

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

30/95 USA — Javaslat a húsok ellenőrzési rendszerének mélyreható reformjára

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) január 17-én nyilvánosságra hozott javaslata értelmében valamennyi vágóhíd és húsfeldolgozó üzem köteles lenne a prevenció eszközeként alkalmazni a HACCP rendszert (Veszély Elemzés a Kritikus Szabályozási Pontokon). Ez a rendszer ugyanis lehetővé teszi, hogy a termelők pontosan értékeljék a kockázati tényezőket, majd azok csökkentése vagy teljes kiküszöbölése érdekében hathatós intézkedéseket tegyenek és megfelelő dokumentációs, ellenőrzési és megfigyelő szisztémát alakítsanak ki. Az USDA javaslata 1-3 éves türelmi idővel és mintegy 733 millió dollár iparági költségráfordítással számol. A gyakorlati megvalósítás első lépéseként – a végleges rendelkezés közzétételétől számított 90 napon belül – az érintett üzemeknek a veszélyes baktériumok jelenlétének kimutatására mikrobiológiai tesztvizsgálatot kell majd végezniük. A kormánytisztviselők, a fogyasztói érdekvédelmi csoportok és az élelmiszeripar képviselői egyhangúlag igen pozitívan értékelik az USDA tervezetét, mint az utolsó 90 év legnagyobb horderejű reformját a húsok és húskészítmények ellenőrzése terén. A jelenlegi gyakorlat csak a levágott állatok egyedi szemrevételezését, megszagolását, illetve néha a kissé mélyebbre hatoló mechanikai vizsgálatát ismeri. Mondani sem kell, hogy ez nem a legtökéletesebb módja az állatbetegségek és a szennyeződések felderítésének, ezért egyre több kritika érkezik a közvélemény, az orvosok és a Kongresszus részéről a fogyasztóvédelem fontosságát hangoztatva (különösen azután, hogy egy rendkívül virulens *E. coli* baktériumtörzsszel fertőzött hamburger 3 gyerek halálát okozta). Az USDA legutóbbi javaslatai még további intézkedések megtételére is felhívják a húszüzemek figyelmét, így többek között az egységes higiéniai eljárások kialakítására, legalább 1 hatékony mikroba ellenes kezelés elvégzésére a hűtés vagy fagyasztás előtt, illetve – marhahús esetében – a fagyasztás hőmérsékletének és időtartamának egységes szabályozására. Az USDA január 17-én arra vonatkozóan is javaslatot terjesztett elő, hogy a baromfi feldolgozók soha ne alkalmazhassák a "friss" szót olyan készítményeik jelölésén, amelyeket valaha is 26° Fahrenheit (-3,4°C) hőmérséklet alá hűtöttek. (World Food Regulation Review, 1995. március, 20-22. oldal)

31/95 Japán — Felülvizsgálják az élelmiszer-szabályozást

A Japánba irányuló élelmiszer-behozatal növekedése szükségessé teszi, hogy az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium (MHW) március elején törvényjavaslatot terjesszen az országgyűlés elé az Élelmiszer Higiéniai

Törvény, valamint a Táplálkozás Fejlesztési Törvény módosítására. Az említett javaslat még csak tervezet formájában létezik, ugyanis az MHW ajánlásokat és észrevételeket vár tanácsadó bizottságai egyikétől. Úgy tervezik, hogy a következő fontosabb változtatásokra tesznek javaslatot az élelmiszer-szabályozás területén:

- a behozatali eljárások felülvizsgálata,
- az élelmiszer-adalékok szabályozásának módosítása,
- egy fejlett, sokirányú egészségügyi ellenőrző rendszer bevezetése, továbbá
- a Helyes Laboratóriumi Gyakorlat (GLP) alkalmazása az elvégzett tesztvizsgálatok pontosságának garantálására.

Fenti módosításokat mindenképp először a rendkívül dinamikus növekvő élelmiszer-import indokolja. Figyelemre méltó az az elképzelés, miszerint az MHW az élelmiszer-gyártók és -feldolgozók körében önkéntes mozgalmat indít az ún. HACCP rendszer (Veszély Elemzés a Kritikus Szabályozási Pontokon) bevezetése érdekében. Egyszerűbbé válna az élelmiszerek jelölése is, amelyet a nagyjából hasonló tápanyagokat tartalmazó készítményekre kialakított, a minisztérium által jóváhagyott egységes szabványcsomagok tennék lehetővé. Más rendelkezések szigorúbbá válnak: így például az ólom megengedett mennyisége 0,10-ről 0,05 mg/literre csökken az ásványvizelnél, de egyes felületaktív anyagok, fenolszármazékok, peszticid maradványok egyáltalán nem lehetnek jelen azokban. Mindezek ellenére az új előírások várhatóan nem növelik számottevően az ásványvíz importőrök vagy előállítók terheit. (World Food Regulation Review, 1995. március, 15-16. oldal)

