http://portal.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám
Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued:
30/11/2015

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

Tartalom / Contents

Hazai aktualitások 3
Hungarian news

EFSA hírek 5
EFSA news

Hírek az Európai Unióból 7
News from the European Union

Hírek az Európai Unión kívül 14
News outside the EuropeanUnion

Hírek a tudományos világból 20
News of science

Élelmiszerbiztonság a médiában 22
Food safety in the media

Jogszabályok 29
Legislation

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / *Issued by* : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária * **Szerkesztő:** Dorogházi Enikő

E-mail: hirlevel-eki@nebih.gov.hu

portal.nebih.gov.hu

Hazai aktualitások / *Hungarian news*

A NÉBIH is részt vett a Nemzetközi Diabétesz Világnap alkalmából megrendezett eseményen

2015. november 15-én került megrendezésre az Egy Csepp Figyelem Alapítvány ingyenes családi egészségnapja a SYMA Sport- és Rendezvényközpontban. Az eseményen egészségpiac, ingyenes szűrések, szakmai előadások, diabétesz séta és tanácsadás is várta a látogatókat. Az EgészségTér színpadán a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságán (NÉBIH ÉKI) dolgozó Frecskáné Dr. Csáki Katalin is előadást tartott „Cukormentes édes ízek – Amit az édesítőszerekről tudni kell" címmel. A NÉBIH standjánál folyamatos volt az érdeklődés; kvízjátékkal, dietetikai tanácsadással, élelmiszerbiztonsági tippekkel várták a látogatókat. A TÉT Platform részéről Dobos-Kufcsák Judit végezte a dietetikai tanácsadást, Dr. Szilvássy Blanka (NÉBIH ÉTbI) pedig élelmiszerbiztonsági tanácsokat adott, egy modell-hűtőgép segítségével pedig az érdeklődők játékos formában megtanulhatták az élelmiszerek helyes bepakolásának módját.

***

Érték a talpad alatt kiállítás a Magyar Mezőgazdasági Múzeumban

November 25-én Budapesten, a városligeti Vajdahunyad várában található Magyar Mezőgazdasági Múzeumban nyílt meg egy új, időszaki kiállítás Érték a talpad alatt címmel. Célja, hogy közérthető, játékos és interaktív formában hívja fel a kicsik és nagyon figyelmét arra, hogy a talaj milyen szerepet tölt be a fenntartható fejlődésben és nem utolsósorban az emberi életben. A kiállításon megismerkedhetünk például a talaj összetételével, megtudhatjuk, milyen élőlények élnek benne, mekkora szerepe van többek közt abban, hogy vizeinket szűr-

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

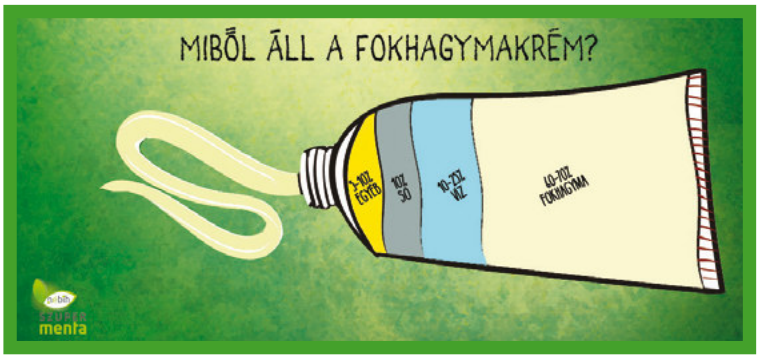
Hazai aktualitások / *Hungarian news*

je, tisztítsa. Az emberi tevékenység óriási szennyező és pusztító hatással van a talajra, a múzeumban pedig példákat láthatunk arra, miként védhetjük meg a talajt ezektől a káros hatásoktól, hogyan használhatjuk tudatosan és kíméletes módszerekkel.A Földművelésügyi Minisztérium (FM) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) közreműködésével rendezett kiállítás 2016. február végéig várja a látogatókat. Bővebben a múzeum honlapján lehet olvasni.

***

Fokhagymakrémeket tesztelt a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) a fokhagymák után öt fokhagymakrém teljes körű hatósági vizsgálatát végezte el Szupermenta terméktesztje során. A minőségi és biztonsági paramétereken túl a jelölésekre is külön figyelmet fordítottak a hivatal munkatársai. Hatósági mintavételt követően laboratóriumban vizsgálták a termékek minőségi és biztonsági paramétereit, azaz a sótartalmat, a tartósítószerek- és a nehézfémek mennyiségét. A fokhagymák kedveltségi próbáján az íz, illat, szín, állag, állomány szempontokat vették figyelembe a tesztelők, emellett nyersen, és olajban futtatva egyaránt kóstoltak. További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta terméktesztblogján.



http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/fokhagymak-maskepp

***

EFSA hírek / *EFSA news*

Hírek az afrikai sertéspestisről

Az afrikai sertéspestis a sertések és vaddisznók vírusos megbetegedése, amely általában halálos kimenetelű. A betegséggel szemben nincs sem védőoltás, sem pedig gyógymód. Ezért a betegség által érintett országokban súlyos szociális és gazdasági következményei vannak a fertőzés terjedésének. Az emberek nem fogékonyak a betegségre. Az afrikai sertéspestis tünetei hasonlítanak a klasszikus sertéspestis tüneteihez, és a két betegség megkülönböztetése laboratóriumi vizsgálattal lehetséges. A tünetek lehetnek láz, étvágytalanság, gyengeség, vetélés, belső vérzés, látható vérzés a füleken, és a lágyékban, de hirtelen bekövetkező halál is előfordulhat. Vannak olyan vírustörzsek, amelyek többnyire halálos megbetegedést okoznak, ezekben az esetekben a halál 10 napon belül bekövetkezik. Az enyhébb betegséget okozó vírusok által fertőzött állatok lehet, hogy nem mutatják a tipikus tüneteket.

A betegség terjedése

Az egészséges állatok az alábbi módokon fertőződhetnek meg:

- fertőzött állatokkal történő érintkezés, beleértve a szabadon tartott sertések vaddisznókkal történő kontaktusát;
- az állatok által elfogyasztott hús, húskészítmény, amely fertőzött állatból származik (konyhai hulladék, fertőzött vaddisznó, moslék);
- érintkezés vírussal fertőzött tárgyakkal (ruházat, járművek, más berendezés);
- fertőzött kullancs csípése.

A betegség terjedését elősegíti a fertőzött állatok mozgatása, a szennyezett sertéshús termékek és az elhullott állatok illegális elhelyezése.

Hol fordul elő a betegség?

A betegség Afrikának a Szaharától délre fekvő területein jellemző. 2007-ben járványok voltak Grúziában, Örményországban, Azerbajdzsánban és az európai területek közül Oroszországban, Ukrajnában és Fehéroroszországban.

Jelenlegi járványok az Európai Unióban

Oroszországból és Fehéroroszországból a betegség átterjedt az Európai Unióra is. Litvánia először 2014 januárjában jelentett vaddisznóknál előforduló megbetegedést. Lengyelország 2014 februárjában, Lettország és Észtország szintén ebben az évben (2014) júniusban, illetve szeptemberben. A legtöbb járványkitörés kis állattartótelepeken következett be, ezért ezek megfékezése viszonylag gyorsan megtörtént. A betegség a vaddisznók között helyi szinten még mindig terjed, itt a terjedés megfékezése sokkal nehezebb. 2015. november 23-25-én az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) workshop-ot szervez az afrikai sertéspestissel kapcsolatos adatgyűjtés harmonizálásáról. A rendezvényen Észtország, Lettország, Litvánia és Lengyelország nemzeti laboratóriumainak képviselői, állatorvosok, valamint további szakemberek Európából megbeszélik, hogyan lehetne a betegséggel kapcsolatos epidemiológiai adatok gyűjtését egységesíteni.

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

EFSA hírek / *EFSA news*

News about the African swine fever

The European Food Safety Authority (EFSA) will host a workshop on harmonisation of data collection on the African swine fever virus on 23-25 November. Representatives from national laboratories and veterinary services in Estonia, Latvia, Lithuania and Poland, along with experts from across Europe will discuss how to standardise the collection of epidemiological data on the disease. This will help prevent and control the disease.

http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/151123

* * *

Izoflavonok nőknek szánt étrend-kiegészítőkben a posztmenopauzában: nincs bizonyíték az ártalmasságra

A rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok áttekintése után az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértői (ANS) megállapították, hogy nincs arra utaló jel, hogy az étrend-kiegészítőkben jelenlévő izoflavonok ártalmasak lennének nők számára a posztmenopauzában. Az izoflavonok a természetben előforduló anyagok, amelyek elsősorban szójában, vörösherében és kosborgyökérben fordulnak elő. Ezek kivonatait gyakran használják étrend-kiegészítőkben.

Isoflavones in food supplements for post-menopausal women: no evidence of harm

A comprehensive review of the available scientific evidence, the European Food Safety Authority (EFSA) has revealed no indication that isoflavones at levels typically found in food supplements cause harm to post-menopausal women. Isoflavones are naturally occurring substances which are found, among other sources, in soy, red clover and kudzu root. Their extracts are often used as ingredients in nutritional supplements.

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4246

* * *

EFSA Webinárium –növényvédő szer expozíció

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) webináriumot szervezett november 19-én a növényvédő szerek expozícióbecslésével kapcsolatban. A webinárium keretében bemutatásra került számolást segítő eszköz része annak az útmutatónak, mely összehangolt módszertant foglal össze a növényvédő szerek expozícióbecslésére, a gépkezelők, dolgozók, helyi lakosok és a közelben tartózkodók vonatkozásában. A felhasználóbarát szoftverben lévő adattáblák segítségével ki lehet számolni a lehetséges nem-étrendi növényvédő szer expozíciót. A webinárium keretében gyakorlati példákon keresztül mutatják be az eszköz alkalmazását.

