

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

11/98 London – A gyakori ételmérgezések fokozott óvatosságot indokolnak a nyers húsokkal kapcsolatban

„Univerzális óvatosságot” követel a Brit Orvosok Szövetsége (BMA) minden nyers húsokkal végzett élelmiszeripari művelet tekintetében. A BMA szerint a fogyasztóknak és az élelmiszeripari üzemeknek minden húst úgy kell kezelniük, főzniük és feldolgozniuk, mintha az potenciálisan fertőzött lenne kórokozókkal és más, betegséget kiváltó mikroszervezetekkel. A fokozott élelmiszer-biztonság érdekében a BMA rendkívül fontosnak tartja a fogyasztók széleskörű tájékoztatását – lehetőleg a termékek címkéjén – az élelmiszermérgezések kockázatáról, valamint a biztonságos tárolásról és főzési időkről. Az orvosok követelését alátámasztja, hogy a brit kormány korántsem fordít elegendő figyelmet az élelmiszer-biztonságra; ennek tudható be, hogy 1997-ben nem kevesebb, mint egymillió ember szenvedett ételmérgezést az Egyesült Királyságban, s közülük 200-an meghaltak. Bár a brit Alsóház illetékes Bizottsága rémhírterjesztéssel vádolja a BMA-t, az kitart követelése mellett, miszerint a fogyasztók védelme érdekében feltétlenül szükség lenne a Mezőgazdasági Minisztérium érdekeitől független Élelmiszer Bizottság felállítására. Tekintettel a helyes táplálkozás betegség-megelőzésben játszott nagy szerepére, az élelmiszer-biztonság mellett a kormánynak a táplálkozási viszonyok javítására is nagyobb gondot kell fordítania. (World Food Regulation Review, 1998. február, 11. oldal)

12/98 OECD – Politikai reformokra van szükség a környezetre nehezedő nyomás csökkentéséhez

A növekvő peszticid-használat okozta környezeti veszélyekre hivatkozva az OECD jelentése kormányzati szintű reformokat sürget a politika és a jogalkotás területén a környezet védelme és a jelenlegi trendek megfordítása érdekében. Az utóbbi időben a fejlett országokban élénk vita bontakozott ki a peszticidek alkalmazásával kapcsolatban: a vegyipari és a mezőgazdasági lobby ugyanis ragaszkodik a növényvédő szerek használatához mondván, hogy azok a kórokozók és a kártevők elpusztításával magasabb szinten stabilizálják a hozamokat, csökkentve ezáltal a termelés költségeit és növelve a jövedelmet. Ezzel szemben állnak a környezetvédők és a bioélelmiszerek termelői, akik azzal érvelnek, hogy a toxikus hatású

peszticidek maradványai súlyosan károsítják az emberek egészségét, veszélyeztetik a Föld ózonrétegét és a biológiai sokféleség ellen hatnak. „A mezőgazdaság, a peszticidek és a környezet: válaszüton a politika” című OECD-tanulmány felhívja a figyelmet az önmérsékletre és a vegyszermentes alternatívák által kínált lehetőségek jobb kihasználására. Ehhez új szemléletű mezőgazdasági politikára, intézményi reformokra és alternatív technológiák kifejlesztésére van szükség. (World Food Regulation Review, 1998. február, 10-11. oldal)

13/98 USA – Pótlólagos költségvetési források az élelmiszerbiztonságra

Az 1999-es pénzügyi évben Clinton elnök 71 millió dollár pótlólagos forrás jóváhagyását fogja kérni a Kongresszustól az élelmiszerbiztonsági programok finanszírozására. Ezzel az összeggel együtt nem kevesebb, mint 817 millió dollár áll majd a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA), az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA), valamint a betegségek ellenőrzését és megelőzését szolgáló központok részére. A megnövelt költségvetési juttatások nem annyira a külföldön végzett ellenőrző tevékenység megerősítését, mint inkább a hazai élelmiszerbiztonsági programok szigorítását szolgálják. Így például az USDA több pénzt fordíthat a hús- és baromfiipari vizsgálatok elvégzésére, az FDA számára pedig lehetővé válik legalább 60 új szakember foglalkoztatása a zöldség és gyümölcs ellenőrzése területén. Az élelmiszeripar rendkívül pozitívan reagált a bejelentésre hangoztatva, hogy az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos döntéseket tudományos oldalról is megbízhatóan alá kell támasztani. (World Food Regulation Review, 1998. február, 13-14. oldal)

14/98 London – Szakértői panel fogja vizsgálni az étrendi kiegészítők vitamin- és ásványi anyag tartalmát

