

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

71/02 Higiéniai szabályok a háztartásban

Az országhatárokon átnyúló SafeFood Élelmiszerbiztonsági Testülettel közösen az Egyesült Királyság Élelmiszer Szabványosítási Hivatala (FSA) 2002. júniusában Észak-Írországra is kiterjesztette népszerű, tréfás grafikákkal illusztrált higiéniai kampányát, melynek üzenete nagyon is komoly: „Ha el akarod kerülni a fájdalmakat és a betegséget, védj jól agyadba ezt a leckét!” A kampány szervezői elsősorban arra akarták felhívni a háziasszonyok figyelmét, hogyan kerülhetik el a mikrobák szaporodását és a keresztszennyeződést az olyan konyhai műveletek során, mint a főzés, a takarítás, a fagyasztás, illetve az élelmiszerek helyes elkülönítése. „Az ételt addig kell főzni, illetve felmelegíteni, amíg tűzforró nem lesz; nagy figyelmet kell fordítani a kezek és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületek tisztaságára; a gyorsan romló élelmiszerek hűtve tárolandók; a nyers és a főtt élelmiszereket egymástól elkülönítve kell tárolni és kezelni.” A kampányt mindenütt üdvözlik, emlékeztetve arra, hogy mit sem érnek a szigorú termelési és kereskedelmi szabványok, ha a fogyasztó a legegyszerűbb higiéniai követelményeket is figyelmen kívül hagyja. (World Food Regulation Review, 2002. augusztus, 26. oldal)

72/02 EU: A Bizottság új javaslatai a GM szabályozás szigorítására

Miután két évvel ezelőtt nagy vihart kavart, hogy egy kanadai repcemag-szállítmányban kimutatták a genetikai módosítás tényét, szükségessé vált az európai szabályozás egyértelműbbé tétele és szigorítása. A Bizottság 2002. augusztus 1-én új javaslatokat adott ki, amelyek – többek között – az alábbi rendelkezéseket tartalmazzák:

- Felső határérték megállapítása a hagyományosnak deklarált magvakban véletlenszerűen található, egyébként engedélyezett GMO-kra.
- E küszöbérték felett is lehetséges a magvak forgalmazása, de a felső határ túllépését a címkén jelölni kell.
- A termelési lánc teljes hosszában előírja a „jó gyakorlat” alkalmazását, ami minimálisra csökkenti a keveredés és a gének ellenőrizetlen mozgásának veszélyét.
- Szigorú mintavételi és vizsgálati szabályokat ír elő a nemzeti hatóságok számára a GM jelenlét kimutatására a hagyományos magvakban.

- A szándékosan módosított fajtákon fel kell tüntetni a „genetikailag módosított fajta” szöveget, továbbá a géntranszformáció módjára utaló tájékoztatást.

Az új javaslatokat 2002. szeptember 12-ig lehet véleményezni. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 20. oldal)

73/02 Egyesült Királyság: Milyen a fogyasztók hozzáállása a biotechnológiához?

A Campden & Chorleywood által közzétett „A genetikai módosításokkal kapcsolatos fogyasztói tudatosság és hozzáállás” című jelentés jól tükrözi az emberek véleményét a biotechnológia alkalmazásáról az élelmiszerek előállításában. A felmérés során – amelybe egyaránt bevonták a vidéki lakosokat és a városlakókat – arra kerestek választ, hogyan viszonyulnak a fogyasztók a géntechnológia társadalmi, etikai, morális, biztonsági és környezeti szempontjaihoz, illetve hogy mennyire vannak tisztában ezekkel. A kutatás tárgyát képezte az is, hogy elsősorban milyen információs forrásokból szerzik értesüléseiket a fogyasztók, ami jelentős érv lehet a sajtóban folyó kampányok mellett, illetve azok ellen. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 18. oldal)

74/02 EU: Illegális hormonkészítménnyel szennyezett élelmiszerek 11 tagországban

Az Európai Bizottság 2002. augusztus 2-án bejelentette, hogy 11 tagállamban valószínű az illegális medroxiprogesteron-acetát (MPA) hormonnal való szennyeződés, ami meddőséget okozhat emberben. Hollandiában és Németországban több mint 50 ezer sertést vágtak le miután kiderült, hogy az állatok MPA hormonnal szennyezett takarmányt, pontosabban egy azóta csődbe jutott belga cégtől vásárolt glükóz-szirupot fogyasztottak, melynek egyik alapanyagát ugyanaz a Wyeth ír gyógyszergyár állította elő, amely hormonhelyettesítő tablettákat is készít. Felelősség terhel egy ír hulladékkezelő vállalatot is, amely az újrafelhasználás érdekében nem semmisítette meg, hanem eladta a glükózszirupot. Mivel ez utóbbit élelmiszerek alapanyagaként is használják, nagy a valószínűsége annak, hogy az említett 11 tagállamban a sertéshús készítmények mellett az üdítőitalok is szennyeződtek az MPA hormonnal. Az eddigi vizsgálatok a visszaélések és tévedések egész sorát tárták fel. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 4-5. oldal)

75/02 Egyesült Királyság: Biztonsági rendszer a takarmányokra

„Biztonságos takarmánnyal a biztonságos élelmiszerekért!” – ez volt a vezérgondolata az UKASTA (Brit Mezőgazdasági Szállítók Kereskedelmi

