

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

16/06 EU: A száj- és körömfájás megelőzése

Európa még mindig ki van téve a száj- és körömfájás (FMD) járványoknak (pl. a 2001. évben az Egyesült Királyságban kitört járvány számos más tagállamra is áttért, egyes becslések szerint legalább 12 milliárd euró kárt okozva - nem beszélve a társadalmi-gazdasági hatásokról). Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) most elemzést jelentetett meg egy újabb FMD járvány kitörésének lehetőségéről és a terjedés valószínű útvonaláról. Az EU területéről ugyan már sikeresen kiirtották ezt a vírusos betegséget, de aggodalomra ad okot, hogy az új Asia 1 törzs állandóan jelen van Kínában és Közép-Ázsiában. Az említett tanulmány Ázsia mellett veszélyeztetett területként jelöli meg Kelet-Afrikát és a Száhel övezetet is. Nem csak a fertőzött állatok, hanem a hús és a húskészítmények importja is veszélyes lehet. Az EU határterületein a szigorú behozatali intézkedések ellenére sem lehet eltekinteni az illegális importtól, amely szintén növekvő tendenciát mutat. Az EFSA új intézkedési terve egy háromágú kockázatcsökkentési stratégiát javasol, mindenek előtt a betegség forrásainak megfelelő kontrolljára. (World Food Regulation Review, 2006. március, 3-4. oldal)

17/06 EU: Catherine Geslain-Lanéelle az EFSA új ügyvezető igazgatója

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság Igazgatótanácsa 2006. február 10-én Catherine Geslain-Lanéelle-t jelölte az ügyvezető igazgatói poszt betöltésére. Geslain-Lanéelle asszony jelenleg az Ile de France Körzet regionális mezőgazdasági és erdészeti igazgatója, illetve az EFSA Igazgatótanácsának alelnöke; hivatalos jelölésére az Európai Parlamentben történt meghallgatását követően, előre láthatóan február végén kerül majd sor. A jelölt mögött igen jelentős szakmai múlt áll: évekig dolgozott a francia Mezőgazdasági és Halászati Minisztériumban, az Európai Bizottságban kockázatbecsléssel és kockázatmenedzsmenttel foglalkozott és betöltötte az „Általános Alapelvek” Codex Bizottság elnöki tisztét is. Az EFSA ügyvezető igazgatói kinevezése öt évre szól, de megújítható. Általában az adminisztrációs ügyek viteléért felelős, amellet a Hatóság jogi képviselője. (World Food Regulation Review, 2006. március, 4. oldal)

18/06 Hollandia: Konferencia az élelmiszerjelölés jövőjéről

A holland Egészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium által szervezett konferencián (Rotterdam, 2006. február 15-16.) 23 EU tagállam szakértői

vitatták meg az élelmiszerjelölés jövőjét. Az Európai Bizottság tovább folytatja a jelölésre vonatkozó szabályozás felülvizsgálatát, ezért különösen nagy jelentősége van annak, hogy a gyártók, a kiskereskedők, a fogyasztói csoportok és a kisvállalatok képviselői kifejthették a törvényhozók felé saját álláspontjukat. Többen megkérdőjelezték a jelenlegi rendszer alkalmasságát a fogyasztók és a gyártók követelményeinek kielégítésére, hangsúlyozva az egyszerűsítés és az egységesítés (konszolidáció) szükségességét. Olyan javaslatok is elhangzottak, hogy a vásárlók jobb tájékoztatása érdekében szabványosítani kell az információ feltüntetésének módját az élelmiszerek címkéjén; a logók használata pedig csökkentheti a nyelvi nehézségeket. (World Food Regulation Review, 2006. március, 6-7. oldal)

19/06 Egyesült Királyság: Felmérés készült az élelmiszerek jelöléséről

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) tanulmányt jelentetett meg két felmérés eredményeiről, ami azt volt hivatott tisztázni, hogy az élelmiszergyártók betartják-e a származási ország jelölésére és az érthetőségre vonatkozó 2002. évi irányelvben foglaltakat. Több mint 750 terméket vizsgáltak meg és csak kevés eltéréssel találkoztak: a gyártók sokszor több információt nyújtanak a címkén, mint amennyit a jogszabály megkövetel. A vizsgált termékek 89%-án szerepelt tápérték-jelölés, az allergéneket tartalmazó készítmények 46%-a pedig megfelelő módon felhívta erre az érintettek figyelmét. Ahol javításra van szükség, az a karakterek mérete: sokszor ugyanis túl apró betűkkel tüntetik fel a kezelési ajánlásokat, az összetevők listáját és a dátumokat. A felmérést követően egyeztetéseket végeznek annak kiderítésére, hogy egyes irányelveket miért alkalmaznak sokkal szélesebb körben, mint másokat. (World Food Regulation Review, 2006. március, 9. oldal)

20/06 USA: Tervezett irányelv a „teljes gabonáról”

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) irányelv tervezetet bocsátott ki a „teljes gabona” fogalom pontos meghatározására. Az FDA ugyanis a gyártók számára egyértelművé kívánja tenni, hogy miként tüntethetik fel az élelmiszerek címkéjén a teljes gabonatartalmat, ami a fogyasztók számára is lehetővé teszi a helyes étrend összeállítását. Az FDA szerint a teljes gabona körébe tartoznak az olyan gabonamagvak, amelyek sértetlenek, illetve amelyeket megőröltek, összetörtek vagy lehámoztak ugyan, de a legfontosabb komponenseik (a keményítőtartalmú endospermium, a csíra és a korpa) ugyanolyan arányban vannak jelen, mint az ép szemekben. Az ide tartozó gabonafélék az árpa, a hajdina, a kukorica, a köles, a rizs, a rozs, a zab, a cirok, a búza és a vadrizs. Szemben

a teljes gabonával a finomítási eljárás során a korpa és a csíra egy része eltávolításra kerül, ami tápérték-veszteséget okoz az étkezési rost, valamint a vitamin és az ásványi anyag tartalom tekintetében. (World Food Regulation Review, 2006. március, 13. oldal)

