

www.nebih.gov.hu

2014. évi 01. szám
Issue no. 01/2014

Kiadva/Issued:
15/01/2014

Szemelvények

Élelmiszerbiztonsági

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



nebih
Termőföldtől az asztalig

Tartalom / Contents



Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the EU</i>	6
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	9
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	13
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	14
Jogszabályok <i>Legislation</i>	22



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

Hazai aktualitások / Hungarian news

Február 18-tól hatályos a transzsírsav-rendelet

Február 18-ától hatályos az élelmiszerekben található transzsírsav mennyiségére vonatkozó rendelet – jelentette be az egészségügyért felelős államtitkár. A rendelet értelmében tilos lesz olyan élelmiszert forgalomba hozni, amely összes zsírtartalmának 100 grammjában a transzsírsavak mennyisége meghaladja a 2 grammot. A rendelet tartalmaz egy 12 hónapos türelmi időt azoknál az előre csomagolt élelmiszereknél, amelyeket a jogszabály életbe lépésekor már legyártottak. A Magyar Közlönyben novemberben megjelent rendelet szerint a jogszabály azokra az olajokra, zsírokra, zsíremulziókra terjed ki, amelyeket önmagukban vagy valamely élelmiszer összetevőjeként a fogyasztónak szánnak. Az állati eredetű zsírokban természetesen előforduló transzsírsavakra nem vonatkozik a szabályozás. Az Európai Unióban Magyarország a harmadik olyan ország, ahol szabályozzák az élelmiszerek transzsírsav mennyiségét.

Létrejött a

Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ

2014. január 1-jével megkezdte működését a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ (NAIK). A gödöllői székhellyel megalapított központ tizenhárom agrár- és élelmiszergazdasághoz kapcsolódó kutatóintézet összevonásával, működésének összehangolásával jött létre és további négy kutatóintézet gazdasági társaságként csatlakozik hozzá. Az új intézmény révén egy olyan integrált agrárkutató hálózat alakult meg, amely magas színvonalon képes a magyar agrárgazdaság versenyképességének növelését és a fenntartható fejlődését elősegítő gyakorlatorientált kutatási-fejlesztési és innovációs programok kidolgozására és végrehajtására. Csaknem 300 kutató foglalkoztatása által az új központ immár nemzetközi szinten is jelentős méretű intézményként kapcsolódhat a világ tudományos vérkeringésébe, növelheti

a hazai agrárkutatás elismertségét. A vidékfejlesztési miniszter a NAIK főigazgatói feladatainak ellátásával egy évre Dr. Jenes Barnabást, a Mezőgazdasági Biotechnológiai Kutatóközpont főigazgató-helyettesét bízta meg.

A NÉBIH nagykövetei reklámfilmekben

Televíziós és online kampányt indított a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A rövidfilmekben egy színész, egy olimpiai bajnok kardvívó és egy rádiós műsorvezető hívja fel a figyelmet az élelmiszerbiztonság jelentőségére azt hangsúlyozva, hogy mindannyian tehetünk azért, hogy az asztalunkra kerülő étel jó minőségű legyen.





EFSA hírek / EFSA news

[Az EFSA kockázatértékelése az aszpartámról](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2013. december 10-én közzétette az aszpartám biztonságosságáról, újraértékeléséről szóló tudományos szakvéleményét, melynek végkövetkeztetése szerint az aszpartám szokásos mennyiségben történő fogyasztása nem vet fel élelmiszerbiztonsági aggályokat. Az aszpartám a cukornál csaknem kétszázszor édesebb édesítőszer, amely az Európai Unióban engedélyezett élelmiszeradalék. Biztonságosságát az élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó közös FAO/WHO szakértői bizottság (JECFA), az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság (SCF) és az EFSA korábban vizsgálta, és 40 mg/ttkg/nap elfogadható napi bevitel (ADI) értéket állapított meg, melyet az EFSA jelen újraértékelés során változatlanul megfelelőnek ítélt. Bővebb információ az aszpartámról a [NÉBIH honlapján](#) olvasható.

[EFSA completes full risk assessment on aspartame](#)

Aspartame and its breakdown products are safe for human consumption at current levels of exposure, EFSA concludes in its first full risk assessment of this sweetener. To carry out its risk assessment, EFSA has undertaken a rigorous review of all available scientific research on aspartame and its breakdown products, including both animal and human studies. EFSA has considered all available information and, following a detailed analysis, have concluded that the current Acceptable Daily Intake (ADI) of 40mg/kg bw/day is protective for the general population.

[Foszfát alapú élelmiszer adalékanyagok egészségügyi kockázatok értékelése](#)

Az Európai Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), hogy tudományos alapon értékelje azokat a felvetéseket, amelyek a foszfátok élelmiszer adalékanyagként történő magas étrendi bevitelével hozhatók összefüggésbe, és ezzel az

átlagpopulációban feltételezhetően növelték a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát. A figyelembe vett publikáció egy leíró jellegű cikk, amely megfigyelésen alapul, és ezen megfigyelés legújabb tényeit összegzi, amely a megemelkedett (vér) szérum foszfát szintje és a szív- és érrendszeri betegségek növekvő kockázata közötti lehetséges összefüggést, valamint a népesség belüli elhalálozásokat vizsgálja. Publikációjukban a szerzők kitérnek a szervetlen foszfátok anyagcséréjére, az azok homeosztázisát szabályozó hormonális folyamatokra, és az erek elmeszesedésében betöltött szerepük lehetséges okaira. A szerzők szerint a foszfát élelmiszer adalékanyagként (E 338–341, E 343 és a polifoszfátok /E 450–452/) – főként a feldolgozott és azonnal fogyasztható élelmiszerrel – történő bevitel adhat leginkább aggodalomra okot. Az EFSA – a cikkből levont következtetése – szerint nem lehet ok-okozati összefüggést vonni a (vér) szérum magas foszfát tartalma és a megfigyelt mellékhatások között. Ráadásul a felsorolt állításokat vizsgálva nem teljesen egyértelmű, hogy a megfigyelt vizsgálatokban a megnövekedett szív- és érrendszeri kockázat az (elemi) foszfor általános étrendi bevitelének vagy inkább a foszfát adalékanyagként a szervezetben lévő jelenlétének tulajdonítható-e. A 257/2010/EU rendelet értelmében (elsőbbséget élvezve) 2018. december 31-ig az EFSA újraértékeli a foszfátok adalékanyagként történő felhasználását. Ez azt jelenti, hogy minden releváns toxikológiai információt összegyűjtenek, és újraértékelnek. A foszfátok élelmiszerben történt felhasználásáról az EFSA adatgyűjtési felhívást fog meghirdetni.

[Assessment of phosphate additives on health risks](#)

The European Food Safety Authority (EFSA) was asked by the European Commission to undertake a scientific assessment of the concerns raised in a scientific article that suggested an association between high intake of phosphates as food additives and increased cardiovascular risk in the general population. The publication assessed is a narrative review summarizing the latest evidence from observational

EFSA hírek / EFSA news

studies on a possible association between elevated serum phosphate levels and an increased risk of cardiovascular disease and overall mortality in the general population.

EFSA folyóirat

Az EFSA folyóirat egy nyílt hozzáférésű online tudományos folyóirat, amelyben az EFSA tudományos eredményeit publikálja. Ez idáig kb. 3700 cikket publikáltak; ez évente több mint 500 publikációt jelent. Ezek a közlemények (publikációk) az EFSA hatáskörébe tartozó élelmiszer- és takarmánybiztonság területén jelentek meg (módszertan, jelentések, különböző szakterületen végzett kockázatbecslések, peszticid, GMO, állategészségügy és állatjólét, biológiai veszélyek, az élelmiszerláncban előforduló szennyezők, ételízesítők, adalékanyagok, táplálkozásban és élelmiszerallergiák).

EFSA Journal

The EFSA Journal is an online, open-access scientific journal in which EFSA publishes all its scientific outputs. About 3,700 outputs have been published so far and more than 500 are currently published each year. The outputs cover all the areas of food and feed safety in EFSA's remit, including methodologies, data reports, and risk assessments in different areas.

Nyilvános ülések az EFSA-nál 2014-ben is

A 2014-es nyilvános panel ülések közül három esetben már ki is tűzött időpontot az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), melyek a következők:

- Az élelmiszer adalékanyagokkal és az élelmiszerhez adott tápanyagforrásokkal foglalkozó szakbizottsági ülés: 2014. február 4-6. (Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food)
- A növényegészségügyi panel ülése: 2014. március 12-13. (Panel on Plant Health)
- A genetikailag módosított szervezetekkel foglalkozó szakbizottsági ülés: 2014. április 9-10. (Panel on Genetically Modified Organism)

EFSA scientific meetings open to observers

EFSA has set dates for the first three open plenary meetings of its Scientific Panels in 2014. The continuation of this initiative gives observers the chance to gain a better understanding of how scientific risk assessment is undertaken at EFSA and an opportunity to raise questions about the work of the Authority's Scientific Committee and Scientific Panels.

Az EFSA XVIII. Tudományos Kollokviumának összefoglaló jelentése a méhekre ható stresszorok kockázatbecslésének holisztikus megközelítéséről

Több mint 100 méhszakértő találkozott 2013-ban Pármában, hogy figyelembe vegyék a legfrissebb tudományos eredményeket a méheket érintő többoldalú stresszorok vonatkozásában. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 18. tudományos kollokviumának célja az volt, hogy a tudósok megvitassák azokat a tényezőket, amelyek a méhkolóniák elvesztéséhez vezetnek. A méhekre ható különböző stresszorok kockázatbecslésének holisztikus megközelítéséről készült összefoglaló jelentés elérhető az [EFSA honlapján](#).

EFSA's 18th Scientific Colloquium on Towards holistic approaches to the risk assessment of multiple stressors in bees

More than 100 bee experts gathered in Parma, Italy, in 2013 to debate the latest scientific developments on the risk assessment of multiple stressors in bees. EFSA's 18th Scientific Colloquium was convened in response to the growing consensus among scientists about the multifactorial origins of bee colony losses.

