

## Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

### 1/03 Biotechnológia: Francia tudósok a GM élelmiszerek mellett

A Francia Orvostudományi és Farmakológiai Akadémia lelkes állásfoglalást tett közzé 2002. december 12-én a genetikailag módosított élelmiszerek mellett hangsúlyozva, hogy azok előnyei sokszorosán felülmúlják az emberi egészséget veszélyeztető esetleges kockázatokat. Ezért sürgetik az illetékes hatóságokat, hogy vessenek véget felhasználásuk tilalmának Európában. A nyilatkozat kiadása előtt a tudósok alaposan megvizsgálták az egészségügyi és a genetikai kockázatokat, de nem foglalkoztak a környezeti khatásokkal. Ez a szigorúan tudományos alapú megközelítés lépésről-lépésre megcáfolja a genetikai módosítások ellenzőinek minden egészségügyi aggályát, csattanós érveket adva a jobbközép francia kormány kezébe a még érvényben levő tilalmak feloldásához. Az akadémikusok állásfoglalása mindenképp előtt leszögezi, hogy sem maguk a GM élelmiszerek, sem pedig azok anyagcsere termékei semmiféle kockázatot nem jelentenek az emberi DNS-re nézve. A tudósok szerint az esetleges egyéb káros hatások (toxicitás, allergén reakciók) az egyes konkrét előfordulásoktól függően kontroll alatt tarthatók ugyanúgy, mint más, már szabadon forgalmazott új élelmiszerek esetében. (World Food Regulation Review, 2003. január, 12. oldal)

### 2/03 Biotechnológia: Várhatóan EU rendelet szabályozza majd a GM élelmiszerek jelölését és nyomon követhetőségét

A genetikailag módosított szervezetek környezetbe való szándékos kihelyezéséről szóló 2001/18/EC számú direktíva teljes egészében életbe lépett 2002. október 17-én. Ez az irányelv megteremti az alapot új GMO-k engedélyezéséhez egy még szigorúbb, hatékonyabb és átláthatóbb hatósági eljárás keretében, mint eddig. Megköveteli továbbá valamennyi tagállamtól a helyes címkézés és a nyomonkövethetőség biztosítását. Ennek elősegítésére az EU környezetvédelmi miniszterei 2002. december 9-én közös állásfoglalásra jutottak egy olyan rendelet kidolgozását illetően, amely a GMO-k, valamint az azokból készült élelmiszerek és takarmányok jelölésével és nyomonkövethetőségével foglalkozik. Ez más szavakkal annyit jelent, hogy az egész Közösség területén azonos előírások lesznek érvényben. A legfontosabb szabályok a következők:

- A GMO-kat tartalmazó termékek csak erre utaló jelöléssel kerülhetnek forgalomba.
- A nyomon követhetőség érdekében azok a dolgozók, akik a termelési és a forgalmazási lánc bármelyik pontján GMO-kat tartalmazó termékeket kezelnek, kötelesek erről értesíteni az utánuk következő operátort a láncban.
- A kísérő dokumentációban az operátorok kötelesek feljegyezni az élelmiszerek és a takarmányok nyersanyagaiban felhasznált GMO-k egyedi kódjait.
- Koherens és konzisztens küszöbértékeket kell megállapítani az élelmiszerek és a takarmányok véletlen GMO szennyeződéseire.

(World Food Regulation Review, 2003. január, 14. oldal)

