

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

92/99 Kanada: Szakértői bizottság alakul a biotechnológia tanulmányozására

A genetikailag módosított élelmiszerek biztonságának szavatolására és a technológiák fejlődésének nyomon követésére a kanadai törvényhozók egy független szakértői munkacsoport létrehozása mellett döntöttek, amely a Környezetvédelmi és az Egészségügyi Minisztérium, valamint a Kanadai Élelmiszerellenőrző Hatóság szaktanácsadó testületeként fog működni. Az emberek és az állatok egészségének megóvása mellett a bizottság feladatai közé tartozik az egészséges környezet biztosítása is. A három alapító szerv arra számít, hogy a szakértői panel ajánlásai megfelelő eligazítást adnak majd a biotechnológia egyre szövevényesebbé váló kérdései között, biztosítva ezáltal a környezet és a fogyasztók védelmét. Az új bizottság tagjait elsősorban tudományos szempontok alapján választják ki, de helyet kaphatnak benne a már meglevő kanadai szaktanácsadó testületek munkatársai is. A panel megalakulása 2000. januárjára várható, majd ezt követően 6 hónapon belül tényfeltáró jelentést kell készíteniük az egészségügyi, a környezetvédelmi és a mezőgazdasági miniszter részére. (World Food Regulation Review, 2000. február, 3. oldal)

93/99 Japán: Kötelező lesz a genetikailag manipulált élelmiszerek jelölése

Tekintettel a fogyasztók részéről érkező, egyre fokozódó nyomásra, az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium szabályai – az Élelmiszerbiztonsági és Közegészségügyi Törvény alapján – várhatóan 2002. áprilisától meg fogják követelni minden, genetikailag módosított összetevőket tartalmazó élelmiszer speciális jelölését. Ezek a rendelkezések várhatóan nagyobb területet ölelnek majd fel és részletesebbek lesznek, mint a Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztérium által már kiadott és 2001. áprilisában hatályba lépő előírások. Azok ugyanis nem fognak kiterjedni olyan, Japánban rendkívül népszerű élelmiszerekre, mint például a szója vagy a szójaolaj. Továbbra is kérdéses azonban, mennyi GMO tartalomnál húznák meg azt a határt, amely fölött kötelező lenne a külön jelölés. Az Egészségügyi Minisztérium már 2000. januárjában megkezdi az új szabályozás részleteinek kimunkálását. (World Food Regulation Review, 2000. február, 7. oldal)

94/99 Franciaország: Figyelmeztetés a Listeria veszélyre

A francia kormány 2000. január 7-én egész Európát figyelmeztette a fokozódó élelmiszerbiztonsági veszélyekre, miután bizonyítást nyert, hogy a Coudray agro-ipari nagyvállalat által a szomszédos országokba szállított húskonzervek és más, hőkezelésen át nem esett hústermékek *Listeria monocytogenes* baktériummal voltak fertőzöttek. Hivatalos források legalább két halálesetről tudnak, miszerint egy koraszülött bébi és egy 75 éves asszony halt meg a *Listeria* által okozott komplikációk következtében. Egy harmadik személy kómában fekszik. A kormány elrendelte a Coudray által gyártott valamennyi élelmiszer visszahívását. Nem ez az első eset: 1992-ben már 63 ember életét követelte egy *Listeria* járvány, amelyet a Coudray által előállított zselés sertésnyelv váltott ki. (World Food Regulation Review, 2000. február, 6. oldal)

95/99 EU: További 10 évig a nem metrikus mértékegységek is feltüntethetők az élelmiszerek címkéjén

Az Egyesült Államok erős nyomását is figyelembe véve az Európai Parlament 1999. december 15-én úgy döntött, hogy további 10 évig hatályban marad az Európai Unióban az ún. duális jelölési rendszer, melynek értelmében az árucikkek címkéjén nem metrikus mértékegységek is feltüntethetők. Ellenszavazat vagy módosítási javaslat nem érkezett. Egy brit szakértő szavaival élve „az Egyesült Államok kedvéért a kereskedelemnek továbbra is együtt kell élnie a nem metrikus mértékegységekkel”. (World Food Regulation Review, 2000. február, 5. oldal)

96/99 EU: A környezetvédelmi miniszterek hangsúlyozzák a biodiverzitás fontosságát

