

Hírek a külföldi élelmiszer-minősség szabályozás eseményeiről

8/12 USA: Az élőállat és állati termék behozatali eljárások egyszerűsítése

Az Egyesült Államokba élőállatokat vagy állati termékeket szállítani kívánó országoknak saját maguknak kell kérelmezniük egy értékelési eljárást ahhoz, hogy megkaphassák az engedélyüket. Az értékelés megkezdése előtt azonban írásbeli információt kell szolgáltatniuk jelenleg 11 kérdés csoportban, ahol sok átfedés is van. A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) most az eljárásrend felülvizsgálatát kezdeményezi, többek között az átfedések kiküszöbölése érdekében: így már csak nyolc összevont tényezőt kellene vizsgálni, ami javítaná az áttekinthetőséget és a megértést, hogy sokkal pontosabb válaszok születhessenek. Az USDA javasolja azt is, hogy egy külön kritériumrendszer segítségével egyes területeket – az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) ajánlásai alapján – „történelmileg mentesnek” lehessen nyilvánítani egyes meghatározott állati betegségektől. (World Food Regulation Review, 2012 január, 16. oldal)

9/12 Finnország: Kutatási prioritások

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) kutatási politikája összhangban van a legmagasabb tudományos elvárásokkal és hatást gyakorol az egész társadalom életére. A kutatási politika két fő területre koncentrál: élelmiszerbiztonság és a kapcsolódó táplálkozási kutatások, illetve az állategészségügy és az állatjólét. Ezt kiegészítendő az EVIRA új tudományos kockázatbecslési eljárást dolgozott ki a növényegészségügy területén is. Nagyon fontosnak tartják a kutatói hálózatok kialakítását hazai és nemzetközi egyetemek és kutatóműhelyek bevonásával. A hálózatépítéshez és a nemzetközi projektekhez való csatlakozáshoz kitűnő lehetőséget teremt az EVIRA referencia laboratóriumainak tevékenysége. (World Food Regulation Review, 2012 január, 22. oldal)

10/12 USA: Bezárattak egy szendvicsüzemet

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 2011 végén bejelentette, hogy egy Chicago környéki, fogasztásra kész szendvicseket gyártó cég – kölcsönös jogi megállapodás alapján – beszüntette tevékenységét, mivel a higiéniai ellenőrzés egészségtelen körülményeket és bakteriális szennyeződést tárt fel az üzemi helyiségekben. A kormány részéről különös aggodalomra ad okot a *Listeria monocytogenes* baktérium jelenléte a feldolgozó létesítményben, mivel ez a kórokozó igen súlyos, sőt esetenként halálos fertőzések kiindul

pontja lehet. Megállapítást nyert továbbá, hogy a szendvicsek gyártásánál még a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP), illetve a tengeri eredetű élelmiszerekre vonatkozó HACCP előírások minimális rendelkezéseit sem tartották be. (World Food Regulation Review, 2012 január, 28. oldal)

11/12 Belgium: Szennyezett tejpor

A Gyors Vészjelző Rendszer (RASFF) segítségével a belga hatóságok figyelmeztetést kaptak, miszerint az Észak-Oroszországba eladott tejpor fertőzött lehet a Salmonella Oranienburg kórokozóval. A gyermekélelmezésre szánt tejpor termelőjénél végzett vizsgálat kimutatta egy 19 tonnás szállítási tétel érintettségét. Ebből a tételből 2011 januárjában 16 tonnát küldtek Oroszországba, a fennmaradó részt pedig bekeverték, illetve harmadik országokban értékesítették. Az érintett államokat Belgium ugyancsak a RASFF-on keresztül értesítette a veszélyről, a termelő cégnél pedig megtették a szükséges óvintézkedéseket az ismétlődés elkerülésére. (World Food Regulation Review, 2012 február, 4-5. oldal)

12/12 Németország: Biztonságos élelmiszer vásárlás az Interneten

A napjainkban gyorsan növekvő Internetes élelmiszer vásárlások számos olyan veszélyt rejtnek magukban, amivel az átlagfogyasztó nincs is tisztában. Egyes névtelenségbe és sötétségbe burkolózó szervezetek ugyanis – nehezen azonosítható helyzetükkel visszaélve – valójában nagy hatású drogokat úgy hirdetnek meg a világhálón, mint étrendi kiegészítők vagy dietetikus élelmiszerek. A berlini székhelyű Német Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszerbiztonsági Hivatal (BVL) most egy új projektet kezdeményezett azzal a céllal, hogy a virtuális piaci szegmensek ugyanolyan biztonságosak legyenek a fogyasztók számára, mint a sarki boltok. Az online fűszerkereskedelem kontrolljának megerősítésére a BVL az egyes német tartományokkal közösen felállította az Internetes kutatások hivatalát, amely helyszíni ellenőrzések elvégzésével próbálja kiszűrni az Interneten a potenciális kockázatot hordozó élelmiszereket. (World Food Regulation Review, 2012 február, 10-11. oldal)

