

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

16/04 Klónozással a BSE ellen?

Európában ugyan csökken a BSE előfordulási aránya, de 2003. decemberében az Egyesült Államokban is kimutatták a kergemarhakórt, ami évente akár 27 milliárd dollár kárt is okozhat a szarvasmarha ágazatnak. Dél-koreai kutatók egy csoportja most azzal a bejelentéssel lepte meg a világot, hogy összesen négy, genetikailag módosított borjú klónozásával sikerült előállítaniuk a BSE rezisztens szarvasmarhát. Hasonló témával foglalkozik egy amerikai team is Virginia államban, amely az Országos Egészségügyi Intézetől 2004. januárjában 300 ezer dollárt kapott a kutatások finanszírozására. Arra számítanak, hogy 2004. végére sikerül klónozott borjakat létrehozniuk.

Mind a dél-kórei, mind az amerikai kutatók ugyanazt a szomatikus sejt transzfer technológiát alkalmazzák, amellyel korábban Dolly bárányt klónozták Skóciában. A több mint 130 kutatóból álló dél-koreai munkacsoport mutáció révén BSE rezisztenciával ruházott fel prionokat (az emlős állatokban természetes úton előforduló protein részecskék), amelyeket azután nagy számban injektáltak be a szomatikus sejtekbe. Az így előkészített szomatikus sejteket olyan tehén petesejtekbe ültették át, amelyekből korábban eltávolították a sejtmagot. Az embriókat végül pótanyaként szolgáló tehenek szervezetébe helyezték. A megszületendő borjakat 3-5 éven keresztül Japánban fogják megfigyelni, miközben BSE-vel fertőzött takarmányokkal etetik őket, hogy kiderüljön: valóban rezisztensek-e a kergemarhakórra.

Az amerikai kutatók más módszereket alkalmaznak a vizsgálataikhoz. Vannak ugyan már biztató eredmények mindkét munkacsoportnál, de egy igazi áttörés beláthatatlan gazdasági haszonnal járna. Még az is elképzelhető, hogy prionmentes szarvasmarhák felhasználásával humán oltóanyagot fejlesztenek ki a Creutzfeldt-Jakob kór ellen. (World Food Regulation Review, 2004. február, 19-20. oldal)

17/04 Egyesült Királyság: Vírusokkal az élelmiszermérgezést okozó baktériumok ellen

A Norwich-i Élelmiszer-kutató Intézet professzora, Mike Gasson a sajtók ízének tanulmányozása közben az 1990-es évek elején felfedezte, hogy az egyes vírusokban található ágensek képesek az élelmiszermérgezést okozó baktériumok „felrobbantására”. A vírusok ugyanúgy megfertőzik a baktériumokat, mint az embereket; behatolnak a baktérium sejtekbe, elszaporodnak, majd egy olyan enzimet kezdenek termelni, amely kipukkasztja, mintegy felrobbantja a sejtfalet, ezáltal újabb és újabb sejteket fertőzve meg. A kutatók az említett enzimet próbálták megragadni, hogy annak „tüzelő” potenciálját továbbfejlesztve eredményesen vehessék fel a harcot a kórokozó baktériumokkal. Ezeket

az enzimeket lizineknek hívják és specifikusak, vagyis a különféle lizinek csak egy-egy baktériumfaját támadnak meg. Ezáltal nem csak a baktériumok elpusztítására, hanem diagnosztikai célokra is felhasználhatók. A gyakorlati alkalmazást elősegíti, hogy világlicenst adtak ki olyan bakteriofág lizinekre, amelyek képesek a *Listeria* és a *Clostridium* kimutatására és szelektív elpusztítására. Mint ilyenek, bizonyos helyzetekben alternatív terápiás megoldást jelenthetnek az antibiotikumokkal szemben. (World Food Regulation Review, 2004. február, 24. oldal)

18/04 Európai Unió: Akcióterv az egészségesebb étrend érdekében

Az európai élelmiszer-biztonsági hivatalok most először egyeztek meg egy olyan közös akciótervben, amely az egészséges étrend kialakítására irányul. A tagállamok részéről ugyanis növekvő aggodalom nyilvánul meg a különösen a gyerekeket érintő elhízás, az élelmiszerek magas konyhasó tartalma, illetve a nők étrendjében található alacsony folsav szint miatt. A szakemberek egyetértenek abban, hogy az elhízás az egész Unióban nagy közegészségügyi fenyegetést jelent, ezért mindenképpen szükséges az emelkedő trend megfordítása. Az élelmiszer-biztonsági hivatalok elkötelezik magukat az új fogyasztási minták kidolgozása, valamint a testmozgás elősegítése mellett, számítva az élelmiszeripar tevékeny együttműködésére is. A fogyasztói tudatosság emelésével csökkenthető a napi konyhasó bevitel, de erre a gyártók figyelmét is nyomatékosan felhívják. Szükséges továbbá az élelmiszerek sótartalmának jelölésére vonatkozó előírások harmonizálása. A nők figyelmét fel kell hívni a folsav élettani jelentőségére. (World Food Regulation Review, 2004. március, 3-4. oldal)

19/04 Európai Unió: Megkezdődik az EFSA átköltöztetése Olaszországba

Most kezdődik az ideiglenesen Brüsszelben elszállásolt EFSA (Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal) átköltöztetése végleges helyére, Pármába (Olaszország). Időközben azonban egy pillanatra sem lankad a két évvel ezelőtt létrehozott szervezet figyelme olyan kérdésekben, mint például az egészségügyi állítások szerepeltetése az élelmiszerek címkéjén, a kergemarhakór vagy a genetikailag módosított szervezetek. Az EFSA elhelyezésére Helsinki (Finnország), Barcelona (Spanyolország) és Lille (Franciaország) is pályázott. Jelenleg 80 embert foglalkoztat az EFSA, de 2005. végére ez a szám eléri a 300-at. A végleges hely kiválasztásánál Párma mellett szólt az az érv, hogy számos élelmiszeripari kutatóintézet és felsőoktatási intézmény található a közelben, ugyanakkor a repülőtér hiánya miatt nehéz a város megközelítése: a látogatók Milánó vagy Bologna érintésével juthatnak el Pármába. Így könnyen előfordulhat, hogy a vendégeknek egy egynapos konferencián való részvétel is legalább három napjukba kerül. (World Food Regulation Review, 2004. március, 4. oldal)

20/04 Franciaország: Tyúkok és tojások elpusztítása dioxin szennyezés miatt

Az észak-franciaországi Lille város közelében az állatorvosi hatóságok 2004. február elején több mint 2500 tojótyúkot és közel 30 ezer darab tojást semmisítettek meg, mivel a laboratóriumi elemzések elfogadhatatlanul magas dioxin szennyezést mutattak ki. A

466/2001/EC számú rendelet érvényben levő módosítása ugyanis 2002. júliusától igen szigorú és mindenki számára kötelező felső határt állapít meg az élelmiszerek dioxin tartalmára, előírva, hogy a kormányoknak minden olyan terméket ki kell vonniuk az élelmiszerláncból, amelynek szennyezettsége meghaladja a rendeletben szereplő értékeket. Baromfihús és tojás esetén a megengedett felső határ 2-3 pikogramm per 1 gramm zsír. A megsemmisítéssel egyidőben a francia kormány vizsgálatot rendelt el a szennyezés forrásainak felkutatására, bevonva ebbe a munkába a szomszédos belga hatóságokat is, különös tekintettel a határ közelében végzett hulladékégetésre. Környezetvédelmi csoportok elégtelennek tartják a kormány intézkedéseit. (World Food Regulation Review, 2004. március, 7. oldal)

21/04 Egyesült Királyság: A jelölés sokszor még mindig félrevezeti a fogyasztókat

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) országos felmérése szerint még mindig megjelennek az élelmiszerek címkéjén olyan szavak és kifejezések (pl. „friss”, „természetes”, „tanyasi”, „hagyományos”), amelyek alkalmasak a vásárlók félrevezetésére. Még 2002. júliusában az FSA irányelvet dolgozott ki arról, hogy mikor milyen szavak szerepelhetnek a címkén. A legtöbb brit élelmiszer gyártó be is tartja ezt, de a felmérés során a minták kb. 40%-án félrevezető jelölést tapasztaltak. Az irányelv szerint például a „tanyasi” (farmhouse) szó csak akkor tüntethető fel, ha az adott terméket magán a farmon, még pontosabban a farmer lakóhelyén állították elő. Ezzel szemben a minták 75%-ának esetében olyan élelmiszere alkalmazták ezt a szót, amelyet nyilvánvalóan ipari helyiségekben gyártottak. Hasonló eltérést találtak a „hagyományos” (traditional) kifejezés használatánál is: a minták csaknem felében olyan termékeken jelent meg ez a szó, amelyek mesterséges adalékokat, tartósító- és édesítő szereket tartalmaztak. (World Food Regulation Review, 2004. március, 9. oldal)