### **3/03 EU: Védett eredet megnevezések**

Az Európai Unió egyes intézményei napirendre tűzték a földrajzi elnevezések védelméről szóló előírások módosítását. Miután 2002. december 7-én sok ezer juhsajtot termelő farmer tüntetett Délnyugat-Franciaországban amiatt, hogy az Európai Bizottság kizárólagos jogot adott a görög sajtgyártóknak a „feta” elnevezés használatára, a francia mezőgazdasági miniszter ígéretet tett e bizottsági döntés megtorpedozására. Az Európai Bíróságnál már a dán kormány is fellebbezett ugyanebben a témában. Az Európai Parlament megszavazta a még 10 évvel ezelőtt sebtében elfogadott 2081/92. számú, a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek elnevezésének és földrajzi jelöléseinek védelméről szóló rendelet alapos felülvizsgálatát. Ugyanezt teszi szükségessé az intellektuális és szellemi javak védelméről szóló, 1994-ben kötött WTO Egyezmény (TRIPS Agreement), amelyet az EU is elfogadott. A 2081/92. számú rendelet bizonyos diszkriminatív elemeket tartalmaz, melyek eltörlése megkönnyítené a harmadik országok termelői számára, hogy saját áruiknak is biztosíthassák Európában a földrajzi elnevezések védelmét, ugyanakkor az Európai Unión kívüli országok is megtámadhatnák a Közösségben bejegyzett védett földrajzi és eredet megjelöléseket. (World Food Regulation Review, 2003. január, 6–7. oldal)

### **4/03 EU: Az Európai Parlament politikai támogatást nyújt a termékek eredetvédelméhez**

Az Európai Parlament hivatalos véleményben javasolja a 2081/92. számú, a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek elnevezésének és földrajzi jelöléseinek védelméről szóló rendelet módosítását a földrajzi jelölések védelme tekintetében. Az olasz páрмаi sonka gyártói – akik az előállítás

helyszínén szeletelik és csomagolják termékeiket – örömmel üdvözölték és politikai támogatásként értékelték az Európai Parlament döntését, mivel az véleményük szerint újabb garanciákat fog nyújtani a fogyasztók számára az előre szeletelt pármai sonka eredetével és minőségével kapcsolatban. Korábban a pármai sonkatermelők konzorciuma bírósági keresetet nyújtott be az Egyesült Királyságban az ASDA áruházlánc ellen, mivel nem tartották tiszteletben a pármai sonka védett eredet megnevezését: olyan előre csomagolt sonkát is „Parma” néven forgalmaztak, amelyet nem a meghatározott termelési területen szeleteltek és csomagoltak, még hozzá az illetékes olasz felügyelő hatóság ellenőrzése nélkül. A termelők szerint a szeletelés és a csomagolás döntő hatású művelet a sonka minőségét illetően. Az Európai Bíróság ezzel szemben annak a véleményének adott hangot, hogy ezek a sajátos követelmények korlátozzák a javak szabad mozgását, ezért célszerű érvényteleníteni őket. (World Food Regulation Review, 2003. január, 7. oldal)

### **5/03 Egyesült Királyság: Új munkacsoport a hormonmaradványok vizsgálatára marhahúsban**

Az Állatorvosi Termékek Bizottsága (VPC) független szaktanácsadást biztosít a Környezeti, Élelmezési és Mezőgazdasági, valamint az Egészségügyi Minisztérium számára az állatgyógyászati szerek biztonságáról, minőségéről és hatékonyságáról. A növekedési hormonok gyorsabb súlygyarapodást tesznek lehetővé kevesebb takarmány felhasználása mellett és csökkentik a hús zsírtartalmát is. Az Egyesült Államokban széleskörűen alkalmazzák őket, az Európai Unióban viszont tiltás alá esnek, mivel nehézségekbe ütközik a biztonságos szintek meghatározása (ebből állandó vita van az USA és az EU között). Most a VPC felkérést kapott arra, hogy miután újra tüzetesen megvizsgálta a témát, nyilvánítson szakvéleményt az Európai Bizottság számára a tilalom fenntartásának indokoltságáról. A feladat elvégzésére a VPC felállította a Hormon Munkacsoportot, amely a hormonmaradványokat tartalmazó marhahús és húskészítmények fogyasztásának esetleges káros egészségügyi következményeit vizsgálja majd, különös tekintettel a fogyasztói aggodalmakra. (World Food Regulation Review, 2003. január, 9. oldal)