Az Európai Unió környezetvédelmi miniszterei 1999. december 13-án arra szólították fel a tagállamokat, hogy törekedjenek a biológiai biztonságról szóló jegyzőkönyv mielőbbi véglegesítésére, siettetve ezáltal a kötelező jogi érvénnyel bíró szerződés aláírását. Az említett jegyzőkönyvvel kapcsolatos első ülésre még 1999. januárjában került sor Montreálban az ENSZ biodiverzitásról szóló konvenciója értelmében. A tárgyalások során az Európai Unió ragaszkodik a genetikailag módosított tömegtermékek és állati takarmányok külön jelöléséhez, míg az Egyesült Államok és az ún. Miami Csoport egyes agrárexportőr országai (Argentína, Kanada) ellenzik ezt a javaslatot. Az EU rendkívül fontosnak tartja az elővigyázatossági alapelv figyelembe vételét is. (World Food Regulation Review, 2000. február, 4. oldal)

97/99 Kazahsztán: Kétnyelvű felirattal kell ellátni a feldolgozott élelmiszereket

A Kazah Szabványosítási, Mérésügyi és Tanúsítási Bizottság bejelentése szerint 2000. február 1-től kétnyelvű (kazah és orosz) feliratot kell alkalmazni minden, tanúsításra kötelezett, feldolgozott élelmiszeren. A jelölésnek mindkét nyelven tartalmaznia kell: a termék megnevezését, a gyártót, a csomagoló és az importőr nevét és címét, a származási országot, a bruttó és nettó súlyt, az összetevők jegyzékét, az energiatartalmat, az esetleges veszélyeket, a felhasználási javaslatot, az ajánlott tárolási feltételeket, a gyártás időpontját, az eltarthatósági időt, valamint a tanúsítással kapcsolatos információt. A kazah nyelvű feliratot fönt vagy baloldalt, az orosz nyelvűt pedig lent vagy jobboldalt kell elhelyezni. A külföldről behozott termékek címkéjét – az importőr költségén – teljes egészében le kell fordítani kazah és orosz nyelvre. A türelmi idő 2000. április 1-ig tart: ezután már egyetlen termék sem hozható forgalomba idegen nyelvű feliratozással. (World Food Regulation Review, 2000. február, 7. oldal)

98/99 USA: Ezentúl engedélyezett a nyers húskészítmények besugárzása

Egy több éve tartó törvénykezési folyamatra téve pontot, a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) élelmiszerbiztonsági intézkedésként engedélyezi a nyers húskészítmények besugárzását. Dan Glickman mezőgazdasági miniszter ugyanakkor arra figyelmeztetett, hogy a besugárzásos technológia sem jelent csodafegyvert az élelmiszer-patogének ellen folytatott harcban. A rendelet a Federal Register-ben 1999. december 23-án történt publikálást követően 60 nap múlva lép hatályba. A besugárzott élelmiszerek külső csomagolásán – a fogyasztók tájékoztatására – fel kell tüntetni a „besugárzással kezelt” feliratot, valamint az ionizáló sugarak nemzetközi szimbólumát. A háztartásokban a besugárzott élelmiszereket ugyanúgy célszerű kezelni, mint a többit, tekintettel arra, hogy például a romlást okozó baktériumok nem pusztulnak el a besugárzás hatására. Ugyanakkor ez a technológia a ma ismert egyetlen módszer az *Escherichia coli* 0157:H7 által okozott szennyezés teljes kiküszöbölésére, illetve a *Listeria*, a *Salmonella* és a *Campylobacter* szint erőteljes csökkentésére. Az élelmiszerek kezelésére szolgáló sugárforrások adalékanyagoknak minősülnek, melyek biztonságának garantálása az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) feladatkörébe tartozik. Mivel a mikroorganizmusokat csak nagy energia-tartalmú sugárzás képes elpusztítani, a következő dózisok engedélyezettek: hűtőszekrényben tárolt húsról 4,5 kGy, fagyasztott húsról 7 kGy és baromfira 3 kGy. 1 kiloGray azt az energia mennyiséget jelöli, amely a besugárzás folyamán képes 90%-al csökkenteni az élelmiszerben levő mikroba-populációt. (World Food Regulation Review, 2000. február, 10. oldal)

