

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

51/08 Írország: A FSAI kitüntetése

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) 2008. június 30-án Genfben megkapta a nagytekintélyű Egészségügyi Világszervezet (WHO) Élelmiszerbiztonsági Díját. Ez mindössze a második olyan eset, hogy a WHO odaítélte ezt a díjat a globális élelmiszerbiztonság ügyének előmozdításáért végzett hathatós nemzetközi munkáért. A WHO Élelmiszerbiztonsági Díjat a FSAI konkrétan azért a tevékenységéért kapta, hogy irányelveket fejlesztett ki az egészségügyi dolgozók számára a porított bébiételek biztonságos kezeléséhez; emellett a FSAI kidolgozta a legjobb élelmiszerhigiéniai menedzsment tervezett irányelveit is a kis- és közepes méretű vállalatoknál. A FSAI helyettes vezetője, Alan Reilly megerősítette, hogy továbbra is az integrált tudományos alapokon nyugvó szemlélettel törekednek az élelmiszerbiztonság legmagasabb szintjének elérésére a teljes élelmiszerláncban. (World Food Regulation Review, 2008. július, 10–11. oldal)

52/08 Németország: A fogyasztóvédelem öt éves születésnapja

A Német Szövetségi Kockázatbecslő Intézet (BfR) 2008. június végén közzétette éves jelentését. Ezek a szigorúan tudományos alapú kockázatbecslések (BSE, kumarin, többgyűrűs aromás szénhidrogének, Campylobacter stb.) megfelelő háttérrel biztosítanak a politikusok, a tudósok és az ipari szakemberek döntéshozatali tevékenységéhez, de referenciaként szolgálnak a média, illetve a fogyasztóvédő civil szervezetek munkájához is. A BfR immár öt éve dolgozik a fogyasztók egészségének védelmében. Nem csak számos kockázati tényezőt sikerült azonosítaniuk, hanem javaslatokat is tettek azok kiküszöbölésére, miközben minderről folyamatosan tájékoztatták a közvéleményt. Igazi sikersztoriként könyvelhetik el a BSE krízis kezelését Németországban, melynek eredményeként ez a betegség ma már csak igen alacsony kockázatot jelent a német fogyasztók számára. (World Food Regulation Review, 2008. július, 9–10. oldal)

53/08 EU: Irányelvek az újrafeldolgozott műanyagokra

A műanyagokról szóló 282/2008. számú rendelet előírja, hogy az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő újrafeldolgozott műanyagok csak olyan folyamatokból származhatnak, amelyek a biztonság szempontjából az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) már megvizsgált. Minden olyan folyamat ide tartozik, melynek során az összegyűjtött műanyagot megőrlik, megtisztítják a szennyeződésektől és új anyagokká dolgozzák fel. Az említett rendelet azonban nem vonatkozik egyes olyan újrafeldolgozott műanyagokra, amelyeket a jó gyártási gyakorlatnak megfelelően állítottak elő

(lásd: 2023/2006. számú rendelet). 2008. január 29-én az EFSA illetékes panelja irányelv tervezeteket dolgozott ki és nyilvános társadalmi vitára bocsátotta azokat. A fő cél az élelmiszerek potenciális szennyeződésének megelőzése (migráció). A kockázatbecslés során az EFSA figyelembe veszi az alapanyagok minőségét, a tisztítási folyamat hatékonyságát, valamint az újrafeldolgozott műanyagok hasznosítási irányát is. Mindezek alapján az EFSA 2008. július 1-én irányelveket adott ki azon pályázók számára, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő újrafeldolgozott műanyagokat biztonsági értékelésre kívánják benyújtani. (World Food Regulation Review, 2008. július, 5–6. oldal)

54/08 EU: Salmonella a vágott sertésben

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) közzétette a vágott sertésekben a 2006 és 2007 évben során az egész Európai Unióban végzett Salmonella felmérések eredményeit. Eszerint az emberi fogyasztásra vágott minden tizedik sertésben jelen van a Salmonella: ez a szint az egyes tagállamokban 0 és 29% között szóródik és csak egy tagállam dicsekedhet teljes mentességgel. Az összes Salmonella észlelésen belül 4,7%-ot tesz ki a Salmonella Typhimurium és 2,1%-ot a Salmonella Derby (legtöbbször ez a két típus váltja ki a humán fertőzéseket). 2006-ban több mint 160 ezer ember szenvedett el élelmiszer eredetű Salmonella fertőzést Európában, ezért a Bizottság kiemelt célnak tekinti a sertésekben előforduló Salmonella szint csökkentését. A jövőben az EFSA további felméréseket kíván végezni az állati populációkban és az élelmiszerekben található Salmonella és Campylobacter fertőzöttség feltérképezéséhez. (World Food Regulation Review, 2008. július, 7. oldal)

