

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

54/06 A genetikai források képezik az élelmezésbiztonság kulcsát

A FAO szerint az élelmiszerek és a mezőgazdaság növényi eredetű genetikai forrásairól szóló Szerződés aláírása nagy lépést jelent az élelmezésbiztonság világméretű biztosítása felé vezető úton, amellet történelmi mérföldkő az Észak–Dél együttműködés tekintetében is. Ez a kötelező jogi hatállyal bíró nemzetközi szerződés 2004. júniusában lépett életbe, de az előkészületek már az 1970-es években megkezdődtek. Célja a termesztett kultúrák genetikai sokféleségének megőrzése a jövő nemzedékek számára annál is inkább, mivel egyes becslések szerint annak már háromnegyed része elveszett a 20. század folyamán. Az Irányító Testület 2006. június 12–16. között Madridban tartja első ülését mindazon államok részvételével, amelyek már ratifikálták a Szerződést; ezek száma meghaladja a százat, legutóbb Brazília és Irán csatlakozott. Ezen a konferencián kerül majd sor többek között a gyakorlati kivitelezés eljárásainak meghatározására, továbbá a finanszírozás és a növényi eredetű genetikai forrásokhoz való hozzáférés módozatainak kidolgozására. Az Irányító Testület ülésével egyidejűleg, 2006. június 13-án tartják meg a kapcsolódó miniszteri értekezletet is, amely várhatóan politikai nyilatkozat kiadásával ér majd véget. (World Food Regulation Review, 2006. július, 18–19. oldal)

55/06 Írország: Az élelmiszerek sótartalmának csökkentése

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hivatal (FSAI) egyik meghirdetett nemzeti politikája arra irányul, hogy 2010-ig napi 6 grammra csökkenjen a felnőttek átlagos konyhasó fogyasztása. A politikai célkitűzés nyomán „lenyűgöző fejlődés” tapasztalható az ír élelmiszeriparban a készítmények sótartalmának csökkentése terén. A túlzott sófogyasztás ugyanis – a vérnyomás emelkedésén keresztül – szív- és érrendszeri betegségek kialakulásához vezet, amely becslések szerint az évente előforduló halálesetek 41%-áért felelős Írországbán. A FSAI koordinált nemzeti kezdeményezéséhez eddig 65 élelmiszergyártó, kiskereskedő, étkeztető és egyéb szervezet csatlakozott, ami azért igen jelentős, mert a túlzott sófogyasztás 65–70%-a a gyártott kész élelmiszerekből származik. A sótartalom csökkenése azonban – különösen húselektéknél – nem mehet az élelmiszerbiztonság rovására. A péksütemények sótartalma 10%-al csökkent 2004 óta. Hasonló csökkenés tapasztalható a reggeli cereáliák,

továbbá a levesek és az öntetek tekintetében is. 2007 közepéig-végéig az élelmiszerek sótartalmának további csökkentésére lehet számítani Írorszában. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 7–8. oldal)

56/06 Kanada: Korszerűsítik a friss termékek helyszíni minőségi ellenőrzését

A Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hivatal (CFIA) korszerűsíti a friss termékek helyszíni ellenőrzését, hogy így járuljon hozzá a piac stabilitásához. A helyszíni ellenőrzést maguk a szállított termékek átvevői kérik, hogy minden részrehajlástól mentes információt kapjanak a termékek minőségéről. A rendszer korszerűsítésére tett erőfeszítéseket hosszas konzultáció előzte meg, minden érdekelt fél bevonásával. Az ellenőrzések finanszírozásához a friss termékeket előállító ágazat is hozzájárul. A már néhány év óta létező Helyszíni Ellenőrző Szolgálat (DIS) a nemzetközi kereskedelem igényeinek kielégítése mellett nagyban hozzájárul a vitás kérdések rendezéséhez is. Kanada legnagyobb kereskedelmi partnerei, mindenek előtt az Egyesült Államok és Mexikó hitelt érdemlőnek ismerik el ezt a rendszert. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 4. oldal)

57/06 EU: Az EFSA jövőbeli prioritásai

Catherine Geslain-Lanéelle 5 évre átvette az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) ügyvezető igazgatói posztját. Erre az időszakra az Irányító Testület a következő, prioritást élvező területekre javasolja az erőfeszítéseket koncentrálni: 1. Aktív hálózatépítés és az együttműködés erősítése a tagállamokkal. 2. A kapcsolatok megszilárdítása az intézményi partnerekkel az EU-n belül és kívül, továbbá minden érintett féllel. 3. A szervezet tökéletesítése. 4. Az EFSA-kommunikációk hatásosságának erősítése. 5. Az EFSA táplálkozásban betöltött szerepének megszilárdítása. 6. Az EFSA közép- és hosszútávú jövőképeinek kidolgozása. Az új vezető hangsúlyozta elkötelezettségét a kockázatbecslésen alapuló élelmiszer- és takarmánybiztonság mellett. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 5. oldal)

58/06 EU: Kockázatos-e a hormonnal kezelt marhahús fogyasztása?