EFSA Webinar on the exposure to pesticides calculation tool

November 19, 2015 an EFSA webinar was available on the exposure to pesticides.

http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/151119

* * *

Hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

Az FSA üdvözli a *Campylobacter* fertőzések javuló statisztikáit

Megjelentek a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) első eredményei a boltokban kapható friss csirkék *Campylobacter* fertőzöttségének második évi felméréséről. A júliustól szeptemberig tartó időszakban csökkent a legnagyobb mennyiségben a fertőzött madarak száma az előző év ezen időszakához képest. A vizsgált csirkék 76%-ában detektálták a baktérium jelenlétét, ebből 15% volt a legmagasabban fertőzött kategória. A csomagolások 6%-a volt fertőzött, melyből 0,3% a legmagasabban fertőzött kategória. A jelentés kitér a vizsgálati módszertanra és az eredmények magyarázatára.

FSA welcomes signs of progress on Campylobacter

FSA has published the first set of results from its second year survey of Campylobacter on fresh shop-bought chickens. The results for the first quarter of testing, from July to September 2015, show a decrease in the number of birds with the highest level of contamination from the same months last year.

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14701/campylobacter-survey

* * *

Hűtőházak auditjáról számol be az FSAI

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) auditjelentést tett közzé a hűtőházak nem-megfelelőségének szintjéről. Ezek a létesítmények az élelmiszervállalkozásoknak bérelhető hűtött tereket biztosítanak, és egyéb szolgáltatásokat is nyújtanak. Az FSAI 16 hűtőházban hajtotta végre az ellenőrzéseket, melyeket nagyságuk, a tárolt termékeik és egyéb szolgáltatásaik alapján választott ki. Az auditok a nyomonkövethetőségre, címkézésre és a tárolt termékek azonosíthatóságára koncentráltak. Az ellenőrzés során 71 szabálytalanságot észleltek, melyek közül a legnagyobb arányban a következők fordultak elő: a létesítmények 63%-a nem felelt meg az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek és alap higiéniai gyakorlatok előírásainak, 50%-nak hiányosságai voltak a termék nyomonkövetésben és azonosításban, 47%-nál pedig nem volt megfelelő rész kialakítva a visszáruknak.

FSAI publishes audit of cold stores

FSAI published an audit report on levels of non-compliance with food law by commercial cold stores. Audits were carried out across 16 operational cold stores selected based on size, type of products stored and services offered. The particular focus of the audits was on requirements regarding traceability, labelling and identification of product stored.

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/cold_stores_audit_16112015.html

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

BfR: A német fogyasztók nagy része úgy gondolja, hogy az élelmiszerek biztonságosak

A német fogyasztók egyre reálisabban látják az egészségügyi kockázatokat. A dohányzást, az alkoholfogyasztást, az egészségtelen táplálkozást és a szennyezett környezetet tartják a fő veszélyforrásoknak. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) reprezentatív fogyasztói felmérése szerint a megkérdezettek 70 százaléka véli az élelmiszereket biztonságosaknak. A 2015. év felmérésének eredményeként a résztvevők a dohányzást, az alkoholfogyasztást és a testmozgás hiányát egészségkárosítóbbnak ítélték, mint 2014-ben. Ezzel szemben az egészségtelen és szennyezett élelmiszerek lehetőségét kisebb kockázatúnak tartják, mint az előző évben.

The large majority of consumers believe food in Germany is safe

70 per cent of respondents think that food is safe. These are the findings of the BfR consumer monitor, a representative survey conducted by the German BfR.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/27/grosse_mehrheit_der_verbraucher_haelt_lebensmittel_in_deutschland_fuer_sicher-195363.html

***

BfR: Sisakvirág, angyaltrombita és ricinus – akut növények okozta mérgezések kockázatai

Az őszi időszakban magas a kockázata annak, hogy kisgyermekek véletlenül mérgező növényeket fogyasszanak el. A 2011-2013 közötti időszak minden mérgezéses esetét foglalja össze az egészségügyi szakemberek és a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) kiadványa. A mérgezések közel 10%-a mérgező növények, gombák véletlen fogyasztásából ered. A fentebb említett időszakban 13 225 mérgezéses esetet dokumentáltak a BfR szerint. A jelentésben exotikus esetek is megemlítésre kerülnek. A mérgezésekkel kapcsolatos kiadványok segítségével a lakosság számára jobban érzékelhető a mérgezéses esetek valódi kockázata.

Aconite, castor and Brugmansia - acute poisoning risks caused by plants

In autumn, the risk that young children accidentally consume toxic plants is high. All poisonings come from around 10% of the accidental consumption of poisonous mushrooms and plants. Cases of the period of 2011-2013 are summarized in a publication of health professionals and the BfR.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/31/blauer_eisenhut__engelstrompete_und_wunderbaum___das_risiko_akuter_vergiftungen_durch_pflanzen-195481.html

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

BfR: A mezőgazdaságban használt antibiotikumok mennyisége csökken, az antibiotikum rezisztencia mértéke stagnál

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) 2015. november 2. és 3. között rendezte meg az „Antibiotikum rezisztencia az élelmiszerláncban" című rendezvényét, melyen több mint 200 szakértő vett részt. Az antibiotikum rezisztencia mérséklése volt a szimpózium központi témája. A rezisztens törzsek száma jelenleg állandó, ami azt jelenti, hogy az előző évek romló tendenciája megszűnt. Ennek fő oka valószínűleg az, hogy csökkent az antibiotikumok felhasználása a mezőgazdaságban. 2011-ben 1706 tonna volt a felhasznált mennyiség, ami 2014-re 1238 tonnára csökkent. Azonban még rengeteg erőfeszítést kell tenni, hogy a rezisztens baktériumok száma csökkenjen az élelmiszerláncban.

Use of antibiotics in agriculture decreasing, antibiotics resistance stagnating

On the occasion of the international symposium „Antimicrobial Resistance in the Food Chain" organised by the BfR and held on 2 and 3 November 2015, over 200 experts discussed how antimicrobial resistance can be reduced in veterinary and human medicine.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/32/einsatz_von_antibiotika_in_der_landwirtschaft_ruecklaeufig__antibiotikaresistenzen_stagnieren-195493.html

***

Gyakran ismételt kérdések a glifozát újraértékelésével kapcsolatban, az EU hatóanyagok felülvizsgálatának keretein belül

A növényvédő szerekben felhasznált hatóanyagokat minden esetben engedélyeznie kell az Európai Bizottságnak. Az engedélyezés maximum 10 évre szól. Az engedély lejárata előtt felül kell vizsgálni a hatóanyagot és csak ez után lehet a továbbiakban is felhasználni. Az engedélyeztetés során az EU kinevez egy tagállamot a felülvizsgálat elvégzésére. A glifozát esetében Németország a kinevezett tagállam, ezért a német kormány felkérte a Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszerbiztonsági Hivatalt (BVL), hogy az újraértékelést elvégezze. Ebben az újraértékelési folyamatban a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) mint BVL által megbízott fél vett részt. A BfR a témával kapcsolatos legfontosabb kérdéseket összegyűjtötte és megválaszolta.

Frequently asked questions on the procedure for the re-assessment of glyphosate within the framework of the EU active substance review

BfR has prepared questions and answers on the procedure for the re-assessment of the active substance glyphosate within the framework of the EU active substance evaluation.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_verfahren_der_neubewertung_von_glyphosat_im_rahmen_der_eu_wirkstoffpruefung-195573.html

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

Gyakran ismételt kérdések a glifozát rákkeltő hatásának különböző, BfR és IARC értékelésével kapcsolatban

A Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) a közelmúltban a glifozát növényvédő szer hatóanyagot 2A „valószínűleg rákkeltő" kategóriába sorolta. Azonban ez nincs összhangban a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR), az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és a kompetens európai, valamint nemzetközi intézmények véleményével. A BfR felülvizsgálta az IARC besorolás alapjául szolgáló értékelést és megállapította, hogy rendeltetésszerű használat mellet a glifozát nem rákkeltő. A BfR a témával kapcsolatos legfontosabb kérdéseket összegyűjtötte és megválaszolta.

FAQs regarding the different assessments of the carcinogenic effect of glyphosate by BfR and IARC

BfR has prepared questions and answers on the different assessment of the carcinogenic effect of glyphosate by BfR and IARC.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_unterschiedlichen_einschaetzung_der_krebserzeugenden_wirkung_von_glyphosat_durch_bfr_und_iarc-195575.html

***

BfR: Általában jelölik a földimogyorót allergénként az élelmiszerekben

A földimogyoró allergiás reakciót válthat ki az erre érzékenyeknél, ezért az élelmiszerek csomagolásán fel kell tüntetni annak jelenlétét. Egy kutatási projekt keretén belül a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) és a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) közösen 899 élelmiszer mintát vizsgált meg földimogyoró jelenlétét keresve. Ebből 633 csomagolásán nem volt feltűntetve a földimogyoró, mint összetevő és a „nyomokban földimogyorót tartalmazhat" jelölés sem. Két darab mintában találtak az allergénből, ami azt jelenti, hogy a 633 minta 0,3%-a volt mindössze pozitív. 266 minta esetében a csomagoláson szerepelt a „nyomokban földimogyorót tartalmazhat" jelölés és ezek közül 2,6% tartalmazott is mogyorót. Ezért a BfR felhívja a fogyasztók figyelmét arra, hogy minden esetben olvassák el a csomagoláson szereplő összetevőket és figyelmeztetéseket.