32/95 Hollandia — A kormány feladta a korábbi terveket az élelmiszer-szabályozás és kontroll teljes felülvizsgálatára

A holland kormány úgy döntött, hogy feladja a korábbi kabinet nagyratörő terveit az élelmiszer-szabályozás, valamint az élelmiszer-előállítás felügyeletének alapvető átalakítását illetően. Az előző, 1994. augusztus 31-ig hivatalban volt kormány ugyanis mélyreható változtatásokat tervezett, melyek elsődleges céljaként a felelősségi köröket kívánták pontosan lehatárolni az élelmiszer-szabályozást irányító két főhatóság, a Mezőgazdasági, Természetgazdálkodási és Halászati Minisztérium (ANF), valamint a Közegészségügyi, Népjóléti és Sportminisztérium (PWS) között. Ezt a feladatot egy új, egységes Élelmiszer-szabályozási Törvény kidolgozásával, illetve a Holland Élelmiszerellenőrző Hivatal felállításával gondolták megoldani. A közvélemény azonban – beleértve a mezőgazdasági és az ipari ágazatokat is – messzemenően ellenezte ezeket a javaslatokat mondván, hogy így tulajdonképpen lehetőség nyílna az élelmiszerek minőségellenőrzésével kapcsolatos felelősség eltussolására, de az új hivatal pénzügyi alapjainak előteremtése is túl nagy áldozatot követel. Bár a bírálatok hatására a mostani kormány belátja, hogy elődjének javaslatai eredeti formájukban nem valósulhatnak meg, továbbra is ragaszkodik a felelősség megosztásához a két érintett minisztérium között, valamint az

élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos, az Európai Unió által is megkövetelt törvényi szabályozás kormányfeladatként történő kezeléséhez. Minden eszközzel ösztönözni kívánják továbbá a minőségbiztosítási rendszerek fejlődését a mezőgazdaságban. (World Food Regulation Review, 1995. március, 5. oldal)

33/95 Ausztrália — Hozzájárulási díjat kell fizetni az élelmiszer szabványok módosításáért?

Nagy ellenállást váltott ki az élelmiszeripar részéről, hogy a Szövetségi Kormány elhatározta: a jövőben némi térítést kell fizetni az élelmiszer szabványok módosításának az Országos Élelmiszer Hatóságnál (NFA) történő kezdeményezéséért. A tervek szerint 10-15000 ausztrál dollárba kerül majd minden olyan kérelem, ami az élelmiszer szabványok módosítására irányul. Az Ausztrál Élelmiszer Technológiai Szövetség Tanácsa (CAFTA) a díjfizetés fentiekben vázolt bevezetését diszkriminatív intézkedésnek tartja, ezért minden rendelkezésére álló eszközt latba vet annak érdekében, hogy rávegye a kormányt a visszakozásra. A CAFTA felhívja a figyelmet a következőkre is:

- restriktív és előíró jellegüknek megfelelően az élelmiszer szabványoknak együtt kell haladniuk a műszaki-tudományos fejlődéssel, ami viszont szükségessé teszi állandó módosításukat;
- az élelmiszeriparra kivetett újabb adó ellentmondásban van a kormány deklarált reformtörekvéseivel, miszerint fokozni akarja az ausztrál élelmiszerek versenyképességét a világpiacon;
- a szabványmódosítás előnyeit nem csak az a személy vagy vállalat élvezi, amely kezdeményezte azt és lefizette érte a folyamodvány-díjat, hanem a többiek is – köztük a versenytársak –, akik viszont semmilyen áldozatot sem hoztak.

(World Food Regulation Review, 1995. március, 3. oldal)

34/95 Ausztrália — Új előírások a sajtok jelölésére

A Tudományos-Technológiai és Ipari Minisztérium becslése szerint Ausztráliában évente mintegy 885 millió USA dollár értékű sajtot állítanak elő. Az 1992/93-as időszakban 338 millió dollár értékben exportáltak sajtot, a behozatal pedig meghaladta a 112 millió dollárt. Az Élelmiszer Szabványkódex módosításaként március 9-én hatályba lépnek a valamennyi sajtféleséget – akár hazai termék, akár import – egyaránt érintő új jelölési követelmények. Steve Phillips, az Országos Élelmiszer Hatóság (NFA) szóvivője szerint az új előírások bevezetését egyrészt az alacsony zsírtartalmú sajtok választékának bővítése, másrészt az egyes fogalmak szigorúbb lehatárolása tette szükségessé. A jövőben a gyártó csak akkor nevezhet egy sajtot "zsírszegénynek", ha a fajlagos zsírtartalom nem haladja meg a 3%-ot. A "csökkentett zsírtartalom" kifejezés akkor tüntethető fel, ha a termék legfeljebb 75%-át tartalmazza az eredeti zsírmennyiségnek. Más szavakkal: a gyártás során a zsírtartalom legalább 25%-a eltávolítandó és a tej egyéb komponenseivel (tejfehérje, laktóz)