Az Egyesült Királyság Állatorvosi Termékek Bizottsága (VPC), mint a brit kormány független tudományos tanácsadó testülete arra a megállapításra jutott, hogy nem ért egyet a közegészségügyet érintő állatorvosi intézkedések EU Tudományos Bizottságának azzal a megállapításával, miszerint a hormonkezelt marhahús fogyasztásával kapcsolatos kockázat nagyobb lehet, mint azt korábban gondolták. A VPC szerint ugyanis a

jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján a fogyasztóknak a hormonkezelt marhahúsból származó hormon hatású anyagokkal szembeni kitettsége olyan alacsony, hogy az nem indukálhat semmiféle fiziológiai hatást. Azt azonban maga a VPC is elismeri, hogy még bizonyos hiányosságok tapasztalhatók a tudományos bizonyítékok területén, amelyek nem adnak lehetőséget a végleges kockázatbecslés elvégzésére. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 6. oldal)

59/06 Egyesült Királyság: Útmutató az allergének jelöléséhez

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) kiadta az önkéntes „Allergén menedzsment és jelölési útmutatót”, hogy ezzel is segítse az élelmiszergyártók és kiskereskedők munkáját. A 'legjobb gyakorlatok' példaszerű bemutatásával a kiadvány a fogyasztók által érthetőbbé kívánja tenni az élelmiszer jelöléseket, de a gyártókat is figyelmezteti az allergénekkel történő keresztszennyeződés veszélyeire. Az eddigi jelölések ugyanis gyakran olyan általánosak, hogy nem nyújtanak igazi tájékoztatást a fogyasztók számára, amellet – kellő szabályozás híján – nem veszik figyelembe a keresztszennyeződés veszélyét sem az élelmiszerláncban. Az Egyesült Királyságban 1,5 millió ember szenved valamilyen allergiától, így számukra létfontosságú lehet az egyértelmű információt adó jelölés, de mindenképpen kerülni kell a figyelmeztetések túlzott használatát is. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 11–12. oldal)

60/06 Egyesült Királyság: Útmutató készül a hőmérsékletek jogi szabályozásáról

Az EU élelmiszerhigiéniai szabályozás terén 2006. január 1-én életbe lépett változtatások miatt az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) útmutatót készül kiadni Anglia, Wales és Észak-Írország részére a hőmérsékletek kontrolljáról és jogi szabályozásáról. A tervezet már elkészült és most társadalmi vitára bocsátották. Az általános követelményeket és az élelmiszerek hűtésére vonatkozó előírásokat jelenleg a 852/2004 EC számú rendelet tartalmazza. A most kiadás előtt álló útmutató nem sokban különbözik az 1995-ben az Egészségügyi Minisztérium által kiadottól, az FSA mégis szükségesnek véli a szakma véleményének megismerését. Az eltérő helyi (nemzeti) szabályozás miatt Skócia számára külön útmutató készül. Ezekben többek között felsorolásra kerül, hogy milyen típusú élelmiszerek igénylik az állandó hőmérsékleti kontrollt, illetve milyen körülmények között lehet eltérni azoktól (flexibilitás) az élelmiszerbiztonsági követelmények maximális szem előtt tartásával. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 12–13. oldal)

61/06 USA: Ólom a műanyag ételtartókban

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) levélben hívta fel a műanyag-ételtartók gyártóinak és forgalmazóinak figyelmét arra, hogy egy fogyasztóvédelmi szervezet vizsgálatai szerint egyes ételtartók belső PVC bélése ólmot tartalmaz. Az FDA úgy véli, hogy a szennyezés forrását a PVC előállításához felhasznált, ólomtartalmú vegyületekből álló segédanyagok (adjuvánsok) képezik. Az Egyesült Államokban sem maga az ólom, sem az ólomtartalmú vegyületek felhasználása nem engedélyezett az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő PVC műanyagokban, mivel okkal feltételezhető, hogy a rendeltetésszerű használat során ólom-migráció indul meg az élelmiszer felé. Bár ez a szennyezés viszonylag elenyésző, az FDA ismételten felszólítja az érintett vállalatokat, hogy ne forgalmazzanak ólomtartalmú ételtartókat. Az ólom – felhalmozódva – különösen a gyermekek szervezetére gyakorol hosszan tartó, káros egészségügyi hatást (lassúbb fizikai és szellemi fejlődés, tanulási nehézségek), így már az ólomnak való alacsony kitettséget is kerülni kell. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 16. oldal)

