

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

24/03 Ausztrália: Az élelmiszerbiztonsági szabványok megerősítésének négyéves programja

Az elkövetkezendő négyéves időszakban az ausztrál kormány összesen 2,8 millió dollárt fordít az élelmiszerbiztonsági szabványok korszerűsítésére. A projekt keretében új szabványok kidolgozását tervezik a mezőgazdasági termelésre és a nyersanyagok feldolgozására, valamint az élelmiszeripar információval való jobb ellátására. Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) arra törekszik, hogy valamennyi hazai élelmiszerszabványt egyetlen országos keretben foglaljon össze, amely azután jól alkalmazható lesz az egész élelmiszerláncban „a legelőtől a tányérig”. Az új, átfogó szabványok célja elsősorban az élelmiszerbiztonság és a közegészségügy megerősítése, megbízható segítségnyújtás az ipar számára a biztonságos élelmiszerek előállításához, továbbá a fogyasztói bizalom megszilárdítása. Ausztráliában évente mintegy hétmillió esetben fordul elő élelmiszerek okozta megbetegedés, ami természetesen igen jelentős gazdasági és társadalmi következményeket von maga után. A szilárd élelmiszerbiztonság erősíti az ország export pozícióját is. (World Food Regulation Review, 2003. június, 4. oldal)

25/03 Egyesült Királyság: Az állati melléktermékekre vonatkozó EU rendelet végrehajtása

Az Európai Parlament és a Tanács 2002. október 3-án kelt 1774/2002. számú rendelete egészségügyi szabályokat állapít meg a nem emberi fogyasztás céljára szolgáló állati melléktermékekkel kapcsolatban. Az említett előírások célja az emberek és az állatok egészségének védelme. Az állati melléktermékek feldolgozására és felhasználására, valamint kereskedelmi forgalmára vonatkozó szigorú rendszabályok 2003. május 1-én léptek életbe. Így többek között tilos lesz az elhullott jószág rutinszerű elföldelése és hatályban marad a moslék etetésének tilalma. A rendelet megköveteli a korábban nem ellenőrzött állati melléktermékek (pl. vér és toll) kezelését, bevezeti az állati eredetű hulladékok elégetésének kontrollját, ugyanakkor megengedi az állati melléktermékek kezelését az arra jóváhagyott komposztáló és biogáz termelő üzemekben. Az Egyesült Királyság kormánya átmeneti intézkedések segítségével könnyíti meg az átállást. (World Food Regulation Review, 2003. június, 10–11. oldal)

26/03 Franciaország: Az Élelmiszerbiztonsági Hivatal jelentése a biotermelésről

A Francia Élelmiszerbiztonsági Hivatal (AFSSA) speciális munkacsoportja 18 hónapon keresztül tudományos igényű vizsgálatokat végzett a bio- vagy ökotermeléssel kapcsolatban. A most nyilvánosságra hozott jelentés leszögezi, hogy sem a tápértéket, sem

az élelmiszerbiztonsági szempontokat tekintve nem mutatható ki szignifikáns különbség a garantáltan vegyszermentes biogazdaságokban, illetve a hagyományos mezőgazdasági módszerekkel előállított termékek között. A jelentés ugyanakkor azt is elismeri, hogy a toxikus kemikáliák és a nehézfém maradványok hiányából, illetve igen alacsony szintjéből kifolyólag a biotermelés számos egészségügyi előnnyel rendelkezik. Az sem hagyható azonban figyelmen kívül, hogy bizonyos kötelezően előírt módszerek – pl. az állatállomány szabad tartása vagy a kártevők elleni alternatív védekezés – kevésbé hatékonyak az emberi egészségre veszélyes egyes baktériumok és vírusok ellen. A mikrobiológiai és a parazitológiai kockázatok felmérése és számszerűsítése további vizsgálódást igényel csakúgy, mint a bioélelmiszerekkel kapcsolatos fogyasztói magatartás jobb megismerése. A jelentést a francia kormány a peszticidektől mentes biotermelés népszerűsítésére kívánja felhasználni. (World Food Regulation Review, 2003. június, 7–8. oldal)

27/03 EU: A biocidekről szóló direktíva befolyásolja a fertőtlenítőszer megválasztását

A Campden & Chorleywood Élelmiszerkutató Szövetség (CCFRA) jelentése szerint az ún. biocidok forgalomba hozataláról szóló 98/8/EC számú Tanácsi Direktíva jelentős befolyást gyakorol az élelmiszerfeldolgozókra a fertőtlenítőszer kiválasztásakor. Egyre inkább nyilvánvalóvá válik ugyanis, hogy a biocidok – hatékonyságuk mellett – a környezetre is ártalmatlanok; kevesebb fertőtlenítőszerre lesz tehát szükség, de az új vizsgálati módszerek bevezetése jelentős terheket ró majd a gyártókra. Az Egyesült Királyságban jelenleg nem kell jóváhagyatni a fertőtlenítőszeret, hanem a gyártók csak azok hatékonyságát garantálják a végső felhasználók felé. A Brit Szabványügyi Intézet azonban olyan vizsgálati módszereket fejlesztett ki, amelyek az élelmiszerlánc teljes hosszában használt valamennyi fertőtlenítőszerre alkalmazhatók, bizonyítva többek között azok hatékonyságát is. A CCFRA olyan laboratóriumot hozott létre, ahol a fertőtlenítőszer gyártói igazoltathatják termékeik szabványnak való megfelelőségét, bővítve és jelentősen befolyásolva ezáltal az élelmiszer előállítók választási lehetőségeit. (World Food Regulation Review, 2003. június, 7. oldal)

28/03 USA: Két újabb élelmiszerbiztonsági törvényjavaslat

A közegészségügyi biztonságról és a bioterrorizmus kihívásaira való felkészülésről szóló 2002. évi törvény új hatósági jogköröket biztosít az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) számára. Ennek megfelelően a Törvény előírja, hogy az élelmiszerbiztonság vonatkozásában az FDA dolgozzon ki négy új rendeletet. Ezek közül 2003. május 6-án az FDA nyilvánosságra hozta két rendelet végső tervezetét, amelyek előírják a feljegyzések és más dokumentumok cseréjét az élelmiszerrel foglalkozó vállalatok között, továbbá a közegészségügyi szempontból kockázatosnak ítélt élelmiszerek hatósági zárolását. A másik két rendeletet – az élelmiszeripari létesítmények regisztrálásáról, illetve az importált élelmiszerekkel kapcsolatos előzetes bejelentési kötelezettségről – már 2003. januárjában publikálták. Az új előírások gazdasági terheinek mérséklése érdekében az FDA lehetővé teszi a vállalatok számára, hogy a szükséges

információt a nekik legkedvezőbb módon (papíron vagy elektronikusan) tárolják. A korábban készült dokumentumok továbbra is használhatók, amennyiben minden szükséges információt tartalmaznak. (World Food Regulation Review, 2003. június, 13. oldal)

29/03 Nemzetközi élelmiszerbiztonsági ikonok

A Nemzetközi Élelmiszer-védelmi Szövetség (IAFP) egy sor élelmiszerbiztonsági ikont fejlesztett ki, amelyek vizuális formában könnyítik meg az élelmiszerek biztonságos kezelését. Ezek az ikonok ugyanis egyszerű képi formában jelenítik meg az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos legfontosabb feladatokat, nyelvismerttől függetlenül biztosítva azok megértését. Az ikonok jól használhatók az oktatási anyagokban, az élelmiszer- és ital előállító helyeken, a raktárakban és természetesen magukon az élelmiszereken is. Elsősorban az élelmiszerek által okozott betegségek megelőzését tartva szem előtt, külön ikon figyelmeztet például a főzés (hőkezelés) és a kézmosás szükségességére, a kritikus hőmérsékletekre vagy a keresztszennyeződés veszélyére. Az ikonok és az alkalmazási irányelvek kidolgozásában számos nagy intézmény (FDA, MacDonald's, USDA stb.) szakemberei vettek részt. Példaként bemutatunk két javasolt ikont:



