

MÉBIH HÍRLEVÉL



Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

2009. évi 25. szám

Új tagok jelentkezését várják az EFSA Igazgató Tanácsába

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) 15 tagból álló Igazgató Tanácsa hét tagjának megbízatása 2010. június 30-án jár le, e pozíciók betöltésére írt ki pályázatot az [Európai Bizottság](#). A testület hatáskörébe tartozik az EFSA költségvetésének és munkaprogramjainak elfogadása, ezek alkalmazásának felügyelete, az EFSA ügyvezető igazgatójának kinevezése, valamint a Tudományos Bizottság és az EFSA Szakbizottságaiban dolgozó szakértők kinevezése.

A lehetséges jelöltek közül [az Európai Bizottság](#) összeállít egy listát, melyből az Európai Tanács a Parlamenttel folytatott konzultáció után kiválasztja az Igazgató Tanács új tagjait. A felhívásra történő jelentkezés határideje 2009. szeptember 30. A jelentkezéseket az Európai Bizottságnak kell elküldeni. A [pályázati anyagok](#) az EFSA honlapjáról letölthetők.



Rövid hírek az EU-ból

Parkinson-kór és a növényvédőszerrel feltételezett kapcsolata

A Parkinson-kórban szenvedő emberek vérében, az átlagosan mérhető szintnél több béta-hexaklór-ciklohexánt (β -HCH) mutattak ki, állítja egy, az „Archives of Neurology” című folyóirat 2009. évi júliusi számában megjelent tanulmány. A Parkinsonos betegek 76 százalékban mutatták ki a β -HCH-t, szemben az egészséges emberek 40 százalékos és az Alzheimer-kórban szenvedők 30 százalékos arányával. A most elvégzett tanulmány során 113, 50-89 éves embert vizsgáltak meg. 50 közülük Parkinson-kórban szenvedő, 43 egészséges és 20 vizsgált személy Alzheimer-kóros volt. A Parkinson-kórban szenvedő betegek közül 38 személynél a normál szint tízszeresét mérték. A β -HCH-t az 1970-es évekig gyapottermesztéshez alkalmazták, valamint a lindán növényvédőszer gyártása során melléktermékként is keletkezett. Mivel a környezeti tényezőknek ellenáll, a béta-HCH még mindig kimutatható a környezetben. A Parkinson-kórt még ma is csak súlyos idegrendszeri károsodás megjelenése után

diagnosztizálják, hívja fel a figyelmet a tanulmány szerzője, Dwight German, a texasi délnyugati egészségközpont munkatársa. Egy esetleges β -HCH teszt módszer kifejlesztése a korai felismerést és megelőzést is lehetővé teheti, olvasható az EU Food Law 2009. július 24-ei számában.

Nem engedélyezett új élelmiszer a brit piacon

Festuca arundinacea-t (nádképű csenkeszt) tartalmazó étrend-kiegészítőt forgalmaz egy walesi cég, aki a brit élelmiszer-biztonsági hatóságtól (FSA) nem kért engedélyt új élelmiszernek minősülő termékre, ezért eljárás indult az ügyben. Az étrend-kiegészítőt átlatlanság ellen ajánlják, és fogyasztása a gyártó állítása szerint az elektromágneses mezők elleni védelemül is szolgál. A cég képviselője szerint az FSA nem ismeri az egyes növények 1997 előtti európai fogyasztás jelentős történetét, olvasható a bírósági tárgyalás szakaszában tartó ügy kapcsán az EU Food Law 2009. július 24-ei számában.

Új svájci csokoládé

Barry Callebaut svájci óriáscég magasabb olvadáspontú csokoládét fejlesztett ki. Az

újabb piacok, India és Ázsia „igényei” szerint készült csokoládé, melynek kalóriatartalma 90%-kal alacsonyabb a hagyományosnál, a Vulcano nevet kapta. A termék csak 55 fok Celsius felett olvad meg. Állaga nem annyira krémes, mint elődei, és a szájban nem a testhőmérséklet, hanem a nyálenzimek hatására kezd olvadni. A terméket két vagy három éven belül dobják majd piacra, jelenleg még tesztelik.

