

A FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottságának 30. ülésének Magyarország ad otthont



A Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottság (CCMAS) 30. ülése 2009. március 9-13-a között kerül megrendezésre Balatonalmádiban.

Magyarország már az 1960-as évek végén kapcsolódott be az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Szervezete (FAO), és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) Codex Alimentarius munkájába és 1972-től immáron 24. alkalommal látja el az Analitikai és Mintavételi Módszerek Codex Bizottság (CCMAS) ülésének házigazda feladatait.

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium megbízásával a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal a Codex Alimentarius Commission magyar kapcsolattartója, és a CCMAS ülések szervezője. A levezető elnöki feladatokat Prof. Dr. Ambrus Árpád főigazgató helyettes látja el.

Az élelmiszerek minősítéséhez, biztonságosságának ellenőrzéséhez alapvető a megfelelő, megbízható mintavételi és analitikai módszerek alkalmazása. E módszerek nemzetközi harmonizálása és elfogadása elengedhetetlen az élelmiszerek hiteles, mind a termelők, mind a fogyasztók szempontjából elfogadható ellenőrzéséhez különös tekintettel az egyre bővülő export - import áruforgalomra.

A CCMAS 30. ülésére, mely Balatonalmádiban kerül megrendezésre, 46 ország és 9 nemzetközi szervezet 135 szakembere jelentette be részvételét.

Az ülés 15 napirendi pontja közül kiemelkedő fontosságú a genetikailag módosított szervezetek kimutatása, a dioxinok és rokon vegyületek, a tej- tejtermékek, valamint a csecsemőtápszerek vizsgálati módszereinek a minősítése és harmonizálása, a vizsgálati módszerekkel kapcsolatos általános követelmények megfogalmazása. Hasonlóan fontos, nemzetközi vonatkozásban is úttörőnek számító, a mintavételi eljárások és analitikai módszerek jellegéből adódó pontossági, és reprodukálhatósági jellemzők, a ma használatos szakmai kifejezéssel a mérési eredmények bizonytalansága, meghatározási eljárásainak a kidolgozása és nemzetközi harmonizálása. Mivel a módszerek és eljárások teljesítményének és korlátainak figyelembe vételével lehet csak helyes döntést hozni a fogyasztók és a termelők érdekei érvényesülésének biztosítására.

A program a háttéranyagokhoz linkeket tartalmaz, amely [honlapunkról](#) letölthető.

Rövid hírek az EU-ból

Szakvélemény a 4-metilbenzofenonról

Az Európai Bizottság felkérte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalt (EFSA), hogy tudományos szakvéleményben értékelje a 4-

metilbenzofenon élelmiszerekben való előfordulásának kockázatát. A felkérés a német hatóság RASFF-bejelentését követte, mely az említett kémiai anyag kioldódásáról számolt be csomagolóanyagok felületén alkalmazott tintából, gabonaalapú termékekbe. Az [EFSA](#) honlapján megjelent állásfoglalás szerint a szennyezett reggeli cereáliák rövidtávú fogyasztása, a legtöbb ember számára nem jelent veszélyt. Azon gyerekeknél

azonban, akik nagy mennyiségű, magas szennyezettségű müzlit fogyasztanak reggelire, az egészségkárosító kockázat nem zárható ki.

Etil-karbamát élelmiszerekben és szeszesitalokban

Az etil-karbamát fermentált élelmiszerekben (pl. kenyér, joghurt, szójaszósz) és alkoholos italokban (pl. bor, sör, tömény szeszesitalok) előforduló vegyület. A fermentáció és a tárolás során keletkezik, főleg a csonthéjas gyümölcsök (pl. cseresznye, szilva, mirabelliszilva, sárgabarack) párlatai tartalmazzák nagyobb mennyiségben.