### **6/03 Világszerte megújulni látszik a biotechnológiai ipar**

Úgy tűnik, véget ért a biotechnológiai ipar mélyrepülése. Egy illetékes San Francisco-i kereskedelmi bank vezetője szerint ígéretes jövő előtt állunk: több, mint 370 biotechnológiai úton előállított gyógyszert használnak a klinikák vagy van éppen jóváhagyás alatt. Számuk várhatóan gyors ütemben növekszik

tovább, ahogyan a molekuláris biológia eredményei lehetővé teszik a betegségek korszerű diagnosztizálását és kezelését; ugyanakkor a bioterrorizmustól való félelem is ösztönzi a befektetéseket ezen a téren. A mezőgazdaságban alkalmazott GM növények aránya 2002-ben rekordot ért el és a fogyasztók is elfogadják a belőlük készült élelmiszereket. Világszerte növekszik az érdeklődés a biotechnológia iránt: az európai országok is egyre inkább a gazdasági fejlődés motorját látják benne. Különös érdeklődés nyilvánul meg Észtország, Kína, Kuba és Törökország részéről. Nem csak a fogyasztók, hanem lassan a törvényhozók és a politikusok is felismerik a biotechnológiai ipar produktumainak gazdasági és egészségügyi előnyeit. Még nem oszlottak el teljesen a beporzással és a termékek véletlen összekeveredésével kapcsolatos aggodalmak. (World Food Regulation Review, 2003. január, 15. oldal)

### **7/03 USA: Antibiotikum-rezisztens baktériumok a baromfi húsból**

Egy tanulmány feltárta, hogy a friss egész csirkék mintáinak 42 %-ban lehet kimutatni a *Campylobacter*-t. A mintavétel az Egyesült Államok egész területére kiterjedt, és a legkiválóbb márkával rendelkező termékek és szupermarketek sem voltak mentesek a szennyezéstől, amely azonban szerencsére nem volt nagyfokú. A termékekben kimutatott *Campylobacter*-ek 90, illetve a *Salmonella*-k 34 %-a azonban rezisztensnek bizonyult egy vagy több, a humán gyógyászatban általánosan alkalmazott antibiotikummal szemben (pl. tetraciklin, ofloxacin, ampicillin). (World Food Regulation Review, 2003. január, 10. oldal)

### **8/03 USA: A *Listeria* ellenőrzéséről szóló USDA direktíva a kockázatbecslésen alapul**

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma 2002. december 9-én egy véglegesített szövegű direktívát bocsátott ki, amely útmutatást tartalmaz a kormány ellenőrei számára a *Listeria* teszt elvégzéséhez a készételeket és baromfi termékeket gyártó élelmiszeripari üzemeknél. Az amerikai Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége üdvözölte a direktíva végleges, javított változatát, mivel az – szemben a korábbi tervezetekkel – kockázatalapú szemléletet tükröz. A jogszabály éppen azokra az élelmiszerekre igyekszik koncentrálni az ellenőrzéseket, amelyek leginkább veszélyeztethetik az emberek egészségét. A gyártók már régóta végeznek *Listeria* tesztekkel üzemükben, hogy ezzel is kifejezésre juttassák szilárd elkötelezettségüket a szennyezési források felkutatása és kiküszöbölése iránt. (World Food Regulation Review, 2003. január, 10–11. oldal)

### **9/03 Az amerikai családok túl kevés zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak**

A „Termelés a Jobb Egészségért Alapítvány” (PBH) kereskedelmi, kormányzati és nonprofit szervezetek együttműködéseként jött létre. Legutóbbi kutatásai szerint a zöldség- és gyümölcsfogyasztást illetően a gyermekes amerikai családok rendelkeznek a legrosszabb étkezési szokásokkal. Bár a legtöbben tisztában vannak az egészséges táplálkozás fontosságával, mégis aggasztó jelek mutatkoznak az Egyesült Államokban: csökken a zöldségek és a gyümölcsök fogyasztása, egyre nagyobb gondot jelent az elhízás és előtérbe kerülnek a nagy energiatartalmú élelmiszerek. Az amerikai családok mindössze 13 %-a étkezik a heti táplálkozási javaslatok szerint. Most a PBH egy országos programot indít az egészségesebb táplálkozás népszerűsítése érdekében. A zöldség- és gyümölcsfélétet színük szerint öt csoportba (kék és bíbor, zöld, fehér, sárga és narancssárga, piros) osztották be és arra ösztönzik az embereket, hogy minden nap mindegyik csoportból válasszanak maguknak. (World Food Regulation Review, 2003. január, 30. oldal)

