

www.nebih.gov.hu

2014. évi 05. szám
Issue no. 05/2014

Kiadva/Issued:
18/04/2014

Szemelvények

Élelmiszerbiztonsági

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	11
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	16
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	23
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	26
Jogszabályok <i>Legislation</i>	38



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

Mikrobiológiai Szeminárium

Zoonózisok és élelmiszerfertőzések az Európai Unióban és hazánkban

Hagyomány, hogy az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által kiadott éves zoonózis jelentést követően, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (ÉKI) szemináriumot rendez, amelyen bemutatásra kerülnek az aktuális évre vonatkozó összesített adatok, és a témában megjelent legfontosabb hírek. Idén sem volt ez másképp, a 2014. április 15-én tartott mikrobiológiai szemináriumon, – amelyet a Táborkok utcai telephely előadótermében tartottak –, a program iránt érdeklődő számos kolléga és szakember jelent meg. A részletes program és az előadások megtekinthetők az [ÉKI honlapján](#).



https://www.nebih.gov.hu/szakterulet/szakterulet/eki/aktualitasok/rendezvenyek_szeminariumok/zoonozisok_es_elelmiszerfertozesek_szeminarium.html

Meghívó a XLVI. Konzervipari Napokra

Idén május 5-6-án kerül megrendezésre a Nagykőrösi Konzervipari Napok, melynek keretében tudományos tanácskozást rendeznek a magyar élelmiszeripar lehetőségeiről (a termékminőség, tudatos fogyasztó és az egészséges táplálkozás szempontjából) a MÉTE Konzervipari Szakosztálya, a Mikrobiológiai - Biotechnológiai és Higiéniai Szakosztálya és a Toldi Miklós Élelmiszeripari Középiskola szervezésében. A részletes program és a jelentkezési lap [letölthető](#).



http://www.mete.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=84&Itemid=1555

Az EFSA sajtóközleménye:
Tudományos szakbizottsági tagságra irányuló felhívása szakértők számára

Az EFSA arra ösztönzi a tudományos szakembereket, hogy kockázatbecslési szakértőkből álló csapatához csatlakozva járuljanak hozzá Európa élelmiszerbiztonsági rendszerének jobbá tételéhez. A pályázatokat az alábbi szakterületek kimagasló tudományos szakembereitől várják: növényegészségügy, géntechnológiával módosított szervezetek, takarmányok, állategészségügy és állatjólét, növényvédelem, az élelmiszerláncba bekerülő szennyező anyagok, biológiai veszélyek és táplálkozás. A fenti területeket lefedő, nyolc tudományos szakbizottságon kívül az EFSA az átfogó kérdésekkel, például a kockázatbecslési megközelítések harmonizálásával és új módszertanokkal foglalkozó Tudományos Bizottságának tagságát is megújítja. A pályázóknak igazolniuk kell, hogy tapasztalattal rendelkeznek a tudományos kockázatbecslés terén, és az EFSA hatáskörébe tartozó egy vagy több területen igazolt szakértelemmel bírnak. A kiválasztott szakértők 2015 júliusától hároméves megbízást kapnak. Az érdeklődő szakértőknek online kell jelentkezniük. A részletek az [EFSA honlapján](#) keresztül érhetők el. A felhívást az Európai Unió Hivatalos Lapjában is közzétették.

<http://www.efsa.europa.eu/en/scpanels/memberscall2011.htm>

Az EFSA értékeli a formaldehid biztonságosságát takarmányban

A formaldehydet jelenleg takarmány adalékanyagként, illetve malacoknak szánt zsírszegény tej tartósítására használják. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértői kockázatbecslésükben arra a következtetésre jutottak, hogy bár az élelmiszerláncon keresztül bevitt formaldehid a fogyasztók számára nem jelent egészségügyi kockázatot, annak belélegzése rákos megbetegedést okozhat. Ezért megfelelő intézkedések szükségesek ahhoz, hogy az állatok takarmányozásában részt vevő dolgozók formaldehid tartalmú takarmánnyal történő érintkezését csökkentsék.

EFSA assesses safety of formaldehyde in feed

Formaldehyde is currently used as a feed additive and as a preservative for skimmed milk intended for pigs. In their risk assessment, EFSA's experts concluded that while there is no health risk for consumers exposed to this substance through the food chain, its inhalation may cause cancer. Appropriate measures should be taken to reduce worker exposure to feed containing formaldehyde.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140218.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140219

Hatékonyak a citrusfélék kórokozóinak behurcolása elleni jelenlegi óvintézkedések

A jelenlegi óvintézkedések hatékonyan védik az Európai Uniót két komoly, a citrusféléket támadó betegségtől – erre a következtetésre jutott az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a *Phyllosticta citricarpa*-val és

EFSA hírek / EFSA news

Xanthomonas citri-vel kapcsolatban végzett kockázatbecslése során. Előbbi a citrusfélék fekete foltosodását, utóbbi pedig üszkösödését okozza. Mindkét kórokozó komoly kockázatot jelent az EU-ban, mivel a gazdanövények megtalálhatóak és a környezeti feltételek is kedvezőek. Jelenleg egyik kórokozó sem fordul elő az EU-n belül, és bekerülésük megelőzése érdekében folyamatos az ellenőrzés.