Szövetsége) 2002. júliusi szemináriumának, ahol többek között egyértelművé vált: 2004. nyarától kezdve a takarmánygyártók csak olyan termelőktől vagy más forrásokból szerezhetnek be alapanyagokat, amelyek megfelelő biztonsági rendszereket üzemeltetnek. Az Egyesült Királyság területén forgalmazott összetett takarmányok több mint 90 %-át már ma is az EN 45011 szabvány szerint akkreditált UKASTA Takarmány Biztosítási Rendszer keretén belül állítják elő. Ez azt jelenti, hogy a termelés feltételei nem csupán az érvényes jogszabályi előírásoknak felelnek meg, hanem azokat a szigorú biztonsági eljárásokat is alkalmazzák, melyek célja az összes egészségre ártalmas hatás kiküszöbölése a gyártás, a tárolás és a szállítás teljes folyamatában. A rendszert független harmadik fél auditálja. A nagy szupermarketek kizárólag olyan állattenyésztők termékeit fogadják el, akik alkalmazzák a biztonsági rendszereket. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 11. oldal)

76/02 Egyesült Királyság: A fenntartható fejlesztés terve az élelmiszer ágazatban

Az Élelmiszer és Ital Szövetség (FDF) 2002. augusztus 15-én nyilvánosságra hozta a fenntartható fejlődést célzó ágazati stratégiát. Az irányelvek és az egyszerű gyakorlati lépések mellett a kiadvány olyan teljesítmény-indikátorokat is tartalmaz, amelyek lehetővé teszik a vállalatok számára a fenntarthatóság érdekében hozott intézkedések hatékonyságának mérését és a jelentések egységesítését. Ezen túlmenően széles körű konzultációt irányoz elő az élelmiszerágazat, illetve a kormány, a civil és a fogyasztóvédelmi szervezetek, valamint az egyéb érintett testületek között. A kiadvány szerzői különös figyelmet szentelnek a fogyasztó élelmiszerláncban belül betöltött szerepének, aki szintén tevélegesen hozzájárulhat a fenntartható élelmiszertermeléshez. A fogyasztói tudatosságnak tehát az átfogó stratégia részét kell képeznie. A 21. század legnagyobb kihívását jelentő fenntartható fejlődés szakadatlan tökéletesítési folyamatként is felfogható, amely a fogyasztói bizalom erősítése érdekében állandó innovációt testesít meg. Ide tartozik az energiafelhasználás drasztikus visszafogása is, mint az éghajlatváltozás ellen ható tényező. Érdekes megállapítás, hogy egy nagyobb háztartásban élő személy mindössze 40 %-át fogyasztja el annak az energiamennyiségnek, amire egy egyedül élő embernek van szüksége. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 8-10. oldal)

77/02 USA: Az FDA jóváhagyott egy új édesítőszer

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2002. júliusában bejelentette, hogy engedélyezte a neotame nevű új, általános célú

édesítőszer használatát sokféle élelmiszerben (pl. péksütemények, üdítőitalok, rágógumi, cukorkák és desszertek), kivéve a hús- és baromfi-hús készítményeket. A neotame egy tápláló hatással nem rendelkező nagy intenzitású édesítőszer, amelyet a NutraSweet Company (Illinois állam) állít elő. Az alkalmazástól függően a neotame mintegy 7-13 ezerszer édesebb a cukornál. Vízben oldható, apró fehér kristályokból álló, hőre nézve stabil por, amely az élelmiszerek előállításán túlmenően asztali édesítőként is jól használható. A neotame biztonságos voltát száznál több, embereken és állatokon végzett tanulmány támasztja alá. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 13-14. oldal)

78/02 USA: A fogyasztóvédők síkra szállnak az élelmiszerjelölések egyszerűsítéséért

Több amerikai egészségvédő civil szervezet 2002. július 20-án azzal a felhívással fordult a Kongresszushoz, hogy törvényi úton írják elő az élelmiszergyártók számára az „egyszerű, őszinte, célratoró és a fogyasztók által könnyen érthető” szövegek alkalmazását a termékek címkéjén. Különösen fontos a közérthetőség az élelmiszer-összetevők felsorolásánál a valamilyen allergiában szenvedő fogyasztók számára. A legfontosabb élelmiszer allergének a következők: tojás, tej, földimogyoró, dió, hal, kagyló, szója és a liszt. Az allergiás reakciók súlyosságát tekintve az egyértelmű jelölés akár életmentő is lehet. Az Egyesült Államokban ugyanis több mint hétmillió ember szenved valamilyen élelmiszer allergiában és közülük évente mintegy kétszázan veszítik életüket allergiás reakciók következtében. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 13. oldal)

