

Lakossági tájékoztatás élelmiszer-biztonsági kérdésekről

Az Infórádió szombat délelőtti [Tálaló](#) főzős műsorában sorozat indult a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal fogyasztóknak készített élelmiszer-biztonsági jó tanácsaiból. A fogyasztók hasznos ötleteket hallhatnak pl. az ételmérgezés megelőzésével, a biztonságos bevásárlással, ételrendeléssel, utazással kapcsolatosan. Színes [lakossági kiadványaink](#) honlapunkról letölthetők.



Hazai hír

Élelmiszer-fogyasztás alakulása

A KSH gondozásában megjelentek a [zöldség- és gyümölcs-](#), valamint [élelmiszer-fogyasztással](#) kapcsolatos legfrissebb adatok.

Rövid hírek az EU-ból

GM kukorica megújított engedéllyel

Az Európai Unió területén a MON810 [kukoricát](#) továbbra is lehet termeszteni. Az EFSA kockázatbecslése szerint a GM kukorica biztonságos. Az emberre nem jelent veszélyt, de a környezetre nézve is nagyon kicsi a kockázat, ha megfelelő kártevő elleni védekezést is alkalmaznak. Hat tagállam változatlanul nem engedi országa területén a MON810 termesztését, mivel biztonságosági aggályaik vannak. Ismerteti a döntést az EU Food Law 2009. július 3-ai számában található cikk.

Csalás a rizsexportok során

A Bt 63 GM rizs az Európai Unióban nem engedélyezett, de kínai exportból gyakran kerül az Unióban forgalmazott termékekben

piacra. Az FVO kínai látogatása során azt a következtetést vonta le múlt év végén, hogy Kína nem tett intézkedéseket annak érdekében, hogy megakadályozza az illegális exportot, vagy a csalást, mellyel a terméket az Unió piacára juttatják el. Hiányzik a mintavételezéshez az útmutató Kínában a rizsre, ill. az ezekből készített termékekre. Van már vizsgálati módszer a rizsre, de a rizsből készült termékekre nincs. Tekintve az EU élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó Gyors Veszélyjelző Rendszerében (RASFF) előforduló Bt 63 rizsszel kapcsolatos bejelentéseket, az FVO nem kapott elegendő információt ahhoz, hogy kiértékelje a probléma súlyát, és megállapítsa a szükséges lépéseket, írja az FVO jelentését ismertette az EU Food Law 2009. július 3-ai száma.

Codex Alimentarius Bizottság fő témái: akrilamid, PAH és melamin

Rómában a Codex Alimentarius Bizottság elfogadta az élelmiszerek akrilamid szintjének csökkentésére készített tervezetet, mely tanácsokat ad, hogy a főzés hőmérsékletének ellenőrzésével, szabályozásával hogyan lehet csökkenteni az akrilamid szintet. Az ülés foglalkozott az élelmiszerek policiklusos aromás szénhidrogének okozta (PAH) szennyezettségével, mely a füstölési és a közvetlen szárítási eljárások következmé-

nye. Az ülésen megállapodtak arról, hogy az élelmiszerek melamin szennyezettségére vonatkozó maximális érték megállapítása érdekében munkacsoportot alakítanak. A Codex keretében újabb témákkal is foglalkoznak, pl. a nemzeti ellenőrzési rendszerek minden részletre kiterjedő elveivel és útmutatójával, az élelmiszerekben előforduló vírusok ellenőrzésének gyakorlatával, a brazílió aflatoxin szennyezettségének megakadályozásának lehetőségeivel, a fumonizin kukoricában és kukoricatermékekben jelen lévő maximális szintjének meghatározásával, olvasható az EU Food Law 2009. július 3-ai számában.

Frissített terméklista

Az FSA további két kiskereskedő és öt gyártó termékeivel bővítette azon [önkéntes listát](#), melyen szereplő termékek nem tartalmazzák azt a hat mesterséges élelmiszer-színezéket (E102, E104, E110, E122, E124, E129), melyek összefüggésben állhatnak a fiatal gyerekek hiperaktivitásával. A listán megtalálhatók mind azok a vállalatok, melyeknek a termékeikben sohasem használták fel ezek a színezékeket illetve azok is, melyek ma már mással helyettesítik ezen adalékanyagokat. A témával kapcsolatosan [honlapunkon](#) háttéranyag olvasható.

