

www.nebih.gov.hu

2014. évi 04. szám
Issue no. 04/2014

Kiadva/Issued:
28/03/2014

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



n e b i h
Tervezzük 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 European Union</i>	7
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	13
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	18
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	20
Jogszabályok <i>Legislation</i>	30



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

Élelmiszerhamisítás – tények és teendők

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága 2014. március 18-án szemináriumot szervezett az Igazgatóság Táborkodó utcai telephelyén *Élelmiszerhamisítás – tények és teendők* címmel. A téma jelentőségét és aktualitását az is bizonyítja, hogy közel száz fő jelent meg, hogy meghallgathassák az előadókat, szakembereket. A rendezvényen a megjelentek fontos információkat kaptak az élelmiszerhamisítással kapcsolatos európai uniós munkacsoportról és annak megalakulásáról, amely kezdeményezés célja egy információs hálózat létrehozása nemzeti kapcsolattartókon keresztül. Továbbá bemutatásra kerültek a molekuláris biológiai vizsgálatok alkalmazásának tapasztalatai, amelyeknek nagy jelentőségük van a hamisítások felderítésében. Két prezentáció keretében a külföldi tapasztalatokról is szó volt: az angliai élelmiszerhamisítás bejelentő rendszerről, valamint az USA élelmiszerhamisítás elleni törvénytervezetéről, melyet az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrző Hivatal (FDA) készített. Záró előadásként egy vállalkozásoknak szóló élelmiszervédelmi útmutatóba engedtek bepillantást, amelyet a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (a NÉBIH ÉKI jogelődje) 2010-ben készített és adott ki. A kiadványban megtalálható „A hatékony védelem tíz+1 arany szabálya”, valamint az anyag kitér a szándékos károkozás megelőzésének lehetőségeire és az általános biztonságra.

Nanotechnológia az élelmiszeriparban

Az Európai Parlament nemrég elutasította a nanoanyagok definíciójára benyújtott Bizottsági javaslatot, mivel a jelölési követelmény nem terjedt volna ki azokra a már fogyasztott adalékanyagokra, melyek esetleg nanoanyagoknak tekinthetők. A hazai és európai üzletekben egyelőre ugyan nem forgalmaznak nanotechnológiával gyártott élelmiszert,

azonban annak gyors terjedése miatt nem árt időben megismerni az új technológiát. Ebben nyújt segítséget a NÉBIH legújabb lakossági tájékoztatója, valamint a témában további hasznos információk is elérhetők a Hivatal honlapján.

Játékos kvízt indít iskolásoknak a NÉBIH és a PontVelem

Bakonyi nyári táborozást, okostelefont és digitális fényképezőgépet nyerhet az a szerencsés diák, aki részt vesz a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a PontVelem új, „Tuti biztos?” névre keresztelt kvízzjátékában. A március 24-én kezdődő és hat héten át tartó teszt sorozat a 6-14 évesek tudását méri fel a környezettudatosság, higiénia, egészséges életmód témakörökben, valamint arra is kíváncsiak mit gondolnak a gyerekek az élelmiszerek minőségéről és biztonságosságáról, mennyire ismerik az élelmiszerlánc fogalmát, és a hungarikumokat. A játékban bárki részt vehet, aki regisztrál a www.pontvelem.hu oldalon. „A NÉBIH örömmel működik együtt a PontVelem Nonprofit Kft.-vel a fiatal generáció képzésében, hiszen a környezettudatosság, a biztonságra nevelés és az egészség megőrzése is nagyon fontos” – emelte ki dr. Oravecz Márton, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal elnöke. Hozzátette: a NÉBIH az elmúlt években is kiemelten kezelte a gyerekeknek szóló ismeretterjesztő tevékenységet.





EFSA hírek / EFSA news

EU-s összefoglaló jelentés a zoonózis trendjeiről, forrásairól, a zoonóziást okozó kórokozókról és az élelmiszer eredetű megbetegedésekről 2012-ben

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) 27 európai tagállam 2012-es évi zoonózis előfordulási és élelmiszer eredetű megbetegedésekről jelentett adatait elemezte. A campylobacteriosis volt a leggyakrabban jelentett zoonózis, 214268 megerősített humán esettel. A *Campylobacter* előfordulása továbbra is magas a broiler húsookban az Unión belül. A humán salmonellosis esetek csökkenő trendje folytatódott, 91034 esetet jelentettek 2012-ben. Az élelmiszerek közül a *Salmonella* leggyakrabban húsookban és húskészítményekben volt kimutatható, azonban a legtöbb tagállamban csökkent a baromfik *Salmonella* fertőzöttsége. A megerősített humán listeriosisok száma 1642-re nőtt. A fogyasztásra kész ételekben a *Listeria* ritkán lépte túl a jogszabályban rögzített határértéket. Verotoxikus *Escherichia coli* (VTEC) fertőzéseket élelmiszerekben és állatokban is jelentettek (5671 eset). A *Mycobacterium bovis* által okozott humán tuberkulózis esetek száma 125 volt. Humán brucellózis megbetegedés 328 esetben fordult elő. A szarvasmarha tuberkulózis gyakorisága marhákban nőtt, míg a brucellózis gyakorisága marhákban, juhokban és kecskében csökkent. Bár a *Trichinella* 301 humán megbetegedést okozott, ez az élősködő leginkább a vadon élő állatokban volt kimutatható. 2011-hez képest a veszettséggel fertőzött állatok száma növekedett; humán vonatkozásban egy Unión belüli és egy harmadik országból származó veszettséget jelentettek. 643 megerősített esetben tettek bejelentést humán vonatkozású Q-lázzal. Majdnem minden jelentő tagország szerint a Q-lázat a *Coxiella burnetii* okozta, mely főként marhában, juhban és kecskében fordult elő. A nyugat-nílusi láz 232 esetben fordult elő emberben, és kilenc tagállam jelentett páratlan ujjú patásokban jelentkező nyugat-nílusi lázzal. Az 5363 élelmiszer eredetű eseményt legtöbb esetben *Salmonella*, bakteriális toxinok, vírusok és *Campylobacter* okozta. A fő élelmiszerforrások a tojás, a veseételek, a halak és halfélék voltak.

Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2012

The European Food Safety Authority and the European Centre for Disease Prevention and Control analysed information submitted by 27 European Union Member States on the occurrence of zoonoses and food-borne outbreaks in 2012. Campylobacteriosis was the most commonly reported zoonosis, with 214,268 confirmed human cases. The decreasing trend in confirmed salmonellosis cases in humans continued with a total of 91,034 cases reported in 2012. Most of the 5,363 reported food-borne outbreaks were caused by *Salmonella*, bacterial toxins, viruses and *Campylobacter*, and the main food sources were eggs, mixed foods and fish and fishery products.

Az EFSA közzétette a 2014-re tervezett pályázati lehetőségeit

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megjelentette azoknak a projekteknek a listáját, amelyeket a pályázati és beszerzési tervek szerint 2014 közepére el fog indítani. A külső támogatásra való felhívás, ami az EFSA tudományos együttműködési stratégiájának a része, segíti az európai hatóságot, hogy hatékonyabban és rugalmasabban reagáljon a növekvő munkaterhekre, különösen az adatgyűjtés terén, a tudományos vélemény vagy tanács szolgáltatásában, és a szabályozott termékek értékelésének előkészítő munkájában.

EFSA publishes 2014 grants and procurement list

EFSA has published a list of projects that it plans to launch by mid-2014 under its grants and procurement schemes. The calls for external support, which are part of EFSA's scientific cooperation strategy, help the Authority to respond more effectively and flexibly to its growing workload.

EFSA hírek / EFSA news

EFSA – Gyakran feltett kérdések

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósághoz (EFSA) intézett gyakran feltett kérdések között szerepelnek az Article 36-os szervezetekre vonatkozó kérdések. Ezzel kapcsolatban az érdeklődők választ kaphatnak arra például, hogy kik pályázhatnak grantekre, tenderekre és más pályázati felhívásokra, vagy például hogyan kerülhet föl egy szervezet az Article 36-os listára.

EFSA – Frequently asked questions (FAQ)

Who can apply for grants or respond to calls for tenders? How can an organisation be included on the Article 36 list? Find the answers on these and other questions in EFSA's FAQ.

Technikai megbeszélés a kumulatív kockázatbecslésről

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) február közepén találkozót szervezett, melyen a kumulatív kockázatbecslésben (CRA) érdekelt felek is részt vettek, hogy megvitassák a kockázatbecslés e területén végzett tevékenységeiket. Az elmúlt hat évben az EFSA számos tudományos véleményt publikált a kumulatív kockázatbecslés uniós jogszabályokba foglalásáról.

Technical meeting on Cumulative Risk Assessment

EFSA met a wide range of stakeholders on 11 February 2014 to present and discuss its ongoing activities in the area of cumulative risk assessment (CRA). Over the past six years, EFSA has published several scientific opinions to implement CRA in EU legislation.

Az EFSA “megállíthatja az órát” a szabályozott termékekre vonatkozó beadványokkal kapcsolatban

A szabályozott termékekkel kapcsolatos kockázatbecslés során az Európai Élelmiszerbiztonsági Ha-

tóság (EFSA) kiegészítő információkat kérhet az élelmiszerrel érintkező anyagok, GMO-k vagy takarmány adalékanyagok teljeskörű értékelésének elvégzéséhez. Az európai hatóság új útmutatót dolgozott ki, amelyben egy határidőket tartalmazó ütemtervet határoztak meg. Ezeket abban az esetben alkalmazza az EFSA, amikor az adott termékkel kapcsolatban kiegészítő adatokra van szükség. Az EFSA tevékenysége határidőhöz kötött a beadványok jóváhagyása, véleményezése tekintetében. Amikor egy szabályozott termékkel kapcsolatban valamilyen dokumentum vagy információ pótlására van szükség, az idő addig „áll”, amíg a szükséges adat az EFSA számára meg nem érkezik. Ez biztosítja azt, hogy minden beadványt külön egyedi esetként tudjanak értékelni a lehető leghatékonyabb időráfordítással.

EFSA publishes ‘stop-the-clock’ timelines for regulated product applications

During the risk assessment of regulated products such as food contact materials, GMOs or feed additives EFSA may ask for additional information in order to complete its evaluation. The Authority has developed new guidance that sets out indicative timelines that it will use when requesting such data. When this happens, the clock on the regulatory timetable for the risk assessment is stopped until the new data is supplied.

Kémiai kockázatok meghatározása az élelmiszerláncban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) új eljárást javasolt az élelmiszer- és takarmányláncban előforduló újonnan jelentkező kémiai kockázatok azonosítására. A javaslat lényege több olyan adatbázis használata, amely rögzíti az EU-n belüli ipari és környezeti kémiai szennyeződési események előfordulását. Ez a terv a kockázatbecslők számára lehetővé tenné, hogy előre mérlegeljék azokat az élelmiszer- illetve takarmányláncban belül előforduló szennyeződések, amelyeket olyan kémiai veszély okozott, amelyet eddig sem az EFSA, sem más hasonló szervezet nem értékelt.



EFSA hírek / EFSA news

Identifying chemical risks in the food chain

EFSA has proposed a new process for identifying emerging chemical risks in the food and feed chain using a variety of databases that log the incidence of industrial chemicals and environmental chemical contaminants in the EU. The framework would enable risk assessors to anticipate contamination of the food/feed chain by chemical hazards that have not yet been assessed by EFSA or other similar bodies.

Mik a genetikailag módosított állatok?

Jelenleg nincsenek génmódosított állatok az európai piacon, de a GM technikák állandóan fejlődnek. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos munkatársai azt vizsgálják, hogy laboratóriumi körülmények között elméletileg miként lehetséges genetikailag módosított állatot létrehozni. Az EFSA egyik legfontosabb feladata, hogy függetlenül értékelje a GMO-nak a humán egészségre, az állatokra, illetve a környezetre gyakorolt bármilyen lehetséges kockázatát. A témával kapcsolatos rövid, tájékoztató jellegű videófilm elérhető az [EFSA honlapján](#).

What are GM animals?

There is no food or feed from GM animals on the EU market, but techniques in this area of science are developing all the time. An EFSA scientist looks at how a GM animal might be created in the laboratory and at possible applications for this new technology.