79/02 A brit hatóságok javasolják a liszt fólsavval való dúsítását

Az Egyesült Királyság élelmiszer hatóságai – a fogyasztók fólsavval való ellátásának javítására – javasolták a liszt és a kenyér dúsítását. A legújabb kutatások szerint a megfelelő napi dózisban adagolt fólsav 20 %-al csökkenti a gutaütés (stroke) előfordulásának valószínűségét. Az újszülöttkori nyitott gerinc (spina bifida) megelőzése érdekében a terhes asszonyoknak mindenképpen ajánlott a fólsavban gazdag élelmiszerek fogyasztása, de a szakértők szerint vannak olyan hátrányos helyzetű csoportok, amelyek ezt nem tudják, illetve anyagi okokból nem engedhetik meg maguknak a helyes táplálkozást. Az Egyesült Államokban és Kanadában már évek óta kötelező a liszt fólsavval való dúsítása, miáltal a nyitott gerinccel született csecsemők száma 19 %-al csökkent. (World Food Regulation Review, 2002. szeptember, 29. oldal)

80/02 Argentína: A búzaliszt dúsítása vassal és vitaminokkal

A világ egyik legnagyobb mezőgazdasági országa, Argentína úgy döntött, hogy az alultápláltság és bizonyos népbetegségek elkerülése érdekében vassal és vitaminokkal fogja dúsítani a megtermelt búzalisztet. Ezt a legutóbbi, az ország történetében példátlan gazdasági válság tette szükségessé, amely családok millióit döntötte kilátástalan szegénységbe. Mivel az alultápláltság elsősorban vérszegénységet és idegrendszeri bántalmakat okozhat, a vas mellett folsavat (B9 vitamin) is adagolnak a kenyér és a tésztafélék alapanyagául szolgáló liszthez, miközben annak íze változatlan marad. A tiamin (B1 vitamin) erősíti az ideg- és az érrendszert, a riboflavin (B2 vitamin) megelőzi a szembetegségek kialakulását, a niacin (B3 vitamin) pedig védi a bőrt, de előnyös hatású az idegrendszerre is. A dolog pikantériája, hogy a nagy mezőgazdasági exportőr, Argentína a külföldi partnerek kívánságára már évek óta dúsítja a lisztszállítmányokat, de – a legtöbb latin-amerikai országtól eltérően – semmiféle előírás sem tette ezt szükségessé a hazai fogyasztók számára. Egészségügyi adatok szerint az országban a terhes nők egyharmada és több mint egymillió gyermek szenved a vérszegénységtől (World Food Regulation Review, 2002. október, 3. oldal)

81/02 EU: Vizsgálják az importtermékekben levő illegális antibiotikumokat

Az Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság 2002. szeptember 20-án elfogadta a Bizottság javaslatát, hogy – tekintettel az érintett államok együttműködési készségére és a legutóbbi vizsgálatok negatív eredményére – a jövőben ne teszteljék a Kínából érkező egyes halkészítményeket, illetve a vietnámi és a pakisztáni garnélarákot a klóramfenikol és a nitrofurán nevű antibiotikumok jelenlétére. Ezek a szermaradványok vérszegénységet, illetve rákot okozhatnak emberben, és az Európai Unió már az 1990-es évek közepén betiltotta a használatukat. Ugyanakkor az Állandó Bizottság javasolja az Ukrajnából importált állati takarmányok, továbbá a Brazíliából származó baromfihús előállításához használt tejpor és mesterséges tejpótló szerek antibiotikum maradványokra történő rendszeres vizsgálatának bevezetését. A javaslat háttérében az áll, hogy klóramfenikolt mutattak ki ukrán tejtermékekben, illetve nitrofuránt a Németországba szállított brazil baromfihúsban. (World Food Regulation Review, 2002. október, 8. oldal)

82/02 EU: Európában népbetegség az elhízás

Egy orvosi konferencia szerint az Európai Unió területén be kellene szüntetni az édes italok és a „nassolásra” használt élelmiszerek reklámozását, mivel egyre nagyobb problémát okoz a túlsúlyos gyermekek számának növekedése. A

szakemberek szerint a Közösség egészségügyi kiadásainak mintegy 8 %-a végső soron az elhízásra vezethető vissza. Európa egyes részein minden negyedik, többnyire még iskolába sem járó gyerek túlsúlyos, mivel nagyon sok, magas szénhidrát- és zsírtartalmú élelmiszert fogyaszt. Amint a dán egészségügyi miniszter rámutatott: az elhízás nem tekinthető magánügynek, mert számos közgazdasági, egészségügyi és humán kihatása van. Az elhízott embereknél nagy a valószínűsége a korai elhalálozásnak. Aki már gyermekkorában túlsúlyos, az nagy valószínűséggel kövér felnőtt is lesz. Nem elhanyagolhatók az elhízásnak a személyiségfejlődésre gyakorolt negatív pszichológiai hatásai sem, különösen gyermekkorban. (World Food Regulation Review, 2002. október, 8–9. oldal)

83/02 Az EU Parlament észrevételei az élelmiszerek higiénijáról szóló rendelethez