22/04 Egyesült Királyság: Magas követelmények jellemzik a hadsereg élelmiszer ellátását

Régi igazság, hogy a hadsereg sorsa a gyomrán, pontosabban az élelmezés minőségén és biztonságán múlik. A brit fegyveres erők esetében - háborúban és békeidőben egyaránt - emberek tízezreiről kell gondoskodni, figyelembe véve a speciális éghajlati, földrajzi és kulturális megfontolásokat is. Az élelmiszer-biztonság menedzsment az Egyesült Királyság hadseregében most egységesen a JSP 456A számú Élelmezési Kézikönyv előírásain nyugszik (korábban ugyanis a Királyi Haditengerészet, a szárazföldi haderő és a Királyi Légierő élelmezését biztosító Szolgálatok saját elveik szerint gondoskodtak az élelmiszerek biztonságáról). Az élelmiszer-biztonságért jelenleg egy külön Bizottság felelős, amelyben az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) is képviselteti magát. Az említett Szolgálatok továbbra is fennmaradnak, a közöttük való koordinációt pedig az ún. Helyi Hatóságok és a környezet-egészségügyi tisztviselők (EHO) biztosítják. Feladatuk a hadsereg élelmezését végző személyzet biztosítása és továbbképzése. A hatósági ellenőrzés a belső élelmiszer-biztonsági auditokon keresztül valósul meg, a külső auditokat pedig az EHO-k végzik. Az élelmezés minőségéért a hadsereg Élelmezési Csoportja felel. Jelenleg áll bevezetés alatt az

egész élelmezési személyzet specifikus HACCP oktatása, amely már részét képezi az integrált élelmiszer-biztonság menedzsment kultúra kialakításának. Mivel a hadseregben a legfontosabb alapelv a felelősség és az elszámoltathatóság, még szigorúbb élelmiszer-biztonsági előírásoknak kell érvényesülniük, mint a polgári életben. Ennek a követelménynek tesz eleget az új Élelmezési Kézikönyv, amely többek között szigorúan szabályozza a HACCP alkalmazását a különféle élelmiszerekre, megadva a feljegyzések alkalmazható formátumát is. (World Food Regulation Review, 2004. március, 24-25. oldal)

23/04 USA: Az FDA pótlólagos költségvetést kér élelmiszer-biztonsági célokra

A 2004. október 1-én kezdődő pénzügyi évre az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóságnak (FDA) további 65 millió dollárra van szüksége az élelmiszer-biztonsági tevékenység színvonalának emeléséhez. Az USA elnöke előzőleg összesen 1,8 milliárd dollárt javasolt az FDA számára. A kért növeléssel együtt 181 millió dollár jutna az FDA terrorveszély elhárító rendszerének fejlesztésére, amely - szoros együttműködésben a Fehér Ház Belbiztonsági Tanácsával és a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) illetékes részlegeivel - az országos szintű élelmiszer ellátás védelmét hivatott biztosítani. A kért 65 milliós többlet legnagyobb részét (35 millió dollár) az élelmiszerrel kapcsolatos rendkívüli események elhárítására létrehozott, jelenleg kiépítés alatt álló FERN Rendszer kapná, ami azon szövetségi és állami laboratóriumok országos hálózata, amelyek sok ezer élelmiszer minta elemzésére alkalmasak. A többletből további 15 millió jutna a megelőzést szolgáló technológiák és módszerek fejlesztésére, valamint a terrorista célra használható potenciális hatóanyagok, illetve azok egészségügyi hatásainak vizsgálatára. Mindezen kutatások olyan stratégiák kifejlesztésére irányulnak, amelyek képesek hatékonyan kivédeni az élelmiszer ellátás ellen intézett támadásokat, lehetővé téve a gyors válaszadást. Az FDA további, viszonylag kisebb összegeket fordítana a hazai és az import élelmiszerek szennyezettségének megelőzésére, illetve a krízishelyzetek menedzselésére. (World Food Regulation Review, 2004. március, 10. oldal)

24/04 USA: Veszélyes lehet a friss saláta és paradicsom fogyasztása

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) a termelőkhoz intézett levelében rámutat, hogy 1996. óta összesen 850 élelmiszer eredetű megbetegedés a friss saláta és paradicsom fogyasztására vezethető vissza. Ezek a többnyire feldolgozás nélkül, friss állapotban fogyasztott zöldségfélék ugyanis hozzájárulnak a szalmonella, az E.coli 0157:H7, a Cyclospora, valamint a Hepatitis A vírus terjesztéséhez. A termesztés, a betakarítás, a válogatás, a csomagolás és az elosztás során különös gondot kell fordítani annak biztosítására, hogy a mikrobiológiai szennyeződés kockázata minimális legyen. Az FDA által 1998-ban kiadott „Útmutató a friss zöldségek és gyümölcsök mikrobiológiai kockázatának csökkentéséhez” tartalmazza az élelmiszer-biztonság növeléséhez szükséges, ajánlott jó mezőgazdasági és gyártási gyakorlatokat (GAP, GMP). Egy másik kiadványában az FDA összefoglalja azon kutatási eredményeket és módszereket, amelyek lehetővé teszik a patogének számának csökkentését vagy akár teljes kiküszöbölését a termék friss jellegének megőrzése mellett. (World Food Regulation Review, 2004. március, 10. oldal)

25/04 A nagynyomású kezelés mentesíti a húst a BSE-től

2003. tavaszán egy nemzetközi tudósokból álló kutatócsoport az USA Tudományos Akadémiájának hivatalos folyóiratában publikált egy közleményt, miszerint a hőkezeléssel párosult magas nyomás költségtakarékos módja lehet a húsból készült élelmiszerek kergemarhakórtól (BSE) való mentesítésének. A betegség terjesztésével vádolt prionok (bizonyos fehérje részecskék) igen ellenállóak a hagyományos fertőtlenítési eljárásokkal szemben: így például a hot dog készítésére szánt hús 20 percig tartó főzése sem jelent védelmet a humán Creutzfeldt-Jakob betegség (vCJD) ellen. A kutatók most keveréket állítottak elő hot dog paszta és scrapie-vel fertőzött hörcsögök agyvelejéből, majd a masszát többszörös hőkezelés után ultra magas nyomásnak vetették alá. Ezt követően a masszát egészséges hörcsögök agyvelejébe juttatták és 9 hónapos megfigyelésnek vetették alá az állatokat. A kísérletek tanúsága szerint a 690 MPa nyomás ezred részére, az 1200 MPa nyomás pedig egymilliomod részére csökkentette a massa fertőzőképességét. (World Food Regulation Review, 2004. március, 14-15. oldal)

26/04 A BSE új formája

Olasz tudósok a szarvasmarhák szivacsos agysorvadásának (BSE) olyan új törzsét fedezték fel, amely szorosabb kapcsolatban áll a halálos kimenetelű emberi Creutzfeldt-Jakob betegséggel (CJD). Az olasz Egészségügyi Minisztérium, a FAO és néhány kutatóintézet munkatársai 2004. február 17-én bejelentették, hogy a betegség megjelenését olyan szarvasmarhákon diagnosztizálták, amelyek a kergemarhakór semmilyen külső jelét sem mutatták. A vizsgálatok szerint a tehének agyvelejét megtámadó betegség sokkal inkább hasonlított a humán CJD-re, mint a szarvasmarhák BSE-jére, amiről pedig azt gyanítják, hogy közvetlen okozója az emberek megbetegedésének. Az új betegséget a tudósok megkülönböztetésül a BASE (szarvasmarhák amyloid szivacsos agysorvadása) rövidítéssel jelölik. A BASE fertőzésre ugyanis nem annyira az agyvelő állomány szivacsos elfajulása, mint inkább az amyloid „plakettek” (lemezkek) képződése a jellemző csakúgy, mint a CJD-ben szenvedő egyes emberek agyvelejében. Egy Brescia-i tudós szerint azonban még egyáltalán nincs bizonyítva a két betegség közötti kapcsolat, de szembetűnő a hasonlóság, ami feltétlenül további kutatásokat igényel. (World Food Regulation Review, 2004. március, 15. oldal)

27/04 Úton az élő, genetikailag módosított szervezetek globális szabályozása felé