Tudományos vélemény a palládium és a hidrogén élelmiszerbiztonsági értékeléséről, mint aktív élelmiszerrel érintkező anyagokról

A palládium fém és a hidrogén gázt is oxigénmegkötő csapdaként használják szobahőmérsékleten, illetve az annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolandó élelmiszerek esetében. Az aktív termék egy olyan réteget

borító, amely a gázt átengedi, de a folyadékot nem, és amelyeket a kupakba helyeznek vagy öntapadós címkéként tálca fedőkre ragasztanak. A palládium nem kerül közvetlen kapcsolatba az élelmiszerrel, mert ebben különböző passzív anyagokból készült rétegek akadályozzák meg. A palládium kioldódása a gyakran használt élelmiszer-utánzó anyagokban nem volt kimutatható (a mennyiségileg meghatározható kimutatás határa 0,6 µg/kg volt). Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) előző értékelése (EFSA CEF Panel, 2012) alapján a palládium nem genotoxikus, és toxikológiailag sem aggályos, amennyiben az expozíciós szint 50 µg/kg alatt marad. Ezen következtetések alapján, és figyelembe véve azt, hogy e két aktív anyag használatára vonatkozó előírások betartása esetén kioldódás nem mutatható ki, a CEF Panel szerint sem a palládium sem a hidrogén alkalmazása nem vet fel biztonsági aggályokat, amennyiben azokat az előbb leírtak szerint oxigén megkötésére használják. Fontos azonban, hogy a palládium ne kerüljön az élelmiszerrel közvetlen kapcsolatba, és folyadékokat át nem eresztő, passzív anyagok közé legyen beágyazva, megakadályozva ezzel a palládium mérhető szintű kioldódását.

Scientific opinion on the safety assessment of palladium metal and hydrogen gas for use in active food contact materials

This scientific opinion of EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids deals with the safety assessment of the active substances palladium metal and hydrogen gas, which are intended to be used as an oxygen scavenger in packages of foods and beverages at room temperature or below.

EFSA megbeszélés a biszfenol A-val kapcsolatos nyilvános konzultáció keretében elhangzó véleményekről, megjegyzésekről

A biszfenol A-val (BPA) kapcsolatos megbeszélés Brüsszelben lesz, 2014. április 23-án. A rendezvényen azoknak a megjelenésére számítanak, akik a nyilván-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

nos konzultáció alatt javaslatot tettek, vagy véleményt nyilvánítottak az EFSA bisphenol A-ról alkotott véleménytervezetével kapcsolatban.

[EFSA to hold follow-up meeting on public consultation of bisphenol A](#)

Registration is open for a follow-up meeting to discuss comments received during the public consultations on EFSA's draft opinion on bisphenol A (BPA). The meeting will give EFSA's scientific experts and staff the opportunity to engage with all contributing stakeholders and other relevant parties on their feedback. The event will take place in Brussels on 23 April 2014.

[Megfigyelők is jelentkezhetnek a GMO Panel tudományos összejövetelére](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) GMO Paneljének soron következő plenáris ülésére 2014. április 9-10-én kerül sor Pármában, melyen ezúttal külső megfigyelők is résztvehetnek. Bővebb információ elérhető az [EFSA oldalán](#).

[GMO scientific meeting open to observers](#)

The registration is now open for Observers for the Plenary meeting of the GMO Panel, taking place in Parma on 9-10 April 2014. Further information is available at the [EFSA's website](#).

[Pályázati felhívás](#)

Call for tender – Review of immune stimulator substances/agents that are susceptible of being used as feed additives: mode of action and identification of end-points for efficacy assessment (OC/EFSA/FEED/2014/01). Határidő: 2014. április 16.

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

[Naprakész a mesterséges színezékmentes terméklista](#)

Két édesipari termékgyártó csatlakozott a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) azon kezdeményezéséhez, miszerint a kisgyermekeknél lehetséges hiperaktivitást kiváltó mesterséges színezékeket önkéntesen mellőzik a termékeikből.

[Update on products free of colours associated with hyperactivity](#)

The FSA has updated its list of product ranges that do not contain the six food colours associated with possible hyperactivity in young children. The manufacturer Cloetta and its Chewits product line have been added to list, as has Tangerine Confectionery's Candyland product line. Both these product lines are free from the six colours.

[FSA támogatja a NERC kutatási programot](#)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) anyagiilag is hozzájárul a Környezetvédelmi Kutatási Tanács (NERC) nemrég bejelentett, a környezeti mikrobiológiával és az emberi egészséggel kapcsolatos új kutatási programjához. A program víziója, hogy tudományos bizonyítékkal alátámasztva gyors és hatékony azonosítását teszi lehetővé a patogén/allergén mikroorganizmusoknak és a környezetben előforduló biológiai anyagoknak, ami – megfelelő eszközökkel és modellekkel – felhasználható a közegészség védelmére.

[FSA to contribute to new NERC research programme](#)

The Natural Environment Research Council (NERC) has just announced a new research programme on environmental microbiology and human health.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

This programme has the vision of providing the scientific evidence to support fast and efficient identification of pathogenic/allergenic microorganisms and biological material in environmental media which can be used in appropriate tools and models for the protection of public health.

FSA közvélemény kutatás az élelmiszerbiztonságról

Közzétették a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) kétévenkénti közvélemény kutatásának legfrissebb eredményeit, 2013 novemberéig bezáróan. A válaszadók top listás élelmiszerbiztonsági aggodalmai a következők: a házon kívül étkezéskor az élelmiszer-higiéncia (36%), az élelmiszer-adalékanyagok használata (26%), és az élelmiszermérgezés, amelyeket pl. a *Salmonella* és *E. coli* (26%) okoz. Szélesebb körben vizsgálódva leginkább az élelmiszerárak (60%), az élelmiszerhulladék (50%), valamint az élelmiszerek sómennyisége (44%) aggasztja a válaszadókat.

Public attitudes tracker results published

The results from the FSA's Biannual Public Attitudes Tracker for November 2013 have been published, and show the top three food safety issues of concern for respondents were food hygiene when eating out (36%), the use of additives in food (26%), and food poisoning such as salmonella and E.coli (26%).

Problémákat okoz az árvíz és az extrém időjárás Angliában

Anglia-szerte veszélyeztetett a lakosság az árvizek és az erős szél miatt. Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) információkat biztosít a helyi partnereknek az árvízzel érintett területekről, és a várható egészségügyi hatásokról az árvíz előtt, alatt és után,

és tanácsokat ad a védekezésben és helyreállításban. Az árvizes területeken fontos a rendszeres kézmosás vagy fertőtlenítő gélek használata. Kerülendő az árvízzel érintkező ételek fogyasztása, áramszünet esetén pedig számolni kell a hűtőben tartott élelmiszerek gyors romlásával.

Disruption from flooding and extreme weather

Communities across England remain at high risk from flooding and strong winds. Public Health England (PHE) is providing information to local partners in areas affected by flooding, on the potential health impacts before, during and after a flood as well as advice and support on the response and recovery.

Egészségesebb és fenntarthatóbb vendéglátás: segítség a felnőttek étkeztetéséhez

Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) útmutató csomagja az egészségesebb és fenntarthatóbb vendéglátó szolgáltatás kialakításához ad tanácsokat, valamint segítséget nyújt a kormány élelmiszervásárlással kapcsolatos előírásainak betartásához. Ennek érdekében került fejlesztésre az MS Excel alapú Élelmiszer Ellenőrző Eszköz (Nutrition Checker Tool), amellyel az élelmiszer beszerzések és szolgáltatások hasonlíthatók össze a kormány előírásaival. Az útmutató példamenuket is tartalmaz, valamint kitér az élelmiszercímkékkel kapcsolatos tudnivalókra és az élelmiszerhigiéniára is.

Healthier and more sustainable catering: a toolkit for serving food to adults

This guidance highlights the principles that have been used in generating the advice and a toolkit to achieve a healthier and more sustainable catering service. The guidance, together with the tools, will help those who need to, or have chosen to, meet government

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

buying standards for food and catering services. The Nutrition Checker Tool will allow you to check your food purchases and service against the nutrition criteria in the Government Buying Standards for Food and Catering Services (GBSF).

Kagylóhúst vont ki a forgalomból az FSAI

Arról tájékoztatott az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI), hogy fagyasztott ír főzött kagylóhúst vonnak ki a forgalomból, mivel az érintett tételek összefüggésbe hozhatóak hasmenéses kagylómérgezéssel járó megbetegedésekkel. A hatóság figyelmezteti a lakosságot, amennyiben vásároltak ilyen terméket, ne fogyasszanak belőle.

FSAI recalled mussel meats

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) advises that a product recall is being undertaken of specific batches of Shellfish De La Mer Ltd frozen Irish cooked mussel meats. The recall is underway due to implicated batches of this product being linked to reports of illnesses associated with diarrhetic shellfish poisoning. The FSAI is warning consumers who may have the product at home not to eat the affected batches.

Az ANSES bemutatta 2014 évi munkatervét

A francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) 2014. február 13-án mutatta be 2014. évi munkatervét, melyet a minisztériumokkal és az érdekelt felekkel történő konzultációt követően alakítottak ki. A hivatal 2014-ben kiemelten foglalkozik a gyermekekre vonatkozó kockázatértékelési munkákkal (például az élelmiszerek összetétele, szennyezői, a játékokban elforduló kémiai szennyezők, a vezeték nélküli elektronikus eszközök kockázata), valamint a növényvédő szerekkel foglalkozó mezőgazdasági munkások egészségével. E prioritásokon kívül az ANSES továbbra is elkötele-

zett az összes fontosabb egészségügyi probléma mellett, így például tanulmány készül a nanoanyagokról, az antimikrobiális rezisztenciáról, a méhek egészségéről, a táplálkozás kérdéseiről, stb.

ANSES presents its 2014 work schedule

On 13 February ANSES presented its 2014 work schedule, established following consultations with the ministries and stakeholders. In 2014 the Agency will be highlighting risk assessment work specifically focussing on children, as well as on the issue of exposure to pesticides by agricultural workers. In addition to these priorities, ANSES will remain committed to all of the major health issues, and will publish studies on nanomaterials, antimicrobial resistance, bee health, nutrition, etc.

Mivel tápláljuk a három évesnél fiatalabb gyermekeket?

A francia élelmiszerbiztonsági hivatalnál (ANSES) az élelmiszerminőségi felügyelet (CIQUAL – OQALI) kezeli az élelmiszerek tápanyag-összetételét mutató referencia adatbázist (CIQUAL táblázat). Annak érdekében, hogy ez az adatbázis teljeskörűbb legyen, az ANSES reprezentatív adatgyűjtést végzett a jelenlegi piaci és táplálkozási viszonyok megismerése érdekében a három évesnél fiatalabb gyermekek között, és az adatokat feltöltötte az adatbázisba, így azok 2014. február 13-tól már elérhetők. A jelenlegi CIQUAL tápanyag táblázat információt ad 1500 élelmiszer (csecsemő tápszerek, bébiételek és italok, levesek, tejalapú desszertek, instant gabonafélék, keksz és gyümölcs, növény- és tejalapú italok és gabonafélék) 58 féle összetevőjének vonatkozásában (kalória, zsír-, szénhidrát- és vitamin tartalom, stb.). Segíti a szülőket abban, hogy jobban megértsék mit is eszik a gyermekük, ha bébiételt vagy hagyományos terméket fogyaszt. Az adatbázis ingyenesen hozzáférhető és letölthető az [ANSES honlapjáról](#).



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Foods for very young children from birth to 3 years of age](#)

At ANSES, the French Observatory of Food Quality (CIQUAL-OQALI) populates and manages the CIQUAL table, a reference data base on the nutritional composition of foods. The CIQUAL table now provides the full nutritional profile for a large number of foods consumed by children from birth to 3 years of age.

[Javaslat az A-vitamin felhasználás korlátozására](#)

A túlzott A-vitamin bevitel fejfájáshoz, hányingerhez, krónikus túladagolása pedig májkárosodáshoz, pikkelyes bőr kialakulásához vezethet, de még a csontsűrűség csökkenésével mutatott összefüggés sem zárható ki. Az epidemiológiai vizsgálatok szerint az átlagos napi A-vitamin bevitel körülbelül 1,5-2 mg. Ez a mennyiség többnyire élelmiszerekkel és étrend-kiegészítővel kerül a szervezetbe. A különböző ránctalanító krémeket többek között az A-vitamin (retinol) „bőrifiatalító” hatásával népszerűsítik. A kozmetikai termékekből felszívódó retinol hozzáadódik a táplálkozás során bevitt mennyiséghez. A felnőttekre vonatkozó tolerálható felső beviteli érték 3 mg retinol ekvivalens/nap, azonban az Élelmiszerek Tudományos Bizottsága (SCF) által javasolt felső beviteli érték a menopauzán átesett, fokozott csonttriturációs és –törési kockázattal bíró nők számára 1,5 mg/nap. Mivel éppen ez a korosztály a legfőbb célcsoportja a „bőrifiatalító” termécsaládoknak, a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) azt javasolja, hogy korlátozzák az arc- és kézpolási termékek retinol-tartalmát.