(World Food Regulation Review, 2003. június, 26. oldal)

30/03 USA: A legtöbb amerikai aggódik a húspan visszamaradó antibiotikumok miatt

Egy 2003. májusában végzett felmérés kimutatta, hogy marha- vagy baromfihús vásárláskor az amerikaiak 3/4 része – tekintet nélkül az életkorra, az iskolázottságra, a jövedelmi szintre és a lakóhelyre – aggódik az antibiotikumok jelenléte miatt az adott hústermékekben (ezt az arányt csak az ár, az íz és az élelmiszerbiztonság miatt érzett aggodalom múlja némileg fölül.) Ennek ellenére az amerikai fogyasztók mindössze 48 %-a van tudatában annak, hogy a szupermarketekben kapható marha- és baromfihús előállításához rutinszerűen antibiotikumokat tartalmazó takarmányt használnak fel. A kérdés a Kongresszust is foglalkoztatja: egy szenátor olyan törvényjavaslatot készít előterjeszteni, ami megtiltaná az orvosi szempontból jelentős antibiotikumok rutinszerű alkalmazását az emberi táplálék gyanánt szolgáló haszonállatoknál. Az Egyesült Államokban jelenleg még a „natúrális” élelmiszereknél sem követelik meg az antibiotikumok használatának teljes mellőzését a takarmányokban. (World Food Regulation Review, 2003. június, 13–14. oldal)

31/03 Konferencia az élelmiszerek peszticid maradványairól

Második alkalommal rendezték meg 2003. május 6-án és 7-én Darmstadtban (Németország) az élelmiszerek peszticid maradványaival foglalkozó Fresenius Konferenciát, amelyen elsősorban élelmiszerbiztonsági szakemberek és analitikus szakértők vettek részt. Az

egybegyűltek örömmel állapították meg, hogy az élelmiszeranalitikai módszerek egyre érzékenyebbek és hatékonyabbak, de még nem világos, hogyan lehet a kapott eredményeket a kockázatbecslés terén felhasználni. Nagyon fontos a minták megfelelő előkészítése és tisztasága is. A peszticid maradványok kimutatására szolgáló új technikák speciális, ezért rendkívül drága műszereket igényelnek, amelyek gyakran 2-300 ezer €-ba is belekerülnek. Gyorsan terjednek a folyadékkromatográfiás és tömegspektrométeres analitikai eljárások kombinációi. Összességében véve azonban az analitikai műszerek ára az utóbbi években némileg csökkent, és ezeket a méréseket az Európai Unióban már mindenütt elfogadják az illetékes hatóságok.

Az EU peszticid maradványokra vonatkozó monitoring programja két Tanácsi Direktíván alapul: 1.) 90/642/EEC (zöldség- és gyümölcsfélék, továbbá más növényi termékek); 2.) 86/362/EEC (gabonafélék). A közösségi cél, de az egyes tagállamok nemzeti céljai is arra irányulnak, hogy megbecsülhető legyen az emberek tényleges napi peszticid bevétele az élelmiszerekkel. A Maximális Maradvány Szintek (MRL) megállapítása, illetve az alkalmazott laboratóriumi módszerek terén azonban nagy különbség mutatkozik az egyes tagországok között. Az Európai Bizottság Élelmiszer és Állatorvosi Hivatala (FVO) az említett két direktíva alapján figyelemmel kíséri a tagállamok tevékenységét, továbbá felügyeli a növényvédőszeres engedélyezését. A tagállamok illetékes hatóságai között eddig csak korlátozott együttműködés valósult meg. Hiányosságok mutatkoznak az EU Gyors Vészjelző Rendszerének működésében is.

Az Egyesült Királyságban a központi tudományos laboratóriumok végzik a monitorozást, de néha lassú az információ áramlás. Nagy-Britanniában külön célprogramok keretében vizsgálják a tej, a palackozott vizek és a gyümölcslevek peszticid maradványait. Az Élelmiszer-védelmi Törvény alapján a jövőben egyre inkább a kormány által felhatalmazott ellenőrök fognak mintát venni. A holland monitoring program 25 fő termékcsoportha terjed ki (pl. alma, szőlő, karfiol) és a nemzeti étrend 80 %-át lefedi. Valamennyi analízist egyetlen laboratórium végzi Amszterdamban, amely 400 különféle aktív peszticid-összetevő kimutatására képes. A NESTLÉ cég kilenc bébiétel üzemébe naponta több mint 150 beszállító 90 ezer tonna nyersanyagot szállít. A peszticid maradványokkal történő szennyeződés kockázatának minimálisra csökkentése érdekében az ún. Bébiétel Direktívák (1999/50/EC és 1999/39/EC) előírásait alkalmazzák a nyersanyagokra. A szabadpiaci beszerzésekkel szemben előnyben részesítik a szerződéses kapcsolatokat. A laboratóriumi vizsgálatok mellett nagy figyelmet szentelnek a nyomon követhetőségnek is. Az eddigi tapasztalatok szerint a legkockázatosabb nyersanyag az alma és a körte, míg a gabonafélék alacsony kockázatú termékeknek minősülnek. (World Food Regulation Review, 2003. június, 15-17. oldal)

32/03 Integrált FAO stratégia az élelmiszerbiztonság javítására

A Nemzetközi Élelmezésbiztonsági Bizottság 2003. május 12–16. között Rómában tartotta meg 29. konferenciáját, amelyen elsősorban az éhínséggel kapcsolatos témákat vitatták meg. A résztvevők azonban intenzíven foglalkoztak „Az élelmiszerbiztonság és -minőség élelmiszerlánc-szerű megközelítésének FAO stratégiája” című dokumentummal is. A FAO már eddig is sokat tett az élelmiszerbiztonság hatékony javítását célzó eszközök

(pl. szabványok és különféle módszerek) kifejlesztése terén, most azonban – a Codex Alimentarius Főbizottság együttműködésével – egy átfogó, integrált stratégia megalkotására van szükség. Itt azonban nem kötelező szabványok, hanem irányelvek és ajánlások kidolgozásáról van szó. Az integrált FAO stratégia végső soron a biztonságos és tápláló élelmiszerekhez való hozzáférést szolgálja, ami magában foglalja az „élelmiszerlánc-szerű megközelítés” alkalmazását a fejlődő országokban is. (World Food Regulation Review, 2003. június, 20. oldal)

33/03 Az élelmiszerrel foglalkozók higiéniai tudásszintje kisüzemekben

444, összesen 104 élelmiszeri kisüzemben dolgozó alkalmazottat kérdeztek meg személyesen arról, hogy milyen élelmiszerhigiéniai ismereteik vannak. Az interjú alanyok 57 %-a nyilatkozott úgy, hogy ránézésre, illatra vagy ízre meg tudná állapítani, ha az élelmiszer romlást okozó baktériumokkal fertőzött. A dolgozók 25 %-a szerint a baktériumok jól szaporodnak -10, 75 vagy 120 °C hőmérsékleten; 16 % úgy vélekedett, hogy a hűtőszekrények ideális hőmérséklete legfeljebb -18 °C. A tanulmány rámutat arra, hogy az élelmiszeripari kisüzemekben a higiéniai ismeretek hiánya jelenti a HACCP rendszer hatékony alkalmazásának legnagyobb akadályát. (World Food Regulation Review, 2003. június, 28. oldal)

34/03 Mit tudnak az élelmiszerbiztonságról az idősebbek háztartásában?