A biológiai biztonságról szóló Cartagena-i Jegyzőkönyv 87 aláíró tagállama 2004. február 23-27. között Kuala Lumpurban (Malájzia) megtartotta első tanácskozását, ahol megállapodtak az önreprodukcióra képes élő genetikailag módosított szervezetek (LMOs, pl. vetőmagvak) jelölésére és szállítására vonatkozó globális harmonizált rendszer, illetve - az LMO-val történt szennyeződések esetében - a felelősségi kérdések és a jogorvoslatok rendezési lehetőségeinek kidolgozásáról. Bár a résztvevők sikeresnek minősítették a konferenciát, a nagy élelmiszer exportáló országok, valamint az ipar képviselői arra figyelmeztettek, hogy az ilyen szigorú előírások tisztességtelen módon korlátozhatják a

világméretű agrárkereskedelmet. A konferencia zárójelentésében a résztvevők leszögezik, hogy minden, „közvetlenül élelmezési, takarmányozási vagy feldolgozási” célra szánt, GM terményeket tartalmazó szállítmány mellé - az aláíró tagállamok közötti forgalomban - olyan dokumentációt kell csatolni, miszerint a tétel tartalmazhat LMOs-t, és meg kell adni azon illetékes exportőr, importőr vagy főhatóság referenciáit is, amely további információval szolgálhat ezen a téren. Részletesen fel kell tüntetni továbbá a GM szervezetek köznapi és tudományos elnevezését, a felhasználásra és a tárolásra vonatkozó különleges előírásokat, illetve minden más szükséges információt. A konferencián megállapodás született egy online adatbázis (BCH) létrehozásáról is, amelyet az aláíró tagállamok feltöltenek a saját nemzeti LMO politikájukkal kapcsolatos és más tárgyi információkkal. Az említett adatbázis tartalmazni fogja azon szakértők jegyzékét is, akikkel a fejlődő országok konzultálhatnak a biológiai biztonságra vonatkozó kérdéseket illetően. (World Food Regulation Review, 2004. április, 13-14. oldal)

28/04 Élelmiszer-higiéniai gyakorlat a háztartásokban

A „Küzdjük le a baktériumokat!” jelmonddal fémjelzett fogyasztói élelmiszer-biztonsági ajánlások részeként az Egyesült Államokban vizsgálták az élelmiszerek kezelésének háztartási gyakorlatát. Telefonon szűrőpróbaszerűen megkerestek 99 fogyasztót (közülük 92 nő volt), majd - megkérve engedélyüket - kamerákat szereltek fel a konyhájukban, hogy nyomon követhessék az élelmiszerek elkészítésének módját. Feljegyezték a hőmérsékleti értékeket is, majd az adatok kiértékelése statisztikai eszközökkel történt. Az eredmények azt mutatták, hogy a legtöbb konyhában nem követték az élelmiszerek biztonságos kezelésére vonatkozó ajánlásokat és a személyi higiénia (különösen a kézmosás) is kívánnivalókat hagyott maga után. A kézmosások az ajánlott 20 másodpercnél általában sokkal rövidebb ideig tartottak és csak az esetek egyharmad részében használtak szappant. Az egyes felületek tisztítása sem volt tökéletes. Az élelmiszer-készítés folyamatában szinte kivétel nélkül többször is keresztzennyeződés lépett fel egyrészt a nyers hús és baromfi, a tengeri eredetű élelmiszerek, a tojás és a mosatlan gyümölcsök, illetve a készételek között. A keresztzennyeződést legtöbbször a mosatlan kéz okozta. A hús és baromfi alapanyagot nem főzték meg kellőképpen és csak igen kevés konyhán alkalmaztak élelmiszer-hőmérőt. A felmérésből megállapítható, hogy a háztartásokban rendkívül sok hiányosság fordul elő az élelmiszerek kezelésében, ami elősegítheti a mérgezések és más megbetegedések kialakulását. Elengedhetetlen tehát a fogyasztói tudatosság növelése (pl. oktatással) a háztartási élelmiszer-biztonság területén. (World Food Regulation Review, 2004. április, 30-31. oldal)

29/04 Európai Unió: Új jogszabály a hatósági élelmiszer és takarmány ellenőrzésről

Tekintettel a jelenlegi törvénykezés számtalan hiányosságára, az Európai Parlament 2004. március 9-én a hatósági élelmiszer és takarmány ellenőrzés vonatkozásában új közösségi jogszabályt biztosított a támogatásáról, amely további jogosítványokat ad a Bizottság és a tagállamok kezébe a vonatkozó előírások kikényszerítése érdekében. Azt azonban a Tanács és a Bizottság sem támogatja, hogy a szándékosan vagy mulasztásból elkövetett

vétségek büntetőjogi felelősséget vonjanak maguk után. Az élelmiszerek, a takarmányok és az élőállatok kontrollját a jövőben is elsősorban a tagállamok végzik, míg az Európai Bizottság „az ellenőrök ellenőre” szerepét fogja betölteni. Az új előírások minden élelmiszere és takarmányra vonatkoznak, tekintet nélkül arra, hogy az Európai Unióban állították-e elő azokat vagy pedig importból származnak. Az előre nem látott eseményekre ún. szükséghelyzeti tervek készülnek, amelyek végrehajtására minden dolgozót kiképeznek. Az egyes tagállamokban nemzeti kontroll terveket dolgoznak ki az élelmiszerek és a takarmányok ellenőrzésére, ugyanakkor szigorodnak a laboratóriumok akkreditálásának feltételei is. A jövőben a Bizottság Élelmiszer és Állatorvosi Hivatala (FVO) nem annyira az egyes termelő létesítményeket, mint inkább a nemzeti ellenőrzési rendszerek átfogó működését fogja felügyelni. Ha az ellenőrzés elégtelennek találja valamely tagállam kontroll rendszerét, akkor az új rendelkezés értelmében a Bizottság átmeneti intézkedéseket foganatosíthat az emberi és az állati egészség, illetve a környezet védelmére. Dönthet a termékek visszahívásáról is. Ezek a rendelkezések várhatóan 2006-ban lépnek majd életbe. (World Food Regulation Review, 2004. április, 3-4. oldal)

30/04 Új szabványok az állatvédelem és az élelmiszer-biztonság összekapcsolására

„Minden nemzetközi szabványok kidolgozására irányuló kezdeményezést teljes szívünkkel támogatunk” - jelentette ki David Byrne, az Európai Bizottság egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztosa azon a Globális Állatjóléti Konferencián, amelyet az ENSZ szervezett 2004. február 23-25. között. A résztvevő kormánytisztviselők, ipari vezetők, tudósok, valamint állat- és fogyasztóvédő szervezetek egyetértettek abban, hogy a nemzetközi közösségnek minél előbb új szabványokat kell alkotnia az élelmiszer-biztonság és az állatjóléti előírások összekapcsolására. Saját 166 tagállama még 2003. májusában felkérte a Párizsban székelő Állategészségügyi Világszervezetet (OIE), hogy az állatjóléti szabványok kidolgozása terén is vállaljon vezető szerepet. Ennek megfelelően az OIE előbb tudományos kapcsolatot kíván teremteni az állategészségügy és az állatjólét között, majd ezt követően olyan szabványok tervezetét fogja kidolgozni, amelyek maximálják a biztonságot az élelmiszerlánc teljes hosszában, beleértve az állattenyésztést, továbbá az állatok szállítását és vágását. Az egészségügyi és növényegészségügyi intézkedésekről szóló ún. SPS Egyezmény jelenlegi formájában nem fedi le az állatjólét területét. Az OIE várhatóan már 2004. májusában a szervezet legfelső döntéshozó fóruma, a Nemzetközi Bizottság elé terjeszti az Állatjóléti Irányelvek első sorozatát, 2005. tavaszán pedig napvilágot láthatnak a technikai irányelvek is az élőállatok közüti és tengeri szállításáról, a humán fogyasztást célzó vágásról, valamint az állatbetegségek kontrolljáról. (World Food Regulation Review, 2004. április, 17-19. oldal)

31/04 USA: Törvény a nyomon követhetőségről

A Kongresszusban Betty McCollum előterjesztette az ún. Országos Élőállat-azonosítási Törvényt, amely lehetővé teszi a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) számára az egyedek életútjának nyomon követését a születéstől egészen a vágásig. A képviselőnő felszólította a mezőgazdasági minisztert, hogy haladéktalanul hozza létre az állatállomány

egész Egyesült Államokra kiterjedő elektronikus azonosító rendszerét, mivel az élelmiszerellátás biztonsága a családok szempontjából kritikus tényezőnek tekinthető. A számítógépes rendszer segítségével minden állatbetegség (pl. kergemarhakór vagy krónikus sorvadás) előfordulása és eredete legkésőbb 48 órán belül kinyomozhatóvá válik. A farmerek és a termelők számára is egyszerűbbé válik a rendszerhez való kapcsolódás. Minnesota államban már történtek úttörő kezdeményezések ezen a téren. (World Food Regulation Review, 2004. április, 8-9. oldal)