### **10/03 Tejhűtés napenergiával**

Együttműködve a Navarrai Egyetemmel egy baszk vállalat megépítette egy olyan tejhűtő rendszer prototípusát, amely az energiát közvetlenül a sugárzás hatására villamosságot fejlesztő teleptől kapja, kiküszöbölve ezáltal az elemek és az akkumulátorok használatát. A prototípus két koncentrikus, hengyszerű tartályt integrál egymással: az egyik a tejhűtő egység, a másik pedig jeget tartalmaz. Ez utóbbi tank van kívül oly módon, hogy annak belsejében helyezkedik el a tejhűtő tartály, kiküszöbölve ezáltal a szivattyúk alkalmazását. Tekintettel arra, hogy a napsugárzás erőssége nem mindig éri el az elégséges mértéket, szükség van egy energiatároló rendszerre is. A kutatók a jég elolvadásakor elraktározott energia használatát javasolják, szemben a költséges, bonyolult és környezetszennyező elektrokémiai megoldásokkal. Az újszerű eljárás a fotóelektromos rendszert közvetlenül hozzákapcsolja a tejtankhoz, szükségtelenné téve ezáltal az energia átviteli rendszer alkalmazását. A tej 4 °C hőmérsékleten tartása két és fél napig lehetséges. (World Food Regulation Review, 2003. január, 31. oldal)

### **11/03 Az allergének és az intolerancia jelölése Új-Zélandon**

Új-Zéland és Ausztrália a világ első országai közé tartozik, ahol 2002. december 20-tól minden csomagolt élelmiszerre bevezették az allergének kötelező jelölését. Az Ausztrál–Új-zélandi Élelmiszer Szabvány Kódex (FSC)

az alábbiak szerint sorolja fel a lehetséges allergén reakciókat kiváltó anyagokat: Glutén tartalmú gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab és tönkölybúza); Rákok; Tojás és tojáskészítmények; Halak; Tej és tejtermékek; Diófélék és szezám; Földimogyoró és szója; 10 mg/kg-nál nagyobb koncentrációban hozzáadott szulfitek; Méhpempő; Virágpor; Propolisz.

Egyesek javasolják a zeller és a mustár szerepeltetését is a fenti listában. Hasonló jogi szabályozás bevezetését tervezi az Egyesült Államok, az Európai Unió, Japán és Kanada. A véletlenszerű keresztszennyeződések lehetősége miatt minden olyan gyártó cég köteles a termékén allergén deklarációt feltüntetni, melynél tojás, diófélék és tejtermékek is megtalálhatók – még abban az esetben is, ha az adott élelmiszer elkészítésénél nem használták azokat. Maga a deklaráció formája egyelőre még nincs rögzítve: eddig a „Földimogyorót tartalmazhat” típusú kijelentéseket tartották helyesnek, de most felmerült az egészségügyi hatás feltüntetésének lehetősége is. Lényeges követelmény, hogy a deklaráció egyszerű és a fogyasztó által könnyen érthető legyen. Ezt a jelölést minden élelmiszeren fel kell tüntetni mindaddig, amíg egyértelmű tudományos bizonyítékot nem találnak arra, hogy az adott termék esetében teljesen kizárható minden allergén hatás. További aggodalom merül fel a szermaradványok kimutatására szolgáló módszerek érzékenysége tekintetében. Ausztráliában és Új-Zélandon minden élelmiszert külön jelölni kell, amennyiben azok bármilyen maradványt tartalmaznak. Ugyanez vonatkozik az importált élelmiszerekre is. Az élelmiszergyártóknak írott anyag áll rendelkezésükre, amely tételesen felsorolja valamennyi, potenciálisan allergén hatást okozó adalék, technológiai segédanyag vagy egyéb termék összetételét. Ennek ellenére még bőven lehetnek olyan fel nem derített források, ahonnan allergén anyagok származhatnak. (World Food Regulation Review, 2003. február, 3–4. oldal)