[Vitamin A intake via cosmetic products should be restricted](#)

The BfR recommends the concentration of Vitamin A to be restricted in cosmetic products for face and hand care while the cumulative retinol intake via food including enriched foods and food supplements and

via cosmetic products can exceed the recommended maximum daily retinol equivalent of 1.5 mg in the case of women after menopause.

[A BfR ajánlására szigorították a karcinogén PAH-okra vonatkozó európai szabályozásokat](#)

2013 decemberében az Európai Bizottság Németország kezdeményezésére korlátozta a rákkeltő policiklikus aromás szénhidrogének (PAH-ok) előfordulását a fogyasztásra szolgáló termékekben. A 1272/2013 EU rendelet szerint 2015 decembere után nem hozhatók forgalomba azok a fogyasztási cikkek, amelyek PAH tartalma 1 mg/kg-nál nagyobb, amennyiben az árucikkek adott része rendeltetésszerű használat mellett hosszan vagy rövid ideig ismétlődően közvetlenül érintkeznek az emberi bőrrel vagy szájüreggel. A játékokra és gyermekápolási cikkekre vonatkozóan egy alsó, 0,5 mg/kg-os határérték lett előírva. Az Európai Bizottság az említett határértékeket négy év múlva felülvizsgálja.

[BfR recommendation leads to the Europe-wide restriction of carcinogenic PAHs](#)

In December 2013, the European Commission implemented the restriction of carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in consumer products, initiated by Germany, as a binding legal standard in Regulation (EU) 1272/2013.

[Az energiatalok nagyfogyasztói nem törődnek a kockázatokkal](#)

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) 2008-ban kockázatértékelést végzett az energiatalok fogyasztásával kapcsolatban. A vizsgálat eredménye szerint ezeknek a termékeknek a fogyasztása különö-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

sen a szív- és érrendszeri gyengeségben szenvedők, az állapotos nők és a gyermekek számára kerülendő, mivel a magas koffein és taurin tartalmú italok egészségkárosító kockázatokat hordozhatnak számukra. A vizsgálat folytatásaként a BfR 2012-ben felmérést végzett az úgynevezett energiatartó „nagyfogyasztók” – napi egy liternél is többet ivók – körében fogyasztási szokásaikról. Az eredmények azt mutatják, hogy legnagyobb mennyiségben (akár 4-5 liter 24 órán belül) a szórakozóhelyekre, fesztiválokra járó fiatalok (az ő esetükben legtöbbször alkohollal keverve), valamint a sportesemények és LAN-partik (számítógépes játékok „partija”) résztvevői fogyasztják ezeket az italokat, annak ellenére, hogy a kedvezőtlen hatás főként akkor jelentkezhet, ha a fogyasztást alváshiánnyal és/vagy komolyabb fizikai megterheléssel kombinálják. A BfR szerint növelni kell a fogyasztói tudatosságot és a csomagolásokon fel kell tüntetni a nagy mennyiségben történő fogyasztással és az alkohollal való keveréssel együtt járó kockázatokat.

People consuming high amounts of energy drinks ignore the pick-me-up risk

New BfR study on persons consuming high amounts of energy drinks delivers, for the first time, reliable consumption data and, in addition information about risk-enhancing factors, such as lack of sleep, physical exertion and alcohol.

Jelentés a nanoanyagokhoz köthető humán és környezeti kockázatokról

Megjelent a német állami kutatóintézetek közös, nanotechnológiai kutatási stratégiájának első értékelése angol nyelven. A dokumentum 80 tudományos kutatás eredményét foglalja össze. A vizsgálatokat 2007 óta a német Szövetségi Munkavédelmi és Munkaegészségügyi Hivatal (BAuA), a Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR), a Szövetségi Környezetvédelmi Hivatal (UBA) és az általuk megbízott külső intézetek hajtották végre. A kutatások középpontjában az egyes

nanoanyagok jellemzése, hatásvizsgálata, a velük összefüggésbe hozható humán és környezeti expozíció, valamint kockázatértékelés állt. A jelentés letölthető a [BfR honlapjáról](#).

Risks related to Nanomaterials for Humans and the Environment

Report on the First Evaluation on the Joint Research Strategy of German Governmental Research Institutions „Nanotechnology – Risks related to Nanomaterials for Humans and the Environment” now available in English.

A privat anyatej-csere egészségügyi kockázatai

A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) Szoptatásvédelmi Bizottsága értékelt a kismamák közötti anyatej adományozás kockázatait. Vitathatatlan, hogy az anyatej a legjobb tápláléka a csecsemőknek, és fontos, hogy azok számára is elérhető legyen, akiknek az édesanyja valamilyen okból nem képes a szoptatásra. Emiatt hoztak létre anyatej ellátókat, „anyatej-bankokat”, ahol az egészséges kismamák előzetes kivizsgálást és szűrést követően anyatejet adományozhatnak. A tejet ezeken a helyeken célzott bakteriológiai vizsgálatnak vetik alá, hogy kizárják a fertőzések átadásának lehetőségét. Az utóbbi időben egyre több internetes anyatej börze alakul, gyakorivá vált, hogy a kismamák privat úton adományoznak (vagy adnak el) anyatejet. A Szoptatásvédelmi Bizottság véleménye szerint az anyatej-adásnak legalább olyan szigorúan ellenőrzött körülmények között kell történnie, mint a véradásnak. Nem zárható ki, hogy az enyhébb bakteriális szennyeződés mellett olyan vírusok is átadódhatnak, mint a HIV, a hepatitis, vagy akár gyógyszerek és más hatóanyagok is kiválasztódhatnak az anyatejbe. Emellett a helytelen tárolás, hűtés és szállítás kockázata is fennállhat. Ezért a Bizottság azt javasolja a kismamáknak, hogy kerüljék az anyatej privat cseréjét és vegyék igénybe az anyatej ellátókat.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Health risks of the private exchange of breast milk

The National Breastfeeding Committee of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has assessed the risks of breast milk donation among mothers, because the associated health risks cannot be controlled that way.

Élelmiszerbiztonsági felmérés Ausztriában

Az Osztrák Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) felmérést végez az osztrák lakosság körében. A „Future Foods 4 Men & Women” nevű projekt célja, hogy megismerje a fogyasztók elvárásait és elképzeléseit a táplálkozással, az élelmiszerekkel kapcsolatos egészségügyi kérdésekkel, és az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban. A projekt egy újfajta, a lakosok részvételén alapuló kutatási módszert, az úgynevezett CIVISTI-t (Citizen Visions on Science, Technology and Innovation) alkalmazza. A projekt egy munkaértekezlettel indul, amely során a beszélgetések középpontjában a fogyasztók jövőre vonatkozó hosszú távú elképzelései, szükségletei és aggodalmi állnak. Az eredményeket az AGES a termék-innovációk, új szolgáltatások és jobb fogyasztói tájékoztatás érdekében fogja felhasználni.

Future Foods for Men and Women

In this project AGES, the Austrian Agency for Health and Food Safety, identifies the expectations of women and men on nutrition and health issues and „food security”. To generate visions and recommendations, it uses the CIVISTI method. The project results will serve AGES as a basis for product innovation, new services and improved consumers' information.

Antibiotikum-fogyasztási trendek Európa közösségeiben és kórházaiban

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) közzétette az antimikrobás szerek

felhasználását felügyelő európai hálózatának (ESAC-Net) második jelentését. A 2011-es évre vonatkozó jelentés alapját a tagállamok (valamint Norvégia és Izland) által jelentett antimikrobás szerek fogyasztási adatai képezik. Az adatok három fő kategóriába sorolhatók: szisztémás antibakteriális szerek (ATC csoport J01), szisztémás gombaellenes szerek (ATC csoport J02), szisztémás vírusellenes szerek (ATC csoport J05). Az ECDC ezen felül hozzáférést biztosít honlapján egy interaktív adatbázishoz, amely az 1997 és 2011 közötti adatokat tartalmazza, és lehetővé teszi a kiválasztott adatok táblázatos, grafikus vagy térképes megjelenítését.

Trends of antimicrobial consumption across Europe

ECDC published the second annual report of the European Surveillance of Antimicrobial Consumption Network (ESAC-Net). The report is based on antimicrobial consumption data reported to ECDC for the year 2011 by 27 EU Member States and two EEA non-EU countries (Iceland and Norway).

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 Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak meg

[Link>>](#)



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Élelmiszerrel kapcsolatos megbetegedés megelőzését segítő online eszköz

Rona Ambrose, a kanadai egészségügyi miniszter egy adatbázis bevezetését hirdette ki, mely az élelmiszeripari szereplőket segíti az élelmiszerbiztonsági veszélyek azonosításában és kezelésében. A Referencia Adatbázis a Veszélyek Azonosítására (RDHI) elnevezésű adatbázis hasznos forrásul szolgál a megelőző jellegű élelmiszerbiztonsági szabályozási tervek kialakításában. Az ipar szereplői rákereshetnek a különböző élelmiszerekre és az élelmiszer közvetítette veszélyekre a termelésben és feldolgozásban, megkönnyítve az élelmiszerbiztonsági rendszereik kialakítását.

Online tool to help in preventing food related illness

The Honourable Rona Ambrose, Minister of Health, announced the launch of a searchable database to help the food industry identify and address food safety hazards. The online database, known as the Reference Database for Hazard Identification (RDHI), provides a useful industry resource to assist in the development of preventive food safety control plans.

Szabálytervezet az élelmiszerek és takarmányok higiénikus szállításáról

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) szabálytervezete megkövetelné bizonyos élelmiszerszállítványozóktól, fuvarozóktól, hogy tegyenek intézkedéseket az élelmiszerek és takarmányok szállítás közbeni szennyeződésének megelőzése érdekében. A szabálytervezet kritériumokat állapítana meg bizonyos szállítványozási gyakorlatokra, mint például az élelmiszerek megfelelő hűtése, a járművek feltöltések közötti tisztítása, valamint az élelmisze-

rek védelme szállítás közben. A követelmények nem vonatkoznának a csomagolásukban eltartható élelmiszerekre, élő állatokra, valamint gazdaságok által szállított nyers mezőgazdasági terményekre.

Proposed rule on sanitary transportation of human and animal food

The U.S. Food and Drug Administration proposed a rule that would require certain shippers, receivers, and carriers who transport food by motor or rail vehicles to take steps to prevent the contamination of human and animal food during transportation. The proposed regulation would establish criteria for sanitary transportation practices, such as properly refrigerating food, adequately cleaning vehicles between loads, and properly protecting food during transportation.

Véleményezhető a magas kockázatú élelmiszerek azonosítását szolgáló metodológiai megközelítés tervezete

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) közzétette véleményezésre az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (FSMA) keretein belül elkészített magas kockázatú élelmiszerek azonosítását szolgáló metodológiai megközelítés tervezetét. Az FDA feladata azon magas kockázatú élelmiszerek azonosítása, amelyek esetében további, kiegészítő nyilvántartási kötelezettségek szükségesek a hatékony nyomkövetéshez egy esetleges élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy esemény során. A tervezett megközelítés alapja a kémiai, valamint a mikrobiológiai veszélyek és az élelmiszerek kombinációjának (élelmiszer-veszély pároknak) az értékelése az FSMA-ban meghatározott kritériumok alapján. Az elérhető adatok alapján kerül meghatározásra minden egyes élelmiszer-veszély pár kockázati pontszáma, szükség szerint súlyozva bizonyos kritériumok szerint. A tervezet elérhető az [FDA oldalán](#).



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[FDA requests comments on Draft Methodological Approach for Designating High-Risk Foods](#)

FDA is publishing a Federal Register notice to present its draft methodological approach to identifying high-risk foods and is seeking comments and scientific data that will help to refine its approach. FDA is required to designate high-risk foods for which additional recordkeeping requirements are appropriate and necessary in order to rapidly and effectively track and trace such foods during a foodborne illness outbreak or other event.

[FDA lakossági tájékoztató az élelmiszerhamisításról](#)

Az élelmiszerek szándékos hamisítása ritkán okoz nagyobb járványokat, vagy sokakat érintő megbetegedéseket, különösen az Egyesült Államokban. Azonban a közelmúltbeli események felhívták a figyelmet az ilyen típusú hamisítások lehetőségére. Ennek eredményeképpen az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) fokozottabban ellenőrzi az élelmiszer eredetű megbetegedéseket, valamint a hazai és külföldi élelmiszer-feldolgozó üzemeket. Az élelmiszeripar szintén megerősíti biztonsági intézkedéseit.

[Food tampering, an extra ounce of caution](#)

The deliberate tampering of food to cause major disease outbreaks is rare, particularly in the United States. However, recent news events have focused attention on the increasing possibility of such tampering. Consumers also play a role in preventing illness due to food tampering.

