

NANOPLAT záró workshop

A [NANOPLAT projektet](#) lezáró megbeszélést 2009. június 26-án tartották Brüsszelben. A projekt hét intézmény, köztük a hazai Közép Európai Egyetem részvételével indult. A fő célkitűzés egy nanotudományokkal és nanotechnológiával foglalkozó európai platform létrehozása volt. A nanotechnológiával készült termékek napjainkban számos ágazat révén eljutnak a fogyasztókhoz. 2006 óta a nano-termékek adatbázisa, mely kezdetben még csak 212 terméket tartalmazott, mára csaknem háromszorosára bővült. Az adatbázisban elsősorban textíliák és kozmetikai termékek szerepelnek nagy számban.



A megbeszélésen a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal képviselőjében Zentai Andrea vett részt. A nanotechnológia [élelmiszer-biztonsági jelentőségéről](#), valamint a [kialakulóban lévő uniós nano-szabályozásról](#) honlapunkon olvashat.

Rövid hírek az EU-ból

Csalások a tojáspiacon

A szabadtartásban és biogazdálkodással előállított tojásokból 2004-2007. között az Egyesült Királyság területén a piacvezető üzletekben 36 millió tojást adtak el a jelentések szerint, azonban ezek millióinak jelölése hamisított volt. A Környezetvédelmi, Élelmiszer- és Vidékfejlesztési Minisztérium (DEFRA) egy ír disztribútort több millió eurós csalással vádol. A ketreces tartásban termelt tojásokat más termelő jelölésével forgalmazták, mintha az szabadtartásban vagy biogazdálkodásban termelt tojás lett volna. A hírt az EU Food Law 2009. június 26-ai száma közli.

A tagállamok a GM politikát nemzeti irányítás alatt akarják folytatni

Tíz tagállam – köztük Magyarország is – a géntechnikailag módosított termékeket nemzeti szabályozás alá akarja vonni. Ez erős üzenet a Bizottságnak a GM vita jövőjére vonatkozóan. A Környezetvédelmi Tanács minisztereinek átadott dokumentumot Bulgá-

ria, Ciprus, Görögország, Írország, Litvánia, Lettország, Málta, Szlovénia és Hollandia írta alá Magyarország mellett. Korábbi osztrák dokumentum rámutatott a jelenlegi GM politika hibáira, és egyesítette a tagállamok többségének véleményét. A jelenlegi szabályozásba be kell építeni azt a lehetőséget, ha egy ország az Unió által engedélyezett GM növény termesztését nem akarja folytatni. Ausztria kisebb módosításokat javasolt a rendeletekben, számol be az EU Food Law 2009. június 26-ai száma.

Folsav tartalmú étrend-kiegészítők és a rák feltételezett kapcsolata

A vastagbélrák folyamatának előrehaladásában szerepe lehet a folsavnak is, publikálta a júniusi Cancergenesis hasábjain Kim Youngin. Az ún. ACF-szám (aberráns crypta fókusz: vastagbél belső felületén található csőszerű bemélyedések speciális sejtcsoportjai) - ami a daganatos megbetegedéseket előre jelezhetik – patkányokkal végzett kísérletekben folsav hatására emelkedik. Folsav hatására a rák előfordulásának gyakorisága ugyan szignifikánsan nem emelkedik, azonban a folsavszint növekedésének függvényében a kezdeti állapotban levő

daganatok növekedése, osztódása felgyorsul. Egyes országokban a kenyérhez és liszthez folsavat adagolnak. Az utóbbi időben Írország, Svédország és az Egyesült Királyság lépett vissza az élelmiszerek tervezett folsav dúsításának bevezetésétől. Tavaly februárban az EFSA svédországi ülésén azonban a magas folsavszint daganatos elváltozást okozó szerepét nem találták tudományosan kellően alátámasztottnak, olvasható az EU Food Law 2009. június 26-ai számában.

Kifogásolt szermaradék adatok

A növényi eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, valamint a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékről szóló 396/2005/EK rendelet előírásainak [nem megfelelő növényi termékek listája](#) az FVM Honlapján elérhető.