62/06 Új Kódex előírások a fogyasztók egészségének védelmére

A Códex Alimentarius Főbizottság a 2006. július 7-én véget ért ülésén – a fogyasztók egészségének védelme érdekében – új szabványokat fogadott el egy sor szennyezőanyag (pl. ólom, kadmium) és élelmiszeradalék megengedhető legmagasabb szintjéről. Az újonnan elfogadott gyakorlati kódexek útmutatást nyújtanak a kormányok számára ahhoz, hogyan előzhetik meg, illetve csökkenthetik az élelmiszerekben előforduló dioxinok és aflatoxinok mennyiségét. Ezek az előírások hozzájárulnak az élelmiszerválaszték bővüléséhez is, mivel a nemzetközi szabványok egyik feladata éppen az, hogy a kereskedelmet és a minél szélesebb fogyasztói rétegek elérését könnyítsék meg. Az ülésen 110 országból rekord számú, mintegy 400 küldött vett részt. Létrehoztak egy munkacsoportot is az állati eredetű élelmiszerekkel fogyasztásával kapcsolatos rezisztencia vizsgálatára. Olyan kockázatbecslési politikákat és stratégiákat kell kialakítaniuk, amelyek alkalmasak az állattenyésztésben használt mikrobaellenes szerekkel összefüggő élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentésére. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 17. oldal)

63/06 Afrikában még mindig terjed a madárinfluenza

David Harcharik, a FAO főigazgató-helyettese szerint Afrikában a madárinfluenza jelenleg is terjed és még jó pár évig nagy kihívást fog

jelenteni. Hasonló a helyzet Indonéziában is. A járványos terjedés leküzdése sok nehézségbe ütközik, mint például az állatállomány selejtezésének megszervezése, a farmerek kártalanítása, az élőállatok egyes országok közötti szállításának ellenőrzése, továbbá az illegális kereskedelem. A járvány megállítása érdekében gyors és hathatós intézkedésekre van szükség annál is inkább, mivel a H5N1 vírus az egész emberiségre nézve nagy fenyegetést jelent, bár eddig még nem következett be olyan mutáció, amely lehetővé tenné a kórokozó emberről emberre való közvetlen áterjedését. Csak Délkelet-Ázsiában eddig mintegy 200 millió baromfit pusztítottak el és a H5N1 fertőzés 131 ember halálát okozta. (World Food Regulation Review, 2006. augusztus, 17–18. oldal)

64/06 Ausztrália – Új-Zéland: Társadalmi vitán az élelmiszerek jódos dúsítása

Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) társadalmi vitára bocsátotta azt a javaslatot, miszerint a reggeli cereáliákat, továbbá a kenyér- és kekszféléket – a konyhasó-tartalom kiváltására – kötelezően jódozott sóval kellene dúsítani. Az indítványt az teszi különösen időszerűvé, hogy enyhe jódhiány ütötte fel a fejét gyermekeknél és felnőtteknél egyaránt. Régebben ezt a problémát jódozott asztali só forgalomba hozatalával oldották meg, de az utóbbi időben egészségügyi okokból egyre kevesebb sót használnak az ételek elkészítéséhez. Bár a tengeri eredetű élelmiszerek és moszatok elegendő jódot tartalmaznak, a zöldségfélék, valamint a tej- és hústermékek jódtartalma a talaj természetes jódtartalmának függvénye. Az idegrendszer normális működésének biztosításához elsősorban a terhes anyáknak és a 3 évnél fiatalabb gyermekeknek van szükségük jódra. A jódozott só alkalmazása nem változtatja meg a termékek jellegét és nem növeli a sófogyasztást sem, ugyanakkor pótolhatja az ételtanilag szükséges, hiányzó jódot. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 4. oldal)

