

Vitadélután az élelmiszer-monitoringról és mintavételi stratégiákról

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2009. február 10-én Monitoring és mintavételi stratégiák címmel szemináriumot szervezett.

Számos intézmény, köztük két egyetem képviselői is részt vettek a rendezvényen (FVM, MgSzhK ÉTbI és NTAI, ÁOTK, BCE).

Elsőként az MgSzhK ÉTbI meghívott szakértője, dr. Józwiak Ákos tartott vitaindító előadást a monitoring, illetve a magyar élelmiszer- és takarmány mintavételi rendszerről. A monitoring rendszer a világ több országában amellet, hogy felvilágosítást ad az élelmiszerlánc aktuális helyzetéről, felméri a felügyeleti hatóságok hatékonyságát, és hozzájárul a források kockázat alapú elosztásához is.

Bevezetésében kiemelte a független, tudományos kockázatbecslés (bizonytalanság, érzékenység-vizsgálat) szerepét továbbá részletesen foglalkozott az adatszolgáltató, feladatellátó kockázatkezelő tevékenységekkel. Előadásában szó volt az elmúlt évek mintavételi csoportosításáról (hatósági minta, monitoring minta) és az EUROSTAT elvei



alapján felépülő új hazai hatósági mintavételi rendszerről. Az új koncepció kidolgozásánál a közösségi statisztikai szervezet három fő mintavételi stratégiáját (objektív, szelektív, gyanú alapján történő) vették alapul.

A MÉBIH főigazgató-helyettese, Prof. Dr. Ambrus Árpád további gondolkodásra serkentette a hallgatóságot előadásával. Hangsúlyozta, ahhoz hogy tudományosnak nevezhető kockázatbecslést lehessen készíteni, ismerni kell a tételen belüli homogenitást, minden szinten a bizonytalanságot.

Az előadók egyetértettek abban, hogy a mintavétel megfelelő, szabályos elvégzése kulcskérdés, amely meghatározza az eredmény megbízhatóságát, és amelyet, célszerű a termelési/elosztó helyekre koncentrálni elvégezni.

Az előadásokat követően élénk vita bontakozott ki, amelynek végén a résztvevők elhatározták, hogy a nyitott kérdésekről további egyeztetéseket folytatnak.

Az Élelmiszer-biztonság című folyóirat 2008. évi 3-4. számában részletes összefoglaló olvasható az élelmiszer- és takarmány-monitoring rendszerről.



Rövid hírek az EU-ból

EFSA nyitott konzultáció: a bakteriofágok használata és hatásmechanizmusa az élelmiszer-termelésben

Az Európai Bizottság segítséget vár az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivataltól a bakteriofágok használatával kapcsolatban. Az Bizottság kérése az, hogy az EFSA szakértői írják le a bakteriofágoktól várt hatásmechanizmust az állati eredetű élelmiszerekben, valamint gondolják át, hogy vajon a bakteriofágok használata folyamatos működéshez vezet-e az élelmiszerekben (így megvédve azt az újraszennyeződéstől), vagy csak egy rövid idejű hatás várható (a végtermékben már nincs hatásos védelem). Ezen a ponton az Európai Bizottság nem a bakteriofágok biztonságosságával kapcsolatban kér szakvéleményt az EFSA-tól. A bakteriofágok használatával és hatásmechanizmusával kapcsolatban elkészített véleménytervezet elérhető az EFSA honlapján, melyhez észrevételeket 2009. március 6-ig küldhetnek az érdeklődő szakemberek. A [felhívás](#) magyar nyelvű összefoglalója, illetve a bakteriofágok élelmiszer-termelésben történő felhasználásának [bemutatása](#) honlapunkon olvasható.

Az EFSA tudományos véleménye az energiatalokban használt két összetevővel kapcsolatosan

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) elfogadta az energiatalokban elterjedten használt két összetevővel (taurin és d-glukoronolakton) kapcsolatos tudományos véleményt. Az Európai Bizottságtól kapott kérés kapcsán az EFSA Szakbizottsága (Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS)) arra a következtetésre jutott, hogy az energiatalok átlagos fogyasztásából eredő taurin és d-glukoronolakton kitettség nem jelent egész-

ségügyi kockázatot. Az állásfoglalás az [EFSA honlapján](#), magyar nyelvű [összefoglalója](#) honlapunkon elérhető.

EFSA tudományos véleménye az állati eredetű hulladékok „bunker” rendszerrel történő megsemmisítéséről

Spanyol kérésre az EFSA biológiai veszélyekkel foglalkozó panelje (BIOHAZ) [kockázatbecslést](#) végzett egy alternatív, állati eredetű hulladékmegsemmisítés folyamatával kapcsolatban. A Szakbizottság megállapítása szerint a folyamat kockázatosságának megítéléséhez nem állt rendelkezésre elegendő információ, ezért ezek pótlása szükséges. Az alternatív eljárásokkal legalább olyan biztonsági szintet kell elérni, mint az eddig alkalmazott eljárás használatával (1774/2002/EK rendelet).