Mintegy két évvel ezelőtt a Bizottság nyilvánosságra hozta az élelmiszerhigiénijéről szóló rendelet tervezetét (2000/017(COD)), amely gyakorlatilag a HACCP rendszer alkalmazására épül. A 2002. május 15-én és 16-án megtartott plenáris ülésen az Európai Parlament egy módosított szöveget terjesztett elő, amelyet a Bizottság jelenleg tanulmányoz. A Parlament többek között mentességet javasol a rendelet előírásai alól azon farmerek számára, akik a mezőgazdasági termékeket kis volumenben értékesítik a végső fogyasztók vagy a helyi kiskereskedelem felé. Ez elsősorban a brit farmerek részére jelentene kedvezményt, mivel az Egyesült Királyságban a fogyasztók ragaszkodnak a „tradicionális” és a „helyben előállított” élelmiszerekhez. A jó gyakorlattal kapcsolatos útmutatók használata továbbra is önkéntes maradna, de a termelőknek értesíteniük kellene az illetékes hatóságokat az élelmiszerbiztonságra és a higiéniára vonatkozó minden eseményről, illetve az általuk megtett intézkedésekről. Az Európai Parlament – egyetértésben a Bizottsággal – szintén javasolja a HACCP rendszer kiterjesztését a mezőgazdasági termelőkre, bizonyos könnyítésekkel (pl. a dokumentációs kötelezettséget a vállalkozás jellegétől és méretétől teszi függővé). A HACCP rendszert csupán „kiegészítő” higiéniai és élelmiszerbiztonsági intézkedésként fogja fel, amely semmilyen körülmények között sem helyettesítheti a hatósági ellenőrzést. (World Food Regulation Review, 2002. október, 24. oldal)

84/02 USA: Amerika önellátásra törekszik?

Amerikai élelmezési szakértők arra hívják fel a figyelmet, hogy bizonyos élelmiszeripari ágazatok - a fogyasztók élelmiszerbiztonsági aggályait meglovagolva és a hazai élelmiszerek „magától értetődő” biztonságos voltát sugallva - törekednek az ország önellátásának fokozására. Egy tanulmány

szerint sok amerikai fogyasztó annyira bizalmatlan a külföldi élelmiszerek iránt, hogy saját konyháját mintegy erődítménnyé átalakítva csak hazai termékeket fogyaszt. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos aggályok egyrészt a környezeti hatásoktól, másrészt a biológiai terrorizmustól való félelemre vezethetők vissza. Más tényezők is elősegítik az önellátásra törekvést, így például az Egyesült Államokban feltétlenül biztonságosnak vélt termesztési körülmények, feldolgozási előírások és a megfelelő csomagolás. (World Food Regulation Review, 2002. október, 15. oldal)

85/02 USA: Élelmezési és mezőgazdasági politika az új évszázadban

A Bush adminisztráció 2002. szeptember 19-én nyilvánosságra hozta annak a jelentésnek a legfontosabb megállapításait, amely a 21. század legkritikusabb szükségleteit hivatott meghatározni. A jelentés részletesen elemzi a mezőgazdaságban végbement óriási változásokat és azok rendkívül gyors ütemét, majd javasolja, hogy a törvényhozók állapítsanak meg a jövő kihívásaival (globalizálódó piacok és kultúrák, a tudomány és a technika fejlődésének hihetetlen felgyorsulása, a munkaerő-struktúra változásai) összhangban levő új célokat és alapelveket. Legfontosabb cél, hogy minden amerikai a jövőben is hozzájusson az egészséges és tápláló élelmiszerekhez, ami magában foglalja az alacsony jövedelmű családok támogatását is. Az életszínvonal emelkedésével és az alultápláltság eltűnésével egyre inkább előtérbe kerül az élelmiszerek minősége. A mezőgazdasági politikának a piaci orientáción keresztül elő kell segítenie a farmerek egyre jobb boldogulását, elkerülve a kormány támogatásaitól való hosszútávú függőség kialakulását. A központi segítséget leginkább vészhelyzetek idején indokolt felajánlani. A nemzetközi kereskedelem elősegítésére folytatni kell a vámok csökkentését és a kereskedelmet torzító támogatások leépítését. Megújításra szorul - a piac növekedését és a termelés hatékonyságát elősegítő - infrastruktúra, a hatósági ellenőrzéstől kezdve egészen a kutatás-fejlesztésig. A vidéket vonzóvá kell tenni a privát beruházások számára, előmozdítva az agrárszakemberek képzését és a természeti (mindenek előtt a megújuló) erőforrások alternatív használatát. A mezőgazdasági és élelmezési programok koordinálásához szükséges a különféle rendszerek integrálása. (World Food Regulation Review, 2002. október, 15–16. oldal)

86/02 A besugárzott élelmiszerek vevői elfogadottsága

A hús, a baromfi és más termékek besugárzása segít megőrizni az élelmiszerek minőségét és megelőzni az élelmiszerek által okozott betegségek kialakulását. Az Egyesült Államokban kiterjedten alkalmazzák az élelmiszerek besugárzását az úrprogramban, a kereskedelemben és az

immunbetegségben szenvedők diétáiban. A fogyasztók részéről azonban továbbra is tapasztalható bizonyos ellenállás, bár a tudományos szervezetek és a törvényhozók egyaránt veszélytelennek tartják a módszert. A fogyasztói magatartás azonban minden jel szerint hamarosan változni fog: a 2001. szeptember 11-i terrortámadásokat követően ugyanis bebizonyosodott, hogy a sugárzás képes inaktiválni a postai úton közvetített lépfene spórákat, ezáltal növekedőben van a módszer népszerűsége. A fogyasztók oktatása és információval való ellátása kulcsfontosságú az élelmiszerek besugárzásának nagyobb elfogadottsága érdekében. (World Food Regulation Review, 2002. október, 27. oldal)