Az Egyesült Királyságban forgalmazott étrendi kiegészítők döntő többsége élelmiszernek minősül, s mint ilyen, az 1990. évi Élelmiszerbiztonsági Törvény általános rendelkezéseinek hatálya alá esik. Az étrendi kiegészítőkben felhasznált vitaminok és ásványi anyagok maximális szintje jelenleg nincs szigorúan szabályozva; az egyetlen kikötés az, hogy nem lehetnek veszélyesek az emberek egészségére. Ezen a helyzeten kíván változtatni Jeff Rooker miniszter, aki 1997. december 18-án bejelentette: olyan szakértői csoport felállítását tervezi, amely általános alapelveket állapítana meg az élelmiszertörvény alapján forgalmazott étrendi kiegészítők vitamin- és ásványi anyag tartalmának maximális szintjeire vonatkozóan. A rendelkezésre álló tudományos információk alapján az új szakértői csoport feladatai közé tartozna az is, hogy konkrét ajánlásokat

tegyen az említett felső határértékekre. (World Food Regulation Review, 1998. február, 12-13. oldal)

15/98 EU – Amerikai tejüzemek tanúsítása európai szabványok szerint

Az Állatorvosi Állandó Bizottság döntése alapján az Európai Unió több mint 250 amerikai tejüzemet tanúsított az európai egészségügyi szabványok szerint, lehetővé téve ezáltal a tejtermékek Egyesült Államokból történő behozatalának töretlen folytatását. Az EU-ba irányuló amerikai tejtermék-export éves szinten meghaladja a 30 millió dollárt. Az érintett tejüzemek európai jóváhagyása pozitív hatást gyakorol többek között a fagylalt, a tejpor, a joghurt és a sajt kivitelére. Az 1997. áprilisában megkötött EU-USA megállapodás értelmében az Egyesült Államok negyedévenként aktualizálja a jóváhagyott tejüzemek jegyzékét, melynek alapján az Európai Unió tanúsítja az újonnan előterjesztett üzemeket is. A tanúsítás alapjául szolgáló két legfontosabb európai norma előírja, hogy az 1 ml nyerstejben levő szomatikus sejtek és baktériumok száma nem haladhatja meg a 400 ezret, illetve a 100 ezret. (World Food Regulation Review, 1998. február, 6. oldal)

16/98 USA – Új törvény az FDA tevékenységének korszerűsítéséről

Clinton elnök 1997. november 21-én aláírásával törvényerőre emelte az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal Modernizálási Törvényt (FDAMA), melynek legtöbb rendelkezése 90 napon belül hatályba lépett. Az új törvény számos vonatkozásban módosítja az élelmiszerek, a gyógyszerek és az orvosi eszközök szabályozását az Egyesült Államokban. Az FDAMA középpontjában azonban kétség kívül az élelmiszerszabályozás áll, ami azért is nagy jelentőségű, mivel az utóbbi időben számos ellentmondás halmozódott fel ezen a területen. A két legfontosabb változás, hogy ezentúl az élelmiszergyártók újfajta egészségügyi és a tápértékre vonatkozó megállapításokat tehetnek termékeikkel kapcsolatban, illetve, hogy jelentős módosulás következik be egyes közvetett élelmiszer-adalékok forgalmazásának engedélyezési eljárásában. Mindezek a változtatások mérföldkövet jelentenek az FDA eddig hagyományosnak számító tevékenységi körét illetően. (World Food Regulation Review, 1998. február, 21-24. oldal)

17/98 USA – Valóban veszélyt jelent-e a higany a terhes anyák számára?

A Környezetvédelmi Hivatal (EPA) által nemrégiben publikált tanulmány szerint a higannyal szennyezett halak fogyasztása veszélyt jelenthet a szülőképes korú nők mintegy 3%-a számára. Az EPA által kidolgozott

referencia dózis szerint naponta mindössze 0,1 milligramm per testsúlykilogramm higany elfogyasztása nem jelent veszélyt, holott az Egészségügyi Világszervezet (WHO) vonatkozó irányelveiben ennek az értéknek az ötszöröse szerepel. Az EPA szerint azonban legérzékenyebb a higanyra a méhmagzat, ezáltal a gyerekeknél különféle motorikus vagy beszédbeli hiányosságok léphetnek fel. Az idézett EPA-tanulmány megállapításait sokan vitatják, mondván, hogy nincs konkrét, tudományosan alátámasztott összefüggés az anya halfogyasztása és a magzat higanymérgezése között. (World Food Regulation Review, 1998. február, 27-28. oldal)