[Tápérték adatok aktualizálása az élelmiszerek csomagolásán](#)

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) a csomagolt élelmiszerek tápérték adatainak

aktualizálását javasolja, melyek több közegészségüggyel és tudományos információval szolgálnának, beleértve a krónikus betegségekkel (elhízás, szívbetegségek) kapcsolatos információkat. Az új címke aktualizálná a már nem naprakész adagnagyságra vonatkozó követelményeket, hogy azok jobban tükrözzék a tényleges fogyasztást, valamint kihangsúlyozná a címkén a kulcsfontosságú elemeket, mint például a kalória tartalmat és az ajánlott adagolást. A javasolt aktualizálásokat az új táplálkozási ajánlásoknak, nemzeti felméréseknek (mint például a 2010-es táplálkozási útmutató amerikaiaknak), az Orvosi Intézet tápanyag-beviteli ajánlásainak megfelelően vinnék véghez. Az FDA figyelembe vett továbbá egyéb érdekelt felektől érkező számos hozzászólást.

[FDA proposes updates to Nutrition Facts Label on Food Packages](#)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is proposing to update the Nutrition Facts label for packaged foods to reflect new public health and scientific information, including the link between diet and chronic diseases such as obesity and heart disease. The proposed label would also update out-of-date serving size requirements to better align with how much people really eat, and it features a fresh design to highlight key parts of the label such as calories and serving sizes.

[Internetes szemináriumok: Forgatókönyv-alapú élelmiszervédelmi eszköz](#)

Az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) új eszközt fejlesztett ki az ipar általa szabályozott képviselői számára; ez az **Élelmiszervédelmi és Visszahívás felkészültségi forgatókönyv-alapú eszköz**, mely felhívja a figyelmet a saját élelmiszervédelmi terv és kidolgozott visszahívási eljárások fontosságára. Az FSIS internetes szemináriumokon mutatja be a rendszer használatának a módját. Az eszköz letölthető az **FSIS oldaláról**.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Webinars available: Scenario-Based Exercise Tool

FSIS has developed a new tool for use by the FSIS-regulated industry known as the Food Defense and Recall Preparedness: A Scenario-Based Exercise Tool. This scenario-based tool highlights the importance of having a voluntary functional food-defense plan and written recall procedures. FSIS is hosting webinars for industry to explain the purpose of the tool and to demonstrate how to use it.

Béta-agonisták tesztelése szarvasmarha- és sertéshúsban

Aktualizálásra került az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (USDA FSIS) Kémiai Laboratóriumi Útmutatójában a „Béta-agonisták HPLC/MS/MS szűrése” (“Screening and Confirmation of Beta-Agonists by HPLC/MS/MS”). A módszer könnyen hozzáférhető és alkalmazható szarvasmarha- és sertéshús vizsgálatára. A módszer megtekinthető az [FSIS honlapján](#).

FSIS testing on Beta-Agonists

The FSIS Chemistry Laboratory Guidebook method, “Screening and Confirmation of Beta-Agonists by HPLC/MS/MS,” has been updated. The method now uses analytical column technology that is readily available, and the method is applicable to bovine and porcine muscle.

Megszűnik a gyümölcs- és zöldségszállítások fokozott ellenőrzése Új-Zélandon

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma megerősítette, hogy 2014. február 7-től minden whangerei-i gyümölcs- és zöldségszállítással kapcsolatos korlátozást feloldottak, pontot téve az elmúlt időszak csapdázási, gyümölcsmintázási és analízis akcióira. A szigorú ellenőrzések végleges eredményei nem mutatták ki a Queenslandi gyümölcslegy

további jelenlétét Whangerei területén, így Új-Zéland megtarthatja gyümölcslegy-mentes státuszát. A továbbiakban nincs szükség a fokozott ellenőrzésre és a gyümölcs- és zöldségszállítások korlátozására.

Controls on fruit and vegetable movements lifted

The Ministry for Primary Industries (MPI) confirms that all restrictions on the movement of fruit and vegetables in Whangarei have been lifted as of Friday 7 February. The MPI has received the final results from trapping and fruit examination and their rigorous checks found no further sign of the Queensland fruit fly in the Whangarei area. There is no longer any need for residents in the area to be restricted in their movements of produce.

Megjelent az ausztrál Food Standards News februári összefoglalója

A tartalomról:

- Frissült az élelmiszercímkézésel kapcsolatos honlapok listája: A FSANZ folyamatosan dolgozik a címkézésel kapcsolatos ajánlásain, mely része a kormány címkézési felülvizsgálatának. A következő 12 hónapban az alábbiak felülvizsgálata várható: 1, 17. ajánlás – a Táplálkozás Információs Pannel állításait az adagonkénti tápanyagértékekről többé nem kötelező feltüntetni, csak abban az esetben, ha napi bevitel állításai jelölve vannak 2, 34. ajánlás – a besugárzott élelmiszer megjelölés kötelező mivoltának felülvizsgálata
- Új formanyomtatványok az élelmiszer-visszahívásokhoz: Az Ausztrál-Új-Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ) új formanyomtatványokat tett közzé honlapján az élelmiszerek visszahívásával kapcsolatosan. (Elérhető nyomtatvány a disztribúciós listák megadásához valamint a visszahívás jelentéséhez, és a visszahívás utáni jelentéshez)



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

- Felmérés a dúsított élelmiszerekről: Megjelent a FSANZ honlapján a jelentés a dúsított élelmiszerekkel kapcsolatos felmérésről. A felmérés az ausztrál és új-zélandi lakosság bizalmát, hozzáállását és viselkedését vizsgálta a dúsított élelmiszerek fogyasztásával, szabályozásával kapcsolatosan.

Food Standards News – 2014 February

- Updated labelling review web pages: Find out how FSANZ is progressing on the recommendations it was asked to work on as part of the government's response to the labelling review. Over the next 12 months FSANZ plans to start work on: 1, recommendation 17 – that the declaration in the Nutrition Information Panel of amount of nutrients per serve be no longer mandatory unless a daily intake claim is made 2, recommendation 34 – that the requirement for mandatory labelling of irradiated food be reviewed.
- Food recall templates: FSANZ has published additional food recall templates—the food recall report and post recall report templates—on its web page.
- Fortification survey: A survey of Australian and New Zealanders' awareness, attitudes and behaviors towards food fortification has been published on the FSANZ website.

A “Száj és körömfájásmentes zóna, ahol a vakcinázást nem gyakorolják” helyreállítása Dél-Afrikában

Dél-Afrika száj- és körömfájásmentes státuszát 2011. február 25-én függesztették fel. Ezt követően Dél-Afrika delegáltja 2013 szeptemberében nyújtott be dokumentációt egy 2014. januári addendummal az igazgatónak, hogy állítsa helyre a “száj- és körömfájásmentes státuszt, ahol a vakcinázást nem gyakorolják” az Állategészségügyi Világszervezet (OIE)

“Szárzaföldi Állatok Egészségügyi Kódexében” megfogalmazott rendelkezéseknek megfelelően. Az OIE tudományos bizottsága megállapította, hogy Dél-Afrika addendumban meghatározott területe teljesíti a kódexben foglalt követelményeket, így 2014. február 14-én újra hatályba lépett száj-és körömfájásmentes státusza.

Restoration of „FMD free zone where vaccination is not practised” in South Africa

Subsequent to the suspension of the FMD free zonal status on 25 February 2011, the Delegate of South Africa submitted a dossier in September 2013 and an addendum on 31 January 2014 to the Director General requesting the recovery of the status of an FMD free zone where vaccination is not practised in accordance with the relevant provisions of the OIE Terrestrial Animal Health Code (Terrestrial Code). The Scientific Commission concluded that the zone in South Africa, as described in the addendum fulfils the requirements of the Terrestrial Code to regain its status of “FMD free zone where vaccination is not practised” with effect from 14 February 2014.

Állatorvosi Világnap Díj 2014

Az Állatorvosi Világszervezet (WVA) 2000-ben kezdeményezte az Állatorvosi Világnap évenkénti megünneplését április utolsó szombatján. 2008-ban a WVA és az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) megegyezett az Állatorvosi Világnap Díj megalakításában, melynek célja, hogy a társadalom számára leghasznosabb állatorvosi hozzájárulást jutalmazza és ünnepelje. A verseny nyitva áll az összes WVA szervezet előtt, akik mind egyénileg, mind bármely más állatorvosi testülettel együttműködve pályázhatják meg a díjat. Az idei díj nyertese részt vehet az OIE Világszintű Közgyűlés Nemzeti Delegáltjainak 82. Általános Ülésén, melyet Párizsban rendeznek meg idén májusban, valamint 1000 dollár jutalmazásban is részesül. A szervezetek a secretariat@worldvet.org e-mail címen nevezhetők május 7-ig.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

World Veterinary Day Award 2014

World Veterinary Day was instigated by the World Veterinary Association (WVA) in 2000 to be celebrated annually on the last Saturday of April. In 2008 the WVA and the World Organisation for Animal Health (OIE) agreed on the creation of the World Veterinary Day Award aimed at rewarding the most successful celebration of the contribution of the veterinary profession to society.

Az OIE honlapot indít alapításának 90. évfordulójára

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) speciális honlapot indított az évforduló alkalmából. Tények, információk, fontosabb dátumok a szervezet történetének kilenc évtizedéből érhetőek el az oldalon, különös tekintettel a szabványok, szakvélemények, átláthatóság és szolidaritás témaköreiben történt előrehaladásokra koncentrálva. A szervezet első találkozója 1928 januárjában valósult meg, nyolc szakértő részvételével, akik az első nemzetközi állategészségügyi szabályozásokat alapozták meg. A honlapon az elmúlt évek eseményein kívül megtalálhatóak a legfrissebb hírek is francia, angol és spanyol nyelven.

The OIE launches a website on its 90th anniversary

To commemorate its 90th anniversary, the World Organisation for Animal Health launches a special website. Information on dates and facts about the history of the organisation during nine decades and its progress in Standards, Expertise, Transparency and Solidarity can be found on the website. The latest news and events of the organisation are also available in the website in three different languages (French, English and Spanish).

Gomba-rezisztens banán fajták azonosítása indukált mutációval

A kereskedelemben kapható banán 95%-a Cavendish, melynek magnélküliségéből ered rendkívüli fogyasztathatósága. Magmentessége azonban sterilitást is jelent, vagyis normál szaporodási folyamatra nem képes. Napjainkban szinte kizárólag a Cavendish fordul elő a kereskedelemben, mivel egyetlen fajta forgalmazása költséghatékonyabbá teszi a betakarítást, csomagolást, szállítást és egységes terméket eredményez. Ugyanakkor ez azt jelenti, hogy a világ banánkészletének nagy része klón, és ha valami hatással van egy növényre, akkor az hatással van mindre. Pontosan ez történik jelenleg az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) szerint, mivel a Black Sigatoka gombabetegség veszélyezteti a világ banán termését. Amíg Black Sigatoka rezisztenciával nem rendelkezik a jelenlegi fajta, addig a gombaölő permetezésére kell szorulni. Emiatt a növényi génmutáció úttörője, a FAO/IAEA nukleáris technikákkal foglalkozó közös részlege az idővel versenyezve dolgozik a rezisztenciával rendelkező új fajták kifejlesztésén.

Banana varieties resistant to fungus are identified using mutation induction

A banana fungus that causes the leaf disease Black Sigatoka, has emerged to threaten the world's entire banana crop. Unless Black Sigatoka resistance is built into the current global variety, the fungicide spraying will continue. This is why the Joint FAO/IAEA Division of Nuclear Techniques in Food and Agriculture, a global pioneer and leader in the field of plant genetic mutation, is in a race against time, working to develop new varieties with the resistant traits.

A tea kistermelői profitálnak a harmonizált biztonsági szabályokból

A tea kb. 5000 éve kezdte meg útját a világ második legelterjedtebben fogyasztott italává válása felé. Jelen-



Hírek a tudományos világból / News of science

leg az éves fogyasztói igény több mint 4 millió tonna, és ez a szám évről évre növekszik. A nagy tea birtokok nagy részét felváltották a kistermelők, akiknek gyakran nehézségeik vannak a peszticidek használatára vonatkozó biztonsági szabványok betartásával. Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) teával foglalkozó kormányközi csoportja, mely az élelmiszerekkel kapcsolatban felmerülő problémákkal foglalkozó Committee on Commodity Problems altestülete, megállapodást kötött 2012-ben, melyben harmonizálták a peszticid szabványokat. Ezáltal a tea termelés biztonságosabbá vált a fogyasztók számára és kistermelők millióinak megélhetését biztosítja világszerte.

