrások optimális elosztása, valamint a belső audit kapacitás kiépítése. Az EFSA honlapján (<http://www.efsa.eu.int>) nemsokára társadalmi konzultáció indul a Hatóság

tevékenységének értékeléséről. Az EFSA 2006-ban új kihívások elé néz, ezért mindenképp előtérbe kell hozni a tudományos szakértői tevékenységet és a kommunikációt. További hangsúlyos területet képvisel a kockázatbecslés támogatását célzó adatbázisok (pl. élelmiszerfogyasztási szokások Európában, kitettség) fejlesztése. A 2006. év folyamán néhány jelentős szervezeti változásra is sor kerül (az Igazgatótanács részleges megújítása, a Tudományos Bizottság és a panelek átszervezése, új ügyvezető igazgató kijelölése). (World Food Regulation Review, 2006. február, 4. oldal)

10/06 USA: Új irányelv a cukorkák ólomtartalmának csökkentésére

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) irányelv tervezetet bocsátott ki, hogy csökkentse a gyerekek kitettségét az egyes cukorkák nyomokban meglevő ólomtartalmával szemben. Néhány mexikói édesipari termékben ugyanis a jelenleg megengedettnél magasabb ólomtartalmat mutattak ki. Az új irányelv maximum 0,1 ppm ólomszennyezettséget engedne meg, szemben a jelenlegi 0,5 ppm-el. Egy bizonyos elkerülhetetlen - csupán minimális kockázatú - ólom szennyezettséggel mindenképpen számolni kell az élelmiszereknél; az FDA azonban arra törekszik, hogy ez minél alacsonyabb legyen, mivel közismert az ólom mérgező hatása a gyermekek szervezetére. A cukorkák ólom szennyezettségének forrásai többek között olyan összetevők lehetnek, mint a chili paprika vagy bizonyos sók. Az ólomszintet tovább fokozhatják egyes gyártási eljárások is. (World Food Regulation Review, 2006. február, 15. oldal)

11/06 A BRC további 10 irányelvet adott ki saját globális szabványaihoz

A két első útmutató 2005. augusztusi kiadását követően a BRC (British Retail Consortium) további tíz irányelvet jelentetett meg a világon széles körben alkalmazott globális szabványaihoz. Az új irányelvek (Fémek kimutatása, Termékvisszahívás, Kevésbé savanyú konzervek, Pasztőrözés, Kártevők elleni védekezés, Belső audit, A nyomonkövethetőség ellenőrzése, A minőség mérése, Reklamációk kezelése, Az eltarthatósági idő meghatározása) elsősorban azokhoz szólnak, akik csak most akarják elindítani a BRC szabványok szerinti akkreditálás folyamatát, de hasznosak lehetnek azok számára is, akik már rendelkeznek BRC tanúsítvánnyal. Az említett új irányelvek az „Élelmiszer, csomagolás és fogyasztói termékek”, valamint a „Nem génmódosított élelmiszerek” című globális szabványokhoz kapcsolódnak, gyakorlati és egyszerű tanácsokkal szolgálva a szabványokban foglalt különféle követelmények teljesítéséhez. (World Food Regulation Review, 2006. február, 16. oldal)