21/06 Rákkeltő benzol az üdítőitalokban

Az Egyesült Államokban jelentés látott napvilágot egyes üdítőitalok benzol- tartalmáról. Ezt követően 2006. március 1-én az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) felszólította az üdítőital-gyártókat, hogy az Egyesült Királyságban is hajtsanak végre hasonló méréseket. A benzol ugyanis emberekben rákot okozhat. Ez a vegyi anyag jelen van a levegőben és alacsony szinten kimutatták egyes üdítőitalokban is, ahol a nátriumbenzoát nevű tartósítószer és az aszkorbinsav (C-vitamin) kölcsönhatásaként keletkezik. Most a brit piacon forgalmazott összesen 230 üdítőital-minta vizsgálati eredményeit elemezték. Eszerint a benzol - ha egyáltalán kimutatható - olyan alacsony koncentrációban fordul elő, ami semmiképpen sem ad okot aggodalomra. Az FSA azonban további vizsgálatokat helyezett kilátásba és külön is felhívta a gyártók figyelmét a benzoltartalom lehető legalacsonyabb szinten tartására. (World Food Regulation Review, 2006. március, 24. oldal)

22/06 Finnország: Felülvizsgálják az élelmiszereken használt egészségügyi állításokat

A finn Nemzeti Élelmiszer Hatóság – a Kereskedelmi és Ipari Minisztérium támogatásával – azt tervezi, hogy 2006. folyamán felülvizsgálja az élelmiszereken alkalmazott egészségügyi állításokat, valamint az azok alapjául szolgáló tudományos bizonyítékokat is. A vizsgálat eredményeinek felhasználásával nemzeti jegyzék készül majd az elfogadott állításokról, amit az EU vonatkozó rendelet tervezete is megkövetel. Ha ez a tervezet jogerőre emelkedik, akkor kizárólag azokat a tápértékekre és egészségügyi hatásra vonatkozó állításokat szabad majd használni, amelyek szerepelnek az Európai Bizottság jegyzékében. Finnországban a felmérés elektronikus úton, kérdőívek segítségével történik. Az eredményekről várhatóan 2006. decemberében számolnak be. (World Food Regulation Review, 2006. április, 6–7. oldal)

23/06 EU: A sertéshús által okozott szalmonellózis veszélyének enyhítése

A Salmonella fajok az élelmiszer eredetű megbetegedések legfőbb okozói: az Európai Unióban 2004. folyamán közel 200 ezer esetet regisztráltak. A tojás és a baromfi után a sertéshús az emberi szalmonellózis leggyakoribb

hordozója. A Salmonella és más zoonotikus ágensek kontrolljáról szóló 2160/2003. (EC) számú rendelet előírja közösségi célok és határidők megfogalmazását a sertésállományokban való előfordulás csökkentésére. A leggyakoribb típus a Salmonella Typhimurium. A monitoring célokat szolgáló immunológiai és bakteriológiai megfigyelések eredményei azonban közvetlenül nem hasonlíthatók össze, mivel más-más eredményt szolgáltatnak; ezért alkalmazásuk, illetve kombinálásuk lehetőségei mindig az adott helyzettől függenek. A közegészségügyi kockázat csökkentése, illetve a védekezés három szintjét az Egészségügyi Világszervezet (WHO) határozta meg. Ennek megfelelően a Salmonella kontrollját elsősorban preventív akciók segítségével kell megvalósítani az egész termelési láncban. (World Food Regulation Review, 2006. április, 5–6. oldal)

24/06 EU: Tudományos EFSA jelentés a madárinfluenza és az élelmiszer-biztonság kapcsolatáról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság figyelemmel kísér minden olyan tudományos bizonyítékot, ami a madárinfluenza és az élelmiszerbiztonság kapcsolatára utal. Az EFSA biológiai kockázatokkal foglalkozó panelje (BIOHAZ) tanulmányt jelentetett meg a következő címmel: „Az élelmiszer, mint az emberek és más emlősök rendkívül patogén madárinfluenza vírussal történő megfertőzésének potenciális forrása”. A szerzők arra a kérdésre keresik a választ, hogy a patogén vírusokkal (különös tekintettel a H5N1-re) szennyezett élelmiszerek fogyasztása az emésztőrendszeren keresztül okozhat-e fertőzést emlősökben. Egyetértenek azzal a korábbi megállapítással, hogy „a jelenleg rendelkezésre álló bizonyítékok alapján a fertőzésben megbetegedett személyek közvetlen kapcsolatban voltak élő vagy elpusztult szárnyasokkal. Egyelőre nincs bizonyíték arra, hogy a madárinfluenza szennyezett élelmiszer – nevezetesen baromfihús és tojás – révén emberre átvihető volna. Mindenesetre ajánlott az alapos főzés az élelmiszermérgezés lehetséges kockázatának elkerülésére. A hőkezelés arra is biztosítékot nyújt, hogy a nyers baromfiban esetleg jelen levő H5N1 vírus ne kerülhessen be az élelmiszerláncba.” (World Food Regulation Review, 2006. április, 20. oldal)

25/06 Egyesült Királyság: A vegetáriánus élelmiszerek jelölése

Hosszú konzultációs folyamatot követően az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) új irányelvet adott ki az élelmiszergyártók, a közétkeztetők és az ellenőrző hatóságok számára, elősegítendő a vegetáriánus élelmiszerek célirányosabb jelölését. A dokumentum különbséget tesz a „sima” vegetáriánusok és azok között, akik tejet, tejterméket és tojást sem hajlandók

fogyasztani. Ezek együttes száma az Egyesült Királyságban megközelíti a négymilliót. Az útmutató irányelv most első ízben állapít meg kritériumokat a „vegetáriánus” szó használatához az élelmiszerek címkéjén. Ennek megfelelően nem alkalmazható ez a kifejezés olyan készítményeken, amelyeket levágott vagy elpusztult állatokból, azok közreműködésével, illetve – a szigorúbb változatban – más állati eredetű, élő állatoktól származó termékek (tej, tojás) felhasználásával állítottak elő. Ilyen szempontból állatnak számítanak a tenyésztett és a vadon élő állatok, a halak, kagylók, rákok, sőt a rovarok is. (World Food Regulation Review, 2006. április, 9–10. oldal)

