

Főigazgatói kinevezés a MÉBIH-nél

Gráf József földművelésügyi és mezőgazdasági miniszter, pályázat útján újabb négy évre Dr. Szeitzné Dr. Szabó Máriát nevezte ki a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal főigazgatójának. A kinevezést követően május 22-én a főigazgató sajtóbeszélgetés keretében ismertette a Hivatal eddigi tevékenységét, jövőbeni terveit.

A MÉBIH - amely 2003 óta működik, jelenleg 18 fő közalkalmazottal - legfőbb feladatai közé tartozik az élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés, a hazai és nemzetközi szervezetekkel való kapcsolattartás, valamint a többi hatóság és a lakosság tájékoztatása.



Rövid hírek az EU-ból

Élelmiszerek akrilamid szintjének értékelése

Az EFSA nyilvánosságra hozta egyes élelmiszerek akrilamid szintjének 2007. évi eredményeit. Közösségi ajánlásra a tagállamok éves jelentést küldtek az EFSA-nak, meghatározott élelmiszerek akrilamid szintjére vonatkozóan. A vizsgált főbb élelmiszerkategóriák a hasábburgonya, burgonya chips, burgonya termékek otthoni sütésre, kenyér, reggelire fogyasztott gabonafélék, kekszek, pörkölt kávé, üveges bébiételek, gabonaalapú bébiételek és egyéb termékek. Az Európai Bizottság 2003-2006 között gyűjtött már adatokat, ezekkel hasonlították össze a 2007. évi akrilamid eredményeket. A kekszek, reggelire fogyasztott gabonafélék, hasábburgonya, otthoni sütésre szánt burgonya termékek akrilamid szintje magasabb értéket mutatott 2007-ben, mint 2003-2006 között. A jelentett legmagasabb érték burgonya chips esetén 1690 µg/kg volt. A kávé, kenyér, burgonya chips, és egyéb termékek akrilamid tartalma pedig 2007-ben

alacsonyabb volt, mint korábban. Az akrilamidról és hatásairól [honlapunkon](#) részletes összeállítás olvasható.

EFSA Stakeholder Consultative Platform

Az EFSA „[Stakeholder Consultative Platform](#)”-jának 10. találkozási pontjára 2009. június 4-5-én kerül sor Brüsszelben. A megbeszélésen az EFSA ügyvezető igazgatója bemutatja az elmúlt hónapok eredményeit, valamint a 2010. évre vonatkozó előzetes vezetői tervet (Management Plan). A tudományos szekciók témái között lesznek az újonnan felmerülő kockázatok és a növényvédő szerek. A találkozón megfigyelőként való részvétel mindenki számára nyitott. A jelentkezéseket május 29-ig várják a register_stakeholderplatform@efsa.europa.eu e-mail címen.

Az európai országok jelölési rendszereinek összehasonlítása

A FLABEL kutatási konzorcium (Food Labelling to Advance Better Education for Life; Élelmiszercímkézés az Életért való Jobb Oktatás Elősegítésére) 12 tagot

(akadémiákat, nonprofit szervezeteket, kereskedőket) foglal magában 8 európai országból, összehozva ezzel a táplálkozás, fogyasztói magatartás, gazdaságtan valamint piackutatás szakértőit. Az EU által támogatott projektek közül a GDA (irányadó napi beviteli érték, INBÉ) használatát hasonlították össze, és ennek első eredményeit publikálták most. Lettorszában, Szlovéniában, Litvániában és Olaszországban lényegesen kevesebbszer alkalmazzák ezt a jelölést, mint pl. az Egyesült Királyságban, Írorszában vagy Németországban. A tápanyag összetételére vonatkozó jelölés Portugáliában, Görögországban és Máltában is sokkal gyakoribb, mint más tagállamokban. Vizsgálták az egészségre vonatkozó állításokat is, melyek használata általában még alacsony. Az egészségre vonatkozó logók használata kiemelkedő Svédországban és Hollandiában. A jelöléssel kapcsolatban a készételeknél tapasztalták a legnagyobb eltéréseket. Míg a tagországok közül sok helyen nagyon nagy mennyiségű készétel van, Romániában, Portugáliában é Olaszországban alig lehet ilyen terméket találni. A hír az EU Food Law 2009. május 15-i számában jelent meg.