MRL értékek módosítása

Az EFSA a belga hatóság kezdeményezésére végezte el a [trifloxystrobin](#) MRL értékének értékelését, és megállapította, hogy a javasolt új MRL érték nem jelent élelmiszerbiztonsági kockázatot a szándék szerinti felhasználás mellett. Jelenleg érvényes MRL: 0,02 mg/kg; javasolt új MRL: 0,04 mg/kg. A [tebuconazol](#) MRL érték újraértékelésére szintén a belga hatóság javaslata kapcsán került sor, és az adatok itt is alátámasztották a javasolt MRL érték biztonságosságát a szándék szerinti felhasználás mellett. Jelenleg érvényes MRL: 0,05 mg/kg; javasolt új MRL: 0,3 mg/kg.

Étrend-kiegészítők összetevőinek értékelése

Az EFSA ANS Szakbizottság megállapította, hogy a rendelkezésre álló adatok alapján a [kalcium-kaprilát](#) és magnézium kaprilát biztonságossága - mint kalcium-, illetve magnéziumforrás - a javasolt felhasználási szint

mellett nem állapítható meg. A [króm \(III\), vas \(II\), szelén-huminsav, fulvinsav kelát](#) biztonságos használata étrend-kiegészítőben a rendelkezésükre bocsájtott adatok alapján ugyancsak nem állapítható meg.

A [kalcium-szilikát](#) és szilikon-dioxid, mint étrend-kiegészítők összetevői kapcsán az EFSA ANS Szakbizottsága minkét összetevővel kapcsolatban azt állapította meg, hogy étrend-kiegészítőben történő használatuk a javasolt használati szinten nem vet fel biztonságossági aggályt.

A Szakbizottság megállapította továbbá, hogy bár kevés toxikológiai adat áll rendelkezésre, a [króm \(III\)-nitrát, mint króm \(III\)-forrás](#) étrend-kiegészítőben történő alkalmazása vonatkozásában, ha a napi krómbevitel nem haladja meg a WHO által javasolt napi 250 mikrogrammot, biztonságosnak mondható.

Genetikailag módosított növények biztonságosságának értékelése

A Bizottság kérésére három genetikailag módosított szervezet biztonságosságával kapcsolatban értékelte az EFSA GMO Szakbizottsága az Ausztria által benyújtott tudományos dokumentumokat. Mindhárom esetben ([olajrepcse GT73](#), [MS8 RF3](#), [kukorica MON863](#)) a szakbizottság azt állapította meg, hogy nincs új tudományos bizonyíték a termékek biztonságosságával kapcsolatban. A korábbi véleményhez képest így nincs változás a tekintetben, hogy ezek a genetikailag módosított növények nem jelentenek veszélyt az emberre, állatokra és a környezetre.

Royal Highland Show

Skócia legnagyobb, vidéki életet bemutató műsorsorozatának [125. évfordulójának](#) alkalmából az igazgató és az [FSA](#) vezetői is meglátogatták a rendezvényt, hogy találkozzanak a fogyasztókkal, ipari vezetőkkel és a

média képviselőivel. A skót élelmiszer-biztonsági hatóság (Food Standards Agency Scotland, FSAS) ez évben a díjnyertes interaktív konyhájával és a főzőtér színével tért vissza, melynek két szakácsa bemutatta, miként lehet nézők sokaságának egészséges ételeket feltálalni. Az FSAS munkatársai egészséges táplálkozási és élelmiszer-biztonsági tanácsokkal segítették a fiatalokat és az időseket, továbbá interaktív játékokkal (pl. túlméretezett hűtőszekrény, óriási beszélő rózsaszínű süttő) célozták meg a családokat, hogy támogassák őket az egészségesebb ételek választásában. A Royal Highland Show-n mutatták be a legelső nemzeti „Recept a sikerért” elnevezésű étel és ital [program](#) is, melyet az FSAS a skót kormánnyal együttműködésben tervez megvalósítani. Skóciában még mindig túl sok só és zsírt fogyaszt a lakosság, annak ellenére, hogy sikeresek voltak a [sóbevitel csökkentésé](#) célzó korábbi törekvések (ipar megreformálásával, címkézés fejlesztésével) valamint a farmerek is elfogadták a soványabb marhahús iránti igényt.