[Measures to prevent entry of citrus pests 'are appropriate'](#)

*Existing measures are effective at protecting the EU from two serious diseases that attack citrus plants. That is the conclusion of risk assessments carried out by EFSA on *Phyllosticta citricarpa*, the organism which causes citrus black spot, and *Xanthomonas citri*, which causes citrus canker.*

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140221.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140226

* * *

[Az EFSA tudományos véleménye a pantoténsav étrendi beviteli értékére vonatkozóan](#)

A pantoténsav egy vízben oldódó vitamin, amely a koenzim A és az acil-hordozó fehérjék alkotóeleme. A pantoténsav mindenütt jelen van, ezért hiánya ritkán fordul elő. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) az étrendi referencia értékek (DRV) megállapítására vonatkozó munkája kapcsán tudományos véleményében az alábbi adekvát beviteli értéket (AI) javasolja a pantoténsavra. A felnőttekre és az állapotos nőkre vonatkozó AI érték 5 mg/nap, a szoptatók kismamáknál 7 mg/nap. A hét hónapnál idősebb csecsemőknél az AI érték 3 mg/nap, míg gyermekek, illetve serdülők esetében az adekvát beviteli érték 4-5 mg/nap.

[EFSA proposes reference values on pantothenic acid intake](#)

EFSA has proposed adequate intake levels for pantothenic acid as part of its ongoing work on Dietary Reference Values (DRVs). Pantothenic acid is a water-soluble vitamin and deficiency is rare. The AI for adults is set at 5 mg/day.

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3581.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=pub&utm_campaign=20140226

* * *

[Az EFSA tudományos véleménye a biotin étrendi referencia értékére vonatkozóan](#)

A biotin egy vízben oldódó vitamin, amely többek között szerepet játszik a zsírsavszintézisben és a glükogenezisben. Normál étrend esetén biotin hiány ritkán lép fel. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által megállapított adekvát beviteli érték (AI) felnőttek és állapotos nők számára 40 µg/nap. Szoptatók kismamáknál ugyanez az érték 45 µg/nap, mivel az anyatej kiürülésével biotint is veszít a szervezet. A hét hónapnál idősebb csecsemőknél az AI érték 6 µg/nap. Az EU-ban megfigyelt beviteli értékek

EFSA hírek / EFSA news

alapján az 1-3 éves korú gyermekekre az AI érték 20 µg/nap, a 4-10 év közötti gyermekekre 25 µg/nap, serdülőkre az AI érték 35 µg/nap.

Scientific opinion on Dietary Reference Values for biotin

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) derived Dietary Reference Values (DRVs) for biotin. Biotin is a water-soluble vitamin which serves as a co-factor for several carboxylases. Dietary biotin deficiency is rare. The AI for adults is set at 40 µg/day.

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3580.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=pub&utm_campaign=20140226

* * *

Az EFSA legfrissebb tájékoztatása az afrikai sertéspestissel kapcsolatban

Az afrikai sertéspestis elterjedése 2010-hez képest növekedett Grúziában, Örményországban és az Orosz Föderációban, amikor is az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a sertéspestissel kapcsolatos legutóbbi kockázatbecslését végezte. A vírus eddig nem szennyezett területekre történő továbbterjedésének kockázata még mindig magas, amely fertőzött húson, állaton vagy járművön keresztül történhet. A jelentett járványok Ukrajnában és Fehéroroszországban gyorsan ellenőrzés alá kerültek, ugyanakkor a vírus újbóli elterjedése (az Orosz Föderáción keresztül) kockázatot jelent, mivel jelenleg kevés olyan intézkedés létezik, melyek Ukrajnában és Fehéroroszországban lehetővé teszik az új esetek korai kimutatását.

EFSA updates scientific advice on African swine fever

The risk that African swine fever is endemic in Georgia, Armenia and Russian Federation has increased from moderate to high since 2010, when EFSA carried out its last risk assessment. In addition, the risk that the virus spreads further into unaffected areas from these countries through contaminated meat, animals or vehicles remains high.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140407a.htm>

* * *

Az Európai Bizottság a brómozott élelmiszeranyagok nyomonkövetését kéri a tagállamoktól

A Bizottság ajánlást adott ki, mely szerint a 2014-es és 2015-ös év folyamán a tagállamoknak nyomon kell követniük a brómozott élelmiszeranyagok (BFR) élelmiszerekben való jelenlétét. A brómozott élelmiszeranyagok mesterségesen előállított vegyületek, melyeket széles körben használnak műanyagok, ruhaneműk és elektromos eszközök előállításakor a késztermék gyúlékonyságának csökkentésére. Az Európai Unióban bizonyos BFR vegyületek használata tilos vagy jelentősen korlátozott, bár (korábbi használatuknak köszönhetően) környezetünkben előfordulhatnak, így közegészségügyi kockázatot is jelenthetnek. A BFR-rel kezelt termékekből ezek a vegyületek kioldódás során a környezetbe kerülnek, és ezáltal szennyezhetik a levegőt, a

EFSA hírek / EFSA news

talajt és a vizet. Ily módon ezek a szennyezőanyagok bekerülhetnek az élelmiszerláncba is, ahol főként az állati eredetű élelmiszerekben (halban, húsfélékben, tej és tejtermékekben) fordulhatnak elő.