99/99 USA: Könnyítések az étrendi kiegészítők jelölésével kapcsolatban

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 2000. január 6-án a Food Register-ben publikálta azt a rendeletet, amely enyhíti a gyártók által az étrendi kiegészítők címkéjén feltüntethető, az egyes fizikai tünetek (szimptomák) enyhítésével kapcsolatos kijelentésekre vonatkozó megkötéseket. Az új rendelet olyan kritériumokat tartalmaz, amelyek segítségével egyszerűen megállapítható, hogy az étrendi kiegészítőkön feltüntetett állítások valamely betegség diagnosztizálására, kezelésére, gyógyítására, enyhítésére vagy megelőzésére utalnak. E kategorizálás világosan azonosítja és csoportba foglalja azon állításokat, amelyeket – szemben az egészségügyi jellegű és a gyógyhatásra vonatkozó utalásokkal – nem kell előzetes jóváhagyásra benyújtani az FDA-hoz. Annak ellenére, hogy az új szabályozás csak az étrendi kiegészítők jelölésére, nem pedig azok összetételére vonatkozik, jelentős mérföldkő a fogyasztók biztonságának és egészségének védelme terén. (World Food Regulation Review, 2000. február, 9–10. oldal)

100/99 Az USA-ba húst exportáló országok többsége eleget tesz a rendkívül szigorú élelmiszerbiztonsági előírásoknak

Átfogó és szigorú felmérést készítve a külföldi kereskedelmi partnerek élelmiszerbiztonsági rendszereinek megfelelőségéről, az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) úgy találta, hogy a 37 beszállító ország biztonsági előírásai nagyjából ekvivalensek a vonatkozó amerikai rendelkezésekkel. Az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) által végzett széleskörű vizsgálatot az a tény szükségessé, hogy egy 1996. évi rendelkezés értelmében most válik kötelezővé a HACCP rendszer bevezetése az Egyesült Államok területén. Mindössze 4 ország (a Dominikai Köztársaság, Guatemala, Honduras és Szlovénia) döntött úgy, hogy önkéntes alapon leállítja az USA-ba irányuló hús- és baromfi exportját mindaddig, amíg nem sikerül olyan hazai élelmiszerbiztonsági rendszereket kifejleszteniük, amelyek megfelelnek a szigorú amerikai követelményeknek. Paraguay-t viszont az USDA törölte a beszállító országok listájáról, mivel az élelmiszeripari létesítményekben egészségtelen körülmények uralkodnak és elmulasztották az E. coli-ra vonatkozó előírások betartását is. Magyarországgal kapcsolatban a jelentés nem tartalmaz különösebb észrevételeket, mivel az auditorok úgy ítélték meg, hogy a hazánkban alkalmazott HACCP rendszer mindenben megfelel az amerikai követelményeknek. (World Food Regulation Review, 2000. február, 17-18. oldal)

101/99 Codex Alimentarius: Az Élelmiszerhigiéniai Kódex Bizottság gyakorlati eljárást dolgozott ki palackozott vízre és az élelmiszerek szállítására

Legutóbbi, Washingtonban tartott ülésén az Élelmiszerhigiéniai Kódex Bizottság higiéniai gyakorlati eljárást ("kódexet") terjesztett elő a palackozott vízre, valamint az ömlesztett és a félig csomagolt élelmiszerek szállítására vonatkozóan. A javaslatot a Kódex Főbizottságnak kell jóváhagynia. Előkészületben vannak más tervezetek is a tej, valamint a friss zöldségek és gyümölcsök gyakorlati kódexeire, azok azonban még további szakértői munkálatokat igényelnek. Egy Németországból érkezett vitairat alapján az Élelmiszerhigiéniai Kódex Bizottság tagjai – szintén az 1999. végén Washingtonban tartott tanácskozáson – megállapodásra jutottak egy irányelv kidolgozásáról az élelmiszerekben található *Listeria monocytogenes* kontrolljáról. A vita során a holland delegátus többször hangsúlyozta, hogy a kockázatbecslést elsősorban a konyhakész, az eltarthatósági idő meghosszabbítása végett hűtve tárolt élelmiszerekre kell koncentrálni. Ugyancsak az Élelmiszerhigiéniai Kódex Bizottság előtt fekszik véleményezésre egy másik munkadokumentum a mikrobiológiai kockázatkezelés alapelveiről. (World Food Regulation Review, 2000. február, 20-22. oldal)