87/02 Robotok szűrik ki a selejtet a termelési láncban

Az Egyesült Államokban a Mezőgazdasági Kutató Szolgálat (ARS), valamint az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) szorosan együttműködik olyan gépi rendszerek kialakításában, amelyek a termelés folyamatában képesek észrevenni a hibás termékeket. A baromfi vonalon például már alkalmaznak egy olyan rendszert, amely a nagy sebességű futószalagon kiszűrja a bélsártól eredő és más szennyeződések. Egy most tervezett másik rendszer képes lesz felismerni a beteg vagy fizikailag hibás baromfiakat (pulykát és kacsát is). A lánc sebessége akár percenként 180 állatig is fokozódhat. Hasonló rendszerek kialakítását tervezik a szarvasmarha- valamint a zöldség- és gyümölcsvonalra is. A továbbfejlesztés útja az idegen testekkel történő szennyeződés felismerése. (World Food Regulation Review, 2002. október, 23. oldal)

88/02 EU: Az állati melléktermékek új szabályozása az emberi egészség védelmében

Emlékezve az utóbbi évek nagy botrányaira (dioxin, kergemarhakór) az Európai Parlament 2002. szeptember 24-én szigorúbb szabályokat hagyott jóvá bizonyos állati melléktermékek elhelyezésére, hogy azok semmiképpen se kerülhessenek be az emberi táplálékláncba. Az új szabályozás alapelve, hogy a takarmányok előállítására kizárólag olyan állatoktól származó anyagokat szabad felhasználni, amelyeket az állatorvosi vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak. A takarmányokra tehát a jövőben ugyanolyan szigorú előírások vonatkoznak, mint magukra az emberi élelmiszerekre. David Byrne, egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos rámutatott arra, hogy az új szabályozás egységesen szigorú követelmények alá helyezi az egész takarmány- és élelmiszerláncot, megkövetelve az állati melléktermékek biztonságos gyűjtését, szállítását, tárolását, kezelését, feldolgozását és felhasználását. Az új előírások az állati és az emberi

egészségre, valamint a környezetre való veszélyesség szempontjából három kategóriába sorolják az állati melléktermékeket, emellett a megbízható nyomonkövetési és azonosítási rendszerek alkalmazása is követelmény. (World Food Regulation Review, 2002. november, 3. oldal)

89/02 EU: Kettősség jellemzi a tagállamok hozzáállását az élelmiszerbiztonsághoz

David Byrne, egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos éles kritikában részesítette az EU tagállamait, miután nem hagyták jóvá azt a rendeletet, amely csökkenthette volna az évente kétszáz ember halálát okozó élelmiszermérgezések számát. A másik véglet pedig az, hogy a tagállamok túlságosan is óvatosan bánnak a genetikailag módosított élelmiszerekkel, holott semmilyen tudományos bizonyíték sem támasztja alá azok egészségre káros hatását. A főbiztos elmarasztaló véleményét az váltotta ki, hogy 2002. október 14-én a mezőgazdasági miniszterek képtelenek voltak egyezsége jutni a Salmonella, a Listeria, az E. coli és más patogének által okozott, az élelmiszerek közvetítésével terjedő betegségek monitoring és ellenőrző rendszereinek megszigorításáról. A kudarcot az okozta, hogy az Egyesült Királyság, Hollandia és Németország szerint a többletkiadások annyira megterhelnék a Közösség büdzsáját, hogy jóval kevesebb jutna más betegségek elleni küzdelemre. (World Food Regulation Review, 2002. november, 3–5. oldal)

90/02 Egyesült Királyság: Az alacsony hőmérséklet csökkenti az akrilamid mennyiségét az élelmiszerekben

A Nature című brit folyóirat 2002. október 3-i számában Donald Mottram (Reading, Élelmiszertudományi Egyetem) bejelentette, hogy alacsonyabb hőmérsékleten számottevően csökkenthető az akrilamid mennyisége az élelmiszerekben. Sikerült ugyanis feltárni a rákkeltő akrilamid keletkezésének mechanizmusát: a burgonyában és a gabonafélékben jelentősen elterjedt aszparagin nevű aminosav 120–180 °C hőmérsékleten reakcióba lép a cukrokkal (Maillard reakció). A folyamat optimális hőmérséklete 170 °C. Az élelmiszeripari vállalatok tehát alacsonyabb hőmérséklet alkalmazásával csökkenthetik az akrilamid képződést a termékekben, bár így az íz és a szín is megváltozhat. Mivel az Élelmiszer és Ital Szövetség komolyan aggódik az akrilamid rákkeltő hatása miatt, máris kilátásba helyezték a termelési folyamatok felülvizsgálatát. Emberben ugyan még nem sikerült egyértelműen bizonyítani az akrilamid és a rák kialakulása közötti kapcsolatot, de egereknél valószínűnek látszik egy ilyen összefüggés. Az sem világos még, hogy az akrilamid milyen koncentrációban kezd veszélyt jelenteni az emberi egészségre. A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal prioritásként kezeli az

ezzel kapcsolatos kutatásokat. (World Food Regulation Review, 2002. november, 9–10. oldal)