Technikai megbeszélés a növényvédő szerek kumulatív kockázatbecslésével kapcsolatban

2014. február 11-én az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) lesz a házigazdája annak a technikai megbeszélésnek, melynek témája: „A 396/2005/EK



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

rendelet szerint az élelmiszerben és a takarmányban előforduló szermaradékok maximális megengedett határértékeire vonatkozó kumulatív kockázatbecslés”. Jelentkezés, illetve további információ az összefüggésekről elérhető az [EFSA honlapján](#).

[Technical meeting on Cumulative Risk Assessment of Pesticides](#)

On 11 February 2014 EFSA will host a technical meeting on “Cumulative risk assessment in the framework of Regulation (EC) No 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in food and feed”.

[Pályázatok, tenderek Art 36-os szervezetek számára](#)

Call for tender – *VectorNet: a European network for sharing data on the geographic distribution of arthropod vectors, transmitting human and animal disease agents* (OC/EFSA/AHAW/2013/02)

Határidő: 2014. január 31.

Call for proposals – GP/EFSA/SCER/2014/01: “*Review of nonmonotonic dose-responses of substances for human risk assessment*”

Határidő: 2014. február 28.

[Hírek az Európai Unióból / News from the European Union](#)

[Megjelentek a 2014-es brit prioritások](#)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) nyilvánosságra hozta a 2014-es „Forward Evidence Plan” című tervét, mely a következő évre vonatkozóan vázolja fel a kiemelt tudományos és bizonyítékokon alapuló tevékenységeket, beleértve a lehetséges kutatási területek finanszírozását és workshop-okat, melyek hozzájárulnak az FSA tudományos megalapozottságának fejlesztéséhez. A javasolt tevékenységek számos

– a hatóság hatáskörébe eső – területre terjednek ki pl. mikrobiológiai élelmiszerbiztonság (beleértve a *Campylobacter*-t, *Listeria*-t, norovírust), kémiai élelmiszerbiztonság (beleértve a szerves szennyezőket, új és újonnan felmerülő technológiákat).

[FSA publishes 2014 priorities](#)

The FSA has published its Forward Evidence Plan for 2014. The plan outlines priority science and evidence activities for the coming year, including potential areas for research funding and workshops that will help develop the FSA’s evidence base.

[Zoonotikus MRSA egy kelet-angliai farmon](#)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) is röviden beszámolt arról, hogy haszonállathoz kapcsolódó meticillin-rezisztens *Staphylococcus aureus* (LA-MRSA) mutattak ki baromfiban egy kelet-angliai farmon. Részletek a [brit kormányzati honlapon](#) olvashatóak, ahol felhívták arra is a figyelmet, hogy a lakosság – higiénikusan kezelt és alaposan megfőzött baromfihús elfogyasztásakor – alacsony kockázatnak van kitéve, illetve ilyen állattól történő megfertőződés kockázata is nagyon alacsony.

[Livestock-associated MRSA found at a farm in East Anglia](#)

It has been announced that livestock-associated meticillin-resistant *Staphylococcus aureus* (LA-MRSA) in poultry has been found on a farm in East Anglia.

[Brit húskutatási pályázat](#)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) pályázatot írt ki hús mikrobiológiai szennyezettségének csökkentésére szolgáló (hővel és/vagy szerves savakkal történő) felületkezelések hatékonyságának vizsgálatára. Ez a projekt kizárólag olyan marha-, bárány-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

és szarvashús nyesedékekre, illetve darált húskra irányul, melyeket nyers vagy kevésbé átsütött ételek (pl. hamburger) elkészítéséhez használnak.

Meat research call

The Food Standards Agency is inviting tenders to carry out research on the effectiveness of surface treatment in reducing microbiological contamination of meat. This project only applies to meat intended for the production of raw or lightly cooked food.

Brit radioaktivitásról szóló jelentés

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette a 11. évi „Radioaktivitás az élelmiszerekben és a környezetben” című jelentését, mely arra mutat rá, hogy a mesterséges radioaktivitás szint, aminek ki vannak téve az Egyesült Királyságban élők, alatta maradt az Európai Unióban 2012-ben megengedettnek.

Radioactivity report published

The FSA has published the 11th annual Radioactivity in Food and the Environment report, which shows that the level of man-made radioactivity to which people in the UK are exposed remained below the European Union legal limit during 2012.

Új élelmiszer-összetevő: finomított olaj

Egy amerikai vállalat a *Buglossoides arvensis* magokból előállított finomított olajat kíván forgalomba hozni az Unióban a 258/97/EK rendeletnek megfelelően. A kérelmező számos élelmiszerben alkalmazná pl. tejtermékek, reggeli gabonapelyhek, étrend-kiegészítők, azzal a szándékkal, hogy olyan fogyasztók is növeljék a hosszúláncú omega-3 zsírsavak bevitelét, akik nem hajlandók vagy nem képesek halolajat fogyasztani.

Novel food ingredient: refined oil

The Food Standards Agency's independent expert Advisory Committee on Novel Foods and Processes has considered an application from a US company for approval to market refined oil as a novel food ingredient.

Megjelent a 2011-2012. évi gasztrointesztinális fertőzések összegző jelentése

A jelentés összefoglalja a 2011-2012. évi fertőző emésztőrendszeri betegségek felügyeleti rendszerének fejlesztéseit és kivizsgálásainak eredményeit. A jelentést a GEZI (Department of Gastrointestinal, Emerging and Zoonotic Infections) emésztőrendszeri megbetegedések szekciója állította össze. Néhány a főbb érintett témák közül: A nemzeti felügyelet sikeres volt verotoxikus *E. coli* (VTEC O157), *Cryptosporidium parvum*, és *Salmonella enterica* járványainak azonosításában 2011-2012-ben. A 2001-es év óta 2011-ben volt a legtöbb verotoxikus *E. coli* fertőzéses eset, azonban a *Salmonella enterica* fertőzések száma az éves jelentések alapján az 1990-es csúcs óta csökken. Folyamatban van egy vizsgálat a HUS (hemolitikus urémiás szindróma) Egyesült Királyságban előforduló gyermekgyógyászati eseteinek kiértékelésére is.

Gastrointestinal infections: 2011 and 2012 report

This report summarises developments in the surveillance and investigations of infectious intestinal disease (IID) that occurred during 2011 and 2012. National surveillance was successful in identifying high impact outbreaks of vero cytotoxin-producing *Escherichia coli* O157 (VTEC O157), *Cryptosporidium parvum*, and *Salmonella enterica* in the years 2011 and 2012. Cases of vero cytotoxin-producing *Escherichia coli* in 2011 were the highest seen since 2001. The number of cases of *Salmonella enterica* reported annually continues to decrease, from a peak in the 1990s.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Kérdések és válaszok a gabonatermékek ergotalkaloid-tartalmáról

Az ergotalkaloidok bizonyos gombaparaziták pl. a *Claviceps purpurea* másodlagos anyagcseretermékei. Ezen alkaloidok hatásának skálája az enyhe mérgeztől a halálos kimenetelig terjed. A német és más Európai Unió tanulmányok szerint különösen a rozs alapú gabonatermékek ergotalkaloid-tartalma magas. Az alkaloid koncentrációt elsősorban az időjárási körülmények befolyásolják. Ezeknek a vegyületeknek a fogyasztásával kapcsolatban felmerülő egészségügyi kockázatokra vonatkozó kérdéseket és az azokra adott válaszokat gyűjtötte csokorba honlapján a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR).

Questions and answers about ergot alkaloids in cereal products

Ergot alkaloids are metabolites of certain fungi, e.g. of Claviceps purpurea. The effect of these alkaloids can be mild, but they can cause death - depending on the dose. Studies in show that especially rye products have high levels of ergot alkaloids. BfR has compiled questions and answers about the health risk of ergot alkaloids in cereal products.

A BfR elnöke válaszol a fogyasztók által feltett kérdésekre

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) negyedik alkalommal adott teret a fogyasztóknak, hogy feltegyék kérdéseiket egy online dialógus keretében. Ezúttal a különböző, hormonális rendszert befolyásoló mesterséges és természetes anyagokkal kapcsolatban volt lehetőség kérdezni. A következő fázisban arról szavazhatnak a BfR honlapjára látogatók, hogy mely kérdések foglalkoztatják őket a leginkább. A három legmagasabb szavazatot kapó kérdésre a BfR elnöke, professzor Dr. Andreas Hensel fog válaszolni egy videóüzenet formájában.

The BfR President responds to questions from consumers on hormonally active substances

The fourth edition of the online dialogue forum of the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) was launched regarding „Hormonally Active Substances. Consumers will decide by vote which questions they would like to get answered.

Élelmiszerbiztonság Európában – kinek mi a feladata?

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) munkája nyomán elkészült a harmadik, kibővített kiadása az EU Élelmiszerbiztonsági Almanachnak. A 2013. évi lóhús botrány ismét megerősítette: az élelmiszerbotrányok nem tisztelik a határokat. A teljes élelmiszerlánc biztonságának megvalósulásához tehát szükséges egy európai léptékű hálózat, amely magában foglalja az összes élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos intézményt. Ennek elsődleges eleme, hogy a hálózat tagjai ismerjék egymást, tisztában legyenek a többi tag feladatkörével, működésével. A BfR kiadványa áttekintést nyújt 35 ország hatóságairól, azok szervezeti felépítéséről, részletes leírással minden egyes intézmény feladatáról és felelősségi köréről, amelyet grafikusan is ábrázolnak. A kiadvány ingyen letölthető a [BfR honlapjáról](#) angol és német nyelven (2014-től spanyol, francia és kínai nyelven is megjelenik), illetve megrendelhető nyomtatott formátumban is.

Food safety in Europe - who does what?