### **12/03 EU: A Bizottság javaslatai a WTO agrártárgyalások előmozdítására**

A tagállamok egyhangú támogatásukról biztosították 2003. január 27-én a Bizottság javaslatait a mezőgazdasággal kapcsolatos WTO tárgyalások meggyorsítására, ezzel is bizonyítva elkötelezettségüket az agrárkereskedelmi rendszer további reformja iránt. Elismerik ugyanakkor a törekeny gazdasággal rendelkező fejlődő országok igényét a speciális bánásmódra, továbbá messzemenően figyelembe kívánják venni a környezetvédelemmel, a vidékfejlesztéssel és az állatok jólétével kapcsolatos szempontokat is. Mindezekhez konstruktívan áll hozzá az EU mostani javaslata, amely a

következőkre terjed ki. 1. Az import vámokat 36 %-al kell csökkenteni ahhoz, hogy az exporttámogatások 45 %-al lefaraghatók legyenek. 2. A kereskedelmet torzító hazai mezőgazdasági támogatásokat több, mint felével, azaz 55 %-al csökkenteni kell – feltéve, hogy a terhek egyenletesen oszlanak meg elsősorban a legfejlettebb országok között. 3. Speciális intézkedésekre van szükség a fejlődő országok piaci lehetőségeinek javításához (pl. vám- és kvótamentesség), illetve a nem kereskedelmi jellegű szempontok figyelembe vételéhez. (World Food Regulation Review, 2003. február, 4–6. oldal)

### **13/03 A friss hús eltarthatóságának növelése mesterséges adalékok nélkül**

A fogyasztók és a húsfeldolgozók egyaránt arra törekednek, hogy mesterséges adalékok hozzáadása nélkül meghosszabbítsák készítményeik eltarthatósági idejét. Spanyol kutatók legújabb megállapításai szerint természetes anyagok, így bors és más fűszerek, továbbá paradicsom hozzáadásával megnövelhető a húskészítmények eltarthatósága, egyidejűleg csökkentve a szintetikus adalékok felhasználását is. A kísérletek eredményei szerint az édes vagy csípős paprika hozzáadása a darált húshoz jelentősen késleltette a fehérjék és a lipidek oxidációját, valamint a káros baktériumok növekedését. Figyelembe véve a szín és az illat műszeres és érzékszervi vizsgálatát is, az eltarthatósági idő 4 napról mintegy 16 napra nőtt! A paradicsom kivonatok hozzáadása nem bizonyult ilyen hatékornak, de az is 8–12 nappal meghosszabbította az eltarthatósági időt. Az említett fűszernövények ugyanis természetes antioxidáns hatást fejtenek ki, ezáltal járulva hozzá az eredeti minőség megőrzéséhez. (World Food Regulation Review, 2003. február, 26. oldal)

### **14/03 Egyesült Királyság: Szigorú intézkedések a szennyezett élelmiszerek forgalomba hozatalának megelőzésére**

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2003. január 23-án szigorú kontrollt és elrettentő büntetéseket helyezett kilátásba azon élelmiszer-elosztók számára, akik szennyezett élelmiszert értékesítenek a brit piacon. A FSA még 2001. decemberében létrehozta a Hulladék Élelmiszer Munkacsoportot azzal a feladattal, hogy segítsen megelőzni a szennyezett vagy hulladék élelmiszerek (pl. emberi fogyasztásra alkalmatlan vágóhídi melléktermékek) illegális forgalomba hozatalát. Egy mostani jelentés azonban megállapította, hogy a kormány ezirányú erőfeszítései csődöt mondtak. Az egész élelmiszerláncban szigorítani kell a kontrollt, illetve

biztosítani kell a vágási melléktermékek és más hulladékok biztonságos elhelyezését. Ez a probléma nem oldható meg egyedül az elosztók szigorúbb ellenőrzésével és büntetőjogi felelősségre vonásával, mivel ők a „közbülső láncszemet” képezik és nagy tételben vásárolják fel a húst. (World Food Regulation Review, 2003. február, 7–8. oldal)