Brominated flame retardants – national monitoring requested by Commission

The European Commission has asked Member States to monitor the presence of brominated flame retardants (BFR) in food over the next two years. The move is in response to EFSA's call for more data to be gathered on the levels of certain classes of BFRs in food. Brominated flame retardants (BFRs) are mixtures of man-made chemicals that are added to a wide variety of products, including for industrial use, to make them less flammable. They are used commonly in plastics, textiles and electrical/electronic equipment.

http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/bfr.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140312

A szervesetlen arzén Európán belüli étrendi expozíciója

2014. március 6-án jelent meg az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos jelentése a szervesetlen arzén európai lakosságot érintő étrendi expozíciójáról. A szervesetlen arzén (iAs) a szerves arzén vegyületeknél toxikusabb. Az EFSA az étrendi expozíció kiszámítását 103773 élelmiszermintára (az ivóvízmintákat is beleértve) mérési eredményei alapján végezte el. 101020 minta mérési eredménye összes arzénra (tAs) vonatkozott, míg 2753 adat szervesetlen arzénra. A jelentett eredmények 66,1%-ában a tAs, 41,9%-ában pedig az iAs arzén nem volt kimutatható. A tAs adatok többségét (92,5%-át) különböző módszerek segítségével iAs-re konvertálták, majd ezt követően számítottak belőle étrendi expozíciót. A krónikus étrendi expozíció becslésére az EFSA 17 európai ország 28 fogyasztói felméréséből származó adatbázisát használta. A csecsemők és kisgyermekesek átlagos étrendi expozíciója 0,2-2,09 µg/ttkg/nap volt, ugyanez az érték a 95. percentiliséknél 0,36-2,09 µg/ttkg/nap volt. A felnőtt lakosság (az idősebbeket is beleértve) átlagos étrendi expozíciója 0,09-0,38 µg/ttkg/nap körül alakult, míg ugyanez az érték a 95. percentiliséknél 0,14-0,64 µg/ttkg/nap volt. A csecsemők és a kisgyermekesek kivételével az összes korcsoport tekintetében a szervesetlen arzén étrendi expozíciójához leginkább a gabona alapú (de nem rizsből készült) feldolgozott termékek járultak hozzá, közülük is leginkább a búzából készült termékek (kenyér- és péksüteményfélék). A többi élelmiszercsoporton belül főként a csecsemőkre és kisgyermekesekre vonatkozóan további jelentős szervesetlen arzén expozícióhoz járul hozzá a rizs, a tej és a tejtermékek, valamint az ivóvíz.

Dietary exposure to inorganic arsenic in the European population

EFSA has updated its analysis of the occurrence of arsenic in food in Europe. The analysis includes around 3,000 data samples on inorganic arsenic, which is more toxic than organic compounds. The Authority's data specialists have also refined their estimates of chronic dietary exposure to inorganic arsenic using information from EFSA Food Consumption Database. For all the age classes except infants and toddlers, the main contributor to dietary exposure to iAs was the food group 'Grain-based processed products (non

EFSA hírek / EFSA news

rice-based)', in particular, wheat bread and rolls. Other food groups that were important contributors to iAs exposure were rice, milk and dairy products (main contributor in infants and toddlers), and drinking water.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3597.htm>

* * *

Újabb adatgyűjtési felhívás az adalékanyagokra vonatkozóan

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) újabb adalékanyag adatgyűjtési felhívást tett közzé összesen 22 féle adalékanyagra vonatkozóan. A felhívás élelmiszerbe történő felhasználási adatokra és/vagy élelmiszerben mért koncentrációra vonatkozik. A felhívásban szerepel pl. az arany és az ezüst is, mint adalékanyag. A korábbi felhívásoknak megfelelően a felhasználási adatokat az EFSA az ipartól közvetlenül (illetve szakmai szervezeteiken keresztül) várja. Az adatok jelentésének határideje 2014. július 31. További információk arról, hogy pontosan milyen egyéb adalékanyagra vonatkozóan, illetve milyen formában várnak adatokat, elérhető az [EFSA honlapján](#).

Food additives: call for data

EFSA has issued a call for data on the use of food additives in food and drinks. The call is part of the Authority's ongoing programme of re-evaluation of food additives. The deadline for submitting data is 31 July 2014.

http://www.efsa.europa.eu/en/data/call/datex140310.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140312

* * *

Az alma csiga veszélyes a környezetére?

Az alma csiga (*Pomacea maculata* és *P. canaliculata*) a legnagyobb édesvízi csigák közé tartozik. Ezek a csigák rengeteg rizst fogyasztanak, és képesek letarolni a természetes vizes élőhelyek növény- és állatvilágát. A Dél-Amerikában őshonos állatot először Tajvanba vitték be az 1980-as években, mint potenciális élelmiszerforrást. Gyors terjedésükkel azonban hamar kártevőkké váltak, és Thaiföldön, Kambodzsában, Kínában, a Fülöp-szigeteken és Japánban is elterjedtek. 2010-ben alma csigák lepték el Spanyolországban az Ebro folyó delta torkolatánál fekvő rizsföldeket. Mindaddig vadon nem fordultak elő az EU-ban, ezért szabályozás sem készült rájuk. A csigainváziót az Ebro deltánál fekvő rizs ültetvényeken, a felszámolás célzó intézkedések ellenére, még nem sikerült visszaszorítani. További veszélyeztetett területek lehetnek az európai rizstermőföldek, Dél-Európa és a Balkán vidéke. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2011-ben publikált útmutatója alapján egy belső munkacsoport jelenleg is végzi ennek a csigafajnak a környezeti kockázatbecslését.

EFSA hírek / EFSA news

[The apple snail: a creeping threat to the environment?](#)

*The apple snails (*Pomacea maculata* and *P.canaliculata*) are some of the largest freshwater snails. They consume vast amounts of rice and can devastate the flora and fauna of natural wetlands. In 2010 apple snails invaded rice fields in the Ebro Delta in Spain. Until then, they were not present in the wild in the EU and were not regulated. The snail invasion is still spreading in the Ebro Delta despite the control and eradication measures in place in the rice paddies. EFSA is now assessing the threat from this invasive alien species.*

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140218a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140219

* * *

[Felhívás az európai kutatói hálózatokhoz a méh állományok létszámcsökkenésével kapcsolatban](#)

Mihamarabb szorosabb együttműködés szükséges az EU hivatalok, a tagállamok és a kutatók között a méheket károsító többféle stresszorok működésének jobb megértése céljából. Ez az egyik következtetése annak a nemrég kiadott Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) jelentésnek, melyben az európai hatóság javasolja egy központosított, nyilvános kutatói adatbázis létrehozását, amely segítene a méhekre ható stresszorok holisztikus megközelítésének fejlesztésében.

