

## Vitadélután a dioxinos ír sertéshússal kapcsolatos kockázatbecslésről, kockázatkezelésről és kockázat-kommunikációról

2009. február 17-én a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal - az MgSzhK-ÉTbI közreműködésével - szemináriumot szervezett annak céljából, hogy a dioxinos ír sertéshús ügy kapcsán megjelent kockázatbecslés, magyar és nemzetközi kockázatkezelési lépések és az üggyel kapcsolatos kommunikáció kérdéseit szakmai körben megvitatásák.

Az MgSzhK-ÉTbI meghívott szakembere, dr. Schnur Péter ismertette az ügy rövid történetét, valamint a magyar hatóságok által megtett intézkedéseket és azok jogszabályi hátterét.

A MÉBIH munkatársai bemutatták a kockázatbecslés folyamatát - kivetítve a dioxinok kockázatbecslésére - és a konkrét ír eset kapcsán az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) által kiadott állásfoglalást, továbbá az ír és hazai kommunikációs tevékenységet.

A szeminárium résztvevői az előadásokat követően felvetették az eseménnyel kapcsolatos gondolataikat. Az EFSA kockázatbecslése kapcsán felmerült a test-terhelés (bodyburden) kifejezése, mely a teljes életen át a szervezetet ért dioxinterhelést jelenti. Habár ez a fogalom évek óta használatos, sok egyéb vegyület kockázatbecslésénél



napi vagy heti beviteli értékeket alkalmaznak. Az ügy magyar vonatkozása a vége felé közeledik, a hatóságok eddigi intézkedései gyorsak és hatékonyak voltak. A Magyarországra került esetlegesen szennyezett termékeket sikerült beazonosítani, a beszállító részére visszaküldeni, illetve megsemmisíteni. A magyar intézmények média és lakosság felé irányuló kommunikációja hiteles, felkészült és egységes volt, továbbá sikeres abban, hogy megelőzte a botrányt és a pánikhangulatot.

A résztvevők egyetértettek abban, miszerint az ilyen és ehhez hasonló ügyek kapcsán kulcsfontosságú, hogy az érintettek levonják a tanulságokat, annak érdekében, hogy a jövőben megelőzhetővé váljanak hasonló események, illetve ha már kialakultak, akkor azok még hatékonyabban orvosolhatók legyenek.

Az üggyel, valamint annak tapasztalataival, bírállataival az EU Food Law is rendszeresen foglalkozik. A folyóiratban megszólaltatott több szakértő is bírálta az ír nyomkövetési rendszert, amiért kezdetben az összes sertéshús visszahívásra került, jöhet csupán a farmok 6-7%-a volt érintett. Androulla Vassiliou az EU egészségügyi biztosa rámutatott arra, hogy az ügyben a gyártási dátum volt az egyetlen, amit biztosan tudni lehetett. A termékek pontos származását nem lehetett megállapítani, mivel nem volt nyomkövetés a farmokon ahonnan a hús származott.



## „Élelmiszer-biztonság” c. folyóirat következő számának tartalmából

Márciusban jelenik meg az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 1. száma.

A folyóirat fő célja, hogy aktuális tájékoztatást adjon mindazoknak, akik az élelmiszer-biztonság valamely aspektusával hivatásszerűen foglalkoznak, és fórumot teremtsen az új információk továbbadására, a gondolatok cseréjére.

### Előzetesen a következő szám tartalmából

- A termőföldtől az asztalig - interjú dr. Süth Miklós szakállamtitkárral
- Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: Gondolatok az élelmiszerlánc energiafüggéséről
- Dr. Búza László: Az Európai Élelmiszerlánc Parlament Egyesület felhívása
- Prof. Dr. Laczay Péter: Csatlakozzon az Élelmiszer-higiénikusok Társaságához!
- Cseh Júlia, Ficzer István, Gál Veronika, Zentai Andrea: A titokzatos „nano”, mint a XXI. század tudománya
- Pálfi Erzsébet: A táplálékallergia előfordulási gyakorisága
- Prof. Dr. Farkas József: Élelmiszer-biztonsági program-alkotó munka az Akadémián
- Dr. Maczák Béla, Tardos Katalin: Tájékoztatás a 2008. évi RASFF-eseményekről
- Holló-Szabó Péter, Kolozsvári Tímea, Szipola Ilona: Kémiai szennyezőanyagok az élelmiszerláncban - dioxinnal szennyezett takarmány okozta élelmiszer-szennyezési esemény