Non-profit szervezet az élelmiszer-biztonságért

Hermann Koeter, az EFSA egykori helyettes igazgatója egy holland EP képviselő támogatásával (Kartika Liotard) Orange House néven kockázatbecslési és kockázatkezelési non-profit programot indít, mellyel akár ingyenes tanácsadó tevékenységgel segítené a fejlődő országokat. „Robin Hood megközelítéssel” a gazdagabb országok fizetnének a tanácsadásért, a szegényebb, kisebb országok így térítés nélkül vehetnék igénybe a szolgáltatásokat. Jelenleg 80 szakértővel dolgoznak, de reményeik szerint a létszám 200-300 főre bővül majd. Az Orange House professzionális szakmai segítséget nyújtana a fejlődő országoknak a nemzeti és regionális kockázatbecslési és kockázatkezelési szervek létrehozásában. Ingyen, vagy alacsony költségen nyújtanának segítséget a

monitoring rendszerek kialakításában és a képzésben egyaránt. A program elindításához szükséges lenne elnyerni nemzetközi szervezetek, kormány- és nem kormány-szervek, valamint magáncégek támogatását. Az Orange House tanácsot adna a fejlett országok hatóságai, valamint a magánszektor számára is. A tanácsadás meglehetősen széleskörű lenne, hiszen elvégeznék színezékek, ízesítők, feldolgozási segédanyagok, adalékanyagok, új élelmiszerek, tápanyagok és GMO-k kockázatbecslését is. Továbbá megvizsgálna különböző ipari vegyszereket, gyógyszereket, kozmetikumokat és növényvédő szereket, de tanácsot adna irányításii, oktatási és jogi kérdésekben is. A hír az EU Food Law 2009. május 15-i számában jelent meg.

Elutasított taurinnal kapcsolatos állítások

Az Európa Élelmiszer-biztonsági Hivatal Táplálkozási, Allergia és Különleges Táplálkozási célú Élelmiszerek Szakbiztossága nem hagyja jóvá a taurinnal kapcsolatos benyújtott egészségre vonatkozó állítást. A szakbizottság elnökhelyettese szerint nincs tudományos bizonyíték a taurin ergogén (teljesítményfokozó) és antioxidáns tulajdonságaira. A kérelmet benyújtó Energy Athletic Strength szakértője szerint azt történt, amit vártak, azaz nagyon nehéz lesz állításokat engedélyeztetni. Megítélése szerint felül kellene vizsgálni az állításokra vonatkozó rendelet cikkelyeit. Különösnek tartják, hogy az EFSA szakbizottság az állításról azelőtt nyilatkozik, mielőtt tudományos véleményt adna ki, áll az EU Food Law 2009. május 22-ei számában.

Borok jelölése

A borok összetevőit 2010. december 31-éig nem kell a palackon feltüntetni. Az új bizottsági rendelet értelmében az akkor már a piacon levő termékeket természetesen tovább forgalomba lehet tartani, mindaddig, míg a készletek el nem fogynak. Korábban a Bizottság még úgy rendelkezett, hogy ez év

augusztus 1-étől a nem megfelelő jelöléssel ellátott termékeket mind vissza kell vonni a forgalomból. A múlt héten közzétett rendelet (415/2009/EK) azonban már figyelembe vette, hogy a kis- és középvállalkozások ilyen rövid határidővel nem tudják a rendeleteket maradéktalanul alkalmazni, nekik hosszabb idő szükséges ehhez. A témával az EU Food Law 2009. május 22-ei száma foglalkozik.

Görögország a tejtermékeknél a származási országot is jelölné

Görögország tervezi, hogy új szabályokat vezet be tejtermékekre. A nyers tej származási országát tüntetné fel a terméken. A tervezet elkészült, de várják a többi tagország és a Bizottság véleményét, hogy összhangban van-e az Unió többi rendeletével. Ezzel a görögök védeni szeretnék a saját tejtermelőiket és a fogyasztókat is. Korábban is volt már ilyen szándék, legutóbb az ír húst a többi tagország jelölni akarta, de az Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság ezt nem támogatta. A görög tervezet elég messze megy a származás jelölésével. Értékekben, kórházakban, jótékonyági szervezetekben is megkövetelné a származási ország feltüntetését. Ezt a jelölést tejszárma-termekekre, csokoládéra, tejalapú italokra, tejporra és joghurtra, de fagylaltra is alkalmazni szeretné. Ha a tejalapanyag több országból származik a jelölés megadná, hogy mely országokból és hány százalékban került be a termékbe a különböző országból származó nyers tejből. A jelölésnek nem csak jól láthatónak kell lennie, de görög nyelven kellene szerepelnie, a termék megnevezésével egyazon látómezőben. A termelők, előállítók, lennének elsősorban felelősek a származás feltüntetéséért, és amennyiben a nagykereskedelemben vagy kiskereskedelemben lenne nem megfelelően jelölt áru, azt forgalmazni a tervezet szerint nem lehetne, írja az EU Food Law 2009. május 22-ei száma.