Az Egyesült Királyságban egy kísérleti tanulmány keretében két életkor szerinti fókuszcsoporthoz hoztak létre 9 fő 70–85 év, illetve 16 fő 60–69 év közötti személyből, hogy kiértékeljék az idősebb korosztály élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos tudatosságát. A résztvevőknek különféle kérdéseket tettek fel többek között az élelmiszerek tárolásáról, a hűtés szükséges hőmérsékletéről, a vásárlási szokásokról, a címkén található közlésekről, illetve az általános higiéniaról. A vizsgálatok eredményeiből egyértelműen kitűnik, hogy a háztartásokban bizony gond van az élelmiszerbiztonsággal. Bár a fogyasztók a feltüntetett fogyaszthatósági és minőségmegőrzési időket általában tudomásul vették, de sokszor nehézségeik támadtak a túlságosan apró betűk elolvasásával és ezért nem mindig tartották be azokat. Elégtelen tárolási hőmérséklettel párosulva ez a hozzáállás reális egészségügyi kockázatot jelenthet. A tanulmány eredményei alapján egy videófilmet készítettek az idősebb fogyasztói szegmens számára a háztartásokban követendő élelmiszerbiztonsági szabályokról. (World Food Regulation Review, 2003. június, 28. oldal)

35/03 BRC globális szabvány élelmiszerekre

A British Retail Consortium (BRC) egyik legbefolyásosabb kiadványát (Műszaki Szabvány és Protokoll a kiskereskedelmi márkás élelmiszer termékeket szállító vállalatok számára; 3. kiadás, 2002. április) – változatlan tartalommal – átkeresztelik BRC Globális Élelmiszer Szabvány névre, mivel példa nélkül álló hatása van az élelmiszer ágazatra. Hatékonyan segíti az élelmiszerelőállítókat és a kiskereskedőket abban, hogy teljesíthessék a jogszabályi előírásokat és a fogyasztóvédelmi elvárásokat, amellet egységes hátteret biztosít a vállalatok tanúsításához. A szabvány kifejlesztését széleskörű

közvéleménykutatás előzte meg a gyártók és a kiskereskedők körében. Használata önkéntes: először csak a saját címkés termékekre gondolták alkalmazni, de azután kitűnt, hogy az egész élelmiszerláncban egységes keretet nyújt a szervezetek értékeléséhez. Ezért ma már a BRC szabvány szerint rendszeresen auditálják a márkás termékek, valamint az élelmiszer-összetevők szállítóit, továbbá a vendéglátó és közétkeztető vállalkozásokat. A szabvány átnevezése elősegítheti az alkalmazási terület kiszélesítését az Egyesült Királyságon kívüli szállítókra is, ami egyszersmind lehetővé teszi a legjobb gyakorlatok elterjesztését. (World Food Regulation Review, 2003. június, 29. oldal)

36/03 Argentína: Csökken a biogazdálkodás területe, de nő a kereslet az organikus juh- és kecskehús iránt

Mint közismert, Argentína a világ egyik legnagyobb biotermék exportőre, ám az elhúzódó gazdasági válság miatt csökkenő területen folytatnak biogazdálkodást az országban. Mivel azonban Európában még mindig tartanak a szarvasmarhák szivacsos agysorvadásától (BSE), nő a kereslet az organikus argentin juh- és kecskehús iránt. Argentínában 2002-ben összesen 215 ezer hektáron folytattak biogazdálkodást, ami tízezer hektárral kisebb területet jelent az előző évinél. A csökkenést az országot sújtó gazdasági válság magyarázza, ugyanis sok biogazdaság vagy tönkrement, vagy nem jutott hitelhez. A domináns biotermékeket továbbra is a gabonafélék és az olajosmagvak képviselik. A biotermékek teljes exportja 2002-ben 48 ezer tonnát tett ki, amelyből az Európai Unió tagállamai 36 ezer tonnával részesültek. További ötezer tonnát az Egyesült Államok, négyezer tonnát pedig Svájc vásárolt meg. A biotermékek iránt Argentínán belül is egyre növekvő érdeklődés mutatkozik. Az öntözésre használt természetes és egyéb vizeket szigorú ellenőrzés alatt tartják, hogy azokba ne kerülhessen ipari eredetű szennyező anyag. Az ökológiai elv szerint tartott állatok nem kaphatnak gyógyszereket, hormonokat és mesterségesen előállított takarmány adalékokat, a baromfi ólakban pedig tilos a ketrecek és a mesterséges megvilágítás alkalmazása. Ha egy korábban hagyományos gazdálkodással művelt területet ökogazdálkodásra kívánnak átállítani, akkor – az alkalmazott vegyszerektől függően – legalább kétéves „karantént” (zárlatot) írnak elő. (World Food Regulation Review, 2003. július, 3. oldal)

37/03 Nemzetközi fejlemények: Új kockázatkezelési előírásokat fogadtak el az állati betegségek terjedésének megállítására

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) párizsi székhelyű Nemzetközi Bizottsága – az ENSZ pénzügyi támogatásával – 2003. május 18-23. között tartotta 71. éves Közgyűlését, amelyen a 164 tagállam, a nemzetközi és civil szervezetek, valamint a magánszektor képviselőiben több mint ötszáz szakember vett részt. A Bizottság legfontosabb feladata a nemzetközileg elfogadott állategészségügyi szabványok kidolgozása, amelyekre a Kereskedelmi Világszervezet (WTO) is referenciaként hivatkozik. A mostani közgyűlésen egy sor új kockázatkezelési előírást és más technikai megoldást fogadtak el, amelyek elsősorban az olyan gazdaságilag rendkívül jelentős állati járványok megelőzését szolgálják, mint a kergemarhakór (BSE) vagy a száj- és körömfájás. A küldöttek között éles viták folytak az élőállatok és az állati termékek világméretű kereskedelmével

kapcsolatos állategészségügyi kérdésekről. Az OIE legfőbb döntéshozó szerveként funkcionáló Nemzetközi Bizottság által elfogadott új eljárások és más technikai jellegű előírások lehetővé teszik a tagállamok jelenlegi állategészségügyi helyzetének egzakt megállapítását, amellet a száj- és körömfájástól, valamint más járványoktól mentes országok jegyzékének nyilvánosságra hozatala biztosítja a nemzetközi élőállat-kereskedelem jobb áttekinthetőségét. A konferencia résztvevői igen nagy figyelmet fordítottak az élelmiszerbiztonság és az állatok jólétének kérdésére is. (World Food Regulation Review, 2003. július, 15. oldal)

38/03 EU: Antibiotikumok az élelmiszerláncban

Az Európai Parlament kedvező irányú szavazását követően várható, hogy az elkövetkező hetekben elfogadásra kerül az a rendelkezés, amely 2006. január 1-től megtiltja az antibiotikumok alkalmazását az állati takarmányokban. A Zöldek szerint már évekkel ezelőtt ki kellett volna dolgozni ezt a jogszabályt, mivel például a növekedés serkentők is negatív irányban befolyásolhatják a humán gyógyászatban használt antibiotikumok hatékonyságát. A tilalmat kimondó rendelet részét képezi az élelmiszer- és takarmány biztonságra vonatkozó törvényjavaslatoknak, miközben az újonnan létesített Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal felelősségi körébe utalja az új adalékok engedélyezését. Sor kerül 300 olyan adalékanyag újraértékelésére is, amelyeket korábban minden időkorlát nélkül engedélyeztek. Ezek legtöbbje azonban ártalmatlan, sőt a humán élelmiszerekben is alkalmazzák őket. Gyártóiknak hét év áll majd rendelkezésükre az engedélyeztetés megújításához. (World Food Regulation Review, 2003. július, 5. oldal)

39/03 EU: Állati eredetű termékek

Az élelmiszerszabályozás egyszerűsítési és ésszerűsítési programja keretében az Európai Parlament 2003. június 3-án elfogadta David Byrne élelmiszerbiztonsági főbiztos azon javaslatát, hogy helyezték hatályon kívül az egyes, humán fogyasztás céljára szolgáló, állati eredetű termékek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos élelmiszerhigiéniai és egészségügyi előírásokat tartalmazó direktívákat. A javaslatok háttérében az a megfontolás áll, hogy a jelenleg érvényes 17 – sok esetben már elavult – direktíva helyett kevesebb, de egyértelmű és összefüggő előírás álljon rendelkezésre. Tekintettel azonban arra, hogy itt még jogilag érvényes szövegekről van szó, a régi direktívák hatályon kívül helyezését rugalmasan kell kezelni, figyelembe véve a Byrne-féle csomag többi elemét is. Ezek között a képviselők eléggé ellentmondásosan fogadták az állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezéséről szóló rendelet tervezetét, mivel attól tartanak, hogy a vágóhídi felügyeletnél nagyobb szerephez juthatnak a belső vállalati ellenőrök. (World Food Regulation Review, 2003. július, 5-6. oldal)