- Böszörményi Ede: Az élelmiszerekben megengedett növényvédő szermaradék határértékéről szóló új szabályozás
- Horváth Csaba, Kunszeri Miklós, Barátossy Gábor: Miként tudunk a borhamisítókval szemben védekezni - hatósági munka a borszektorban
- Schreiberne Molnár Erzsébet, Iglóváriné Molnár Mária: Étrendkiegészítők laboratóriumi összehasonlító vizsgálata
- dr. Kocsner Tibor: Átalakult az ellenőrzés rendszere
- Zobor Enikő: Zöld könyv a mezőgazdasági termékek minőségéről
- Rubóczky József: Vendéglátás jogszabályai
- Dr. Sohár Pálné: Az élelmiszer-javító adalékok legújabb szabályozása
- Zentai Andrea: Európai uniós rendelet a lisztérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről

Sokan, sokat dolgozunk azon, hogy e folyóirat jövőbeni megjelenése is biztosított legyen. Ez azonban csak akkor lehetséges, ha előfizetőinek tábora kiegészül. Kérem, legyen a folyóirat rendszeres olvasója, és ajánlja munkatársai, ismerősei, barátai számára is. A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (1149 Budapest, Angol u. 34; Tel./fax: (1) 220-8331; e-mail: [kereskedelem@agroinform.com](mailto:kereskedelem@agroinform.com)).

## Rövid hírek az EU-ból

### Intézkedések a tojás által közvetített humán szalmonellózisok csökkentése érdekében

A témában készült tudományos szakvéleményt az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) a német Kockázatbecslési Intézet (BfR) felkérésére készítette el. A 2007. évi közösségi zoonózis jelentés 154 099 humán szalmonellózis esetről számolt be, a tojásokon a *Salmonella* előfordulása pedig átlagosan 0,8%-os volt. Egy 2003-ban elkészített jelentés szerint a tojás és a nyers tojást tartalmazó termékek jelentik a legnagyobb kockázatot a humán szalmonellózisok tekintetében. Az egyik lehetséges módja a tojás által közvetített szalmonellózisok száma csökkentésének a tojások hűtése lehetne. További információkat az [EFSA honlapján](#) olvashatók.

### „Euphausia superba lipid kivonata”, mint új élelmiszer összetevő

Ez az új élelmiszer összetevő (Neptun Kill Oil NKO™) triglicerideket kis mennyiségben tartalmaz, és magas foszfolipid tartalmú (38-50g/100g). Másik tulajdonsága a magas többszörösen telítetlen zsírsavtartalma. (EPA 15-19 g/100g; DHA 7-16g/100g). Igaz, toxikológiai és klinikai adatok csak korlátozottan állnak rendelkezésre, de az EFSA táplálkozással foglalkozó szakbizottságának megállapítása szerint az [NKO™](#), mint új élelmiszer összetevő a meghatározott feltételek mellett biztonságos.

### Nincs tudományos bizonyíték a Kinder Csokoládé®-val kapcsolatos egészségügyi állításra

A termék, amelyre az állítás engedélyezését kérelmezik, egy alacsony energiatartalmú

(70 kcal) és 40 mg kalciumtartalmú csokoládé. A kérelmezett állítás szerint a termék „segíti a növekedést”. A kérelmező által benyújtott tanulmányok alapján a szakbizottság úgy vélte, hogy a Kinder csokoládé fogyasztása és a kérelmezett állítás között összefüggés nem állapítható meg. Bővebb információkat ezen a [linken](#) található.

### EFSA véleménye a kagylókban előforduló yessotoxinok egészségi kockázatáról

Az EFSA élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokkal foglalkozó (CONTAM) panelje tudományos véleményt adott ki a kagylókban található tengeri biotoxinok egy csoportját képező yessotoxinokról, melyben az európai emberek kagyló-fogyasztásából származó kockázatát értékeli. A tengeri biotoxinok a planktonokkal táplálkozó tengeri puhatestű élőlényekben felhalmozódó mérgező anyagok. Bővebb információt [honlapunkon](#) olvashat.