Egészségre vonatkozó állítások EFSA értékelése

Egészségre vonatkozó állítások tudományos bizonyítékának értékelését végezte el az EFSA kompetens szakbizottsága, a Sunstar Suisse S.A. által benyújtott kérelem alapján, az 1924/2006/EK rendelet 13. (5) törvényi cikk értelmében. A termék a [Gum PerioBalance™](#) tableta és rágógumi, az állítás-tervezet pedig a szájhüvely egészségére vonatkozott. A szakbizottság megállapította, hogy a termék használata és az egészségre vonatkozó állítás közötti kapcsolat tudományosan nem megalapozott.

EFSA pályázat: klímaváltozás és aflatoxin

Az EFSA [pályázati felhívást](#) tett közzé a klímaváltozás gabonafélék aflatoxin B1 tartalmára gyakorolt hatásának előrejelzése témában. A gabonafélék aflatoxin B1 szennyezettségének lehetséges növekedését eredményezheti a klímaváltozás az Európai Unióban. A penészgombák által termelt karcinogén mikotoxin megtalálható egyes gabonaféléken, így a kukoricán, búzán, rizsen, különösen a forró és párás éghajlaton gyakori. Alapul véve a különböző klímaváltozási forgatókönyveket, a pályázati felhívás olyan tanulmány elkészítésére vonatkozik, amely aflatoxin B1-el kapcsolatos adatokat gyűjt és elemel prediktív modellek felállítása érdekében a jövőben lehetséges szennyezett gabonatermékek meghatározására. A pályázat keretében végzendő munkát az EFSA újonnan felmerülő veszélyekkel foglalkozó rész-

lege (Emerging Risk Unit) koordinálja. A tagállamok tudományos szervezeteinek 2009. szeptember 7-ig van lehetősége a pályázati felhívásra jelentkezni. A jelentkezők közül kiválasztott szervezet(ek) az EFSA-tól 250.000 euróig terjedő összeget kap(nak).

Meglévő MRL értékek módosítása

Az EFSA MRL módosítására vonatkozó kérelmeket véleményezett:

[Cyprodinil zellerben;](#)

[Propyzamid karfiolban, brokkoliban;](#)

[Metazaklór egyes állati eredetű termékekben](#)

[Tebufenpirad málnában, szederben;](#)

[Indoxakarb cseresznyében és cukorrépában.](#)

2008. évi Focal Point beszámoló

Az EFSA közzétette a tagállami Focal Pointok 2008. évi tevékenységéről készült [beszámolót](#).

EFSA vélemény élelmiszerek és ásványvizek urántartalmáról

2009 áprilisában az EFSA élelmiszerlánc szennyezőanyagokkal foglalkozó szakbizottsága (CONTAM Panel) [tudományos véleményt](#) adott ki az élelmiszerekben és különösen az ásványvízben található urán kockázatáról Európában. A szakvélemény - melyet a hivatal 2009 májusában módosított - az urán kémiai toxicitásával foglalkozik, míg a radiológiai kockázatot egy másik szakértői csoport értékeli. Az EFSA az értékeléshez felhasználta a 8 európai országból (köztük Magyarországról) származó vízre és élelmiszere gyűjtött 9045 előfordulási adatot. A kimutatási határ alatt lévő minták száma jelentősen változott országoként és élelmiszercsoport szerinti bontásban, így 5% volt csapvízre, 27% palackozott vízre, 41,3% zöldségekre, 94,7% gabonákra és 100% tojásra. Csapvíz és palackos víz esetén az urán koncentráció átlaga 2 µg/l felett volt, üdítőitaloknál pedig kevesebb, mint a fele ennek a szintnek. Élelmiszerek urán tartal-

mára csak egy ország (Németország) küldött adatokat, és egyes élelmiszer csoportokban csak kevés mintára, magas kimutatási határ mellett végezték a vizsgálatokat.