The BfR publishes the third, extended edition of the EU Food Safety Almanac. It offers a clear overview of the structures and institutions of food safety of 35 European states and at the European level. Available in German and English, the EU Food Safety Almanac can be downloaded from the website of the BfR free of charge. In the year 2014, a Spanish, French and Chinese version will be available as well.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Német élelmiszerbiztonsági jelentések

A Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszerellenőrző Hivatal (BVL) 2012-es élelmiszerbiztonsági jelentéseket tett közzé, amelyek címe: „Monitoring” és „Országos Élelmiszer-ellenőrzési terv”. Utóbbi egy 30 különböző programot magában foglaló országos vizsgálat, amely a különböző élelmiszerek, dohánytermékek, kozmetikai szerek és más fogyasztási cikkek jogszabályoknak való megfelelőségét ellenőrzi. További információ a jelentésről elérhető a www.bvl.bund.de/buep honlapon. A „Monitoring” jelentés egy 1995 óta létező, a kormány és a szövetségi államok által közösen kivitelezett szisztematikus mérési és monitoring programról készült összefoglaló, amelyről részletesebben a BVL honlapján lehet olvasni.

German food safety reports

The Federal Office of Consumer Protection and Food Monitoring has published the reports on food safety „monitoring” and „Nationwide Monitoring Plan” of 2012.

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

[Link>>](#)



Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak meg

[Link>>](#)



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Kanadai élelmiszerbiztonság további erősítése

A kanadai egészségügyi miniszter felhívta a figyelmet a kormány közelmúltban tett élelmiszerbiztonságot javító intézkedéseire, valamint a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) elfogadta az auditor friss riportjának összes ajánlását. Az auditor 11 ajánlását már meg is valósította. Mióta a CFIA az Egészségügyi Minisztérium alá került, a kormányzat több intézkedést is hozott, így bejelentette a szigorúbb büntetések bevezetésének szándékát a hússzektorban, hatékonyabb kommunikációs eszközöket vezetett be, kibővítette a FoodNet Canada hálózatot, és bevezette az „Egészséges és Biztonságos Élelmiszer a kanadaiaknak” rendszert. 2008 óta több beruházás és fejlesztés történt az élelmiszerbiztonság területén.

Government continues to strengthen food safety

The Minister of Health, highlighted recent actions taken by the Government to improve food safety, and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) accepted all the recommendations of the Auditor General's recent report.

Genetikailag módosított szója jóváhagyási kérelme

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatósághoz (CFIA) és a kanadai egészségügyi szervezethez (Health Canada) kérelmet nyújtott be a Monsanto Canada, melyben egy genetikailag módosított rovar rezisztens szófafajta importjának és élőállat takarmány valamint élelmiszer célú felhasználásának környezeti biztonságára várnak jóváhagyást. A kérelem megfelel az új jellemzőkkel rendelkező növények értékelésére vonatkozó CFIA útmutatónak, a hasonló új takarmányokra vonatkozó CFIA útmutatónak, valamint az új élelmiszerekre vonatkozó Health Canada útmutatónak. A dosszié összefoglalása megtekinthető a CFIA honlapján.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[Notice of submission for approval for genetically modified soy line](#)

The CFIA and Health Canada have received a submission from Monsanto Canada Inc. seeking environmental safety approval for import purposes and livestock feed and food use of a soy line genetically modified for insect resistance.

[Arzén vizsgálatok élelmiszerekben](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin vizsgálatainak részeként végzett felmérésben megállapították, hogy az arzénre vizsgált összes termék fogyasztása biztonságos. A CFIA összesen 1071 hazai és import élelmiszer-mintát vizsgált, ebből 280 rizs és rizsterméket, 355 reggeliző és csecsemőknek szánt cereáliát, 95 palackozott vizet és 90 algaterméket. Mindegyik mintában meghatározták a teljes arzén tartalmat, és a különböző szerves és szervetlen formák mennyiségét. A 2010-2011-es tanulmány szerint a minták többségében kimutatható az arzén (96,5%), ami egyébként várható, mivel az arzén természetesen előforduló, a kövekben, talajban, vízben és levegőben nyomokban megtalálható elem. Az élelmiszerben és vízben lévő arzén a környezetből származó természetes felhalmozódás, az élelmiszerek arzén szintjei általában alacsonyak. Az arzén jelenleg elfogadható mennyisége gyümölcsleiben, gyümölcsitalokban és készen fogyasztható és lezárt vizekben 0,1 ppm, aminek felülvizsgálata a Health Canadánál folyamatban van.

[Testing of arsenic in various products](#)

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a survey found that all samples of rice and rice products, breakfast and infant cereals, fruit products, bottled waters and seaweed products analyzed for arsenic were safe for consumption. The CFIA tested a total of 1,071 food samples of domestic and imported origins. These included 280 rice and rice products, 355 breakfast and

infant cereals, 251 fruit products, 95 bottled waters and 90 seaweed products. All were analyzed to determine the total arsenic content and the levels of various organic and inorganic species present.

[Digitális hőmérő használatának fontossága](#)

A kanadai egészségügyi szervezet (Health Canada) felhívta a figyelmet a digitális hőmérő használatának fontosságára, mivel ez az egyetlen mód annak biztosítására, hogy a húsból, baromfiból, halból és tenger gyümölcseiből készített ételek biztonságos belső hőmérsékletet érnek el. Bár a fogyasztó gyakran egyéb jelekből (a hús és húslé színe) állapítja meg, hogy megfelelően megfőtt-e az étel, ezek a módszerek nem erősítik meg biztosan, hogy az ártalmas baktériumok elpusztultak. Az élelmiszerrel közvetített megbetegedéseket okozó baktériumok egy bizonyos hőhatást nem élnek túl. A Health Canada néhány élelmiszerbiztonsági tanáccsal segít a hőmérő helyes alkalmazásában.

[Use a digital food thermometer for safe cooking](#)

Health Canada warns the public about the importance of using a digital food thermometer. The only reliable way to make sure that meat, poultry, fish and seafood dishes reach safe internal cooking temperatures before serving is to use a digital food thermometer.

[FDA útmutató az élelmiszerek akrilamid tartalmának csökkentésére](#)

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) útmutató tervezetét bocsátott ki az élelmiszeripar számára, mely segítségével a termelők, gyártók és egyéb élelmiszeripari szolgáltatók lépéseket tehetnek bizonyos élelmiszerek akrilamid tartalmának csökkentése érdekében. Az akrilamid egy olyan potenci-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

álisan humán karcinogén vegyület, amely bizonyos élelmiszerek magas hőmérsékleten történő hőkezelése során keletkezik az élelmiszerben. Az útmutató tervezet nem kötelező érvényű. Nyersanyagokkal, feldolgozási gyakorlatokkal, bizonyos burgonya alapú élelmiszerekkel (sült burgonya, burgonya chips), gabona alapú élelmiszerekkel (kekszek, krékerek, reggeliző pelyhek, kétszersültek), és a kávéval kapcsolatos javaslatokat tartalmaz, ezek mindegyike jelentős forrása az akrilamid expozíciónak.

[FDA issues draft guidance for industry on how to reduce acrylamide in certain foods](#)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has issued draft guidance for the food industry to help growers, manufacturers and food service operators take steps to reduce levels of acrylamide in certain foods. The draft guidance, which is non-binding, covers raw materials, processing practices, and ingredients affecting potato-based foods, cereal-based foods and coffee, each of which is a significant source of acrylamide exposure.

[Fűszerekben előforduló kórokozók és szennyeződések kockázati profil tervezete](#)

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) kockázati profil tervezetet bocsátott ki fűszerekben előforduló kórokozók és szennyeződések tekintetében. A kockázati profil egy tudományos megközelítésen alapuló dokumentum, amely leírja az adott élelmiszerbiztonsági problémával kapcsolatos rendelkezésre álló ismereteket, a probléma csökkentését és ellenőrzését szolgáló jelenleg elérhető módszereket, valamint azonosítja a kritikus ismeretbeli hiányosságokat. A kockázati profil elkészítését a közelmúltban az Egyesült Államokban történt *Salmonella*-fertőzött fűszerek fogyasztása okozta humán megbetegedések indokolták.

[FDA releases draft risk profile on pathogens and filth in spices](#)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has completed a draft risk profile on pathogens and filth in spices. A risk profile is a science-based document that describes the current state of knowledge related to a specific food safety issue, describes mitigation and control mechanisms currently available and identifies critical knowledge gaps. The risk profile was initiated in response to recent outbreaks of human illness caused by the consumption of *Salmonella*-contaminated spices in the United States.

[Az FSIS Salmonella csökkentésére vonatkozó Cselekvési Terve](#)

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) közzétette a *Salmonella* Cselekvési Tervet felvázoló stratégiáját, amely a hús- és baromfi termékekben előforduló *Salmonella* fertőzöttség kezelésére irányuló legjobb lehetőségnek bizonyul. A terv szerint az FSIS kiemelt fontosságú feladata a korszerűtlen baromfi vágóhid ellenőrző rendszerek modernizálása. A terv elérhető az [FSIS oldalán](#).

[FSIS releases Salmonella Action Plan](#)

FSIS released its *Salmonella* Action Plan outlining the agency's strategy to best address the threat of *Salmonella* in meat and poultry products. The plan identifies modernizing the outdated poultry slaughter inspection system as a top priority for FSIS.

[Elérhető az Élelmiszervédelmi és Visszahívás felkészültségi Gyakorlati Eszköz](#)

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) kifejlesztette a különböző forgatókönyveken alapuló Élelmiszervédelmi és Visszahívás



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

felkészültségi eszközét az ipar általa szabályozott képviselői számára. Az eszköz kihangsúlyozza a gyakorlatban alkalmazható élelmiszer védelmi terv, valamint visszahívási gyakorlatok használatának fontosságát, illetve meghatározza ezek kulcsfontosságú elemeit. A visszahívási gyakorlatot úgy tervezték meg, hogy egy órán belül végrehajtható legyen. Az eszköz ingyenesen letölthető az [FSIS honlapjáról](#). Az FSIS internetes szemináriumokat szervez az ipar képviselői számára, ahol demonstrálásra kerül az eszköz használata.