Az Európai Unióban etil-karbamátra nincs határérték-előírás. Kanadában, az Amerikai Egyesült Államokban, Németországban, Franciaországban és a Cseh Köztársaságban az alkoholos italokban megengedhető maximális etil-karbamát szinteket szabályozták. Az Európai Bizottság élelmiszerekben előforduló technológiai és környezeti szennyezőanyagokkal foglalkozó munkacsoportja gyakorlati útmutatót készít (jelenleg még csak tervezet van) a csonthéjas gyümölcsökből készült pálinkák etil-karbamát szennyezettségének megelőzésére és csökkentésére. Az útmutató tervezet - a gyártóknak segítséget nyújtva - szennyezőanyag koncentráció csökkentését pl. a helyes gyártási gyakorlat alkalmazásával, a prekursor vegyületek szintjének csökkentésével célozza elérni.

A témában készült összefoglaló [honlapunkról](#) tölthető le.

Nem engedélyezett szer étrend-kiegészítőben

Svédország riasztotta az Európai Bizottságot az Unió gyorsvészjelző rendszerén keresztül (RASFF), hogy étrend-kiegészítőben nem engedélyezett szert, nimesulidot mutattak ki.

A Fortodol nevű termékből Dániába, Finnországba, Norvégiába és Svédországba szállítottak. A bejelentés fogyasztói panasz alapján történt. A termék fogyasztása kapcsán 4 májelégtelenséggel járó halálos kimenetelű esetet rögzítettek. A norvég hatóságok 2008 októberében 5 kapcsolódó májkárosodást jelentettek, ebből egy végződött halállal. A RASFF rendszeren keresztül érkezett információk alapján a termékből hazánkba nem érkezett. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Tilos forgalmazni a Libidfit kapszulát

Nem lehet forgalmazni a Libidfit nevű potencianövelő tablettát a Fővárosi Bíróság jogerős februári döntése szerint. A döntés az ÁNTSZ [honlapján](#)ról letölthető.

Hosszú időre maradhat a GMO moratórium Magyarországon

Az EU 27 tagállamának jelentős többsége, 22 támogatta a génmódosított kukorica termesztésére vonatkozó magyar tilalom fenntartását, a vizsgálati határértékek szigorításával pedig akár véglegesen lekerülhet a moratórium feloldásának kérdése a napirendről, olvasható a Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium [honlapján](#).

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Szakértői találkozó: középpontban a baromfi-hús *Salmonella* és *Campylobacter* szennyezettsége

2009. május 4-8. között kerül megrendezésre a FAO/WHO közös [szakértői találkozója](#) a baromfi-hús *Salmonella* és *Campylobacter* szennyezettségének témájában. A *Salmonella* és *Campylobacter* fertőzések világszerte a leggyakrabban előforduló élelmiszer-

fertőzések közé tartoznak, és bár több hordozója lehetséges a baktériumoknak, az egyik legkiemelkedőbb a baromfihús. A FAO/WHO ezért 2002-ben a brojlércsirkékre kockázatbecslést végzett. A Codex Alimentarius Bizottság a kockázatbecslésen és egyéb tudományos ismereteken alapuló útmutatókat tervez készíteni a szárnyasokban található baktériumok szabályozására, melyek része lesz egy, a kockázatkezelőket segítő web-alapú program is.

A munka elősegítése érdekében rendezik a májusi találkozót, melyhez 2009. március 31-ig várják a felhasználható adatokat, és 2009. március 10-ig a szakemberek jelentkezését.

Besugárzás a készételek biztonságosságának és minőségének biztosítására

Világszerte nő az igény a kész- és gyorsételek iránt, és a hagyományos fagyasztásnál a termék frissebb és vonzóbb megjelenése érdekében kedvezőbb a hűtés, ám a hűtött készételek nem sterilek és kevésbé eltarthatóak.

A Nemzetközi Atomenergia Ügynökség (IAEA) honlapján most megjelent publikáció a besugárzás kész élelmiszerek biztonságosságára és minőségére tett hatásának vizsgálati eredményeiről számol be. Az eredmények szerint a besugárzás hatására a kórokozó és romlást okozó mikroorganizmusok elpusztulnak, ezáltal a termékek minőség-megőrzési ideje meghosszabbodik. A publikáció az új technológia további hasznosítási és értékesítési lehetőségeinek kérdésével is foglalkozik.