Új élelmiszer-összetevő kérelem: házi méhből nyert venom

Egy új-zélandi vállalat új élelmiszer-összetevőre vonatkozó [kérelmet](#) nyújtott be az angol élelmiszer-biztonsági hatósághoz, melyben házi méhből származó venom mézben történő alkalmazását szeretné engedélyeztetni. A venom a méhek által termelt biológiai méreganyag, melyet szűréskor fecskendeznek be áldozatukba. A kérelem alapján a venomot az *Apis mellifera*-ból (mézlelő méh, házi méh) nyerik ki egy fejő berendezés segítségével, majd megszárazítják és hozzáadják a mézhez. A kérelmező (Nelson Honey and Marketing) állítása szerint az

új élelmiszer-összetevőnek minősülő anyag az arthritis (ízületi gyulladás) tüneteit enyhíti. Az Egyesült Királyság Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága jelenleg vizsgálja a benyújtott dokumentációt.

Konzultáció az ír sócsökkentő programról

Az [FSAI](#) értékelni kívánja a közelmúltban módosított brit célok tükrében az ír sócsökkentő program lehetséges meghosszabbítását. Ennek kapcsán [konzultációt](#) folytat az érintettekkel.

Alternatív megoldások transzgenikus állatok helyettesítésére

Évek óta növekszik a kutatásba bevont kísérleti állatok száma. A növekedés a transzgenikus állatok alkalmazására is visszavezethető, hiszen teljesen új lehetőségeket nyitottak meg a betegségek kutatása terén. Ezek alkalmasak pl. cukorbetegség, dagadt elváltozások vagy az Alzheimer kór modellezésére, ezáltal új kezelési módszerek kifejlesztését teszik lehetővé. A BfR a témában május végén [szakmai megbeszélést](#) tartott. A május végi megbeszélés alapelve a 3R elv volt, miszerint az állatkísérleteket helyettesíteni (replace), csökkenteni (reduce) vagy az állatok szenvedését minimalizálni (refine) kell. A szakemberek olyan alternatív módszereket vitattak meg, mint pl. a muslica (*Drosophila melanogaster*) vagy a fonálféreg (*Caenorhabditis elegans*) alkalmazása. Bizonyos sejtkultúrák, illetve háromdimenziós szövettenyészetek ugyancsak alkalmasnak tűnnek a transzgenikus állatokkal történő kísérletezés kiváltására, legalábbis az állatszám csökkentésére. A megbeszélés összefoglalója előreláthatóan 2009 őszén jelenik meg pdf formátumban a BfR honlapján.

Kabóca elleni küzdelem Ausztriában

Az osztrák AGES [felmérése](#) szerint az amerikai lepkekabóca (*Metcalfa pruinosa*) több,

mint 290-féle növényfajon előfordulhat. Elterjedésüknek növényvédőszeres kezeléssel eddig nem sikerült gátat szabni. Amerikában természetes ellensége egy parazita méhfajta (*Neodryinus typhlocybae*). Olaszországban, Franciaország egyes régióiban, Svájcban, Szlovéniában és Horvátországban a *Neodryinus* behozatalával sikerült a kabóca-probléma hosszútávú kezelése. Nem honos élőlények engedély nélküli szabadon bocsátása Ausztriában tilos, ezért az AGES kutatói azt vizsgálták, vajon milyen következményekkel kellene számolni, ha e természetes módszer mellett döntenének. Mivel ez a méhfajta a lepkekabócákra „specializálódott”, melyek közül Ausztriában csak a *Metcalfa pruinosa* fordul elő, az AGES megítélése szerint a természetes ellenség kibocsátása a környezetbe, nem jelent kockázatot a honos fajokra nézve.