Food Defense and Recall Preparedness Scenario-Based Exercise Tool available

FSIS developed the Food Defense and Recall Preparedness: A Scenario-Based Exercise Tool for use by FSIS-regulated industry. This scenario-based tool highlights the importance of having a voluntary functional food-defense plan and written recall procedures. The tool identifies key components of a food-defense plan and recall procedures that are relevant to an organizations' business. The exercise is designed to be completed within an hour's time.

Az FSIS 2014-es Mintavételi Terve

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági és -felügyeleti Hivatal (FSIS) közzétette a 2014-es pénzügyi évre vonatkozó Mintavételi Tervét, amely meghatározza a hatóság tervezett mintavételi tevékenységeit. A terv leírja az FSIS mikrobiológiai és kémiai szermaradékok vizsgálatára irányuló fő tevékenységeit a hazai és az import és kereskedelmi létesítményekben a 2013-as pénzügyi évben, valamint leírja a hatóság általános stratégiáját a mintavételi források elosztására a 2014-es pénzügyi évre vonatkozóan. Példaként említve az FSIS új, kísérleti jellegű mintavételi projektet tervez nyers sertéshús termékek *Salmonella* fertőzöttségének vizsgálatára, melynek eredményeiből új teljesítmény követelmények kerülhetnek meghatározásra. További információ elérhető a [honlapon](#).

2014 FSIS Sampling Plan

FSIS posted its FY 2014 Annual Sampling Plan that lays out the agency's intended sampling activities. It describes FSIS' major activities related to microbiological and chemical residue sampling programs in domestic establishments, imports and in-commerce facilities in FY 2013, and describes the agency's overall strategy for directing its sampling resources in FY 2014.

Szokatlanul sokan fertőződtek Salmonella Mikawasima baktériummal

Számos EU tagországból jelentették a *Salmonella* Mikawasimával kapcsolatos esetek számának emelkedését. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) emiatt gyors járványértékelést végzett az eseményekről, habár a mikrobiológiai és epidemiológiai vizsgálatok még nem szolgálnak elegendő információval az esetek közötti kapcsolatok feltárására. Az Európai Felügyeleti Rendszer (TESSy) adatait elemezve látható, hogy a *S. Mikawasima* esetek száma 2009 óta növekvő trendet mutat, de a 2013-as megfigyelések több megbetegedést igazolnak, mint amennyit a korábbi évek tendenciája után vártak. Ugyanez a *Salmonella* szerotípus állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban is feltűnt, ezért egy több ágazatra kiterjedő vizsgálatot javasolnak a szakértők.

Unusual increase of Salmonella Mikawasima infections in humans

Several EU countries have over the past three months observed an unusual increase in the number of Salmonella Mikawasima infections in humans. In response to this increase, ECDC and the European Food Safety Authority have collaborated to produce a joint Rapid Outbreak Assessment.

Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

Gyermekek zöldség fogyasztásának növelése zöldség-népszerűsítő képeskönyvek használatával

Holland kutatók az *Appetite* című tudományos folyóiratban megjelent tanulmányukban azt vizsgálták, hogy vajon egy sárgarépa népszerűsítő képeskönyv tudja-e növelni a kisgyermek sárgarépa fogyasztását. A vizsgálatban 104 gyermek (4-6 éves) öt egymást követő napon közös olvasáson vett részt. A gyermekeket véletlenszerűen négy csoportra osztották, melyekben változtatták a mese témáját, az olvasási stílust és a szereplőket. Az olvasási stílus vagy passzív volt (a gyermekek csak hallgatták a mesét) vagy interaktív (a gyermekek válaszoltak a mesemondó kérdéseire). A mese főszereplője vagy jól illett a sárgarépa témájához (nyuszi) vagy nem (teknős). A kutatók arra az eredményre jutottak, hogy a kísérleti csoportokban résztvevő gyermekek közel kétszer annyi sárgarépa fogyasztottak, mint akiknek nem olvastak mesekönyvet. Az eredmények alapján a képeskönyvek különösen eredményesek voltak akkor, amikor a gyermekeket kérdésekkel aktívan bevonták a meseolvasásba. A főszereplő-termék összeillősége nem befolyásolta a gyermekek sárgarépa fogyasztását. Úgy tűnik, hogy a kisgyermek élvezi az interaktív közös olvasást, amely pozitív érzéseket vált ki belőlük. Ennek hatására a gyermekek jobban megszeretik a könyvben népszerűsített egészséges élelmiszereket és többet is fogyasztanak belőlük.

Enhancing children's vegetable consumption using vegetable-promoting picture books

The study investigated whether and how a picture book promoting carrots can increase young children's carrot consumption. One hundred and four children (aged 4-6 years) participated in shared reading sessions using the book on five consecutive days. The children were assigned randomly to one of four experimental conditions. The reading style was either passive (listening to the story) or interactive (also answering questions about the story). The character in the book

fitted either conceptually well with carrots (a rabbit) or not (a turtle). Compared to children who were not exposed to the book, the children in the experimental groups consumed almost twice as much carrot. Young children seem to enjoy the interactive shared reading style, triggering positive feelings that increase children's liking and consumption of the healthy food promoted in the book.

Szintetikus gyógyszerhatóanyagok gyógynövény alapú potencianövelő étrend-kiegészítőkből

Számos gyógynövény alapú étrend-kiegészítő van forgalomban, amely a szexuális potencia növelését ígéri. A gyártók azonban gyakran szándékosan, a merevedés zavarra használatos szintetikus gyógyszerhatóanyagot kevernek a termékbe, így javítva annak hatékonyságát. Holland kutatók a *Food Additives and Contaminants* című tudományos folyóiratban megjelent tanulmányukban azt vizsgálták, hogy a Hollandiában kapható gyógynövény alapú potencianövelő étrend-kiegészítők tartalmaznak-e szintetikus gyógyszerhatóanyagot (pl. sildenafilfil). A kutatók 71 potencianövelő étrend-kiegészítőt és két potencianövelő italt vizsgáltak meg 2003 és 2012 között. A megvizsgált minták közül 23-ban találtak, kilenc különböző szintetikus gyógyszerhatóanyagot. Három esetben többféle hatóanyagot is ki lehetett mutatni. Ezeket a hatóanyagokat a termék címkéjén nem tüntették fel. A kutatók megvizsgálták, a szintetikus hatóanyagok koncentrációját, és azt találták, hogy előírászerű alkalmazás esetén 18 étrend-kiegészítőben lévő hatóanyaggal szignifikáns farmakológiai hatás érhető el. A fogyasztók védelme érdekében fontos az ilyen típusú termékek rendszeres ellenőrzése.

Sildenafil and analogous phosphodiesterase type 5 inhibitors in herbal food supplements

Herbal food supplements, claiming to enhance sexual potency, may contain deliberately added active pharmacological ingredients that can be used for



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

the treatment of erectile dysfunction. Herbal food supplements intended to enhance sexual potency (n=71), and two soft drinks, were sampled from 2003 up to and including 2012. In 23 herbal supplements, nine different PDE-5 inhibitors were identified; in a few cases (n=3), more than one inhibitor was identified. It was concluded that 18 of the 23 herbal food supplements, when used as recommended, would have significant pharmacological effects due to added active pharmacological ingredients.

Titán-dioxid nanorészecskék felhalmozódása uborkában

A fém-oxid nanorészecskék közül a titán-dioxid felhasználása világviszonylatban a legnagyobb, melyből évente hozzávetőleg 10 000 tonnát állítanak elő. Ennek kb. 50-80%-át kozmetikai célokra, napozószerek előállítására használják, de felhasználják még bevonatok, műanyagok, cement gyártására és fotokatalizátorként is. Az igen nagymennyiségű és széleskörű felhasználás miatt elkerülhetetlen, hogy a titán-dioxid nanorészecskék idővel a környezetbe kerüljenek. Korábbi vizsgálatok kimutatták, hogy a titán-dioxid nanorészecskék komoly toxikológiai problémákat vetnek fel. Aggodalomra adhat okot, ha a környezetből a nanorészecskék átjutnak az élelmiszerláncba. Az uborka növény a talajon keresztül kapcsolatba kerülhet nanorészecskékkel. Amerikai és francia kutatók az *Environmental Science and Technology* környezettudománnyal foglalkozó folyóiratban megjelent tanulmányukban azt vizsgálták, hogy a talajból átkerülnek-e a titán-dioxid nanorészecskék az uborka termésébe, és az átjutott nanorészecskék okoznak-e mérhető változásokat a növényben. A kísérlet során 150 napon keresztül homokos agyagtalajban uborkát termesztettek, a talajt 0-750 mg titán-dioxid nanorészecskével kezelték kg-onként. A kísérlet végén vizsgálták az uborka növény különböző szöveteit. A nanorészecskével kezelt, illetve a nem kezelt talajon nevelt uborka összetételében mérhető különbségek voltak. A vizsgálatok továbbá kimutatták, hogy

a nanorészecskék változatlan formában átjutottak a gyökéren keresztül a termésbe is. Az eredmények igazolják, hogy a talajból a titán-dioxid nanorészecskék bekerülhetnek az élelmiszerláncba, melynek következményei nem ismertek.

Synchrotron verification of Tio2 accumulation in cucumber fruit

The transfer of nanoparticles (NPs) into the food chain through edible plants is of great concern. Cucumber plants were cultivated for 150 days in sandy loam soil treated with 0 to 750 mg TiO2 NPs/ kg. Fruits were analysed. The results showed root-to-fruit translocation of TiO2 in cucumber without biotransformation. This suggests TiO2 could be introduced into the food chain with unknown consequences.

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

Nem foglalkozunk a lejárt élelmiszerekkel

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) online felméréséből kiderül, hogyan viselkedik a magyar fogyasztó, ha lejárt élelmiszert talál a boltban. A válaszadók több mint fele (55%) nem foglalkozik azzal, ha lejárt terméket emel le a polcra, negyede (42%) ennél jóval tudatosabban cselekszik, és még a helyszínen szóvá teszi, jelzi észrevételeit. Telefonos bejelentésig, és ezzel hivatalos kivizsgálás kérvényezéséig pedig csak a válaszadók elenyésző hányada, alig 3%-a jut el.