Peanuts as allergens in food: usually labelled

In the largest study to date based on commercially available products, the BfR has tested food samples for traces of peanuts.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/35/erdnuesse_als_allergene_in_lebensmitteln__in_der_regel_gekennzeichnet-195740.html

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

Biszfenol F mustárban: nem valószínű, hogy egészségkárosító hatást okoz

Az étkezési mustárban Biszfenol F jelenlétet mutattak ki, ami a gyártás során keletkezhet. Az anyag hatással lehet az endokrin rendszerre, ezért egészségügyi kockázatot jelenthet a fogyasztók számára a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) szerint. Ennek vizsgálata jelenleg nem lehetséges, mert a szükséges toxikológiai adatok hiányoznak, ezért megengedhető napi beviteli (ADI) szintje sincs meghatározva. Szerkezetileg nagyon hasonlít a Biszfenol A-ra és a toxikokinetikai vizsgálatok is azt mutatják, hogy veszélyességük is hasonló. Adatok hiányában az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) egy származtatott ADI szintet határozott meg. A BfR előzetes becslései alapján a mért legnagyobb biszfenol tartalmú mustár fogyasztásával és átlagos bevitel mellet jóval a származtatott határérték alatti a kitettség.

Bisphenol F in mustard: it is unlikely to cause any harmful health effect

In mustards was detected presence of Bisphenol F. The material may cause health risk to consumers, but currently the available toxicological data is not enough to proof this fact. There are no allowable daily intake level because of the lack of data. Therefore the EFSA has defined a derivated ADI from the ADI of Bisphenol A.

http://www.bfr.bund.de/cm/343/bisphenol-f-in-senf-das-auftreten-von-unerwuenschten-wirkungen-auf-die-gesundheit-durch-gemessene-bpf-gehalte-ist-unwahrscheinlich.pdf

* * *

Új megállapodás az ANSES és a Kínai Tudományos Akadémia között

Marc Mortureux a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) főigazgatója és Li Jiayang a Kínai Tudományos Akadémia (KTA) agrártudományokkal foglalkozó részlegének elnöke, új kutatási és kockázatértékelési megállapodást írtak alá, mely a 2010. év decemberi öt évre vonatkozó megállapodás kibővítését jelenti. A megállapodás közös tevékenységei a kutatás és kockázatértékelés, a know-how és a műszaki ismeretek a következő területeken: az élelmiszerbiztonság és zoonózisok, az állategészségügy és az állatjólét, a növényegészségügy, az antimikrobiális rezisztencia, az állatgyógyászatiszer-maradékok felügyelete, a vízminőség és az ökotoxikológia.

New Memorandum of Understanding signed between ANSES and CAAS

Marc Mortureux, Director General of the ANSES and Li Jiayang, President of CAAS, have signed a Memorandum of Understanding strengthening their cooperation in relation to research and risk assessment.

https://www.anses.fr/en/content/new-memorandum-understanding-signed-between-anses-and-chinese-academy-agricultural-sciences

* * *

ANSES: A vörös húsok, a feldolgozott húsok és a rák – az IARC besorolás frissítése

A Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) 2015. október 26-án közzétett sajtóközleménye a vörös húsokat (marha, borjú, sertés, bárány, birka, ló és kecske) a valószínűleg humán rákkeltő (2A) csoportba, a feldolgozott húskészítményeket (sózott, pácolt, erjesztett, stb.) a humán rákkeltő (1.) csoportba sorolta. A vörös húsok

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

fogyasztása növelheti a vastagbél-, hasnyálmirigy- és a prosztatarák kockázatát, a feldolgozott húskészítmények a vastag- és végbélrákét. A francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) 2011-ben átfogó felülvizsgálat keretében tanulmányozta a táplálkozás és a rák kapcsolatát, mely során már egyértelműen kiderült a kapcsolat a vörös húsok vagy a feldolgozott húsok fogyasztása és bizonyos rák típusok kialakulásának valószínűsége között. Az ANSES ajánlja a húsfogyasztás korlátozását (legfeljebb 500g hetente), és a kiegyensúlyozottabb étrendet, benne változatos állati fehérje források (tojás, hús, hal) és húsok jelenlétét. A hatóság hangsúlyozza, hogy a rákos megbetegedések komplex betegségek, a kiváltó okok sokfélék lehetnek, például egyéni öröklöttség, viselkedés (dohányzás, testmozgás, stb.), vagy környezeti tényezők együtthatása. A témával foglalkozó IARC monográfia még nem jelent meg.

Red meat, processed meat and cancer: an update on the new classification by the IARC

In a press release issued on 26th October IARC has classified the consumption of red meat as probably carcinogenic to humans (Group 2A) and that of processed meat as carcinogenic to humans (Group 1). ANSES studied the subject in 2011 in the framework of a comprehensive review of the relationship between nutrition and cancer. The Agency would like to remind consumers that the best way to prevent risk is to follow a balanced and varied diet.

https://www.anses.fr/en/content/red-meat-processed-meat-and-cancer-update-new-classification-iarc

***

Antibiotikumok állatgyógyászati felhasználása: a 2014. évi kitettséget nehéz felmérni

2015. november 6-án, az Európai Antibiotikum Napon, a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) félnapos rendezvényt szervezett, melyen megvitatták az antimikrobiális rezisztencia kérdését, és annak hatását az emberi és állati egészségre. Közzétették az antibiotikumok értékesítésére vonatkozó 2014. évi eredményeket. A növekedés oka részben a jogi szabályozás változása miatti előrendelés, miután az év végén lezárult a termékek engedményes értékesítésének lehetősége, így az eredmények nem tükrözik a tényleges alkalmazást és az antibiotikumok valós expozícióját. Másrészt, a kritikus antibiotikumok 2014-re vonatkozó eredményei azt mutatják, hogy 2013-hoz viszonyítva csökkent a 3. és 4. generációs cefalosporinokkal és a fluorokinolonokkal szembeni kitettség (12,0%-kal és 3,5%-kal). A csökkenés jelentős előrehaladást jelent, mivel ezek az antibiotikum hatóanyag csoportok különösen fontosak a humán gyógyászatban. Az antibiotikumokkal, különösen a kritikus antibiotikumokkal szembeni rezisztencia általánosságban tovább csökkent, de egyes termelési ágazatokban törekedni kell a munka folytatására.

Antibiotics for veterinary use: exposure of animals difficult to assess for 2014

To mark European Antibiotic Awareness Day, ANSES hosted a half-day event to discuss antimicrobial resistance and its impacton human and animal health. On this occasion, the Agency is publishing the results of a national campaign to monitor sales of veterinary medicinal products containing antibiotic agents.

https://www.anses.fr/en/content/antibiotics-veterinary-use-exposure-animals-difficult-assess-2014-levels-resistance-continue

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

További hírek az Európai Unióból / *News from the European Union*

A glifozát: az európai értékelés eredményeinek közzététele

A glifozát hatóanyag az Európai Unióban széleskörűen elterjedt gyomirtószer, amiből csak Franciaországban 10 715 tonnát használtak fel 2013-ban. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2015. november 12-én hozta nyilvánosságra a glifozát hatóanyag engedélyezés európai megújításával kapcsolatos értékelését. Az átfogó tanulmányt a jelentéstevő német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) készítette és a munkában a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) is részt vett. Meghatároztak a követendő akut referencia dózist (ARfD) és a toxikológiai referencia értékeket (ADI, AOEL). A következtetések a glifozát és glifozát készítmények kockázatértékelés kritériumainak szigorításához vezetnek, és úgy vélik, hogy a hatóanyag valószínűleg nem rákkeltő hatású. A következtetések szükségessé teszik, hogy az ANSES további konkrét vizsgálatokat végezzen. Az első esetben a 1272/2008/EK rendelet, a BfR és az EFSA európai adatai, valamint a Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) közelmúltban végzett szakértői becslései alapján megvizsgálják a glifozát minősítésének megváltoztatását. A másik vizsgálat során eldöntik, hogy szükség van-e további tanulmányokra a kereskedelemben kapható glifozát készítmények és segédanyagok emberi egészségre gyakorolt együttes hatásának megítélésében. A vizsgálatok eredményét 2016 elején teszik közzé.

Glyphosate: publication of the results of the European assessment

EFSA is publishing the conclusions of its assessment as part of the procedure to renew the approval granted to the active substance glyphosate at European level. On the basis of a thorough study by BfR, to which ANSES contributed in the framework of the European procedures, the conclusions will lead to a tightening of the assessment criteria and consider that the substance is unlikely to pose a carcinogenic hazard to humans.

https://www.anses.fr/en/content/glyphosate-publication-results-european-assessment

* * *

Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszély-jelző rendszeréből

Link>>

Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóságának élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatók meg

Link>>

* * *

Hírek az Európai Unión kívül / *News outside the European Union*

Több amerikai államra kiterjedő, tömeges Shiga-toxin termelő *E. coli* O26 megbetegedés

Közegészségügyi hivatalnokok Shiga-toxin termelő *Escherichia coli* O26 (STEC O26) okozta tömeges megbetegedés kivizsgálását végzik Washington, Oregon és Minnesota államban. Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) és az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) is részt vesz a kivizsgálásban. 2015. november 9-én összesen 42 beteget jelentettek Washingtonból (27) és Oregonból (15), melyből összesen 15 fő került kórházba. Hemolitikus urémiás szindrómáról (HUS) és halálesetről nem érkezett jelentés. A laboratóriumi vizsgálatok folyamatosan az STEC O26 baktérium DNS nyomait mutatják ki. Ezek az eredmények mihelyt elérhetővé válnak, feltöltésre kerülnek a PulseNet adatbázsiba. Washington és Oregon jelentése szerint ezekben az államokban a legtöbb beteg személy korábban a Chipotle Mexican Grillben étkezett, mielőtt megbetegedett.