18/98 EU – Kötelező lesz az egységárok feltüntetése az élelmiszereken

Az Európa Parlament 1997. december 16-án áldását adta arra az egyszerűsített irányelv-tervezetre, amely egységes követelményrendszert fogalmaz meg az egységárok élelmiszereken való feltüntetéséhez a fogyasztók tájékoztatása érdekében. Nem lesz azonban kötelező az egységár feltüntetése, ha az megegyezik az értékesítési árral, pl. literes palackok, 1 kg-os csomagok vagy egyéb szabványos mennyiségek esetében. A nemzeti valuta mellett az egységárat Euro-ban is jelölni kell. Az új irányelv várhatóan 2000 elején lép majd hatályba, mintegy 6 éves átmeneti időszakot biztosítva a kiskereskedelmi egységek számára szükséges technikai feltételek megteremtéséhez. (World Food Regulation Review, 1998. február, 7. oldal)

19/98 USA – Kötelező lesz a folsav hozzáadása a sütőipari termékekhez

1998. január 1-én hatályba léptek az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) új előírásai a tej és a tejtermékek zsírtartalmával, illetve a sütőipari készítmények folsav-tartalmával kapcsolatban. A tejtermékek például eddig mentességet élveztek az 1990. évi Tápértékjelölési és Oktatási Törvény (NLEA) definíciói alól, de most már ugyanazok a jelölési követelmények vonatkoznak rájuk is, mint más alacsony vagy csökkentett zsírtartalmú termékekre. Az FDA új előírásai megkövetelik továbbá a dúsított kenyérféleségek és más sütőipari termékek gyártóitól a folsav hozzáadását, mivel a vonatkozó tudományos vizsgálatok megállapításai szerint az szerepet játszik bizonyos születési rendellenességek megelőzésében. (World Food Regulation Review, 1998. február, 14-15. oldal)

20/98 Kereskedelmi dialógus Európa és Amerika között

Az ún. Transzatlanti Üzleti Párbeszéd (TABD) első konferenciáját Sevillában (Spanyolország) tartották meg 1995. novemberében az USA és az Európai

Unió hatóságainak kezdeményezésére a két világrész közötti kereskedelem fejlesztése céljából. A TABD tevékenysége fókuszcsoporthoz munkáján keresztül valósul meg, amelyek a megvitatott kérdésekben konszenzus elérésére törekednek. Az általuk kidolgozott ajánlások olyan akciók megtételére ösztönzik a kormányokat, amelyek elősegítik a transzatlanti üzleti kapcsolatok fejlődését. Így az elmúlt néhány évben egyezmények születtek a kölcsönös elismerési rendszerekről, az információtechnikáról, valamint a vámegyütműködésről. A második (Chicago, 1996), majd a harmadik konferencián (Róma, 1997. november) egyre inkább előtérbe kerültek a biotechnológiai kérdések, illetve az azokkal kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kritériumok. A fogyasztók magas szintű védelme csakis a szabályozás összehangolásán keresztül valósulhat meg. Az előző év folyamán az érintett ipari csoportok bevonásával sikerült kidolgozni a biotechnológia útján előállított élelmiszerek transzatlanti kereskedelmének alapelveit a következők szerint:

- a termelők közötti kapcsolatok meghatározása és a jogi szabályozás időkereteinek megállapítása;
- kompatibilis előírások és az adatok kölcsönös elismerése;
- az élelmiszerbiztonságra vonatkozó információk teljes átláthatósága;
- a biztonsággal kapcsolatos felmérések és értékelések egyenértékűsége és kölcsönös elfogadása.

A TABD a jövőben a transzatlanti együttműködés további kereskedelmi partnerekre történő kiterjesztésére törekszik. (World Food Regulation Review, 1998. március, 26-27. oldal)

21/98 Kína növekvő élelmiszer-kereslete erősen befolyásolhatja a világpiac alakulását