Szaloncukrokat és csokoládékat ellenőrzött a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az ellenőrzött csokoládék 3,5 százalékában talált hibát, leggyakrabban a jelölés volt pontatlan,

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

illetve lejárt a minőségmegőrzési idő – mondta Pleva György, a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságának vezetője.

Gyakran nem tudja a fogyasztó, hogy mi van az asztalán

Összefoglalót készített az Index hírportál a hazai élelmiszerbiztonságról, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) munkájáról és az elmúlt időszak vizsgálatainak tapasztalatairól.

Takarmánygyártási kísérlet Mátészalkán

Az Európai Unió pályázati támogatásával takarmánygyártási kísérlet kezdődött Mátészalkán. A projekt során tejminőséget javító takarmányozási rendszert alakítanak ki, amely az elképzelések szerint jelentős mértékben javítja majd a hazai tejhasznú szarvasmarha-tenyésztés versenyképességét. A kísérlet alapján a takarmánynövényekhez úgynevezett tápláló anyagot kevernek, amellyel javítani tudják az egységnyi állati táplálékadagban a fehérje és energia arányát.

Laktózmentességet vizsgált az NFH

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH) közleménye szerint élelmiszer- és vegyipari laboratóriumukban csaknem hús laktózmentesként árusított termék tejcukortartalmát vizsgálták meg. Az ellenőrzött termékek között volt tej, tejföl, joghurt, túró, habtejszín, sajt, kakaóital, valamint cappuccino por és vajjas keksz is. A vizsgált termékek többsége megfelelt a vonatkozó követelményeknek, két terméknél viszont a laktóztartalom vizsgálatánál a vonatkozó határérték csaknem kétszeresét mutatták ki.

A vizsgált élelmiszerek hatvan százaléka megfelelt az előírásoknak

A magyar termék jelölést használó élelmiszerek országos ellenőrzése egyéves türelmi időt követően, szeptember óta folyik, a vizsgált élelmiszerek hatvan százaléka megfelelt az előírásoknak – számolt be a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára.

Új élelmiszer- és takarmánymintákat vizsgáló laboratórium

Új élelmiszer- és takarmánymintákat vizsgáló laboratóriumot épített a Food Analytica Laboratóriumi és Innovációs szolgáltató társaság Gyulán. A laboratóriumban a korszerű berendezésekkel döntően élelmiszer- és takarmányvizsgálatok, valamint gabonaminősítés folyik. A laboratórium az országban a legmodernebbek közé tartozik - mondta Kardeván Endre élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkár.

Az élelmiszerbiztonság javítását célzó kutatások a Dél-Alföldön

Az élelmiszerbiztonság javítását szolgáló kutatásokat végzett együttműködésben a szegedi Gabonakutató Nonprofit Kft., a Hód-Mezőgazda Zrt., a Mezőhegyesi Ménesbirtok Zrt. és a Magyar Tudományos Akadémia Agrártudományi Kutatóközpontja. A projektet a Gazdaságfejlesztési Operatív Program támogatta. Az eredményekről konferencián számoltak be a kutatásban résztvevő szervezetek Szegeden.

Veszélyes, ha romlott terméket fogyasztunk

Az enyhébb élelmiszer eredetű megbetegedésnél rossz közérzet, fejfájás, hányás, hasmenés alakulhat ki, súlyosabb esetben a kórokozó mikroorganizmusok túl-



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

zott jelenléte miatt azonban halálos is lehet a romlott termék elfogyasztása. Mohácsiné Farkas Csilla élelmiszer-mérnök, a Budapesti Corvinus Egyetem Mikrobiológiai és Biotechnológiai Tanszék egyetemi docense beszél a biztonságos élelmiszerekről és a mikrobiológiai veszélyekről.

Magyarország megőrzi GMO-mentességét

A magyar kormány ellenáll a génmanipulált élelmiszerek engedélyezésére irányuló nyomásnak – mondta a Vidékfejlesztési Minisztérium helyettes államtitkára a Lánchíd Rádióban. Tóth Katalin hozzátette: az Európai Unió tagállamai is megosztottak a kérdésben, de Magyarország mindenképpen meg akarja őrizni GMO-mentességét, ezért még ha az EU engedélyezi is az eljárást, hazánkban az – környezetvédelmi szempontok miatt – tiltva marad.

105 tudós nyílt levélben ítéli el a GMO tanulmány visszavonását

Miután a *Food and Chemical Toxicology* nevű tudományos folyóirat visszavonta a GMO kukorica káros hatásairól készült tanulmányt, több mint 100 szakember, nyílt levélben jelentette be, hogy bojkottálni fogják a folyóiratot megjelentető Elsevier kiadót. A levelet aláírók szerint a lépés a tudományos kutatások és ismeretek egyértelmű cenzúrája és a tudománnyal való visszaélés.

Mégsem lehet génmódosított burgonyát forgalmazni az EU-ban

Mégsemmisítette a luxembourgi Európai Bíróság az Európai Bizottság határozatait, amelyekkel Brüsszel engedélyezte az EU-ban az Amflora nevű génmódosított burgonya forgalmazását ipari és termelési célokra, valamint jóváhagyta azt is, hogy a krumpliból takarmány készüljön. Budai Gyula, a vidékfejlesztési tárca parlamenti ügyekért felelős államtitkára szerint a dön-

tés egyértelmű megerősítése annak, hogy Magyarország jó úton halad.

Lócsontvázakat sodort a Bosna folyó

Lócsontvázak úsztak a Bosna folyóban a bosznia-hercegovinai Visokónál – írta a szarajevói Dnevni Avaz. Hús nap alatt két eset volt, annak ellenére, hogy az országban nincs egyetlen hivatalos lóvágóhíd sem. A gyanú szerint illegális vágásokból származnak a tetemek. Valószínűleg marhahúsként próbálják eladni a lóhúst, de erre egyelőre nincs bizonyíték.

Több száz amerikai háziállat halálát okozták a jutalomfalatok

Állatorvosok és háziállat-tulajdonosok segítségét kérte a gyógyszereket és élelmiszereket ellenőrző amerikai hivatal (FDA), miután az utóbbi években több száz kutya és macska halálát okozták országszerte a valószínűleg Kínában gyártott jutalomfalatok. 2007 óta összesen 3600 kutya és 10 macska megbetegedéséről érkezett bejelentés a hivatalhoz. Az állatok közül 580 pusztult el, miután olyan száraz jutalomfalatot evett, amely Kínából érkezhetett.

Kész a vakcina a madárinfluenza törzs ellen

Kínai kutatók bejelentették, hogy védőoltást fejlesztettek ki a madárinfluenza-vírus egy új törzse, a H7N9 ellen, amely 136 embert fertőzött meg és 45 ember halálát okozta Kínában március óta. Ez az első influenza-vakcina, amelyet kínai kutatók valaha is kifejlesztettek – hangsúlyozta a Kínai Országos Influenzakeresztély (CNIC) igazgatója.

Ragasztóval készül sok óriási rántott hús

Egészségre nem ártalmas, ezért használható az az enzim, amelyet húsnyesedék összeragasztásához

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

használnak – jelentette az Európai Bizottság. A fogyasztóvédők annyit el tudtak érni, hogy ennek az enzimnek az alkalmazását fel kell tüntetni az étermek étlapjain vagy a csomagolt húsokon – közölte az InfoRádió. Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület élelmiszer-szakértői bizottságának vezetője szerint a magyar étermek általában nem használják ezt az anyagot. Az óriási rántott szeletekhez használt ragasztóval leginkább a német étermekben lehet találkozni.

Antibiotikum és fájdalomcsillapító a tejben

A Tajvanon árusított összes tejtermék akár hetven százaléka is tartalmazhat gyógyszerszármazékokat, amelyek a tejet adó állatok szervezetéből kerültek a termékekbe – írja a Business Weekly című kínai magazin. Az újságcikk megjelenését követően a Taipei Times című tajvani napilap azt írta, hogy a helyi élelmiszer- és gyógyszerhivatal felszólította az egészségügyi szervezeteket az ügy kivizsgálására.

Kevesebb idegmérget kapnak a méhek

Kevesebb, a méhekre nézve kockázatos növényvédő szert lehet csak felhasználni a mezőgazdaságban december elsejétől. Négy olyan szer (imidakloprid, a klotianidin, a tiametoxám, fipronil) felhasználását korlátozták az Európai Unióban, amelyek több államban folytatott kutatás szerint elpusztítják a növények beporzását végző méheket. A Greenpeace kifogásolja a döntést, mert a szervezet felkérésére készült elemzés szerint nem négy, hanem hét anyag káros a méhekre.

Új ízesítő írhatja át az üdítőipart?

Akár már 2014-ben piacra kerülhet a San Diego-i Senomyx biotechnológiai vállalat által gyártott ízfo-

kozó, amelynek lényege, hogy „becsapja” az ízlelőbimbókat, amelyek ezáltal ugyanolyan édesnek értelmezik azokat az ételeket és italokat, amelyek az eredetnél kevesebb cukrot tartalmaznak – írja az Advertising Age. Az S617 névre keresztelt adalékanyag egyelőre hatósági jóváhagyásra vár az Egyesült Államokban.

Mely élelmiszerekben van a legtöbb arzén?

Nem csak az ivóvízből, de élelmiszerekből is juthat kimutatható mennyiségű arzén a szervezetünkbe – állapította meg egy amerikai tanulmány, amely a *Nutrition Journal* tudományos folyóiratban jelent meg. Az eredmények szerint a sör, a fehérbor, a kelbimbó és egyes halfélék jelenthetnek kiemelt kockázatot.

Fagyasztott denevért is lefoglaltak a párizsi rendőrök

Egzotikus élelmiszerboltra csaptak le a rendőrök Párizs híres afrikai piaca közelében, ahol többek között fagyasztott tarajos sült, gazellát, denevért és különféle hernyókat foglaltak le. Az összesen 90 kilogrammnyi húsárut feltehetően Afrikából csempészték be. A rendőrség szerint a lefoglalt élelmiszerek semmiféle higiéniai előírásoknak nem feleltek meg, így emberi fogyasztásra alkalmatlanok.