91/02 Egyesült Királyság: Először mutattak ki BSE-t egy tehén mandulájában

A Brit Élelmiszerszabványosítási Hivatal 2002. október 17-i közleménye szerint most első ízben mutatták ki a BSE-t egy tehén mandulájában. Ezt követően haladéktalanul visszahívták a kereskedelemből az összes marhanyelvet. További vizsgálatok fogják kideríteni, hogy a nyelvtőben levő mandula szövetei véletlenül összekeveredhetnek-e a marhanyelv szöveteivel. Jelenleg a marhanyelv nem minősül fokozottan kockázatos állati szervnek, ezért szabadon forgalmazható az élelmiszerláncban. Szakértők szerint a fogyasztók BSE-vel való megfertőződésének veszélye igen csekély, mivel kizárólag 30 hónapnál fiatalabb szarvasmarhákból nyert termékek kerülnek piacra, márpedig ilyen korú állatokban 1997. óta nem mutatták ki a betegséget. Az újabban alkalmazott tesztek több százszor érzékenyebbek a régiéknél. Az Európai Unió országaiban nem forgalmazható élelmiszer a 12 hónaposnál idősebb szarvasmarhák mandulája. Kivételt képez az Egyesült Királyság és Portugália, ahol ezt a határt 6 hónapos korban állapították meg. (World Food Regulation Review, 2002. november, 15–16. oldal)

92/02 Gyakorlati útmutató az élelmiszer patogének kockázatelemzéséhez

Mivel az élelmiszerek által okozott betegségek száma tovább emelkedik, egyre nagyobb jelentőségre tesz szert a kórokozók azonosítása és kontrollja. A Woodhead Publishing Ltd. (Cambridge, Egyesült Királyság) által megjelentetett „Élelmiszer patogének: Veszély- és kockázatelemzés, valamint szabályozás” című kiadvány gyakorlati útmutatást nyújt a hatékony kontroll intézkedések gyakorlati alkalmazásához. Az első rész tartalmazza a mikrobiológiai veszélyek becslésével és menedzselésével kapcsolatos legáltalánosabb technikai eljárásokat és analitikai módszereket. Nem hiányzik a patogének viselkedésének modellezése és a kockázatbecslési eljárás leírása sem. Külön foglalkozik a HACCP rendszer kiépítésével, továbbá az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő személyek (fogyasztók, kiskereskedők, közétkeztetők) higiéniai és élelmiszerbiztonsági problémáival. Az általános ismeretek után a második rész leírja a legfontosabb patogének (E.coli, Salmonella, Listeria, Campylobacter) jellegzetességeit, kimutatási módszereit és a vonatkozó kontroll eljárásokat. Végül a harmadik rész a vírusokkal és a parazitákkal foglalkozik. (World Food Regulation Review, 2002. november, 31. oldal)

93/02 Hogyan változott a fogyasztói tudatosság az Egyesült Államokban?

A Mezőgazdasági Minisztérium által kiadott hírlevél rendszeresen tudósít azokról a változásokról, amelyek a fogyasztók élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos tudatosságában mennek végre. A kutatók megvizsgálták az 1993-tól 2000-ig terjedő időszakot, majd publikálták eredményeiket. Ezek szerint egyre növekszik ugyan a fogyasztói tudatosság az Egyesült Államokban, de az élelmiszerek kezelésekor az emberek még mindig nagyon sok hibát vétnek. A legtöbb probléma éppen a legegyszerűbb szabályokból (pl. fagyasztás és újramelegítés, kézmosás, a keresztszennyeződések megelőzése) adódik. (World Food Regulation Review, 2002. november, 26. oldal)

94/02 Franciaország: Terhes nők számára veszélyes lehet a halak higanytartalma

A Francia Élelmiszerbiztonsági Hivatal olyan ajánlást tett közzé, miszerint a terhes és szoptató anyáknak, valamint a kisgyerekeknek különbséget kell tenniük az egyes halféleségek fogyasztása között, mivel azok eltérő mennyiségben tartalmaznak higanyt. A tudomány eredményei azt bizonyítják, hogy méhmagzat és kisgyerekek esetében a higany megzavarhatja a központi idegrendszer fejlődését. A heti két alkalommal történő halfogyasztás még nem jelent veszélyt, de ajánlatos kiiktatni az étrendből az olyan közismerten magas higanytartalmú halakat, mint például a tengeri keszeg, a cápa, továbbá a kardhal és a tőkehal. Az Egészségügyi Világszervezet által kiadott szabvány naponként és testsúly kilogrammonként 0,47 µg mennyiségben állapítja meg a higany referencia dózist, míg a vonatkozó amerikai és kanadai szabványok ennél sokkal szigorúbbak (0,1–0,2 µg/kg/nap). Érdekességként megemlíthető, hogy a vízkultúrákban mesterségesen tenyésztett halak általában kevesebb higanyt tartalmaznak, mint a természetes vizekből kihalászott társaik. (World Food Regulation Review, 2002. december, 7–8. oldal)

95/02 EU: Az allergén összetevőket tartalmazó élelmiszerek szigorúbb jelölési követelményei