65/06 Kanada: Figyelmeztetés a pasztörizetlen gyümölcsleves veszélyeire

Az őszi betakarítási szezon közeledtével a kanadai Egészségügyi Minisztérium arra figyelmezteti a szülőket, hogy ne adjanak a gyerekeknek pasztörizetlen gyümölcsleveket és nyerstejet. Ez a figyelmeztetés vonatkozik a meggyengült immunrendszerű emberekre és az öregekre is. A pasztörizetlen termékek ugyanis olyan káros baktériumokat tartalmazhatnak, mint például a Salmonella vagy az E.coli, amelyek főleg a hat éven aluli gyermekek számára lehetnek veszélyesek. A Kanadában forgalmazott legtöbb gyümölcslevet hőkezeléssel vagy ultraibolya

sugárzással pasztörözik, de a termelői piacokon, a gyümölcsösökben és a fűszereknél pasztörözetlen termékeket is lehet kapni. Ez a veszély különösen megnövekszik ősszel, amikor gyakran iskolás gyerekeket küldenek mezőgazdasági tanulmányútra a gyümölcsösökbe. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 6. oldal)

66/06 EU: Két új rendelet a baromfiállomány Salmonella mentesítéséhez

Az Európai Bizottság 2006. augusztusában a következő két rendeletet fogadta el a baromfiállomány és a tojás Salmonella fertőzöttségének enyhítésére és ellenőrzésére:

A Bizottság 1168/2006/EK számú rendelete (2006. július 31.) a 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a Gallus gallus fajba tartozó tojótyúkokban lévő egyes szalmonella-szerotípusok előfordulási gyakoriságának csökkentésére irányuló közösségi célkitűzés tekintetében történő végrehajtásáról, valamint az 1003/2005/EK rendelet módosításáról (EGT vonatkozású szöveg).

A Bizottság 1177/2006/EK számú rendelete (2006. augusztus 1.) a 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a baromfi szalmonellózis elleni védekezésre vonatkozó nemzeti programok keretében alkalmazott egyedi védekezési módszerek követelményei tekintetében történő végrehajtásáról (EGT vonatkozású szöveg).

Az első rendelet a tojótyúkok Salmonella fertőzöttségének csökkentésére irányul, ami természetesen a tojásokat is egészségesebbekké teszi. A tagállamok évről évre egy meghatározott százalékkal kötelesek csökkenteni a fertőzött tojótyúkok számát, amiről 2007. tavaszára nemzeti kontroll programot kell előterjeszteniük a Bizottsághoz. A második rendelet meghatározza a baromfiállomány Salmonella kontrolljának módszereit, 2008-tól kezdődően kötelezővé téve többek között a tojótyúkok beoltását minden olyan tagállamban, ahol a fertőzöttség aránya meghatározza a 10%-ot. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 7–8. oldal)

67/06 EU: Javaslat az élelmiszeradalékok, az ízesítőszeres és az enzimek új szabályozására

Az Európai Bizottság elfogadott egy javaslatcsomagot, amely – most első ízben – harmonizált EU előírásokat vezetne be az élelmiszer-enzimekre, amellel aktualizálná az ízesítőszeres és az adalékanyagokra vonatkozó jelenlegi szabályozást. A problémás kérdések tisztázása mellett – az EFSA-tól kapott tudományos véleményekre támaszkodva – a tervezetek lerakják az alapjait egy egyszerűsített közös engedélyezési folyamatnak is. Az adalékok és az

ízesítőszeres már létező szabályozását a javaslatok összhangba hozzák a legújabb műszaki–tudományos eredményekkel, az enzimek vonatkozásában pedig a tervezetben szereplő harmonizált EU előírások kiváltanák a sokszor eltérő nemzeti szabályozásokat. Ez utóbbi azért is nagyon fontos, mert az enzimeket egyre gyakrabban használják az élelmiszerek előállításánál, mint a tápértéket és más hasznos tulajdonságokat javító vegyi anyagok alternatíváit. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 8–9. oldal)

68/06 Egyesült Királyság: Útmutató az élelmiszer-szennyeződésekről

Az Észak-Írországi Élelmiszer Szabványosítási Hivatal útmutatót közölt a 2006. évi, az élelmiszerek szennyeződésével kapcsolatos szabályozás bevezetéséhez. Ezek a szabályok a mintavételi és az analitikai előírások mellett felső határértéket állapítanak meg egyes szennyező anyagokra (ólom, kadmium, higany, dioxinok, nitrát, aflatoxinok, patulin, ochratoxin A, szervesetlen ón stb.). A lista nem végleges, mert a felső határértékek pontosítása után új szennyeződések is felkerülhetnek arra. Az említett útmutató csak az alap-jogszabályokkal együtt érvényes. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 11–12. oldal)

