

cukorbetegség, a szív- és érrendszeri kockázati tényezők, valamint a fogszuvasodás. Az értékelés folyamán az EFSA megvizsgálja az általános egészséges lakosságot, beleértve a gyermekeket, serdülőket, felnőtteket és az időseket.

A javaslat iránymutatást ad majd a tagállamoknak a hozzáadott cukor fogyasztására vonatkozó ajánlások megfogalmazásakor és az élelmiszerekkel kapcsolatos táplálkozási iránymutatások tervezésekor.

Ennek érdekében az EFSA ad hoc munkacsoportot hoz létre, amelynek tagjai az epidemiológiával, az emberi táplálkozással, az étrendhez kapcsolódó krónikus betegségekkel és fogászattal foglalkozó szakemberek lesznek.

Az EFSA a Prometheus néven ismert (PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments - Tudományos bizonyítékok felhasználásánál támogatott módszerek) módszertanát fogja használni az értékelés végrehajtására.

A nyitottság és az átláthatóság iránti elkötelezettségével összhangban az EFSA az érintettekkel együttműködik az értékelés során. Két nyilvános konzultációt is fog tartani, amely során visszajelzést kér a tervezetről 2018 első felében és 2019 végén a végleges véleménytervezetről, amely magába foglalja érintettekkel való személyes találkozást is.

Az EFSA 2010-ben publikálta a szénhidrátok-

ra és élelmi rostokra vonatkozó táplálkozási referenciaértékekről szóló tudományos értékelését, amely már a cukrokat is tartalmazta, ám ekkor még nem volt elegendő rendelkezésre álló bizonyíték ahhoz, hogy az összes bevitt vagy hozzáadott cukor formájában bevitt napi értékre felső határt állapíthassanak meg. Azóta új tudományos eredmények merültek fel, valamint a cukor tartalmú élelmiszerek és italok emberi egészségre gyakorolt hatása iránti is nő az érdeklődés.

Forrás: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170323-0>

Fontos üzenet a kagylókedvelőknek



A Csendes-óceán északnyugati részétől a Florida Keys-ig a közegészségügyi tisztviselők arra figyelmeztetnek, hogy nyáron megnő a nyers és nem eléggé megfőzött osztrigákból és más

kagylókból származó élelmiszer-eredetű baktériumok száma. A természetesen előforduló baktériumok a meleg tengerparti tengervízben nyáron elszaporodnak, és megülnek az osztrigák és más kagylók szövetében. A szennyezett példányok kívülről nem különböztethetők meg az egészségesektől, sőt még az ízük is ugyanolyan marad.

„A domoic sav egy természetes eredetű toxin, amely - különösen meleg vízekben élő - kagylókban felhalmozódhat,” – állapították meg az Oregon Állami Egyetem tudósai, akik a Nemzeti Éghajlati Adatközpont támogatásával végezték el kísérleteiket.

Amíg az előrejelző modelleket tökéletesítik, a legjobb módja annak, hogy elkerüljük az osztrigából és kagylókból származó ételmérgezést, ha megtanuljuk helyesen elkészíteni azokat.

Forrás: <http://www.foodsafetynews.com/2017/05/140216/#.WTp1UevyJdc>

EFSA

<https://www.efsa.europa.eu/en/news>

EFSA: safe infant formulas

Follow-on formula with a protein content of at least 1.6 g/100 kcal made from either cow or goat's milk is safe and suitable for infants living in Europe, EFSA says. Current EU legislation sets the minimum protein content at 1.8 g/100kcal.

For the scientific assessment, EFSA considered the dietary protein requirements of infants from 6 to 12 months of age, the protein content of breast milk during the first year of lactation, protein intake from dietary surveys in healthy European infants, and two specific studies.

EFSA concluded that follow-on formula with a protein content of at least 1.6 g/100 kcal from intact cow's or goat's milk protein, otherwise complying with the requirements of relevant EU legislation, is safe and suitable for healthy infants living in Europe.