[Smallholder tea producers benefit from harmonized safety standards](#)

Most of the large tea estates have been replaced by smallholder producers, who often have difficulty complying with a host of safety standards on use of pesticides. In 2012, the FAO Intergovernmental Group (IGG) on Tea, spearheaded an agreement that harmonized pesticide standards, making tea production safer for consumers and protecting the livelihoods of millions of smallholder producers worldwide.

[Hírek a tudományos világból / News of Science](#)

[Az élet első évében bevezetett élelmiszerek sokfélesége védő hatású lehet az allergiás betegségekkel szemben](#)

Az allergia kialakulásában szerepet játszó étrendi tényezők témaköre sok vitát kavart, különösen a csecsemőtáplálási gyakorlatok és az allergiás betegségek közötti összefüggések vonatkozásában. Európai kutatók a *Journal of Allergy and Clinical Immunology* neves tudományos szaklapban a csecsemőtáplálás és az asztma, allergiás rhinitis és élelmiszerallergia közötti összefüggéseket vizsgálták. A vizsgálatban 856 gyermek

vett részt. A szülők táplálási naplót vezettek a gyermek első életévében, és kérdőíveket töltöttek ki a környezeti tényezőkről és az allergiás betegségekről a gyermek születésétől hat éves koráig. Az eredmények azt mutatták, hogy az első életévben a kiegészítő táplálás megnövekedett sokfélesége fordított összefüggésben állt az asztma, az élelmiszerallergia és az élelmiszer-érzékenység kialakulásával. Az első életévben bevezetett ételek sokfélesége védő hatású lehet az asztmával, élelmiszerallergiával és élelmiszerérzékenységgel szemben.

[Increased food diversity in the first year of life is inversely associated with allergic diseases](#)

The role of dietary factors in the development of allergies is a topic of debate, especially the potential associations between infant feeding practices and allergic diseases. The authors investigated the association between the introduction of food during the first year of life and the development of asthma, allergic rhinitis, food allergy, or atopic sensitization. An increased diversity of food within the first year of life might have a protective effect on asthma, food allergy, and food sensitization.

[Hipertóniával foglalkozó világszervezetek felhívást tettek közzé az étrendi só csökkentésére](#)

A *The Journal of Clinical Hypertension* tudományos folyóirat februári számában hipertóniával foglalkozó világszervezetek (World Hypertension League, International Society of Hypertension) felhívták a kormányokat, a nem kormányzati szervezeteket és az élelmiszergyártókat, hogy működjenek együtt az étrendi nátrium bevitel csökkentésében a WHO ajánlásának megfelelően. A nyilatkozat széleskörű társadalmi intézkedést sürget az étrendi só bevitel csökkentésére a magas vérnyomás és az azzal összefüggő szív és érrendszeri betegségek megelőzése érdekében.

Hírek a tudományos világból / News of science

World organizations of hypertension call on to work to reduce dietary sodium

Together, the World Hypertension League (WHL) and International Society of Hypertension (ISH) have developed a policy statement calling for reducing dietary salt that aligns with recommendations from the World Health Organization (WHO) and the United Nations. The policy statement calls for broad societal action to reduce dietary salt, thus reducing blood pressure and preventing hypertension and its related burden of cardiovascular disease.

A kialvatlan serdülők egészségtelegebb ételeket választanak?

Serdülők és gyermekek esetén több vizsgálat is kimutatta, hogy a rövid alvásidő megemelkedett testtömeg indexszel (BMI) és más káros egészségügyi következményekkel is összefüggésbe hozható. Ennek egyik feltételezett mechanizmusa az ételválasztással állhat összefüggésben. Amerikai kutatók a *British Journal of Nutrition* című tudományos folyóiratban megjelent tanulmányban azt vizsgálták, hogy az alvásidő és a zöldség-gyümölcs valamint a gyorsételek fogyasztása között van-e összefüggés. A kérdőíves vizsgálatban 13284 serdülő vett részt. Eredményeik azt mutatták, hogy a szokászerű rövid alvásidő (< 7 óra/éj) esetén csökken a zöldség-gyümölcs fogyasztás valószínűsége az ajánlott alvásidőhöz (>8 óra/éj) képest. A rövid alvásidő a gyorsételek fogyasztás megnövekedett valószínűségével is összefüggésben állt. Összefoglalva megállapítható, hogy az ételválasztás szignifikánsan összefügg az alvásidővel, így az alvásidő fontos szerepet kaphat a serdülők egészségügyi problémáinak kezelésében.

Do sleep-deprived adolescents make less-healthy food choices?

Short sleep duration among children and adolescents has been reported to be associated with elevated BMI

and other adverse health outcomes. Food choices are one proposed mechanism through which this association may occur. Self-reported habitual short sleep duration (<7 h/night) was associated with reduced odds of vegetable and fruit consumption compared with the recommended sleep duration (>8 h/night). Short sleep duration was also associated with increased odds of fast food.

A titan-dioxid nanorészecskék genotoxicitásának értékelése in vivo és in vitro kísérletek alapján

A nanoméretű titán-dioxid növekvő mértékű élelmiszeripari alkalmazása egyre nagyobb vitát gerjeszt a bevitelből eredő lehetséges egészségügyi kockázatok miatt. A nanorészecskék a nagyméretű részecskékhez képest nagyobb felületük, a sejtbe történő penetrációs képességük, katalitikus aktivitásuk vagy megnövekedett reakcióképességük miatt nagyobb toxicitásúak lehetnek. Közismert, hogy a titán-dioxid széleskörűen alkalmazott élelmiszeradalék. Nemrégiben egy vizsgálat szerint az élelmiszeradalékként forgalmazott titán-dioxid részecskéinek mintegy 36%-a nanoméretű. A *Toxicology Letters* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában kínai kutatók a titán-dioxid nanorészecskék genotoxicitását vizsgálták in vivo (patkányokon) és in vitro (rágcsáló tüdő fibroblaszt sejteken) modelleken. Mindkét modell a nano titán-dioxid genotoxicitását mutatta. Tekintettel arra, hogy a nano titán-dioxid orális alkalmazás után a patkány csontvelő sejtekben DNS károsodást okozott, helyes lenne a titán-dioxid élelmiszeradalék alkalmazását korlátozni.

Genotoxic evaluation of titanium dioxide nanoparticles in vivo and in vitro

With the extensive application of titanium dioxide (TiO₂) nanoparticles (NPs) in food industry, there is a rising debate concerning the possible risk associated with exposure to TiO₂ NPs. The purpose of the study is to evaluate the genotoxicity of TiO₂ NPs using in vivo



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

and in vitro test systems. TiO₂ NPs were shown to be genotoxic both in vivo and in vitro tests.

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Bébiételeket tesztelt a NÉBIH

Bébiételeket tesztelt laboratóriumában a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), a 11 megvizsgált minta közül eggyel kapcsolatban merült fel kifogás. A hatósági vizsgálatok az egyik gyümölcsös bébiételben határérték feletti mennyiségben növényvédőszer-hatóanyag, etofenprox maradékot mutattak ki. Egy másik általánosan elterjedt növényvédő szer, a kaptán bomlástermékéből határérték körüli értéket mértek. A kimutatott mennyiségben egyik hatóanyag sem jelentett közvetlen veszélyt a gyermekek egészségére. A NÉBIH a jogszabálysértésről azonnal tájékoztatta a beszállítót és a forgalmazót, utóbbi a terméket azonnali hatállyal eltávolította a polcokról.

Tájékoztató az etofenprox ARfD és ADI értékéről

A különböző növényvédő szer hatóanyag maradékokra, így az etofenproxra is az élelmiszerekkel biztonságosan elfogyaszthatónak tartott mennyiséget állapították meg nemzetközi értékelő testületek. Ezt a mennyiséget az állatkísérletekben még semmilyen megfigyelhető elváltozást nem okozó dózissal, az etofenprox esetén 100-szoros biztonsági faktor alkalmazásával számították. Az etofenprox rovarölő szer hatóanyagra vonatkozó akut referencia dózis (ARfD) értéke 1 mg/ttkg, az elfogadható/ megengedhető napi beviteli érték (ADI) 0,03 mg/ttkg/nap.

Belga csülökből magyar sonka

Kiváló, hazai termékként árulta, valójában viszont szlovák, belga húsoból és lejárt minőség megőrzési idejű kínai pirospaprikából gyártotta termékeit egy regisztrált kistermelő. A Komárom-Esztergom megyei vállalkozót a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának (KÜI) szakemberei leplezték le. Az ellenőrzés során több tonna jogellenesen készült húskészítményt foglaltak le az ellenőrök. A vállalkozó nagyüzemi körülmények között állította elő a húskészítményeket, megsértette a kistermelőkre vonatkozó jogszabályokat és megtevesztette a fogyasztókat. Az ellenőrzés során készült videó [elérhető online](#).

Új védjegy garantálja a magyar sertéshús minőségét

Új védjegyet vezet be a Vidékfejlesztési Minisztérium, illetve a Vágóállat és Hús Szakmaközi Szervezet és TermékTanács (VHT) a magyar sertéshús minőségének garantálására – jelentette be a tárca agrárgazdasáért felelős helyettes államtitkára. A Kiváló Minőségű Sertéshús (KMS) védjegy a sertéshúsok és sertéshús készítmények értékesítését is segíti, és lehetővé teszi a fogyasztóknak a minőség nyomonkövetését és a megkülönböztetést – mondta Feldman Zsolt. Tájékoztatója szerint a védjegyrendszerhez való csatlakozás ingyenes, a költségeket a minisztérium a VHT-n keresztül, a sertésstratégia megvalósítására elkülönített keretből finanszírozza.

Mit kell tudni a penészgombákról?

A penészgombákkal és a mikotoxinokkal kapcsolatban gyűjtött össze információkat az Origo hírportál. A cikk többek között felhívja a figyelmet a tisztán tartott konyha és hűtőszekrény jelentőségére a megelőzésben, az eszközök rendszeres tisztítására, a

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

felbontott élelmiszerek vagy készételek helyes tárolásának fontosságára.

Hiperaktivitáshoz vezetnek-e a mesterséges ételszínezékek?

2012-ben a Southampton-i Egyetem kutatóinak a *Lancet* tudományos folyóiratban megjelent cikkére hivatkozva az Európai Parlament elrendelte, hogy a mesterséges ételszínezékeket tartalmazó élelmiszerek csomagolására írják rá: „Fogyasztása befolyásolhatja gyermeke viselkedését és összpontosítási képességét.” Ennek hatására a Center for Science in the Public Interest tudományos szervezet 18 orvosa petíciót nyújtott be az Egyesült Államok Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatalának (FDA). Azt követelik, hogy a hivatal tiltsa be a szintetikus ételfestékeket és rendelje el, hogy teljes kivonásukig figyelmeztető címkéket helyezzenek el az élelmiszereken.

Ember fertőzött meg növényt

Olasz kutatók nemrégiben felfedezték, hogy a pattanások kialakulásáért felelős Zappa-baktérium ember-ről a szőlőre átkerülve fertőzte meg a növényt. Az akné kialakulásának hátterében gyakran egy – egyébként ártalmatlan – baktérium, a *Propionibacteria acnes* elszaporodása áll. Egy olasz kutatócsoport a szőlő mikrobiális életközösségét vizsgálta, amikor is DNS-elemzések során feltűnt nekik a *P. acnes* baktériumra jellemző génszekvencia. Az esetről tanulmány jelent meg a *Molecular Biology and Evolution* folyóiratban.

Transzsírsav-feketelistát készített az OÉTI

Az alacsony transzsír-tartalmat jelölő, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által levédett és rendszeresített „Transzsír kontroll” feliratú logó célja, hogy a vásárló által jól láthatóan,

a többi árutól elkülöníthető módon jelezze, hogy az adott termék kis mennyiségű technológiai eredetű transzsírsavat, azaz 100 gramm zsírtartalmára vonatkoztatva maximum 2 gramm transzsírsavat tartalmaz. A logó használati jogát szigorú auditálási folyamat végén, térítés ellenében kaphatja meg a gyártó, jogtalan használata a védjegybitorlás jogi kategóriát sérti. Az OÉTI listázta a kereskedelmi forgalomban megtalálható ételek transzsírsav-tartalmát, amely **ábécésorrendben**, és **élelmiszer-csoportokra lebontva** is megtekinthető az OÉTI oldalán.

Héj nélküli kenyeret fejlesztettek ki

Héj nélküli, magas tápanyagtartalmú kenyeret fejlesztettek ki idős emberek és nyelési, rágási nehézségekkel küzdők számára a németországi Fuldában. A demográfiai változásokat tekintve egyre nagyobb igény lesz megfelelő élelmiszerekre az idősek számára a Német Táplálkozási Tanács és a Német Pékipari Akadémia szerint. A kenyeret kifejlesztő egyik élelmiszermérnök, Joachim Schmitt kifejtette, hogy a szögletes formájú kenyér gazdag ballaszt- és ásványi anyagokban, például kalciumban és magnéziumban. A termék várhatóan 2015-ben fog megjelenni forgalomban.