26/06 Egyesült Királyság: Világosabb jelöléssel az egészséges étrend kialakításáért

A fogyasztók és az élelmiszerlánc más szereplői körében végzett intenzív kutatómunkát követően az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) ajánlásokat terjesztett elő az élelmiszerek jelölésének egységesítésére. Ezek az ajánlások a következő négy fő csoportba sorolhatók: 1. külön információ nyújtása a zsír-, a telített zsír, a cukor- és a sótartalomról; 2. az említett összetevők magas, közepes, illetve alacsony szintjét a piros, a sárga és a zöld szín jelezze; 3. az FSA által kifejlesztett táplálkozási kritériumok szolgáljanak alapul a színkód meghatározásához; 4. tájékoztatást kell nyújtani a tápanyagoknak az adott készítmény egy-egy adagjában levő mennyiségéről is. Az eddigi fogyasztói felmérések azt mutatták, hogy az emberek számára nehézséget okoz a csomagok hátoldalán közölt információk megkeresése, illetve értelmezése. A tájékozódást megkönnyítendő, az egységes színkódok feltűnő helyen, a csomagolt élelmiszerek „címlapján” nyernek majd elhelyezést. A Sainsbury's és a Waitrose az első kiskereskedelmi hálózat, amely magáévá tette az újféle jelöléseket – hamarosan azonban az Asda is csatlakozik hozzájuk. (World Food Regulation Review, 2006. április, 10–11. oldal)

27/06 Új-Zéland: Folsav kiegészítést javasolnak a várandós anyák számára

Az Élelmiszer-biztonsági Hatóság ismételten felhívta a várandós anyák figyelmét arra, hogy étrendi kiegészítőként fogyasszanak folsavat. Az ajánlott napi dózis 0,8 milligramm, ami a gyógyszertárakban szabadon vásárolható készítmény alakjában mindenki számára elérhető. A folsav vitaminnak minősül, amely szükséges a vörsejtek és az új szövetek kialakulásához, de a magzatnál csökkenti a gerincvelő defektussal születés kockázatának valószínűségét is. A folsav fogyasztásának megkezdése a fogamzás előtt négy héttel ajánlott és tart a terhesség első három hónapjában. Legkésőbb azonban a teherbe esés időpontjában meg kell

kezdeni a szedést. Az új-zélandi étrendi szakemberek intenzíven dolgoznak a folsavval dúsított élelmiszerek kialakításán. (World Food Regulation Review, 2006. április, 19. oldal)

28/06 Jól halad az EU élelmiszerszabályozás egyszerűsítése

Az Európai Bizottság alapvető célként jelölte meg a törvénykezés egyszerűsítését ahhoz, hogy növekedjék az EU-ban a gazdaság és a foglalkoztatottság. A végső cél egy olyan európai szabályozási keret létrehozása, amely kielégíti a legmagasabb jogi igényeket is, tiszteletben tartva ugyanakkor a szubszidiaritás és az arányosság elvét. Az *acquis*, vagyis a szerződések és a másodlagos törvényhozás teljes felülvizsgálatát folyamatosan és szisztematikus módon kell elvégezni. Az élelmiszergazdaságot olyan területként jelöli meg a 2005. októberében elfogadott program, ahol a három éven keresztül, szektorok szerint, a várható előnyök és költségek egybevetésével történ egyszerűsítés megalapozhatja az ipari versenyképesség javulását. A színvonal emelése azonban nem vezethet szabályozatlansághoz, miközben fokozottan figyelembe kell venni a kis- és közepes méretű vállalkozások speciális igényeit. Az élelmiszerjog területén a következő változtatásokra kerül sor: 1. Az élelmiszer adalékokról, az édesítőszerekről és a színezékekről szóló direktívákat egyetlen rendelet helyettesíti majd. 2. Az ízesítőszer szabályozását korszerűsítik és hozzáigazítják a műszaki-tudományos fejlődéshez. 3. A tagállamok jelölésre, kiszerelésre és reklámozásra vonatkozó előírásait egységesítik, egyszerűsítik és egyetlen jogszabályba foglalják. 4. Hatékonyabbá teszik a földrajzi árujelzők regisztrációs folyamatát; ugyanez vonatkozik a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek tanúsítására. 5. A jelenleg fennálló 21 közös piaci szervezetet egyetlen horizontális egységbe tömörítik. 6. Javítják a feldolgozott zöldség-gyümölcs versenyképességét és marketingjét. A Bizottság tavaszi csúcsértekezletén, 2006. márciusában 20 egyszerűsítési javaslatot terjesztettek elő, amelyek jelenleg a Tanács és az Európai Parlament előtt vannak. Az ipar pozitívan áll hozzá az egyszerűsítési elképzelésekhez. (World Food Regulation Review, 2006. május, 11–12. oldal)