EFSA also considered follow-on formulae containing protein from other sources than cow or goats' milk. The available data did not allow EFSA to establish the safety and suitability of follow-on formulae with a similar protein content made from soy protein isolates or protein hydrolysates.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170511-0>

EFSA advice on vitamin K

EFSA has set dietary reference values for vitamin K as part of its review of scientific advice on nutrient intakes.

The Panel on Dietetic Products, Nutrition and

Allergies (NDA) decided to maintain the dietary reference values established by the Scientific Committee for Food in 1993. Consequently, the NDA Panel defined daily adequate intakes (AIs) for vitamin K as follows:

10 µg for infants aged 7-11 months.

12 µg for children aged 1-3 years.

20 µg for children aged 4-6.

30 µg for children aged 7-10.

45 µg for children aged 11-14.

65 µg for adolescents aged 15-17 and

70 µg for adults including for pregnant and lactating women.

Vitamin K is a fat-soluble vitamin that plays an important role in blood coagulation and bone mineralisation. It naturally occurs in food as phyloquinone (vitamin K1) and menaquinones (vitamin K2). Low vitamin K intake is associated with a tendency to bleeding due to a low activity of blood coagulation factors. Food sources of vitamin K include dark green leafy vegetables such as spinach, lettuce, kale and Brussels sprouts.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170522-1>

Advice on the intake of sugar added to food

EFSA will provide scientific advice on the daily intake of added

sugar in food by early 2020. The Authority aims to establish a science-based cut-off value for daily exposure to added sugars from all sources which is not associated with adverse health effects. The work will be carried out following a request from Denmark, Finland, Iceland, Norway and Sweden.

Added sugars from all sources comprise sucrose, fructose, glucose, starch hydrolysates such as glucose syrup, high-fructose syrup, and other sugar preparations consumed as such or added during food preparation and manufacturing.

The adverse health effects under consideration will include body weight, glucose intolerance and insulin sensitivity, type-2-diabetes, cardiovascular risk factors, as well as dental caries. In its assessment, EFSA will look at the general healthy population, including children, adolescents, adults and the elderly.

The advice will guide Member States when establishing recommendations for the consumption of added sugars and in planning food-based dietary guidelines.

EFSA will establish an ad-hoc working group with expertise in dietary exposure, epidemiology, human nutrition, diet-related chronic diseases and dentistry.

EFSA will use its established methodology to develop a protocol on how to carry out the assessment. Known as Prometheus – PROMoting METHods for Evidence Use in Scientific assessments – the method shows how EFSA selects evidence, how this evidence contributes to the risk assessment and how EFSA reports on the entire process and its results.

In line with its commitment to openness and transparency, EFSA will engage with stakeholders throughout the assessment process. It will hold two public consultations, inviting feedback on the draft protocol in the first half of 2018 and on the draft opinion in late 2019, which will also involve a face-to-face meeting with stakeholders.

Background

In 2010, EFSA published its Scientific Opinion on Dietary Reference Values for carbohydrates and dietary fibre, which also included sugar. At this time, the available evidence was insufficient to set an upper limit for the daily intake of total or added sugars. New scientific evidence has come to light since then. There has also been growing public interest in the impact of the consumption of sugar-containing foods and beverages on human health.

Source: <https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170323-0>

Warm weather warnings for shellfish lovers

From the Pacific Northwest to the Florida Keys, public health officials warn of increasing dangers from foodborne bacteria in raw and undercooked oysters and other shellfish as summer approaches. Naturally occurring bacteria in warm coastal seawater becomes more abundant in the summer months and can concentrate in the tissues of oysters and other shellfish. Contaminated oysters and other shellfish do not look, smell or taste different.

“Hazardous levels of domoic acid, a natural toxin that accumulates in shellfish, have been linked to warmer ocean conditions in waters” – appointed a NOAA (National Oceanic and Atmospheric Administration) supported research team, led by Oregon State University scientists.

Until the prediction models are perfected, the best way to avoid foodborne illnesses from oysters and other shellfish is to practice good handling and cooking practices.

Source: <http://www.foodsafetynews.com/2017/05/140216/#.WTp1UevyJdC>