13/12 EU: Új állatvédelmi stratégia

Meglehetősen részletes és sokszor szektor-specifikus az állatjólét szabályozása az Európai Unióban, ami az utóbbi három évtized esetlegességeit, lehetőségeit és politikai akaratát tükrözi vissza. A tagállamokban mutatkozó egyenlőtlenségek (pl. a közösségi jogszabályok kikényszerítése terén fennálló hiányosságok, továbbá az eltérő éghajlati és területi feltételek, valamint az alkalmazott gazdálkodási rendszerek) egyenlőtlenné teszik ennek a rendkívül fontos gazdasági ágazatnak a fejlődését is. A Bizottság 2012. január 19-én külön kommunikációt intézett az

Európai Parlament, a Tanács, illetve az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság felé, amelyben lerakja egy új négyéves (2012-15) állatjóléti stratégia alapjait. A javasolt kétféle megközelítés egyrészt egy átfogó állatjóléti törvény megalkotására, másrészt pedig a jelenleg érvényes előírások megerősítésére irányul. (World Food Regulation Review, 2012 február, 5-6. oldal)

14/12 EU: Adalékanyagok újraértékelése

Bár az elmúlt egy-két évtizedben az Európai Unió robusztus élelmiszerbiztonsági rendszert léptetett életbe az emberek egészségének megóvása érdekében, mégis sokan aggódnak a tartósító- és az ízesítőszer, a színezékek és más adalékanyagok esetleges káros egészségügyi hatásai miatt. Az EUROBAROMETER 2010. évi felmérése szerint a lakosság 66%-a aggódott ezen anyagok jelenléte miatt az élelmiszerekben (25% 'rendkívül aggódott'). Jelenleg közel 400 ún. E-szám szerepel az EU azon listáján, ahova csak a rendkívül alapos biztonsági vizsgálaton átesett és ennek alapján használatra engedélyezett élelmiszer adalékok kerülhetnek fel. A kockázat értékelési eljárást az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) szakértői végzik. Tekintettel az emberek körében mutatkozó nagyfokú aggodalomra a Bizottság felkérte az EFSA-t, hogy 2020-ig a legújabb tudományos eredmények tükrében végezze el valamennyi korábban már engedélyezett élelmiszeradalék újraértékelését. (World Food Regulation Review, 2012 február, 8-9. oldal)

15/12 Egyesült Királyság: A nyilvánosság ereje

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) vezetése még 2011 végén elhatározta, hogy – a nyíltság és az átláthatóság jegyében – rutinszerűen közölni fogja azon húsüzemek jegyzékét, amelyek a róluk készült audit jelentés szerint élelmiszerbiztonsági aggodalomra adnak okot. A kezdetben hetenként frissítésre kerülő jegyzéken jelenleg 8 üzem szerepel. A korábban még nem nyilvános listán azonban 2009 őszén nem kevesebb, mint 148 húsüzemet soroltak fel különféle hiányosságok miatt. Jól látszik tehát, hogy mindenkinek lehetősége van a javításra. A közegészségügyet alapvetően veszélyeztető hibák feltárása esetén az auditorok azonnal bezárják az üzemet, a többieket viszont a lista nyilvánosságra kerülése gyors fejlődésre ösztönzi, hogy mihamarabb lekerüljenek a listáról. (World Food Regulation Review, 2012 február, 15. oldal)

16/12 Egyesült Királyság: Könnyíthető a hatósági ellenőrzés

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) által 2012 januárjában kiadott jelentés megállapítja: a fogyasztók „mélységesen” egyetértenek a jogszabályi előírásoknak mindenben megfelelő élelmiszerelőállítók hatósági

ellenőrzésének enyhítésével, ha az nem megy a minőség rovására. Ezzel szemben a szabályozás és a szankcionálás szigorítására, illetve a rendelkezésre álló erőforrások koncentrálására van szükség azoknál az üzemeknél, amelyek nem tesznek eleget a jogszabályi előírásoknak és igen nagy kockázattal dolgoznak. Folyamatban van egy elismerési séma kialakítása is, ami a résztvevő vállalatok számára könnyítéseket biztosít, pl. az ellenőrzések számának csökkentése által. Azok az üzemek kapcsolódhatnak be ebbe a rendszerbe, amelyek néhány évre visszamenőleg tudják igazolni a jogszabályi követelmények betartását, amellet valamilyen privát biztosítási formával is rendelkeznek. (World Food Regulation Review, 2012 február, 16. oldal)