Emberi fogyasztásra alkalmatlan lóhúst hoztak forgalomba

Emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított lóhússal üzletelő bűnszövetkezetre csapott le a rendőrség Franciaország 11 megyéjében és vett őrizetbe 21 gyanúsítottat. Az élő lovakat laboratóriumok használták, antitesteket termeltettek szervezetükkel. Az állatokkal idővel végeztek, tetemükön pedig feltűntették, hogy emberi fogyasztásra alkalmatlan. Ezt a dokumentációt hamisította emberi fogyasztásra



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

alkalmasnak az állatorvosokból és informatikusokból álló bünszövetkezet, majd pedig eladta a lóhúst, egy részét külföldön.

Zöld jelzést kapott a litván tej

Oroszország feloldotta a litván élelmiszeripari termékekre, köztük a tejtermékekre októberben elrendelt behozatali tilalmat. Az orosz hatóságok korábban azt állították, hogy a litván élelmiszerek egészségügyi kockázatot jelentenek az orosz fogyasztók számára. A tejtermékek esetében például arra hivatkoztak, hogy Litvánia csak felületesen ellenőrzi azok minőségét és biztonságát.

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

Három Minnesotai állatsimogató látogató fertőződött meg E. coli-val

A Minnesota-i Egészségügyi Minisztérium megerősítette a hírt, miszerint legalább három gyermek fertőződött meg *E. coli* O157:H7-el, miután szarvasmarhával és kecskével érintkeztek egy minnesotai állatsimogatóban. A gyerekek 15 hónap és 7 év közöttiek voltak, közülük az egyik hemolitikus urémiás szindrómával (HUS) került kórházba, amely egy súlyos vesebetegség, amit *E. coli* fertőzés okoz. A történetek után két további esetben is jelentettek *E. coli* O157:H7-ra utaló tüneteket.

Átment a GM rizs a biztonsági vizsgálaton Kínában

A Kínai Agrártudományi Egyetem kutatói arra a következtetésre jutottak, hogy a transzgénikus rizs vizsgálata során kapott eredmények semmilyen rendellenességet nem mutattak. A 90 napos teszt során azt

vizsgálták, hogy van-e a genetikailag módosított (GM) élelmiszernek bármilyen egészségügyi hatása tengerimalacokra és majmokra, mivel ezeknek az állatoknak az emésztőrendszere és tápanyag-feldolgozása nagyon hasonló az emberekéhez.

Francia kérdés a vörös rizsészesztő biztonságáról

A francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) egészségügyi kockázatnak tekinti a vörös rizsészesztő jelenlétét, amelyet leggyakrabban étrend-kiegészítőkben használnak, azt állítva, hogy normalizálja koleszterin-szintet. Az ANSES 25 jelentést kapott a jelentkező mellékhatásokról (főleg izom és májkárosodás), amely betegségek valószínűleg összefüggnek ezen étrend-kiegészítők fogyasztásával. Ennek fényében az ANSES úgy véli, hogy kockázatot jelentenek az egészségre és annak érdekében, hogy minél több adatot tudjanak gyűjteni, további konzultációra benyújtják véleményüket.

Az USDA baromfi ellenőrző rendszere modernizálásra szorul

Az amerikai Food Safety News szerint annak érdekében, hogy csökkenteni lehessen az élelmiszer eredetű megbetegedések gyakoriságát, az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) baromfi ellenőrző rendszere modernizálásra szorul, amely modell sokkal inkább tudomány- és kockázatalapú.

Véleményeket várnak az élelmiszerbiztonsági törvény-tervezetre

A kínai Állami Tanács Jogalkotási Ügyeinek Hivatala a lakosságot kérte annak a tervezetnek a véleményezésére, amely alapján szigorúbb büntetéseket szabhatnak ki a szabálysértőkre. A tervezet többek között olyan változásokat és további kikötéseket tartalmaz,

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

amelyek kiemelik az élelmiszeripari vállalatok és a helyi önkormányzatok felelősségét, innovatív felügyeleti módszereket ajánlanak és erősítik a lakosság szerepét az élelmiszerbiztonság fenntartásában.

Kézi készülék az élelmiszerben lévő baktériumok kimutatására

Az amerikai Auburn Egyetem Élelmiszerbiztonsági Központjának kutatócsoportja egy olyan kézi eszköz fejlesztésén fáradozik, amely segítségével az élelmiszerekben lévő különböző típusú baktériumokat detektálhatjuk akár a konyhánkban, a boltban, az étteremben, gyakorlatilag bárhol. Az eszköz két részből áll: egy nagyon kicsi szenzorból, amit közvetlenül az élelmiszerhez kell érinteni, és egy detektorból, ami azonosítja a kórokozót. A kutatócsoport a *Journal of Applied Physics* tudományos folyóiratban publikált az öt éve tartó kutatás eredményeiről, amely kutatást az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma anyagilag támogat.

Betilthatják a mesterséges transzszírokat az amerikai élelmiszeriparban

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) javaslatot tett arra, hogy tiltsák be a mesterséges transzszírok alkalmazását az élelmiszerfeldolgozásban, rámutatva, hogy ezzel évi hétezer szív- és érrendszeri betegség okozta halált lehetne megakadályozni az Egyesült Államokban. Az indítvány egy 60 napos nyilvános véleményezési időszak után válik véglegessé. Elfogadása esetén részlegesen hidrogénezett olajokat csak külön engedéllyel lehet majd felhasználni az amerikai élelmiszeriparban.

Kína is figyel a transzszírookra

A kínai egészségügyi és élelmiszerbiztonsági hatóságok úgy gondolják, hogy a transzszírok fogyasztásá-

nak figyelemmel kísérése és az egészségre gyakorolt hatásuknak hosszú távú monitorozása szükséges lehet. A vélemény azután született meg, hogy az Egyesült Államok Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatala (FDA) indítványozta a feldolgozott élelmiszerekben lévő mesterséges transzszírok használatának betiltását. Ugyanakkor Kína egyelőre nem fog az Államokhoz hasonló intézkedéseket tenni – a Kínai Tudományos Műszaki Akadémia egyik szakértője szerint – mivel egy júniusi tanulmány alapján, Kínában nagyon alacsony a bevitt transzszírok mennyisége.

Nagy az igény az élelmiszercímkén lévő tájékoztatásra

Egyértelmű, hogy az emberek az adott élelmiszerre vonatkozó kérdéseikkor a címkét nézik meg először. Ugyanakkor meglepetést jelentett a Cornwall Egyetem kutatói számára, hogy a kiegészítő információk milyen hatással lehetnek a potenciális vásárlókra. Ugyanis legújabb kutatási eredményeik alapján, amelyben 351 vásárló vett részt, kiderül: a fogyasztók hajlamosak prémium kategóriás terméket vásárolni, ha rá van írva, hogy „valamilyen negatív tulajdonságtól mentes”, ugyanakkor még többen hajlandóak az adott terméket választani, ha a címkén minél részletesebb információ szerepel az adott tulajdonság vagy összetevő kockázatáról, negatív hatásairól.

Kínai instant tészta mentek át a nehézfém teszten

Miután számos tajvani instant tésztagyártó cég élelmiszerbiztonsági botrányokba keveredett, a hatóságok elindították ezek behatóbb kivizsgálásait. A kínai piacokon található instant tészta termékek legújabb vizsgálati eredménye alapján, a bennük lévő nehézfémek nem haladják meg a megengedett szintet – a kínai élelmiszerbiztonsági felügyeleti szerv szerint. A csomagokban lévő ólom, teljes arzén és szerves arzén szintek mind az élelmiszerbiztonsági jogsza-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

bályoknak megfelelően határérték alattiak voltak – a Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal elmondása alapján.

Csökkenthető a só mennyisége a kenyérben, és nem veszíti el sós ízét

A *Journal of Agricultural and Food Chemistry* tudományos folyóiratban megjelent tanulmány szerint ahhoz, hogy kevesebb sót fogyasszunk, nem kell mást tenni, mint megváltoztatni a kenyér szerkezetét, ami által kevésbé lesz sűrű, ellenben nagyobb pórusú, ami az emberekben azt az érzetet kelti, hogy ugyanolyan sós. A folyamat egy új stratégia része lehet, amellyel csökkenthető a bevitt só mennyisége, amely komoly kockázati tényezője a magas vérnyomásnak és szívbetegségeknek. A világ átlagos só bevétele kétszerese az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ajánlásának. Az Egyesült Királyságban a só bevitel például 35%-át, Németországban 25%-át a kenyérfogyasztás fedezi, ami azért lényeges, mert a kenyér a világ legelterjedtebb élelmiszere.

Élelmiszerbiztonsági előírásokat is tartalmaz az új kóser tanúsítvány

Egy vancouver-i rabbi indította el azt az új kóser tanúsítványt, amelynek már élelmiszerbiztonsági előírások is a részei. A Kóser Ellenőrzés (Kosher Check) névre keresztelt tanúsítvány célja, hogy tájékoztassa a fogyasztókat nem csak arról, hogy az élelmiszer megfelel a szigorú kóser előírásoknak, de biztosítja a vásárlókat arról is, hogy a termék a fokozott élelmiszerbiztonsági előírásoknak is eleget tesz. Ez a lépés azért is nagy jelentőségű, mert a kb. 12 millió kóser ételt vásárló amerikaiak csupán 8%-a választja ezeket az ételeket kizárólag vallási okokból, a fogyasztók fennmaradó része pedig azért, mert úgy gondolják, hogy a kóser ételek biztonságosabbak, mint a hagyományos módon elkészítettek.

105 amerikai betegedett meg *Shigella*-tól

Az amerikai Iowa állam egyik városában legalább 105 ember lett rosszul *Shigella* fertőzés miatt október óta. A megbetegedettek 60%-a 10 éves vagy annál fiatalabb. A *Shigella* fertőzés súlyos, véres hasmenést, lázat és hasi görcsöket okoz, a betegség általában 5-7 napig eltart. A *Shigella* baktérium rendkívül fertőző, emberről-emberre terjed, a gyakori kézmosás segíthet a megelőzésben. Az egészségügyi hatóságok vizsgálódnak, hogy mi lehet a betegség forrása.

