

## MTA ankét „A kadmium környezetgeokémiája” címmel

2009. május 27-én a Magyar Tudományos Akadémia Geokémiai Kutatóintézete, valamint Geokémiai és Ásvány-kőzettani Tudományos Bizottságának Környezet-geokémiai Albizottsága, „A kadmium környezetgeokémiája” címmel ankét szervezett. A rendezvény előadásai a kadmium különböző környezeti közegekben (kőzetek, talajok, vizek, levegő, élelmiszer) való előfordulásával foglalkoztak. A kadmium az ún. „kalkofil” elemek közé tartozik, és így a földkéreg megszilárdulása idején uralkodó redukáló atmoszférában a szulfidos fázisban különült el, a legfontosabb ásványai a szulfidos ércek. Az előadók közül többen hangsúlyozták, hogy „tisztá kadmium” nem létezik, a cinkkel együtt fordul elő. A természetes előfordulás mellett a különböző antropogén tevékenységek is hozzájárulnak elterjedtségéhez, így például nagy mennyiségű kadmiumot tartalmazhatnak a műtrágyák. A kadmium egészségi hatása káros, a szervezetbe kerülve károsítja a vesét, idegrendszert, csontokat, emellett bizonyított humán karcinogén hatása. A rendezvényen a [MÉBIH](#) részéről Szerleticsné dr. Túri Mária tartott előadást. Ennek központi témája a kadmium európai élelmiszer-biztonsági megítélése volt, különös tekintettel az EFSA 2009-es tudományos véleményére.

Előadásában részletesen ismertette a kémiai kockázatbecslés mechanizmusát. Bemutatta az egyes élelmiszerekre vonatkozó uniós határértékeket, illetve a 2007-2009 májusa között, az EU gyorsiasztási rendszerén (RASFF) keresztül érkezett bejelentések statisztikáit. Az említett időszakban főként tengeri élőlényeket és élelmiszerrel érintkező anyagokat kifogásoltak magas kadmium-tartalmuk miatt.

Az előadó beszélt az európai fogyasztási és előfordulási adatokról, megemlítve az EFSA 2003-2007 között 20 tagállamtól gyűjtött adatait, melyeket felhasznált értékelésében. A kadmium toxikus hatásai között említette a vesére és csontokra gyakorolt, valamint a karcinogén hatást. A WHO és FAO közös szervezete (JECFA) 2003-ban 7 µg/ttkg-ban állapította meg az ideiglenesen tolerálható heti beviteli értéket. Az EFSA legújabb [véleményében](#) a heti tolerálható érték alacsonyabb, 2,5 µg/ttkg. Az étrendi kadmium bevitel fő forrásai többek között a gabonafélék, zöldségfélék, keményítőtartalmú élelmiszerek, hús-, hal- és tejtermékek. Veszélyeztetett csoportba tartoznak a vegetáriánusok és a kisgyermekek. Az európai lakosság átlagos bevitelének megközelíti a tolerálható értéket, és bár a veseműködést károsító hatás kockázata ilyen szint mellett alacsony, az EFSA szerint a jelenlegi expozíciós szinteket csökkenteni kellene.

## Rövid hírek az EU-ból

### FSA jelentés az élelmiszer eredetű fertőzésekről, szennyezésekről

Megjelent az FSA [incidensekről szóló 2008. évi jelentése](#). Tavaly 1298 élelmiszert érintő váratlan eseménnyel foglalkozott az angol élelmiszer-biztonsági hatóság. Ezek között szerepel a dioxinnal szennyezett sertéshús és a tejben lévő melamin botrány is. A jelentés részletesen beszámol ezekről az esemé-

nyekről és arról, milyen intézkedésekre került sor a fogyasztók egészségének megőrzése érdekében.

### BSE-gyanú az Egyesült Királyságban

Az [FSA](#)-t arról tájékoztatták, hogy azonos csordából származó három szarvasmarha közül az egyik BSE tüneteket mutatott. Az érintett szarvasmarha nem került be az élelmiszerláncba. Beszámoltak arról, hogy az eset nem jelent közegészségügyi kockázatot, tekintettel arra, hogy a tesztek negatívak

voltak és a különleges kockázatot jelentő anyagok (SRM) is eltávolításra kerültek. Az uniós jogszabályok értelmében a közösen tartott állatoknál a másik kettőre is alkalmazni kell az előírásokat. A leölt állat egyikét Írországra szállították. Egy nagyobb szállítmány részeként pedig Franciaországba is szállították az állatok egyes részeiből. A hatóságok már mindkét országot értesítették.