[Call for European research network to address bee losses](#)

Closer cooperation among EU agencies, Member States and researchers is urgently needed to improve understanding of how multiple stressors damage bee health. That is one of the conclusions of a report has been published recently by EFSA, which also proposes that a centralised, open-access research database be created to support the development of a holistic approach to assessing bee stressors.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140313.htm>

* * *

[EFSA környezeti kockázatbecslési útmutató a növényvédő szerek és a növényvédő szerrel kezelt növényekkel kapcsolatban](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) új útmutatója alapul szolgálhat a növényvédő szerrel kezelt növényekből (főleg az üvegházban, illetve a fólia alatt termesztettekből) származó szermaradékok környezeti kockázatbecsléséhez. Az útmutató segítséget nyújt abban is, hogy hogyan és mikor válik szükségessé a talajba, levegőbe, felszíni, illetve talajvizetekbe került növényvédő szerek emissziójának becslése. A kiadvány arra is kitér, hogy milyen információk kellenek a kockázatbecsléshez szükséges expozíciós tanulmányok elvégzéséhez.

EFSA hírek / EFSA news

[EFSA presents environmental risk assessment guidance on pesticides and protected crops](#)

New guidance from EFSA provides a framework for carrying out environmental risk assessment of pesticides emitted from protected crops – those grown in greenhouses and under cover. The document provides assistance on how and when to assess pesticide emissions into soil, surface water, groundwater and the air.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140320.htm>

[Az EFSA Igazgatótanácsa Bernard Urlt nevezte ki az EFSA ügyvezető igazgatójának, egyben kijelölte a megújult ANS és CEF Panel tagokat](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgatótanácsa Dr. Bernhard Url-t nevezte ki az EFSA ügyvezető igazgatójának. A korábbi igazgató, Catherine Geslain-Lanéelle előző év augusztusában távozott, helyét meghirdették, a jelöltek interjún vettek részt, és közülük választotta ki az Igazgatótanács Dr. Urlt. Dr. Bernhard Url az Európai Parlament Környezet, Közegészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Bizottsága (ENVI) előtt tett nyilatkozatot 2014. április 14-én. A vezetői ülésen két panel megújulásában is döntés született. Az Igazgatótanács az EFSA két szakbizottságába tagnak jelölt ki összesen 40 független tudományos szakértőt. A kinevezések az élelmiszer adalékanyagokkal és az élelmiszerhez adott dúsítókkal foglalkozó panelbe (ANS), valamint az élelmiszerrel érintkező anyagokkal, enzimekkel, ízesítőkkal és feloldozási segédanyagokkal foglalkozó panelbe (CEF) is 3 évre szólnak.

[60th Management Board meeting: EFSA Management Board nominates Bernhard Url as Executive Director, appoints new ANS, CEF Panel members](#)

The European Food Safety Authority's Management Board has nominated Dr Bernhard Url as EFSA's next Executive Director. The Board also appointed 40 independent scientific experts to the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS Panel) and the Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF Panel), for a three year term.

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/140320.htm>

[Pályázati felhívás](#)

Call for tender – IT projects and services (OC/EFSA/IT-Systems/2014/01)
Határidő: 2014. május 28.

http://www.efsa.europa.eu/en/tenders/tender/ocfsaitsystems201401.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=call&utm_campaign=20140305



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Élelmiszerallergia kutatás: étkezési szokások

2014. december 13-tól kell alkalmazni az élelmiszerjelölési rendeletet, mely megköveteli majd, hogy az élelmiszeripari vállalkozások tájékoztatást adjanak 14 allergén (glutént tartalmazó gabonafélék, rákok, puhatestűek, tojás, hal, mogyoró, dió, szója, tej, zeller, mustár, szezámmag, csillagfűrt, és a kén-dioxid 10 mg/kg vagy 10 mg/liter szinteket meghaladó) jelenlétéről, amennyiben szándékos összetevőkként felhasználásra kerülnek a nem előrecsomagolt élelmiszereknél. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) megbízásából készülő tanulmány segíti majd a házon kívül étkező, élelmiszerallergiában és intoleranciában szenvedő fogyasztók választásainak és étkezési szokásaiknak megértését. A tanulmány hozzájárul ahhoz is, hogy az FSA és más szervezetek tanácsokkal, útmutatóval és eszközökkel láthassák majd el mind a fogyasztókat, mind pedig a vállalkozókat.

Food allergy research: eating out behaviours

The FSA has commissioned a topical new study on understanding the choices and eating behaviours of food allergic and intolerant consumers when eating out.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/allergy-research>

* * *

Új élelmiszer-összetevő: cycloastragenol

Egy amerikai vállalat az *Astragalus trojanus* növényből származó cycloastragenol kivonatot kívánja forgalomba hozni az Unióban a 258/97/EK rendeletnek megfelelően. A kérelmező – naponta maximálisan 8 mg mennyiségben – étrend-kiegészítők részeként alkalmazná a terméket, azzal a szándékkal, hogy fenntartsák vagy javítsák azokat az élettani funkciókat a szervezetben, amelyek kapcsolatban vannak a jóléttel és az egészséggel. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (ACNFP) által készített szakvélemény-tervezetet 2014. március 31-ig lehetett véleményezni.