102/99 Törvényjavaslat a Cseh Köztársaságban a genetikailag módosított szervezetekről

Előkészületben van az ország első törvénye a genetikailag módosított szervezetekről (GMOs); miután a Parlament alsóháza 2000. január 25-én megadta az előzetes jóváhagyást, a törvényjavaslat tovább megy a felsőházba, ahol legkorábban március második hetében kerülhet sor szavazásra. A hatályba lépés várható időpontja: 2001. január 1. A törvényjavaslat megkövetelné, hogy a genetikailag módosított szervezetekkel foglalkozó vállalatok és alkalmazottak tanúsítványt szerezzenek ehhez a tevékenységükhöz. Ezt a tanúsítványt a Környezetvédelmi Minisztérium adná ki, egyidejűleg gondozva a tanúsított cégek és szakértők jegyzékét is. Ezen túlmenően az érintett személyeknek és vállalatoknak kockázatbecslést és riadótervet is kell készíteniük az előre nem látható vészhelyzetekre. Az új törvényjavaslat mintájául a genetikailag módosított szervezetek környezetbe történő szándékos kihelyezéséről szóló 90/220/EEC számú direktíva szolgált. A tervezet különös figyelmet fordít a környezeti kockázattal kapcsolatos nemzetközi információcserére. (World Food Regulation Review, 2000. március, 4. oldal)

103/99 Franciaország: A márkanév nem tartalmazhat a minőségre utaló szavakat

Két francia tejipari vállalat már hosszabb ideje pereskedett annak érdekében, hogy a termékek csomagolásán használhassa a „lány vaj” kifejezést. Az illetékes bíróság még 1992-ben úgy döntött, hogy védjegy oltalomban részesíthető a fenti kifejezés, amely az Elvir vállalat által gyártott, könnyen kenhető vajra vonatkozik. Mivel azonban a „lány vaj” fogalmat egy másik tejtermék-gyártó, a Besnier is belefoglalta egyik saját készítménye márkanévébe, az Elvir bírósághoz fordult a védjegy megsértése miatt. A Besnier szakértői ezzel nem értettek egyet, mondván, hogy a „lány vaj” kifejezés mindkét termék egyik alapvető sajátosságára utal, ezáltal nem részesíthető védjegy oltalomban. Az elsőfokú bíróság elfogadta az Elvir keresetét, ám a fellebbviteli bíróság 2000. február 9-én úgy döntött, hogy a márkanév nem tartalmazhat a minőségre utaló szavakat – márpedig a „lány vaj” kifejezés egyértelműen a termék jellegét definiálja, így nem illeti meg a védjegy oltalom. (World Food Regulation Review, 2000. március, 7. oldal)

104/99 EU: A Bizottság nyilvánosságra hozta az „elővigyázatossági alapelv” javasolt definícióját

Sok félreértésre adott már eddig okot az EU ún. elővigyázatossági alapelvének (precautionary principle) alkalmazása. Most végre az Európai Bizottság előterjesztette az ellentmondásos fogalom definíció-tervezetét, miszerint „az élelmiszerek és más termékek egészségügyi és környezeti kockázatának értékelésekor az elővigyázatossági alapelvet az adott kockázattal arányosan és minden elfogultságtól mentesen kell alkalmazni”. Az élelmiszerek biztonságáról szóló Fehér Könyv úgy foglal állást, hogy az elővigyázatosság alapján hozott szabályozó intézkedéseket – bár azok az új tudományos eredmények ismeretében folyamatosan felülvizsgálandók – mindaddig fenn kell tartani, amíg nem állnak rendelkezésre perdöntő erejű és pontos tudományos bizonyítékok, illetve amíg a társadalom szempontjából a kockázat túl magas. A Bizottság úgy véli, hogy ez a definíció jól kiegyensúlyozott megközelítést tartalmaz, ami az EU számára igen hasznos lehet az „álcázott protekcionizmus” vádjával előálló kereskedelmi viták rendezésében. Az alapelv a kockázatkezelés politikai eszköze lehet az egészségügyi, az élelmiszerbiztonsági és a környezetvédelmi problémák terén. Ide tartozhat a növekedési hormonnal kezelt amerikai marhahústra kivetett behozatali tilalom, a genetikailag módosított szervezetek engedélyezésének moratóriuma, továbbá az antibiotikumok alkalmazásának tilalma az állattenyésztésben. (World Food Regulation Review, 2000. március, 4–5. oldal)