Multistate outbreak of Shiga toxin-producing Escherichia coli O26 infections

Public health officials in Washington, Oregon, and Minnesota are investigating an outbreak of Shiga toxin-producing Escherichia coli O26 (STEC O26) infections. CDC and the U.S. Food and Drug Administration are assisting with the investigation. 42 ill people have been reported. There have been no reports of hemolytic uremic syndrome (HUS) and no deaths.

http://www.cdc.gov/ecoli/2015/O26-11-15/index.html

* * *

Importált uborkával összefüggésbe hozott, több amerikai államra kiterjedő *Salmonella* Poona megbetegedés

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) és az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) több államra kiterjedő *Salmonella* Poona fertőzés kivizsgálását végzi. Az epidemiológiai, laboratóriumi és nyomonkövetéses vizsgálatok Mexikóból importált és az Andrew & Williamson Fresh Produce vállalkozáshoz szállított uborkához vezettek vissza. A járványban 767 fő fertőződött meg ugyanazzal a törzzsel, október 6-a óta 36 államból jelentettek megbetegedést. 157 beteg került kórházba, és összesen 4 halálesetet jelentettek Arizonából (1), Kaliforniából (1), Oklahomából (1), és Texas (1) államból. A betegek 50%-a 18 éven aluli gyermek.

Multistate outbreak of Salmonella Poona infections linked to imported cucumbers

CDC, multiple states, and the U.S. Food and Drug Administration (FDA) are investigating a multistate outbreak of Salmonella Poona infections. Epidemiologic, laboratory, and traceback investigations have identified cucumbers imported from Mexico as a likely source of the infections in this outbreak. 767 people infected with the outbreak strains have been reported from 36 states with four deaths.

http://www.cdc.gov/salmonella/poona-09-15/index.html

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Hírek az Európai Unión kívül / *News outside the European Union*

FDA: Élelmiszerbiztonság cukorbetegeknek

Az élelmiszerbiztonság mindenki számára fontos, de a cukorbetegek számára különösen fontos. Ezért az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatala (FSIS) és az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) közösen elkészítettek egy, az élelmiszerbiztonságról szóló, cukorbetegeknek szánt füzetet. A célja, hogy praktikus tanácsokat adjon arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet csökkenteni az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát.

Food safety for people with diabetes

Food safety is important for everyone – but it's especially important for people with diabetes. That's why the USDA's FSIS and the FDA have prepared a booklet that is designed to provide practical guidance on how to reduce the risk of foodborne illness.

http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/PeopleAtRisk/ucm312706.htm

* * *

FSANZ: Változtatásokat javasolnak a csecsemőtápszerre vonatkozó mikrobiológiai kritériumokkal kapcsolatban

Az Ausztrál-Új-Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ) kérelmet nyújtott be arról, hogy módosítsák a csecsemőtápszerre vonatkozó mikrobiológiai kritériumokat. A határértékek 2000 előtt kerültek megállapításra, azóta nem vizsgálták őket felül a tudomány jelenlegi ismeretei és az eredményeken alapuló kockázatmenedzsment módszerek alapján.

Submissions on microbiological criteria for infant formula

FSANZ called for submissions on food safety microbiological criteria for infant formula.

http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-microbiological-criteria-for-infant-formula.aspx

* * *

Új porított kókusztej termékre terjed ki a figyelmeztetés

Az új-zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) kiterjesztette az importált kókusztej és kókusztejpor termékek körére vonatkozó élelmiszerbiztonsági figyelmeztetését, amely új porított terméket is magában foglal. Az MPI korábban figyelmeztette a tejre allergiás vagy intoleráns fogyasztókat, hogy kerüljék el az importált kókusztej italok fogyasztását, mivel ezek a címkén fel nem tűntetett tejet vagy tejterméket tartalmazhatnak.

Food safety warning extended to include new coconut milk products

MPI is extending its food safety warning on imported coconut milk products and coconut milk powder to include a new powdered product.

http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/food-safety-warning-on-a-second-instant-coconut-milk-powder/

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Hírek az Európai Unión kívül / *News outside the European Union*

Óvatosan fogyasszunk nyers tejet!

Az új-zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) felhívta a fogyasztók figyelmét a nyers, pasztörizálatlan tej fogyasztásával kapcsolatos kockázatokra. Bármilyen gondos körülmények között történik a fejés, mindig fennáll a kockázata annak, hogy kórokozó baktériumok kerülhetnek a tejbe. Ezért a nyers tejet fogyasztás előtt mindig javasolt felforralni, vagy egy percen át 70°C-on hevíteni.

MPI reminds consumers to take care when drinking raw milk

The Ministry for Primary Industries (MPI) is reminding consumers to take care when drinking raw unpasteurised milk, which is considered a high-risk food.

http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-reminds-consumers-to-take-care-when-drinking-raw-milk/

* * *

A WHO riportja szerint az antibiotikum rezisztencia hasonló szinten van az EU-n belüli és kívüli országokban

Az első alkalommal megrendezett Antibiotikum Tudatosság Világhetén 2015. november 16-22. között a WHO/Europe közzétette első olyan beszámolóját, mely a régió öt EU-n kívüli országának antibiotikum rezisztencia helyzetéről számol be. A riport bemutatja, hogy a nem EU-s és EU-s országok antibiotikum rezisztencia helyzete összehasonlítható. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) európai régiójának igazgatója, Jakab Zsuzsanna szerint hiánypótló munka született a tagállamoknak adandó, megfigyelő rendszereikre vonatkozó iránymutatások kialakítása érdekében. A Közép-Ázsiai és Kelet-Európai Antibiotikum Rezisztencia Surveillance (CAESAR) legújabb riportja szerint, a rezisztencia különböző szintjei ellenére, súlyos egészségügyi veszélyt jelent öt országban, Fehéroroszországban, Szerbiában, Svájcban, Macedóniában és Törökországban.

New WHO report shows comparable antibiotic resistance in EU and non-EU countries

On the occasion of the first World Antibiotic Awareness Week on 16–22 November 2015, WHO/Europe released its first report on antibiotic resistance in five non-European Union (EU) countries of the WHO European Region. The new report shows that antibiotic resistance in non-EU countries in the Region is comparable with that in their EU neighbours.

http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/antimicrobial-resistance/news/news/2015/11/new-who-report-shows-comparable-antibiotic-resistance-in-eu-and-non-eu-countries-in-the-european-region

* * *

WHO: Migráns és menekült egészség közös értékelése

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) Európai Regionális irodája és a magyar egészségüggyel foglalkozó minisztérium 2015. október 12-16. között közös misszióban értékelte a menekült és migráns csoportok érkezésének közegészségügyi vonatkozásait és a magyar egészségügyi rendszer ellátási kapacitását. A misszió során találkozókat és interjúkat szerveztek a döntéshozókkal és szakértőkkel, valamint nem kormányzati szervek

Hírek az Európai Unión kívül / *News outside the European Union*

képviselőivel, területi látogatásokat szerveztek több táborban, otthonban és tranzitzónában. Az értékelő riport a fő konklúziókkal és ajánlásokkal rövidesen megjelenik. Az országba lépő emberek számának gyors növekedése túlfeszítette az egészségügyi rendszert, az utóbbi hónapokban gyűjtött adatok azonban megerősítik, hogy a közegészségügyi és epidemiológiai helyzet stabil. Az egészségügyi ellátáshoz való hozzáférés fő informális akadályaként a kommunikációt és kulturális különbségeket nevezték meg.

Joint assessment of refugee and migrant health in Hungary

The WHO Regional Office for Europe and the Ministry of Health of Hungary conducted a joint assessment mission on 12–16 October 2015 to analyse the public health implications of large arrivals of refugees and migrants and the capacity of the Hungarian health system to cope.

http://www.euro.who.int/en/health-topics/health-determinants/migration-and-health/news/news/2015/10/whoeurope-and-the-ministry-of-health-of-hungary-conduct-a-joint-assessment-of-refugee-and-migrant-health-in-hungary

* * *

WHO tényösszeállítás az élelmiszerbiztonságról

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján megjelent egy tényösszeállítás az élelmiszerbiztonságról. Az élelmiszer-közvetítette megbetegedések gyakran fertőzőek, és baktériumok, vírusok, paraziták vagy kémiai anyagok okozhatják, amelyek a szennyezett élelmiszerrel vagy vízzel kerülhetnek a szervezetbe. A baktériumok kapcsán az összeállítás kitér az antibiotikum rezisztenciára. Az antimikrobiális anyagok (antibiotikumok) szükségesek a bakteriális fertőzések kezeléséhez. Túlzott használatuk az állat- és humán gyógyászatban azonban ellenálló baktériumok kialakulásához vezethet, hatástalanná téve ezáltal a kezelést. A kémiai anyagok közül a legtöbb egészségügyi aggodalmat kiváltó anyagok a természetben előforduló toxinok és környezeti szennyezőanyagok. A populáció növekedtével, a mezőgazdasági termelés és állattenyésztés fokozódása és iparosodása lehetőségeket és kihívásokat is állít az élelmiszerbiztonság elé. Várhatóan a klímaváltozás is hatással lesz az élelmiszerbiztonságra. A lokális események gyorsan átalakulhatnak nemzetközi szükségállapottá. Az élelmiszerek biztonságosságához mindenki hozzájárulhat (politikusok, vállalkozások, fogyasztók). A WHO több fronton (Codex Alimentarius, INFOSAN, biztonságos élelmiszerek öt aranyszabálya, International Health Regulations) is tesz az élelmiszerbiztonságért.

