

Beszámoló a Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai Bizottsága (CCFH) 42. üléséről

Kampala (Uganda), 2010. november 29 - december 2.

Bevezető

Az ülés házigazdája az Amerikai Egyesült Államok, amely elkötelezett amellett, hogy legalább minden második ülés valamely fejlődő országban kerüljön megrendezésre. Ezért került sor az Ugandai helyszín kiválasztására, mely döntést az is erősített, hogy a Codex Főbizottság egyik alelnök ugandai, és az ország elkötelezett az élelmiszerhigiéniai szabályozás erősítésében. Az ülésen részt vett Karen Hulebak, a Codex Alimentarius Főbizottság elnöke is, aki korábban a CCFH elnöke volt. A helyszín kiválasztását visszaigazolta, hogy nagy volt a részvétel. 80 országból és 12 nemzetközi szervezet részéről 238 küldött vett részt, ezáltal a Codex történelmében a második legnagyobb létszámú ülés volt. Az Európai Uniót 12 tagállam és az Európai Bizottság küldöttei képviselték.

Az ülést Uganda miniszterelnök-helyettese (Prof. Bukenya) nyitotta meg. Köszöntőt mondott az USA ugandai nagykövete (Mr. Jerry Lanier), a Codex elnöke (Karen Hulebak), a Codex ugandai elnökhelyettese (Richard Nduhura), Uganda egészségügyi minisztere (dr. Ben Manyindo) és az USA Codex menedzsere (Ms Karen Stuck) is.

Előzmények

A korábbi évről vagy évekről áthozott, folyamatban levő munkák mellett két új téma megvitatása is megkezdődött: egyik az élelmiszerrel terjedő vírusok kérdésköre, másik az új élelmiszerbiztonsági fogalmak beépítése a mikrobiológiai kritériumrendszerbe. A folyamatban levő munkák közül az Európai Uniót elsősorban a Salmonella és Campylobacter lehetséges kontrolljára vonatkozó útmutató, valamint az ásványvizek higiéniai szabályzásának aktualizálása érintette. Az egységes EU álláspont előkészítésére 2010. november 9-én és 22-én Brüsszelben, valamint a helyszínen is, naponta többször, koordinációs értekezletet hívott össze a soros elnökséget adó tagország, Belgium képviselője.

Az egyes napirendi pontok, elért eredmények ismertetése

1. Adoption of the Agenda: A napirend elfogadása, (tagállami kompetencia)

A napirend azzal a változtatással került elfogadásra, hogy az 5. és 6 napirendi pont megcserélődött, tehát az ásványvizes dokumentum a vírusokra vonatkozó előtt került megtárgyalásra.

2 Matters Referred by the Codex Alimentarius Commission and/or Other Codex Committees to the Food Hygiene Committee: Visszajelzés a Codex Főbizottság és egyéb Bizottságoktól. (EU kompetencia, EU szavaz)

Az Általános Elvek Bizottságától (CCGP) érkezett jelzésnek megfelelően jelen bizottság egyetértett a kockázatelemzési alapelvek és eljárások áttekintésével, és lehetőség szerinti egyszerűsítésével. Az EU fogja elkészíteni az erre vonatkozó javaslatot a következő ülésre. Nem támogatta ugyanakkor a Bizottság a „veszély” (hazard) fogalmának módosítását.

Más bizottságok által készített dokumentumok jóváhagyása terén két szabványtervezetről kellett higiéniai szempontból véleményt alkotni: egyik a hal-szószokról (fish-Sauce), a másik a füstölt halakról szól (Draft standard of smoked fish, smoke-flavoured fish, and smoked-dried fish). A Bizottság az elsőt változatlan formában, a másodikat kisebb módosításokkal jóváhagyta.

3. Matters arising from the Work of FAO, WHO and other International Intergovernmental Organizations: Visszajelzés a FAO WHO és egyéb nemzetközi szervezetek vonatkozó tevékenységéről. (Vegyes kompetencia, tagállamok szavaznak)

.A WHO képviselője beszámolt a két világszervezet eddigi tevékenységéről. A CCFH munkáját elsősorban a JEMRA segíti kockázatbecsléssel, mely ez évben már tíz évnyi aktív és intenzív tevékenységről adhat számot. Két folyamatban levő feladatot külön kiemelték. Egyrészt gyakorlatilag kész a Salmonella és Campylobacter irányelv alkalmazását segítő, kockázatbecslésen alapuló szoftver; másrészt hasonló web-alapú döntést segítő eszközt készítenek a mikrobiológiai mintavételi tervek meghatározásához. Mindkét szoftvert bemutatták egy-egy ebédszünetben. Hamarosan ki lehet próbálni ezeket, amely feladathoz önkéntesek jelentkezését várják.