A tagállamok 2002. november 14-én elfogadták a 2000/13/EC számú jelölési direktíva előírásainak szigorítását az allergéneket tartalmazó termékek vonatkozásában. Hatályon kívül helyezték az ún. „25 %-os szabályt”, amely mentesítette a külön jelölési kötelezettségek alól az allergéneket tartalmazó összetett komponensekből álló élelmiszereket, amennyiben azok részaránya nem érte el a termék össztömegének negyed részét. Így például a jelenlegi

előírások értelmében nem kell külön jelölni azokat a mártásokat, amelyek allergén anyagokat (tojás, tej, mustár) tartalmazhatnak, ha azok nem önmagukban fordulnak elő, hanem valamely összetett komponens részét képezik, de ez utóbbiak aránya a terméken belül 25 % alatt van. Mivel a fogyasztók jogosan igénylik a teljes körű tájékoztatást, a jövőben a címkén tételesen fel kell tüntetni valamennyi, a komplex vegyületek részét képező összetevőt. Ez az előírás szeszesitalokra is vonatkozik (pl. a borok gyakran tartalmaznak szulfitokat). Részletezni kell majd a növényi olajok összetételét is, utalva azok forrásaira (pl. földimogyoró-olaj). Hasonló szabály vonatkozik a természetes ízesítő szerekre is. Várható, hogy az Európai Parlament jóváhagyja a fenti szigorításokat. (World Food Regulation Review, 2002. december, 4–5. oldal)

96/02 Egyesült Királyság: A szennyvíziszap kezelésének szigorítása

Bizonyos egészségügyi aggodalmak arra késztették a brit kormányt, hogy 2002. október 21-én javaslatot tegyen a szennyvíziszap kezelésére vonatkozó előírások megszigorítására. Az intézkedéstől azt remélik, hogy az eddigieknél nagyobb arányban sikerül megakadályozni a kórokozók bekerülését az élelmiszerláncba. Az új szabályzat többek között megtiltaná a kezeletlen szennyvíziszap alkalmazását olyan mezőgazdasági területeken, ahol élelmiszer-növényeket állítanak elő. A szigorítást a környezetvédő csoportok többek között azzal indokolták, hogy a földeken felhasznált kommunális szennyvíz nagy szerepet játszhat a betegségek átvitelében a legelő állatokra. A biogazdálkodás szószólója, a Talajszövetség viszont úgy véli, hogy a szigorítás nem megy elég messzire: a szennyvíziszap ugyanis nem csak patogéneket, hanem a környezetre káros vegyi anyagokat is tartalmaz. A vonatkozó EU direktíva tiltja a szennyvíziszap tengerbe juttatását. (World Food Regulation Review, 2002. december, 8–9. oldal)

97/02 Biotechnológia: Módosított paradicsom a rák ellen

Az Egyesült Államokban 1000 taláalomra kiválasztott felnőtt embert kérdeztek meg arról, hogy melyik 2002. évi élelmiszer-biotechnológiai eredményt tartják a legértékesebbnek. A válaszadók kétharmad része egy olyan kutatási programot nevezett meg, ami növeli a paradicsom likopin tartalmát – ez az antioxidáns ugyanis minden jel szerint rákellenes hatású. A Purdue Egyetem és az USDA Mezőgazdasági Szolgálat által kifejlesztett új paradicsom fajta – amely jelenleg szántóföldi kísérletben vesz részt – több mint háromszor annyi likopint tartalmaz, mint a hagyományos fajták. A paradicsom eltarthatósági idejének meghosszabbítására irányuló kísérletek során felfedezték, hogy a likopin képes

megkötni olyan veszedelmes molekulákat, amelyek károsítják az emberi test szöveteit, amellet csökkenti az emlő- és a prosztaták, valamint a szívkoszorúér megbetegedések kockázatát. Az említett mini közvélemény-kutatás során jó helyezést értek el azok a genetikailag módosított termékek is, amelyek képesek hosszú időn keresztül megőrizni frissességüket. Egy új édesburgonya fajta ellenáll egy pusztító vírusnak. Kísérleteznek továbbá olyan banán és burgonya fajtákkal, amelyek a nyaki rákos daganatokat okozó humán vírus elleni vakcinát tartalmaznak. Más szántóföldi növények képesek elviselni az extrém éghajlati körülményeket is. Amerikai szakemberek elsősorban éppen a társadalom egészségesebbé tételét várják el a biotechnológiai úton előállított termékektől. (World Food Regulation Review, 2002. december, 19–20. oldal)

98/02 Egyesült Királyság: Az uralkodó szentesítette az Állategészségügyi Törvényt

A brit parlament által 2002. november 7-én elfogadott Állategészségügyi Törvény gyorsabb reagálást tesz lehetővé a járványos állati megbetegedések esetén, nagyobb jogot biztosítva többek között az érintett állatállomány farmon belüli oltására, selejtezésére és vágására. A kormány szerint az új törvény – amely elsősorban a száj- és körömfájás terjedését hivatott megállítani – csak az alapját képezi a jogi szabályozásnak: így például az államtitkár feladata eldönteni, hogy valóban az oltás a leghatékonyabb eszköz-e egy esetleges járvány leküzdéséhez. Megszigorítják a farmokra történő belépés engedélyezését és évente jelentést készítenek az állati termékek importjáról. A törvény rendelkezik az Országos Scrapie Terv kidolgozásának meggyorsításáról is, melynek alapján a nem rezisztens genotípussal rendelkező juhokat levágják, illetve kasztrálják vagy sterilizálják. Elliot Morley, miniszter üdvözölte, hogy az új Állategészségügyi Törvény számos lehetőséget (opciót) biztosít a járványok elleni védekezéshez. (World Food Regulation Review, 2002. december, 9–10. oldal)