17/12 Németország: Rezisztens baktériumok a baromfihúsb

A Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) 2009-ben – a Zoonózis Monitoring Program keretében – megvizsgálta a baktérium rezisztencia kérdését. Az összesen 629 broiler minta 22,3%-a tartalmazott methicillin rezisztens *Staphylococcus aureus* (MRSA), más szóval húsevő baktériumot. A termelő állatállományban és az élelmiszerekben kis mennyiségben észleltek olyan *E. coli* baktériumot is, amely széles spektrumú béta-laktamázokat előállító ún. ESBL enzimeket tartalmazott. Ezek az enzimek képesek lebontani és ezáltal hatástalanná tenni a harmadik és a negyedik generációs penicillineket és cephalosporinokat is. Ugyancsak találtak ilyen baktériumokat pulyka- és sertéshúsb, valamint hízóborjak ürülékében. Az elmondottak ellenére a mai napig csak kevés, az élelmiszereknek tulajdonítható humán MRSA fertőzést írtak le. Az ESBL enzimek által esetlegesen okozott humán fertőzések értékelésére nem áll rendelkezésre elegendő adat, az viszont bizonyosnak látszik, hogy az állati forrásból származó ESBL-képző baktériumok kockázatot jelenthetnek az emberi egészségre nézve. Bonyolítja a helyzetet, hogy a rezisztencia kialakulásáért felelős gének simán átvihetők különböző baktérium csoportok között, akár az egyébként veszélytelen bélbaktériumokra is. Különös tekintettel kell tehát lenni a mikrobaellenes szerek állatgyógyászati célú alkalmazására, a fogyasztói háztartásokban pedig a konyhai higiénia betartására. (World Food Regulation Review, 2012 február, 27-28. oldal)

18/12 Egyesült Államok: A tejtermékek és a kognitív funkció

Egyre nagyobb jelentőségre tesz szert az étrend hatásának vizsgálata a megismerő (kognitív) képesség időskori hanyatlásával összefüggésben. Néhány megfigyelés arra enged következtetni, hogy a tejtermékek fogyasztásának növelése pozitív irányba befolyásolhatja a kognitív funkciót, de eddig még csak kevés célzott kutatást végeztek ezen a téren. A kérdés tisztázására Main Államban longitudinális tanulmányt folytattak összesen 972 személy bevonásával, figyelembe véve a szív- és érrendszeri, az

életvitelbeli és a táplálkozási tényezőket is. Az eredmények azt mutatják, hogy a kognitív funkció szignifikánsan jobb volt azoknál az embereknél, akik legalább naponta egyszer tejterméket fogyasztottak. Úgy tűnik tehát, hogy a tejtermékek gyakori fogyasztása egyértelműen jobb kognitív teljesítményt nyújt, bár a mögöttes oksági mechanizmusok még tisztázásra szorulnak. (World Food Regulation Review, 2012 február, 31. oldal)

19/12 Egyesült Királyság: Korszerűsített BRC Szabványok

A BRC Globális Szabvány alapját olyan négy vezető ipari műszaki előírás képezi, amelyek meghatározzák a biztonságos élelmiszerek és más fogyasztási javak előállításához, csomagolásához, tárolásához és elosztásához szükséges szervezeti követelményeket. Bár eredetileg ezeket a szabványokat a British Retail Consortium tagsága számára fejlesztették ki, a kiskereskedelmi láncok és a privát márkás termékek gyártói ma már egyre többen alkalmazzák azokat a világ minden táján, így az Európai Unióban, Észak-Amerikában és máshol is. A szállítóknál a független harmadik fél által végzett auditok meggyőzőek a kiskereskedelmi láncok számára, így csökkennek azok adminisztrációs terhei. Az élelmiszerbiztonsági Globális Szabvány hatodik kiadásának átdolgozott változata 2012. január 1-én lépett életbe számos új követelményt vezetve be, amit a vállalatoknak figyelembe kell venniük. Így többek között nagyobb hangsúly esik a Jó Gyártási Gyakorlatra (GMP), a dokumentáció gondos vezetésére, az allergének kontrolljára és az élelmiszer higiéniára. (World Food Regulation Review, 2012 február, 13-14. oldal)