### Rizs és rizsitalok arzén szintjéről készültek tanulmányok

Az [egyik brit tanulmányban](#) meghatározták a rizsitalokban előforduló arzéntartalom mennyiségét, míg a másokban azt tanulmányozták miként változnak a rizs arzénszintjei hőkezelés hatására. Az első esetben 60 rizsital minta arzénszintjét vizsgálták és mindegyikben kimutattak kis mennyiségű arzént (teljes arzéntartalom: 0,010–0,034 mg/kg). A minták 48–63 %-ában veszélyesebb szervetlen arzénformát (0,005–0,020 mg/kg) is mértek. Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság megelőzésként azt javasolja, noha az érvényes határértéket egyik eredmény sem haladta meg, hogy a kisgyermek ne fogyasszon ilyen italokat tehéntej, anyatej vagy csecsemő tápszer helyettesítőjeként. Felhívták a figyelmet arra is, hogy azoknál a kisgyermeknél, akik rizsitalt fogyasztottak nem valószínű, hogy hosszú távú káros hatásokkal kell számolni, azonban a további arzénexpozíció csökkentése végett ne adjanak a gyerekeknek ilyen italt. A [másik tanulmányban](#) azt állapították meg, hogy csak minimálisan változik a rizsek arzéntartalma a különböző hőkezelési módszerek hatására. A hír az [ír honlapon](#) is megjelent.

### Etnikai élelmiszer-vállalkozókkal kapcsolatos brit útmutató

Az Egyesült Királyságban kb. 8000 ázsiai étterem működik. A „Hatékonyabban dolgozni a kisebbségi etnikai élelmiszer-vállalkozásokkal” című kiadvánnyal ([Review of Dietary Intervention Models for Black and Minority Ethnic Groups](#)) az élelmiszer-

biztonsági felügyelőknek kívánnak segítséget nyújtani abban, hogy a különböző vallási és kulturális csoportokat jobban megértsék.

### Sótartalom csökkentése 2012-ig

Az [FSA](#) 2012-ig 6 g/nap-ra szeretné csökkenteni a brit fogyasztók átlagos só bevitelét. A legutóbbi, 2008. évi felmérés szerint az emberek átlagos só fogyasztása 8,6 g volt, ami 0,9 g-mal kevesebb, mint 2000-2001-ben mért.

### EFSA GM-jelentés

Megjelent az EFSA GMO szakbizottságának jelentése a genetikailag módosított növények és a belőlük származó élelmiszerek és takarmányok kockázatbecslésére vonatkozó átdolgozott útmutató dokumentum nyitott konzultációjának eredményéről. Az EFSA által készített tervezet 2008. július 21-én került nyilvános konzultációra. A megadott határidőig (2008. szeptember 21.) 19 szervezet összesen 357 észrevételt küldött az útmutatóhoz. Ezek [összegzését](#) hozta nyilvánosságra a GMO panel.

### EFSA-megállapodás a Vegyi Anyagokkal Foglalkozó Európai Ügynökséggel

AZ EFSA az Európai Unió számos, élelmiszerbiztonság területén dolgozó szervezettel működik együtt annak érdekében, hogy megbízásának eleget tudjon tenni. A Vegyi Anyagokkal Foglalkozó Európai Ügynökséggel kötött [megállapodás](#) célja az információcsere és az együttműködés, valamint a két szervezet közötti kölcsönös megértés továbbfejlesztése különösen az élelmiszerbiztonságot érintő területeken.

### Együttműködés a BfR és Afssa között

A német Kockázatbecslési Intézet (BfR) és a francia Élelmiszer-biztonsági Hivatal (Afssa) együttműködési [megállapodást](#) kötött 2009. május 25-én. Ennek célja, hogy az élelmiszerbiztonság terén végzett közös munkát

fokozzák, hatékonyabbá tegyék, pl. szakértői hálózat kiépítésével, erőforrások közös felhasználásával. Az együttműködés célja nem csak a szakemberek közti együttműködés erősítése, hanem a tudományos eredményekről a politika és fogyasztók közös gyors tájékoztatása is, főként válsághelyzetekben.

## A minőség jelölése az Európai Unióban

Az EU agrárbiztosa, Mariann Fischer Boel, mindig hangsúlyozta, hogy a minőségi áru termelése létfontosságú Európa számára, ha fel akarja venni a harcot a világpiaci alacsony árakkal és a tömegtermeléssel. A gazdálkodóknak a környezetvédelemmel, állatok kíméletével, a növényvédő szerekkel és az állatgyógyászati termékkel kapcsolatban a legszigorúbb előírásokat kell betartani. Az Európai Bizottság azt javasolja, hogy a fogyasztókhoz több és szélesebb körű információ jusson el a mezőgazdasági termékek minőségéről. Kérdése, hogy a gazdálkodóknak megtérül-e a feltételek teljesítése. A Bizottság javaslatot tesz arra, hogy jelöljék a származást is a terméken. Még egyéb kitételek is lehetnek, pl. „hegyvidéki termék” vagy „hagyományosan előállított” termék. Hozzájárulna a Bizottság a nemzetközi piaci és a bio termékek szabványok kidolgozásához. A bio termékek logója 2010 július 1-étől kötelező lesz, írja az EU Food Law május 29-ei száma.