32/04 USA: Új jelölési és fogyasztóvédelmi törvény

A Szenátus 2004. március 9-én elfogadta az „Élelmiszer allergén jelölési és fogyasztóvédelmi Törvényt” (FALCPA), amely biztosítja, hogy a fogyasztók érthető, világos és megbízható információt találjanak az élelmiszer összetevőkről a készítmények címkéjén. Az amerikaiak milliói szenvednek túlérzékenységtől, a legfontosabb allergének: tej, tojás, hal, kagyló, dió, búza, földimogyoró és szója. Az új törvény háromféle módon teszi lehetővé az élelmiszer gyártók számára, hogy - közérthető nyelven - feltüntessék a címkén a készítményekben levő allergéneket: 1.) Az allergén (pl. „Tej”) egyszerű megnevezése az összetevők jegyzékében; 2.) A „Contains” (tartalmaz) szóval való figyelemfelhívás a jegyzék végén vagy közvetlenül az után (pl. „Tejet tartalmaz”). 3.) Zárójeles kifejezés alkalmazása az összetevők megnevezésére [pl. „Kazein (Tej)” vagy „Savó (Tej)“]. Amennyiben a Képviselőház jóváhagyja, a FALCPA 2006. január 1-én lép életbe. A törvény hatálya alá tartoznak a fűszerek, az ízesítőszer, a színezékek, továbbá azok az alkalmilag használt adalékanyagok is, amelyek élelmiszer allergéneket tartalmaznak. (World Food Regulation Review, 2004. április, 10. oldal)

33/04 A vizes kezelések hatása a friss almaszeletek sajátosságainak megőrzésére

A friss almaszeletek üzemi mosását és háromféle kísérleti mosási technológiát értékelték ki olyan szempontból, hogy azok mennyiben befolyásolják az élelmiszer-patogének túlélését, illetve a műszeresen és érzékszervi úton mért minőségi tulajdonságok fenntartását. A Fuji és a Granny Smith almafajtáknál mérték a szilárdságot (konzisztenciát) és a vágási felületek színét, illetve érzékszervi úton vizsgálták a különféle mosási technológiákkal kezelt, 6 napon keresztül 5°C hőmérsékleten tárolt almából készült friss szeletek ízét. A háromféle kísérleti mosáshoz használt oldat csökkentette a Salmonella, a Vibrio cholera, az Escherichia coli, a Listeria monocytogenes és a Shigella flexneri túlélési lehetőségeit (az üzemi mosás csak a Vibrio cholera tekintetében fejtett ki ilyen hatást). Ezt követően a mosáshoz használt oldatokat szintén 6 napig tárolták, majd figyelték a friss almaszeletekre gyakorolt hatásukat. A tárolás során azonban megváltozott a lemosó oldatok összetétele, pH-ja, elektromos vezetőképessége és oldott anyag tartalma; ennek következtében elveszítették antibakteriális hatásukat. Nem tanácsos tehát az oldatok ismételt használata, inkább alternatív megoldást kell keresni a friss almaszeletek lemosására. (World Food Regulation Review, 2004. április, 25. oldal)

34/04 Argentína: Az EU nyomon követési előírásainak megfelelő új irányelv

Az argentin kormány 2004. február 24-én új irányelveket adott ki az állattenyésztők számára, amelyek segítséget nyújtanak az Európai Unió marhahús jelölési rendeleteiben megkövetelt nyomon követhetőségi előírások teljesítéséhez. Kötelező lesz ezentúl Argentínában a füljelző használata, a pontos adatbázisok kialakítása, valamint az összes tenyésztő, hizlaló és vágási létesítmény pontos adatbázisba foglalása, ami lehetővé teszi az egyes állatok egész élettörténetének nyomon követését. Az Agrifood Minőségügyi és Higiéniai Szolgálat (SENASA) már 2003-ban hasonló jellegű előírásokat adott ki, de a mostani irányelvekben néhány új elem is található, például: a marhahizlalást végző farmerek kizárólag regisztrált tenyésztőktől szerezhetnek be állatokat. Argentínában több mint 50 millió szarvasmarha található, így az ország 2003-ban a világ negyedik legnagyobb marhahús termelője és a hetedik legnagyobb marhahús exportőre volt. (World Food Regulation Review, 2004. április, 3. oldal)

35/04 Kína: Együttműködési megállapodás az Egyesült Államokkal

Li Changjiang, a minőségellenőrzésért, a hatósági felügyeletért és a karantén ügyekért felelős kínai miniszter és Ann Veneman amerikai mezőgazdasági miniszter megállapodott abban, hogy konzultációs mechanizmust hoz létre az élelmiszer-biztonsági, valamint a növény- és állategészségügyi kérdések megvitatására. „Kína az USA egyre fontosabb agrár- és élelmiszer felvevő piacává válik”, jelentette ki az amerikai miniszter az USA-Kínai Kereskedelmi Közös Bizottság washingtoni ülésén. „Az elmúlt két év alatt a Kínába irányuló amerikai mezőgazdasági export értéke közel megháromszorozódott, így jelenleg az Egyesült Államok teljes agrár- és élelmiszer kivitelének csaknem 10%-át a kínai piac veszi fel.” A fenti egyezmény megkötése csak az első lépés a technikai együttműködés kiszélesítése felé vezető úton. Az élelmiszer-biztonság, továbbá a növény- és állategészségügy területén a két ország folyamatosan tájékoztatja egymást a kölcsönös érdeklődésre számot tartó kérdésekről, különös tekintettel a jogi szabályozásra. Tervezik közös szemináriumok és tanfolyamok megrendezését, valamint közös kutatások megindítását is. (World Food Regulation Review, 2004. május, 3. oldal)

36/04 Svájc / EU: Életbe lépett a növényegészségügyi útlevél

2004. április 1-én az Európai Unió és a Svájci Államszövetség között életbe lépett az a „növényegészségügyi útlevélnek” nevezett rendszer, amely egyetlen kölcsönösen elfogadott dokumentum segítségével biztosítja a növények és a növényi eredetű termékek szabad mozgását egymás országaiban. Az árukereskedelmet nagymértékben megkönnyítő intézmény alapját a 2002-ben megkötött bilaterális agrárkereskedelmi egyezmény képezi. Egy közös szakértői bizottság 2004. márciusában meghatározta az ún. ekvivalens növényegészségügyi intézkedéseket, amelyek alkalmasak az új kártevők és növényi betegségek behurcolásának megakadályozására. Az ekvivalencia azonban nem teljes körű: a szakértői bizottság döntése alapján egyes növényi termékeket továbbra is a jóval nehezebben beszerezhető növényegészségügyi bizonyítványnak kell elkísérnie. Nagy

veszélyt jelent például az almára, a körtére és más gyümölcsökre végzetes tűzelhalás (*Erwinia amylovora*), ami néhány évvel ezelőtt egész gyümölcsösöket pusztított el Svájc keleti részén. Az erdészetekben egy újfajta penész okozhat nagy károkat. A növényegészségügyi útlevél intézménye kiterjesztést nyer a tíz új csatlakozó államra is, de néhány ország növényi termékeire még érvényben maradnak bizonyos kereskedelmi korlátozások. (World Food Regulation Review, 2004. május, 7. oldal)

37/04 EU: Az EFSA elismeri az új tagállamok élelmiszerszállítási jogát

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) elismerte a 2004. május 1-én csatlakozó tíz új tagország azon jogát, miszerint minden korlátozás nélkül értékesíthetik élelmiszer készítményeiket az immár 25 tagúra bővült Európai Unió egész területén. David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos egy nyilatkozatában elismerte, hogy az újonnan csatlakozó államok az elmúlt hónapok folyamán „óriási haladást” értek el a jogi szabályozás, a rendszerszemlélet és az élelmiszergyártó létesítmények harmonizálása terén. Az EFSA ennek ellenére kilátásba helyezte az új tagállamokból érkező mezőgazdasági és élelmiszer termékek szigorúbb ellenőrzését. Az itt levő mintegy ezer élelmiszertermelő létesítmény (feldolgozó üzemek, tejgazdaságok, vágóhidak) 1 éves „extra” türelmi időt kap az EU előírások maradéktalan teljesítésének biztosításához; ezen időszak alatt a közösségi szabványoknak nem megfelelő termékek kizárólag az előállító ország határain belül forgalmazhatók. Ez a megszorítás a csatlakozó országok közül csak Ciprust és Észtországot nem érinti. Az EFSA segítséget nyújt ahhoz is, hogy az új tagállamokkal szomszédos Ausztria, Németország és Olaszország határán összesen 37 ellenőrző állomás kezdje meg működését a korlátozás alá eső termékek forgalmának megfigyelésére. (World Food Regulation Review, 2004. május, 4-5. oldal)