55/08 USA: Kockázat alapú megközelítés

A Mezőgazdasági Minisztérium Állat- és Növényegészségügyi Ellenőrző Szolgálat (APHIS) 2008. június 16-án javaslatot terjesztett elő a Hawaii szigetekről és bizonyos más amerikai területekről származó zöldség- és gyümölcsfélék államok közötti forgalmának kockázat alapú engedélyezésére. A javaslat természetesen csak azokra a termékekre vonatkozik, amelyek az államok között biztonságosan szállíthatók (ezek azonban konkrétan nem kerülnek felsorolásra). Az áru érkezési helyén a következő hat növényegészségügyi intézkedés alkalmazható: 1.) ellenőrzés a célállomáson, 2.) jóváhagyott kezelés, 3.) igazoltan kórokozótól mentes területről való származás, 4.) a származási államban kiállított tanúsítvány az áru kórokozótól való mentességének igazolására, 5.) az áru bizonyos államokba való szállításának korlátozása, 6.) annak megállapítása, hogy az áruval kapcsolatos kockázat a kereskedelmi gyakorlat segítségével enyhíthető. Arra viszont nem tér ki a javaslat, hogyan kell a kockázatokat értékelni vagy enyhíteni; a cél csupán a biztonságos zöldség- és gyümölcsfélék államok

közötti forgalmának könnyítése az Egyesült Államokon belül. (World Food Regulation Review, 2008. július, 17. oldal)

56/08 Egyesült Királyság: Jól vizsgáztak a tápérték profilok

Egy független szakértői panel – 1 éves használat után – támogatását adta az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal (FSA) tápérték profil modelljéhez. A szakértők úgy értékelték az élelmiszerek zsír-, só- és cukortartalmát jelző pontrendszert, hogy az „tudományos szempontból robusztus és megfelel céljának”. A tápérték profil modellt 2007-ben azért vezették be, hogy segítse a gyermekek kiegyensúlyozott táplálkozását és étkezési kultúrájának kialakulását, különös tekintettel a televíziós reklámokra (bizonyos korlátozásokra is sor került). Most csak egyetlen módosító javaslat érkezett, mégpedig a fehérjetartalom pontszámainak könnyebb meghatározásához. Vizsgálják a modell alkalmazhatóságát a gyógyszer reklámokra is. (World Food Regulation Review, 2008. július, 14. oldal)

57/08 Egyesült Királyság: Tölgyfagomba kivonat, mint új összetevő

A GlycaNova dán vállalat 2008. februárjában hivatalosan engedélyt kért az Élelmiszer-szabványosítási Hivataltól (FSA), hogy újszerű élelmiszer kiegészítőként és összetevőként forgalmazhassa Angliában a tölgyfagombából (Lentinus edodes) készített, lentinanban gazdag kivonatot (a lentinan egy β -glükán, összetett szénhidrát, amely a gombák mellett a hüvelyesekben, a gabonafélékben, a gumókban és egyes gyümölcsökben is megtalálható. A tölgyfagomba Kínában és Japánban, valamint más, meleg éghajlatú ázsiai országokban őshonos.) Mint ismeretes, az Egyesült Királyságban az újszerű élelmiszerek szigorú vizsgálatát általában egy tudósokból álló független bizottság végzi el. (World Food Regulation Review, 2008. július, 15. oldal)

58/08 USA: A biztonságos élelmiszer ellátás folyamatos erősítése

Az FDA Élelmiszervédelmi Tervének teljesítéséről készült legutóbbi éves jelentés kijelöli azokat a területeket, ahol tovább kell javítani az Egyesült Államok élelmiszer ellátásának biztonságát. Maga a terv három pilléren nyugszik: megelőzés (a biztonság beépítése a kezdetektől), intervenció (célzott, kockázat alapú ellenőrzések és tesztek), valamint gyors válaszadás a már azonosított problémákra. A tervben foglaltak végrehajtása érdekében az FDA széles körűen együttműködik nem csupán a szövetségi, állami és helyi partnerekkel, hanem a külföldi kormányokkal is, többek között Kínával és Indiával, ahol az FDA igyekszik megvetni a lábát. Az USA területén belül pedig az FDA olyan információs csatornákat épít ki, amelyek élelmiszerbiztonsági vészhelyzetekben lehetővé teszik a lakosság gyors kiértesítését. (World Food Regulation Review, 2008. július, 16–17. oldal)