Liechtenstein GMO jogszabálytervezete

A Hercegség a Bizottságnak már jelezte, hogy GMO jogszabályt dolgoz ki. A jogszabálytervezet nem csak a GMO termékekre vonatkozna, hanem minden ilyen eredetű organizmusra, metabolitra és hulladék anyagra is. Ezzel kívánják a szennyeződések vagy akár a patogén hatásokat is megakadályozni. A szabályozás biztosítaná a biodiverzitás megőrizhetőségét.

Magas nátrium-korid tartalmú vizek

Azon vizek, melyek nátrium-klorid tartalma meghaladja a 25 g/litert, élelmiszerként történő fogyasztásra nem alkalmasak, áll a [BfR közleményében](#). Az egyes ásványvizek nátriumtartalma származástól függően változó lehet (0,5 mg-3,4 g/l). Azon ásványvizet, melyek több, mint 0,2 g/l nátriumot tartalmaznak, "nátriumtartalmú"-ként kell jelölni. Ahhoz, hogy egy ásványvizet nátriumszegény táplálkozáshoz reklámozni lehessen, a nátrium-tartalom nem haladhatja meg a 0,02 g/l-t. A német közlemény hangsúlyozza, hogy nem csupán a sötét tartalmú élelmiszerek, hanem az ásványvizek is hozzájárulnak a magas só bevitelhez. A BfR a magas, min. 25 g/l nátrium-klorid tartalmú vizeket értékelte, ásványvízként történő hasznosítás szempontjából. Egy pohár ilyen víz elfogyasztása elegendő volna egy felnőtt számára ahhoz, hogy a javasolt maximális napi só beviteli szintet meghaladja. Emiatt a BfR úgy ítéli meg, hogy egy ily mértékben só tartalmú víz nem biztonságos, vagyis élelmiszerként történő fogyasztásra nem alkalmas.

Előadásanyagok a BfR honlapján

A [BFR](#) közzétette honlapján az egészségügyi továbbképzésen elhangzott előadásokat.

Uniós jogszabályok

A Bizottság 411/2009/EK [rendelete](#) (2009. május 18.) azon harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékének megállapításáról, ahonnan baromfi és baromfitermékek behozhatók a Közösségbe és átszállíthatók a Közösségen, valamint az állat-egészségügyi bizonyítványok követelményeinek megállapításáról szóló 798/2008/EK rendelet módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 2009/41/EK [irányelve](#) (2009. május 6.) a géntechnológiával módosított mikroorganizmusok zárt rendszerben történő felhasználásáról

Az Európai Parlament és a Tanács 2009/39/EK [irányelve](#) (2009. május 6.) a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható.

DG SANCO heti hírei

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

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Kötelező a jódozott só használata

Május 20-án felhívták az ausztrál pékek figyelmét arra, hogy 2009. október 9-től kötelező lesz a jódozott só használata. Ezzel kívánják segíteni őket, hogy a jelenlegi jódozatlan sókészleteiket időben ki tudják cserélni jódozottra. Az intézkedéseket az indokolja, hogy az utóbbi 10-15 évben jódihiányra derült fény. Ausztráliában az [FSANZ](#)

ezért új, a jódozott só használatát megerősítő kötelező szabvány kifejlesztésével kíván javítani a helyzeten. Az előállítók számára útmutatót szerkesztettek, amelyben többek között a jelöléssel kapcsolatos teendőkre is felhívják a figyelmet.

Tájékoztató anyag a sófogyasztásról

A sófogyasztásról illetve néhány főbb étel sótartalmáról, valamint az ajánlott napi sóbevitelről készített tájékoztató anyagot az [FSANZ](#).