38/04 EU: Új rendszer az állatok mozgásának nyomon követésére

Az Európai Bizottság 2004. április 15-én elfogadta az új TRACES, azaz Kereskedelmi Kontroll és Szakértői Rendszert, ami az állatok mozgását hivatott nyomon követni, megelőzve ezáltal az állati betegségek terjedését. Egyetlen központi adatbázis szolgál majd az állatok és bizonyos termékek útjának nyomon követésére akkor is, ha azok az Európai Unió területén kívülről erednek. A rendszer az eddigieknél egyszerűbb lesz és hatékonyabb eszközt ad a szakemberek kezébe az állatjárványok és más betegségek kezeléséhez. A maga nemében ez az első, az egész EU-ra kiterjedő, az élelmiszer-biztonság ügyét szolgáló számítógépes rendszer. Nem könnyű feladat egy ilyen adatbázis létrehozása ha meggondoljuk, hogy az Európai Unió területén naponta mintegy 50 ezer állatot szállítanak. A TRACES rendszer alkalmazása lehetővé teszi a bürokrácia csökkentését és a bonyolult papírmunka kiváltását - mutatott rá David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos. A rendszer további nagy előnye, hogy centralizálja a lehetséges betegségekkel kapcsolatos kockázatbecslés elvégzését, a nyelvi nehézségek legyőzésével könnyebb hozzáférést biztosít az adatokhoz, megteremti a hatékonyabb információáramlás lehetőségét a nemzeti és a közösségi szintű hatóságok között, amellett nyilván tartja a Közösségen kívüli országokban az állati eredetű termékeknek az EU-ba történő exportjára jóváhagyott létesítményeket. (World Food Regulation Review, 2004. május, 5-6. oldal)

39/04 Egyesült Királyság: Nem jelent veszélyt a takarmány kiegészítő megjelenése a tojásban

A Brit Talajszövetség jelentést adott ki arról, hogy egy takarmány adalékot, név szerint lasalocid-ot mutattak ki tojásban. Az Európai Unióban ezt a baromfiak belső élősködői ellen használt takarmány kiegészítő anyagot tilos tojóstyúkoknak adni. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) nyilatkozatában rámutat arra, hogy nincs szó közvetlen egészségügyi veszélyről; ennek ellenére ismételten felszólítja a tojástermeléssel foglalkozó gazdaságokat a helytelen takarmányozási gyakorlat megszüntetésére. Az FSA azonban további intézkedéseket is tervez, elsősorban a fogyasztók jobb tájékoztatása érdekében. (World Food Regulation Review, 2004. május, 7. oldal)

40/04 Egyesült Királyság: Állatgyógyszerek és antibiotikum rezisztencia

Öt évvel ezelőtt abból a célból hozták létre a DEFRA Munkacsoportot, hogy irányítsa és koordinálja a mikroba ellenes szerek állatgyógyászati alkalmazásával, illetve az antibiotikum rezisztencia kialakulásával kapcsolatos kutatásokat. 2004. március 10-én hozták nyilvánosságra a Munkacsoport legújabb jelentését, ami ismételten megerősíti a brit kormány elkötelezettségét az antibiotikum rezisztencia kialakulásának intenzív tanulmányozása mellett a takarmányozás, az állatgyógyászat és a humán táplálkozás területén. A DEFRA Munkacsoport tevékenységét nyíltság, átláthatóság és vevőközpontúság jellemzi. A jelentés teljes szövege az Interneten az érdeklődők rendelkezésére áll. (World Food Regulation Review, 2004. május, 7-8. oldal)

41/04 USA: Átfogó takarmány-biztonsági rendszer

Az Egyesült Államok élelmiszerekkel és gyógyszerekkel foglalkozó igazgatósága (FDA) 2003. szeptember 23-24-én tanácskozást tartott egy átfogó takarmány-biztonsági rendszer (AFSS) kialakításáról. E rendszer célja a takarmányok megfelelő előállításán és elosztásán keresztül a kockázat minimalizálása emberre, állatra egyaránt. A tanácskozás összefoglalója, valamint a meghívott előadók előadásainak kivonatai a <http://www.fda.gov/ohrms/dockets/dockets/03n0312/03n0312.htm> címen érhetők el. (World Food Regulation Review, 2004. május, 8. oldal)

42/04 Élelmiszer-biztonság a 25 tagú Európai Unióban

David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos szerint a tíz új tagállam a legjobb úton halad az EU élelmiszer-biztonsági előírásainak teljesítésében. A jó eredményt az Európai Bizottság és az illetékes nemzeti hatóságok közötti hatékony együttműködés tette lehetővé. Néhány feldolgozóüzemnek, tejgazdaságnak és vágóhidnak azonban átmeneti időre van szüksége ahhoz, hogy felzárkózhasson a követelményekhez. Amíg ez meg nem történik, addig termékeiket csak az adott állam belső piacán forgalmazhatják. A csatlakozás napjától, 2004. május 1-től 37 új ellenőrző állomás kezdi meg működését a kibővült Unió külső határain a harmadik országokból érkező import kontrolljával. (World Food Regulation Review, 2004. május, 24. oldal)

43/04 USA: Az akrilamid elterjedtsége élelmiszerekben

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2004. márciusában új adatokat hozott napvilágra több mint 750 élelmiszer minta akrilamid tartalmáról. Az FDA elkészítette annak az akciótervnek a végleges változatát is, amely egyrészt az akrilamiddal kapcsolatos közegészségügyi kockázat értékelésére irányul, másrészt megvizsgálja az élelmiszerek akrilamid tartalmának csökkentési lehetőségeit. Mint közismert, az akrilamid természetes úton keletkezik egyes szénhidrátokban gazdag élelmiszerekben, ha azokat magas hőmérsékleten sütik vagy pörkölik. Bár korábban bizonyos találgatások keltek szárnyra az akrilamid esetleges karcinogén hatásáról, a közegészségügyi vonatkozások széleskörű vizsgálatára mindmáig nem került sor. Állatkísérletek során bebizonyosodott, hogy igen magas koncentrációban az akrilamid rákot és reprodukciós problémákat okoz. A tudomány mai álláspontja szerint azonban kiegyensúlyozott táplálkozással elkerülhetőek a káros hatások. (World Food Regulation Review, 2004. május, 30. oldal)

44/04 Tudományos szakvélemény az antibiotikum rezisztencia génjeinek felhasználásáról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) Genetikailag Módosított Szervezetek (GMO) Tudományos Bizottsága szakvéleményt hozott nyilvánosságra az antibiotikum rezisztencia génjeinek marker génekként történő felhasználásáról a genetikailag módosított növényekben. A tudósok azért tűzték napirendre ezt a kérdést, mivel aggódnak, hogy az antibiotikum rezisztencia marker gének (ARMGs) - a GM növényekből a baktériumokba irányuló géntranszfer eredményeként - potenciálisan növelhetik az antibiotikumokkal szembeni rezisztenciát az emberi és az állati szervezetekben. A tudományos panel azonban arra a megállapításra jutott, hogy a géntranszfer valószínűsége igen kicsiny. A kockázatbecslés elvégzése során a tudósok három csoportba sorolták a megvizsgált ARMGs-t, megadva azok biztonságos használatának jó gyakorlatát is, figyelembe véve az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt potenciális hatást, valamint a természetes elterjedtséget a bélbaktériumokban és a környezetben (talaj, növények, víz). (World Food Regulation Review, 2004. június, 12-13. oldal)

45/04 EU: Ésszerűsítés előtt áll a peszticid maradványokra vonatkozó szabályozás

A választások előestéjén az Európai Parlament jóváhagyta az élelmiszerek peszticid maradványaira vonatkozó közösségi jog ésszerűsítésének szükségességét. Jelenleg ugyanis nem kevesebb, mint négy irányelv foglalkozik a maradványok maximális szintjeivel (MRLs = Maximum Residue Limits). Ezeket egyetlen új rendelet váltja majd fel, lehetővé téve az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) számára a növényi és az állati eredetű termékek közösségi szintű MRLs értékeinek meghatározását, ami - a WTO követelményeknek megfelelően - szigorúan tudományos alapokon fog történni. David Byrne élelmiszer-biztonsági főbiztos bízik abban, hogy a Tanács mielőbb elfogadja az új jogszabályt annál is inkább, mivel jelenleg igen nehézkesen halad az MRLs értékek meghatározása. Ehhez az egyes nemzeti kormányok által delegált szakértők közötti

konszenzusra van szükség. Ez a folyamat nem tud lépést tartani a szükségletekkel, így a tagállamokban a legtöbb szermaradványra és élelmiszerre külön-külön szabályozás érvényes. Az új rendelet szerint azonban a tagállamok csak adatokat szolgáltatnak majd az EFSA számára, amely azután a rendelkezésére álló valamennyi információ alapján szakvéleményt alakít ki. Ha valamely peszticid egészségügyi ártalmatlanságát nem támasztják alá megbízható adatok, az MRLs érték nem haladhatja meg a 0,01 mg/kg-ot. Az egységes jogi szabályozás kialakítását megnehezíti, hogy az Európai Unióban igen sok olyan termék található, amelyeket csak nagyon kis mennyiségben fogyasztanak - így a Parlament ajánlása alapján bizonyos mentességek is elképzelhetők. (World Food Regulation Review, 2004. június, 5-6. oldal)