40/03 Egyesült Királyság: Brit orvosok a zsíros ételek fokozott megadóztatását javasolják

A Brit Orvosi Társaság 2003. június 9-én bejelentette: javasolják a 17,5 %-os hozzáadott-érték adó (VAT) kiterjesztését a zsíros élelmiszerekre, ezzel is harcolva az egyre nagyobb problémát jelentő elhízás ellen. Ennek az adónak a kivetése fedezné azt az 500 millió font

többletköltséget, amit a brit társadalombiztosítás évente az olyan, túlsúllyal kapcsolatos betegségek kezelésére fordít, mint például a cukorbetegség, a szívélégtelenség, a magas vérnyomás és egyéb, degeneratív jellegű megbetegedések. Az orvosok szerint a nagy zsírtartalmú élelmiszerek (keksz, sütemények, készételek) megadóztatása az egészségesebb étrend felé fordítaná a túlsúlyos emberek figyelmét. Egyes számítások azt mutatják, hogy 2010-re Nagy-Britanniában minden ötödik férfi és minden negyedik nő elhízott lesz. Az országban jelenleg csak a melegen felszolgált gyorsélelmiszerekre vonatkozik a VAT. Írország kivételével azonban a többi EU tagállamban az élelmiszereket VAT terheli. Az Élelmiszer és Ital Szövetség szerint viszont a zsíros ételek megadóztatása nem hozná meg a kívánt eredményt, csak az alacsonyabb jövedelmű családok terhei növekednének. Szerintük a probléma megoldásának kulcsa az oktatásban rejlik. (World Food Regulation Review, 2003. július, 8-9. oldal)

41/03 Egyesült Királyság: A száj- és körömfájás elleni vakcina élelmiszerbiztonsági szempontból nem jelent veszélyt

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) már 2001. áprilisában kijelentette, hogy az engedélyezett száj- és körömfájás elleni vakcinával kezelt állatoktól származó hús, tej és egyéb termékek élelmiszerbiztonsági szempontból teljesen veszélytelenek. Ezen megfontolás alapján az FSA nem tartotta fontosnak az ilyen állatoktól származó termékek külön jelölését. Az élelmiszertermelés szolgálatában álló állatok kizárólag engedélyezett oltóanyaggal kezelhetők. Az engedélyezés folyamatában a brit kormány független szakértői testülete, az Állatorvosi Készítmények Bizottsága alaposan ellenőrzi az oltóanyagok biztonságát olyan szempontból, hogy azok semmilyen veszélyt ne jelentsenek az emberi egészségre. A száj- és körömfájás kontrolljával foglalkozott az EU Mezőgazdasági Tanácsa is. A miniszterek 2003. június 12-én olyan intézkedési javaslatot fogadtak el, amely – a betegség felbukkanása esetén – megköveteli a tagállamoktól a veszélyeztetett állatállomány rendkívüli beoltását. (World Food Regulation Review, 2003. július, 10. oldal)

42/03 USA: Megvitatás alatt az élelmiszerfogyasztás személyes felelősségről szóló törvény

Egy amerikai orvosi bizottság szerint az élelmiszerfogyasztással kapcsolatos személyes felelősségről szóló képviselőházi törvényjavaslat – amely felmentené az éttermeket, valamint az olcsó és gyors élelmiszereket forgalmazó vállalatokat a lakosság túlsúlyossá válásában viselt felelősség alól – veszélyezteti a fogyasztók jogait. Az orvosok szerint ugyanis a törvényjavaslat az élelmiszeripart védi a termékei negatív egészségügyi hatásai miatt indított peres eljárások ellen. Ebben az összefüggésben az olcsó élelmiszerek (sajt, hús, csokoládé, cukor) hasonlóan viselkednek a dohányhoz és a kábítószerekhez, mivel olyan, az ópiumhoz hasonló vegyületek szabadulnak fel belőlük, amelyek kellemesen ingerlik a megfelelő agyközpontokat. Az említett olcsó és egészségtelen élelmiszerek drámai módon növelik a szív- és érrendszeri megbetegedések, a rák és a diabetesz kockázatát, tehát ugyanolyan károsak az egészségre, mint a dohányzás. A másik oldal, vagyis az éttermek és az élelmiszer előállító vállalatok képviselői ugyanakkor a jogászok

összehangolt támadásáról beszélnek, miszerint a háttérben hisztériakeltés folyik, kihasználva a társadalom félelmét az elhízástól. (World Food Regulation Review, 2003. július, 13. oldal)

43/03 Egyesült Királyság: A fogyasztókat figyelmeztetni kell a növekedés serkentő antibiotikumok alkalmazására

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) álláspontja szerint – az elővigyázatossági elv alapján – nem szabad antibiotikumokat növekedés serkentőként alkalmazni. A fogyasztóknak joguk van tudni, hogy mit tartalmaz a megvásárolt élelmiszer, a termelőknek viszont szükségük van az emberek bizalmára. Az Egyesült Királyságban 40 éven keresztül kiterjedten használtak növekedés serkentőket az állatok – különösen a sertések és a baromfiak – takarmányában és ivóvizében. A legutóbbi időkben azonban, tekintettel a fogyasztói aggodalmakra, igen sok vállalat felhagyott ezzel a gyakorlattal. Ma már csak minden ötödik baromfitartó alkalmaz növekedés serkentő készítményeket. Az Európai Unióban 2006-ig megengedett az antibiotikumok állattenyésztési célú alkalmazása. (World Food Regulation Review, 2003. július, 10. oldal)

44/03 Biotechnológia: Tudósok a hosszú távú környezeti és egészségügyi hatások vizsgálatára szólítanak fel

A Nemzetközi Tudományos Tanács 2003. június 10-én jelentést tett közzé „Új genetika, élelmiszer és mezőgazdaság – tudományos felfedezés és társadalmi dilemmák” címmel. A tudósok véleménye szerint a ma széles körben fogyasztott genetikailag módosított élelmiszerek ugyan biztonságosak étkezési szempontból, de egyelőre nincs meggyőző bizonyíték arra, hogy a távoli jövőben sem jelentenek majd kockázatot az emberi egészségre és a környezetre nézve. A jelentés azonban általában véve optimista hangot üt meg a biotechnológia jövőbeli alkalmazásával kapcsolatban, beismerve ugyanakkor, hogy még számos hézag van a tudományos ismeretek terén. Amellett, hogy a genetikailag módosított élelmiszerek egyelőre teljesen ártalmatlannak bizonyulnak, jelentős pozitív hatást is gyakorolnak az emberek egészségére: így például növekszik a tápérték, de lehetővé válik az allergének és más mérgező anyagok kiküszöbölése is. A közvetett hatások között megemlíthető a peszticidek és más vegyszerek csökkenő használata, amit a kártevőkkel szembeni ellenálló képesség fokozása tesz lehetővé. Hála a betegségekkel szembeni növényi rezisztencia erősödésének, jóval kevesebb rákkeltő mikotoxin jut az élelmiszerekbe. További kutatást igényel a biotechnológia környezeti hatásainak részletes tanulmányozása. (World Food Regulation Review, 2003. július, 17-19. oldal)

45/03 Irányelv az élőállatok és az állati termékek EU importjához

Az Európai Unió új dokumentumot adott ki a következő címmel: „Általános útmutató harmadik országok hatóságai számára az élőállatok és az állati termékek EU-ba szállítása esetén követendő eljárásokról”. Az irányelv melléklete felsorolja azokat a legfontosabb állategészségügyi EU előírásokat, amelyeket a tagállamok alkalmaznak az élőállatok és az állati eredetű termékek harmadik országokból történő importjánál. Az Útmutató arra is felhívja a figyelmet, hogy a harmadik országok nemzeti hatóságainak minden esetben

indokolt közvetlen kapcsolatba lépni a Bizottsággal egyrészt az esetleges változások, másrészt az adott ágazatra vonatkozó speciális szabályok megismerése céljából. Az sem mindegy, hogy valamely országnak van-e érvényes állategészségügyi egyezménye az Európai Unióval vagy nincs. (World Food Regulation Review, 2003. július, 20. oldal)