Bővebb információ a Nemzetközi Atomenergia Ügynökség (IAEA) [honlapján](#) található.

Unió jogszabályok

RENDELETEK

A Bizottság 152/2009/EK [rendelete](#) (2009. január 27.) a takarmányok hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételi és vizsgálati módszerek megállapításáról

A Bizottság 159/2009/EK [rendelete](#) (2009. február 25.) az oltalom alatt álló eredet megjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásában szereplő egyik elnevezéshez tartozó termékleírás kisebb jelentőségű módosításainak jóváhagyásáról (Chabichou du Poitou (OEM))

HATÁROZATOK

A Bizottság [határozata](#) (2009. február 26.) a 2005/51/EK határozatnak a peszticidek és a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok által szennyezett talaj dekontaminálás céljára történő behozatalára engedélyezett időszak tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [határozata](#) (2009. február 26.) az 1999/217/EK határozatnak az élelmiszerekben, illetve azok felületén használt aromaanyagok nyilvántartása tekintetében történő módosításáról

RASFF

2009. évi RASFF események heti bontásban, [9. hét](#)

DG SANCO heti hírei

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

Nemzetközi online médiafigyelés

Kína élelmiszer-biztonsági bizottságot állít fel

A [China Daily](#) tudósítása szerint a kínai Kormánytanács egy élelmiszer-biztonsági bizottságot hoz létre, hogy megerősítse az

állami élelmiszer-ellenőrzési és monitoring rendszert, amelynek alacsony hatékonyságát az utóbbi időben előforduló élelmiszerbotrányok miatt sokan bírálták. A döntés belekerült az új élelmiszer-biztonsági törvénytervezetbe, amelyet február végén elfogadtak. A jelenlegi kínai élelmiszer-biztonsági rendszer magába foglalja az egészségügyi, mezőgazdasági, minőségellenőrzési, ipari és kereskedelmi, valamint az élelmiszer- és gyógyszer-ellenőrzési minisztériumokat.

Sztárok felelőssége az élelmiszerek reklámozásában

A [China Dailyben](#) megjelent cikk szerint, a Kínában élelmiszereket reklámozó hírességeknek, ezentúl felelősséget kell vállalniuk az általuk reklámozott szennyezett termékekért. Az új kínai élelmiszer-biztonsági törvény szerint ugyanis minden, a terméket reklámozó magánszemélynek, társadalmi szervezetnek és a terméket előállító vállalatnak közös felelősséget kell vállalnia a reklámozásban.



6000 sertés levágásával küzdenek az Ebola Reston járvány megfékezése érdekében a Fülöp-szigeteken

A járvány előzményei [honlapunkon](#) olvashatók. Miközben egy második farmon is karantént rendeltek el a helyi hatóságok, a járvány megfékezése érdekében 6000 sertés levágását tervezik egy másikon. Eddig 147 humán mintát vizsgáltak meg, és hatban kimutatták a vírus ellen termelődött ellenanyagot. Az érintett személyeknél tünetek nem jelentkeztek.

Anthrax-járvány az olasz Umbria régióban

400 állatot tartó farmon észleltek anthraxfertőzést Perugia környékén. Egy négyéves állat elhullott. Feltehetően takarmánnyal került be a fertőzés egy olyan farmra, ahol az állatokat nem legeltetik. A hír a [Promedmail](#) honlapján olvasható.

Újabb kanadai visszahívások Listeria-szennyezettség miatt

A kanadai Maple Leaf Foods nevű cég további húskészítményeket hívott vissza Listeria-szennyezettség gyanúja miatt. A visszahívások a Shopsy's All Beef Frankfurters és Maple Leaf Original Hot Dogs termékeket érintik. Egy [tavalyi](#) súlyos kanadai Listeria-járványban húsz személy hunyt el, melynek háttérében ugyanezen cég torontói üzemében alkalmazott két szennyezett szeletelőgép áll. A hír a [Reuters](#) honlapján jelent meg. A tavalyi halálesetek kapcsán 34 millió dolláros kompenzáció kifizetésére kerülhet sor olvasható az [ABC](#) honlapján.

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