46/04 EU: Az állati melléktermékekről szóló rendelet végrehajtásával kapcsolatos intézkedések

A harmadik országok tekintélyes mennyiségű állati mellékterméket szállítanak az Európai Unióba takarmány vagy ipari nyersanyag formájában. Takarmányként azonban kizárólag olyan állatoktól származó anyagok használhatók fel, amelyek emberi fogyasztásra is alkalmasak; ennél valamivel kevésbé szigorú szabályok vonatkoznak az egyéb felhasználási célokra (biogáz, olajkémiai termékek). Az állati melléktermékekről szóló rendelet vonatkozik a harmadik országbeli partnerekre is, akik közül sokan kértek átmeneti mentességet. Ezt figyelembe véve az Európai Bizottság az import előírások maradéktalan alkalmazására 2004. április 30-ig adott végső határidőt. A 668/2002 (EC) számú rendelet 2004. május 1-től már kötelezővé teszi - mintegy 3 hónapos türelmi idővel - az új típusú állategészségügyi bizonyítvány kiállítását. Az egyszerűsítés érdekében hatályon kívül helyezték valamennyi, a nem humán fogyasztásra szolgáló állati melléktermékekkel kapcsolatos korábbi előírást, továbbá az állati eredetű termékek egészségügyi előírásait tartalmazó 92/118/EEC számú Tanácsi Direktíva hatályát ugyancsak 2004. május 1-től kizárólag a humán fogyasztási célú állati termékekre, illetve a kórokozókra korlátozták. (World Food Regulation Review, 2004. június, 6-7. oldal)

47/04 Angliában elismerten csökken a BSE kockázata

A Bizottság 2004. áprilisában felkérte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalt (EFSA) annak megvizsgálására, hogy - helyt adva az erre vonatkozó kérdésnek - minősíthető-e az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) szabványai alapján az Egyesült Királyság a BSE szempontjából „mérsékelt” kockázatú országnak. A kérelem mellé a brit hatóságok különféle modelleket és számításokat is mellékeltek a kergemarhakór abszolút előfordulási valószínűségéről az ország szarvasmarha állományában. Az EFSA biológiai kockázatokkal foglalkozó tudományos panelje arra a megállapításra jutott, hogy az előterjesztett anyagban foglalt becslések és számítások statisztikailag helytállóak és az Egyesült Királyság hathatós intézkedéseket tett a BSE megfékezése érdekében. Így nincs akadálya annak, hogy 2004. második félévében az ország elnyerje a „mérsékelt” besorolást, különösen az 1996. július 31. után született szarvasmarhák esetében. (World Food Regulation Review, 2004. június, 7. oldal)

48/04 Egyesült Királyság: Új módszer a vegetáriánus ételek hússal való szennyezettségének kimutatására

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) által végzett kutatás azt hivatott biztosítani, hogy a vegetáriánusok és más etnikai csoportok által fogyasztott élelmiszerek valóban mentesek legyenek a húsoktól. Egy DNS-vizsgálaton alapuló módszer már 0,05%-os hús szennyezettséget is képes kimutatni a vegetáriánus termékekben, bár a pontosság magától az adott élelmiszertől is függ. A módszer használatával a gyártók és a szállítók saját minőségszabályozási rendszere is pontosabbá tehető. Sikerült kifejleszteni egy olyan monitoring rendszert is, amely a koleszterin meghatározása alapján képes a vegetáriánus zsírokban és olajokban kimutatni az állati eredetű zsiradékokat. (World Food Regulation Review, 2004. június, 7-8. oldal)

49/04 USA: Az élelmiszerek Jó Gyártási Gyakorlatának korszerűsítése

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) az élelmiszerek előállításánál használt Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) korszerűsítését tervezi annál is inkább, mivel arra utoljára 1986-ban került sor. Az elmúlt közel két évtized alatt nem csak az élelmiszer előállítási technológiák terén következett be jelentős változás, hanem nagy előre haladás történt az élelmiszerek által közvetített betegségek megismerése terén is. Jelenleg a gyógyszerek Jó Gyártási Gyakorlatának korszerűsítése is napirenden van, ami szintén a biztonság növelését célozza. Az FDA keretén belül már 2002. nyarán létrehozták az Élelmiszer GMP Modernizációs Munkacsoportot, amely elsősorban az élelmiszer-biztonság, valamint a korszerűsített szabályozás arra gyakorolt hatását és a valószínű gazdasági következményeket hivatott tanulmányozni. 2004. nyarán az információgyűjtés van napirenden, ennek érdekében az Egyesült Államok különböző városaiban három alkalommal tartanak közmeghallgatást, különös tekintettel a kisebb vállalkozásokra. A vélemények és más információk begyűjtése után - várhatóan 2004. szeptemberében - az FDA egy Fehér Könyvben foglalja majd össze az észrevételek alapján levonható tapasztalatokat. (World Food Regulation Review, 2004. június, 8. oldal)

50/04 USA: Az FDA új szabályozást javasol az import élelmiszerek biztonságának szavatolására

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hivatal (FDA) javaslatot tesz az importált élelmiszerekkel kapcsolatos magán mintavevő szolgálatok és laboratóriumok működésére, megkövetelve többek között a minták megfelelő azonosíthatóságát, gyűjtését és megőrzését. Előírja továbbá, hogy a magán laboratóriumok validált és elismert analitikai módszereket alkalmazzanak, a kapott eredményeket pedig közvetlenül az FDA-hoz juttassák el. Megköveteli, hogy az importőrök tájékoztassák az FDA-t arról, hogy melyik mintavevő szolgálat vagy magán laboratórium szolgáltatását veszik igénybe. Mivel az Egyesült Államokba irányuló élelmiszer behozatal gyorsan növekszik, az importőrök becslések szerint száznál is több magán laboratóriummal dolgoztatnak, ami feltétlenül szükségessé teszi a koordinációt. Ennek érdekében az FDA egységes nemzeti szabványokat hoz létre a privát laboratóriumok által előterjesztendő analitikai adatok formájának és tartalmának

egységesítésére, amellet további kötelezettségeket ír elő az élelmiszer-minták gyűjtésére és analizálására vonatkozóan. Mindezekről az intézkedésektől az élelmiszer ellátás biztonságának növekedését várják. (World Food Regulation Review, 2004. június, 9. oldal)

51/04 Franciaország: Új BSE kutatóközpont

Az európai és a francia hatóságok 2004. május 28-án felavattak egy új kutatóközpontot, amely várhatóan vezető szerepet játszik majd az olyan prionok által okozott betegségek megelőzésére és kezelésére irányuló nemzetközi erőfeszítésekben, mint például a BSE (szarvasmarhák szivacsos agysorvadása). A Párizs egyik külvárosában létrehozott NeuroPrion Kutatási Platform egy 52 laboratóriumból álló hálózat munkáját fogja koordinálni legalább 20 országban a prion betegségek, így a humán Creutzfeldt-Jakob kór jobb megismerésére. Az elkövetkező öt évben az Európai Unió 14,4 millió euróval támogatja a kutatásokat. Szakértők becslése szerint a 25 tagállam közül eddig mindössze négy maradt mentes a kergemarhakórtól, amely legkevesebb 146 ember halálát okozta, a gazdasági kár pedig szinte felmérhetetlen. A mostani kutatási program prioritásai közé tartozik a prion betegségek mielőbbi felismerését szolgáló új diagnosztikai eljárások kifejlesztése. (World Food Regulation Review, 2004. július, 7-8. oldal)

52/04 Európai Unió: Az EFSA munkájának megítélése

Egy előzetes vizsgálat szerint az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) megalapítása és eddigi tevékenysége nem közömbös a fogyasztók számára. A társadalomban néhány hónap leforgása alatt kedvező kép alakult ki az EFSA munkájáról: a tudományos szakvéleményeket jól megalapozottnak tartják, de kedvezően ítélik meg a kommunikációt és a tagállamokkal fenntartott együttműködést is. Az újra választott Igazgatótanács terveket fogadott el a további fejlesztésre, valamint az állatkísérletekre és az állatok jólétére vonatkozóan. Várhatóan 2004. őszén megkezdődik az EFSA költözése az észak-olaszországi Pármába, miután az Európai Parlament Költségvetési Bizottsága jóváhagyja az ideiglenes irodaház bérleti díját. Maga a költözés kb. egy évet vesz majd igénybe. Az Igazgatótanács kiválasztott további 14 szakértőt az EFSA tudományos bizottságaiba (a szakértők teljes létszáma 170 lesz). Igen fontos kérdés a harmadik országokkal (USA, Japán) folytatott együttműködés is. (World Food Regulation Review, 2004. július, 4. oldal)