46/03 A közétkeztetők figyelmét felhívják a kevesebb konyhasó használatára

A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) egészségügyi és fogyasztói testületekkel vitatta meg, hogyan lehetne csökkenteni a konyhasó fogyasztást. Az FSA és az Egészségügyi Minisztérium arra kérte a közétkeztetőket – elsősorban a gyerekek és az öregek étkeztetését végzőket –, hogy kevesebb konyhasót használjanak. Közismert ugyanis, hogy a túl sok só fogyasztása emeli a vérnyomást, ami szív- és érrendszeri megbetegedésekre hajlamosít. A magas vérnyomásban szenvedő emberek háromszor gyakrabban kapnak agyvérzést. Angliában évente több mint 170 ezren halnak meg a magas vérnyomás következtében. Jelenleg a felnőttek átlagosan naponta 9 gramm konyhasót fogyasztanak. Ha ezt sikerülne 6 grammra leszorítani, akkor jelentősen csökkenne a lakosság vérnyomása. (World Food Regulation Review, 2003. július, 26. oldal)

47/03 WHO konferencia az egészségesebb táplálkozásról

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) vezető tisztségviselői 2003. június 17-én találkoztak mintegy 30 élelmiszer- és italgyártó szövetség képviselőjével Genfben. Azt vitatták meg, hogyan lehet még hatékonyabban együttműködni az egészségesebb táplálkozás és a nagyobb fizikai aktivitás előmozdítása érdekében az egész világon. A találkozó részét képezte annak a hivatalos konzultáció sorozatnak, amely információt szolgáltat a WHO globális stratégiájának kidolgozásához a Világ Egészségügyi Közgyűlés 2004. májusi vitájára. Ennek az ad különös jelentőséget, hogy az évente bekövetkező halálesetek 59 %-áért a szív- és érrendszeri betegségek, a rák, a cukorbetegség, a légzőszervi megbetegedések és az elhízás tehető felelőssé. Az egészségtelen táplálkozás, a fizikai inaktivitás és a dohányzás a krónikus betegségek legfőbb okai között szerepelnek. Az iparnak együtt kell működnie a fogyasztói tudatosság szintjének emelésében, hogy az emberek egészségesebben és kiegyensúlyozottabban táplálkozzanak és ne feledkezzenek meg a testkultúráról sem. Különös jelentősége van a telített zsírsavak, a szénhidrátok és a konyhasó fogyasztásának, valamint a túlzott energiabevitelnek. (World Food Regulation Review, 2003. július, 26. oldal)

48/03 Rákkeltő festék a paprika készítményekben

Az EU Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottsága (SCFCAH) 2003. június 17-én – az Európai Bizottság javaslatára – elhatározta, hogy szükségintézkedéseket léptet életbe a „Sudan red 1” kémiai festéket tartalmazó chilli készítmények behozatalának leállítására. Ezen anyag használatát ugyanis az EU tiltja az élelmiszerekben, mivel a Nemzetközi Rákkutató Hivatal karcinogén hatásúnak tartja azt. A chilli készítmények „Sudan red 1” tartalmát először Franciaországban mutatták ki, ahol haladéktalanul védelmi intézkedéseket fogantatosítottak, az élelmiszerek és takarmányok Gyors Vészjelző

Rendszerén keresztül tájékoztatva egyszersmind a Bizottságot és a többi tagállamot is. Az SCFCAH fenti intézkedését követően a védelmi rendszabályokat az Európai Unió egész területére kiterjesztik és a piacokon is végeznek szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket. (World Food Regulation Review, 2003. július, 29. oldal)

49/03 EU: Korszerűsítik az élelmiszer adalékok szabályozását

Azon törekvés jegyében, hogy még a 2004. évi bővítést megelőzően sikerüljön rendezni a jogi szabályozás legfontosabb kérdéseit, az Európai Parlament és a tagállamok kormányai megegyezésre jutottak a színezékeken és az édesítőszereken kívüli egyéb élelmiszer adalékokról szóló 95/2/EC számú direktíva szükséges módosításairól. David Byrne fogyasztóvédelmi biztos is egyetért a tervezett 20 változtatással, melyek között megtalálható néhány új adalékanyag, illetve azok használatának engedélyezése, egyes régi engedélyek felülvizsgálata vagy visszavonása, továbbá az alkalmazással kapcsolatos nemzeti gyakorlatok összehangolása. Az ízesítőszeres esetében például a tervezet nyomatékosan hangsúlyozza, hogy – a felső határértékek nem szándékos túllépésének megelőzése érdekében – az élelmiszergyártókat tájékoztatni kell az adott ízesítőszeret képező egyes adalékanyagok koncentrációjáról. Legfontosabb szempont természetesen a biztonság és a minőség garantálása, ami meghatározza a jelölési követelményeket is. Az Európai Parlament képviselői felszólítják a Bizottságot és az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalt, hogy két éven belül vizsgálják felül a nitrátok (E 251-252) és a nitritek (E 432-436) jelenleg érvényes engedélyeit. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 7-8. oldal)

50/03 Franciaország: Nem bizonyított az Omega 3 zsírsavak kedvező élettani hatása

A Francia Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2003. júliusában közzétett állásfoglalása szerint a zsírsavakban gazdag élelmiszerek fogyasztása minden valószínűség szerint előnyös az emberi egészségre nézve. A tudományos vélemények azonban továbbra is megoszlanak a szív- és érrendszerre gyakorolt konkrét hatást illetően, bár egyes kutatók szerint a sok Omega 3 zsírsavat tartalmazó halak és étolajok fogyasztása csökkenti a szívbetegségek kialakulásának kockázatát. A tudományos bizonyítottság hiányában viszont egyelőre csínján kell bánni az ilyen élelmiszerek címkéjén alkalmazott egészségügyi jellegű állításokkal. Kompromisszumos megoldásként a Hivatal egyelőre „több rétegű” jelölést ajánl az élelmiszer gyártók számára figyelembe véve egyrészt a kvantitatív, másrészt pedig a funkcionális és egészségügyi jellegű állításokra vonatkozó szabványokat. A legenyhébb fokozat egyszerűen megállapítja, hogy az adott élelmiszer „Omega 3 zsírsavakban gazdag”; a második szinten a gyártó kijelentheti, hogy a termék „Hozzájárul az Omega 3 zsírsavak kiegyensúlyozott biztosításához”; a harmadik, legmagasabb fokozatban viszont már az is megjelenhetne a címkén, hogy „Az Omega 3 zsírsavak hozzájárulnak a keringési rendszer egészséges működéséhez”. A Hivatal ugyanakkor elutasít olyan, tudományosan nem kellően alátámasztott kijelentéseket, mint például: „Rendszeres fogyasztás esetén a zsírsavak javítják a vérkeringést”; „Omega 3 zsírsavak az erősebb szívért és a szilárdabb artériákért”; vagy „Jótétemény az egészséges szívnek”. A Hivatal tisztában van azzal, hogy

egyetlen tápanyag vagy akár tápanyag-család önmagában véve nem elegendő a szív- és érrendszeri megbetegedések megelőzéséhez. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 11-12. oldal)