Food Safety Fact Sheet

A Food Safety Fact Sheet has been published on WHO website. Foodborne illnesses are usually infectious or toxic in nature and caused by bacteria, viruses, parasites or chemical substances entering the body through contaminated food or water.

http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/

* * *

Adatgyűjtési felhívás a JMPR következő ülésére

Az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) közzétette (első mellékletében) a növényvédőszer-maradékokkal foglalkozó FAO/WHO ülés (JMPR) 2016. évi szokásos

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

ülésén értékelésre és újraértékelésre tervezett anyagok listáját. A felsorolt anyagokra vonatkozó toxikológiai és szermaradék értékeléseket segítő adatokat várnak a kormányoktól, érdekelt szervezetektől, az anyagok gyártóitól és magánszemélyektől. A toxikológiai értékeléseket segítő adatokat 2015. december 1-ig, a szermaradék értékelést segítő adatokat 2015. december 20-ig várják.

JMPR 2016 regular meeting – list of substances scheduled for evaluation and request for data

FAO/WHO published the list of substances (in annex 1) which are scheduled for evaluation or re-evaluation at the 2016 regular meeting of the JMPR. Governments, interested organizations, producers of these chemicals, and individuals are invited to submit data for the toxicological and the residues evaluations of the compounds listed.

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2016_JMPR_call_for_data.pdf

* * *

Együttműködés erősítése a FAO és WTO között

A FAO és a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) megállapodott, hogy erősítik az együttműködést a nemzetközi élelmiszerkereskedelem és -biztonság javítása érdekében, hogy javítsák az emberek táplálkozását és jobb hozzáférést biztosítsanak a kistermelőknek a nemzetközi piacokhoz. Roberto Azevêdo, a WTO főigazgatója várakozással tekint a 2015. december 15-18. között Nairobiban megrendezésre kerülő 10. WTO miniszteri konferencia felé, ahol a mezőgazdaság szerepe – különösen a kevésbé fejlett országok fejlődésében és lakosaik életminőségében – igen fontos helyet kap a napirendben, és ahol tárgyalni fognak a kereskedelmi korlátozások könnyítésén. A két szervezet főigazgatói hangsúlyozzák a növekvő együttműködést, ide tartozik a kereskedelem és élelmiszerbiztonság tekintetében az együttműködés elmélyítése, egy közös publikáció 2016-ban az egészségügyi és növényegészségügyi intézkedésekről (SPS), amelyek megakadályozzák a növényi és állati betegségek terjedését a mezőgazdasági termékek kereskedelme során. A két szervezet más területen is erősítené az együttműködést, pl. a szabvány és kereskedelem fejlesztésével foglalkozó STDF szervezet, a Codex kapacitásbővítési kezdeményezések területén, valamint tagállami szintű segítségnyújtás terén a kereskedelemben.

FAO and WTO: Food safety and trade should improve nutrition and boost development

FAO and WTO agreed to strengthen their cooperation to promote international food trade and safety in ways that improve peoples' nutrition and allow small-scale producers to have better access to international agriculture markets.

http://www.fao.org/news/story/en/item/340935/icode/

* * *

Új globális mezőgazdasági felmérés sorozat, 2016

2016-ban kezdődik az országok mezőgazdasági felméréseinek újabb fordulója, melynek során nagyszabású adatgyűjtési folyamatban összesítik a világ mezőgazdasági szektorára vonatkozó információkat és statisztikákat. A folyamat segítésére a nemzeti szintű felmérések lebonyolításához a FAO új irányelveket tett közzé a kü-

Hírek az Európai Unión kívül / *News outside the European Union*

lönböző tagállami igényeket és kapacitásokat célozva. Az információk a mezőgazdasági szektorról pontos képet és megbízható mintavételi keretet adnak. Különösen a szektor szerkezetét mérik fel, ideértve a birtokok számát és méretét, a föld használatát, termőterületet és intenzitást, öntözési lehetőségeket, erőforrás felhasználást, élőállat számokat és a gazdák demográfiai jelzőit.

New world agriculture census round to kick off in 2016

A new global round of country-driven agricultural censuses is set to begin in 2016, a large-scale, data collection process that will gather information and statistics on the world's agricultural sector.

http://www.fao.org/news/story/en/item/340513/icode/

* * *

Dél-Szudán is a Codex tagja lett

Október 16-án a dél-szudáni élőállat és halászati iparral foglalkozó miniszterhelyettes aláírta a csatlakozó nyilatkozatot, mellyel Dél-Szudán a Codex Alimentarius 187. tagja lett.

South Sudan becomes 187th Codex Member

In October Undersecretary at the Ministry of Livestock and Fisheries Industry in Juba, South Sudan, signed the notification of membership form' which effectively makes South Sudan the 187th member of the Codex Alimentarius.

http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/340226/

* * *

Megjelent a Codex Eljárási Kézikönyvének 24. kiadása

A Codex Alimentarius Commission Eljárási Kézikönyve leírja a Főbizottság és bizottságainak jogi alapjait és gyakorlati működését. A Codex Alimentarius Főbizottság 2015. júliusban rendezett 38. ülését követően az Eljárási Kézikönyvben módosítások történtek. A módosítások többek között a nem fő terményekkel kapcsolatos ellenőrzött kísérleteket és MRL megállapítást, az általános elvekkel foglalkozó bizottság feladat-meghatározását valamint az új munkákra vagy egy szabvány felülvizsgálatára vonatkozó eljárásokat érintik.

24th Edition of Codex Procedural Manual published

The Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission describes the legal foundations and practical functioning of the Commission and its subsidiary bodies. Following the 38th session of the Codex Alimentarius Commission held in July 2015, amendments were made to the Procedural Manual.

http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/344445/

* * *

Hírek a tudományos világból / *News of Science*

Vörös húsok és feldolgozott húsok fogyasztásának karcinogén hatásai

A Nemzetközi Rákkutató Ügynökség (IARC) 2015. októberében tartott ülésén 10 ország 22 szakértője vett részt, ahol értékelték a vörös húsok ill. feldolgozott húsok fogyasztásának esetleges rákkeltő hatását. A legfontosabb eredményeket a *The Lancet Oncology* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában ismertették. Az IARC több mint 800 epidemiológiai tanulmány alapján értékelte a vörös húsok illetve feldolgozott húsok fogyasztása és a daganatok kialakulása közötti kapcsolatot. Részletes felülvizsgálatot követően a szakértők a vörös húsokat az „emberre valószínűleg karcinogén" (2A csoport), míg a feldolgozott húsokat az „emberre karcinogén" (1 csoport) csoportba sorolták. A vörös húsok fogyasztását főleg a vastagbél daganatos megbetegedéseivel hozták összefüggésbe, de kapcsolatot találtak a vörös hús fogyasztás és a hasnyálmirigy valamint a prosztata daganatos megbetegedéseivel is. A húsfogyasztási szokások országonként eltérőek lehetnek, azonban a szakértők szerint már napi 50 gramm feldolgozott hús fogyasztása 18%-kal növeli a vastagbéldaganatok kialakulásának valószínűségét. A teljes értékelés az IARC monográfiák 114. kötetében fog megjelenni.

Carcinogenicity of consumption of red and processed meat

IARC classified consumption of processed meat as "carcinogenic to humans" (Group 1) and the consumption of red meat as "probably carcinogenic to humans" (Group 2A). The assessments will be published in vol 114 of the IARC Monographs.

http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1470204515004441

* * *

Az ezüstöt tartalmazó csomagolóanyagok aggodalomra adhatnak okot

Az innovatív funkcionális élelmiszercsomagoló anyagok lassíthatják az élelmiszerek romlását, segítséget nyújthatnak abban, hogy az élelmiszerhulladékot csökkenteni lehessen. Különböző antimikrobiális tulajdonságú csomagolóanyagok léteznek, melyek között vannak ezüst tartalmúak is. Olasz kutatók a *Frontiers in Microbiology* című tudományos folyóirat októberi számában ezüst tartalmú csomagolóanyagból lágy sajtba történő ezüst kioldódást vizsgáltak. A vizsgált időszak alatt (24 nap) a csomagolóanyagból a megengedhetőnél nagyobb mennyiségű ezüstkioldódást mértek. A szerzők felhívják a figyelmet, hogy az eredmények aggodalomra adnak okot, ezért az új csomagolóanyagokat jobban ki kellene vizsgálni az egészségre és a környezetre gyakorolt hatásuk szempontjából.

Food safety concerns deriving from the use of silver based food packaging materials

Silver migrated into the cheese matrix throughout the storage time (24 days). Silver levels in cheese finally exceeded the maximum established level for the migration of a non-authorised substance through a functional barrier. The result poses safety concerns and strongly suggests the need for more research aimed at better characterizing the new packaging materials in terms of their potential impacts on human health and the environment.

http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26500642

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Hírek a tudományos világból / *News of science*

A teljes és étrend-kiegészítőből származó C-vitamin bevitel és a vesekő kockázata

Az *American Journal of Kidney Diseases* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában amerikai és olasz kutatók több mint 150 ezer nő és 40 ezer férfi teljes, étrendi és étrend-kiegészítőből származó C-vitamin bevitelét és a vesekő kialakulását vizsgálták. A nők között nem volt összefüggés a C-vitamin bevitel és a vesekő előfordulás között, azonban a férfiaknál mind a teljes, mind az étrend-kiegészítőből származó magasabb C-vitamin bevitel nagyobb vesekőképződés kockázattal járt együtt. A csak étrendi C-vitamin bevitel és a vesekőképződés között nem találtak összefüggést sem a nők sem a férfiak esetében, annak ellenére, hogy néhányuknál az étrendi bevitele meghaladta a 700 mg/nap-ot.