Magyarország fellép a génmódosított szója visszaszorításáért

Magyarország fellép a génmódosított (GMO) szója visszaszorításáért – jelentette ki Feldman Zsolt a Vidékfejlesztési Minisztérium agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkára az első országos szója fórumon. A Duna-térség országai elhatározták – ezt rögzíti a Duna menti szója nyilatkozat, amelyhez Magyarország az elsők között csatlakozott –, hogy a térségben csökkentik a gémmódosított szója felhasználását, és elkötelezettek a genetikailag nem módosított szójából és szójafehérből készült élelmiszerek iránt.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Újra támadnak a veszélyes sprottnik

Határérték feletti benzolszármazék (PAH) tartalom miatt újabb füstölt sprottni halkonzerv tételeket vontak ki a kereskedelmi forgalomból az élelmiszerbiztonsági szakemberek – közölte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A szervezet azonnali hatállyal megtiltotta az élelmiszerek forgalmazását és elrendelte a fogyasztókhöz eljutott termékek visszahívását. Az érintett termékek adatai megtekinthető a [NÉBIH weboldalán](#).

Biztonságos a magyar pálinka

Nyilvános laborlátogatást szervezett a NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága. „Az összejövettel célja, hogy bepillantást adjunk a hatóság alkoholos italokkal foglalkozó részlegének munkájába, szeretnénk ugyanis, ha a nyilvánosság is meggyőződne róla, hogyan dolgozunk” – mondta Barátossy Gábor igazgatóhelyettes. A helyszínen a szakember összegezte az elmúlt év pálinkavizsgálatainak eredményét, amelynek legfőbb üzenete: a magyar pálinka nem csak finom, hanem biztonságos is.

Magunk dönthetnénk a GMO-k tiltásáról

Az Európai Unió környezetvédelmi miniszterei tárgyaltak arról a javaslatról, amely lehetővé tenné a tagállamok számára, hogy megtilthassák a területükön a génmódosított szervezetek (GMO-k) termesztését – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium az MTI-vel. A tájékoztatás szerint Magyarországot Dr. Kardeván Endre, élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkár képviselte a környezetvédelmi tanács ülésén, aki arra szólította fel a többi tagállamot, mondjanak igent a tervezetre annak érdekében, hogy mielőbb egyezsre jussanak az ügyben.

Több új irányelvvel bővült a Magyar Élelmiszerkönyv

Új szabályozás született a kézműves termékekkel, a fűszerpaprika-őrleményekkel kapcsolatban, új irányelv biztosít eligazodást a transzsírsavak vizsgálatához, rögzítették a hagyományőrző cukrászati termékek szabályait, és befejeződött a tartósítóipari irányelvek átdolgozása – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium az MTI-vel.

San Francisco betilthatja a PET-palackokat

A műanyagból készült vizespalackok árusításának fokozatos beszüntetésére készül San Francisco: az amerikai nagyvárosok esetében ez idáig példátlanul számító lépés a műanyag bevásárló zacskók korlátozásához hasonló hulladékcsökkentő-intézkedések sorába igazodik. A városi tanács tagjai névtelen szavazás keretében döntöttek arról, hogy ősztől fokozatosan beszüntetik az egyszer használatos PET-palackok árusítását.

Ehető a nyomtatott Oreo keksz

A Mondelez International egy texasi fesztiválon 3D-s nyomtatóval készült Oreo kekszet kínált a résztvevőknek. A fesztiválozók 3D printerrel nyomtathatták maguknak az ehető édességet. Valós idejű adatgyűjtés alapján a fesztiválozók a Twitteren keresztül felmerülő igények és ötletek szerint választhattak 12-féle Oreo-ízítés és szín közül a 3D printer érintőképernyőjén keresztül. A személyre szabott kekszet a nyomtató két perc alatt állította elő, amely folyamatot végig is lehetett nézni egy ablakon keresztül.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

NFH célellenőrzés:

magyar, hazai, és hazai feldolgozású termékek

Egyre több magyar fogyasztó tartja fontosnak, hogy a gyártók megkülönböztető jelöléssel lássák el a hazai alapanyagokból, Magyarországon készült élelmiszereket. Ezeket a termékeket a hazai fogyasztók általában előnyben részesítik vásárlásaik során a külföldi élelmiszerekkel szemben. A Vidékfejlesztési Minisztérium rendeletben (Magyar termék rendelet) határozta meg az élelmiszerek jelölésén, megjelenítésén, illetve reklámozása során az élelmiszer-vállalkozások által önkéntesen használt megkülönböztető információk feltüntetésének feltételeit annak érdekében, hogy a fogyasztók megfelelő és egységes tájékoztatást kapjanak a termékek magyar eredetét illetően. A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH) célellenőrzéseket végzett az élelmiszerek származási helyével kapcsolatos megtévesztő kereskedelmi gyakorlatok kiszűréséről, amely összefoglaló jelentése elérhető a [Hatóság honlapján](#).

Az akácért lobbizik Brüsszelben az agrártárca

Levelt írt Janez Potocnik környezetvédelmi biztosnak Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter annak érdekében, hogy az akácméz alapjául szolgáló fehér akác ne kerülhessen rá arra a listára, amely a behurcolt, nem őshonos, visszaszorítandó állat- és növényfajokat tartalmazza. A miniszter tudatta a biztossal, hogy Magyarország a kezdetektől fogva támogatja a javaslat céljait, de emellett azt is kifejtette, hogy Magyarországon az akáccal való gazdálkodásra szigorú szabályok vonatkoznak, és az ország számára a méz-ipar kiemelt fontosságúnak számít.

Előadás a csomagolóanyagok kioldódásáról

Az élelmiszerbiztonság szempontjából egy nagyon fontos témában hangzott el előadás a SIRHA kiállítá-

tás Fórum színpadán. „Sajnos csak az utóbbi években fordítottak rá nagyobb figyelmet, pedig az élelmiszerek csomagolása nem csak a marketing szempontjából fontos” – mondta el Szigeti Tamás, a többek között a csomagolóanyagok vizsgálatát is elvégző WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési és értékesítési igazgatója. Az előadó sorra vette a csomagolóanyagok fajtáit, az azokkal kapcsolatos lehetséges kioldódási folyamatokat és beszélt a laboratóriumukban végzett vizsgálatokról.

Megmenekült a román miccs

Az Európai Bizottság Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottsága elfogadta, hogy a roston sült román hagyományos termék a miccs elkészítéséhez ezentúl is lehet szódabikarbónát és kármint használni. Korábban arról adtak hírt, hogy Brüsszel nem tesz kivételt a románok kedvéért. A miccs a román konyha darált marha – és birkahúskeverékből készült, fűszeres rostonsült – különlegessége. A brüsszeli döntés szerint a két élelmiszeradalék csak a miccsben használható, az engedély más termékekre nem vonatkozik

Hús Tolna és Somogy megyei településen kezdődhet ivóvízminőség-javítás

Hús Somogy és Tolna megyei településen kezdődhetnek el európai uniós támogatással ivóvízminőség-javító beruházások – tájékoztatta a Dél-Dunántúli Régió Ivóvízminőség-javító Önkormányzati Társulás az MTI-t. A települések többségében a nyersvíz ammóniumtartalma haladja meg a határértéket, de van, ahol a nitrit-, vagy az arzéntartalom is magasabb a megengedettnél. A munkák során főként új vízkezelési rendszereket építenek ki vagy a meglévő teljes cseréjét hajtják végre, több községben pedig helyi, új mélyfúrású kút vagy a szomszédos település vízbázisa biztosítja majd az egészséges ivóvizet.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Kína még nem mondott igent a GMO-ra

Kína mezőgazdasági minisztere szerint a kínai kormány még nem engedélyezte a genetikailag módosított (GMO) termékek forgalmazását az országban. Kínában hivatalosan csak a papaya és a gyapot termesztésének során engedélyezik a génmódosítás technológiájának alkalmazását. Peking ugyanakkor az Egyesült Államokból, Brazíliából és Argentínából is importál génmódosított szójababot, ami több kedvelt kínai élelmiszer alapanyaga. A miniszter március elején félhivatalosan kiállt az új technológiával készült élelmiszerek mellett; mint mondta, maga is rendszeres fogyasztója azoknak. A kínai lakosság viszont tart a GMO-tól. Peking 2009-ben ugyan kiadta az első, módosított élelmiszerekre vonatkozó biztonsági tanúsítványokat, de a mai napig nem engedélyezte ezek forgalmazását.

Nincs afrikai sertéspestis Magyarországon

Március végére oldhatja fel Oroszország az élő sertés, a sertéshús, valamint a sertéshúsból készült termékek importtilalmát Magyarországgal szemben – derült ki az élelmiszerlánc-felügyeletért és ágárigazgatásért felelős államtitkár szavaiból az M1 Ma reggel című adásában. Az Orosz Föderáció, Fehéroroszország és Kazahsztán vámuniója január végén, azt követően állította le a sertéshús importját az EU országaiból – így Magyarországról is –, hogy Litvániában kimutatták az afrikai sertéspestis jelenlétét. Magyarországon nincs ilyen megbetegedés, a vizsgálatok eredménye jó lett – jelentette ki az államtitkár.

Fogyasztó dönthet a mesterséges nanoanyagokról

Alacsony zsírtartalmú ízletes fagylalt, vitaminokkal dúsított olaj, halolajat tartalmazó kenyér – mind mesterséges nanorészecskéket tartalmazó élelmiszerek. A fogyasztók szabadon dönthet ezek fogyasztásáról,

ugyanis az uniós szabályok értelmében a termék csomagolásán fel kell tüntetni, hogy tartalmaz-e ilyen anyagokat. A jelenlegi uniós szabályok a mesterséges nanoanyagokat 100 nanométernél kisebb méretű anyagokként definiálják. Az Európai Bizottság azt javasolta, hogy a nanoanyagoknak legalább 50%-ban olyan részecskékből kell állniuk, amelyek mérete 1–100 nanométer közötti. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 10%-ban szabályozta volna ezt az arányt. Az Európai Parlament március 12-én elutasította ezt a meghatározást, mivel az lehetővé tenné, hogy a már piacon lévő nanoméretű élelmiszer-adalékanyagokat ne kelljen feltüntetni a termékek csomagolásán.

Tonnaszámmra adtak el átcímkezett, romlott élelmiszert

Négy gyanúsítottat, köztük egy rendőrt vettek őrizetbe, miután fény derült egy lejárt szavatosságú élelmiszerek átcsomagolásával, átcímkezésével, illetve továbbértékesítésével foglalkozó szervezet működésére Pest megyében – közölte a Pestvidéki Nyomozó Ügyészség szóvivője az MTI-vel. A szóvivő az előzményekről elmondta, hogy egy ócsai székhelyű cég különböző áruházláncoktól átvett lejárt szavatosságú élelmiszerek megsemmisítését vállalta, a cég vezetője azonban a hozzá beszállított, megsemmisítésre szánt élelmiszerek egy részét továbbértékesítette, így azok visszakérültek a forgalomba.

Tájékoztatás veszélyes készítményekről

A Spanyol Gyógyszer- és Gyógyászati Segédeszköz Hatóság arról értesítette a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézetet, hogy a Women's Phytoestrogen Formula lágykapszula elnevezésű – gyógyszernek nem minősülő – készítmény feltehetően klóramfenikol gyógyszerhatóanyaggal szennyezett, valamint a Hydravax High

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Potency Diuretic Weight Loss Solution elnevezésű készítmény valamennyi tétele triamteren gyógyszer-hatóanyagot tartalmaz. Az összetevők nem szerepelnek a készítmények címkéjén és tájékoztatójukban. Az ÁNTSZ felhívja a lakosság figyelmét, hogy az étrend-kiegészítők gyógyszer-hatóanyagot nem tartalmazhatnak, jelenlegi összetételükkel veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét.

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

Tiltott színezék süteményben

West Yorkshire-i sütemény tartalmazott tiltott rodamin B és auramin élelmiszerszínezéket. A potenciálisan rákot okozó anyagokat tradicionális ázsiai süteményekben találták, amelyet West Yorkshire-ben készítettek. A termékekből öt üzletben találtak négy környező városban. Bármely élelmiszer-előállító ellen, aki ilyen anyagokat használ, büntetőeljárás indul – mondta az illetékes hatósági szóvivő. A vizsgálatok során kiderült, hogy legalább három olyan gyártó cég is van West Yorkshire-ben, aki használja ezeket az anyagokat. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megállapította, hogy a neon-rózsaszín rodamin B és a sárga auramine potenciálisan karcinogén és genotoxikus anyagok, vagyis befolyásolhatják a géneket és rákot okozhatnak. Ezek az élénk színű édességek tejjel és cukorral készülnek, és különösen vonzó a gyerekek számára, ezért az egészségük védelmében fontos az említett anyagok kivonása a forgalomból – mondta Leeds város tanácsosa.