53/04 Európai Unió: Aggodalmak az EFSA függetlenségével kapcsolatban

Az Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) Igazgatótanácsa attól tart, hogy egy új adminisztratív záradék veszélyeztetheti a szervezet függetlenségét és erről levélben értesítette a Tanácsot, a Bizottságot és az Európai Parlamentet. A kifogásolt záradékot a Tanács két új tervezett jogszabályba kívánja belefoglalni: 1.) Rendelet a maximális peszticid maradványokról növényi és állati eredetű termékekben (COM (2003) 117 [1]), illetve 2.) Rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokról (COM (2003) 689 [2]). A levél szerint a fenti két rendeletbe foglalt záradékok alapján a Bizottság rákényszeríthetné az EFSA-t határozatai és cselekedetei visszavonására, amellet a

Bizottság - saját kezdeményezésére vagy bárki (tagállam, magánszemély) kérésére - felülvizsgálhatná az EFSA által elfogadott határozatokat. (World Food Regulation Review, 2004. július, 4-5. oldal)

54/04 Egyesült Királyság: Az allergéneket feltüntető ételminszerek jelölés

Az Ételminszerek Szabványosítási Hivatal (FSA) 2004. június 21-én vitára bocsátotta azt az új ételminszerek jelölési előírást, melynek értelmében a címkén külön fel kell sorolni az egyes embereknél allergiás reakciókat kiváltó összetevőket. Ilyen allergének lehetnek például a gabonafélékben előforduló glutén, a földimogyoró és a szója. A 2004. novemberében hatályba lépő EU előírások szigorítják a jelölésre vonatkozó követelményeket és minden esetben kötelezővé teszik az egyes meghatározott allergének jelölését az előre csomagolt ételminszereken és a szeszes italokon. Az összesen 12 meghatározott allergén közé tartozik többek között a tojás, ezért jelölni kell, ha pl. a bevonatok készítéséhez tojást használtak fel. További allergének: a glutént tartalmazó gabonafélék, a rákfélék, a hal, a földimogyoró, a diófélék, a szója, a tej, a zeller, a mustár, a szezám és a kéndioxid 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter töménység felett. Eltörlik az ún. „25%-os szabályt” is, melynek értelmében az összetett alkotórészek egyes elemeit nem kellett feltüntetni a címkén, ha a szóbanforgó összetett alkotórész részaránya a készterméken belül nem érte el a 25%-ot. Ezentúl minden esetben jelölni kell az allergéneket. (World Food Regulation Review, 2004. július, 10. oldal)

55/04 USA: Nehézségekbe ütközik a napi szükséglet megállapítása transzsírsavakból

Az Országos Ételminszerek-feldolgozók Szövetsége (NFPA) az FDA-hoz intézett 2004. június 18-i feljegyzésében ellenezte a transzsírsavak napi beviteli értékének százalékos megadását, illetve a transzsírsavak mennyiségének és tápértékének feltüntetését lábjegyzet formájában az ételminszerek címkéjén. Az NFPA szerint ugyanis nem áll rendelkezésre elegendő tudományos adat ahhoz, hogy meghatározható legyen a transzsírsavak fogyasztásának napi kívánatos mértéke. John R. Cady, az NFPA elnöke úgy véli, hogy a címke nem a legmegfelelőbb hely a fogyasztói üzenetek hordozására, illetve a vásárlói döntések befolyásolására, már csak a korlátozottan rendelkezésre álló hely miatt sem. Az ételminszerek-feldolgozók ezért javasolják, hogy a „transzsírsavaktól mentes” felirat mellett hozzák nyilvánosságra a telített zsírsavak mennyiségét (ezt az állítást a jelenlegi előírások szerint azokra az ételminszerekre alkalmazzák, amelyek 0,5 g-nál kevesebb transzsírsavat tartalmaznak). Egy további javaslat szerint indokolt lenne a telített zsír és a transzsírsavak kiegészítő tápanyagokként történő kezelése. (World Food Regulation Review, 2004. július, 11-12. oldal)

56/04 Mikrobaellenes szerek az ételminszerekkel érintkező műanyagokban

Az ételminszerek mikrobiális szennyezettsége sok humán betegség okozója lehet, de ez a probléma hatékonyan kezelhető a mikrobaellenes szerek csomagolóanyagokba történő beépítésével. Az ételminszerekkel érintkező öntisztító felületek alkalmazása minimálisra

csökkenti a keresztzennyeződés lehetőségét, míg az ún. aktív csomagolószerekből olyan anyagok vándorolnak át az élelmiszerekbe, amelyek - elpusztítva a káros mikroorganizmusokat - pozitívan befolyásolják a termékek biztonságát és eltarthatóságát. Alkalmazásuk területén az Európai Unióban szigorú szabályozás van érvényben; a 98/8/EEC számú direktíva a következők szerint definiálja a „biocid” készítményeket: „Olyan, a felhasználó számára kiszerelt anyagok (illetve egy vagy több aktív komponens tartalmú anyagok), amelyek kémiai vagy biológiai eszközökkel képesek a káros szervezetek elpusztítására, elriasztására, leblokkolására vagy ártalmatlanná tételére, azok tevékenységének megelőzésére vagy egyéb módon történő kontrolljára”. Az egyes speciális alkalmazásokra természetesen más közösségi jogszabályok vonatkoznak, így az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő csomagolóanyagok a 2002/72/EC számú ún. „Műanyag Direktíva” hatálya alá esnek. Mivel azonban igen sokféle aktív csomagolás létezik, a jövőben részletesebb szabályozásra és útmutatásra lesz szükség. (World Food Regulation Review, 2004. július, 13-14. oldal)

57/04 Állat- és növényegészségügyi Kódex szabványok

A Kódex Alimentarius Bizottság 27. üléséről 2004. június 8-án megjelent közlemény részletesen ismerteti az utóbbi egy év szabványalkotó tevékenységét, de kitér a 2005. május végéig terjedő tervekre is, az egyes bizottságok ülései szerint csoportosítva. A tervezett új szabványokkal kapcsolatban a közlemény készítői észrevételeket várnak, de szívesen fogadják az újabb szabványok megalkotására tett javaslatokat is. Itt elsősorban a nemzetközi egészségügyi és növényegészségügyi szabványokról van szó, amelyek azt a célt szolgálják, hogy a megfelelő jelölés mellett az élelmiszerek mentesek legyenek minden hamisítástól. (World Food Regulation Review, 2004. július, 19-20. oldal)

58/04 Az APEC országok szorosabb együttműködést határoztak el a mezőgazdasági kórokozók és kártevők kontrollja területén

Az Ázsiai és Csendes-óceáni Gazdasági Együttműködéshez (APEC) tartozó országok 2004. június 15–18. között Chiang Mai-ban (Thaiföld) megtartott tanácskozásukon elhatározták, hogy szorosabbra fűzik az együttműködést agrárszektoruk biológiai biztonságának megtervezése és felügyelete érdekében. Ezt a madárinfluenzához hasonló incidensek megelőzése teszi szükségessé, hiszen emiatt 2004. elején egész Délkelet-Ázsia baromfi ágazata gyakorlatilag tönkrement. A maláj küldött javaslatára konferencia sorozatot fognak tartani a növényi kártevők elleni közös fellépésről, ami határozott segítséget jelent az APEC gyengébben fejlett tagállamai számára. Az első ilyen jellegű konferencia megszervezésére 2004. novemberében Dél-Koreában kerül majd sor, témája a mezőgazdasági biotechnológiával kapcsolatos kockázatbecslés és kockázatmenedzsment, valamint a szükséghelyzetek kezelése lesz. A résztvevők megállapodtak az egész APEC-re kiterjedő elektronikus egészségügyi és növényegészségügyi tanúsítási rendszer kialakításában is. Elkötelezték magukat továbbá a nemzetgazdaságok, különösen a kis és közepes méretű mezőgazdasági vállalkozások támogatása mellett, elsősorban a kapacitás-növelő programok és az információcsere előmozdítása révén. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 3. oldal)