Views wanted on cycloastragenol as novel food ingredient

A company has applied to the Food Standards Agency to market a substance called cycloastragenol as a novel food ingredient. Views are wanted on the company's application to include the extract in food supplements. The deadline for comments was 31 March 2014.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/novel-food-ingredient>

* * *

A PHE vakcinát fejlesztett a Krími-Kongói hemorrágiás láz megelőzésére, a világon elsőként

Az első vakcina a krími-kongói hemorrágiás láz (CCHF) vírus ellen 100% védettséget ad egy kísérleti modellben egereknek. Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) kutatóinak publikációja az új vakcináról a *PLOS ONE* tudományos folyóiratban olvasható. Ez az első jelentés, melyben egy kísérleti CCHF vakcina hatékonyan

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

működik ilyenfajta modellben. A kísérleti oltóanyag egy “barátságos” (legyengített) vírust tartalmaz, mely 100 000 embernek nyújthat biztonságot, a vírus alkotóinak bejuttatásával felkészítve a szervezetet a védő hatású immunválaszra. A CCHF vírus fertőzés kockázatának legjobban kitettek a mezőgazdasági, egészségügyi- és katonai dolgozók az érintett területeken. A CCHF leggyakrabban kullancscsípéssel terjed, de fertőzött állatok és személyek közvetíthetik.

[PHE announce world's first Crimean-Congo haemorrhagic fever vaccine](#)

The first vaccine against Crimean-Congo haemorrhagic fever (CCHF) virus gives 100% protection in an experimental model in mice. Scientists at Public Health England (PHE) have engineered a novel vaccine against Crimean-Congo haemorrhagic fever (CCHF) virus. CCHF is most often transmitted by a tick bite but can also be spread through contact with infected patients or animals.

<https://www.gov.uk/government/news/phe-announce-worlds-first-crimean-congo-haemorrhagic-fever-vaccine>

* * *

[Egészségügyi jó tanácsok a 2014-es braziliai Futball Világkupára utazóknak](#)

Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) és a Nemzeti Utazás-egészségügyi Hálózat és Központ (NaTHNaC) lakossági tájékoztatót adott ki a Világkupa alkalmából Braziliába utazóknak arról, hogyan vigyázzanak egészségükre és maradjanak biztonságban. Számos trópusi betegséggel kell számolni Brazília bizonyos részein, mint a malária, dengue láz, sárgaláz, valamint egyéb egészséget veszélyeztető tényezők is előfordulhatnak. A kiadvány, amely többek között felhívja a figyelmet a szükséges oltások beadására, az élelmiszer- és vízhygiénára, rovarcsípések elleni védekezésre, letölthető a [PHE oldaláról](#).

[Health advice for fans heading to Brazil for the World Cup](#)

Public Health England (PHE) and the National Travel Health Network and Centre (NaTHNaC) have published a factsheet for UK travellers going to Brazil for the World Cup with information on how to stay healthy and keep safe.

<https://www.gov.uk/government/news/health-advice-for-fans-heading-to-brazil-for-the-world-cup>

* * *

[Per- és polifluorozott alkil-vegyületek egészségre gyakorolt hatása](#)

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) tudományos szimpóziumot rendezett március 6-7-én a per- és polifluorozott alkil-vegyületek témakörében. Ezeket az anyagokat számos ipari folyamat során felhasználják és a fogyasztói termékek széles skálájában előfordulnak. Ennek eredményeként, bizonyos mértékben ezek is bekerülhetnek az elfogyasztott élelmiszerekbe. Mivel ismert, hogy ezek az anyagok nagyon hosszú ideig stabilak és felhalmozódhatnak a szervezetben, magasabb koncentrációban károsíthatják a májat és rákkeltő hatásuk is lehet. A BfR ezért indokoltan tartotta egy tudományos szimpózium keretében megismertetni ezeknek a ve-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

gyületeknek a felhasználási területeit és a velük kapcsolatos legújabb kutatási eredményeket. Az esemény célja, hogy a rendelkezésre álló adatok alapján megfelelő értékelést lehessen végezni a per- és polifluorozott alkilvegyületek egészségügyi kockázataival kapcsolatban.

[Per and polyfluorinated alkyl substances put to the test](#)

The Federal Institute for Risk Assessment held a symposium on the status quo of the health assessment of per and polyfluorinated alkyl substances (PFAS) on 6 and 7 March 2014. The goal of the event was to make available the data collected over the last few years as a basis for an adequate assessment of the health risks posed by these substances.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2014/06/per_and_polyfluorinated_alkyl_substances_put_to_the_test-189635.html

* * *

[A Guduchi gyógytea lehetséges káros hatásai](#)

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) véleményezte az úgynevezett „Guduchi” ajurvédikus teát, amelyet a *Tinospora cordifolia* kúszónövény hajtásaiból készítenek. A teakeverékek akár 85%-ban is tartalmazhatják ezt a növényt. Ismert, hogy a tea különböző glikozidokat, furanoid terpén-származékokat, alkaloidokat és szteroidokat tartalmaz, azonban az nem ismert, hogy milyen koncentrációban. A BfR kockázatértékelése szerint a rendelkezésre álló analitikai és toxikológiai eredmények, európai fogyasztási adatok nem elegendőek ahhoz, hogy kellően alátámasszák azt a feltételezést, hogy a Guduchi főzet a fogyasztók egészségét károsítaná. Egyes állatkísérletek során megfigyelhető volt a hím egyedek termékenységének csökkenése, valamint a teában lévő vegyületek hatással voltak az immunrendszerre és a vér glükóz szintjére. A BfR véleménye szerint az említett bizonytalanságok indokoltá teszik a Guduchi főzetek hatásának tudományos vizsgálatát.