Növényvédő-szermaradék ülés a BfR-nél

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet honlapján megjelent a növényvédőszerrel és szermaradékokkal foglalkozó bizottság második, 2009. májusi ülésének [jegyzőkönyve](#). A napirendi pontok között az alábbi témák szerepeltek:

- Hormon-károsító növényvédőszer értékelésével foglalkozó munka elhatározása;
- Dialkil-foszfátok és az élelmiszerek szermaradék szennyezettsége közti összefüggés vizsgálata: a mezőgazdaságban alkalmazott szerves foszfát vegyületek a szervezetbe kerülve különböző dialkil-foszfátokra bomlanak le, melyek az expozíciót követően a vizeletben kiválasztódnak. Vizsgálatok szerint a lebomlás már az élelmiszerekben megkezdődik, így a dialkil-foszfátok már azokból kimutathatók. A BfR megítélése szerint az élelmiszerekben található dialkil-foszfát mennyiségének akut humán hatásai elenyészőnek tekinthetők. A krónikus következmények megítéléséhez azonban pillanatnyilag nem áll rendelkezésre elegendő adat.
- Nikotin vargányában: amint azt korábbi hírlevelünkben (2009. évi 12. szám) jeleztük, magas nikotinszintet mutattak ki szárított vargányában Németországban. A magas nikotinszint eredete még nem pontosan tisztázott. A jegyzőkönyvben szereplő magyarázat szerint elképzelhető, hogy a dohánytermesztéssel foglalkozó régiókból származó gombák esetén a szennyeződést a dohánynövények maradékainak elégetése okozza. A BfR által elvégzett kockázatbecslés szerint a szárított gomba szokásos mennyiség

ben (6,1 mg/kg) történő fogyasztása nem jelent kockázatot a fogyasztókra nézve. Az Európai Bizottságtól kapott felkérés kapcsán az EFSA a vadon termő gombák nikotin-tartalmának egészségi kockázatáról [tudományos véleményt](#) adott 2009. május 11-én. Elfogadható maximális nikotintartalomra friss gombára 0,036mg/kg, szárított gombára 1,17mg/kg mennyiséget javasolt.

- Fűszernövények bifenil-tartalma: tavaly óta a fűszernövények 0,02mg/kg (mediánérték) mennyiségű bifenil-tartalmáról jelennek meg mérések. A hagyományos és ökológiai termelésű termékek szennyezettsége összehasonlítható, így annak eredete növényvédőszer használatára nem vezethető vissza. Mivel a mérések szerint a bifenilre érvényes 0,01mg/kg MRL túllépése történt, a kifogásolt termékek nem hozhatók forgalomba. Különböző vizsgálatok ellenére a fűszernövények bifenil szennyezettségének forrása nem tisztázott, jöllehet elképzelhetőnek tartják, hogy a levegőszennyezésre vezethető vissza. A WHO 1999-ben ideiglenes eltűrhető napi beviteli szintet (PTDI) állapított meg 0,038mg/testsúly kg/nap értékben. A BfR előzetes számításai szerint a leveles zöldségek, friss fűszernövények, fűszerteák 0,1mg/kg szennyezettsége a PTDI kb. 4%-át merítené ki. A fűszernövények terhelésének okait tisztázandónak tartja a BfR munkáját segítő bizottság.

DG SANCO heti hírei

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

Megjelentek az akrilamid szintek csökkentéséről szóló [útmutatók](#) frissített verziói.

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható. Az elmúlt időszak néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Ausztria jelezte, hogy hivatalos piacellenőrzés alkalmával magas aflatoxin tartalmat mértek török származású pörkölt magyorbán. Az értékek több mint kétszeresen meghaladták az 1881/2006/EK rendeletben előírt határértékeket (aflatoxin B1: 2 ppb; össz aflatoxin: 4 ppb).

Szlovákia jelezte, hogy hivatalos piacellenőrzés során savanyú fehér káposztában nem jelölt, allergén hatású tartósítószer (kén-dioxidot (E 220) és benzoosavat (E210)) mutattak ki.