Az EU elrendelte a lóhús vizsgálatok második ütemét

Az Európai Unióban a lóhús vizsgálatok második fordulója várhatóan 2014 júliusában fog befejeződni, kö-

vetve a tavalyi évi első teszteket, amelyek eredménye az lett, hogy az EU piacán kapható marhahús termékek 4,6%-a tartalmazott nem jelölt lóhúst. Az Élelmiszerlánc Állandó Bizottsága jóváhagyta az Európai Bizottság azon ajánlását, hogy végezzenek további vizsgálatokat. „Habár nincsenek a lakosságra nézve egészségügyi vonatkozásai ennek a fajta élelmiszerhamisításnak, a fogyasztók egyértelműen reagáltak a botrányra, amely ellen fel kell lépni – fejtette ki a Bizottság egyik nyilatkozatában. A Bizottság egy **emlékeztetőt** is kiadott a már megtett, valamint a további várható lépésekről.

Új-Zéland fejleszti a tejtermékek nyomonkövethetőségét a botulizmus pánik után

Az új-zélandi kormány bejelentése szerint felállítottak egy munkacsoportot, amely azzal foglalkozik, hogy a tejtermékek nyomonkövethetőségét fejlessze. A döntés annak kapcsán született, hogy a Fonterra tejipari vállalat termékeire a tavalyi évben globális termék-visszahívást rendeltek el botulizmus gyanúja miatt, hibásan. Az Elsődleges Iparágak minisztere és az élelmiszerbiztonsági miniszter közös nyilatkozatot adott ki, miszerint a kijelölt csoport az élelmiszer- és tejipar képviselőiből fog állni és a szabályozásra vonatkozó változások lehetőségét fogja vizsgálni, a közérdek védelmét szem előtt tartva, és a világban is elterjedt jó gyakorlatokra fog fókuszálni. A csoport várhatóan márciusban ülésezik először.

EUFIC tanulmány a fogyasztók félelméről

Az Európai Élelmiszer Információs Bizottság (EUFIC) új kutatása során a szakemberek több mint 4000 fogyasztót kérdeztek meg hat európai országból (Egyesült Királyság, Spanyolország, Franciaország, Németország, Lengyelország és Svédország) a fenntarthatósági kérdések értelmezéséről. A tanulmány szerint, amely a *Food Policy* folyóiratban jelent meg,



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

egyéb tényezők mellett általában magas volt az emberek aggodalma az állatjólét, a peszticid használat, a környezeti károk, az alultápláltság és az élelmiszer pazarlás miatt.

ENSZ tanácsadó az ehető rovarokról

Az ENSZ ehető rovarokkal foglalkozó egyik tanácsadója szerint szükségszerű lesz, hogy a rovarok megjelenjenek a tányérjainkon. Arnold van Huis trópusi entomológus azt is elmondta, hogy innováció szükséges a termékfejlesztésben és összetételben, ha a rovarokat táplálékforrásként közfogyasztásra hasznosítjuk. Az Oxford egyetem egyik kutatója, Charles Spencer is egyetértett abban, hogy a rovarok meg fognak jelenni a közfogyasztásban, viszont a kérdés az, hogy mikor; szerinte ugyanis „inkább 2024-ben, mint 2014-be”. Mindkét szakember tagja az idei év **Food Vision** eseményének, amelyet március 31. és április 2. között tartanak Cannes-ban, ahol a témában előadást is tartanak majd.

Szülők figyelmeztetnek a nyers tejre

Egy Amerikában élő kislány *E. coli* O157:H7-tel fertőződött meg, amikor 23 hónapos volt, mert a szülők nyers tejet adtak neki. A történetek miatt a gyermek hónapokra kórházba került, agyvérzést kapott és végül veseátültetésen esett át. A lány szülei az eset után arra figyelmeztetik a többi szülőt, hogy ne adjanak nyers tejet gyermekeiknek, mivel a kisgyerekek fokozottan érzékenyek az élelmiszer eredetű kórokozókra, amelyek potenciálisan jelen lehetnek a pasztörizetlen tejben. „Lehet, hogy vannak előnyei a nyers tejnek, de a kockázat is nagyon magas” – mondta az anya. A családi vállalat, amelytől a tej származott, szintén szeretné felhívni a figyelmet a veszélyre, mivel öt gyermekből négy szintén megbetegedett a veszélyes baktérium által.

Több mint 400 kínai tanuló fertőződött meg norovírustal

Észak-Kína egyik tartományában 400 tanuló betegedett meg norovírus által, amely gyakori okozója a vírusos gastroenteritisznek – a helyi hatóságok elmondása szerint. A diákok, akik több környező város iskoláinak a tanulói, beleértve az óvodákat, és középiskolákat, a helyi kórházakban kaptak kezelést. Halálestet nem jelentettek a kormány szerint. A két városban két nap különbséggel jelentek meg az első megbetegedések tünetei. Azt feltételezik, hogy a járványt ballonos víz okozta, ugyanis az összes iskolában ugyanazt a márkát isszák. A norovírus fertőzés jellemzően hasmenéssel és hányással jár, és általában három-öt nap alatt távozik a szervezetből. A kormány elrendelte, hogy fertőtlenítsék az étkezőket, osztálytermekeket, kollégiumokat és mellékhelyiségeket.

Dánia betiltotta az állatlevágások vallási gyakorlatát

Az Európai Unió jogszabálya szerint az állatokat el kell kábítani, mielőtt levágnák őket, de egyes nemzetek fenntartják maguknak a jogot, hogy mentesüljenek ez alól vallási okokra hivatkozva. Dánia új törvénye el fogja törölni ezt a mentességet, de a Dán Élelmiszer és Ital Szövetség elmondása szerint egyébként sem volt olyan vágóhid Dániában, amely gyakorolta volna ezt a jogot, ami azt jelenti, hogy semmilyen változás nem érinti a dán vágóhidakat. Az új, halal szerinti levágásra vonatkozó dán jogszabály csak a kábítás nélküli levágást tiltja – mondta a szövetség egyik vezető tanácsadója. A vélemények megoszlanak, a dán mezőgazdaságért és élelmiszerért felelős miniszter szerint az állatok jogai előrébbvalók, mint a vallás. A miniszter a helyi médiának azt is elmondta, hogy tudomása szerint hosszú évek óta nem alkalmazzák a kábítás nélküli vágást, ugyanakkor egy hivatalos tiltás biztosítja azt, hogy ez ne is fordulhasson elő Dániában.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Tudósok figyelmeztetnek a csomagolásból kioldódó anyagokra

A *Journal of Epidemiology and Community Health* tudományos folyóiratban megjelent írás szerint, a szakemberek figyelmeztetnek a humán egészségre potenciálisan veszélyes mesterséges kémiai anyagok jelenlétére, amelyeket az élelmiszercsomagolás, –tárolás és –feldolgozás során használnak. Annak ellenére, hogy ezen kemikáliák használata szabályozva van, az írók aggodalmukat fejezik ki amiatt, hogy a fogyasztók egész életük során tartósan ki vannak téve ezeknek az anyagoknak, hacsak alacsony szinten is.

Több mint tízezer vádlott Kínában élelmiszerbiztonsági problémák miatt

Több mint tízezer személyt vádoltak meg kifogásolható és mérgező élelmiszer előállításáért és eladásáért 2011 és 2013 között Kínában – mondta a Kínai Legfelsőbb Ügyészség (SPP). Az SPP adatai szerint ez idő alatt hétezer ember letartóztatását rendelték el, akik ilyen élelmiszeripari termékek gyártásában és értékesítésében vettek részt. A problémás termékeket többnyire illegális műhelyekben, gyárakban és piacokon foglalták le. A gyanúsítottak többsége egyéni vállalkozó, gazda, vagy munkanélküli volt. A hatóságok a legtanulságosabb esetek között említették a fáradt olaj újra felhasználását, és a mérgező étolaj értékesítését.

Hét megbetegedett és egy haláleset sajtótól az USA-ban

Listeria monocytogenes-szel szennyezett sajt betegített meg hét embert az amerikai Marylandben, egy ember pedig Kalifornia államban meghalt ugyanezen terméktől – az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) elmondása alapján. Az ügy azért is súlyos, mert a megbetegedettek között két anyuka volt két újszülött babával, valamint egy harmadik újszülött

is. Az illetékes egészségügyi hatóságok figyelmeztetést adtak ki a vállalat több termékére. A termékek valószínűleg pasztörözött, nem pedig nyers tejből készültek.

A Bizottság vizsgálja az UK tápértékjelölését

Az Európai Bizottság felül fogja vizsgálni az Egyesült Királyság önkéntes közlekedési lámpára hasonló tápérték jelölési sémáját, miután számos EU tagállam panaszkodott, hogy károsíthatja az EU-ban történő kereskedelmet. A kérést az olasz delegáció nyújtotta be. A címkén zöld, borostyán és vörös színek láthatóak a cukor-, só-, zsír-, valamint a kalóriatartalmat jelezve, az EU referenciaértékei szerint. A Bizottság nyilatkozata alapján a jelölés „élénk reakciókat váltott ki”, ezért vizsgálni fogják, hogy a rendszer megfelel-e az EU-s jogszabályoknak, valamint a hatását az Európai piacra.

Allergéneket figyelő QR kód

Az allergén barát nassolnivalókat gyártó Zego vállalat elkezdte QR kóddal ellátni csomagolásait és dobozait, amelynek segítségével a fogyasztók nyomon tudják követni, hogy a termék tartalmaz-e allergéneket. A társalapító elmondása szerint az intelligens csomagolás részletesebb információkkal tudja ellátni a fogyasztókat a termék összetételével kapcsolatban. „Az emberek könnyebben tudnak biztonságos döntést hozni, ha egy gluténmentes terméket tesztelve azt az eredményt kapják, hogy 2,5 ppm alatti a glutén mennyisége összehasonlítva az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) által engedélyezett 20 ppm-el” – mondta.

Szén nanocső érzékelő mutatja ki az ételfestéket

Iráni kutatók feltaláltak egy olyan szén nanocső érzékelőt, amely ki tudja mutatni egyes mesterséges



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

élelmiszerszínezékek jelenlétét az élelmiszerekben. Az eszközt a Tabriz Egyetem csapata fejlesztette ki, és a Sunset Yellow (Európában E110 néven ismert), valamint a Tartrazin (E102) színezékeken keresztül élelmiszer- és italmintákon tesztelte. A két anyagot egyidejűleg mutatták ki a szén nanocső ionos folyadék (CNT-IL) összetevővel módosított szén-kerámia elektróda szerkezettel. Az E110 és E102 italokban, üdítőkben, cukorkákban, tej- és sütőipari termékekben található meg, amelyek jelenlétét és mennyiségét szabályozni kell a potenciális veszélyek miatt.

Salmonella járvány két arkansas-i börtönben

Gondok az ételkészítéssel, kézmosással és az élelmiszerbiztonsági oktatással voltak a fő forrásai két nagy, több szerotípusú *Salmonella* járványnak két arkansas-i börtönben 2012 augusztusában, egy új tanulmány szerint. A jelentés 2014. február végén jelent meg a *Morbidity and Mortality Weekly Report* (MMWR) epidemiológiai kivonatban, amelyet az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) hetente frissít. A CDC és az arkansas-i egészségügyi hatóságok vizsgálatai alapján; a járvány során 597 fogoly fertőződött meg nyolc féle *Salmonella* szerotípus által.

Az élelmiszerallergia talán kinőhető, de akár komolyabbá is válhat

Azoknál a gyerekeknél, akik valamiféle élelmiszerallergiát „kinőttek”, később sokkal súlyosabb allergia alakulhat ki ugyanattól az ételtől – egy új tanulmány szerint. A kutatás, amelyet az Amerikai Allergia, Asztma és Immunológia Akadémia (AAAAI) idei éves találkozóján mutattak be San Diego-ban, 1375 gyerek adatait elemezte, akik a Children's Hospital of Philadelphia (CHOP) betegek voltak 2000 és 2012 között. Közülük 425 beteg egy adott élelmiszere volt allergiás – ami legtöbbször a szója, búza, tojás vagy a tej volt. Az allergiások közül 17-nél alakult ki *Eosinophilic oesophagitis* (EoE), amely az allergia egy súlyosabb

formája és nyelőcsőgyulladásal jár. A megfigyelések alapján az érintetteknél évekkal azután alakult ki, hogy a kezdeti élelmiszerallergia tünetei elmúltak.