69/06 Egyesült Királyság: Nemzeti Terv a Salmonella kontrolljára

Társadalmi vitára bocsátják azt a közegészségügyi programot, ami a baromfi törzsállomány (Gallus gallus) jelenlegi, 1993. óta változatlan Salmonella kontrolljának korszerűsítését és megerősítését célozza. A Környezetvédelmi, Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (Defra) megkérdezte az élelmiszergyártókat, az állatorvosokat, a fogyasztókat és a kiskereskedőket, hogyan képzelik el a Nemzeti Kontroll Programnak az Európai Unió előírásai által is megkövetelt továbbfejlesztését. Az új, 2007. elején törvénnyé váló intézkedések ugyanis nem kisebb célt tűznek maguk elé, mint hogy 2009-ig a tenyészállománynak maximum 1%-a (250 tyúk) maradjon pozitív az emberre is veszélyes Salmonella törzsek szempontjából. A mostani társadalmi konzultáció e cél lehető leghatékonyabb elérésének módját kívánja meghatározni. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 13. oldal)

70/06 USA: Bakteriofág a Listeria monocytogenes ellen

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) jóváhagyta egy 6, egyedileg megtisztított bakteriofágból előállított készítmény használatát a fogyasztásra kész hús- és baromfihús termékeken. Ez az első alkalom, hogy – az Intralytix, Inc. 2002-ben előterjesztett kérvénye alapján – az FDA jóváhagyta egy bakteriofág készítmény élelmiszeradalék gyanánt történő

alkalmazását. Eddig ugyanis az Egyesült Államokban csak peszticidként kijuttatva használtak bakteriofágokat, míg más országokban antibiotikus terápiaként is engedélyezett azok alkalmazása. A fágok olyan vírusok, amelyek megfertőzik a baktériumokat, de nem károsítják az emlősök és a növények sejtjeit. A természetben mindenütt előfordulnak, így az élelmiszerekben és a vízben is, de az emberi egészségre semmilyen káros hatást nem gyakorolnak. A most jóváhagyott készítmény mindegyik komponense egyedileg is fertőzi a *Listeria monocytogenes*-t, de a 6 bakteriofág együttes alkalmazása minimálisra csökkenti a rezisztencia kialakulásának veszélyét. Jelentések szerint a készítmény 170 *L. monocytogenes* törzs ellen hatásos. Elsősorban a húsfeldolgozó üzemekben spray formájában juttatják majd ki az élelmiszerek, pl. a hot dog felületére 1 ml per 500 cm² koncentrációban, közvetlenül a csomagolás előtt. Ennek azért van különösen nagy jelentősége, mivel ezeket a termékeket fogyasztás előtt általában már nem teszik ki hőkezelésnek, de a *Listeria* még a hűtőszekrények alacsony hőmérsékletén is képes szaporodni. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 14–15. oldal)

71/06 USA: FDA belső nanotechnológiai munkacsoport

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) bejelentette egy belső nanotechnológiai munkacsoport megalakítását. Feladata a nanotechnológiai anyagokat alkalmazó, az FDA által szabályozott innovatív, biztonságos és hatékony termékek folyamatos kialakítását ösztönző jogszabályi környezet meghatározása. Az ismeretbeli és a politikai hiányosságok felderítése után kidolgozza majd annak módját, hogyan tudja az FDA értékelni az e körbe tartozó anyagok esetleges káros egészségügyi hatásait. Hosszabb távon olyan innovációs folyamat megindítása a cél, amely lehetővé teszi biztonságos élelmiszerek, takarmányok és kozmetikumok, továbbá hatékony gyógyszerek, biológiailag aktív anyagok és készülékek kialakítását. Rendkívül fontos a közvéleménnyel a nanotechnológiai anyagok alkalmazásáról folytatott kommunikáció. Az alakuló értekezletet követő kilenc hónapon belül az új munkacsoport előterjeszti első megállapításait és ajánlásait az FDA illetékese felé. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 16. oldal)

72/06 Az EFSA a rezisztens juhtenyésztési program folytatását javasolja

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) biológiai veszélyekkel foglalkozó panelja (BIOHAZ) kiértékelte az átvihető szivacsos agysorvadással (TSE) szemben rezisztens juhok kitenyésztésére irányuló programot és javasolta annak folytatását néhány kisebb módosítással. A

program végső soron az állatállomány és a fogyasztók védelmét szolgálja a kapcsolódó betegségeknek (pl. scrapie, BSE) való kitettség csökkentésével. A rezisztencia kifejlesztésére irányuló kutatás ugyanakkor nem növeli a fogékonyságot más betegségek iránt, de nem csökkenti az állatok életképességét és teljesítményét sem. A tudósok közleménye kiemeli, hogy nem kell az egész juhállományt rezisztenssé tenni: elegendő a rezisztens géneket hordozó sperma és embrió minták megőrzése, ami lehetővé teszi az állomány diverzitásának fenntartását. Az ún. atípusos scrapie további tudományos kutatómunkát igényel, bár a jelenlegi ismeretek szerint ez a betegség nem vihető át emberekre. Valószínűtlen, hogy a TSE-rezisztenssé vált juhok testnedveik vagy a méhlepény útján BSE-vel fertőznék meg az egészséges állatokat. A Panel javasolja, hogy az EU juhállományában rendszeresen végezzék el a BSE kockázattal kapcsolatos kvantitatív kockázatbecslést. Az EFSA a témában továbbra is szorosan együttműködik a tagállamokkal, különösen az Egyesült Királysággal és Franciaországgal, amelyek jelenleg is intenzív tevékenységet fejtenek ki ezen a téren. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 19. oldal)