29/06 EU: Az EFSA újra foglalkozott az aszpartámmal

Amikor az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal megismerkedett a Ramazzini Alapítvány munkájával, meghívta a szerzőket, hogy együttesen értékeljék ki az aszpartámmal kapcsolatban eddig rendelkezésre álló információt. Az EFSA a fogyasztók biztonságának megőrzése érdekében a nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságokat is tájékoztatta a fenti tanulmány

megállapításairól, illetve a további értékelés folyamatáról. 2005. decemberéig az EFSA minden alapvető információt megkapott a Ramazzini Alapítványtól a tanulmányban foglaltak újraértékeléséhez, amelyet az élelmiszer adalékokkal, ízesítőszerekkel, technológiai segédanyagokkal és egyéb, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokkal foglalkozó AFC Panel, illetve annak ad hoc munkabizottságai jelenleg is végeznek. A munkában 12 európai tagállam független szakemberei vesznek részt, de szoros együttműködés alakult ki amerikai, japán és kanadai partner intézményekkel is. Az EFSA igen nagy fontosságot tulajdonít az aszpartám kockázatbecslésének. (World Food Regulation Review, 2006. május, 4. oldal)

30/06 EU: Zöld út a GMO törvénykezés tudományos hátterének javításához

Az Európai Bizottság támogatja a genetikailag módosított szervezetekkel kapcsolatos döntések és határozatok tudományos hátterének és átláthatóságának javítására irányuló erőfeszítéseket. A tagállamokat és főleg az ott élő fogyasztókat ugyanis feltétlenül meg kell győzni arról, hogy a közösségi jogszabályok kellő tudományos megalapozottsága biztosítja az emberi egészség és a környezet legmagasabb szintű védelmét. A Bizottság által javasolt alábbi változtatásokra a jelenleg is fennálló jogszabályi keretek között kerül sor: 1. Növekszik az EFSA szerepe, amely szorosabb kapcsolatot létesít a nemzeti tudományos intézményekkel. 2. A Bizottság megfelelő jogi kereteket teremt az EFSA hatékonyabb kockázatbecslési szerepének biztosításához. 3. A GMO-k vonatkozásában nagyobb figyelmet kell fordítani a lehetséges hosszú távú hatásokra és a biodiverzitás kérdésére 4. A genetikailag módosított szervezetek forgalomba hozatalára vonatkozó határozatok tervezetében a Bizottság esetenként pótlólagos kockázatkezelési intézkedéseket is beépít. 5. Új tudományos eredmények felmerülésekor a Bizottság felfüggesztheti a jogszabályalkotás folyamatát, elrendelve további szempontok figyelembe vételét is. Az átláthatóság javítása érdekében a Bizottság a következő hónapok folyamán minden érdekelt féllel széles körű eszmecserét fog folytatni a az engedélyezési folyamat javítására tett fenti javaslatokról. (World Food Regulation Review, 2006. május, 5. oldal)

31/06 Egyesült Királyság: Fémek és dioxinok a haltermékekben

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) közzétette a feldolgozott hal- és kagyló készítményekben levő fémek és dioxinok vizsgálatáról készült felmérés eredményeit. Összesen 165 mintát vizsgáltak meg, de semmi nem indokolja a fogyasztási szokások bármilyen megváltoztatását, így továbbra

is érvényben marad az az ajánlás, miszerint hetente legalább két alkalommal mindenki fogyasszon halat. A dioxinszerű vegyületek legmagasabb koncentrációját az olajos halban és a tengeri rák készítményekben mutatták ki, ami azonban soha nem haladta meg az Európai Unióban engedélyezett felső határértéket. Hasonló eredményt kaptak a fémszennyeződések vizsgálatánál is, bár a rákok és a kagylók húzában igen sok kadmiumot találtak. Ezeket a termékeket azonban viszonylag ritkán fogyasztják, így ez a tény sem ad okot az aggodalomra. Egyes készítmények magas higanytartalma miatt az FSA továbbra is azt ajánlja, hogy a terhes nők és a 16 éven aluli gyerekek kerüljék a cápa, a kardhal és a nyársorrú hal fogyasztását, amellet korlátozzák a friss, illetve a konzervált tőkehal fogyasztást is. (World Food Regulation Review, 2006. május, 8–9. oldal)

32/06 Egyesült Királyság: Jelentés a Csernobillal kapcsolatos egyes korlátozásokról

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) három jelentést közölt azokról a juhokról, amelyek a csernobili katasztrófát követően még mindig bizonyos megszorításokkal sújtott farmokon élnek Nagy-Britannia magasabban fekvő területein. Ezek a térségek ugyanis 1986-ban fokozottabban ki voltak téve a megnövekedett légköri radioaktivitásnak. A fogyasztók egészségének védelme érdekében korlátozás alá esik az olyan területekről származó juhok mozgatása és értékesítése, ahol a birkahús radioaktív szennyezettségének mértéke meghaladja az 1000 becquerel per kilogramm értéket. Míg azonban 20 évvel ezelőtt, a katasztrófa idején csaknem 9000 farm esett ilyen korlátozás alá, a radioaktivitás szintjének csökkenése miatt számuk ma már mindössze 374 (legtöbbjük Skóciában és Wales-ben található). A közeljövőben még egyik farmon sem ajánlott a korlátozások feloldása. (World Food Regulation Review, 2006. május, 9. oldal)

33/06 USA: Élelmiszer-vállalkozások regisztrálása az FDA-nál

A bioterrorizmus elleni törvény, valamint a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény megkövetelte, hogy 2003. decemberéig regisztráltassák magukat az FDA-nál azok a hazai és külföldi vállalkozások, amelyek emberi élelmiszert vagy állati takarmányt állítanak elő, dolgoznak fel, csomagolnak vagy raktároznak az Egyesült Államok területén. A regisztráció célja, hogy az FDA (Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció) megfelelő információval rendelkezzen ezekről a létesítményekről. A 2004. novemberében megjelent kiegészítő útmutató intézkedéseket tartalmaz arra az esetre nézve, ha valamelyik szervezet elmulasztaná a regisztrációt vagy

nem gondoskodik annak előírt korszerűsítéséről. A regisztrálás online is elvégezhető. Ha azonban a regisztrálás többszöri figyelmeztetés ellenére sem történik meg, illetve ha a hatóságok megítélése szerint veszély fenyegeti az emberek vagy az állatok egészségét, akkor komoly törvényes szankciók megtételére kerülhet sor. Az FDA becslése szerint hozzávetőlegesen 420 ezer létesítmény kötelezett a regisztrációra, s ezek mintegy fele külföldi. 2006. április 3-ig 284 ezer regisztráció érkezett. (World Food Regulation Review, 2006. május, 9–10. oldal)