4. Proposed Draft Guidelines for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* spp. in Chicken Meat at Step 4: A Campylobacter és a Salmonella kontrolljára vonatkozó irányelv tervezet. (4. lépcső) (Vegyes kompetencia, EU szavaz)

Az útmutató a baromfihús Campylobacter és Salmonella-szennyezettség kontrollálására /csökkentésére alkalmas módszereket foglalja össze, "termőföldtől az asztalig"

A dokumentum az előző évi ülésen jelentős vitát generált az EU és gyakorlatilag az összes többi állam között. A tervezetben ugyanis a baktériumszennyezettség csökkentési lehetséges intézkedések között szerepel a felület antimikrobiális szerekkel történő kezelése, mely az Unióban nem engedélyezett, és amelynek Codex dokumentumban való megjelenítését az EU megpróbálta megakadályozni, de legalábbis elodáznia. Az EU előző évben egyedül maradt ugyan álláspontjával az egész világgal szemben, azonban elérte, hogy a dokumentum jóváhagyása ez évre húzódjon át, mivel mostanra készült el a FAO/WHO által készített, a klórtartalmú szerek kockázat/haszon elemzéséről szóló tanulmány. (Benefits and Risk of the Use of Choline-containing Disinfectants in Food Production and Food Processing). Ez egyértelműen kimondja, hogy a szerek alkalmazásának nincs egészségügyi kockázata, viszont csökkenti a baromfitest patogén szennyezettségét.

Jelen ülésre az EU delegációja azzal az egyeztetett kompromisszumos javaslattal utazott ki, hogy kerüljön bele a dokumentumba: ilyen termék előállítása és forgalmazása csak az előállító és importáló ország hatóságainak egyetértésével lehetséges.

Az előzetes háttértárgyalásokon azonban egyértelművé vált, hogy ez a változat sem elfogadható a többi ország (főleg USA) számára. Ezt követően USA és EU közösen egy kompromisszumos javaslatot dolgozott ki, amelyben ez a kitétel ugyan nincs egyértelműen kimondva, de bele lehet érteni. „The use of this control measures, including chemical decontaminants where relevant, in the primary production to consumption food chain, are subject to approval by the competent authority, where appropriate.”

Dánia kérését, hogy a rovarháló alkalmazása bekerüljön a dokumentumba, mivel az jelentősen csökkenti a Campylobacter szennyezettséget elfogadták..

A dokumentum konstruktív légkörben történő megvitatását követően javasolták annak véglegesítését, gyorsított jóváhagyással **5/8 lépcsőre emelését.**

5. Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food at Step 4: -Útmutató tervezet az általános higiéniai alapelvek az élelmiszerekkel terjedő vírusokra történő alkalmazására. (Vegyes kompetencia, EU szavaz)

A Hollandia vezetésével kidolgozott tervezet az egyre jelentősebbé váló vírusos élelmiszerfertőzések megelőzését célozza az élelmiszerelőállítás és forgalmazás folyamatában alkalmazható intézkedésekkel. EU a tervezettel alapvetően egyetértett, az egyeztetés során csak szövegszerű pontosítási javaslatok hangzottak el. A tervezet érdekes és hasznos szakmai információkkal szolgál, maga a vita is tanulságos volt. A dokumentumot bekezdésről bekezdésre megvitattuk, felmerült véglegesítésének lehetősége is, de végül a munkacsoport egyetértésével az a javaslat született, hogy azt a **3. lépcsőre visszaküldik**, és az észrevételek alapján elektronikus, majd fizikai munkacsoport által módosított dokumentumot fogják jövőre ismét a Bizottság elé terjeszteni.

6. Proposed Draft Revision of the Recommended International Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters at Step 4: Az ásványvizek előállítására és forgalmazására vonatkozó ajánlott nemzetközi gyakorlati irányelv frissítése. (Vegyes kompetencia, EU szavaz).

Az irányelv átdolgozására Svájc vezetésével ez évben fizikai munkacsoport alakult, melyen a VM képviselője, és a Coca-Cola magyar képviselője is részt vett. A munka-dokumentumban függőben maradt az a kérdés, hogy a mikrobiológiai jellemzők (MC) ebben a dokumentumban, vagy az ásványvizekre vonatkozó termékszabványban legyenek-e szabályozva. Ez a kérdés most egyértelműen eldőlt. A MC jelen dokumentumba kerül be, egyúttal az eredeti ásványvízszabvány MC-kre vonatkozó 4.4 pontjának törlését kéri. A fogalom-meghatározások tekintetében változás, hogy a dokumentumban konténernek (container) fognak nevezni mindenfajta ásványvízzel közvetlenül érintkező csomagolóanyagot, amelyben ásványvizet forgalmaznak, így pl. az üveg és műanyag palackot is.