20/12 Dánia: Az állatvédelem immár fogyasztói prioritás

„Az európai polgárokat mélysegesen aggasztja az állatvédelem helyzete: több mint egymillióan írtak alá egy petíciót, amely követeli az élő vágóállatok szállítási ideje felső határának megállapítását”, mondta Mette Gjerskov dán mezőgazdasági és élelmiszerügyi miniszter azon a kétnapos brüsszeli konferencián, amelyet 2012 február végén tartottak. A résztvevők sürgették a jelenleg érvényes állatvédelmi előírások maradéktalan betartását, amellel áttekintették a legújabb kutatási eredményeket és a fogyasztói magatartás változását is. (World Food Regulation Review, 2012 március, 4-5. oldal)

21/12 Kanada: Kampány az egészséges táplálkozásért

A Kanadai Egészségügyi Minisztérium 2010 őszén útjára indított egy kampányt az egészséges étkezéssel kapcsolatos tudatosság szintjének javítására, ami kiegészül a tápanyag táblázatok és a napi beviteli értékek ismeretének és használatának terjesztésével. A minisztérium által finanszírozott kampány célja a lakosság meggyőzése az egészséges táplálkozás szükségességéről, ami lehetővé teszi az elhízás, a magas

vérnyomás és egyéb, az étkezéssel összefüggő krónikus betegségek, illetve a kapcsolódó gondozási költségek elkerülését. A következő fázisban arra fogják buzdítani az embereket, hogy csökkentsék az energiában, zsírban, szénhidrátban és nátriumban gazdag élelmiszerek fogyasztását. Ennek érdekében széleskörű nemzeti együttműködés kibontakozására törekednek, hogy a fogyasztók a megfelelő mennyiségű és típusú élelmiszereket vásárolják, illetve készítsék el otthon. (World Food Regulation Review, 2012 március, 3. oldal)

22/12 EU: Módszer a vegyi kockázatok elemzésére

Az 'aggodalomra okot adó toxikológiai küszöb' (TTC) egy tudományosan megalapozott módszer, amit a vegyi anyagok lehetséges káros hatásának meghatározására alkalmaznak. Az olyan, az élelmiszerekben és a takarmányokban csak kis vagy igen alacsony koncentrációban jelen levő vegyi anyagok kockázatának kvalitatív elemzésére fejlesztették ki ezt a módszert, amelyekkel kapcsolatban egyáltalán nem állnak rendelkezésre toxikológiai adatok vagy azok mennyisége nem kielégítő. Így például nem alkalmazzák olyan kellőképpen szabályozott kémiai termékekre, mint a peszticidek, hiszen azokra nézve a törvény szigorú adatszolgáltatási kötelezettséget ír elő. Az Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) Tudományos Bizottsága legutóbb formálisan nem fogadta el az Európai Bizottság nem-élelmiszertudományi szekcióinak állásfoglalását a témával kapcsolatban, ezért még legalább az újabb egyeztetési folyamat végéig várat magára az egységes és nem csak az élelmiszerekre alkalmazható TTC koncepció végleges formába öntése. (World Food Regulation Review, 2012 március, 5. oldal)

23/12 EU: Kiegészített tyúkketrecek

A Tanács 1999/74/EK számú, a tojótyúkok védelmére vonatkozó minimumkövetelmények megállapításáról szóló, 1999. július 19-én kelt irányelve 2012. január 1-től megköveteli legalább 750 cm²-re kibővített ketrec alapterület biztosítását minden tojótyúk számára, amelyben kell lennie fészkelő boxnak, alomnak, ülőrúdnak és kapirgálási lehetőségnek is, ezáltal biztosítva az állatok biológiai és magatartásbeli igényeinek kielégítését. A direktívában foglaltak végrehajtása minden tagállam számára kötelező nem is csupán állatjóléti szempontból, hanem a piaci verseny tisztasága miatt is. Bár az egyes országoknak 12 év állt rendelkezésükre a zökkenőmentes átmenet biztosításához, 13 állam – köztük Magyarország – az Európai Bizottság ismételt felszólításai ellenére is késlekedik biztosítani a direktíva előírásainak maradéktalan végrehajtását. Ezért a Bizottság 2012. január 26-án hivatalos levélben szólította fel az érintett tagállamokat a hiányosságok pótlására és az ezzel kapcsolatos információszolgáltatásra 2 hónapon belül. (World Food Regulation Review, 2012 március, 5-6. oldal)