34/06 A keserű barack belének túlzott fogyasztása káros lehet

A brit Élelmiszer-Szabványosítási Hivatal (FSA) felhívta a fogyasztók figyelmét arra a lehetséges egészségügyi kockázatra, amit a keserű barack magjának túlzott fogyasztása idézhet elő. A mérgező anyagokkal foglalkozó Tudományos Bizottság aggodalmát fejezte ki amiatt, hogy az ember emésztő szervrendszerében a barackmag tartalma cianidokat fejleszthet, ezért azt ajánlja, hogy senki ne fogyasszon naponta egy-két barackmagnál többet. Az állásfoglalás kiadását az tette időszerűvé, hogy 2006. tavaszán egy helyi boltban keserűbarack magot árultak olyan információ kíséretében, miszerint naponta 10 mag tartalma is elfogyasztható (ez éppen ötszöröse a tudósok által ajánlott mennyiségnek). A tudományos vizsgálatot követően a termék árusítását megszüntették. Az eset kapcsán az FSA elhatározta, hogy az Európai Bizottság 2006. áprilisi ülésén EU-szintű akciót kezdeményez, mivel nem zárható ki, hogy máshol (pl. az Interneten) is kínálnak hasonló termékeket. (World Food Regulation Review, 2006. május, 24. oldal)

35/06 Kibővül az Egyesült Királyság Akkreditációs Szolgálatának hatásköre

A brit Akkreditációs Szolgálat (UKAS) engedélyt kapott arra, hogy hatáskörét kiterjessze a következő két új területre: munkahelyi egészségügyi és biztonsági rendszerek (OHSAS 18001), valamint élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszerek (ISO 22000). Az akkreditálás az EN 45012 szabvány alapján történik majd és ennek megfelelően a fenti két területen működő tanúsító testületek ezentúl ezt a szabványt is belefoglalhatják üzleti ajánlataikba. Az UKAS akkreditáció piaci előnyt jelent majd az érintett tanúsító testületek számára, nemzetközileg érvényes és objektív bizonyítvánnyal ismerve el azok jó gyakorlatát. A kiadott tanúsítvány az üzleti szervezetek számára ugyancsak előnyös lesz, hiszen a teljesítmény magas színvonalának elérése és fenntartása mellett hozzájárul a kockázat csökkentéséhez is. (World Food Regulation Review, 2006. május, 24. oldal)

36/06 EU: Szavazott az Európai Parlament az egészségügyi és táplálkozási állításokról

Az Európai Parlament 2006. májusi szavazása az egészségügyi és táplálkozási állításokról fontos lépcsőfokot jelent az élelmiszerszabályozás korszerűsítése irányában. A második olvasatban javasolt rendelet azt igyekszik biztosítani, hogy a fogyasztók nyugodtan rábízassák magukat az élelmiszerek címkéjén szereplő információ igazságtartalmára és pontosságára, ugyanakkor a gyártók is megfelelő instrukciókat kapnak azok helyes alkalmazásához. A Parlament által tett módosításokra várhatóan a Tanács néhány héten belül áldását adja, a rendelet végleges elfogadása pedig 2006. őszén várható (a Hivatalos Közlönyben való megjelenést követően 20 napon belül hatályba is lép). Átmeneti intézkedésként a jelenlegi táplálkozási állítások még két évig, az egészségügyi állítások pedig még három évig alkalmazhatók a piacokon. Az EFSA szakvéleménye alapján a Bizottság két éven belül kidolgozza a tápérték profilokat. Az új rendelet szigorú feltételekhez köti majd az olyan állítások használatát, mint például „alacsony zsírtartalmú”, „sok rostot tartalmaz” vagy „csökkentett cukortartalom”. A Bizottság pozitív listát készít a leggyakrabban használt egészségügyi állításokról (pl. „A kalcium jót tesz a csontoknak”), majd ezt követően – az új közösségi szintű jegyzék kialakításához – maguk a tagállamok is elő fogják terjeszteni a nemzeti szinten már jóváhagyott állítások listáját. A használat jogosságát tudományos vizsgálat alapján az EFSA vizsgálja felül. (World Food Regulation Review, 2006. június, 6–7. oldal)

37/06 EU: Szavazott az Európai Parlament a dúsított élelmiszerekről

Markos Kyprianou, a Bizottság egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztosa 2006. május 16-án örömet fejezte ki amiatt, hogy az Európai Parlament megszavazta a dúsított élelmiszerekről szóló rendeletet. Ez a régóta várt jogszabály ugyanis megalapozza a vitaminok, továbbá az ásványi és egyéb erősítő anyagok élelmiszerekhez való hozzáadásának egységes közösségi szabályozását. A rendelet részét képezi azon vitaminok és ásványi anyagok pozitív listája, amelyek hozzáadhatók az élelmiszerekhez; megtalálhatók ugyanakkor az alsó és a felső határértékek is. Várhatóan a Tanács is rövid időn belül jóváhagyását adja az új rendeletre, amely a Hivatalos Közlönyben való megjelenés után 20 nappal lép majd életbe. Az akkor már forgalomban levő, de az új előírásoknak meg nem felelő termékekre 3 év türelmi idő lesz adva. (World Food Regulation Review, 2006. június, 7–8. oldal)

38/06 Egyesült Királyság: Az állatjóléti követelményeket kielégítő új szállítási szabályok