A leghosszabb vitát a mikrobiológiai határértékekről szóló I. függelék generálta. Több ország ugyanis túl soknak, indokolatlanul részletezőnek találta a követelményeket. Végül itt is kompromisszumra került sor, miszerint az előállító vizsgálhatja valamennyi felsorolt fekáli indikátort, vagy csak némelyiket ezek közül (all or a subset of the criteria), az illetékes hatósággal egyeztetve.

Miután minden vitatott kérdésben egyetértés született, az ülés gyorsított eljárással a **dokumentum 5/8 lépcsőre emelését** javasolta. Valószínűleg a Codex történetében a leggyorsabban elfogadott dokumentum, hiszen csak előző évben lett új munkaként jóváhagyva, és már az első ülés véglegesítette.

7. Proposed Draft Revision of the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods at Step 4: A mikrobiológiai határértékek létrehozására és alkalmazására vonatkozó alapelvek átdolgozása. (Vegyes kompetencia, EU szavaz).

A mikrobiológiai határértékekre vonatkozó dokumentum átdolgozására azért került sor, mert összhangba kell hozni a Codex által kidolgozott és nemrégiben elfogadott új fogalomrendszerrel (ALOP, FSO, PO). Az új munka most indult, Finnország és Japán vezetésével munkacsoport dolgozott ki egy első tervezetet, melyhez EU szövegszerű változtatásokat javasolt. A jelen ülés során további pontosítások, szerkezeti és egyéb javaslatok hangzottak el. A dokumentumot általánosságban vitattuk csak meg, és továbbdolgozásra a munkacsoportnak **2. lépcsőre** vissza lett adva.

8. Other Business and Future Work: CCFH Work Priorities: Egyéb feladatok, és új prioritások meghatározása (Vegyes kompetencia, EC szavaz)

A jelen Codex ülés kezdetét megelőző napon volt az a munkacsoport ülés, amely az új munkák megkezdéséről készített javaslatot. A szabályok szerint ezt egy jóváhagyott útmutatónak megfelelő formátumban, írásban, előzetesen kell benyújtani.

Finnország a következő új munka javaslatot terjesztette be: "Guidelines for control of specific zoonotic parasites in meat: Trichinella spiralis and Cysticercus bovis"¹ (Trichinella spiralis és Cysticercus bovis, mint húspan előforduló paraziták kontrollja). Előzetesen írásban több javaslat nem érkezett. Az ülés során azonban USA is „Conference room document, CRD” formájában új javaslattal élt, miszerint a paradicsom és dinnye által terjesztett élelmiszerjárványok megelőzését szolgáló útmutató kidolgozását javasolta. Noha mindkét dokumentum szükségességét több ország megkérdőjelezte, végül mindkét javaslat befogadásra talált, az USA esetében a dinnyére szűkítve.

A parazitózisokkal foglalkozó munkát Új-Zéland vezeti majd az EU támogatásával. A munkacsoport Brüsszelben, 2011 májusában fog összeülni, közvetlenül csatlakozva a mikrobiológiai kritériumokkal foglalkozó fizikai munkacsoport üléshez.

A másik új munka vezetését – a dinnyére korlátozva - az USA vállalta, Kanada közreműködésével. (Annex on melons to the code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables.) A munkacsoport Kanadában ül össze, 2011 júniusában.

9. Date and place of the new session: a következő ülés helye, ideje

A következő ülésre 2011. december 5-9 között, az Egyesült Államokban kerül sor.

Összefoglaló értékelés

Az ülés kifejezetten konstruktív légkörben hatékonyan és eredményesen zajlott. Két dokumentumot is véglegesített és 5/8 lépcsőben elfogadásra javasolt, valamint egy harmadikkal is csaknem teljes egyetértésre jutott. Ez lehetővé tette két új munka befogadását. Szavazásra nem került sor, ez a CCFH esetében nem szokásos, itt csak teljes konszenzus esetén léptethető tovább a dokumentum.

A jelentést készítette:

Szeitzné Szabó Mária

MÉBIH főigazgató

Forrás: VM - Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

2010.12.08. 14:01