24/12 Egyesült Királyság: Új probiotikum

A japán Miyarisan Pharmaceutical Co. azzal a kéréssel fordult az Élelmiszer Szabványosítási Hivatalhoz (FSA), hogy engedélyezze a *Clostridium butyricum* baktérium CBM 588 törzsének újszerű élelmiszer összetevő gyanánt történő forgalmazását és az élelmiszer kiegészítőkben való használatát. Ez a baktérium megtalálható az emberek és az állatok bélrendszerében a normális mikroflóra részeként. A kérelmező cég már több ázsiai országban évtizedek óta forgalmazza ezt a probiotikumot az egészséges humán bélflóra funkciójának fenntartására, illetve helyreállítására. Most szeretnék megismertetni a készítményt az Európai Unióban annál is inkább, mivel az említett baktériumtörzs a Közösségben már korábban jóváhagyást kapott mikrobiális takarmány adalékanyagként baromfiak és malacok számára. (World Food Regulation Review, 2012 március, 9-10. oldal)

25/12 Egyesült Királyság: A hatósági ellenőrzés költségei

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2012. február 24-én az érdekeltek egy csoportja számára információt szolgáltatott a nagy-britanniai húszüzemekben végzett higiéniai hatósági ellenőrzések költségének tervezett megosztásáról a 2012/13-as pénzügyi évben. Jelenleg a hatósági ellenőrzés költségeinek egy részét az ipar, a fennmaradó hányadot pedig az FSA, illetve más kormányhivatalok fizetik. A hús hatósági ellenőrzésével kapcsolatban felmerülő közvetett költségek megosztása továbbra is az eddigi séma szerint történik. A folyamat ellenőrzését külső auditorok végzik. A hatósági ellenőrzésen belül megkülönböztetik a higiéniai ellenőrök és a hatósági állatorvosok tevékenységét. A felmerülő összes költséget a teljesített munkaórák alapján terhelik rá az egyes húszüzemekre. (World Food Regulation Review, 2012 március, 10. oldal)

26/12 Egyesült Államok: Szigorú jelölési előírások

Egy új szabályozás értelmében az amerikai fogyasztók 2012. március 1-től fontos táplálkozási információkhoz juthatnak hozzá a leggyakrabban vásárolt hús- és baromfihús készítményekről. Az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) előírása értelmében ugyanis az egész, illetve a darabolt húsok címkéjén feltűnő helyen kell közölni a tápértékre vonatkozó adatokat. Vonatkozik ez többek között a vágott pulykára és a hamburgerre, valamint a csirkemellre, a pecsenyére és a szeletelt húsokra is. Ha a termék csomagolásán nem fér el a tápanyag táblázat, akkor az elárúsító helyen külön kell azt jól látható módon bemutatni. A termék energiatartalmán kívül – az összehasonlíthatóság érdekében – a teljes és a telített zsírtartalmat is fel kell tüntetni, mégpedig grammban kifejezve. Ezek az intézkedések a fogyasztók jobb tájékoztatását szolgálják. (World Food Regulation Review, 2012 március, 12-13. oldal)

27/12 A nanoanyagok és az antibiotikum rezisztencia

Mivel egyre több nanoanyagot használnak a fogyasztói javakban és a víz kezelésénél, komoly aggodalom merül fel a maradványok által okozott potenciális veszélyek tekintetében. Vannak olyan nanoanyagok, amelyek felhasítják a baktériumok sejthártyáját és ezáltal genetikai anyag jut át az állati, illetve a növényi sejtekbe. Zhigang Qui és munkatársai azt vizsgálták, hogy a nanoanyagok befolyásolják-e a gyógyszerekkel szembeni rezisztenciáért felelős gének átvitelét a baktériumok között. A szerzők arra a megállapításra jutottak, hogy ez a lehetőség valóban fennáll, de a nanotimföld például a kezeletlen sejtekhez viszonyítva 200-szorosára (!) növeli a mobil genetikai anyag átvitelét az *Escherichia coli* és a *Salmonella* között, ám ez igaz más baktériumfajokra és törzsekre is. A nanorészecskék továbbá előmozdították azon gének fokozott érvényre jutását, amelyek irányítják a gén-transzfer folyamatokat. A szerzők szerint gondos tanulmányozást igényel a vízben jelen levő nanoanyagok által hordozott potenciális közegészségügyi és környezeti veszély. (World Food Regulation Review, 2012 március, 26-27. oldal)