A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (OECD) jelentése rámutat, hogy az ország gazdaságának élénkítését célzó látványos és gyors piaci változások ellenére a kínai mezőgazdasági ágazat még nem érett a teljeskörű árliberalizációra. Az OECD szakértői azt a kérdést is vizsgálták, milyen mértékig lesz Kína az élelmiszertermelést tekintve önellátó az előttünk álló 1-2 évtized során. Az ország hatalmas és egyre növekvő lakossága ugyanis a világ össznépségének 22%-át teszi ki. Ezzel szemben Kína a Föld mezőgazdaságilag művelhető területének mindössze 7%-ával rendelkezik. Várható, hogy a népesség számbeli növekedése és a gazdasági reformoknak tulajdonítható magasabb jövedelmek miatt gyorsan emelkedik majd az élelmiszerek és az állati takarmányok (elsősorban gabonafélék) iránti kereslet, míg az urbanizáció következtében tovább csökken a mezőgazdasági terület. Mindennek komoly kihatása lehet a világpiacra is: Kína ma igen

jelentős mennyiségben importál húst és halászati termékeket, továbbá feldolgozott zöldség- és gyümölcsféléket. Ehhez emelkedő gabona-behozatal társul, ami évi 50 millió tonna körül fog stabilizálódni. További vizsgálódást igényel, hogy a fogyasztás szerkezetének változása milyen hatással lesz az elkövetkezendő évtizedek világméretű élelmiszer termelésére és forgalmazására. (World Food Regulation Review, 1998. március, 3-4. oldal)

22/98 Dánia – Az új termékdíj alapját a csomagolás súlya és környezetbarát jellege képezi majd

Az 1998. évi költségvetés vitája során a dán képviselők többsége egyetértett azzal a javaslattal, hogy a javak kiskereskedelmi csomagolására kivetett adók és illetékek legyenek súlyarányosak, ugyanakkor maradéktalanul vegyék figyelembe a felhasznált anyagok környezetbarát jellegét és az újrahasznosíthatóságot is. A javaslat jelenleg még megvitatás alatt áll, de a dán parlament várhatóan a tavaszi ülésszak során, legkésőbb 1998. június 5-ig elfogadja azt. A jelenlegi, kizárólag a volumen szerint megállapított termékdíjakkal szemben figyelemreméltó újítás lenne, hogy ezentúl a súlyt és a környezetbarát jelleget együttesen értékelnék. Ez a rendelkezés évente mintegy 460 ezer tonna kiskereskedelmi csomagolóanyagot érintene (ma ez a mennyiség alig 100 ezer tonnát tesz ki), ugyanakkor mentességet élveznének a tejtermékek és a gyógyszerek csomagolásai, valamint a javak szállításával összefüggő csomagolás. Továbbra is érvényben maradnának a mai visszagyűjtési és újrafelhasználási rendszerek. A fő hangsúly a környezetbarát anyagok minél szélesebb körű elterjesztésén van, s ezt a célt szolgálja a jelenleg még kialakítás alatt álló környezeti életciklus indexek jegyzéke is. (World Food Regulation Review, 1998. március, 4-5. oldal)

23/98 USA – Szorosabb együttműködés az EU-val élelmiszerbiztonsági kérdésekben

Súlyos vitákat provokáltak az Egyesült Államok és az Európai Unió kapcsolatait illetően azok az amerikai részről hangoztatott kijelentések miszerint az EU élelmiszerbiztonsági előírásai nem annyira a tudományos tényeken, mint inkább aktuálpolitikai megfontolásokon alapulnak. Ennek kapcsán Donald Kursch, az USA helyettes európai nagykövete 1998. január 26-án annak a véleményének adott hangot, miszerint a kétoldalú kereskedelem előmozdítása érdekében szorosabb együttműködésre van szükség az élelmiszerbiztonsággal összefüggő kérdések megoldása terén. A biztonsági előírások megszigorítása azonban dollármilliárdok kiesését jelentheti a kereskedelemben; így például az állategészségügyi szabványok kölcsönös elismerése könnyen ahhoz vezethet, hogy az EU korlátozni fogja az amerikai húsimportot mindaddig, amíg Washington nem szigorítja meg a

vágóhidakkal szemben támasztott higiéniai követelményeket. Donald Kursch azonban garanciákat kapott Brüsszeltől arra, hogy az EU a mindkét fél számára egyaránt elfogadható kompromisszumokat helyezi előtérbe. (World Food Regulation Review, 1998. március, 15-16. oldal)