## Rövid hírek az Európai Unión kívül

### FVO-ellenőrzések világszerte

Az Európai Bizottság idén legalább kilenc alkalommal tervez élelmiszer-biztonsági ellenőroket küldeni Kínába, áll az EU Food Law 379. számában. Az ellenőrok kiemelten vizsgálják majd a kínai baromfiállomány egészségi állapotát, a baromfi-feldolgozást, a vörös húsok és húskészítmények, halászat-termekek, illetve állateledelek gyártását, ellenőrzik az állatgyógyászatban alkalmazott gyógyszerek szermaradékait, az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokat, a besugárzásos tartósítás alkalmazását az élelmiszeriparban, továbbá a génmódosított

élelmiszereket és takarmányokat, illetve a különböző export tevékenységeket.

Az élelmiszer-biztonsági ellenőrzések 56%-a az EU tagállamait érinti, a többi a harmadik országokra, valamint EFTA és EU tagjelölt államokra irányul majd. Az ellenőrzések programja [itt](#) elérhető.

A 2008. évi hazai FVO-ellenőrzések általános tapasztalatainak összegzésére, és az integrált többéves nemzeti ellenőrzési terv 2007. évi jelentésének értékelésére 2009. február 25-én kerül sor Magyarországon.

## Salmonella járvány az Egyesült Államokban

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal (FDA) a Betegségmegelőzési Központtal (CDC) együttműködve jelenleg is vizsgálja a több államot érintő humán *Salmonella* Typhimurium járvány alakulását, melyben eddig több, mint 500 beteget tartanak nyilván az Egyesült Államokban.

Az FDA eddigi vizsgálatai alapján a járványt a Peanut Corporation of America (PCA) georgiai gyárában előállított mogyoróvajból, mogyorókrémből, mogyoró-granulátumból, illetve mogyorólisztből készült élelmiszerek okozták. A nagy kiszerezésű, szennyezett termékek nem közvetlenül a fogyasztókhoz, hanem olyan céghez kerültek, akik több száz különböző termék (pl. keksz, müzli, édesség és jégkrém) gyártásához, mint összetevőt használták fel. Az amerikai cégek, akik vásárolták a kifogásolt mogyoró alapú készítményekből, önként visszahívták termékeiket. Az

FDA a termékek nevével adatbázist hozott létre. A listát rendszeresen frissítik, amint a vizsgálatok új eredményeket hoznak. ([www.accessdata.fda.gov/scripts/peanutbuttrerecall/index.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/peanutbuttrerecall/index.cfm))

Az amerikai vizsgálatok sorra rámutatnak arra, hogy a gyanú szerint szennyeződhetett termékekből világszerte szállítottak cégekhez, köztük európaiakhoz is.

Tekintettel arra, hogy az egyes termékek az Interneten keresztül is hozzáférhetőek lehetnek, a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal arra kéri a hazai fogyasztókat, hogy vásárlás előtt győződjenek meg arról, hogy a fenti adatbázisban szerepelnek-e vagy sem. Az ügy fejleményeiről [honlapunkon](#) keresztül beszámolunk.

## Clenbuterol-mérgezés kínai sertéshús fogyasztása miatt

A [nemzetközi](#) és hazai sajtó is beszámolt azokról a kínai megbetegedésekről, melyeket clenbuterollal szennyezett sertéshús fogyasztása okozott a napokban a kínai Guangdong tartományban. A hír szerint három főt még mindig kórházban ápolnak.

Az eset nem tekinthető egyedülállónak Kínában. 2006-ban óriási botrányt kavart, amikor egy farmer clenbuterolt kevert a takarmányhoz, hogy így fokozza a sertések izomhús arányát. A sertéshúst később 66 piacon értékesítették, több mint 300 fő megbetegedését okozva. Részleges adatok szerint [1998](#) óta legalább 18 clenbuterol élelmiszermérgezés fordult elő Kínában, melyben több, mint 1,700 fő betegedett meg, egy személy halálát okozta.