28/12 Egyesült Királyság: A módosított légtér baktericid hatása

Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) pályázatot írt ki annak kutatására, hogy a módosított légtérű csomagolás (MAP) képes-e csökkenteni a *Campylobacter* számot a nyers baromfihúson. A kutatóknak össze kell hasonlítaniuk valamennyi rendelkezésre álló módszert a költséghatékonyság és a gyakorlati kivitelezhetőség szempontjából is. Nagy-Britanniában a *Campylobacter* okozza a legtöbb bakteriális eredetű élelmiszermérgezést. Mivel a MAP technikát már széleskörűen alkalmazzák a baromfiiparban a baktériumok szaporodásának kontrolljára és az élelmiszerek eltarthatóságának növelésére, meg kell vizsgálni a különböző módosított légterek hatékonyságát a *Campylobacter*-szám csökkentése szempontjából és azt is, hogy a MAP miképpen befolyásolja a baromfihús kereskedelmi elfogadottságát. (World Food Regulation Review, 2012 március, 24-25. oldal)

29/12 Finnország: A broilertartóknak igazolniuk kell szakmai hozzáértésüket

A broiler hízóbaromfi állomány nagyobb védelme érdekében 2011. május 1-én életbe lépett a Finn Állattörvény módosítása, ami szakvizsgálathoz és hivatalos bizonyítvány kiállításához köti minden, 500 baromfinál nagyobb broiler állomány tartásának engedélyezését. A bizonyítványt az Oktatási és Kulturális Minisztérium által felhatalmazott vizsgáztató adhatja ki a Finn Nemzeti Oktatási Tanács vonatkozó szakképzési modulja alapján. Ha azonban egy állattartó 2010. június 30-át megelőzően igazolhatóan legalább

hároméves tapasztalatot szerzett a broilertartás területén, egy bizonyos határidőig vizsga nélkül is megkaphatja a szakmai jártasságát igazoló bizonyítványt. (World Food Regulation Review, 2012 április, 8. oldal)

30/12 Németország: Harc a túlzott antibiotikum felhasználás ellen

Tekintettel az antibiotikum rezisztencia gyors terjedésére a Szövetségi Mezőgazdasági Minisztérium támogat minden, az antibiotikumok állatgyógyászati célú felhasználásának minimalizálására irányuló törekvést. A haszonállatok egészségének javítása és fertőződésük kockázatának csökkentése érdekében a Minisztérium kész kiterjedtebb és szigorúbb ellenőrzési lehetőséget biztosítani a regionális felügyelő hatóságok számára. Ez nem csak azt jelenti, hogy az aránytalanul sok antibiotikumot felhasználó állattenyésztő gazdaságokat a jövőben szigorúbban fogják ellenőrizni, hanem az illetékes hatóságok jogosultságot kapnak arra is, hogy az ilyen farmokat kötelezzék egy testre szabott csökkentési terv elkészítésére. A Minisztérium szerint ugyanis a túlzott antibiotikum felhasználás mögött leggyakrabban alapvető higiéniai problémák vagy a menedzsment tévedései húzódnak meg, így elsősorban ezeket az okokat kell kezelni. (World Food Regulation Review, 2012 április, 8-9. oldal)

31/12 EU: A méhek védelmében

A mézelő méhek haszna csak dollár milliárdokban mérhető: a mindenki által ismert méz, propolisz és viasz mellett nagy szerepük van egyes étrendi kiegészítők és élelmiszer összetevők előállításában, de a méhek végzik az Európai Unió területén köztermesztésbe vont mintegy 264-féle növény nagyjából 80%-ának beporzását is. Mivel sokan aggódnak a növényvédőszer méhpopulációra gyakorolt káros hatásai miatt, a Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA) az ezzel kapcsolatos integrált kockázatbecslés elvégzésére, beleértve a genetikailag módosított szervezetek (GMO) hatásának vizsgálatát is. Az EFSA még 2012-ben tervezi egy útmutató dokumentum kiadását a peszticidek mézelő méhekkel kapcsolatos kockázatainak becsléséhez, de még ezt megelőzően egy tudományos vélemény is napvilágot lát majd a kérdésben. (World Food Regulation Review, 2012 április, 4-5. oldal)