### **15/03 Világszerte egyre több farmer fogadja el a biotechnológiát**

A Biotechnológiai Alkalmazások Nemzetközi Szolgálat (ISAAA) által kiadott jelentés megállapítja, hogy 2002-ben világszerte 12 %-al növekedett a genetikailag módosított növények vetésterülete. Az éves növekedési ütem kétszámjegyű: a szója, a kukorica, a gyapot és a canola összes vetésterületének több, mint 1/5 részén már génmanipulált növényeket termesztnek. Különösen népszerű a biotechnológiai ipar az erőforrásokban szegény, fejlődő országok farmerei körében. 2002-ben az egész világon közel hatmillió farmer vetett genetikailag módosított vetőmagot. Ezek a számok világosan jelzik, hogy a földművelők egyre inkább megbíznak a biotechnológiában, amely képes megvédeni őket a kártevők pusztításaitól. Argentína, az Egyesült Államok, Kanada és Kína élen jár a génmanipulált növények termesztésében; így a kínai gyapottermő területek több mint felén alkalmaznak génmódosított növényeket. A fejlődő országok közül Honduras, India és Kolumbia 2002-ben alkalmazott először biotechnológiát, a Fülöp-szigetek pedig legutóbb hagyott jóvá egy biotechnológiai úton előállított takarmánykukorica fajtát. A genetikailag módosított kultúrák termesztése lehetőséget kínál a szegénység felszámolására a fejlődő világban. Ugyanakkor jelentős mértékben hozzájárul a farmerek bevételeinek növekedéséhez, miközben az ellenálló fajták következtében csökken a környezet peszticid terhelése is. Mivel a genetikailag módosított növények általában kevesebb törődést igényelnek, megnövekszik a farmerek rendelkezésére álló szabad idő, amelyben pótlólagos jövedelemforrások után nézhetnek. (World Food Regulation Review, 2003. február, 15–16. oldal)

### **16/03 USA: Az FDA tervezetei a bioterrorizmus elleni küzdelemre**

A 2002. évi Közegészségügy-biztonsági és Bioterrorizmus Elleni Törvény végrehajtására az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) 2003. január 29-én javaslatokat tett közzé. Az első javasolt rendelet megkövetelné, hogy a hazai és a külföldi, élelmiszert vagy takarmányt gyártó, feldolgozó, csomagoló vagy tároló létesítmény 2003. december 12-ig regisztráltassa magát az FDA-nál. Amennyiben valamelyik cég legkésőbb a fenti határidőig nem tesz eleget a regisztrációs kötelezettségnek, az



Egyesült Államok polgári vagy büntetőjogi eljárást kezdeményezhet a szövetségi bíróságon az immár törvénybe ütköző cselekedet eltiltására. A második rendellettervezet értelmében az FDA-t előzetesen értesíteni kell minden, az Egyesült Államok területére tervezett élelmiszer behozatalról. Az értesítésnek részletes információt kell tartalmaznia többek között az importra felajánlott élelmiszerről, továbbá annak származási helyéről és gyártójáról. A Bioterrorizmus elleni Törvény szigorúan megtiltja az élelmiszerek előzetes értesítés nélküli behozatalát vagy importra való felajánlását. Ilyen esetben az importált élelmiszer be sem léphet az ország területére, hanem a beléptetés helyén kell tárolni mindaddig, amíg az FDA törvényben előírt előzetes értesítése meg nem történik. (World Food Regulation Review, 2003. február, 9–10. oldal)