vagy vízzel kell helyettesíteni azt. A zsírtartalomra vonatkozó megállapítást általában a címkén, a tápanyagok információs táblázatán belül kell feltüntetni. Ennek hiányában egyszerűen az "X% zsírtartalom" felirat is megteszi. (World Food Regulation Review, 1995. március, 3-4. oldal)

35/95 EU — Miniszteri egyetértés a csomagolási hulladék újrafelhasználását illetően

Az Európai Unió környezetvédelmi miniszterei december végén új szabályokat fogalmaztak meg a csomagolási hulladék visszanyerésével kapcsolatban. Céljuk az volt, hogy az áruk szabad forgalmának biztosításával egyidejűleg, a hulladékgazdálkodás harmonizálásával hatékonyabb környezetvédelmet valósítsanak meg. Az új direktíva, melynek alapelveit illetően már korábban megállapodtak, kiterjed minden, az EU piacán forgalomba hozott csomagolóanyagra illetve azok hulladékaira, függetlenül azok összetételétől. A hatályba lépés napjától számított 5 éven belül a csomagolási hulladék felhasználási arányának el kell érnie az 50-65%-ot. Más megközelítésben: az összes csomagolóanyag 25-45%-át kell újra hasznosítani, de az egyes anyagféleségek vonatkozásában ez az arány nem lehet 15%-nál alacsonyabb. Az egyes tagállamok ennél magasabb küszöbértékeket is megállapíthatnak, feltéve, hogy az nem a szomszédos országok rovására történik, tehát elegendő hulladékfeldolgozó kapacitással rendelkeznek. Dánia, Németország és Hollandia – akár csak a korábbi egyeztetéseken –, most is az új direktíva ellen szavazott, mondván, hogy az "nem elég ambíciózus". (World Food Regulation Review, 1995. március, 4. oldal)

36/95 USA — Küzdelem a rákkeltő vegyszermaradványok ellen

Egy szövetségi bíróság február 7-én hosszas peres eljárás végére tett pontot, amikor – az élelmiszeripartól jövő tiltakozást figyelmen kívül hagyva – intézkedést hozott az élelmiszerekben található rákkeltő vegyszermaradványokkal kapcsolatos, törvényben előírt tilalom szigorú végrehajtásáról. Az ügy előzménye, hogy California államban még 1989 folyamán keresetet nyújtottak be a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) ellen, hogy rákényszerítsék a rákkeltő kémiai maradványok teljes betiltására a feldolgozott élelmiszerekben, illetve azon nyers mezőgazdasági termékekben, amelyekből azokat előállítják. A mostani bírósági végzés értelmében az EPA két évet kap arra, hogy felülvizsgálja mintegy 60 élelmiszer-készítmény tolerancia értékeit. Amennyiben úgy találja, hogy azok nem tesznek eleget a Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény záradékában, az ún. Delaney Clause-ban foglalt követelményeknek, akkor az EPA meg is semmisítheti a szóbanforgó tolerancia értékeket. Egyes megfigyelők arra számítanak, hogy ezen jogosultságával élve az EPA akár a mezőgazdasági kultúrákban használatos peszticidek tolerancia határainak tucatjait is visszavonhatja. (World Food Regulation Review, 1995. március, 17-19. oldal)

37/95 Új-Zéland — Közös ételminőség-jelölési kutatások Ausztráliával

Az új-zélandi Egészségügyi Minisztérium még 1993-ban projektet kezdeményezett az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos legfontosabb tényezők feltárására és további kutatására az élelmiszer-szabályozás tökéletesítése érdekében. Az ausztrál Országos Élelmiszer Hatóság (NFA) 1994 júniusában hasonló vizsgálatba fogott a fogyasztók ételminőség-jelölésére vonatkozó tapasztalatainak kiértékelésére. A két ország érintett hatóságai most azt tervezik, hogy kicserélik kutatómunkájuk eredményeit és igyekeznek azokat hasznosítani az élelmiszer-szabályozás új kereteinek kialakításánál. Néhány az előzetes javaslatok közül: a megfelelő időpontok feltüntetése, a fogyasztó tájékoztatása az adalékanyagokról és az egyéb élelmiszer-összetevőkről, a tápérték, az eltarthatósági idő és a származási ország jelölése, valamint az egészségügyi khatásokra vonatkozó információk. Különös figyelmet kívánnak fordítani a törvényalkotók az egészségesebb és biztonságosabb táplálkozási szokások kialakítására. (World Food Regulation Review, 1995. március, 5-6. oldal)