A 2004. december 22-én kelt 1/2005 (EC) számú Tanácsi Rendelet intézkedik az állatok védelméről a szállítás és az azzal kapcsolatos műveletek végrehajtása idején. Mivel 2007. januárjában elveszíti a hatályát két másik állatvédelmi EU jogszabály, az Egyesült Királyságban ugyanakkor új, széles körű konzultáción alapuló és a közösségi szabályozással összhangban levő nemzeti előírások lépnek majd életbe, amelyek valamennyi gerinces állat gazdasági célú mozgására vonatkoznak, beleértve a farmerek és a fuvarozó vállalatok által végzett szállítást egyaránt. Hangsúlyozni kell itt a gazdasági jelleget: nem tartozik ugyanis az új szabályok hatálya alá például a házi kedvencek nyaraltatása, az állatorvosi kezelés biztosítását célzó mozgítás, valamint a farmerek által végzett, 50 km távolságot meg nem haladó szállítás. Engedélyt kell kérni azonban a gerincesek 65 km-nél messzebb történő szállításához és a 8 órás utat meghaladó utazás esetén a szállítóeszközöket is jóvá kell hagyni az új szabványok szerint. 2008. januárjától kezdve pedig a gépjárművezetőknek és az állatkísérőknek is alkalmassági bizonyítvánnyal kell rendelkezniük, ha lovat, szarvasmarhát, juhot, kecskét, sertést vagy baromfit 65 km-nél nagyobb távolságra fuvaroznak. (World Food Regulation Review, 2006. június, 11. oldal)

39/06 Egyesült Királyság: Önkéntes tápérték-ajánlások az iskolai étkeztetésben

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2006. májusában tápérték-ajánlásokat tett közzé számos olyan termékre, amelyeket széles körűen alkalmaznak az iskolai étkeztetésben. Az önkéntes előírások felső határértéket állapítanak meg a gyártott élelmiszerek (kenyér, baromfi termékek, levesfélék, kolbászok, hamburger) teljes zsír, telített zsír, nátrium/konyhasó és cukor tartalmára. Egyes vegetáriánus termékek vonatkozásában meghatározzák a fehérjetartalom alsó határértékét is. Ezek az ajánlások az Oktatási Minisztérium által nemrég kiadott szabványok alátámasztására szolgálnak, de nem csak az iskolai ebédekre vonatkoznak, hanem az automatákból és a büfékből vásárolható élelmiszerekre is. A közeljövőben részletes útmutató jelenik meg, elősegítendő az új szabványok gyakorlati alkalmazását. (World Food Regulation Review, 2006. június, 13. oldal)

40/06 USA: Az árpa csökkenti a szívkoszorúér megbetegedés kockázatát

Tudományos bizonyíték van arra, hogyha az egészséges étrend keretében árpát is fogyasztanak, az hozzájárul az LDL (alacsony sűrűségű

lipoprotein) és a koleszterin szint csökkenéséhez, ami mérsékli a szívbetegségek kockázatát. Ezen tudományos megállapítás alapján az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) véglegesített rendelete szerint az egész vagy szárazon őrölt árpát tartalmazó készítmények (pl. pehely, dara, liszt, granulátum), amelyek egy adagja legalább 0,75 gramm oldható rosttal rendelkezik, a következő felirattal látható el: „A telített zsírban és koleszterinben szegény étrend részeként alkalmazva az ezen élelmiszerből nyerhető oldható rost csökkentheti a szívbetegség kockázatát. A készítmény 1 adagja a fenti hatás eléréséhez szükséges napi oldható rostszükséglet [X] grammját nyújtja.” Az Egyesült Államokban évente csaknem 500 ezer ember hal meg szívkoszorúér-betegségben. (World Food Regulation Review, 2006. június, 14. oldal)

41/06 USA: Küzdelem az elhízás ellen

Az 1980-as évek végétől az Egyesült Államok lakossága egyre kövérebb lett: ma már az amerikaiak több mint 65%-a túlsúlyos és a 30%-t is meghaladja az elhízottak aránya. Különösen figyelemre méltó, hogy a gyerekek és a 6–19 éves fiatalok 15%-a túlsúlyos, ami a 20 évvel ezelőtti állapothoz képest csaknem kétszeres növekedést mutat. Az elhízás fokozza a szívkoszorúér megbetegedés, a 2-es típusú cukorbetegség, valamint bizonyos rákfajták kockázatát. Egyes becslések szerint az elhízás évente több ezer ember halálát okozza és 117 milliárd dollárral növeli az Egyesült Államok egészségügyi kiadásait. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) által kidolgoztatott „A súlynövekedés és az elhízás megelőzésének lehetőségei” című tanulmány ajánlásokat tartalmaz az ipar és a fogyasztók számára a nem otthon készített és beszerzett ételekből származó energia bevitel kontrollálására. Az amerikai életformában ugyanis nagy szerepet tölt be a „házon kívüli” étkezés. Az ajánlásokat a kutatók, az oktatók és az orvosok is haszonnal forgathatják. Az FDA elhízás elleni munkacsoportja már 2004-ben akciótervet dolgozott ki a súlyfelesleg elleni harcra, amit az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Minisztériumával közösen folytat. (World Food Regulation Review, 2006. június, 14–15. oldal)

42/06 A kanalas fagylalt élelmiszerbiztonsági veszélyei

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) tájékoztató könyvecskét adott ki azok számára, akik kanalas tejfagylaltokat árúsítanak, ezáltal irányítva rá a figyelmüket a helytelen higiéniai gyakorlatból fakadó mérgezési veszélyekre. Különösen fontos a mikrobiológiai minőség javítása, mivel egy 2001. évi felmérés szerint a kiskereskedelemben felszolgált kanalas fagylaltok terén még sok a tennivaló. A figyelmeztetés különösen időszerű

most, nyár elején, amikor a kiskereskedők igen nagy mennyiségben értékesítenek fagylaltot. A baktériumos fertőzések forrása lehet az emberi test, a fagylaltok elkészítéséhez használt eszközök és helyiségek nem kielégítő tisztasága, de a szennyezett víz is. A fagylalttal dolgozók figyelmét fel kell hívni a kézmosás és az eszközök megfelelő tisztításának szükségességére, beleértve a konyharuhák és más textíliák mosását. Az élelmiszermérgezések szempontjából legérzékenyebb népességet a gyerekek, a várandós anyák, valamint az öreg és beteg emberek képezik. Nem lehet tehát eléggé hangsúlyozni a higiénia fontosságát. (World Food Regulation Review, 2006. június, 24. oldal)