EFSA-vélemény a FuelCal® technológiáról

Lengyel kérésre az EFSA biológiai veszélyekkel foglalkozó panelje (BIOHAZ) állati melléktermékek ártalmatlanítására alkalmazandó alternatív technológiával (FuelCal®) kapcsolatban is [kockázatbecslést](#) végzett. Az EFSA rendelkezésére álló dokumentumok ebben az esetben nem voltak elegendőek a véleményalkotáshoz.

Telített zsírok elleni brit kampány

A brit Food Standards Agency ([FSA](#)) kampányt indított, hogy tudatosítsa az emberekben, milyen egészségi kockázatokkal jár a telített zsír túlzott fogyasztása. Az Egyesült Királyságban az ajánlott maximumnál átlagosan 20%-kal több telített zsírt fogyaszt a lakosság.

A telített zsírban gazdag táplálkozás növeli a vér koleszterinszintjét, ami egyik kockázati tényezője a szív- és érrendszeri megbetegedéseknek (cardiovascular disease, CVD), mint például a koszorúér betegségeknek, szívinfarktusnak, anginának, agyvérzésnek, melyek 2006-ban a korai halálozások körülbelül egyharmadáért voltak felelősek az Egyesült Királyságban. A kampányban egyszerű és gyakorlati lépésekkel segítik az embereket, hogy javítsák az egészségüket, és csökkentsék a szívbetegségek kockázatát. Forgattak egy 40 másodperces TV reklámot is

(www.flyonthewall.com/FlyBroadcast/FSA/SatFat), melyben bemutatják azokat a minden nap fogyasztott ételeket, amelyekben megtalálhatók a telített zsírok, illetve illusztrálják, ezek miért lehetnek károsak a szívre.

A kampányhoz kapcsolódóan az www.eatwell.gov.uk weboldalon receptekkel és hasznos tanácsokkal látják el a fogyasztókat, hogyan lehet megküzdeni az „Egyesült Királyság legnagyobb gyilkosával”. A fogyasztóknak azt javasolják, hogy egyenek soványabb húst, kevesebb sajtot, válasszanak alacsonyabb zsírtartalmú tejet, egészségesebb snackeket és csökkentsék a sütemények, torták fogyasztását.

Zűrzavar az élelmiszerek fogyaszthatósági idejének értelmezésében

Az [FSA](http://www.fsa.gov) megbízására elvégzett felmérésben arra kerestek választ, hogy miként vélekednek a brit fogyasztók az élelmiszerek fogyaszthatósági idejével kapcsolatban. A megkérdezettek 49%-a helyesen tudta, hogy a fogyaszthatósági időből lehet a biztonságra leginkább következtetni. A válaszadók 47%-a nem fogyasztana olyan hőkezelt húst, melynek szavatossága már lejárt. A felmérésben résztvevők 26%-a nem enne a reggeli müzliből, annak ellenére, hogy (ebben az esetben) a minőség-megőrzési idő inkább

jelzi a termék minőségét (pl. frissesség), mintsem biztonságos fogyaszthatóságát.

Hasonló felmérést a Finn Élelmiszer-biztonsági Hatóságnál (EVIRA) is végeztek, olvasható az EU Food Law 379. számában. Ez utóbbi felmérés eredményei arra mutattak rá, hogy a finn fogyasztók 64 százaléka tartja úgy, hogy egy élelmiszer fogyaszthatósági idejének lejárta után is fogyasztható, sőt 14%-a úgy véli, hogy ezt követően is forgalomba hozható.

Új élelmiszer: asztaxantin

Egy indiai cég kérelmezte az [FSA](http://www.fsa.gov)-nál *Haematococcus pluvialis* algából kivont, asztaxantinban gazdag új élelmiszer-összetevő piacra helyezését. Az asztaxantin egy természetben előforduló karotinoid-pigment. A mikroalga táplálék elfogyasztása következtében a halaknak, illetve rákoknak, a húsa rózsaszínűvé válik. A kérelmező 4 mg asztaxantin tartalmú étrend-kiegészítő kapszula előállítását szeretné végezni. A kérelmet az [FSA](http://www.fsa.gov) Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (Advisory Committee on Novel Foods and Processes, ACNFP) értékeli.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Az igazán menő uzsonnás táska

Új-Zélandon most nyár van, és ilyenkor kiemelten fontos, hogy a szülők a gyermekeiknek miképpen csomagolják előre gyermekeik ebédjét, hogy az egészséges és megfelelő állapotban maradjon elfogyasztásig. Az ottani élelmiszer-ellenőrző hatóság felhívja a

szülők figyelmét a lehetséges veszélyforrásokra, és tippeket adnak az összetételre és a hűtés megoldásaira. A cím „[A Really Cool Lunchbox](#)” (a cool szó átvitt értelmével „menő” és eredeti értelmével „hideg”) utal arra, hogy nyári melegben a hűtés, és hidegen tárolás milyen fontos.

Ausztrál vélemény tej-fogyasztásról

Az ausztrál hatóság [közleményt](#) fogalmaz meg honlapján a különböző kazein-tartalmú tej fogyasztásáról.