51/03 EU: Részletesebbé válik az élelmiszerek jelölése

Az Európai Parlament 2003. július 2-án jóváhagyta az élelmiszerek jelöléséről szóló új szabályozást, ami lehetővé teszi a fogyasztók tájékoztatását az allergének jelenlétéről a termékekben. További lényeges változás, hogy – szemben az 1979. évi jelölési direktíva előírásaival – megszűnik az a mentesség, miszerint nem kellett meghatározni az összetett élelmiszer-alkotórészek belső összetételét abban az esetben, ha a készterméken belüli részarányuk nem érte el a 25%-ot. (A régi, ún. „25 %-os szabály” azt a célt szolgálta, hogy a címkén feltüntetett „Összetevők jegyzéke” ne legyen túlságosan hosszú.) Bizonyos mentesség azonban továbbra is fennmarad, ha az összetett alkotórészek aránya nem éri el a 2%-ot; az allergének új listáján szereplő anyagokat viszont ebben az esetben is kötelező feltüntetni. Ez az új allergén lista – amelyet minden két évben korszerűsíteni kell – jelenleg többek között a glutén tartalmú gabonaféléket, a rákokat, a tojást, a halat, a földimogyorót, a szóját és a tejet foglalja magában. A jelölési kötelezettség vonatkozik minden, ezekből készült anyagra. Az első olvasat alkalmával az Európai Parlament felvetette a listára a zeller- és a mustár készítményeket is. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 8-9. oldal)

52/03 Egyesült Királyság: A törvényi előírások szigorú érvényesítésével az élelmiszerek okozta megbetegedések visszaszorításáért

A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) legfontosabb célkitűzései közé tartozik, hogy 2006-ra legalább 20%-al csökkentse az élelmiszerek által okozott megbetegedések előfordulását. E cél elérésében kiemelt figyelmet fordítanak a törvényi előírások betartására, illetve azok továbbfejlesztésére. A 2001. év folyamán a helyi hatóságok több mint 690 ezer ellenőrzést végeztek, a javító szándékú észrevételek száma pedig meghaladta a hatezret. Erről a témáról 2003. március 31-én egy élelmiszerbiztonsági szemináriumot és kiállítást is rendeztek Barnsley-ban. Az előadók többek között rámutattak arra, hogy a legnagyobb kockázat a kis- és középvállalatoknál jelentkezik, mivel ott hajlamosak elnagyolni az adminisztrációt és a kellő gondosság elvét, de kívánnivalók vannak a higiéniai infrastruktúra kiépítése és a dolgozók oktatása terén is. Különösen veszélyes lehet a keresztszennyeződés és a nem kielégítő hőkezelés. Minden esetre biztató jelenség, hogy a felhasznált alapanyagok szennyezettsége csökken. Sajátos kockázati tényezőkkel kell szembe nézni a vendéglátóiparban is, ahol 1,8 millió alkalmazott 163 ezer helységet és létesítményt üzemeltet. Minél több műveletből tevődik össze az élelmiszerkészítés folyamata, annál nagyobb az ételmérgezés előfordulási valószínűsége. Ezért a vendéglátóiparban előszeretettel alkalmazzák az ún. „4 E stratégiát”: 1.) A személyzet oktatása (education), 2.) A vezetők példamutatása (example), 3.) A higiénia és a biztonsági kultúra alapuló műveleti hatékonyság (efficiency), végezetül 4.) Az előírások betartatása (enforcement). Minden téren nagy előre lépést jelent, hogy az FSA 2001-ben kidolgozta a helyi hatóságok audit rendszerét, ami lehetővé

teszi az egy bizonyos teljesítmény szabvány szerinti kvalitatív értékelést. Eddig mintegy 40 helyi hatóságot auditáltak megállapítva, hogy a törvényi előírások betartatása és kikényszerítése terén meglehetősen nagy szórás tapasztalható az országban. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 22-23. oldal)

53/03 Franciaország: Kétmillió liter ásványvíz visszahívása baktériumos fertőzés miatt

A Nestle 2003. július elején visszahívott kétmillió db, egyliteres palackban kiszerelt Quezac ásványvizet, mivel azok szennyezettek voltak egy olyan baktériummal (*Pseudomonas aeruginosa*), amely leggyakrabban a talajban és növényi szövetekben fordul elő. Ez a baktérium humán egészségügyi kockázatot jelent azáltal, hogy hólyag fibrózist és más olyan betegségeket idézhet elő, amelyek intenzív kezelést tesznek szükségessé. A visszahívás vonatkozott mindazon ásványvizekre, amelyeket 2003. június 19. és 27. között palackoztak. Legtöbbjük szerencsére még a raktárakban volt, de becslések szerint mintegy 90 ezer palackot már átadtak a kiskereskedelmi egységeknek, illetve értékesítettek a fogyasztók részére. Megbetegedésekről azonban nem érkezett jelentés. A visszahívott mennyiség mindössze 1 %-át teszi ki a Nestle évi összes Quezac ásványvíz termelésének. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 12. oldal)

54/03 Víz az élelmiszer termelésben: mennyiségi és minőségi aggodalmak

A kiváló minőségű víz egyre keresettebb termékké válik, mivel az élelmiszer termelés és feldolgozás egyre nagyobb igényeket támaszt. Várható, hogy tovább növekszik a víz újrafelhasználása, de itt figyelembe kell venni az egészségügyi kockázatot is. Az egészségvédelem érdekében tehát az élelmiszeriparban racionális menedzsment tervek kidolgozására van szükség a víz alkalmazására vonatkozóan. Terjednek a HACCP programokhoz hasonló szabályozási rendszerek a vízgazdálkodás területén is. Nagyon fontos annak ismerete, hogyan befolyásolja az élelmiszerbiztonságot a felhasznált víz mennyisége és minősége, szennyezettsége és újrahasznosítása. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 29. oldal)

55/03 Biotechnológia: Az ázsiai országokban fokozott aggodalommal tekintenek a genetikailag módosított élelmiszerekre

A GREENPEACE délkelet-ázsiai szervezete szerint a térség kormányait gondolkodóba ejti, hogy az Egyesült Államokkal folytatott vitában az Európai Unió nem hajlandó enyhíteni a GMO termékekre kivetett import korlátozást. Mivel az ázsiai fogyasztók körében is egyre nagyobb nyugtalanság mutatkozik, a hatóságok új rendelkezések bevezetését fontolgatják. Fogyasztói bojkottól tartva az élelmiszer gyártók sem szívesen vásárolnak genetikailag módosított alapanyagot. Egy felmérés szerint a kínaiak 56 %-a előnyben részesíti a hagyományos termékeket, ezért a térség 32 legnagyobb élelmiszer termelője 2003. július 18-án Pekingben úgy foglalt állást, hogy készítményeikben nem használnak fel genetikailag módosított összetevőket. Elhatározásukat az a tény is megerősíti, miszerint a kínai kormány már 2003. márciusában betiltotta a genetikailag

módosított szója termesztését és szigorú jelölési követelményeket léptetett életbe. Hasonló megszorításokat lehet tapasztalni más délkelet-ázsiai országokban is. (World Food Regulation Review, 2003. augusztus, 17-18. oldal)

56/03 Ausztrália / Új-Zéland: Új politikai döntések az élelmiszerszabályozásról

Az Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszerszabályozási Minisztertanács 2003. augusztus 1-i ülésén Perth-ben egy sor politikai döntés született. A miniszterek megállapodtak a Maximális Szermaradvány Szintek (MRLs) harmonizálásában, melynek végső célja az élelmiszerbiztonság és a kemikáliák biztonságos mezőgazdasági alkalmazásának előmozdítása. E gondolat jegyében kerül sor az adminisztratív, a monitoring és a kockázatbecslési eljárások harmonizálására, továbbá az egységes MRLs kidolgozására. Ausztráliában sikerült teljes mértékben kiiktatni az etilénoxid használatát a gyógynövények és a fűszerek kezelésében. Helyette gőzsterilizálást, tétel szelekciót és mindenek előtt Jó Gyártási Gyakorlatot alkalmaznak. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 3-4. oldal)