59/04 Kanada: A bórsav használata élelmiszerekben

A Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hatóság (CFIA) 2004. július 14-én az élelmiszerként értékesített vagy kiszerezelt Borax nevű bórsav készítmény tárgyában levelet intézett valamennyi étteremhez, kis- és élelmiszer-kereskedelmi szövetséghez, továbbá élelmiszer-importőr és -kereskedelmi szövetséghez. A Borax-t bizonyos kultúrákban gyakran használják élelmiszeradalékként, szilárdító ágensként, dörzsanyagként, tartósítószerként vagy húspuhítóként. A Kanadai Egészségügyi Minisztérium a rendelkezésre álló adatok alapján úgy véli, hogy a Borax elfogadhatatlan mértékű kockázatot jelenthet a fogyasztók egészségére, akár halált is okozva, ezért annak élelmiszer-összetevőként való alkalmazása a kanadai Élelmiszer és Gyógyszer Törvény megsértését jelenti. Az elárúsító helyeken tehát a Borax-t nem lehet az élelmiszerekkel egy polcon elhelyezni és a csomagolásán nem tüntethető fel semmilyen kifejezés, amely annak élelmiszer jellegére utalhatna. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 3. oldal)

60/04 Skócia: Irányelvek az élelmiszerek által okozott betegségek kutatására és kontrolljára

Néhány évvel ezelőtt a skót Egészségügyi Minisztérium és az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal megállapodott az élelmiszerek által okozott betegségek megjelenésének kutatására és kontrolljára vonatkozó irányelvek felülvizsgálatában. Tisztázni kívánták az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal és más nemzeti szervezetek, mindenek előtt a Skót Járványtani és Környezet-egészségügyi Központ felelősségi körét, az „országos járvány” fogalmát, a helyi hatóságok támogatási mechanizmusát, valamint a jelenleg folyó epidemiológiai kutatások megfelelőségét. Még 2001-ben munkacsoportokat hoztak létre a felülvizsgálat elvégzésére és a speciális irányelvek kidolgozására, ami a szakmai közvélemény konszenzusával meg is történt. Azóta rendszeresen folyik az érintett szakemberek oktatása, továbbá a helyi tervek készítése és a koordináció erősítése. A munkacsoport most javasolja a szabványalkotási tevékenység fejlesztését, illetve a járványok menedzselésének rendszeres auditálását. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 4–5. oldal)

61/04 Az EU Bizottság engedélyezi a takarmányozási célú GM kukorica behozatalát

A Bizottság 2004. július 19-én engedélyezte az NK603-as genetikailag módosított kukorica importját és forgalomba hozatalát feldolgozási célra. Ez a határozat – amely a Monsanto cég előterjesztése alapján született – 10 évig érvényes. A termény behozatala történhet ömlesztve, zsákokba töltve vagy más kiszerezési egységekben; azt azonban mindig feltűnően jelezni kell, hogy genetikailag módosított kukoricáról van szó. A feldolgozás ipari célra vagy állati takarmányok előállítására irányulhat. Várható azonban, hogy néhány hónapon belül döntés születik az NK603 humán élelmiszerekben való felhasználását illetően is. A mostani engedélyezést megelőzően szigorú, tudományos alapokon nyugvó kockázatbecslésre került sor, amelyet az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) végzett el. A vizsgálatok során bebizonyosodott, hogy az NK603 ugyanolyan biztonságos, mint akármelyik hagyományos fajta. Az egyértelmű jelölés

biztosítja a felhasználók tájékoztatását. Az engedélyezés és a forgalomba hozatal minden tekintetben megfelel a genetikailag módosított szervezetek környezetbe való szándékos kihelyezéséről szóló 2001/18/EC számú direktíva előírásainak. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 14. oldal)

62/04 Egyesült Királyság: Növelni kell a környezeti információkhoz való hozzáférést

Az Egyesült Királyság kormánya 2004. július 22-én javaslatot tett a Környezeti Információs Szabályzat (EIR) olyan irányú módosítására, amely – kérés esetén – bárki számára lehetővé teszi a hatóságok tulajdonában levő környezeti információkhoz való hozzájutást. Nem csak a vízre, a levegőre és a talajra, a flórára és a faunára, továbbá a természetes élőhelyekre és az épített környezetre vonatkozó információk tartoznak ebbe a körbe, hanem kiemelten az élelmiszerek is. Bármely információ csak akkor tartható vissza a hatóságok részéről, ha azt valamilyen nyomós közérdek teszi indokolttá. A hatóság minden információ kérésre 20 munkanapon belül köteles választ adni. Az információ szolgáltatásért – az előre megállapított tarifák szerint – fizetni kell. Nem csupán maguk az érintett hatóságok, hanem a felügyeletük alá tartozó szervezetek is kötelezhetők a környezeti információ nyilvánosságra hozatalára. Margaret Beckett környezeti miniszter szerint az emberek csak a szükséges információ birtokában tudnak aktívan közreműködni a döntéshozatal folyamatában, különös tekintettel a fenntartható fejlődés elvére. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 5. oldal)

63/04 Egyesült Királyság: Útmutató az import élelmiszerek és takarmányok ellenőrzéséhez

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) új törvényerejű irányelvet adott ki a kikötőkben, valamint a belföldi helyi hatóságoknál szolgálatot teljesítő tisztviselők számára az importált élelmiszerek és takarmányok hatósági ellenőrzéséhez. Ez a széles körű konszenzuson alapuló irányelv részét képezi a helyi hatóságokkal kötött keretegyezménynek, amely a tervezésre, illetve a kényszerítő jogi eszközök alkalmazására vonatkozik. Ide tartozik többek között a tisztviselők felhatalmazása, a vizsgálati és a mintavételi követelmények, a dokumentáció vezetése, a helyi kényszerítő intézkedések, továbbá az illegális import termékek kezelése. 2004. végén hasonló irányelv kibocsátását tervezik Észak-Írországbán. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 6. oldal)

64/04 USA: Összehangolt BSE elleni intézkedéseket hoz az Egészségügyi és a Mezőgazdasági Minisztérium

Az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Minisztériuma (HHS), valamint a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) 2004. július 9-én közös közleményben további intézkedéseket jelentett be a kergemarhákort (BSE) okozó ágens behatolásának megelőzésére. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) új rendelkezése megtiltja bizonyos szarvasmarhákttól származó anyagok kozmetikumként, valamint a humán élelmezésben történő felhasználását még étrendi kiegészítő formájában is. Az FDA

1997-ben már megtiltotta a legtöbb, emlősállatoktól származó fehérje takarmányként való felhasználását szarvasmarhák és más kérődzők számára, mivel véleménye szerint ezúton terjeszthető leginkább a BSE. Ezt a tilalmat újabb kiegészítő intézkedésekkel erősítették meg 2004. januárjában, amellet léteznek akciótervek is arra az estre, ha BSE pozitív állatot találnak. Az USDA Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS), valamint Élelmiszer-biztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) – az FDA-val közösen – kidolgozott egy dokumentumot a továbbiakban javasolt jogi szabályozással kapcsolatban, ami számos kiegészítő akciótervet is tartalmaz a szövetségi kormány megfontolására a BSE elleni küzdelemben. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 6–8. oldal)

65/04 Egy jelentés a módosított élelmiszerek összetételének vizsgálatára helyezi a hangsúlyt

Az Egyesült Államok Tudományos Akadémiája 2004. július 27-én kelt jelentésében azt az ajánlást fogalmazza meg, hogy a módosított élelmiszerek előállítási technológiája helyett inkább azok összetételét vegyék figyelembe kiindulási alapként biztonságos voltak meghatározásánál. Mivel a hagyományos keresztezési eljárások is bizonyos kockázatot hordozhatnak magukban, az élelmiszerek összetételét kell elsősorban vizsgálni, különös tekintettel az újszerű összetevőkre, illetve a szokatlan mennyiségben jelentkező természetes anyagokra. Az idézett jelentés szóhasználatában a genetikai módosítás a növény- és állatfajok megváltoztatásának olyan speciális módját jelöli, amely a molekuláris biológia eszköztárát használja fel egyes gének törléséhez vagy egyik fajtól a másikba történő átviteléhez a minőségi tulajdonságok megváltoztatása érdekében. A géntechnológia alkalmazásának eddig semmilyen káros hatását nem tapasztalták az emberi egészségre nézve. Nem hagyható azonban figyelmen kívül az a lehetőség, hogy a behelyezett gén toxinok vagy allergének termelését teszi lehetővé. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA), valamint az USA Környezetvédelmi Hivatala (EPA) ezért felkérte a Tudományos Akadémiát, hogy végezzen összehasonlító vizsgálatokat a géntechnológia segítségével, illetve a más módon megváltoztatott élelmiszerek humán egészségügyi, potenciális káros hatásairól. Az amerikai Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (NFPA) ugyancsak támogatja a genetikailag módosított élelmiszerek tudományos alapú, a végtermék összetételét középpontba helyező biztonságossági vizsgálatát. (World Food Regulation Review, 2004. augusztus, 10–11. oldal)

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