Total, dietary, and supplemental vitamin C intake and risk of incident kidney stones

Total and supplemental vitamin C intake was significantly associated with higher risk for incident kidney stones in men, but not in women. Dietary vitamin C intake was not associated with stones among men or women, although few participants had dietary intake > 700mg/d.

http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26463139

***

Cukorbeteg gyermekek intenzív édesítőszer étrendi bevitele

Belga kutatók a *Food Additives & Contaminants* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában cukorbeteg gyermekek intenzív édesítőszer bevitelét vizsgálták, és az eredményeket összevetették az adott édesítőszerre vonatkozó megengedhető napi beviteli értékkel (ADI). Az aceszulfám K, ciklamát és szteviol glikozidok esetében a nagyfogyasztók bevitele meghaladta a megengedhető napi beviteli értéket. A 4-6 éves korosztályban a legnagyobb bevitel minden vizsgált édesítőszer esetén a tejes italokból, az üdítőitalokból és kenhető kenyérrevalókból (pl. dzsemek, csokoládé krémek) származott. A 7-12 éves gyermekek esetén a legnagyobb bevitel a tejes italokból és üdítőitalokból, míg a legidősebb korosztályban az üdítőitalokból származott. A szerzők iránymutatást fogalmaztak meg arra vonatkozóan, hogy a cukorbeteg gyermekek maximálisan mennyi édesített terméket fogyaszthatnak el naponta úgy, hogy az elfogyasztott édesítőszerek mennyisége az ADI érték alatt maradjon. Ez alapján a 4-6 évesek maximum 1 pohár (150 ml) üdítőitalt, 1 pohár tejes italt és 3 szelet édesített krémmel/dzsemmel megkent kenyeret fogyaszthatnak. A 7-12 éves gyermekek maximum 2 pohár (300 ml) tejes italt és két pohár üdítőitalt, míg a 13-18 évesek maximum 3 pohár (450 ml) üdítőt fogyaszthatnak.

Dietary intake of non-nutritive sweeteners in Type 1 diabetes mellitus children

Estimated total intakes higher than ADIs were only found for the P95 consumers-only of acesulfame-k, cyclamate and steviolglycosides. Scenario analysis created dietary guidelines for each age category for diet soda, bread spreads and dairy drinks.

http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26523968

***

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a magyar médiában/ *Food Safety in focus in the Hungarian media*

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Burgonyára veszélyes karantén károsítót mutattak ki Nógrád megyében

Két Nógrád megyei termőhelyen is megjelent a burgonya baktériumos gyűrűs rothadását okozó karantén károsító. Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság elrendelte a fertőzött tételek megsemmisítését, valamint a növény-egészségügyi zárlat kiterjesztését a területre. A betegség elterjedésének megakadályozása érdekében fontos, hogy ne ültessünk növény-egészségügyi szempontból ellenőrizetlen burgonyát!

http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/burgonyara-veszelyes-karanten-karositot-mutattak-ki-nograd-megyeben

* * *

Libamáj helyett kacsamájat találtak a hatóságok

Azonnali termékvisszahívásra kötelezte a Kurunczi Hús Bt.-t a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI), miután a laboratóriumi vizsgálatok bebizonyították, hogy libamáj megjelöléssel kacsamájat forgalmaztak. Márton naphoz közeledve – az elmúlt évek tapasztalatai alapján – a NÉBIH KÜI munkatársai országszerte több hónapig vettek mintákat fagyasztott libamáj termékekből. Az esetek többségében a fajazonossági DNS vizsgálatok kimutatták, hogy liba helyett kacsából származott az adott termék. Ennek eredményeként került forgalmi korlátozás alá több mint 2 tonna, mintegy 10 millió forint értékű hamisított termék.

http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/libamaj-helyett-kacsamaj-van-a-zacskoban

* * *

Nemzeti érdek az egészséges élelmiszerrel való ellátás

Nemzeti érdek a lakosság biztonságos, jó minőségű, egészséges élelmiszerekkel való ellátása, mégpedig a lehető legnagyobb mértékben hazai forrásból – mondta a Földművelésügyi Minisztérium (FM) élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára a Magyar Állatorvosok Világszervezete és a Magyar Országos Állatorvos Egyesület (MOÁE) által szervezett szakmai konferencián. Zsigó Róbert kiemelte: az élelmiszerláncban tevékenykedő, ellenőrzéssel, igazgatással foglalkozó állatorvosok idén is jelentős eredményeket értek el a járványügy és az élelmiszerlánc biztonsága területén. Beszámolt arról is, hogy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tavaly 531 kiemelt ellenőrzést végzett, 36 százalékkal többet az előző évinél, a kiszabott bírságok összege 392 millió forintra nőtt és 1460 tonna terméket semmisítettek meg. Idén eddig 516 kiemelt ellenőrzést végeztek, 526 tonna terméket semmisítettek meg, a kiszabott bírságok összege pedig 275 millió forint volt.

http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nemzeti-erdek-az-egeszseges-elelmiszerrel-valo-ellatas

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Lakossági bejelentés vezetett a csaló kereskedő nyomára

Egy nyíregyházi zöldség-gyümölcs kereskedőnél végeztek ellenőrzést a Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Földművelésügyi Főosztályának szakemberei lakossági bejelentés alapján. Az út menti árusítóhelyen összesen mintegy 10 tonna burgonyát, vöröshagymát és almát kellett hatósági zár alá vonni, mivel azok egytől-egyig jelöletlenek voltak, és egy részük a minőségi előírásoknak sem felelt meg. Az árus őstermelő igazolvánnyal is rendelkezett, saját termése azonban egyáltalán nem, import áruja viszont annál több volt a helyszínen.

http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/lakossagi-bejelentes-vezetett-a-csalo-kereskedo-nyomara

* * *

Decemberben zárul a Békés megyei ivóvízminőség-javító program

December közepére fejeződik be a hatvankét Békés megyei településen zajló ivóvízminőség-javító program műszaki átadása – tájékoztatta a Békés Megyei Önkormányzatok Ivóvízminőség-javító Önkormányzati Társulásainak Konzorciuma az MTI-t. A program Békésen túl három Csongrád megyei és egy Hajdú-Bihar megyei településen zajlik. A beruházásra azért van szükség, mert az érintett településeken az egészségügyi határérték felett van az ivóvíz arzén-, bór-, ammónia-, fluor- és nitrittartalma. A fejlesztés befejeztével mintegy háromszázezer lakos számára lesz biztosított az egészséges, az Európai Unió által előírt kritériumoknak is megfelelő ivóvíz – írták.

http://www.elelmiszer.hu/gazdasag/cikk/decemberben_zarul_a_bekes_megyei_ivovizminoseg_javito_program

* * *

Ezek a legrákkeltőbb dolgok a WHO szerint

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) kiadott egy listát 116 olyan vegyületről, amelyeket nem érdemes sem megenni, sem belélegezni, ugyanis nagyon rákkeltőek. A listát természetesen a dohányzás nyitja, ezt követi a szoláriumozás, de szerepel köztük a kéménysepréés a széntüzelés is. A listán előkelő helyen szerepeltek az alumínium termékek (3.), az arzén az ivóvízben (4.), vagy például az auraminnal színezett termékek (5.).

http://www.life.hu/drlife/20151029-116-rakkelto-dolog-elelmiszerek.html

* * *

Lejárt élelmiszereket találtak a brit Aldiban álruhás újságírók

Két nagy-britanniai Aldi-üzletben razziáztak álruhás brit újságírók, akik többek között lejárt élelmiszereket is találtak a polcokon. A brit Channel 4 csatorna újságírói penészes élelmiszereket is felfedeztek a két üzletben: sonkát, ami három hónapja lejárt, egyes élelmiszerek csomagolása elszakadt, összegyűrődött, mivel a

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

teljesítménykényszer miatt az alkalmazottaknak nincs ideje rendesen elrendezni a polcokon az árut – írta a Huffington Post német kiadása. A brit Aldi visszautasítja a vádakat.

http://hvg.hu/gazdasag/20151112_Van_ahol_peneszes_sonka_kerul_az_Aldi_pol

***

10 tipp a biztonságos élelmiszerért

Kellemetlen, ismeretlen eredetű szagok? Lejárt szavatosságú ételek? Már megint rohad valami? Semmi sem fér a fagyasztóba? Szétfolyt a húslé, és minden abban ázik? A HVG.hu pár lépésben összegyűjtötte hogyan lesz tiszta, jó illatú, rezsicsökkentett a hűtőnk.