[Health problems resulting from Guduchi herbal tea are possible](#)

Made from the stalks or stems of the climbing plant *Tinospora cordifolia*, Guduchi herbal tea is used in Ayurvedic treatments. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has conducted a health assessment of these herbal teas. In the opinion of the BfR, the uncertainties related to Guduchi herbal tea give rise to a need for scientific investigation.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-problems-resulting-from-guduchi-herbal-tea-are-possible-however-the-available-data-is-still-insufficient.pdf>

* * *

[Kérdések és válaszok a buborékos teáról](#)

A buborékos tea egy népszerű színes ital, amely gyümölcs sziruppal vagy tejjel kevert zöld vagy fekete teából áll. A teát tört jéggel, valamint édes tápióka gyöngyökkel teszik még érdekesebbé és szívószállal szervírozzák, amin keresztül a golyócskákat fel lehet szippantani. A fogyasztók egy része gyanakvással fogadta az Ázsiából

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

érkezett italkülönlegességet, ezért a Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) megválaszolta a leggyakrabban felmerült kérdéseket. Az összefoglalóból kiderül, hogy egy ital körülbelül 500 kilokalóriát tartalmaz, és nem jelent komolyabb egészségügyi kockázatot, habár a szakértők elképzelhetőnek tartják, hogy a kisgyermek a tápióka gyöngyöket beszippanthatják, és ez fulladást okozhat. Erre ez idáig még nem volt példa, de azt javasolják, hogy a gyermekek inkább szívószál nélkül fogyasszák ezt az italt.

[FAQs about the trendy drink Bubble Tea](#)

Bubble Tea is a trendy drink which consists of green or black tea which is mixed with milk and fruit syrup. As a special feature, the drink contains little balls made of starch and it is served with a wide straw through which the Bubbles are sucked up. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) is often asked whether the consumption of Bubble Tea poses any health risks. The BfR has answered questions on the trendy drink.

http://www.bfr.bund.de/en/faqs_about_the_trendy_drink_bubble_tea_-132022.html

* * *

[Gyakran ismételt kérdésekre válaszol a BfR a húsvéti tojásokkal kapcsolatban](#)

Nincs húsvét színes tojások nélkül. Megfestjük, ágakra aggatjuk, elrejtjük őket, és persze a végén mind megeszünk. Ugyanakkor be kell tartanunk egy pár egyszerű higiéniai szabályt, hogy a nyers tojások kifújása, vagy a főtt tojások tárolása ne vezessen megbetegedéshez. A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtött néhány tippet, hogyan úszhatjuk meg az ünnepeket hasfájás nélkül. A BfR szakértőinek véleménye szerint a nyers tojások kifújása a szalmonellózis veszélyét rejt magában, mivel a Salmonella baktériumok a tojáshéj felületéről a szájon át könnyen az emésztőrendszerbe juthatnak. Különösen gyermekek esetében kerülendő ez a módszer, inkább főtt tojások festése javasolt. Aki mindenképp ragaszkodik ehhez a hagyományhoz, fontos, hogy csakis friss, tiszta tojást használjon, és a legjobb ha egy szívószál, vagy más segédeszköz segítségével fújja ki a tojás tartalmát, elkerülve a közvetlen kontaktust. Ne felejtjük el a kézmosást sem! A még forró főtt tojást ne öblítsük le hideg vízzel, mert így megrepedhet a héj, és a mikrobák bejuthatnak a tojás belsejébe, pár napra lerövidítve az eltarthatósági időt. A keményre főzött, sérülésmentes tojás azonban hűtőszekrényben még 2-3 hétig eltartható és fogyasztható.

[Frequently Asked Questions about Easter Eggs](#)

No Easter is complete without colourful eggs. They are painted, hung up on branches, hidden and, of course, eaten. All the same, when blowing out raw eggs and storing boiled eggs, observing a few simple hygiene rules helps to avoid food infections. The Federal Institute for Risk Assessment has drawn up a few tips on how to enjoy Easter eggs without any stomach ache.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_ostereiern-10808.html

* * *

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hat százalékkal csökkent a tuberkulózis esetek száma

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) kiadványa szerint – amelyet a tuberkulózis (TBC) világnapjára készítettek el – 2012-ben 68423 tuberkulózis esetet jelentettek 29 EU/EGT tagországban. 2011-ben több mint 72000 esetet jelentettek, vagyis egy év alatt 6%-kal kevesebb lett a TBC esetek száma, amely adat jól illeszkedik a 2008 óta tartó csökkenő trendbe. Összességében az EU/EGT országok sikeresnek mondható harcot vívnak a tuberkulózissal szemben, habár a TBC multirezisztens (MDR TB) formájának kezeléséről ez nem mondható el. Csupán 3-ból 1 multirezisztens TBC-vel fertőzött beteg terápiája sikeres, az esetek fele halálos kimenetelű, ezért is nagy jelentőséggel bír a betegség korai diagnosztizálása.

Tuberculosis cases down by six percent

In 2012, 68 423 cases of tuberculosis (TB) were reported in 29 EU/EEA countries according to new data published by the European Centre for Disease Prevention and Control and the WHO Regional Office for Europe ahead of World Tuberculosis Day. This constitutes a 6% decrease compared to 2011 (72 000 cases reported), confirming the average annual decline of 5% since 2008.