57/03 Írország: Külön adó kivetését fontolgatják a zsíros élelmiszerekre

A gazdaság felvirágzásával és a testmozgással járó tevékenységek visszaesésével párhuzamosan soha nem látott mértékben növekszik az elhízott emberek száma Írországban. Egyes statisztikák szerint az ír férfiak 14, illetve a nők 12 %-a túlsúlyos és minden harmadik gyerek is ebbe a kategóriába esik. Most új szakaszába érkezett az elhízás elleni küzdelem: egészségügyi tisztviselők – az élelmiszeripari szakmával együttműködve – javaslatot készítenek elő a zsíros ételek külön megadóztatására. Ausztrál és brit egészségügyi szakemberek is támogatják egy ilyen adó bevezetését. Kétségesnek látszik azonban, hogy a speciális adó valóban egészségesebb élelmiszerek előállítására ösztönözné a termelőket. A mozgalom vezetője szerint az egész Európai Unió szintjén fel kell venni a harcot a zsíros élelmiszerekkel, mindenek előtt a pontos jelölés tekintetében. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 7-8. oldal)

58/03 USA: A marhahús nyomon követhetőségének javítása Missouri államban

A marhahús termelési lánc intenzív figyelése megköveteli az adatgyűjtés automatizálását és egyszerűsítését – ezért Missouri államban a Digital Angel Corp. és az IMI Company által kifejlesztett nagyfrekvenciás azonosító berendezést (RFID) használják erre a célra. Az adatgyűjtési és feldolgozási folyamat egyszerűsödése lehetővé teszi a folyamatos ellenőrzést és nyomon követést, ami végső soron a fogyasztók érdekeit szolgálja. A korszerű információtechnikai eszközök kombinációja megkönnyíti a marhahús termelők számára is, hogy eleget tegyenek a származási hely jelölésére vonatkozó követelményeknek. A rendszer – amely biztosítja minden egyes állat életének nyomon követhetőségét – kifejlesztésének döntő lökést adott a kergemarhakórtól, illetve a száj- és körömfájás járvány terjedésétől való félelem. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 12. oldal)

59/03 Új mikrobiológiai adatbázis

A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal és az Élelmiszerkutató Intézet, valamint az USA Mezőgazdasági Minisztériumának Agrár Kutató Szolgálat és az ugyancsak amerikai Keleti Regionális Kutató Központ közös erőfeszítéseként létrejött a mindenki által elérhető Általános Előrejelző Mikrobiológiai Adatbázis (Combase). Arról tartalmaz új információt, hogyan viselkednek a baktériumok az élelmiszerekben, könnyű hozzáférhetőséget biztosítva azok különböző hőmérsékleti, pH, nedvesség és légköri értékek melletti növekedésével, túlélésével és elpusztulásával kapcsolatos nagymennyiségű adathoz. Az adatbázis szerkesztői egyrészt azt a célt kívánták elérni, hogy a fölösleges, párhuzamos kísérletek kiiktatásával növeljék a kutatómunka hatékonyságát, javítva ugyanakkor az élelmiszerek biztonságát és minőségét is az előre jelzésre alkalmas (prediktív) modellek tökéletesítésével. Másrészt az alkotók olyan standardizált adatforrást hoztak létre a mikrobiológiai kockázatbecslés előmozdítására, amely – objektív jellegénél fogva – csökkenti a kereskedelmi viták kialakulásának valószínűségét. A továbbfejlesztés egyik útja lehet a baktériumok növekedését leíró modellek kidolgozása különböző állapotú élelmiszerekre és környezeti feltételekre. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 29. oldal)

60/03 A kisjövedelműek élelmiszerbiztonsági ismeretei és gyakorlata Pennsylvania államban

Táplálkozástani ismeretek oktatásával foglalkozó szervezetek összesen 139 kisjövedelmű felnőtt embert kérdeztek meg Pennsylvania államban az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos tudásról és viselkedésről. A kérdőíven 58 kérdés szerepelt a következő témákban: élelmiszerbiztonsági ismeretek és gyakorlat, valamint a magas kockázatú élelmiszerek fogyasztása. A felmérés során fény derült arra, hogy bizonyos kockázatos gyakorlatok és hiedelmek széles körben elterjedtek az emberek között. Sokan például nincsenek tisztában a hőmérséklet szerepével az élelmiszerek okozta megbetegedések előidézésében: a válaszadók nagyobb része – helytelenül – úgy vélte, hogy az ételeket a hűtőszekrénybe helyezés előtt hagyni kell kihűlni. Érdekes, hogy a magasabb jövedelemmel rendelkező férfiak jóval gyakrabban fogyasztanak bizonyos veszélyes élelmiszereket, főleg olyanokat, amelyek otthon készülnek nyers tojásból. A válaszadók többsége azonban tisztában van a keresztszennyeződések veszélyével és aktívan védekezik is ellene, de a vágófelületek lemosására két különböző művelet között mégis csak ritkán alkalmaznak fertőtlenítőszereket. Az életkor előre haladásával növekszik az óvatosság. A felmérés során nyert adatok tanulmányozásával hatékonyabbá kívánják tenni az élelmiszerbiztonsági ismeretek oktatását. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 30-31. oldal)

61/03 HACCP a mezőgazdasági és kertészeti biotermesztésben

A Campden & Chorleywood Food Research Association 2003-ban kiadott jelentése – az 1996. évi 10. irányelvvel együtt – útmutatóul szolgál a HACCP alkalmazásához a biotermesztési rendszerekben. A jelentés három részből áll: 1.) A HACCP rendszerek megtervezésénél figyelembe veendő szempontok (a biotermesztés alapelvei és a speciális

veszélyforrások, piaci tendenciák, törvényi előírások stb.); 2.) Példák az organikus termesztés sajátos veszélyeire és hivatkozás a lehetséges okokra; 3.) A HACCP eljárás konkrét alkalmazása az organikus növénytermesztésben az általános élelmiszer-biztonsági veszélyelemzésre kidolgozott példával. A mellékletek olyan kiegészítő információs források felsorolását tartalmazzák, mint pl. jogszabályok, gyakorlati kódexek, szakkönyvek és más kiadványok. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 31. oldal)

62/03 Globális vízminőség figyelés

A Nemzetközi Víz Szövetség, továbbá az Egyesült Államok Tiszta Víz Alapítványa és Környezetvédelmi Hivatala (EPA) számos más partnerrel együttműködve 2003. október 18-án rendezi meg a Vízminőség Figyelő Világnapot. A rendezvény célja annak előmozdítása, hogy az embereknek az egész világon megfelelő mennyiségű tiszta víz álljon rendelkezésére háztartási, mezőgazdasági, kereskedelmi és rekreációs célokra egyaránt. Különösen fontos, hogy több figyelmet szenteljünk a friss, tiszta vízzel való ellátásra és a vízforrásokat támogató környezet védelmére. A vízminőség alakulásának értékeléséhez az egész világon jelentkezhetnek önkéntesek, akik a Tiszta Víz Alapítványnál 12,50 dollárért megrendelhetnek egy teszt készletet a négy alapvizsgálat elvégzésére (az oldott oxigén mennyisége, a pH, a tisztaság / zavarodottság és a hőmérséklet mérése). A kapott eredmények a világhálóra kerülve lehetővé teszik a vízminőség trendjeinek felismerését. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 25. oldal)

63/03 „Lassú” élelmiszer – gyors környezetben

A gyors élelmiszerek („Fast food”) ellenpólusaként az olasz Carlo Petrini 1986-ban megalapította a Lassú élelmiszerek mozgalomát. Abban az évben ugyanis egy MacDonald’s éttermet akartak létesíteni Róma egyik főterén, mire néhány prominens olasz akadémikus összefogott és létrehozta azt a nemzetközi mozgalmat, amelynek immár 42 országban összesen mintegy 80 ezer tagja van. Céljuk az élelmiszertermelés uniformizálódása elleni küzdelem, továbbá Európa étkezési szokásainak megőrzése. Szerintük egy ritka élelmiszer legalább olyan fontos, mint egy gótikus székesegyház vagy egy művészi festmény, csak azoknál sokkal könnyebben tönkretétel. Az egyéni farmerek nagy veszélynek vannak kitéve az egész világot behálózó nagy üzletláncok, a GM technológia, valamint az élelmiszer-túlermelés miatt. A mozgalom többféle mechanizmust hozott létre a világ élelmiszer-biodiverzitásának oktan lerombolását megakadályozandó. Ezek egyike az „Ízek Bárkája”, amely nem más, mint egy szimbolikus hajó, elhelyezve a standardizálás vagy a környezetrombolás miatt fenyegetett gasztronómiai termékeken.