1. A kulcs az ideális hőmérséklet
2. Sok múlik az ajtón
3. Takarítani, de nem mindegy mivel
4. Ne feledje a csőkígyót sem!
5. Ne pakoljuk rogyásig!
6. Zöldségek alulra!
7. Minden, ami hűtést igényel
8. Az ajtó
9. Van, amit nem is kell hűteni
10. Az sem mindegy, mit miben pakolunk a hűtőbe.

http://hvg.hu/plazs/20151112_10_trukk_amitol_semmi_sem_romlik_meg_a_hu

***

Eltűnnek a polcokról a gyanús mézek

Bognár Lajos országos főállatorvos azonnali hatállyal elrendelte a mézhamisítás gyanújában érintett, nem fogyasztói minőségű termékek forgalomból történő kivonását. Az ágazati szervek felhívják a forgalmazók figyelmét, hogy a visszahívásban nem érintett „EU és EU-n kívüli" jelölésű mézkeverékeket kizárólag akkor hagyják az üzletek polcain, amennyiben teljes mértékig biztosak azok eredetében, összetételében. Az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) rendelkezésére azokat a közjegyzői okiratokat, melyek a szakmaközi szervezet által bevizsgáltatott méztermékek adatait tartalmazzák. A gyanú szerint a Kínából importált mézek nem minden esetben természetesek, hanem mesterségesen hozzáadott anyagokat is tartalmaznak. A kialakult helyzetre való tekintettel a NÉBIH fokozottan ellenőrzi az Európai Unión kívülről érkező mézszállítmányokat.

http://www.elelmiszer.hu/cikk/eltunnek_a_polcokrol_a_gyanus_mezek?utm_source=newsletter&utm_medium=elelmiszer_online_napi_hirlevel&utm_campaign=15377

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Megnyílt az út a génmódosított lazac értékesítése előtt az USA-ban

Engedélyezte az USA élelmiszerfelügyelete, hogy olyan lazachúst értékesíthessenek az amerikai fogyasztóknak, amely génmódosított (GMO) halakból származik. A génmódosítást azért hajtották végre, hogy a tenyésztett halak gyorsabban növekedjenek, miközben húsminőségük megmarad. A döntést sokan áttörésként értékelik, de Európa sok országában – így Magyarországon is – nagy a bizalmatlanság a GMO-s termékekkel szemben. Ezért komoly az aggodalom amiatt is, hogy az USA-ban engedélyezett GMO-k megjelennek az európai piacon is – írja az grarszektor.hu.

http://www.agrarszektor.hu/elemiszerpiac/ez_nem_lehet_igaz_mergezo_halakkal_etetnek_bennunket.5460.html

* * *

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában / *Food Safety in focus in the international media*

Olajjal főzni veszélyesebb, mint zsírban?

A szakemberek éveken keresztül azt hirdették, hogy a telítetlen zsírsavak egészségesebbek, mint a telített, állati eredetű zsírsavak. A leicesteri De Montfort University kutatóinak tanulmány szerint károsabb a napraforgó- vagy kukoricaolajban sütni, mint vajban és zsírban. A tanulmányban leírtak alapján a növényi olajok felmelegedésekor mérgező anyagok (aldehidek) keletkeznek, amelyek olyan komoly betegségek kialakulásához vezethetnek, mint a szívroham, időskori elbutulás vagy a rák, ezért azt ajánlják az embereknek, hogy olíva olajat, kókuszolajat, vajat vagy zsírt használjanak a sütéshez. A kutatók azt állítják, hogy a növényi olajban sült hal és sült krumpli (fish and chips) 100-200-szor annyi aldehidet tartalmaz, mint az Egészségügyi Világszervezet (WHO) által ajánlott napi érték.

http://news.sky.com/story/1583854/frying-with-oil-more-damaging-than-lard

* * *

Nem minden zöldséget szabad a hűtőben tárolni

A Huffington Post-ban megjelent írás arra figyelmeztet, hogy vásárlásból hazatérve ne pakoljunk minden zöldséget és gyümölcsöt válogatás nélkül a hűtőszekrénybe, ugyanis például a burgonyát és a hagymát nem szabadna a hűtő hőmérsékletén tárolni. Az Amerikai Burgonyatanács szerint 7 °C alatti tárolás esetén a krumpliban lévő keményítő cukorrá alakul, amitől az édesebb lesz és el is színeződik. Ezért jobb, ha nem a hűtőben, de egy hűvös és sötét helyen, papír-, vagy jól szellőző műanyagzacskóban tároljuk. Figyeljünk arra is, hogy raktározás előtt soha ne mossuk meg a burgonyát csak közvetlenül a felhasználás előtt, mert a nedvességtől könnyen romlásnak indul.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/ep__nem_lehet_tagallami_szinten_megtiltani_a_gmo_k_ertekesiteset

* * *

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

„Csoda" étrend-kiegészítő miatt kapott börtönbüntetést egy ember az Egyesült Államokban

"Miracle Mineral Supplement" néven értékesített étrend-kiegészítőt egy Washington állambeli férfi, azt hirdetve, hogy a termék olyan megbetegedéseket gyógyít, mint a rák, AIDS, hepatitisz, Lyme-kór, asztma, malária, vagy a nátha. Közel egy évtizednyi nyomozás után az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Bűnügyi Nyomozó Irodája (OCI) október végén börtönbüntetésre ítélte a forgalmazót. Az ügyész elmondása szerint a férfi veszélyes vegyi anyagokat tartalmazó termékeket árult az embereken segítő csodatévő szerként. A férfi 2007-2011 között egy Project GreenLife (PGL) nevű online üzletet működtetett. A fő összetevő, a nátrium-klorit ráadásul csempészett áru volt, amelyet vízzel kevertek össze, és amely csomagolásán ki volt emelve: emberi fogyasztásra nem alkalmas, a nyelésnek végzetes mellékhatásai lehetnek.

http://www.foodsafetynews.com/2015/10/wa-man-gets-federal-prison-term-for-miracle-supplement-scheme/#.VjIaCyssAoM

***

Listeria okozott három halálesetet lágy sajt által az USA több államában

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) végső jelentése alapján 30 megbetegedés és három haláleset köthető lágy sajt okozta *Listeria* járványhoz. A járvány tíz államot érint, a három halálesetet Kalifornia (2) és Ohió (1) államban jelentették. CDC adatok alapján az elmúlt öt évben legalább 24 esetben okozott *Listeria* járványt lágy sajt miatt.

http://www.foodsafetynews.com/2015/10/1-death-24-illnesses-in-listeria-outbreak-linked-to-soft-cheese/#.VjI7YSssAoM

***

Az újra használatos műanyag konténertárolók tisztítása nehéz művelet

Egy új tanulmány azt próbálja demonstrálni, hogy az általános tisztítási folyamatok valójában nem fertőtlenítik az újrahasznosított műanyag konténereket (RPC-k), amelyeket gyümölcs, zöldség, baromfi és egyéb élelmiszerek tárolására alkalmaznak. A tanulmány szerzője, Steven Ricke, az Arkansasi Egyetem Élelmiszerbiztonsági Központjának igazgatója és csapata *Salmonella*-t, *Listeria*-t, és *E. coli* O157:H7-et tenyésztett RPC felületen, majd olyan tisztítási és fertőtlenítési eljárásnak vetették alá, amelyet az iparban általában alkalmaznak és azt tapasztalták, hogy baktérium biofilm réteg kialakulása után a mikrobák túlélnek az RPC anyagok felületén.

http://www.foodsafetynews.com/2015/10/study-reusable-plastic-containers-are-difficult-to-clean/#.VjI8QyssAoM

***

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Élelmiszer eredetű járványok követésére szolgáló eszközt optimalizált a CDC

Élelmiszer eredetű megbetegedésekkel kapcsolatos adatok eléréséhez létrehozott eszközt aktualizáltak. Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) által létrehozott eszköz, amelynek a neve Élelmiszer Eredetű Járványok Online Adatbázis Eszköz (FOOD Tool), legújabb verzióját október végén mutatta be a hivatal. Az eredetileg 2009-ben elindított eszköz mind az egyedi, mind a több államot érintő élelmiszer okozta járványok adatainak jelentését tartalmazza 1998 és 2014 között. Eredetileg csak az államonkénti elérést engedélyezte a program, azaz ahol az élelmiszert elfogyasztották és a patogént detektálták, ez most bővült. Amellett, hogy lehetőség van élelmiszer vagy összetevőnkénti keresésre, a program már egy interaktív térképet és grafikát is mutat.

http://www.foodsafetynews.com/2015/10/cdc-spruces-up-foodborne-outbreak-search-tool/#.VjI8VissAoM

* * *

Konyhai eszköz vezetett járványhoz Ausztráliában

Salmonella-val szennyeződött kézi botmixer okozott tömeges ételmérgezést az ausztráliai Brisbane-ben. Egészségügyi felügyelők szerint a baktériumot számos konyhai eszközön és edényen detektálták. Legalább 250 ember betegedett meg, akik egy iskolai rendezvényen vettek részt a Brisbane-i Kongresszusi és Kiállítási Központban. Dokumentációk alapján a nem megfelelő tisztítási és fertőtlenítési eljárások okozták az esetet, valamint kiderült, hogy a *Salmonella* nem pusztult el az ételek készítése során, így a hőkezelés sem volt megfelelő.

http://www.foodsafetynews.com/2015/11/australian-salmonella-outbreak-caused-by-cross-contamination-from-kitchen-utensils/#.VjdaoCssAoM

* * *

Újra árulja termékét a Nestlé Indiában

A svájci élelmiszergyártó óriás Nestlé az év végétől újra tervezi Maggi tésztás levesei eladását, miután egy botrány miatt levették azokat a polcokról. 2015 májusában az Indiai élelmiszerbiztonsági hatóság betiltotta a termékek gyártását és forgalmazását, azok magas ólomtartalma miatt.

http://www.bbc.com/news/business-34639180

* * *

Rovarok jelenléte miatt hívtak vissza bébiételeket az UK-ban

Egy brit bébiétel gyártó hívta vissza termékeit, miután több panasz érkezett hozzájuk, hogy rovarokat találtak némelyik müzliben, amely fogyasztását 10 hónaposnál nagyobb gyerekeknek ajánlanak. A brit élelmiszerbiz-

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

tonsági hivatal (FSA) jelentése alapján a termékek elővigyázatossági okokból kerülnek le a polcokról. A cég bocsánatot kért és arra figyelmeztette a szülőket, hogy ne adjanak a termékekből a gyerekeknek. Nyilatkozat az FSA honlapján is megjelent, mely szerint a termék nem alkalmas emberi fogyasztásra az idegen anyag (rovar) jelenléte miatt.

http://www.theguardian.com/business/2015/oct/31/cow-gate-baby-muesli-product-recall-sunny-start