43/06 USA: A legkisebb vállalkozások élelmiszerbiztonsági helyzetének javítása

Az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) „alkotó kezdeményezést” jelentett be annak érdekében, hogy minden segítséget megadhasson a legkisebb vállalkozások számára az élelmiszerbiztonsági programok további javításához. Az Egyesült Államokban jelenleg mintegy 6000 szövetségi szinten ellenőrzött hús-, baromfihús- és tojástermelő üzem van, s ezek kb. 90%-a a kis- vagy nagyon kicsi üzemek kategóriájába tartozik. A jogi meghatározás szerint a kisüzemek 10–500 alkalmazottat foglalkoztatnak és éves értékesítésük meghaladja a 2,5 millió dollárt. Ezzel szemben a nagyon kicsi üzemek éves értékesítése nem éri el ezt a szintet és az alkalmazottak száma is 10 fő alatt van. Az élelmiszerbiztonság feltétlen prioritásnak számít, így a FSIS hosszú nemzeti konzultáció után meghatározta azokat az innovatív lehetőségeket, melyek révén a legkisebb vállalkozások is haszonélvezői lehetnek a központi biztonsági programnak. Legfontosabb az oktatás biztosítása, továbbá az élelmiszerbiztonsági szakértőkhöz és információforrásokhoz való hozzájutás egységes, könnyű és kiszámítható formában. Kiterjesztik és előmozdítják a partnerkapcsolatok kialakítását az iparral, az akadémiákkal, a fogyasztói és az állami szervezetekkel, valamint a külföldi közegészségügyi intézményekkel is. Folyamatos felméréseket készítenek a kisüzemek igényeiről, ugyancsak értékelve a FSIS által nyújtott szolgáltatások hatékonyságát. (World Food Regulation Review, 2006. június, 25. oldal)

44/06 Ausztrália: Benzol az ízesített üdítőitalokban

Más országokból (Dél-Korea, Egyesült Királyság, Németország, USA) kapott jelzések és egyéb információk alapján az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) megvizsgálta az Ausztráliában forgalmazott alkoholmentes üdítőitalok benzoltartalmát. Ez az iparban széles körben

használt, de a természetben, a közlekedésben és a cigarettafüstben is előforduló anyag nagyon kis mennyiségben keletkezhet olyan üdítőitalokban is, amelyek egyidejűleg tartalmazznak aszkorbinsavat (C-vitamin) és nátriumbenzoátot (mindkettőt adalékanyagként alkalmazzák az élelmiszeriparban antioxidánsként, illetve tartósítószerként). 2006. tavaszán a FSANZ összesen 68 mintát vett kiskereskedelmi egységekből forgalmazott üdítőitalokból. A független laboratóriumi vizsgálatok szerint 38 esetben mutattak ki nyomokban benzolt, de annak szintje a minták több mint 90%-ában nem haladta meg az Egészségügyi Világszervezet (WHO) vízminőségi irányelvében foglalt 10 ppb (0,01 mg per liter) értéket. Tekintettel arra, hogy az emberek a közúti forgalom és a dohányzás okozta légszennyeződés miatt amúgy is ki vannak téve a benzol hatásának, az ízesített üdítőitalokban kimutatott rendkívül alacsony szint ezt a kitettséget nem befolyásolja lényegesen. Ennek ellenére a FSANZ javasolja az üdítőitalok benzoltartalmának lehető legalacsonyabb szinten tartását. (World Food Regulation Review, 2006. július, 3. oldal)

45/06 EU: Az EFSA újraértékeli az élelmiszerekben levő ochratoxint

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA) az élelmiszerláncban előforduló szennyeződésekkel foglalkozó tudományos panelje szakvéleményt adott az ochratoxin A-ról (OTA). Ez az anyag nem más, mint a *Penicillium* és az *Aspergillus* gombák által termelt mikotoxin, amely igen gyakori a természetben. Az ilyen típusú mikotoxinok már a növények tenyészideje alatt is képződnek, de még inkább később, a tárolás alatt. Élelmiszer szennyeződésként bekerülve a szervezetbe az egészséges emberek vérében és vizeletében is kimutathatók. Az OTA legfőbb forrásai a gabonafélék és a gabonatermékek, a hüvelyesek, a kávé, a sör, a bor, a kakaókészítmények, a diófélék és a fűszerek. Az emberi kitettség szempontjából elhanyagolhatónak találták ugyan a hús, a tej és a tojás OTA tartalmát, de bizonyos helyi specialitásokban (pl. sertés vérsavóval készült töltelékáru) a koncentráció magasabb szintet is elérhet. A legújabb toxikológiai tanulmányok és kitettségi adatok ismeretében – az Európai Bizottság felkérésére – most felülvizsgálatra került az Élelmiszertudományi Bizottság 1998-ban készített szakvéleménye. Mivel a panel arra a megállapításra jutott, hogy a vesékben felhalmozódó OTA különösen ezt a szervet károsíthatja, 120 ng per testsúly kilogramm értékben állapították meg az Elfogadható Heti Bevitelt (az átlagos fogyasztó kitettsége jelenleg messze ezen érték alatt marad). Az élelmiszerek ochratoxin A tartalmának folyamatos csökkentése mellett a szakemberek egy monitoring program beindítását is javasolják. (World Food Regulation Review, 2006. július, 4–5. oldal)

**EQO MNB**Európai Minőségügyi Szervezet
Magyar Nemzeti Bizottság**EUROPEAN
ORGANIZATION
FOR
QUALITY**

EQO Élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser

(EQO Food Safety System Manager)

képző 5 napos szakmai tanfolyam

Budapest, Hotel Budapest, 2007. április 16-20.