73/06 A Salmonella felhasználható a rák elleni küzdelemben?

A Salmonella baktérium genetikai módosításával amerikai tudósoknak sikerült olyan immunválaszt kiprovokálniuk, amely a rákos sejteken antigénként ismert speciális molekulára irányult. Ennek alapján a szervezet immunrendszere csak az adott antigén által megjelölt rákos sejteket pusztította el, békén hagyva az egészséges sejteket. A Salmonella Typhimurium egy jólismert, élelmiszerek által közvetített kórokozó, ám éppen a patogén hatása teheti alkalmassá a rák kezelésére. Rendelkezik ugyanis egy fecskendő típusú fehérjével, melynek segítségével a toxikus proteinek bejuttatja az idegen sejtekbe. Ezek viszont marker gyanánt funkcionálva riasztják a szervezet immunrendszerét, amely rövid időn belül megtámadja és kiirtja az inváziós sejteket. A New York-i Rákkutató Intézet munkatársai a Salmonella szekréciós készülékét úgy módosították, hogy a ráksejteket olyan fehérjékkel együtt juttassák be a szervezetbe, amelyeket az immunrendszer képes észlelni és elpusztítani. Először eltávolították a Salmonella toxikus fehérjéit kódoló géneket, majd – ugyancsak genetikai módon – a fecskendő apparátust egy, a tumoros sejteken gyakran jelentkező antigén típusú fehérje injektálására utasították. Ha ez a fehérje megjelenik, az immunrendszer intézkedik a kapcsolódó tumorsejt kiirtására. Az egérkísérletek során a tumor nagysága mindössze három hét leforgása alatt 400 mm²-ről 10mm²-re csökkent, míg a kontroll csoportnál növekedés volt tapasztalható. A kapott eredmények azt látszanak valószínűsíteni, hogy a Salmonella Typhimurium a tumorhoz való antigén

hozzáadással jól felhasználható a rák elleni immunterápiában. (World Food Regulation Review, 2006. szeptember, 24. oldal)

74/06 Kína együttműködik az EU-val az élelmiszer- és termékbiztonság területén

Li Changjiang, a Kínai Népköztársaság illetékes minisztere 2006. szeptemberében Markus Kyprianou EU egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztossal egyezményt írt alá a játékok biztonságának fokozásáról, továbbá az illegális élelmiszerek kereskedelme elleni küzdelemről. Mindkét megállapodás az információcsere intenzívebbé tételén és a koordináció erősítésén alapul. A következő lépés egy közös szeminárium megszervezése lesz az ipari termékek piacának felügyeletéről, a termékbiztonsággal kapcsolatos előírások érvényre juttatása érdekében. Az utóbbi időben ugyanis a kínai hatóságok is nagy hangsúlyt fektetnek a fogyasztóvédelemre. A kétoldalú információáramlás megerősítése az EU és Kína között hatékony eszköz lehet a Kínából Európába irányuló, minden hatósági ellenőrzést elkerülő illegális feketekereskedelem feltárásában és megszüntetésében. (World Food Regulation Review, 2006. október, 3–4. oldal)

75/06 Japán: További kutatásokra van szükség a funkcionális húsételekkel kapcsolatban

A funkcionális élelmiszerek alkalmasak bizonyos betegségek megelőzésére, illetve ilyen hatású fehérjék biztosítására. Japánban eddig mintegy 600 funkcionális élelmiszert fogadtak el, ami rendkívül kifinomult fogyasztói piacot támaszt a szigetországban. Most – különös tekintettel arra, hogy a húsfehérjék kevesebb allergén reakciót váltanak ki, mint más élelmiszerek – a figyelem egyre inkább ráirányul az újszerű hústartalmú funkcionális készítményekre, amelyek a húsipar számára is új piaci lehetőségeket teremtenek. Japán volt az első ország a világon, amelyik speciális szabályozást alkotott a funkcionális élelmiszerek jóváhagyására. Jelenleg az Egyesült Államokban és Európában is gyorsan növekszik az érdeklődés a funkcionális élelmiszerek iránt, hála az egészségtudatos fogyasztók által indukált keresletnek. Elérkezett hát az idő a hústermékek fiziológiailag funkcionális sajátosságokkal való felruházására, illetve az ilyen alkotórészekkel (fehérjék, növényi rostok, probiotikus tejsavbaktériumok) történő dúsítására. (World Food Regulation Review, 2006. október, 9. oldal)