A Lassú élelmiszerek mozgalma eddig az alábbi nagyobb sikereket könyvelheti el: 1. Egy negyedéves folyóirat megjelentetése olasz, francia és angol nyelven; 2. Honlap megnyitása (www.slowfood.com); 3. Útmutató kiadása évenként azon olasz éttermek számára, ahol regionális borokat és élelmiszereket szolgálnak fel; 4. Széles körben ismert díjak kiadása borokra.

Várhatóan 2004. szeptemberétől megnyílik Olaszországban a Gasztronómiai Tudományok Egyeteme, ahol – először csak 60 nemzetközi hallgatóval – hároméves képzés keretében a

következő stúdiumokat fogják oktatni: az élelmiszerek és a borok története, közgazdaságtani ismeretek, növénytermesztés és állattenyésztés, élelmiszer technológia, valamint az élelmiszerek érzékszervi vizsgálata. Az egyetem keretében kutatóintézet, borbank és étterem is működik majd, közvetlen kapcsolatot hozva létre az élvezetek és a tudás között, ami a mozgalom filozófiájának alaptételét képezi. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 22-23. oldal)

64/03 Biotechnológia: Változik a Vatikán hozzáállása a genetikai módosításokhoz?

Hírek szerint a Vatikán felülvizsgálni készül a genetikailag módosított szervezetekkel kapcsolatos eddigi elutasító álláspontját, ami viszont állásfoglalásra készítheti a Szentszéket az Egyesült Államok és az Európai Unió vitájában. 2000-ben II. János Pál pápa még arra buzdította farmerek egy csoportját, hogy „álljanak ellen a magas termelékenység és a profit ördögi kísértésének, mivel azok pusztítják a természetet”. Alig egy évvel később az egyház felkérte a Rómában székelő FAO-t, hogy kísérje figyelemmel a GM növények termesztését Európában, majd néhány püspök úgy nyilatkozott, hogy az élelmiszerek genetikai módosítása egyértelmű az Isten teremtet munkájába való belekontárkodással. Napjainkban viszont a fenti elutasító álláspont módosulására engednek következtetni olyan megnyilvánulások, miszerint a GM élelmiszerek hozzájárulhatnak az éhínség leküzdéséhez. Maga a pápa is érdeklődik az új technológia iránt, ami részét képezi a fenntartható mezőgazdaságnak és élelmiszer ellátást biztosíthat az éhező embermilliók számára. Ehhez a Teremtés Könyve szolgáltat ideológiai alapot, ahol világosan le van írva, hogy az Úr annak idején megbízta az emberiséget a természet megőrzésével és okszerű felhasználásával. Várható, hogy a Vatikán 2003. szeptemberében hivatalos nyilatkozatot ad ki a genetikai módosítások témájában éppen akkor, amikor az alapvetően elutasító álláspontra helyezkedő EU mezőgazdasági miniszterek is napirendre tűzik a kérdést. (World Food Regulation Review, 2003. szeptember, 18. oldal)

65/03 Írország: Az Élelmiszer-biztonsági Hivatal sürgeti a legjobb higiéniai gyakorlat alkalmazását

Annak kapcsán, hogy egy dublini szállodában E. coli O157 előfordulást észleltek, az Ír Élelmiszer-biztonsági Hivatal (FSAI) keményen figyelmeztette az egész élelmiszergazdaságot, hogy a legszigorúbban ragaszkodjanak a legjobb higiéniai gyakorlatok betartásához. Egyetlen területen sem lehet eltekinteni az élelmiszer-biztonsági rendszerek alkalmazásától. Különösen fontos, hogy minden, élelmiszerekkel közvetlenül foglalkozó munkás feltétlenül és ismételten mosson kezet, mielőtt hozzányúlna az élelmiszerekhez. Az élelmiszer-biztonsági rendszereknek meleg időjárás vagy feszített munka mellett is alkalmasnak kell lenniük feladatuk betöltésére. Mint Peter Whelan, a FSAI igazgatója rámutatott: az E. coli O157 igen komoly fenyegetést jelent, mivel a fertőzött személyek 30 %-ánál veseelégtelenség léphet fel, mely betegség halálozási aránya a 3-5 %-ot is eléri. A közegészségügy szempontjából is alapvető az élelmiszer ágazatban foglalkoztatottak folyamatos továbbképzése, elsősorban az élelmiszer-biztonság területén. Figyelembe kell venni azt is, hogy az élelmiszermérgezésből kigyógyult,

látszólag tünetmentes alkalmazottak még sokáig magukban hordozhatják a kórokozót, amely megfertőzhet más személyeket vagy magát az élelmiszert. Nem lehet tehát eléggé hangsúlyozni a személyi higiénia fontosságát. (World Food Regulation Review, 2003. október, 8-9. oldal)

66/03 Egyesült Királyság: A TV reklámok a helytelen táplálkozás irányában befolyásolják a gyerekeket

Több mint 30 ezer adat tanulmányozása után a Strathclyde Egyetem kutatóinak sikerült kapcsolatot kimutatni a kevésbé értékes élelmiszerek reklámozása, valamint a gyerekek egészségtelen táplálkozása között. A népszerűsítő reklámok hatására ugyanis a gyerekek túlságosan sok cukrot, zsírt és konyhasót fogyasztanak. Maga az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal is társadalmi vitát rendez a TV reklámok táplálkozásra gyakorolt hatásáról. Ezen reklámok célcsoportját elsősorban éppen a gyerekek képezik: a leggyakrabban bemutatott „reggeli cereáliák” azonban sok cukrot tartalmaznak, de az üdítőitalok, az édességek és más gyors élelmiszerek (snacks) is károsak lehetnek az egészségre, mivel jelentősen eltérnek a fiatalok számára előírt étrendi követelményektől. A kutatók azonban semmiképpen sem gondolnak a szóbanforgó reklámok betiltására, mivel a gyerekek helytelen táplálkozásához és elhízásához sok más tényező is hozzájárul. (World Food Regulation Review, 2003. október, 10. oldal)

67/03 Egyesült Királyság: Túl sósak a kolbász készítmények

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal által végzett legutóbbi felmérés szerint a sertéshúsból készült töltelékárúk több sót tartalmaznak, mint 12 évvel ezelőtt. Néhány kolbászfélében ugyan kevesebb sót találtak, de ez nem változtat azon a tényen, hogy 1991. óta az 1 adagra (kb. 2 db főtt kolbász) jutó átlagos sótartalom 2,2 grammról 2,4 grammra emelkedett. Ez annál is inkább meglepő, mivel a tudományos eredmények szoros kapcsolatot mutatnak ki az élelmiszerek sótartalma és a magas vérnyomás között. A felnőttek számára ajánlott napi maximális sófogyasztás nem haladhatja meg a 6 grammot. Az is figyelemre méltó megállapítás, hogy az utóbbi években 35 %-al növekedett a kiváló minőségű márkás termékek zsírtartalma. (World Food Regulation Review, 2003. október, 10-11. oldal)

68/03 USA: A tej természetes hormonokat tartalmaz

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) levélben hívta fel négy gyártó figyelmét arra, hogy az általuk előállított teljes és sovány tej, valamint jégkrém alkalmas a fogyasztók félrevezetésére, mivel a termékek címkéjén megjelenik a „Hormonmentes”, illetve a „Hormonokat nem tartalmaz” felirat. Kivétel nélkül minden tejben található ugyanis természetes hormonok, amelyeket semmilyen feldolgozási eljárással sem lehet kiküszöbölni. Az FDA arra is figyelmeztetett, hogy amennyiben elmarad a címkén levő állítások felülvizsgálata, a gyártók további szankciókra (pl. elkobzásra) számíthatnak. (World Food Regulation Review, 2003. október, 12. oldal)

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