### **17/03 USA: Rekord költségvetés az élelmiszerbiztonsági programoknak**

Ann M. Veneman, mezőgazdasági miniszter Atlantában 2003. január 23-án bejelentette, hogy a 2004. költségvetési évben a Bush adminisztráció rekord szinten fogja támogatni a Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) hússal és baromfihússal kapcsolatos élelmiszerbiztonsági programjait, miközben növeli az agrárvédelmi rendszerek tökéletesítésére irányuló erőfeszítéseket is. 2004-ben 112 millió dollárral emelik a fenti célokra fordítható kiadásokat. Az USDA élelmiszerbiztonsági kerete el fogja érni a 797 millió dollárt, ami az előző évi költségvetéshez képest mintegy 5 %-os növekedést jelent. Ebből 7680 élelmiszerbiztonsági felügyelőt foglalkoztatnak, speciális szaktanfolyamokat indítanak, növelik a mikrobiológiai mintavételek és vizsgálatok számát, megerősítik a külföldi ellenőrző programokat és intenzívebbé teszik a fogyasztók oktatását. A mezőgazdasági védelmi rendszerek tökéletesítéséhez (laboratóriumi hálózat kiépítése, biológiai biztonság, állatgyógyászati kutatások, az állati és a növényi betegségek monitoring programjai) további 70 millió dollár áll az USDA rendelkezésére 2004-ben. (World Food Regulation Review, 2003. február, 12. oldal)

### **18/03 Biotechnológia: Argentín tudósok új eljárást dolgoztak ki a tojás koleszterin tartalmának jelentős csökkentésére**

Holland és argentin tudósok közösen olyan eljárást dolgoztak ki, amely több, mint 50 %-al csökkenti a folyékony élelmiszerek koleszterintartalmát. A módszer lényege, hogy egy nem patogén mikroorganizmus, a *Tetrahymena thermophila* – élő vagy kivonatos formában – a nyers tojás sárgájában és a tejtermékekben levő koleszterint pro-vitaminokká (elsősorban D<sub>3</sub> és D<sub>2</sub> provitaminná) alakítja át. A csillós mikroorganizmussal kezelt tojássárgájában

24 óra alatt 55 %-al csökkent a koleszterintartalom. Az új eljárást elsősorban a tészta- és majonézgyártók használhatják fel. A folyamat során alkalmazott mikroorganizmust a természetből izolálták és nincs genetikailag módosítva. A kezelt élelmiszerek koleszterintartalma jelentősen csökken, de minden más tulajdonsága, így az íze is változatlan marad. A pasztörözött tej esetében 24 órás *Tetrahymena* kezelést alkalmaznak, majd egy újabb pasztörözést követően a tej felhasználható tejtermékek előállítására. A zsírtartalom csökkentését célzó főlözési eljárásokkal szemben érintetlen marad a tej vitamin és ásványi anyag tartalma. (World Food Regulation Review, 2003. február, 14. oldal)

### **19/03 WHO irányelvek a bioterrorizmusról**

Az Egészségügyi Világszervezet 2003. január 30-án irányelveket hozott nyilvánosságra, amelyek segítenek a nemzeti kormányoknak abban, hogy minimálisra csökkentsék az élelmiszerek ellen irányuló bioterrorista akciók lehetőségét. A WHO adatai szerint egyedül az élelmiszerek által okozott hasmenéses (diarrhea) megbetegedések évente 1,5 millió ember halálát okozzák a világon. Az olyan iparosodott országokban, mint például az USA, minden harmadik embert érintenek az élelmiszer által okozott betegségek. Bár szándékos élelmiszerszennyezés eddig csak elvétve fordult elő, a közegészségügyi hatóságoknak és az élelmiszeriparnak egyaránt igen komoly figyelmet kell fordítania a lehetséges terrorista fenyegetésekre. A WHO irányelvek legfőbb célja a megelőzést szolgáló, illetve a terrorista akciókra megfelelő választ adó kormány szintű intézkedések integrálása a már fennálló nemzeti élelmiszerbiztonsági és betegség megelőzési programokba. A dokumentum ezért részletesen megvizsgálja az élelmiszeripar és a kormány által teendő preventív és ellenőrző intézkedéseket, valamint a reagálás lehetőségét. Az élelmiszerbiztonsági menedzsment programok legfőbb feladata ebben az összefüggésben az élelmiszerek termelési és elosztási rendszerének védelme. (World Food Regulation Review, 2003. február, 32. oldal)

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