Módosulnak a brit hatósági ellenőrzések igazgatási szolgáltatási díjai

A brit húsüzemek hatósági ellenőrzése kapcsán [időarányos szolgáltatási díj](#) kerül bevezetésre, így elkerülhető, hogy a díjakat emelni kelljen. Ahol kevés időt vesz igénybe a hatósági ellenőrzés, ott előfordulhat, hogy a vállalkozásnak az eddiginél kevesebbet kell fizetnie. Az új rendszer Észak-Írországból 2009. szeptember 27-én, majd egy nappal később Nagy-Britanniában is hatályba lép.

Új élelmiszer-csomagolási útmutató jelent meg az Egyesült Királyságban

Az [FSA](#) által kiadott [útmutató](#) azoknak a vállalkozásoknak kíván segítséget nyújtani, akik tevékenységük során olyan termékekkel foglalkoznak, melyek élelmiszerekkel érintkezésbe kerülnek, vagy forrásai lehetnek az

élelmiszerbe kioldódó kémiai anyagoknak (pl. csomagolóanyagok, konyhaedények, evőeszközök, feldolgozásra és kiszolgálásra szolgáló felszerelések). A dokumentum figyelembe veszi az erre vonatkozó uniós jogszabályi előírásokat is (pl. [1935/2004/EK](#), [2023/2006/EK](#) rendeletek).

Újabb aszpartám-vizsgálat készül

Az FSA álláspontja szerint az aszpartám biztonsággal fogyasztható, ezért jelenlegi alkalmazása kapcsán változtatást nem javasolnak. A tervezett [vizsgálat](#) olyan személyeket kíván felkutatni, akiknek negatív tapasztalatai vannak e mesterséges édesítőszerrel. Jelenleg önkéntesek jelentkezését várják, és 2011 elejére remélik a tanulmány eredményeit.

Mycobacterium és Crohn-betegség

A *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* (Map) baktérium és a Crohn-betegség (emésztőrendszer krónikus gyulladós betegsége) kialakulása között egy 2000. évi összefoglaló alapján nem lehetett közvetlen kapcsolatot megállapítani. Az FSAI Mikrobiológiai albizottsága által most közzétett [tanulmány](#) szerint a 2000-2008. között született szakmai publikációk ismeretanyaga alapján továbbra sem állítható fel ok-okozati kapcsolat a Map és a Crohn-betegség között.

2007. évi német zoonózis jelentés

Közzétették a [2007. évi német zoonózis-jelentést](#) a BfR honlapján. Németországban a szalmonellózisok száma (55400) 2007-ben 5%-kal emelkedett, az előző évihez képest. A *Campylobacter* 2007-ben több megbetegedést (66107) okozott, így Németországban a zoonózisok közt a vezető szerepet tölti be. 2006-hoz képest a campylobacteriózisok száma 27%-kal emelkedett. Mindkét esetben a megbetegedéseket elsősorban baromfi-hús fogyasztása okozta.

Húsfogyasztás és betegségek

Idén márciusban Sinha és munkatársai [„Meat Intake and Mortality”](#) címmel cikket publikáltak, melyben a vörös és feldolgozott húsok fogyasztása, valamint a daganatos, illetve szív- és érrendszeri megbetegedések okozta halálozások számának emelkedése között összefüggést állítottak fel. A [BfR](#) elemzte az eredményeket és arra a megállapításra jutott, hogy noha az 550 ezer személy adatát vizsgáló statisztikai értékelés alkalmas lett volna arra, hogy reprezentatív eredményhez jusson, közvetlen ok-okozati kapcsolat felállítására mégsem alkalmas, mivel a daganatos, valamint szív- és érrendszeri megbetegedések okai összetettebbek annál, mintsem egyedül a vörös húsok fogyasztásával lehetne összekötni.

Jogszabályok

2009. június 26-án jelent meg az Európai Parlament és a Tanács 2009/54/EK [irányelve](#) a természetes ásványvizek kinyeréséről és forgalmazásáról. Az egyes országok jogszabályai más-más módon határozzák meg a természetes ásványvizek fogalmát, a természetes ásványvizek elismerésének feltételeit, a források kinyerésének szabályait, az érintett vizek forgalomba hozatalát, a természetes ásványvizek kölcsönös elismerésének feltételeit, stb., ami tisztességtelen versenyfeltételeket teremtve akadályozza a természetes ásványvizek szabad mozgását, és így módon közvetlenül érinti a belső piac működését. Ezen akadályok megszüntetését segítheti a most megjelent, átdolgozott EU szabályozás.