99/02 USA: Az USDA direktívája a készételek Listeria szennyeződésének megelőzésére

A 2002. november 18-án kiadott adminisztratív irányelv tartalmazza az USDA ellenőrei által foganatosításra kerülő intézkedéseket annak érdekében, hogy a készételeket (pl. hotdog) és a baromfihús készítményeket előállító létesítmények minden szükséges intézkedést megtegyenek termékeik Listeria monocytogenes-el való szennyeződésének elkerülésére. Az új rendelkezések értelmében az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS)

intenzív vizsgálati program alá vonja azokat az élelmiszer feldolgozókat, akik nem rendelkeznek verifikált tesztekkel, illetve akik nem működnek rendszeresen együtt a Szolgálattal. A jövőben az ellenőrök szigorúan vizsgálni fogják nem csak magát a végterméket, hanem minden, az élelmiszerekkel érintkező felületet és az üzem környezetét is. Emellett a FSIS széleskörű, tudományos alapokon nyugvó kockázatbecslést végez annak kiderítésére, milyen módon szennyeződhetnek a hústermékek a kórokozóval a termelés és a csomagolás folyamatában. A *Listeria monocytogenes*-el szennyezett élelmiszerek fogyasztása szélsőséges esetben halált is okozhat. (World Food Regulation Review, 2002. december, 10. oldal)

100/02 USA: Az FDA továbbra is elkötelezett az élelmiszerbiztonság iránt

Az amerikai Élelmiszer Feldolgozók Országos Szövetségének éves közgyűlésén Mark McClellan, főbiztos kijelentette, hogy az FDA „példátlan lehetőségekkel” rendelkezik az élelmiszerellátás védelmére. Az élelmiszerbiztonság és az -ellátás biztosítása mindig is az FDA prioritásai közé tartozott, de a 2001. szeptemberi terrortámadásokat követően még nagyobb figyelmet fordítanak erre a kérdésre. A már elfogadott Bioterrorizmus elleni törvény alapján 2003. végéig néhány további új, dinamikus és problémaorientált rendelkezés lát majd napvilágot. A közegészségügy védelme és a kockázatkezelés területén a költséghatékonyság mellett jobb információáramlásra van szükség. Az sem titok, hogy az FDA jelenleg felülvizsgálja az élelmiszerjelölések egészségügyi állításainak jóváhagyására vonatkozó kritériumokat. (World Food Regulation Review, 2002. december, 11. oldal)

101/02 A korosodás hatása a bélflórára

Az emberi bélben élő mikrobiológiai flóra az életkor előre haladtával együtt változik. Itt többnyire hasznos baktériumokról van szó, amelyek segítenek a táplálék lebontásában, illetve az egészség fenntartásában. A CROWNLIFE című EU-projekt célja a bélmikroflóra feltérképezése különböző életkorokban. Az újszülöttek beleiben csak korlátozott számú baktériumfaj él, ezzel szemben az életkor előrehaladtával növekszik a sokféleség. Jelenleg az idősebb emberek beleiben élő baktériumoknak mindössze 8 %-át ismerjük. Nagyon valószínű, hogy minden ember egyedi bélflórával rendelkezik. A CROWNLIFE projektben Belgium, az Egyesült Királyság, továbbá Francia-, Német-, Olasz- és Svédország vesz részt. Céljuk egyrészt annak kiderítése, hogy a földrajzi különbségek befolyásolják-e az emberek bélflóráját; másrészt pedig szeretnének választ kapni arra a kérdésre, hogy

speciális élelmiszer készítményekkel lehetséges-e befolyásolni a bélflóra összetételét és funkcióját. (World Food Regulation Review, 2002. december, 25. oldal)

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

2002. évi tartalomjegyzék

Barabássy Sándor és Borainé Péter Éva: A Kiváló Magyar Élelmiszerek utóvizsgálatának tanulságai	142
Baráné Herczegh Ottilia, Horváthné Almássy Katalin és Örsi Ferenc: Másodlagos proteolitikus jellemzők alkalmazása hazai félkemény sajtók minősítésére, érettségi állapotának jellemzésére	41
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2001. évi tevékenységéről és megállapításairól	103
Gönczy Árpád: A debreceni Megyei Élelmiszerellenőrző és Vegyvizsgáló Intézet (1970-1982)	57
Gönczy Árpád: A nyíregyházi hatósági élelmiszer-ellenőrzés kialakulása (1978)	148
Molnár Pál: Az élelmiszerbiztonság aktuális kérdései az európai szabályozás tükrében	8
Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVII. kötetéről	3
Pavelka Marian és Golian József: Az importált halkészítmények stroncium (90Sr) és cézium (137Cs) kontaminációja	139
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése	154
Beszámolók élelmiszertudományi és -minőségügyi rendezvényekről	69
A tudományos együttműködés új dimenzióit tárja fel a 6. Keretprogram	160
Javaslatok az élelmiszerkémia felsőfokú oktatására	167