76/06 EU: Oktatással az élelmiszerbiztonságért

Az Európai Bizottság 2006. szeptember 20-án elfogadta a „Jobb oktatással a biztonságos élelmiszerekért” című kommunikációs dokumentumot, amely az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséért felelős személyek oktatásával foglalkozik az élelmiszerbiztonság és a fogyasztóvédelem szempontjából. EU-szinten már robusztus élelmiszerbiztonsági jogszabályok léteznek az emberek, az állatok és a növények egészségének védelmére, illetve a belső piac nyugodt működésének biztosítására. A Bizottságnak most az a legfontosabb feladata, hogy gondoskodjék ezen törvények és más jogszabályok teljes körű és megfelelő funkcionálásáról. Ehhez jólképzett, kompetens hatóságokra van szükség, amelyek alkalmasak az előírásoknak való megfelelés maradéktalan ellenőrzésére, így igen fontos tényezővé lép elő az oktatás és a továbbképzés. A szeptemberi dokumentum az oktatás jövőbeli megszervezésével foglalkozik, de érinti azt a kérdést is, hogyan lehet optimális módon megvalósítani a képzéseket. (World Food Regulation Review, 2006. október, 4–5. oldal)

77/06 EU: Az élelmiszerjelölések fogyasztó általi értelmezhetősége

Az Európai Élelmiszer Információs Tanács (EUFIC) kutatásai szerint a fogyasztók a termékek energiatartalmára vonatkozó utalást képesek a legnagyobb mértékben megérteni a címkén szereplő tápérték-jelölések közül és ez is érdekli őket leginkább. Az élelmiszerek energiatartalmára vonatkozó információk teljessége tekintetében az EUFIC 8 különféle változatot alakított ki: a legegyszerűbb esetben csak a 100 gramm termék energiatartalmát tüntették fel a csomagon; a legteljesebb információk viszont magukban foglalták a férfiak és a nők napi energia szükségletének százalékában kifejezett energia tartalmat, az 1 adag termékben levő energiát, sőt még azt is, hogy mennyi testmozgásra van szükség a termék kalória értékének elégetéséhez. A vizsgálatokat az Egyesült Királyságban, Franciaországban, Hollandiában és Németországban végezték el fiatalok, családok és öregek körében. Az eredmények valamennyi piacon meglepő hasonlóságot mutattak: a fogyasztók leginkább az 1 adagban levő energia mennyiségére kíváncsiak és azt szeretik legjobban, ha ez az adat a csomag előlapján van feltüntetve. (World Food Regulation Review, 2006. október, 6–7. oldal)

78/06 Egyesült Királyság: Konzultáció a Jó Gyártási Gyakorlatról

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) – az Európai Bizottság munkadokumentuma kapcsán – több kérdést is társadalmi vitára bocsátott. Nem világos például a „Jó Gyártási Gyakorlat” fogalma, amit pedig

feltétlenül tisztázni kell az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK számú rendelet elfogadása előtt (a Bizottság most próbálkozik egy magyarázó szöveg megszerkesztésével). Hasonló vitákra adnak okot az élelmiszerek csomagolásánál alkalmazott aktív és intelligens anyagok is, amelyek az eltarthatósági idő meghosszabbítását, illetve a fogyasztó figyelmeztetését hivatottak szolgálni. A konzultáció 2006. november végéig tart a szigetországban. (World Food Regulation Review, 2006. október, 10–11. oldal)

79/06 Egyesült Királyság: Tápértékbeli különbségek a bio- és a hagyományos tej között