Magyarországra is érkezett abból a koreai szárított hínárból, amit magas jódtartalma miatt kifogásoltak Ausztriában. Hivatalos piacellenőrzés során vett mintában mértek 101 mg/kg jódtartalmat. Az osztrák cég visszahívást kezdeményezett.

Németország is magas jódtartalmú hínárt jelentett be. Hivatalos piacellenőrzés alkalmával 2981 mg/kg mennyiséget mértek a Kínából (via Hollandia) származó termékben. A termék címkéjén levő figyelmeztetés legfeljebb napi 2,8 g fogyasztását javasolja. Ez 8347 µg jódbevitelnek felel meg, ami többszörösen meghaladja a 200 µg-os eltűrhető napi bevitelt (TDI).

Finnszország jelezte a riasztásban, hogy iráni nyersanyagból Hollandiában készített pörkölt, sós piztáciában aflatoxint mutattak ki. Hivatalos piacellenőrzés során mértek 29 ppb (aflatoxin B1) és 32 ppb (össz aflatoxin)

mennyiségeket (határértékek: 2 és 4 ppb). Az elmúlt fél évben Hollandiát 11, Iránt 32 bejelentésben említették aflatoxin miatt.

Az Egyesült Királyság spanyol származású tejszokoládét kifogásolt nem jelölt mogoró és mandulatartalom miatt. Hivatalos piacellenőrzés során a mintában 2,4 mg/kg mogoró és 2200 mg/kg mandula összetevőt mutattak ki.

Németország Törökországból származó sós, pörkölt héjas piztáciát kifogásolt magas aflatoxin tartalom miatt. 28,0 ppb aflatoxin B1 és 32,4 ppb aflatoxin B1+B2+G1+G2 mennyiséget mértek. Törökországot aflatoxin kapcsán már több, mint 100-szor említették meg riasztásokban az elmúlt fél évben.

Belgium *E. coli* O157 baktériummal szennyezett marha vagdalt húsról tett bejelentést, melyből Franciaországba is történt szállítás.

Németország 12,7 pH-jú üdítőitalról tett bejelentést. A lehetséges káros egészségi hatás miatt a forgalmazó már visszahívta a terméket és a gyártónak visszaküldte, ahol megsemmisítésre kerül.

E. coli szennyezettség miatt kifogásoltak dán élő kagylót. A termék visszahívását elrendelték.

Falkland-szigetéről származó fagyasztott tintahalat kadmium-tartalma miatt kellett visszahívni a piacról.

Hisztamin-tartalmú friss tonhalszeletek visszahívását rendelték el.

Jogszabályok

A Bizottság 2009/560/EK [határozata](#) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolására és figyelemmel kísérésére irányuló egyes 2009. évi módosított programok jóváhagyásáról, valamint a 2008/897/EK határozatnak az egyes tagállamoknak a határozattal jóváhagyott programokhoz nyújtott közösségi pénzügyi hozzájárulás tekintetében történő módosításáról.

89/2009. (VII. 22.) FVM [rendelet](#) egyes géntechnológiai tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról

Rövid hírek az Európai Unión kívül

A 2008. évi kanadai *Listeria* járvány tanulságai

A tavalyi kanadai *Listeria* járvány kapcsán megbízott független megfigyelő fél éves vizsgálat után elkészítette [összefoglalóját](#), melyben megfogalmazta az eset legfontosabb tanulságait. A kanadai élelmiszer-biztonsági rendszer négy kritikus pontján talált gyengeségeket. Hiányosságokat, hibákat tapasztaltak mind az állami, mind a magán vállalatok működésében, a különböző kormányzati eljárások felkészültségében, a sürgősségérzékelésben, és a lakosság felé folytatott kommunikációban. A [tanulmány teljes terjedelmében](#) letölthető.