105/99 EU: Zöld utat kapott a jogszabályok egységes szövegbe foglalása

Az Európai Parlament 2000. január 18-án egyhangúlag elfogadta azt a javaslatot, hogy az élelmiszerszabályozás jobb áttekintése érdekében a fennálló többszörös, egymást átfedő szabályozást egységes szövegben kell kodifikálni. Az új tervezet 30 oldalt tesz ki, amely egészen 1979-ig megy vissza az időben, amikor megszületett az eredeti 79/112/EEC számú direktíva a tagállamoknak az élelmiszerek jelölésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó nemzeti előírásai harmonizálásáról. A javaslat szerint hatályát veszítené az említett alapidirektíva, illetve az azt módosító további 7 irányelv. A tervezet szövege teljes egészében megőrzi a korábbi direktívák tartalmát, minimális formai változtatások mellett. Ha az Európai Parlament után a tagállamokat reprezentáló Miniszteri Tanács is jóváhagyja a tervezetet, akkor az minden további nélkül jogerőre emelkedik. (World Food Regulation Review, 2000. március, 6. oldal)

106/99 EU: Jelentés az étrendi kiegészítők eltérő nemzeti szabályozásáról

Egy szakértői jelentés szerint az étrendi kiegészítők és más készítmények (pl. dúsított és funkcionális élelmiszerek) nemzeti szabályozása, illetve a kialakult piaci gyakorlatok nagymértékben eltérőek Európán belül is. A szakértők 20 európai országot megvizsgálva arra a megállapításra jutottak, hogy lényeges különbségek mutathatók ki az összetevők és azok engedélyezett mennyisége, az egészségügyi jellegű deklarációk, a bejelentési és a regisztrációs eljárások, valamint a kereskedelmi tevékenységek nemzeti szabályozása között. A szerzők megállapítják: „Az európai törvénykezés és a nemzeti szabályozás sajátos kombinációja szinte áttekinthetetlen labirintust képez; gyakran előfordul, hogy a gyártók kénytelenek szembenézni termékeik receptjeinek megváltoztatásával, illetve a reklám-állítások és az egészségügyi kijelentések átszövegezésével.” Az EU tagállamok közötti kereskedelem megkönnyítése érdekében a Bizottság harmonizált előírások kialakítására törekszik, így az élelmiszerbiztonságról szóló Fehér Könyv is hivatkozik két új direktíva-tervezetre. (World Food Regulation Review, 2000. március, 6-7. oldal)

107/99 Thaiföld: A forgalmazott tejtermékek fele nem felel meg a biztonsági és a minőségi szabványoknak

Az Egészségügyi Minisztérium Orvostudományi Osztálya szerint a forgalomban levő tejtermékek több mint 50%-a nem üti meg a biztonsági és a minőségi szabványok által előírt szintet. A nem megfelelő minőség sokszor az alacsony tejszír- és a magas glükóz tartalomra vezethető vissza.

A minták ugyancsak sok antibiotikumot, aflatoxint és baktériumot (pl. *E. coli*) tartalmaznak. A farmerek figyelmét fokozottan fel kell hívni arra, hogy az antibiotikumok túl magas szintje különféle egészségügyi problémákat (allergia, gyógyszerekkel szembeni rezisztencia) okozhat. Ennek megfelelően az osztály munkatársai olyan tesztelési módszer kidolgozásán fáradoznak, amely mindössze 3 óra alatt képes meghatározni a tejben jelenlevő antibiotikumok és a baktériumos szennyezettség szintjét. A közeljövőben újabb ellenőrzések során kívánnak meggyőződni arról, hogy javult-e és ha igen, mennyit a tejtermékek minősége. (World Food Regulation Review, 2000. március, 12. oldal)

108/99 USA: A genetikailag módosított kukorica „peszticidet” termel a rovarkártévők ellen