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) felülvizsgálta a Glasgow-i Egyetem által előterjesztett bizonyítékokat, valamint egy kapcsolódó tanulmányt a bio- és a hagyományos tejek tápértékbeli különbségeiről. Bebizonyosodott, hogy bár a biotej valóban több rövid láncszerkezetű omega-3 zsírsavat tartalmaz, ám azok csak korlátozott egészségügyi előnyöket jelentenek a hosszabb láncú, az olajos halakban található omega-3 zsírsavakhoz viszonyítva. A bizonyítékok azt sugallják, hogy ez utóbbiak valóban védelmet nyújthatnak a szív- és érrendszeri betegségekkel szemben. Lehetséges ugyan a rövidebb láncú zsírsavak konvertálása, de csak nagyon korlátozott mennyiségben. Mindezeket figyelembe véve az FSA arra az álláspontra helyezkedett, hogy az egészséges étrend részeként fogyasztott biotej nem tartalmaz annyi hosszú láncú omega-3 zsírsavat, amely a hagyományos tej fogyasztásával szemben valóban jelentős egészségügyi előnyt biztosítana. Továbbra is ajánlott tehát az olajos halak mérsékelt fogyasztása. (World Food Regulation Review, 2006. október, 11. oldal)

80/06 USA: Az élelmiszerallergia a legújabb amerikai rögeszme?

Az amerikaiak egyre jobban aggódnak az élelmiszerallergia miatt: minden harmadik amerikai meg van győződve arról, hogy ő legalább egyféle ételre allergiás. A kormány és az orvosi szövetségek azonban más véleményen vannak. Szerintük 25, vagy akár 70 amerikai polgár között található 1, aki valóban élelmiszerallergiás. Különösen a szülők féltik a gyerekeiket, mivel azok egyre nagyobb arányban veszik igénybe az iskolai étkeztetést, de nagyon gyakran nem mennek orvoshoz, hanem sajátos diétával próbálkoznak. Ez pedig nem veszélytelen „szórákozás”, mert így a gyerekek fontos tápanyagokat kénytelenek esetleg nélkülözni. Egy felmérés szerint például a szülők majdnem kétharmad része félti csemetéjét a tejtől, pedig arra nagy

szüksége van a növekedésben levő szervezetnek (gondoljunk csak a csontok kalcium igényére). A szakértők most arról igyekeznek meggyőzni a szülőket, hogy ne lássanak minden szimptóma mögött tejallergiát. (World Food Regulation Review, 2006. október, 13–14. oldal)

81/06 USA: A fogyasztók félnek a húsok szénmonoxidos dúsításától

Négy megkérdezett amerikai közül három 'nagyon' vagy legalább is 'kissé' aggódik amiatt, hogy a húsokhoz csomagoláskor szénmonoxidot (CO) adnak hozzá a szebb megjelenés és az élénkebb színek érdekében, ami jó pár hétig meg is marad. Az Amerikai Fogyasztók Szövetségének felmérése szerint az emberek több mint háromnegyed része megtévesztésnek tartja a vöröshúsok szénmonoxidos kezelését, a megkérdezettek 68%-a pedig kötelezővé tenné az ilyen kezelés jelölését. A fogyasztóvédők levélben sürgették, hogy az FDA tiltsa be ezt a gyakorlatot. A hús színének élénksége ugyanis egyenesen arányos a frissességgel; ha mármost az élénk színt mesterséges úton a szokottnál tovább fenntartják, nem lehet észrevenni a romlást, holott az ilyen kezelt húsok eltarthatósági idejét 28 napban határozták meg. A kezeletlen előre csomagolt húsok eltarthatósági ideje általában 10–12 nap. (World Food Regulation Review, 2006. október, 15. oldal)

82/06 A mikrobiológiai kockázati profil fejlesztése

Az Argentínában megtartott 2005. évi konferenciáján az Élelmiszerhigiéniai Kódex Bizottság megvitatta a mikrobiológiai kockázatmenedzsment (MRM) irányelveinek kidolgozását különös tekintettel az olyan régi definícióknak, mint az élelmiszerbiztonsági és teljesítménycélok, valamint a feldolgozási és gyártási kritériumok az élelmiszerek mikrobiológiai sajátosságaira történő alkalmazhatóságára. A mikrobiológiai kockázati profil az élelmiszerbiztonság egyik vetülete, melynek alapját a tudományos adatok gyűjtése képezi, elsősorban következő összefüggésekben: veszélyforrások az élelmiszerláncban, figyelembe véve azok kombinációit is; a közegészségügyi összefüggések és a hosszú távú hatások alapos feltárása; az élelmiszerlánc egyes állomásainak (termelés, feldolgozás, elosztás és fogyasztás) részletes elemzése szükség szerint nemzetközi viszonylatban is; a kockázat csökkentésére irányuló stratégiák; a fogyasztók szubjektív kockázat érzékelése. Hála a HACCP rendszer gyors terjedésének, ma már rengeteg tudományos adat áll rendelkezésre a kórokozók és más veszélyforrások kapcsán, így a kockázati profil feltárása menedzsment és oktatási eszközként is szolgál. (World Food Regulation Review, 2006. október, 16–17. oldal)