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispatchForm.aspx?List=8db7286c%2Dfe2d%2D476c%2D9133%2D18ff4cb1b568&ID=968&ContentTypeId=0x010082EE625D0C434588A3E95C31FC12D7A70104000C92BA0F0E932049B9C0FB633C874119

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

A vizsgált tésztatermékek több mint 97%-a tojásmentes

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin élelmiszer-vizsgálati programjának részeként megjelenő tanulmány szerint a vizsgált tézsta termékek több mint 97%-a nem tartalmazott kimutatható szinten tojást. Összesen 295 tézstatermékekben (ideértve búza-, rizs- és kukorica alapú termékeket és tézstát tartalmazó leveseket) vizsgálták a tojás jelenlétét. Ebből 28 esetben elővigyázatossági jelölés utalt a tojásra. 7 esetben mutatták ki a tojást, ebből egy tartalmazott elővigyázatossági jelölést. A kanadai egészségügyi szervezettel (Health Canada) történő konzultáció szerint a tojás kimutatott alacsony szintjei nem okoznak élelmiszer-biztonsági problémát a tojás allergiás fogyasztóknak. A pozitív eredményeket a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság kivizsgálta és 9 termék visszahívásra került.

More than 97% of pasta products tested negative for egg

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a study found that more than 97 per cent of pasta products tested had no detectable levels of egg.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=tp&crtr.page=1&nid=825149&crtr.tp1D=1>

* * *

Új sertésipari szabályok erősítik az élőállat szektort

Széleskörű ipari konzultációkat követően a kanadai kormányzat tovább erősíti az élőállat szektort az állatok farmtól a vágóhídig történő nyomonkövetését segítő kötelező rendszer bevezetésével. Az állategészségügyi rendelet (Health of Animals Regulation) vonatkozó kiegészítései megjelentek a hivatalos kanadai lapban. A rendelkezések 2014. július 1-jén lépnek hatályba az összes házi sertésre (az elpusztultakra is) vonatkozóan, míg 2015-től a farmon nevelt vaddisznókra is kiterjed majd. Az előírás szerint a sertésipar résztvevőinek nyilvántartást kell vezetni és az állatok mindennemű mozgását fel kell jegyezni a születéstől (importtól) a vágásig (exportig), és részletezi az állatok azonosításának módját is.

New rules for pig industry strengthen Canada's livestock sector

After extensive industry consultation, the Government is further strengthening Canada's livestock sector by enhancing its capacity to track animals from farm to slaughter through a mandatory national pig traceability system.

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/news-releases/2014-02-26/eng/1393366840451/1393366848951>

* * *

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Új Fehér Könyv jelent meg: Molekuláris tipizálás használata

Az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) új, a molekuláris tipizálás módszereit ismertető forrást tett közzé a honlapján. A tipizáló módszerek segítenek a járványkitörésekre adott válaszreakciók fejlesztésében, az élelmiszer eredetű megbetegedések azonosításában, segítik a minta-specifikus kiértékeléseket létesítményekhez, vagy termelési folyamatokhoz köthető megbetegedések esetén, valamint segítik a hatósági nyomonkövetést. Specifikus adatokkal szolgálhatnak továbbá kockázatbecsléshez, attribúciós tanulmányokhoz az élelmiszer eredetű megbetegedések visszaszorítását célzó stratégiák kialakításában. Az anyag leírja, hogy az FSIS milyen módon végez házon belül „pulzáló mezejű gélelektroforézis” (PFGE) vizsgálatokat az összes FSIS izolátumon, és antimikrobiális rezisztencia vizsgálatokat az összes FSIS *Salmonella* és *Campylobacter* izolátumon. Szinte az összes FSIS *Salmonella* szerotipizálás házon belül történik molekuláris szerotipizáló vizsgálatokkal. Ezen technológiák alkalmazása segíti az ipart is azáltal, hogy gyorsabban biztosítja a vizsgálati eredményeket, amelyeket az élelmiszerbiztonsági rendszerekkel kapcsolatos döntések meghozatalában használnak fel, továbbá lehetővé teszi az FSIS számára, hogy gyorsabban felismerje azokat a tendenciákat, amelyek a lakosság kockázatnak való kitettségét jelzik. Az anyagban megtalálható továbbá, hogyan működik együtt az FSIS az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumával (USDA), az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatallal (FDA) és a Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központtal (CDC), hogyan alkalmazzák legújabb technológiákat az élelmiszerekkel terjedő kórokozók azonosítására. A Fehér Könyv elérhető az [FSIS oldalán](#).

New White Paper released: Use of molecular subtyping

FSIS has posted a new resource to its website that explains how it uses molecular subtyping technologies to enhance public health by reducing foodborne illness. This paper outlines how FSIS now performs in-house Pulsed-field Gel Electrophoresis (PFGE) analyses on all FSIS sample isolates and antimicrobial susceptibility testing on all FSIS Salmonella and Campylobacter isolates.

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/meetings/newsletters/constituent-updates/archive/2014/ConstUpdate030714>

Hírek az FDA Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Intézkedések törvénytervezeteiről

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-felügyeleti Hivatal (FDA) méltányolja az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Intézkedések (FSMA) keretein belül létrehozott törvénytervezetekhez érkezett véleményeket. Az érdekelt felek kérésére 90 nappal meghosszabbítják az „élelmiszerhamisítás célzott kockázatcsökkentési stratégiáira”, és az ehhez kapcsolódó kvalitatív kockázatbecslés tervezetére vonatkozó véleményezési időt. 45 nappal meghosszabbítják továbbá a „magas kockázatú élelmiszerek meghatározását nyomonkövetéshez” tervezetének véleményezési időszakát, az új határidő 2014. május 22. Utóbbi dokumentumhoz a magas kockázatú élelmiszerek meghatározásának metodológiájával kapcsolatban várnak véleményeket.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Update on proposed rules under the FDA Food Safety Modernization Act