32/12 EU: Vállvetve a Schmollenberg vírus ellen

A Bizottság sürgős felkérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2012 elején részletes tájékoztató dokumentumot készített az ún. Schmollenberg vírussal (SBV) kapcsolatos minél szélesebb körű adatgyűjtés megkezdéséhez. Ez a vírus – amelyet eddig 8 EU tagállamban azonosítottak – a házi és a vadon élő kérődző állatokra nézve egyaránt veszélyes, mivel

súlyos születési rendellenességeket okozhat (arról semmiféle információ nem áll rendelkezésre, hogy a vírus esetleg embereket is veszélyeztetne). Az EFSA 2012. április 2-án kiadott legújabb jelentése szerint a fertőzött állatok aránya minden tagállamban igen alacsony a kérődzők összes számához viszonyítva. Óvatosságra int azonban, hogy a betegség diagnosztizálása és így maga az adatszolgáltatás is sok esetben még hiányos. (World Food Regulation Review, 2012 április, 7-8. oldal)

33/12 Egyesült Királyság: Népszerű a higiénia pontozása

Az Élelmiszer-higiénia Osztályozási – vagy köznapin nyelven „pontoszámok az ajtón” – Rendszert (Food Hygiene Rating Scheme, FHRS) azzal a céllal hozták létre, hogy a fogyasztók a rendelkezésükre álló információ alapján könnyebben eldönthessék, honnan szerzik be a szükséges élelmiszereket. Az 5-ös osztályzat azt jelenti, hogy az adott üzletben (szupermarket, étterem, kávéház, szálloda stb.) a higiénia igen magas szinten áll – ezzel szemben a 0 pontoszám a helyzet sürgős javítását teszi szükségessé. A programot az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) a helyi önkormányzatokkal együtt – számuk ma már meghaladja a 200-at – gondolja. Mivel a program igen népszerű, a közeljövőben várhatóan még több helyhatóság csatlakozik hozzá. (World Food Regulation Review, 2012 április, 11. oldal)

34/12 Egyesült Királyság: Önértékelés

A kormány szintű önértékelési modellt felhasználva minden kormány szerv rendszeres időközönként önértékelést végez saját teljesítményének, továbbá erősségeinek és gyengeségeinek felmérésére. Mindez lehetővé teszi a célok teljesítésének értékelését, a javítási és a fejlesztési lehetőségek azonosítását, továbbá a jövő kihívásaira való jobb felkészülést. Most az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) kerül sorra: egy belső értékelő-felülvizsgáló munkacsoportot állítottak össze, amely minél több forrásból igyekszik adatokat gyűjteni: nem csak a munkatársaktól, hanem olyan külső érdekelt felektől is, mint a helyhatóságok és a fogyasztóvédelmi szervezetek képviselői. Az önvizsgálat alapját képező kormányzati modell magában foglalja a stratégia, a teljesítések és a vezetők munkájának értékelését. Az FSA átvilágítása várhatóan 2012 május végén fejeződik be, amit a jelentés, illetve az intézkedési terv kidolgozása követ. (World Food Regulation Review, 2012 április, 11-12. oldal)

35/12 Egyesült Államok: Szigorodó szarvasmarha import

A Mezőgazdasági Minisztérium alá tartozó Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) újabb, nemzetközileg összehangolt erőfeszítéseket tesz a lakosság BSE-től (szarvasmarhák szivacsos

agysorvadása) való megóvása érdekében. A marhahúsok és a belőlük származó termékek nemzetközi kereskedelmét jelenleg az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) direktívái szabályozzák. Eszerint az OIE annak megfelelően határozza meg egy állam kockázati státuszát, hogy az adott ország milyen intézkedéseket hozott a BSE ellen (pl. a kérődző állatokból előállított takarmányok etetésének tilalma más kérődzőknél, megfelelő felügyelet biztosítása, továbbá az ún. meghatározatlan kockázatú országokból származó élőállatok és állati termékek behozatalának szigorú ellenőrzése). Az APHIS a jövőben ugyanilyen kritériumok alapján fogja értékelni az egyes országok BSE kockázati státuszát (elhanyagolható, kontrollált és meghatározatlan). Ugyanakkor az APHIS is jogosultságot szerez arra nézve, hogy megfelelő OIE besorolás hiánya esetén saját maga végezzen tudományos alapú BSE kockázatbecslést valamely országban. (World Food Regulation Review, 2012 április, 13-14. oldal)