SmartStax kukorica engedélyezése

A kanadai élelmiszer-biztonsági hatóság (CFIA) megvizsgálta a Monsanto Canada és Dow AgroSciences Canada által benyújtott [kérelmet](#) több kedvező tulajdonságot mutató kukorica szabadföldi termesztésére vonatkozóan. A növény a rovarkártévekkal szemben ellenálló, valamint a glifozát és a glüfozinát-ammónium növényvédőszerrel szemben is toleránsabb, emellett 5%-ban ún. „nem Bt-menedéket” (*alkalmazásával a Bt kukorica rezisztencia kialakító hatását szeretnék kiküszöbölni*) tartalmaz. A különböző géneket, melyeket hagyományos keresztezés útján „ültették” a növénybe, külön-külön is engedélyezték már élelmiszerben, takarmányban, valamint termesztésben történő felhasználásra. A CFIA értékelése szerint a „menedék” használatának 2012. dec. 31-ig történő feltételes engedélyezése minimális egészségi kockázatot okoz. A kérelmezőnek eddig az

időpontig vizsgálnia kell a kukorica-kártevő rezisztenciájának kialakulását.

„Pesticide Management” Csoport hírei

A FAO által kiadott 2009. július 11-ei [összefoglalóban](#) többek között a 2009. október 6-9-i FAO/WHO „Pesticide Management” ülésről és a 2009. szeptember 16-25 közti JMPR ülésről olvashat, valamint hasznos linkeket talál.

Nemzetközi online médiafigyelés

Omega-3 zsírsavval az időskori vakság ellen

Az amerikai National Eye Institute kutatóinak egereken végzett kísérleteinek eredményei szerint, az omega-3 zsírsavak késleltetik az időskori makula degenerációt (AMD), írja a [foodqualitynews.com](#). Az AMD Alliance International adatai szerint, a világszerte mintegy 25-30 millió embert érintő betegség a vakság legfőbb kiváltója az 55 év feletti korosztályban.

Magas kalóriatartalmú jegeskávék

A World Cancer Research Fund munkatársa felhívta a figyelmet a nyáron fogyasztott jegeskávék magas kalóriatartalmára. A jegeskávék többsége több, mint 200 kalóriát tartalmaz, de egyes fajták egy felnőtt női szervezet napi energiaigényének (~2000 kalória) akár több mint negyedét (500 kalória) is elérhetik, számolt be a [The Sun](#).

Zarándokok betegedtek meg

170 francia személy betegedett meg izraeli zarándokútján, feltehetően [romlott élelmiszer](#) fogyasztása következtében.

Ajánljuk figyelmébe

[EU peszticid adatbázis](#)
[EFSA kockázatbecslési modell "PRIMO"](#)

Megjelent az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 2. száma!

Ízelítő a tartalmából

Interjú Dr. Szeitzné Dr. Szabó Máriával: Biztonságos élelmiszerekkel a lakosság egészségéért

Mariann Fischer Boel: Vessünk véget a pazarlásnak

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: Élelmiszer-etika – régimódi történet?

Dr. Nagy Béla: Szalmonellákról és szalmonellózisokról dióhéjban

Szabó István: Fajnevek írása tudományos közleményekben, különös tekintettel a *Salmonella* genusra

Dr. Krisztalovics Katalin: Élelmiszer által terjesztett 2007. évi járványok

Szendróiné Együd Cecília: EFSA tudományos véleménye az étkezési tojás által közvetített *Salmonella* fertőzések kockázatának csökkentésére tett különleges intézkedésekről

Gulyás Márta Emőke: Antibiotikum rezisztencia rezervoárok a környezetben

Prof. Dr. Kiss István: Hírek a Budapesti Corvinus Egyetem élelmiszer-biztonsági szakmérnök képzéséről

Dr. Horacsek Márta: Az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

Koppány György: HACCP és ISO 22000 szerepe a szándékos élelmiszer-szennyezés megelőzésében

A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (1149 Budapest, Angol u. 34; Tel./fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com). A [korábbi lapszámok](#) honlapunkról letölthetők.



Kedves Olvasó!

Heti hírlevelünk augusztus hónapban kéthetente jelenik meg.
Kellemes nyaralást kívánunk!



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