72/2009. (VI. 25.) FVM [rendelet](#) a növényegészségügyi feladatok végrehajtásának részletes szabályairól szóló 7/2001. (I. 17.) FVM rendelet módosításáról

73/2009. (VI. 25.) FVM [rendelet](#) a Magyar Takarmánykódex kötelező előírásairól szóló

44/2003. (IV. 26.) FVM rendelet módosításáról

75/2009. (VI. 25.) FVM [rendelet](#) a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról

[Helyesbítés](#) a lisztérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló, 2009. január 20-i 41/2009/EK bizottsági rendelethez

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők.

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható. Az elmúlt időszak néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Olasz származású, jégkrém alapanyagául szolgáló pisztácia pépet kifogásolt Németország aflatoxin B1 tartalom miatt (3,02 µg/kg).

Görögország iráni pisztáciában határérték feletti mennyiségben mért aflatoxint (B1: 148 µg/kg; összes: 160 µg/kg). A pisztácia, feltehetően egy német importőrön keresztül került forgalomba a görög piacon, ahol a vizsahívást elrendelték.

Magyarország jelezte, hogy önellenőrzés keretében DON-szennyezettség miatt kifogásolt durum darát hívott vissza egy hazai cég.

Olaszország higanyal szennyezett (mért: 2,63+-0,32 ppm; előírás: 1 ppm –

1881/2006/EK rendelet alapján) dán füstölt kardhalat kifogásolt.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Salmonella pisztáciában

Az [FDA figyelmeztette](#) a fogyasztókat, hogy ne fogyasszák az Orca Distribution West vállalat által újracsomagolt California Prime Produce és Orange County Orchards márkánévvvel ellátott pisztáciáit, azok valószínűsített *Salmonella* szennyezettsége miatt. Az Orca Distribution West a Setton Pistachio of Terra Bella vállalat által korábban már visszahívott pisztáciáit csomagolta újra és értékesítette. A pisztáciák az Egyesült Államokban kereskedelmi egységekhez, repülőterekre és szállodákba is elosztásra kerültek.

Önkéntes visszahívás *Salmonella* miatt

A Plainview Milk Products Cooperative vállalat önkéntesen [visszahívta](#) zsírszegény tejpor, savófehérje, gyümölcs-stabilizátor és állományjavító termékeit a piacról, mivel felmerült a gyanú, hogy *Salmonella* baktériummal szennyeződtek. A vállalat termékeit más üzemek és előállítók dolgozták fel, vagyis közvetlenül a fogyasztókhoz nem kerültek. A CDC jelenleg nem tud olyan megbetegedésről, melyet a visszahívott termékek fogyasztása okozta volna.

E. coli járvány az Egyesült Államokban

A CDC honlapján rendszeresen [frissített tájékoztató](#) olvasható azzal az amerikai járvánnyal kapcsolatban, melyet a Nestlé Toll House típusú fagyasztott, előrecsomagolt, nyers süteménytészta felhasználásával készült termékek fogyasztásával hoztak összefüggésbe. 2009. június 30-ig 30 államban 72 olyan megbetegedést regisztráltak, melyeket az *E. coli* O157:H7 egy bizonyos törzse

okozta. A cég által önként visszahívott termékek listája az [FDA honlapján](#) hozzáférhető. A termékekből számos országba szállítottak. Európai szállításról jelenleg nem áll rendelkezésre információ.

Közelgő JMPR és IPCS rendezvények

2009. július 6-8. között Berlinben rendezik meg a WHO/IPCS szervezésében azt a nemzetközi workshopot, melynek központi témája a PBPK (Physiologically Based Pharmacokinetic Modelling) modellezés kockázatbecslésben való alkalmazása és jellemzése. A JMPR soron következő ülését 2009. szeptember 16-25. között Genfben tartják. Az eseményekről [itt](#) olvashat.

Új organikus logó



Június 24-én a kanadai kormányzat bemutatta az új [logót](#) (Biologique Canada Organic Logo), mely a biotermelők számára újabb piacokat nyithat meg. Egy 2009. június 30-án életbe lépő új rendelet értelmében a logó a legalább 95%-ban organikus eredetű (kanadai és külföldi) termékekre kerülhet fel.