24/98 London – Fehér Könyv egy független hivatal létrehozásáról

A fogyasztói bizalom helyreállítására a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) Fehér Könyvet adott ki, amely javasolja egy független Élelmiszer Hivatal létrehozását legkésőbb 1 éven belül. Bár a finanszírozással kapcsolatban felmerültek bizonyos aggályok, az élelmiszeripar képviselői támogatásukról biztosították a javaslatot. A Fehér Könyv a következők szerint határozza meg az Élelmiszer Hivatal alapvető célját: a közegészségügy védelme az élelmiszerek vonatkozásában. Ennek érdekében a Hivatal minden elfogultságtól mentesen, a legújabb tudományos eredmények fényében értékeli az élelmiszerszabványokat a biztonság szempontjából, majd ennek alapján – az adott kockázati tényezőkkel arányban álló – döntéseket hoz és intézkedéseket kezdeményez. A speciális szektor érdekeltségeitől mindenkor függetlenül cselekszik. A Hivatal döntéshozatali mechanizmusa teljesen nyílt, átlátható és konzultatív jellegű lesz; tevékenységét hatékonyan és költségtakarékosan végzi. A jól megalapozott fogyasztói döntések elősegítésére folyamatosan tájékoztatja a közvéleményt. (World Food Regulation Review, 1998. március, 18-19. oldal)

25/98 USA – Szigorodnak a húsüzemek élelmiszerbiztonsági követelményei

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) 1998. január 12-én javaslatot tett néhány korábbi előírás konszolidálására, amelyek a húsfeldolgozó üzemek felügyeletét szabályozzák. Az USDA-tanúsítvány felfüggesztése vagy visszavonása ugyanis gyakorlatilag egyenértékű intézkedésnek minősül az adott üzem bezárásával mindaddig, amíg a kockázati tényezőket el nem hárítják. A konszolidálással egyidejűleg a FSIS javaslatot tett a feltételek szigorítására és a minisztérium hatáskörének kibővítésére is: így például – tekintettel az utóbbi idők veszedelmes ételmérgezéseire – a tanúsítvány a jövőben már akkor is visszavonható lesz, ha a húsüzemek nem végzik el a szükséges vizsgálatokat az E. coli baktériumok kimutatására. (World Food Regulation Review, 1998. március, 13. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a **KÉKI-ÉLMINFO**-nál megrendelhetők.

A Budapesti Műszaki Egyetem
Vegyészmérnöki Kara 1998.
októberétől ismét elindítja az



ÉLELMISZERMINŐSÍTŐ SZAKMÉRNÖKI KÉPZÉSÉT.

A kétéves oktatási programot azoknak a korábban végzett élelmiszeripari szakembereknek ajánljuk, akik az eddig megszerzett ismeretek bővítésével kívánnak megfelelni a folyamatosan változó szakmai követelményeknek az **élelmiszervizsgálati, valamint a élelmiszertermeléshez és forgalmazáshoz** kapcsolódó **minőségügyi, élelmiszerbiztonsági és jogi** területeken. Az oktatás elemei a következők:

- Korszerű élelmiszervizsgálati módszerek (a mintaelőkészítéstől a műszeres analitikáig)
- Mikrobiológiai vizsgálati módszerek
- Minőségbiztosítás, élelmiszerbiztonság
- Gyorsvizsgálati módszerek az élelmiszeripari minőségbiztosításban
- Az élelmiszertermelés jogi szabályozása, szabványosítás, EU harmonizáció
- Érzékszervi vizsgálati módszerek
- A matematikai statisztika alkalmazása az élelmiszerminősítésben
- Az élelmiszerelőállítás aktuális problémái (genetikusan módosított élelmiszerek, funkcionális élelmiszerek, stb.)

Az oktatási program felépítése moduláris jellegű, így az alaptárgyak elvégzése mellett lehetőség nyílik a konkrét érdeklődési területnek megfelelő tárgyak anyagának súlyozására, illetve kiegészítő ismereteket adó tananyagok elsajátítására. A szakmérnöki tanfolyam heti 12 órás elfoglaltságot jelent a résztvevőkkel egyeztetett időbeosztásban. A képzés szakmérnöki értekezés elkészítésével és államvizsga letételével zárul.

Jelentkezési határidő: 1998. szeptember 10. A tanfolyam díja: 79 000 Ft/félév.

Érdeklődni és jelentkezni a következő címen lehet:

Dr. Tömösközi Sándor docens,
BME Biokémiai és Élelmiszertechológiai Tanszék,
1111 Budapest, Műegyetem rkp. 3.,
Tel.: (06-1) 463 1419, fax: (06-1) 463 3855

Helyreigazítás: Az *Élelmiszervizsgálati Közlemények* szakfolyóirat 1998/1. füzetének 16. oldalán megjelent táblázat a következők szerint módosul:

Szakágazat / Vállalat neve	Telephelye	ISO-szám*	HACCP
ZALATEJ Rt. Sajtüzeme	Keszthely	9002	
ZALATEJ Rt.	Zalaegerszeg	9002	

1998.07.01. után a ZALATEJ Rt. név PANNONTEJ Rt. névre változott.