A genetikailag módosított kukorica képes előállítani a *Bacillus thuringiensis* toxinját, amely – több ismert rovarkártévő ellen is védelmet nyújtva – lehetővé teszi, hogy a farmerek kevesebb peszticiddel és más vegyi anyaggal terheljék környezetüket. Az ilyen módosított, ún. Bt kukorica azonban egyéb rovarfajokra, például egyes lepkékre is veszélyes fenyegetést jelenthet. Mivel a Bt kukorica regisztrációs ideje 2001-ben lejár, a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) és a genetikusok egyaránt arra készülnek, hogy különféle intézkedéseket foganatosítsanak a környezet és a fogyasztók fokozott megóvása érdekében. Az a probléma is felmerült, miszerint éppen a legveszedelmesebb kukorica kártevők körében fejlődhet ki rezisztencia a növény által termelt peszticiddel szemben. A tervezett óvintézkedések között megemlítendő, hogy a genetikailag módosított kukorica regisztrálását kérő intézmények rendszeres ellenőrzéseket végeznének a vetésterületeken, amellettt oktatást is biztosítanának a farmerek részére. Amellettt előírnák azt is, hogy a Bt kukorica mellett legalább a vetésterület hány százalékán kell hagyományos (nem génmanipulált) kukorica fajtákat termesztetni. (World Food Regulation Review, 2000. március, 12–13. oldal)

109/99 USA: Az üzletemberek félnek a dioxinok hatásának nyilvánosságra hozásától

Egy számos éttermet magában foglaló üzleti konzorcium 2000. január 17-én azzal a megkereséssel fordult egy területi szövetségi bírósághoz, hogy az Országos Toxikológiai Program (NTP) ne sorolhassa át a dioxinokat az „ismert” humán rákkeltő anyagok közé. Az üzletemberek ugyanis attól tartanak, hogy hasonló tömeghisztéria bontakozhat ki az Egyesült Államokban, mint 1999. nyarán Belgiumban a dioxinnal fertőzött marhahús kapcsán. Szerintük nem indokolt a dioxinok rákkeltő anyagként történő

egyértelmű besorolása, ami rendkívül nagy gazdasági károkat okozhatna. Egyes kutatóintézetek közlései nyomán az emberek amúgy is meg vannak győződve róla, hogy a dioxinoknak való kitettségük legalább 90%-ban a hús-, tejtermék- és halfogyasztásra vezethető vissza. Az NTP egyébként a Közegészségügyi és Humán Szolgálatok Minisztériumának egy részlege, amely az 1978. évi Közegészségügyi Törvény alapján minden második évben jelentést készít a rákkeltő anyagokról. Ennek során értékeli az élelmiszereket és azok szennyeződéseit, az egyes környezeti hatásokat és a gyógyszereket is. A dioxinok legutóbb az „okszerűen előre jelezhető” rákkeltő hatás kategóriájába nyertek besorolást. (World Food Regulation Review, 2000. március, 13–14. oldal)

110/99 WHO: Előtérbe kerül az élelmiszerbiztonság

Az Egészségügyi Világszervezet adatai szerint a fejlett világban élők évente mintegy 30%-a szenved valamilyen élelmiszerek által okozott betegségben; a fejlődő országokban ez az arány még sokkal nagyobb lehet, hiszen százmilliókra tehető a legjellemzőbb tünet, a hasmenés előfordulása. A legtöbb ilyen megbetegedés mindössze néhány mikroorganizmusra (Salmonella, Campylobacter, Listeria és E.coli) vezethető vissza. A 2000. január 28-án előterjesztett javaslat szerint a WHO globális stratégiát készít elő az élelmiszerek által okozott betegségek megfigyelésére és felügyeletére, valamint a tagállamok közötti információcsere erősítésére. Az új program keretében a WHO felállít egy kockázat értékelő testületet, amely az élelmiszerekben előforduló legfontosabb mikroorganizmusokat fogja majd tanulmányozni, hogy világszerte elősegítse a betegségek előfordulási gyakoriságának csökkentését. Ezen kívül a WHO ahhoz is hozzá kívánja segíteni a tagállamokat, hogy megfelelő tudományos bázist hozhassanak létre a genetikailag módosított élelmiszerekkel kapcsolatos döntések meghozatalához; olyan egységesített eljárás kialakításán dolgoznak, amely alapján a kormányok felmérhetik a genetikai manipulációk kockázatát. (World Food Regulation Review, 2000. március, 15-16. oldal)

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