GM élelmiszer vizsgálatok és logó van tervben

Kína a genetikailag módosított (GM) élelmiszerek kiértékelési rendszerén dolgozik annak érdekében, hogy felmérje ezen élelmiszerek hatását a környezetre és az emberi egészségre – mondta egy magas rangú köztisztviselő. Mivel az embereknek kétségeik vannak a GM termékek biztonságával kapcsolatban, Kína szigorú jelölést rendelt el, így minden genetikai technológiával előállított mezőgazdasági termék, amelyeket üzletekben árulnak, ezzel a GM logóval lesz ellátva.

Tíz év alatt megkétszereződtek az ausztrál Salmonella esetek

A *Salmonella* fertőzések egyre gyakoribb előfordulása Ausztráliában arra készítette az egészségügyi tisztviselőket, hogy figyelmeztessék a lakosságot a nyersen fogyasztott, vagy nem megfelelően hőkezelt tojások kockázatára. A legfrissebb hírek szerint, amelyek egy ausztrál hírportálon jelentek meg, a *Salmonella* esetek a kontinensen az elmúlt tíz év alatt majdnem megkétszereződtek; kb. hétezerrel közel tizenháromezerre emelkedtek 2003-tól a tavalyi évig. Ausztráliában a legutóbbi *Salmonella* járványokat nyers tojásból készült termékek – elsősorban majonéz – okozták. Az esetek folytatódnak, 2014 februárjában például több mint 200 ember betegedett meg *Salmonella* által, miután egy kávézóban étkeztek.

Campylobacter tesztelés miatt vásárol csirkéket az FSA

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) nyers csirkéket vásárol *Campylobacter*-tesztelés céljából Anglia, Skócia, Wales és Észak-Írország kereskedelmi

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

egységeinek baromfi hűtőpultjaiból. Ez a legnagyobb ilyen célirányos *Campylobacter* vizsgálat az FSA-nal 2008 óta. A hatóságok aggódnak, mivel a humán *Campylobacter* általi megbetegedések száma nagyon magas, ezért a csirkében lévő *Campylobacter* csökkentése kiemelt prioritásává vált az FSA számára, ezáltal is csökkentve az élelmiszer eredetű megbetegedések számát.

Ritka bőrbetegség a tengergyümölcsseitől New York-ban

New York város egészségügyi tisztviselői olyan járványt azonosítottak, amely legalább 30 embert betegített meg, egy ritka bőrfertőzést okozva. A megbetegedettek élő vagy nyers hallal érintkeztek, vagy tengergyümölcsseit vásároltak Manhattan, Brooklyn, illetve Queens kínai negyedében. A fertőzést a *Mycobacterium marinum* okozta, amely vágások és egyéb sérülések által jut be a szervezetbe a bőrön keresztül. A tünetek közé tartozik a vörös, érzékeny, duzzadt bőr a kéz vagy kar részein, fájdalom a karban, valamint a nehezen mozgó ujjak. A hatósági szakemberek arra figyelmeztetik a vásárlókat, hogy viseljenek vízhatlan kesztyűt otthonaikban, amikor ilyen élelmiszereket készítenek, amelyeket kínai negyedben vásároltak, különösen, ha horzsolás, vagy seb van a kezükön.

Cukorkától kerültek kórházba az USA-ban

Ketten kórházba kerültek az Egyesült Államokban lévő Indiana-ban, miután Skittles márkájú cukorkát ettek. A helyi hatóságok nem találtak szokatlan kémiai összetevőt a termékekben. Az előzetes kémiai vizsgálatok azt mutatták, hogy az édességek nem tartalmaztak semmilyen vegyi vagy toxikus anyagot. Az érintettek égő torokfájással, görcsökkel, hasmenéssel kerültek kórházba. Elővigyázatosságból, a lakosság védelme érdekében az Indiana Állami Egészségügyi Minisztérium figyelmeztetést adott ki.

USDA vélemény:

a peszticid adatok nem adnak okot aggodalomra

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) közzétette a Peszticid Adat Program (PDP) legfrissebb eredményeinek éves összefoglalóját, és – ahogy az elmúlt években, – megállapították, hogy „a növényvédőszer-maradékok mennyisége nem jelent élelmiszerbiztonsági kockázatot az amerikai élelmiszerek nézve”. Az USDA és a Környezetvédelmi Ügynökség (EPA) minden évben azon dolgozik, hogy rotációs alapon kiválasszák, éppen mely élelmiszerek vizsgálatára kell kiemelt hangsúlyt fektetni, mindig középpontban azokkal az árukkal, amelyeket kisgyermek és csecsemők is fogyasztanak. 2012-ben felmérést végeztek többek között a friss és feldolgozott zöldségek, gyümölcsök, a búza, a vaj, és a víz biztonságára vonatkozóan. Azt az eredményt kapták, hogy a termékek több mint 99%-a az EPA által meghatározott túrérték alatt volt növényvédőszer-maradékra nézve.

A nyers angolna parazitával fertőzheti az embereket

Délkelet-Ázsiában a mocsári angolna gyakori forrása a humán fonalféreg fertőzésnek (gnathostomiasis), amely egy élelmiszer eredetű zoonózis, és a *Gnathostoma larvae* parazita okozza. Ha a fertőzött angolnát nyersen vagy nem megfelelően hőkezelve fogyasztjuk, a parazita enyhe, de akár súlyos tüneteket is okozhat az embereknél, beleértve a vakságot, bénulást, de akár halálhoz is vezethet. Ezért az amerikai Geological Survey szakemberei azt kutatják, hogy az Amerikába importált és az ott eladott angolnák fertőzöttek-e és kockázatot jelentenek-e a fogyasztók, valamint az észak-amerikai halak és a vadvilág számára. A felmérés során, a 47 piacon vásárolt angolna közül 13, a 67 vadon fogott közül pedig 3 volt fertőzött a parazitával. A tanulmány az *Emerging Infectious Disease* áprilisi számában jelenik majd meg.



Jogszabályok / Legislations

Van-e alapja az „5 másodperces szabály” mítoszának?

Az eredmények arra utalnak, hogy van némi tudományos alapja az „5 másodperces szabálynak”, annak a városi legendának, amely azt feltételezi, hogy az étel még fogyasztható, ha a földre ejtés után öt másodpercen belül felvesszük. A tanulmányt az angliai Aston Egyetem biológia szakos végzős hallgatói mikrobiológia professzoruk segítségével készítették. A kutatók az *E. coli* és a *Staphylococcus aureus* különböző beltéri padlófelületről (szőnyeg, laminált és csempézett felületek) piritósra, tésztára, kekszre és ragacsos cukorkára történő transzferét vizsgálta 3 és 30 másodperc közötti időintervallum során. Az eredmények azt mutatták, hogy az idő és a padló típusa is jelentős tényező a baktérium átvitelében.

Az *E. coli* gyorsan ellenállóvá válik, még az ionizáló sugárzásnak is

Azt már bebizonyították, hogy az *E. coli* baktériumok képesek rezisztenssé válni az antibiotikumokkal szemben. Amerika vezető tudósai most azt próbálják kimutatni, hogyan képes az *E. coli* ellenállni az ionizáló sugárzásnak. „Ionizáló sugárzással szembeni extrém rezisztencia evolúciója a DNS javító genetikai adaptáción keresztül” a címe annak a tanulmánynak, amelyen egy 12 főt számláló kutatócsoport dolgozott a Wisconsin-Madison Egyetemről, a Lawrence Berkeley Nemzeti Laboratóriumból, a Louisiana Állami Egyetemről, valamint az A&M Főiskoláról. A **tanulmány eredménye** az eLife online folyóiratban jelent meg március elején. A kutatók megállapították, hogy a baktérium a genetikai állományának köszönhetően tud ellenállni olyan dózisu sugárzásnak is, amely más mikrobaikat elpusztít.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [264/2014/EU rendelete](#) (2014. március 14.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a poli(vinil-pirrolidon)-vinil-acetát kopolimer szilárd táplálékkiegészítőkből való felhasználása tekintetében történő módosításáról, valamint a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a poli(vinil-pirrolidon)-vinil-acetát kopolimer specifikációi tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [246/2014/EU rendelete](#) (2014. március 13.) az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének bizonyos aromaanyagok uniós listáról történő visszavonása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/134/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 12.) az afrikai sertéspestis lengyelországi előfordulásával összefüggő egyes védekezési intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 1657. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/133/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 11.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján Németország által bejelentett, bromadiolont tartalmazó biocid termékekre vonatkozó engedélyezés megtagadásának elutasításáról (az értesítés a C(2014) 1362. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [218/2014/EU rendelete](#) (2014. március 7.) a 853/2004/EK és a 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet és a 2074/2005/EK rendelet mellékleteinek módosításáról

A Bizottság [217/2014/EU rendelete](#) (2014. március 7.) a 2073/2005/EK rendeletnek a hasított sertésekben előforduló Salmonella tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [216/2014/EU rendelete](#) (2014. március 7.) a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára

Jogszabályok / Legislations

vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló 2075/2005/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [2014/127/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 7.) 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 Kínára vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 1386. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [212/2014/EU rendelete](#) (2014. március 6.) az 1881/2006/EK rendeletnek a *Monascus purpureus* vörös élesztővel fermentált rizsen alapuló étrend-kiegészítőkből előforduló citrinin felső határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [209/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 5.) a 605/2010/EU rendeletnek az emberi fogyasztásra szánt kolosztrumnak és kolosztrumalapú termékeknek az Európai Unióban történő beléptetésére vonatkozó állat-egészségügyi és közegészségügyi feltételek, illetve az állat-egészségügyi bizonyítványokra vonatkozó feltételek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [202/2014/EU rendelete](#) (2014. március 3.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról szóló 10/2011/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [201/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 3.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a tildipirozin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [200/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 3.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályo-

zásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a triptorelin-acetát nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/118/EU ajánlása](#) (2014. március 3.) a bromozott égésgátlók jelenlétének az élelmiszerekben való nyomon követéséről

A Bizottság [2014/113/EU határozata](#) (2014. március 3.) a foglalkozási vegyi anyag-expozíciós határértékekkel foglalkozó tudományos bizottság létrehozásáról és a 95/320/EK határozat hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [192/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. február 27.) az 1,4-dimetil-naftalin hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [193/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. február 27.) az amiszulbróm hatóanyagának 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 [185/2014/EU rendelete](#) (2014. február 26.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló 142/2011/EU rendelet bolgár nyelvű változatának helyesbítéséről

A Bizottság [186/2014/EU rendelete](#) (2014. február 26.) a 823/2012/EU rendeletnek az etoxiszulfuron, az oxadiargil és a warfarin hatóanyagok jóváhagyásának lejáratási időpontja tekintetében való módosításáról



Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [187/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. február 26.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a metiokarb hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [175/2014/EU rendelete](#) (2014. február 25.) élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentésére vagy a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [154/2013 határozata](#) (2013. október 8.) 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 [153/2013 határozata](#) (2013. október 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[38/2014. \(II. 24.\) Korm. rendelet](#) a földművesekről, a mezőgazdasági termelőszervezetekről, valamint a mezőgazdasági üzemközpontokról vezetett nyilvántartás részletes szabályairól. Megjelent: MK 2014/26. (II. 24.). Hatályos: 2014.02.25.

[45/2014. \(II. 26.\) Korm. rendelet](#) a fogyasztó és a vállalkozás közötti szerződések részletes szabályairól. Megjelent: MK 2014/30. (II. 26.). Hatályos: 2014.06.13.

[11/2014. \(II. 26.\) KIM rendelet](#) az Ipari Termékosztályozás (ITO) bevezetéséről és alkalmazásáról szóló 16/2011. (V. 10.) KIM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/30. (II. 26.). Hatályos: 2014.03.06.

[57/2014. \(III. 4.\) Korm. rendelet](#) a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvénnyel összefüggésben egyes agrár- és környezetvédelmi tárgyú kormányrendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/33. (III. 4.). Hatályos: 2014.03.15.

[19/2014. \(III. 12.\) VM rendelet](#) egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/37. (III. 12.). Hatályos: 2014.03.13.

[20/2014. \(III. 12.\) VM rendelet](#) a méhcsaládok pusztulásával kapcsolatos közösségi programokra igénybe vehető pénzügyi hozzájárulás felhasználásának szabályairól. Megjelent: MK 2014/37. (III. 12.). Hatályos: 2014.03.13

A vidékfejlesztési miniszter [22/2014. \(III. 14.\) VM rendelete](#) a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvénnyel összefüggésben egyes agrár- és környezetvédelmi tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/39. (III. 14.). Hatályos: 2014.03.15.

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(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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas(at)levlist01(dot)nebih(dot)gov(dot)hu) .