Az érvényes "EQO Minőségügyi rendszermenedzser" oklevéllel rendelkező szakemberek számára egy újabb EQO oklevél megszerzésére nyílik lehetőség, mivel az EQO MNB 2007. április 16-20 között – egy intenzív "pilot" tanfolyamtól eltekintve – először rendezi meg ezt a tanfolyamot, amelynek tematikája a következő főbb témaköröket tartalmazza:

- az élelmiszerbiztonság jelentősége a fogyasztók számára;
- az élelmiszerbiztonság jogi szabályozása
- veszély- és kockázatelemzés
- a HACCP rendszer és gyakorlati alkalmazása;
- a helyes gyakorlatok (GMP, GHP, GAP stb.) fogalma és útmutatói;
- élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek az élelmiszerláncban, különös tekintettel az ISO 22000-es szabványsorozatra és a nemzetközi kereskedelmi láncok követelményrendszerre (pl. BRC, IFS, EUREPGAP);
- élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek validálása, verifikálása és fejlesztése;
- nyomonkövetés az élelmiszerláncban.

Az előadásokat és konzultációkat a következő szakemberek tartják: Dr. Erdős Zoltán, Kétszeri Dávid, Dr. Molnár Pál, Ősz Csabáné, Petró Ottóné dr., Dr. Rácz Endre, Dr. Sebők András, Dr. Szigeti Tamás

Akik nem rendelkeznek érvényes "EQO Minőségügyi rendszermenedzser" oklevéllel, szakirányú felsőfokú végzettség és ugyanezen tanfolyam elvégzése esetén „EQO MNB Élelmiszerbiztonsági megbízott” oklevelet kapnak.

EQO Minőségügyi auditor

(EQO Quality Auditor)

képző intenzív, 5 napos szakmai tanfolyam

Budapest, Hotel Budapest, 2007. május 14-18.

A szakmai tanfolyamon azok a szakemberek vehetnek részt és kedvező írásbeli és szóbeli vizsgaeredmény esetén kaphatják majd meg az „EQO Minőségügyi auditor” oklevelet, akik

- felsőfokú végzettséggel,
- „EQO Minőségügyi rendszermenedzser” oklevéllel, valamint
- legalább 4 éves megfelelő szakmai és ezen belül a minőségirányítás területén legalább 2 éves gyakorlattal rendelkeznek, továbbá
- igazolnak legalább 5 külső illetve nagyobb belső rendszerauditban való részvételt legkevesebb 20 nap terjedelemben a képzés előtti 3 évben.
- A felsőfokú végzettség kivételével, ha bármely feltétel nem teljesül, akkor a szakirányú alapos képzettség megszerzéséhez kapcsolódóan átmenetileg csak az „EQO MNB Minőségügyi auditor” oklevél adható ki.

Az „EQO Minőségügyi auditor” oklevéllel rendelkező szakember kérheti a vonatkozó speciális auditori oklevelet is a következők szerint:

- „EQO Élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser” az „EQO Élelmiszerbiztonsági auditor” oklevelet

TÁJÉKOZTATÁS ÉS TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

EQO MNB, 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b, E-mail: info@eqo.hu☎ **212 8803** (Horváth Eszter minőségügyi felelős), Fax: 2127638Jelentkezési lap letölthető az EQO MNB honlapjáról: www.eqo.hu

Élelmiszervizsgálati Közlemények, 53, 2007/Ksz



"Az Ön GLP partnere"

A UNICAM Magyarország Kft. az analitikai műszerek széles választékát, és teljeskörű szervizszolgáltatást kínál a legkülönbözőbb felhasználói területek mérési feladatainak magas szintű ellátására:

THERMO SCIENTIFIC

- Atomabszorpciós spektrométerek
- ICP-OES spektrométerek
- ICP-MS spektrométerek
- ED-XRF készülékek
- TOC, TN, TS, TX és AOX meghatározó rendszerek
- FTIR és Raman spektrométerek, kiegészítők
- Infravörös és Raman mikroszkópok
- NIR analizátorok
- GC-IR, TGA-IR rendszerek
- UV/látható spektrofotométerek
- Automata fotometriás analizátorok
- GC készülékek, oszlopok és kiegészítők
- Kvadrupól és ioncsapdás GC/MS készülékek
- Speciális ipari GC berendezések
- HPLC és UHPLC rendszerek, oszlopok és kiegészítők
- Kvadrupól és ioncsapdás LC/MS⁽ⁿ⁾ rendszerek
- MALDI/MS
- Elemanalizátor (C, H, N, S, O)
- Ipari gázelemzők
- Laboratóriumi és processz tömegspektrométerek
- pH/ionszelektív, vezetőképesség mérő berendezések
- Elektroódok
- Automata titrátorok

PS ANALYTICAL

- Atomfluoreszcenciás elven működő Hg, Se, As, Sb, Te, Bi meghatározó berendezések

HUNTERLAB

- Hordozható és laboratóriumi színmérő készülékek

KNAUER

- Analitikai, mikro és preparatív HPLC rendszerek
- Aminosav analizátor
- HPLC oszlopok és egyéb kiegészítők
- Ozmométerek

PRINCE

- Kapilláris elektroforézis rendszerek

LACHAT/LANGE

- FIA- és ionkromatográfiás rendszerek
 - Foszfor és nitrogéntartalom meghatározók
-

Kizárólagos képviselő: **UNICAM Magyarország Kft.**

1144 Budapest, Kőszeg u. 27.

Tel: (1) 221 5536 ♦ Fax: (1) 221 5543 ♦ E-mail: unicam@unicam.hu