***

Kalifornia állam rákok toxintartalmára figyelmeztet

A Kaliforniai Közegészségügyi Hivatal (CDPH) azt tanácsolja a lakosságnak, hogy ne fogyasszák az oregoni határnál lévő vizekből begyűjtött rákokat, mivel veszélyes domoinsav szintet mértek bennük. A CDPH arról számolt be, hogy a közelmúltban tartósan magas domoinsav szintet mértek azokon a területeken kifogott rákok esetében, amely esemény már állami szintű beavatkozást követelt, mivel jelentős mértékben veszélyezteti a fogyasztók egészségét. A domoinsav felhalmozódása a tengeri élőlényekben természetes jelenség. A toxin mérgezés tünetei általában a fogyasztás utáni 30 perc és 24 óra között jelennek meg. A tünetek enyhe esetekben lehetnek hányás, hasmenés, hasi görcsök, fejfájás, szédülés. Ezek a tünetek néhány napon belül megszűnnek. Súlyosabb esetben előfordul légzési nehézség, tájékozódási zavar, szív- és érrendszeri instabilitás, görcsrohamok, túlzott hörgőváladék, maradandó rövidtávú memória, kóma, de akár halál is.

http://www.foodsafetynews.com/2015/11/ca-issues-consumer-warning-about-toxin-detected-in-dungeness-and-rock-crabs/#.Vk2kPissAoM

***

Jogszabályok / *Legislations*

Európai Uniós új jogszabályok / *EU legislations*

A Bizottság (EU) 2015/2105 végrehajtási rendelete (2015. november 20.) a flumetralin hatóanyagnak mint helyettesítésre jelölt anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

Bizottság (EU) 2015/2075 rendelete (2015. november 18.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található abamektin, dezmedifam, diklórprop-P, haloxifop-P, orizalin és fenmedifam maradékanyag-határértékeinek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2082 végrehajtási rendelete (2015. november 18.) az Arctium lappa L. (föld feletti részei) egyszerű anyagként történő jóváhagyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti megtagadásáról

A Bizottság (EU) 2015/2083 végrehajtási rendelete (2015. november 18.) a Tanacetum vulgare L. egyszerű anyagként történő jóváhagyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti megtagadásáról

A Bizottság (EU) 2015/2084 végrehajtási rendelete (2015. november 18.) a flupiradifuron hatóanyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2085 végrehajtási rendelete (2015. november 18.) a mandesztrobin hatóanyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2099 határozata (2015. november 18.) a termesztő közegek, talajjavítók és talajtakarók uniós ökocímkéjének odaítélésére vonatkozó ökológiai kritériumok megállapításáról (az értesítés a C(2015) 7891. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/2062 végrehajtási rendelete (2015. november 17.) a 37/2010/EU rendeletnek a sisapronil anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2069 végrehajtási rendelete (2015. november 17.) a nátrium-hidrogén-karbonát egyszerű anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2046 végrehajtási rendelete (2015. november 16.) az Artemisia absinthium L. egyszerű anyagként történő jóváhagyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti megtagadásáról

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Jogszabályok / *Legislations*

A Bizottság (EU) 2015/2047 végrehajtási rendelete (2015. november 16.) az eszfenvalerát hatóanyagnak mint helyettesítésre jelölt anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyása meghosszabbításáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2056 határozata (2015. november 13.) a 2009/300/EK, a 2009/563/EK, a 2009/894/EK, a 2011/330/EU és a 2011/337/EU határozatnak az egyes termékekre vonatkozó uniós ökocímke odaítélésével kapcsolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 7781. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/2058 végrehajtási határozata (2015. november 13.) az állatbetegségek elleni biztonsági intézkedésekre vonatkozó támogatási kérelmek és kifizetési kérelmek, valamint a velük kapcsolatos információk benyújtására vonatkozó eljárásoknak a 652/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelő megállapításáról szóló (EU) 2015/144 végrehajtási határozat módosításáról és helyesbítéséről (az értesítés a C(2015) 7807. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/2033 végrehajtási rendelete (2015. november 13.) a 2,4-D hatóanyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásának meghosszabbításáról és az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/2055 végrehajtási határozata (2015. november 10.) a szarvasmarhafélék bőrcsomósodáskór elleni görögországi sürgősségi vakcinázására vonatkozó program meghatározásához kapcsolódó feltételek megállapításáról és az (EU) 2015/1500 végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2015) 7671. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/2022 végrehajtási határozata (2015. november 10.) az egyes, emberi fogyasztásra szánt kéthéjú kagylók Peruból történő behozatalának felfüggesztését célzó sürgősségi intézkedésekről szóló 2008/866/EK határozatnak az alkalmazási időtartam tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 7669. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/1991 végrehajtási rendelete (2015. november 5.) a borpiac közös szervezéséről szóló 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a támogatási programok, a harmadik országokkal folytatott kereskedelem, a termelési potenciál és borágazat ellenőrzése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 555/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/1997 végrehajtási határozata (2015. november 5.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások listája és a TRACES állat-egészségügyi egységeinek listája tekintetében történő módosításáról (Az értesítés a C(2014) 7534. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/1980 végrehajtási rendelete (2015. november 4.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet helyesbítéséről

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Jogszabályok / *Legislations*

A Bizottság (EU) 2015/1981 végrehajtási rendelete (2015. november 4.) az N,N-metilén-biszmorfolinból felszabaduló formaldehid létező hatóanyag 6. és 13. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) 2015/1982 végrehajtási rendelete (2015. november 4.) a hexaflumuronnak a 18. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) 2015/1985 végrehajtási határozata (2015. november 4.) az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése alapján egy citromsavval átitatott, vírusölő papírzsebkendőről

A Bizottság (EU) 2015/1940 rendelete (2015. október 28.) az 1881/2006/EK rendeletnek az anyarozs-szkleróciumok egyes feldolgozatlan gabonafélékben való felső határértéke, valamint a nyomon követésre és a jelentéstételre vonatkozó rendelkezések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/1933 rendelete (2015. október 27.) az 1881/2006/EK rendeletnek a kakaórostban, banánsziromban, élelmiszer-kiegészítőkben, szárított fűszernövényekben és szárított fűszerekben előforduló policiklikus aromás szénhidrogének felső határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/1943 végrehajtási határozata (2015. október 27.) a 2014/909/EU végrehajtási határozatnak a kis kaptárbogár elleni védelmi intézkedések olaszországi alkalmazásának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 7330. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/1898 rendelete (2015. október 21.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) 2015/1884 végrehajtási rendelete (2015. október 20.) a 798/2008/EK rendelet I. mellékletének a baromfi és baromfitermékek Unióba történő behozatala vagy Unión keresztül történő átszállítása céljából engedélyezett harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékében a Kanadára és az Amerikai Egyesült Államokra vonatkozó bejegyzés tekintetében az erősen patogén vírustörzsek okozta madárinfluenza ezen országokban való megjelenése nyomán szükségessé vált módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/1885 végrehajtási rendelete (2015. október 20.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a 2,4-D, az acibenzolar-s-metil, az amitrol, a bentazon, a cihalofop-butil, a dikvat, az eszfenvalerát, a famoxadon, a flumioxazin, a DPX KE 459 (flupirszulfuron-metil), a glifozát, az iprovalikarb, az izoproturon, a lambda-cihalotrin, a metalaxil-M, a metszulfuron-metil, a pikolinafen, a proszulfuron, a pimetrozin, a piraflufen-etil, a tiabendazol, a tifenszulfuron-metil és a triaszulfuron hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2015/1886 rendelete (2015. október 20.) egyes, élelmiszerekkel kapcsolatos, a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment

www.nebih.gov.hu
2015. évi 11. szám

Issue no. 11/2015
Kiadva/Issued: 30/11/2015

Jogszabályok / *Legislations*

A Bizottság (EU) 2015/1901 végrehajtási határozata (2015. október 20.) az Új-Zélandról származó élő állatok és állati termékek szállítmányait az Európai Unióba történő behozatalkor kísérő egészségügyi bizonyítványok mintájáról, e bizonyítványok kiállításának szabályairól és a 2003/56/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2015) 7013. számú dokumentummal történt)

Helyesbítés a spinetoram hatóanyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról szóló, 2014. február 13-i 140/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 44., 2014.2.14.)

Helyesbítés az anyagok és keverékek osztályozásáról, címkézéséről és csomagolásáról szóló 1272/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a műszaki és tudományos fejlődéshez való hozzáigazítása céljából történő módosításáról szóló, 2011. március 10-i 286/2011/EU bizottsági rendelethez (HL L 83., 2011.3.30.)

Helyesbítés a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról szóló, 2015. május 28-i (EU) 2015/830 bizottsági rendelethez (HL L 132., 2015.5.29.)

Magyar jogszabályok / *Hungarian legislations*

313/2015. (X. 28.) Korm. rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet jogharmonizációs célú módosításáról. Megjelent: MK 2015/161. (X. 28.). Hatályos: 2015.11.28.

65/2015. (X. 26.) FM rendelet a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról szóló 1996. évi LV. törvény végrehajtásának szabályairól szóló 79/2004. (V. 4.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2015/158. (X. 26.). Hatályos: 2015.11.03., 2016.03.01.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hirlevel-eki-feliratkozas (kukac) levlist01 (pont) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk.
Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy a következő e-mail címen jelezze azt:
hirlevel-eki-leiratkozas (kukac) levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címen jelezze.

A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető a forrás megjelölésével.

If you wish to be subscribed to our newsletter, please send us an e-mail to hirlevel-eki-feliratkozas (at) levlist01 (dot) nebih (dot) gov (dot) hu. To confirm that you want to be added to this mailing list, simply reply to that message, keeping the subject. If you do not wish to be subscribed to this list, please send us an e-mail to hirlevel-eki-leiratkozas (at) levlist01 (dot) nebih (dot) gov (dot) hu .