Las Vegas-i norovírus járvány vizsgálat alatt

Egészségügyi hatóságok vizsgálódnak Las Vegas-ban kitört norovírus járvány miatt, amely által 90 és 100 közötti gyerek és szülő betegedett meg egy ifjúsági labdarugó bajnokságon decemberben. A megbetegedés forrása még nem igazolt.

Ritka *Salmonella* Norvégiában

Ritka *Salmonella* törzs betegített meg 18 embert Norvégiában. A *Salmonella* Coeln nevű baktériumtól 3 gyerek és 15 felnőtt fertőződött meg decemberben. Az elmúlt 10 évben kevesebb, mint három embert érintett megbetegedés az adott törzs által. A norvég hatóságok nyomoznak az ügyben, keresik az eset forrását.

EU eredetmegjelölési címke 2015-től

Az Európai Unió tervei között szerepel egy olyan eredetmegjelölési címkézés, amely tartalmazza, hogy a levágott sertés, baromfi, bárány és kecske hol született, nevelkedett és lett levágva. Az Európai Bizottság szerint a szabályozás által az unió fogyasztói pontosan tudni fogják, honnan származik az, amit megesznek, mert erre nagyon erős igény van. Várhatóan az új jelölés

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

lés 2015. április 1-jén lép hatályba, és vonatkozni fog a friss, a hűtött és a fagyasztott húsarukra egyaránt.

Az amerikai fogyasztók bizalmatlanok a GM termékekkel szemben

Az amerikai gazdák és támogatóik állítása szerint a genetikailag módosított (GM) élelmiszer nem más, mint áldás az emberiség számára, ugyanakkor a szkeptikus fogyasztók még mindig erőltetik, hogy ezek jelölése rajta legyen a termékeken, hogy könnyebb legyen őket elkerülni a vásárlás során. A termelők szerint szükségtelen a jelölés, már csak azért is, mert „egyféle jelölést nem lehet ráhúzni a sokféle termékre”, ráadásul attól tartanak, hogy mivel a fogyasztók nem tudnak sokat a GM termékekről, még jobban kerülnék azokat, pedig „ez csak egy új módja a régi mezőgazdasági termelésnek.”

Hepatitis A járvány sújtja Üzbegisztánt

Súlyos hepatitis A járvány tört ki Kelet-Üzbegisztánban decemberben, ami több száz embert betegített meg – az Uznews.net szerint. Az egyik forrás elmondása alapján az ország azon régiójában minden háztartásban legalább kettő a vírushoz köthető megbetegedettek száma. Az egészségügyi hatóságok szerint nincs ok az aggodalomra, hiszen az országban minden évben előfordul a járvány.

Kína kitiltja az USA nyugati partról érkezett kagylóit

Kína felfüggesztette az Egyesült Államok nyugati partvidékéről érkező kagylók behozatalát, miután bénító kagylómérgezés okoztak az észak-nyugati vizetkből érkező legutóbbi szállítmányok, amelyekben magas arzén mennyiséget és toxikus anyagokat találtak.

A határozatlan ideig tartó tilalom a kagylókra, osztrigára és egyéb kéthéjú kagylókra vonatkozik.

Frissítésre kerültek a CDC adatai

Frissítette a Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) az adatait, amely szerint 416 embert és 23 amerikai államot, valamint Puerto Rico-t érintette az a régóta húzóódo *Salmonella* Heidelberg járvány, amelyet a Foster Farms csirkéi okoztak az Egyesült Államokban. A megbetegedettek 74%-a Kalifornia államban él, és az érintettek 13%-ánál mutattak ki vérmérgezést, amely általában az esetek 5%-ában szokott előfordulni.

Listeria szennyeződés lazacban

Füstölt lazacot hívott vissza az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) *Listeria* szennyeződés miatt, amelyet nagykereskedőknek, kiskereskedőknek és online is értékesítettek. A kereskedőktől azt kérték, hogy távolítsák el a termékeket a polcokról, a vásárlóktól pedig azt, hogy ne fogyasszanak a termékekből.

Kína intézkedései az élelmiszerbiztonságért

A kínai hatóságok bemutatták azt az intézkedési csomagot, amely 2014-ben az élelmiszerbiztonságra fog fókuszálni. Az élelmiszerbiztonságért megtett lépésekben nagy szerepe van a lakosságnak is azáltal, hogy egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek arra, hogy mit esznek meg.

Top 10 járvány 2013-ban az USA-ban

Az amerikai foodsafetynews.com összeállított egy listát azokról a járványokról, esetekről, amelyek



Jogszabályok / Legislations

2013-ban az Egyesült Államokban a legtöbb megbetegedést okozták. A cikkben legtöbbször az *E. coli* és *Salmonella* fertőzéseket említik.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [2013/766/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 13.) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló egyes 2013. évi módosított programok jóváhagyásáról, a 2009-re és az azt követő évekre benyújtott éves és többéves programok jóváhagyásáról szóló 2008/897/EK határozat módosításáról, valamint a 2012/761/EU végrehajtási határozatnak az említett határozattal jóváhagyott egyes programokhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulás tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 8891. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1363/2013/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2013. december 12.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a „mesterséges nanoanyag” fogalom meghatározása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/754/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 11.) a Dél-Afrikában előforduló *Guignardia citricarpa* Kiely (valamennyi, a citrusfélékre patogén törzse) Unióba történő behurcolásának és Unión belüli elterjedésének megelőzését célzó intézkedésekről (az értesítés a C(2013) 8781. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1321/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 10.) az élelmiszerekben vagy azok felületén való felhasználásra, illetve származékos füst-aromák előállítására szánt engedélyezett füst-aroma elsődleges termékek uniós jegyzékének megállapításáról

A Bizottság [1277/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 9.) a 2013-ban szüretelt szőlő fel-

használásával előállított bor alkoholtartalmának növelésére vonatkozó határértékek emelésének bizonyos borvidékek vagy borvidék részét képező területek tekintetében történő engedélyezéséről

A Bizottság [1365/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 18.) a *Saccharomyces cerevisiae* (CBS 615.94) által termelt alfa-galaktozidázt és az *Aspergillus niger* (CBS 120604) által termelt endo-1,4-béta-glükánázt tartalmazó készítmény kisebb hízóbaromfifajok és tojójércék takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Kerry Ingredients and Flavours)

A Bizottság [1364/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 17.) a 834/2007/EK tanácsi rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról szóló 889/2008/EK rendeletnek a kéthéjú kagyló nem ökológiai módszerrel tenyésztett ivadékaiknak és ikráiknak az ökológiai akvakultúrában történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/774/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 17.) a bromadiolont tartalmazó biocid termékekre vonatkozó engedélyek tekintetében Németország által a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján bejelentett korlátozások jóváhagyásáról (az értesítés a C(2013) 9030. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/770/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 17.) a Fogyasztó-, Egészség- és Élelmiszerügyi Végrehajtó Ügynökség létrehozásáról és a 2004/858/EK határozat hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [1355/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 17.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. mellékletének módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [2013/63/EU végrehajtási irányelve](#) (2013. december 17.) a 2002/56/EK tanácsi irányelv I. és II. mellékletének a vetőburgonyára és a vetőburgonyatelekre vonatkozó minimális feltételek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1317/2013/EU rendelete](#) (2013. december 16.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 2,4-D, beflubutamid, ciklanilid, dinikonazol, floraszulam, metolaklór és S-metolaklór, valamint milbemektin maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1337/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 13.) az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak a friss, hűtött vagy fagyasztott sertés-, juh-, kecske- és baromfi-hús származási országa vagy eredete helyének feltüntetésére tekintetében történő megállapításáról

A Bizottság [1334/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 13.) az 1290/2008/EK rendeletnek az engedély jogosultja nevének, valamint a *Lactobacillus rhamnosus* (CNCM-I-3698) és *Lactobacillus farciminis* (CNCM-I-3699) mikroorganizmust tartalmazó készítmény ajánlott adagolásának tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/764/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 13.) az egyes tagállamokban előforduló klasszikus sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről (az értesítés a C(2013) 8667. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1275/2013/EU rendelete](#) (2013. december 6.) 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének az arzén, a kadmium, az ólom, a nitrátok, az illékony mustárolaj és a káros botanikai szennyeződések maximális szintje tekintetében történő módosításáról