Bisfenol-A műanyag bébi palackokban

A kanadai kormányzat jogszabályban szeretné tiltani a bisfenol-A-t (BPA) tartalmazó polikarbonát cumisüvegek reklámozását, árusítását és importját. A vegyületet a polikarbonát előállításában használják fel, ami számos termék anyagát képező tiszta, kemény műanyag. Forró folyadék hatására a BPA a palack falából a folyadékba kioldódhat. Jóllehet a 18 hónaposnál fiatalabb csecsemők expozíciója az egészségi hatást okozó szint alatt van, a kanadai kormányzat jelen intézkedésével tovább szeretné csökkenteni a lehetséges bevitelt. A [tervezetet](#) 75 napig véleményezheti a nyilvánosság. A [témával](#) kapcsolatosan honlapunkon további összefoglaló olvasható.

Nemzetközi online médiafigyelés

Vámmentes kelet-afrikai cukor és rizs

A Kelet-Afrikai Közösség országai (Kenya, Uganda, Tanzánia, Burundi, Ruanda) az EU-val kötött megállapodás értelmében teljesen vámmentesen, mennyiségi korlátozások nélkül szállíthatnak rizst és cukrot az EU piacára, írja az Allafrica.com.

Agyagkályha és fluorózis

Kínában még ma is sok helyütt olyan agyagkályhákat használnak, melyeknek nincs füstelvezető csöve. Mivel a szén fluor tartalma igen magas, a főzés során keletkező, elvezetés híján lecsapódó és belégzésre kerülő, illetve az ételbe bejutó füst számos [fluorózist](#) okozott és okoz még ma is Kínában.

Növényvédelmi módszer fejlesztés alatt

Aflatoxinnal szennyezett termék fogyasztásából adódó kockázatnak több, mint 4,5 millió fogyasztó van kitéve a fejlődő országokban. Afrikában évente, mintegy 450 millió \$-os export bevételkiesést okoz az aflatoxin szennyezés. A nigériai székhelyű Institute of Tropical Agriculture (IITA), az USDA és az African Agricultural Technology Foundation közös kutatásai révén azonban most úgy tűnik megtalálták a legjobb védekezési módszert. A biológiai védekezésben olyan, toxint nem termelő *Aspergillus flavus* törzseket használnak fel, amelyek kompetitív hatásuk folytán kiszorítják a toxintermelő törzseket. A kísérletek jelenlegi eredményei körülbelül 60-99%-os eredményességet mutatnak. Az ígéretesnek tűnő új növényvédelmi módszer egyetlen gátja azonban az lehet, hogy az érintett területeken a kompetitív törzsek nem őshonosak, számol be az Allafrica.com.

Az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat következő számának tartalmából

Júliusban jelenik meg az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 2. száma. Előzetesen a következő szám tartalmából:

Interjú Dr. Szeitzné Dr. Szabó Máriával: Biztonságos élelmiszerekkel a lakosság egészségéért

Mariann Fischer Boel: Vessünk véget a pazarlásnak

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: Élelmiszer-etika – régimódi történet?

Dr. Nagy Béla: Szalmonellákról és szalmonellózisokról dióhéjban

Szabó István: Fajnevek írása tudományos közleményekben, különös tekintettel a *Salmonella* genusra

Dr. Krisztalovics Katalin: Élelmiszer által terjesztett 2007. évi járványok

Szendróiné Együd Cecília: EFSA tudományos véleménye az étkezési tojás által közvetített *Salmonella* fertőzések kockázatának csökkentésére tett különleges intézkedésekről

Gulyás Márta Emőke: Antibiotikum rezisztencia rezervoárok a környezetben

Prof. Dr. Kiss István: Hírek a Budapesti Corvinus Egyetem élelmiszer-biztonsági szakmérnök képzéséről

Dr. Horacsek Márta: Az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

Koppány György: HACCP és ISO 22000 szerepe a szándékos élelmiszer-szennyezés megelőzésében

A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (1149 Budapest, Angol u. 34; Tel./fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com).



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@mëbih.gov.hu
www.mëbih.hu