Az asztma kezelésében használt clenbuterolt zsírégető hatása miatt keverik a takarmányhoz. Az ilyen takarmánnyal etetett állatokban a zsír felhalmozódása akadályozott. Mivel a méreganyag hőstabil, az élelmiszerben enyhe hőkezelés hatására nem, csak 172 °C fok feletti hőmérsékleten bomlik le. Clenbuterolt tartalmazó hús fogyasztását követően szapora pulzus, rosszullet, hányinger, hányás, szorító mellkasi fájdalom, remegés, nyugtalanság léphet fel, súlyos eset-

ben fogyasztása akár halálos is lehet. A mérgezőanyag a szervezetben felhalmozódik. Hosszútávú fogyasztása rosszindulatú daganatburjánzáshoz vezethet. Különös kockázatot jelent a magas vérnyomásban, illetve cukorbetegségben szenvedők számára.

A szer takarmány-kiegészítőként történő használata tiltott. Az Európai Unió és Magyarország sertéshúst nem importál Kínából.

## Kérelem herbicid-toleráns növény engedélyezésére

A CFIA (Canadian Food Inspection Agency) új élelmiszerek engedélyezésével is foglalkozik. Honlapján a héten a BASF Canada vállalat kérelme jelent meg, melyben mutagenézis és hagyományos nemesítés útján létrehozott herbicid-tűrő *Helianthus annuus* (napraforgó) növényt szeretnének új takarmányként, élelmiszerként engedélyeztetni és a környezetbe bocsátani. Az értékeléshez szükséges adatokat a vonatkozó útmutatóknak megfelelően benyújtották. Az újszerű jelleggel rendelkező növények és új takarmányok értékelésére a CFIA-útmutatóját, az új élelmiszerek értékelésére a Health Canada útmutatóját alkalmazzák. A növényvel kapcsolatos, kérelemben beadott információk a [honlapon](#) olvashatók.

## Sztearáttal dúsított szójabab engedélyezése

A CFIA engedélyezte a Monsanto Canada Inc. vállalat által létrehozott, sztearinsavval dúsított szójabab takarmányként történő felhasználását. A CFIA értékelése szerint a dúsított szójabab alkalmazása a forgalomban lévő szójababhoz képest nem vet fel takarmánybiztonsági aggályokat. A szóban forgó növény utódjának használata is engedélyezett, feltéve, hogy semmilyen más fajjal nem keresztezték, hasonló célra szeretnék felhasználni és semmilyen újszerű tulajdonsággal nem rendelkezik, valamint környezeti

hatás és takarmánybiztonság vonatkozásában lényegében megegyezik a hagyományos szójababbal. A [honlapon](#) olvasható az értékelés és a pozitív döntés indoklása.

## Uniós jogszabályok

### RENDELETEK

A Bizottság 134/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 16.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XI. mellékletének módosításáról

### IRÁNYELVEK

A Bizottság 2009/9/EK [irányelve](#) (2009. február 10.) az állatgyógyászati készítmények közösségi kódexéről szóló 2001/82/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról

A Bizottság 2009/10/EK [irányelve](#) (2009. február 13.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 2008/84/EK irányelv módosításáról

A Bizottság 2009/11/EK [irányelve](#) (2009. február 18.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a benzulfuron, a nátrium-5-nitro-gvajakolat, a nátrium-o-nitro-fenolát, a nátrium-p-nitro-fenolát és a tebufenpirad hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

### HATÁROZATOK

A Bizottság 2009/146/EK [határozata](#) (2009. február 19.) a 2008/721/EK határozat által létrehozott tudományos bizottságok és

tanácsadói testület tagjainak és tanácsadóinak kinevezéséről

A Bizottság 2009/148/EK [határozata](#) (2009. február 19.) a 2008/883/EK határozat egyes friss szarvasmarhahús szállítmányok Közösségbe történő importálásának engedélyezésére vonatkozó időpontjának Brazília tekintetében történő módosításáról

## RASFF

2009. évi RASFF események heti bontásban, [8. 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](#).

## Nemzetközi online médiafigyelés

**Biosertések életének online nyomonkövetése**

A [China Daily](#) cikke alapján Ding Lei kínai üzletember interneten tervezi megosztani a bio módszerrel nevelt sertések tenyésztésének, és feldolgozásának minden egyes mozzanatát a nyilvánossággal. Az internetezők véleménye szerint Ding Lei kezdeményezése kulcsszerepet játszhatna élelmiszer-biztonsági problémák megoldásában, valamint a társadalom szennyezett élelmiszerektől való félelmének feloldásában. Ezt úgy lehetne elérni, ha a Ding Leiéhez hasonló

vállalkozások, biztonságos élelmiszereket hoznának forgalomba.