## Olaszországi élelmiszerek származásának jelölése

Az élelmiszerekhez a gyártás során felhasznált nyersanyagok származását jelölnék az olaszok. A törvénytervezet már elkészült, és az Európai Bizottságnak is benyújtották. A törvény 5 cikkből áll, az elsőben megkövetelik a mezőgazdasági nyersanyagok származási helyének feltüntetését (termesztési, tenyésztési hely). A 2. cikkben a jelölés részletes leírását adják meg, a harmadiktól az ötödök cikkig az ellenőrzést részletezik, és a

kiszabható büntetést vétség esetében. Átmeneti időszak és intézkedések is lesznek, a termékeket forgalomban lehet tartani, ha azt a törvény hatályba lépését megelőzően már a piacra helyezték. Visszavonni nem kell árut a piacról a származás jelölésének hiányában, az átmeneti időszakban. A hír az EU Food Law május 29-ei számában jelent meg.

## Unió jogszabályok

A Bizottság 450/2009/EK [rendelete](#) (2009. május 29.) az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő aktív és intelligens anyagokról és tárgyokról: A rendelet az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló (2004. október 27.) 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet továbbgondolása, kiterjesztése az aktív és intelligens anyagokra és tárgyakra. A fogalom meghatározást követően foglalkozik az aktív és intelligens anyagok és tárgyak forgalomba kerülésével, engedélyezésével (közösségi jegyzékbe kerülési kérelem, annak tartalma, jegyzékbe felvétel), címkézésével, a megfelelőségi nyilatkozattal és dokumentációval.

A Bizottság 2009/427/EK [határozata](#) (2009. június 3.) a biogazdálkodással kapcsolatos technikai tanácsadással foglalkozó szakértői csoport felállításáról: A Bizottság megalakítja a biotermeléssel kapcsolatos technikai tanácsadással foglalkozó 13 fős szakértői csoportot, melynek feladata, hogy a következő területeken segítse munkáját:

- a) a biotermelésben felhasználható termékek, anyagok és technológiák értékelése, a 834/2007/EK rendeletben megállapított célok és elvek figyelembevételével;
- b) a meglévő szabályok javítása és új termelési szabályok kidolgozása;
- c) a tapasztalatok és a bevált gyakorlati megoldások cseréjének elősegítése a biotermelés területén.

## RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható.

## DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Ezek között olvashatók az új típusú influenzavírus sertéseket megbetegítő képességével kapcsolatosan, uniós támogatással végzett felmérés [előzetes eredményei](#).

## Rövid hírek az Európai Unión kívül

### Törvényjavaslat az amerikai élelmiszer-ellenőrzési rendszer megreformálására

Az elmúlt másfél évben a különböző élelmiszerbotrányok következtében több törvényjavaslat is benyújtásra került az amerikai Kongresszushoz az élelmiszer-ellenőrzési rendszer reformját célozva, azonban elfogadott jogszabály egyikből sem lett. Új törvénytervezetet 2009. május 28-án nyújtottak be. Részletekről az [FVM](#) honlapján olvashat.

## Nemzetközi online médiafigyelés

### Minden nap egy alma

A [China Daily](#) egy új kínai felmérés eredményéről számol be, melyben 1500 pekingi gyermek fogyasztási szokásait mérték fel. A megkérdezettek 28%-a nem eszik minden nap gyümölcsöt. A pekingi diákok 20%-a, míg a sanghaji diákok 30%-a túlsúlyos.

### Metanollal szennyezett pálmabor fogyasztása okozott haláleseteket Indonéziában

Metanollal szennyezett pálmabor (arrak) fogyasztása következtében több ember meghalt az Indonéziához tartozó Bali szigeten. A hatóságok két személyt őrizetbe vettek. Azt még jelenleg vizsgálják, vajon a metanol véletlenül vagy szándékosan került az italba. Részletesebben [honlapunkon](#) olvashat.



**Kiadja**  
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

**Felelős szerkesztő**  
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

**Elérhetőségeink**  
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.  
Tel: (+36) 1 368 8815  
Fax: (+36) 1 387 9400  
E-mail: [titkarsag@mebih.gov.hu](mailto:titkarsag@mebih.gov.hu)  
[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)