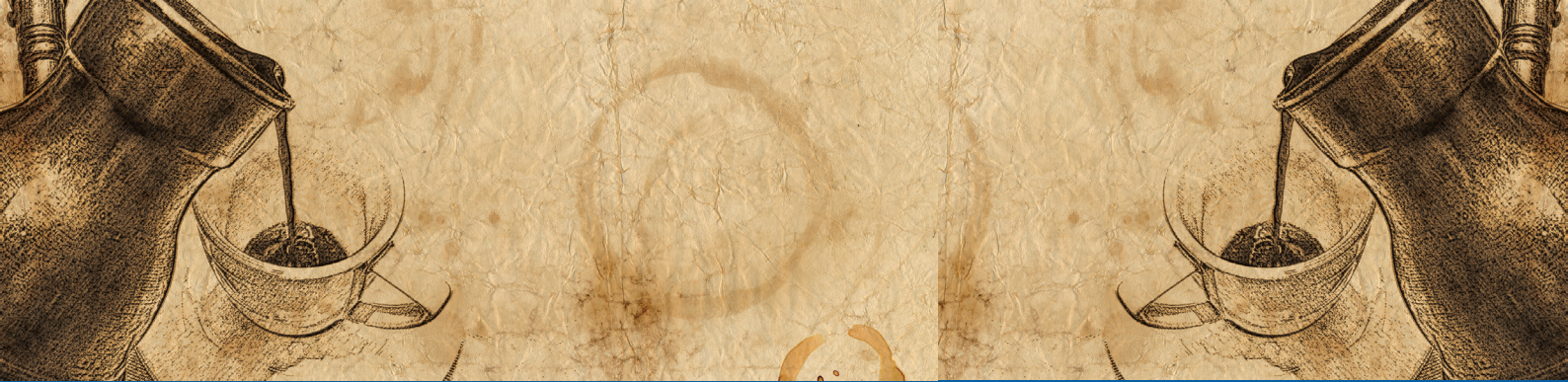
A Bizottság [1274/2013/EU rendelete](#) (2013. december 6.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének bizonyos élelmiszer-adalékanyagok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1272/2013/EU rendelete](#) (2013. december 6.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének a policiklikus aromás szénhidrogének tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/718/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 4.) a 2004/211/EK határozat I. mellékletének az élő lófélék és ezek spermájának, petesejtjének és embriójának az Európai Unióba történő behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok és országrészek jegyzékében a Brazíliára vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról, a takonykórra vonatkozó vizsgálati követelmények tekintetében a 92/260/EGK határozat II. melléklet D. pontjának módosításáról, valamint a 92/260/EGK, a 93/196/EGK és a 93/197/EGK határozatnak bizonyos földrajzi elnevezések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 8553. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/716/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 4.) az 1528/2007/EK tanácsi rendelet II. melléklete szerinti származási szabályoktól a tonhalfilé vonatkozásában Kenyában fennálló különleges helyzetre figyelemmel való ideiglenes eltérésről szóló 2011/861/EU végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2013) 8537. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/711/EU ajánlása](#) (2013. december 3.) a takarmányokban és élelmiszerekben előforduló dioxinok, furánok és PCB-k csökkentéséről



Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [1251/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 3.) a 606/2009/EK rendeletnek egyes borászati eljárások tekintetében, valamint a 436/2009/EK rendeletnek az ezen eljárásoknak a borágazatban vezetendő nyilvántartásokba való bejegyzése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1235/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. december 2.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a diklazuril nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/709/EU végrehajtási határozata](#) (2013. december 2.) a veszethez elleni vakcinák hatékonyságát ellenőrző szerológiai vizsgálatok elvégzésének egy, az Amerikai Egyesült Államokban működő laboratórium számára történő engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 8365. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/722/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 29.) a tagállamok által 2014-re és az azt követő évekre benyújtott, egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló éves és többéves programok, valamint az azokhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulás jóváhagyásáról (az értesítés a C(2013) 8417. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/706/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 29.) a 2009/177/EK határozat I. mellékletének Dánia a pisztrángok vírusos vérfertőzése betegségtől, valamint Írország és az Egyesült Királyság észak-ír területe koiherpeszvírus betegségtől mentes státusának tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 8385. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/705/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 29.) a kakastaréj-kivonatnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 8319. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1192/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 22.) a tembotrion hatóanyagok 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 [1187/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 21.) a pentiopirád hatóanyagok 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 [1178/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 20.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az etoprofosz hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1177/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 20.) a spirotetramat hatóanyagok 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 [1176/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 20.) a piroxszulam hatóanyagok 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

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [1175/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 20.) a benalaxyl-M hatóanyagok 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 [1152/2013/EU rendelete](#) (2013. november 19.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásával történő módosításáról szóló, 1129/2011/EU rendelet magyar nyelvi változatának helyesbítéséről

A Bizottság [1166/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 18.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a diklórprop-P hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1165/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 18.) a narancsolaj hatóanyagok 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 [1150/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 14.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a repceolaj hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1144/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 13.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek jegyzékébe való bejegyzéséről (Tepertős pogácsa [HKT])

A Bizottság [2013/658/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 13.) a hagyományos különleges termékeknek az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott nyilvántartásába történő bejegyzésére irányuló kérelem elutasításáról

(Pomazánkové máslo [HKT]) (az értesítés a C(2013) 7615. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1136/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 12.) az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendeletnek a klotianidin, a dimoxistrobin, az oxamil és a petoxamid hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/657/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 12.) a nagy patogenitású madárinfluenza H5N1 altípusának Svájc területén való kitörése esetén alkalmazandó egyes védekezési intézkedésekről és a 2009/494/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2013) 7505. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/653/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 12.) a zoonózis-kórokozók antimikrobás rezisztenciájának nyomon követését szolgáló összehangolt ellenőrzési tervhez a 2014. évre nyújtott uniós pénzügyi támogatásról (az értesítés a C(2013) 7289. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/652/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 12.) a zoonózisbaktériumoknál és a kommenzális baktériumoknál előforduló antimikrobás rezisztencia nyomon követéséről és az arról való jelentéstételről (az értesítés a C(2013) 7145. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1138/2013/EU rendelete](#) (2013. november 8.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található bitertanol, klórfenvinfosz, dodin és vinklozolin maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1124/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 8.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a bifenox hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról



Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [2013/651/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 8.) Portugáliában, egy tőkés récét tartó gazdaságban alacsony patogenitású madárinfluenza elleni megelőző vakcinázási terv, valamint az érintett baromfik és az azokból származó termékek mozgására vonatkozó bizonyos intézkedések jóváhagyásáról (az értesítés a C(2013) 7310. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/647/EU ajánlása](#) (2013. november 8.) az élelmiszerek akrilamid szintjének vizsgálatáról

A Bizottság [1113/2013/EU végrehajtási rendelethe](#) (2013. november 7.) a *Lactobacillus plantarum* NCIMB 40027, a *Lactobacillus buchneri* DSM 22501, a *Lactobacillus buchneri* NCIMB 40788/CNCM I-4323, a *Lactobacillus buchneri* LN 40177/ATCC PTA-6138 és a *Lactobacillus buchneri* LN 4637/ATCC PTA-2494 tartalmú készítmények bármely állatfaj takarmányadalékként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1101/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 6.) az *Enterococcus faecium* DSM 7134 és a *Lactobacillus rhamnosus* DSM 7133 baktériumot tartalmazó készítmény tenyészborkak takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lactosan GmbH & CoKG) és az 1288/2004/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [2013/650/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 6.) a géntechnológiával módosított MON 89034×1507×MON88017×59122 (MON-89034-3×DAS-Ø15Ø7-1×MON-88Ø17-3×DAS-59122-7) kukoricát, négy, három különböző, egy transzgént tartalmazó esemény kombinációját hordozó, géntechnológiával módosított rokon kukoricát (MON89034×1507×MON88017[MON-89Ø34-3×DAS-Ø15Ø7-1×MON-88Ø17-3], MON89034×1507×59122[MON-89Ø34-3×DAS-Ø15Ø7-1×DAS-59122-7], MON89034×MON88017×59122[MON-89Ø34-3×MON-88Ø17-3×DAS-59122-7], 1507×MON88017×59122 [DAS-Ø15Ø7-1×MON-88Ø17-3×DAS-59122-7]) és négy, két

különböző, egy transzgént tartalmazó esemény kombinációját hordozó, géntechnológiával módosított rokon kukoricát (MON89034×1507 [MON-89Ø34-3×DAS-Ø15Ø7-1], MON89034×59122 [MON-89Ø34-3×DAS-59122-7], 1507×MON88017 [DAS-Ø15Ø7-1×MON-88Ø17-3], MON88017×59122 [MON-88Ø17-3×DAS-59122-7]) tartalmazó, azokból álló vagy azokból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 4755. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/649/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 6.) a MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) kukoricából előállított pollen forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 4743. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/648/EU végrehajtási határozata](#) (2013. november 6.) a géntechnológiával módosított MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 4719. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1089/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. november 4.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a kovaföld (diatomaföld) hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról (1)

A Bizottság [2013/637/EU ajánlása](#) (2013. november 4.) a 2006/576/EK ajánlásnak a macskáknak szánt összetett takarmányokban előforduló T-2 és HT-2 toxinok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/636/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 31.) az egyes, emberi fogyasztásra szánt kékfehér kagylók Peruból történő behozatalának felfüggesztését célzó sürgősségi intézkedésekről szóló 2008/866/EK határozat alkalmazási idejének tekinte-

Jogszabályok / Legislations

tében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 7162. számú dokumentummal történt)

A Tanács [2013/51/Euratom irányelve](#) (2013. október 22.) a lakosság egészségének az emberi fogyasztásra szánt vízben található radioaktív anyagokkal szembeni védelmére vonatkozó követelmények meghatározásáról

A Bizottság [1155/2013/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2013. augusztus 21.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az élelmiszerek gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalmára vonatkozó tájékoztatás tekintetében történő módosításáról

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [311/13/COL határozata](#) (2013. július 17.) a harmadik országból behozott élő állatok és állati termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére jóváhagyott izlandi és norvégiai állat-egészségügyi határállomásoknak az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. melléklete I. fejezete 1.2. részének 39. pontjában szereplő jegyzékének módosításáról és az EFTA Felügyeleti Hatóság 131/13/COL határozatának hatályon kívül helyezéséről

Az EGT Vegyes Bizottság [137/2013 határozata](#) (2013. július 15.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások,

szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról Az EGT Vegyes Bizottság [136/2013 határozata](#) (2013. július 15.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [135/2013 határozata](#) (2013. július 15.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[71/2013. \(XI. 20.\) EMMI rendelet](#) az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a transz-zsírsav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsírsav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról. Megjelent: MK 2013/192. (XI.20.). Hatályos: 2014.02.18.

[2013. évi CLXXXIII. törvény](#) egyes törvények fogyasztóvédelmi célú módosításáról. Megjelent: MK 2013/187. (XI.14.). Hatályos: 2013.11.19., 2013.11.22., 2014.01.01., 2014.01.13.

[430/2013. \(XI. 15.\) Korm. rendelet](#) az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/189. (XI. 15.). Hatályos: 2013.12.01.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki-feliratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas@nebih.gov.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](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas@nebih.gov.hu) .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az [eki \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:eki@nebih.gov.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](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas@nebih.gov.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](mailto:eki@nebih.gov.hu) .