36/12 Egyesült Államok: Harc az antibiotikum rezisztencia ellen

A baktériumok és más mikroorganizmusok könnyen rezisztenciát fejleszthetnek ki magukban az antibiotikumokkal és egyéb gyógyszerekkel szemben, így azok hatékonysága a betegségek megelőzését és kezelését illetően nagymértékben lecsökken. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2012. április 11-én bejelentette, hogy a közegészségügy védelme, illetve a legfontosabb antibiotikumoknak az élelmiszertermelő állatokban való, lehető legésszerűbb felhasználása érdekében önkéntes kezdeményezéseket javasol a mikrobaellenes gyógyszerek jelölése és azok alkalmazása tekintetében. Az FDA egyúttal három dokumentumot bocsátott ki, amelyben segítséget nyújt az állatorvosok, a gazdálkodók és az állattenyésztők részére a humán szempontból is fontos antibiotikumok okszerű használatához. Nem ajánlott például az ilyen antibiotikumok alkalmazása a növekedés elősegítésére vagy az állatok takarmányértékesítő képességének javítására, hanem kizárólag a betegségek kezelésére szabad azokat felhasználni. (World Food Regulation Review, 2012 április, 15. oldal)

37/12 A fertőtlenítés új, hatékony módja

Kínai és ausztrál tudósok közösen kifejlesztettek egy olyan zseblámpához hasonló, elemmel működő és plazmát előállító kézi készüléket, amely pillanatok alatt megtisztítja a bőrfelületet a káros baktériumoktól. Mint ismeretes, az anyag negyedik halmazállapotát jelentő plazmát már régebben alkalmazzák gyógyászati célra, mert képes hatékonyan elpusztítani a baktériumokat és a vírusokat a bőr felszínén és a vízben is, bár maga a hatásmechanizmus még nem kellőképpen ismert. A most kifejlesztett,

kisméretű hordozható készülék jól használható olyan nehezen megközelíthető helyeken, mint például balesetek és katasztrófák színhelyei, illetve a hadműveleti területek. A plazmafelhő hőmérséklete mindössze 20-23 °C között van, ami megfelel a szobahőmérsékletnek és így nem károsítja a bőrt. Az eddigi kísérletekben a plazma hatékonynak bizonyult az egyik leginkább hő- és antibiotikum rezisztens baktérium, az *Enterococcus faecalis* inaktiválásában, amely a fogorvosi kezelések alatt gyakran megfertőzi a gyökércsatornákat. A plazma nem csak a felszínen levő sejteket inaktiválta, hanem mélyen behatolva a rétegekbe azok alján is elpusztította a kórokozó baktériumokat. (World Food Regulation Review, 2012 április, 24. oldal)

38/12 Egyesült Királyság: Olimpia és élelmiszerbiztonság

Közelednek a 2012. évi londoni olimpiai játékok! Az Élelmiszerszabványosítási Hivatal (FSA) ebből az alkalomból újtárra indította a „Játssz biztonságosan!” kampányt, hogy ezzel is hozzájáruljon az élelmiszerbiztonság fontosságának tudatosításához az emberekben. A cél érdekében az FSA szorosan együttműködik az élelmiszervállalkozókkal és a felügyeleti hatóságokkal, hogy minden, az olimpiai játékok ideje alatt elkészített, értékesített és elfogyasztott élelmiszer biztonságos legyen. Ennek érdekében az ország sok száz környezet-egészségügyi tisztviselője közül kiválogattak tíz embert, akik az élelmiszerbiztonság nagyköveteiként fognak majd munkálkodni a látogatók és a sportrajongók egészségének megőrzésén. Az olimpiai helyszíneken számos oktatási és képzési kezdeményezést tettek elsősorban a kisvállalkozások továbbfejlesztése és a helyi hatóságok tudásszintjének növelése érdekében; amellettt különleges műszereket és más eszközöket is biztosítanak a mintavételhez, valamint a tisztaság ellenőrzéséhez. (World Food Regulation Review, 2012 április, 25-26. oldal)

39/12 Kanada: Védelem a Schmollenberg vírus ellen

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság azonnali hatállyal szigorú importintézkedéseket léptet életbe a hazai állatállományának az Európában nemrég felfedezett Schmollenberg vírus ellen való megóvása érdekében. Az Európai Unió országaiból származó szarvasmarha, bölény, ázsiai bivaly, juh és kecske sperma, továbbá a szarvasmarha és a bölény embrió csak akkor léphet be Kanada területére, hogy ha a donor állatok előzetes tesztje negatívnak bizonyult. A Schmollenberg vírus jelenleg a rovarok csípésével terjed Európában. A kérődző állatoknál okozott leggyakoribb tünetek: láz, hasmenés, csökkent tejhozam, illetve születési rendellenességek. Arra egyelőre semmilyen jel sem utal, hogy a vírus kapcsolatban állna bármilyen humán betegséggel. (World Food Regulation Review, 2012 május, 5-6. oldal)