Csökken a kanadai élelmiszerek transz-zsír-sav szintje

Kanada egészségügyi minisztere bejelentette, hogy továbbra is koncentrálnak az élelmiszerekben lévő transz-zsír-savak csökkentésére. 2006 júniusában, Kanadában a transz-zsír-savakkal foglalkozó munkacsoport 2%-os határértéket állapított meg a növényi olajokban és kenhető margarinokban, 5%-ot pedig az egyéb élelmiszerekben. A Health Canada 2007 júniusában fogadta el az ajánlásokat és 2 év átmeneti időt biztosítottak az iparnek, hogy a feltételeknek megfeleljenek. A változásokat monitoring program keretében vizsgálják és közzéteszik az eredményeket. A mostani [vizsgálatok](#) kiterjedtek a péksüteményekre, néhány nemzetközi étterem ételeire, és az előrecsomagolt élelmiszerek címkéire. Az eredmények szerint a megmintaolt csomagolt élelmiszerek 80%-a megfelelt a 2006-os határértékeknek. Kanada volt az első ország, ahol kötelezővé tették a transz-zsír-sav mennyiség feltüntetését az előrecsomagolt élelmiszerek címkéjén.

„State of Food Insecurity in the World 2008” címmel publikáció jelent meg

Napjainkban 900 millió ember éhezik világszerte. A publikációban megtalálhatjuk a

globális alultápláltság legfrissebb statisztikáit. A riport vizsgálja fejlődő országok kiszáradásának a magas árak által nyújtott újrakezelési lehetőségeit. Megfelelő ösztönzés mellett, a gazdálkodó háztartások azonnal, míg a vidéki háztartások hosszú távon profitálhatnának. A publikáció letölthető a [FAO honlapján](#).

Amerikai Salmonella járvány fejleményei

A *Salmonella*val szennyezett mogoróvaj fogyasztásához köthető amerikai járvány kapcsán jelenleg is nagy erővel zajlanak a vizsgálatok. Az [FDA](#) továbbra is együttműködik az élelmiszeripar résztvevőivel és a hatósági szervekkel a szennyezett tételek azonosításában, azok visszahívásában. A nyomkövetést szolgáló adatok és feljegyzések azonban az esetek egy részében nem állnak rendelkezésre elektronikus formában, ami az ellenőrzéseket némiképpen hátráltatja. A CDC vizsgálatai során egy másik lehetséges forrásra is bukkant. A King Nut Company ohioi cég szintén nagy mennyiségben szállított a kezdetektől fogva érintett Peanut Corporation of America (PCA) által előállított mogoróvajból. Vizsgálatok kimutatták, hogy a King Nut termékeiben ugyanaz a *Salmonella* Typhimurium törzs mutatható ki, mint a PCA által gyártott termékekben.

Február 9-ig a CDC 600 megbetegedést jelentett 44 államban és egyet Kanadából. Továbbra is folytatódnak a termék visszahívások és vizsgálatok. A fogyasztókat folyamatosan tájékoztatják és a veszélyeztetett termékek listáját is rendszeresen frissítik az FDA honlapján.

Biszfenol-A szabályozó ülés

Január 30-án az FDA volt házigazdája annak az [ülésnek](#), mely a termékek biszfenol-A szennyezettségének mértékét hivatottak csökkenteni a csomagolóanyagokban. A

találkozón amerikai és kanadai gyártók képviselői is részt vettek.

Uniós jogszabályok

RENDELETEK

A Bizottság [123/2009/EK](#) rendelete (2009. február 10.) az 1266/2007/EK rendeletnek az állatok ugyanazon korlátozás alá vont körzeten belüli szállításának feltételei és a 2000/75/EK tanácsi irányelvben előírt körzetelhagyási tilalom alóli mentesség feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [124/2009/EK](#) rendelete (2009. február 10.) a nem céltakarmányokban elkerülhetetlen átvitel következtében jelen lévő kokcidiosztatikumoknak vagy hisztomonosztatikumoknak az élelmiszerekben megengedhető legnagyobb szintjeinek meghatározásáról

IRÁNYELVEK

A Bizottság [2009/7/EK](#) irányelve (2009. február 10.) a növényeket vagy növényi termékeket károsító szervezeteknek a Közösségekbe történő behurcolása és a Közösségen belüli elterjedése elleni védekezési intézkedésekről szóló 2000/29/EK tanácsi irányelv I., II., IV. és V. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2009/8/EK](#) irányelve (2009. február 10.) a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a kokcidiosztatikumok vagy hisztomonosztatikumok nem céltakarmányba történő elkerülhetetlen átvitelének legnagyobb megengedhető szintjei tekintetében történő módosításáról

HATÁROZAT

A Tanács [határozata](#) (2008. december 18.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az antimikrobiális anyagok bontott baromfi felületi szennyeződésének eltávolítására való alkalmazása tekintetében történő végrehajtásáról szóló tanácsi rendeletre vonatkozó bizottsági javaslat elutasításáról

RASFF

2009. évi RASFF események heti bontásban, [7. hét](#)

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Ezek közül kiemelnénk, hogy megjelent az FVO ellenőrzések 2009. évi [programja](#).



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
www.mebih.hu