Elkezdhetik gyártani Új-Zélandon a nyers tejből készült sajtokat

Az [Új-Zélandi Élelmiszer-biztonsági Hatóság](#) (NZFSA) arról tájékoztat, hogy a helyileg nyers tejből előállítható sajtok hamarosan új szabályozás alá kerülnek. Ausztráliába kis-mértékben importálnak és adnak el nyers tejből készült termékeket. A helyi előállítók nehezményezték, hogy amíg az ilyen termékeket tengeren túlról importálhatják, addig helyben nem lehet azokat előállítani a szabályozás miatt. A cikkben vázolják a jövőbeni szabályozást, a lehetséges veszélyeket, illetve a népesség kockázati csoportjait, valamint a termékek biztonságosságának kategóriáit.

Az OIE közleménye a sertések leöléséről

Az [OIE](#) továbbra is kéri, hogy állítsák le a sertésállományok céltalan vágását az új típusú influenzavírus okozta járvány kapcsán, mert ez nem segít az A/H1N1 influenzavírus által okozott emberi megbetegedések megelőzésében. Felhívja továbbá a figyelmet arra, hogy azok az országok, amelyek mégis a sertésállományok kiirtását választják, tegyék azt kíméletesen, a megadott szabványban foglaltak szerint.

FDA állásfoglalás Hydroxicut termékekről

Steve Sundlof, az [FDA](#) Élelmiszer-biztonsági Központjának igazgatója hivatalos állásfoga-

lást tett közzé a Hydroxicut és egyéb hasonló, főként sportolóknak szánt élelmiszerek fogyasztásáról. Ebben kéri az érintett amerikai lakosságot a termék fogyasztásának mellőzésére. A vállalat visszahívta a piacról termékeit, melyekkel több májkárosodással járó esetet hoztak már összefüggésbe. Ezen termékekre a jelenleg hatályos amerikai jogszabályok szerint más előírások vonatkoznak, mint az orvosi receptre felírható gyógyszerekre.

A CFIA feltérképezte a sertésben kimutatott H1N1 genetikai összetételét

A [CFIA](#) idegen állatbetegségekkel foglalkozó nemzeti központjának tudósai feltérképezték a kanadai Albertában sertést megbetegítő influenzavírus teljes szekvenciáját. Megerősítették, hogy az állatban kimutatott vírus azonos a világszerte embereket megbetegítő vírussal. A továbbiakban igyekeznek kideríteni, hogy egyéb állatok fogékonyak-e a betegségre, és a jelenlegi vakcinák mennyire hatékonyak, illetve a jobb és gyorsabb diagnosztikai módszerek fejlesztésén is dolgoznak.

Cheerios gabonapehely

A [FDA](#) felhívja a fogyasztók figyelmét, hogy a Cheerios zabpelyhek, a feltüntetett egészségi állítással ellentétben, nem csökkentik a szív- és érrendszeri megbetegedések előfordulásának valószínűségét.

Szakmai összefoglaló a JECFA 68. és 69. munkaüléseiről

A [68. JECFA munkaülés](#) (2007.) és a [69. JECFA munkaülés](#) (2008.) rövid kivonata megtalálható a FAO (JECFA) honlapján.



Nemzetközi online médiafigyelés

Újabb eredmények a biszfenol-A-ról

A [China Dailyben](#) megjelent cikk szerint amerikai vizsgálatában résztvevő személyeknél, akik egy hétig csak polikarbonátból készült üdítős palackokból ittak, a vizsgálat időszakában 69%-kal megemelkedett a vizeletükben levő [BPA](#) (biszfenol-A) szint.

Salmonella oltóanyag készülhet

A *Salmonella* „glükóz-gyengéjének” felismerése hozzájárulhat ahhoz, hogy oltóanyag kifejlesztése váljon lehetővé, állítják brit kutatók, olvasható a [news.medical.net](#) honlapon.

POP-tilalom Kínában

Kína a Stockholmi Egyezmény értelmében, 2009. május 17-től megtiltotta az összes környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyag (POP) használatát, így például a DDT, Klórdan és Mirex alkalmazását is, írja a [China Daily](#).

Új GM-kukorica

Az [Allafrica.com](#) honlapján arról olvashatunk, hogy spanyol kutatóknak először sikerült előállítani olyan GM-kukoricát, amelynek megnövelték a béta-karotin, a C-vitamin és a folsav szintjét.

Kokain energiatalban

A [német](#) élelmiszer-ellenőrző hatóság nyomokban kokaint mutatott ki energiatalban. A termék [további vizsgálata](#) folyamatban van.

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