## Élelmiszer eredetű halálok Nyugat-India partjainál

Két koreai vitorlázó meghalt Nyugat-India partjainál. A hús legénységi taggal vitorlázó hajó takarmányt szállított. Az indiai parti őrség feltételezése szerint konzerv hús és hal fogyasztása okozta a legénység megbetegedését, illetve két fő halálát. A hír a [Korea Times](#) honlapján olvasható.

## Ractopamin tartalmú sertéshús okozott megbetegedéseket Kínában

A [Shanghai Daily](#) tudósítása szerint Ractopamin tartalmú sertéshús fogyasztása okozta 46 fő megbetegedését Kínában. A Ractopamin nem engedélyezett gyógyszernek minősül, ami serkenti a sertések növekedését.

## Vesekövesség Kínában

A kínai hatóságok ismét újabb emelkedő számú, csecsemőket érintő vesekövesség okait vizsgálja. A kínai egészségügyi minisztérium az eseteket még nem hozta közvetlenül összefüggésbe tejtermékekkel. Az érintett szülők a Dumex Baby Food Co. Ltd. cég termékeit kifogásolják. A cég állítja, hogy termékei nem tartalmaznak melamint. A hír a [GMA News](#) honlapján jelent meg.

## Továbbképzések vietnami farmerek részére

Csaknem 1 millió vietnami farmer részesülhet évente abban a továbbképzési programban, mely a vietnami élelmiszer-biztonság erősítését, valamint a helyi mezőgazdasági ágazat 2020-ig történő fejlesztését célozza meg, írja a [Vietnam News](#).

## Nem szakképzett fugu-szakács okozott megbetegedéseket Japánban

Hét ingyenc vendég betegedett meg, miután nem megfelelően elkészített gömbhalat fogyasztottak Japánban. Az étterem, ahol ettek, nem rendelkezett fugu felszolgálására vonatkozó engedéllyel. A fugu, más néven gömbhal kockázatos élelmiszernek számít. A hal bőre és belsősegei (ivarszervek, máj, stb.) erősen mérgező tetradotoxint tartalmaznak. A japánok egyik kedvenc csemegéjét csak speciálisan kiképzett fugu-szakácsok készíthetik el. A cikk a [The Register](#) honlapján olvasható.

## Selyemhernyó-mérgezés

Több mint 118 személy betegedett meg Thaiföldön, miután sült selyemhernyót fogyasztottak. Az étel feltehetően hisztaminnal szennyezett volt. Selyemhernyó-vizsgálatokban az állatok 875 milligramm hisztamin-szennyezettségét igazolták kilogrammonként, melyhez a cikk szerint a forgalmazást végző piac kifogásolható higiénés körülményei, valamint a nem megfelelő hűtési rendszer is hozzájárult. A hír a [Health Asiaone](#) honlapján olvasható.

## 87 millió amerikai élelmiszer eredetű megbetegedés évente

Az amerikai [sajtó](#)ban a napokban vezető hírré lépett elő, hogy az amerikai lakosság kb. egy negyedét érinti élelmiszer eredetű megbetegedés évente. Az esetek csak egy töredéke kerül bejelentésre, mint például olyan kiterjedt járványok alkalmával, amilyen a jelenlegi *Salmonella*-járvány. Aktuális becslések szerint évente csaknem 87 millió amerikai betegszik meg élelmiszer fogyasztását követően, 371 ezren szorulnak ennek következtében kórházi ellátásra, illetve kb. 5700 haláleset fordul elő.

## Szándékos élelmiszer-szennyezés kísérlete az USA-ban

Egy nő csecsemőknek szánt élelmiszert próbált [megmérgezni](#) Miami-ban. A mérget, melynek összetevőjét nem közölték, egy fecskendővel juttatta banános pépet tartalmazó üvegbe, majd a terméket visszatette a polcra. Az üzletben lévők szerint ammóniaszag volt érezhető. Az üzlet kamerái rögzítették az eseményt, a nőt letartóztatták.



**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)