Jogszabályok

A Bizottság 2009/77/EK [irányelve](#) (2009. július 1.) a 91/414/EGK irányelvnek a klórszulfuron, a kiromazin, a dimetaklór, az etofenprox, a lufenuron, a penkonazol, a triallát és a trifluszulfuron hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság 581/2009/EK [rendelete](#) (2009. július 3.) az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének a gamithromycin tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 582/2009/EK [rendelete](#) (2009. július 3.) az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének a diklofenák tekintetében történő módosításáról

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:

Spanyolországból származó fagyasztott tonhalszeleteket hisztamin-tartalmuk miatt kellett kivonni a forgalomból.

DSP toxin-t mutattak ki főzött, fagyasztott hék nélküli német kagylóban. Ebből Franciaországba is szállítottak.

Aflatoxinnal szennyezett földimogyorót importáltak Szudánból, Hollandián keresztül Németországba.

Rövid hírek az Európai Unió kívül

Összefoglaló a 71. JECFA ülésről

Megjelent a FAO (JECFA) honlapján a 2009. június 16-24. között Genfben megrendezett 71. JECFA munkaülés [összefoglaló riportja](#). Az adalékanyagok toxikológiai értékelése és specifikációinak megvitatása 14 ország 24 szakértőjének tapasztalatai alapján történt.

E. coli O154:H7 marhahúsban

Kanadára is kiterjesztette az USA a marhahús termékek visszahívását, melyet a JBS Swift Beef Company coloradói cég kezdeményezett *E. coli* szennyezettség gyanúja miatt. A kanadai hatóság figyelmeztette a fogyasztókat a feltehetően szennyezett termékek köréről.

Hamisítás vádja

Az FDA azzal vádolja a *Salmonellával* szennyezett pisztáciát forgalmazó céget, hogy miután levette a polcokról a terméket márciusban, átcsomagolták és új márkanévvel látták el. A FDA ezt a tényt akkor állapította meg, mikor az érintett céget ismétellen ellenőrizte a termékek visszahívása után, írja az EU Food Law 2009. július 3-ai száma.

Magas ftalát szint és koraszülés

Kínai kutatók szerint az anyaméhben található [ftalátok mennyisége](#) kapcsolatba hozható a koraszüléssel. A kutatók állításaikat arra alapozzák, hogy az alacsony testtömeggel született csecsemők köldökzsinór vérében magasabb a di-n-butil ftalát (DBP) szint, a magzatszurokban pedig annak bomlásterméke a monobutil-ftalát (MBP).

Nemzetközi online médiafigyelés

Az élelmiszeripar India gazdasági növekedésének kulcsa

Napvilágra került az indiai kormányzat azon [terve](#), miszerint több mint 350 élelmiszerfeldolgozó üzemegység létrehozását segítené az elkövetkező 100 napban az ún. Evergreen Revolution részeként. A kormányzat az élelmiszerszektorban 2015-ig 14 milliárd eurós fejlesztést hajtana végre és 10 millió új munkahely létrehozását tervezi.

Vegetáriánus diéta és csontsűrűség

Egy [ausztrál-vietnami tanulmány](#) szerint a vegetáriánusok csontjai átlagosan 5%-kal kisebb sűrűségűek, mint azoké, akik húst is fogyasztanak. Ilyen különbség az ovolaktovegetáriánusok (tojást és tejet fogyasztanak) és a húsevők között nem volt megfigyelhető, állítja az American Journal of Clinical Nutrition-ban megjelent tanulmány. A következő kérdés, melyre választ keresnek az, hogy a kisebb sűrűség milyen mértékben fokozza a csonttörések kockázatát. A kérdés azért izgalmas, mert a nyugati világban a vegetáriánusok száma emelkedik (durván 5%-ra tehető), akárcsak a csonttritkulás előfordulása is.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Szerkesztő
Cseh Júlia

Elérhetőségeink
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.
Tel: (+36) 1 368 8815
Fax: (+36) 1 387 9400
E-mail: hirlevel@mebih.gov.hu
www.mebih.hu