38/95 Egyesült Királyság — Javaslat a ciklohexán extrakciós oldószerként való alkalmazására

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmizésügyi Minisztérium (MAFF) február 2-án javaslatot tett az 1993. évi Élelmiszer Rendeletnek olyan irányú módosítására, hogy a ciklohexán is felvételt nyerjen az engedélyezett extrakciós oldószerek jegyzékére. E javaslatra azt követően került sor, hogy elfogadták a 344/88/EC számú direktíva módosítását, miszerint ezentúl az ízanyagok kivonásához engedélyezik a ciklohexán alkalmazását. A szer maximális maradvány tartalma nem haladhatja meg az 1 mg/kg értéket. (World Food Regulation Review, 1995. március, 7. oldal)

39/95 USA – A moratórium sérti a húsok ellenőrzési rendszerének tervezett reformját

Michael Taylor, az USDA ételminőségbiztonsági ügyekért felelős államtitkára, a FSIS (Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat) tisztviselője komoly aggodalmának adott hangot, hogy az ún. "moratórium törvényjavaslat" – amely egy időre a legtöbb szövetségi jogszabályt befagyasztaná – igen hátrányosan érintené az USDA és az ipar közötti párbeszédet, ami viszont könnyen megakaszthatja a minisztériumnak a hús- és baromfitermékek felügyeleti-ellenőrzési rendszere modernizálására irányuló erőfeszítéseit. Az USDA ugyanis február 3-án hozta nyilvánosságra ezzel kapcsolatos javaslatát, melynek véleményezési ideje június 5-én zárul. A 3 éves időszakot felölelő, az ipar számára mintegy 733 millió dollárba kerülő nagyszabású terv értelmében valamennyi vágó és húsfeldolgozó létesítményt köteleznének a HACCP rendszer (Veszélyelemzés a Kritikus Szabályozási Pontokon) preventív jellegű alkalmazására. A HACCP rendszer ugyanis alkalmas a potenciális rizikófaktorok feltérképezésére, megfigyelésére, kontrolljára és megfelelő dokumentálására, ami kiküszöböli, vagy legalábbis minimálisra csökkenti a

szennyezési forrásokat, azaz a kockázati tényezőket. Az USDA becslése szerint az Egyesült Államokban évente mintegy 5 millió, az élelmiszer-fogyasztással kapcsolatos megbetegedés fordul elő, melyek közül 4000 halállal végződik. Taylor szerint a HACCP kötelezővé tételére irányuló javaslat nem kevesebb, mint 90%-al csökkentené az ilyen megbetegedések számát. Ezen forradalmian új javaslatok sorsáért aggódik az USDA, amikor bírálja a tervezett és végleges szabályokra, valamint a politikai nyilatkozatokra kivetett moratóriumot, ami a legkedvezőbb esetben is 1995 végéig marad érvényben. Taylor elmondotta, hogy a moratórium hátrányosan befolyásolná a következő USDA-elképzelések valóra váltását is:

- a baromfihús-feldolgozók eltiltása attól, hogy "friss" áruként jelöljék meg olyan készítményeiket, amelyeket 26°F (-3,3°C) hőmérséklet alá hűtöttek;
- a baromfi-feldolgozók kötelezése arra, hogy tájékoztassák a fogyasztót arról, ha a hús kicsontozása gépi úton történt;

1%-ot meg nem haladó határérték megállapítása a gépi úton szeparált baromfihús csonttartalmára, és az ilyen készítmények bébiételekben való felhasználásának megtiltása. (World Food Regulation Review, 1995. április, 13-14. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a KÉKI-ÉLMINFO-nál megrendelhetők.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Boross Ferenc*

Biacs Péter: ·Élelmiszergazdaságunk perspektívái az Európai Unióban
Élelmezési Ipar **49** (1995) 7, 193-195

Biacs Péter Károly - Hidvégi Máté: ·Kékszőlő antocianin színanyagainak vizsgálata II.
Élelmezési Ipar **49** (1995) 7, 205-207

Póder Györgyné: Információs rendszer az élelmiszerek tápanyag- és komponens összetételének nyilvántartására
Élelmezési Ipar **49** (1995) 7, 214-217

Wágner Attila - Magdus Melinda -Őrsi Ferenc - Lásztity Radomir - Merényi Imre: Hátrányos tejösszetétel-változás okai és annak néhány minőségi és technológiai következménye
Élelmezési Ipar **49** (1995) 8, 236-239