Based on stakeholder requests for additional time to comment on the proposed rule on mitigation strategies to protect food against intentional adulteration, and the accompanying draft qualitative risk assessment, FDA will soon announce a 90-day extension of the comment period for both documents.

http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm389696.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

* * *

Technológiai fejlesztés a mezőgazdasági termelésben a mikotoxinok kockázatának csökkentésére

A japán Nemzeti Mezőgazdasági és Élelmiszerkutató Intézet (NARO) kutatást folytat a búza és az árpa Fusarium általi mikotoxin szennyezettségének csökkentésére. Ebből a célból készítik el a toxin-akkumuláció kockázatbecslését búza és árpa fajtákban, kifejlesztettek egy előrejelzési modellt (DVR modellt) a búza virágzási időszakára, és meghatározzák a megfelelő időszakot a fungiciddal való kezelésre. Rezisztens fajták termesztésével és kontrollmérésekkel csökkentik a takarmánykukorica mikotoxin szennyezettségének kockázatát. Továbbá fejlesztik az analitikai és biológiai vizsgálati módszereket a változatos mikotoxinok kimutatására és a mikotoxinok sorsának felderítésére az élelmiszer előállítás során.

Development of technologies to reduce the risk of mycotoxin in agricultural production

Naro is improving good agricultural practices (GAP) for wheat and barley to reduce the mycotoxin contamination risk attributed to Fusarium head blight. For this purpose, they evaluate the toxin accumulation risk of wheat and barley varieties, develop a forecast model (DVR model) for the wheat flowering stage (i.e., the critical timing of fungicide application for wheat), and determine the appropriate timing for additional fungicide application for wheat and barley.

<http://www.naro.affrc.go.jp/english/research/180/030214.html#030214>

* * *

Ázsia és a Csendes-óceáni térség növelje az élelmiszertermelést a jövő igényeinek kielégítésére

A FAO figyelmeztetett, hogy az ázsiai és csendes-óceáni kormányoknak alapvető döntéseket kell hozniuk – ráadásul gyorsan – az élelmiszer előállítás növelésének és az alultápláltság csökkentésének lehetőségeiről. A figyelemfelhívás az ázsiai- és csendes-óceáni regionális FAO konferencián történt Mongólia fővárosában, ahol közel 40 FAO tagország gyűlt össze a térség élelmiszerrel és mezőgazdasággal kapcsolatos helyzetének és számos egyéb, a mezőgazdaságot érintő fontos kérdés elemzése céljából. Az ázsiai-csendes-óceáni térség jó irányban halad az alultápláltság csökkentésével, azonban még mindig több éhező ember él itt, mint a világ egyéb részein összesen – több mint 550 millió. Néhány fejlődő országban akár 77%-kal is szükséges lesz növelni a termelést 2050-ig, hogy ellássák a lakosságot. A családi gazdaságok létfontosságúak a mezőgazdaság, erdészet és halászat fenntartásához. A FAO honlapján megjelent **összefoglaló írás** bemutatja a térség szempontjából kiemelt kérdéseket.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Asia and the Pacific must increase food production to meet future demand

Governments in Asia and the Pacific should take some major, fundamental decisions – and soon – about ways to increase their food production and address undernourishment, FAO has warned. The warning comes as nearly 40 FAO member countries gathered in the Mongolian capital for the 32nd FAO Regional Conference for Asia and the Pacific to examine the state of food and agriculture in the region and a number of other important agriculture-related issues.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/216042/icode/>

EU és FAO összefogás a peszticidek és vegyi anyagok menedzsmentjének fejlesztéséért a korábbi Szovjetunió területén

A FAO-EU peszticid menedzsmenttel foglalkozó közös projektje a korábbi Szovjetunióban már két éve aktív. A kezdeményezés az elavult peszticidek és veszélyes hulladék kezelésének fejlesztéséhez szükséges kapacitást ösztönözné és támogatná a források biztosítását az új peszticidek jobb kezeléséhez szükséges technikai és politikai háttérhez. A becslések szerint több mint 200 000 tonna elavult peszticid halmozódott fel a térségben és nagy mennyiségeket alkalmaznak továbbra is az élelmiszertermelésben. A projekt jelenleg Örményországban, Fehér-Oroszországban, Grúziában, Kirgizisztánban, Moldovában és Ukrajnában működik, és tárgyalások folytak Azerbajdzsánban és Tádzsikisztánban.

EU and FAO working together to improve pesticides and chemicals management in the former Soviet Union

The FAO-EU partnership project on pesticide management in the former Soviet Union has been active for two years. This initiative aims to act as a catalyst for the development capacity linked to the improved management of obsolete pesticide and hazardous waste and by helping provide the resources needed for technical and policy support related to the improved management of new pesticides to enable countries to help themselves.

http://www.fao.org/agriculture/crops/news-events-bulletins/detail/en/item/215431/icode/?no_cache=1

Növekedés a GM növények nyomokban történő kereskedelmi előfordulásában

A genetikailag módosított növények világszerte növekvő termesztése a kereskedelemben nyomokban történő előfordulásuk növekedéséhez vezetett. Ezen esetek az országok közti kereskedelem zavarához vezetnek, amikor a gabona és más termények szállítmányait utasítja vissza az importáló ország. A GM termények nyomnyi mennyiségei véletlenül keverednek a nem GM élelmiszerekkel és takarmánynövényekkel a termelés, feldolgozás, csomagolás, tárolás és szállítás során. A „low level”, azaz nyomnyi szint

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

meghatározása országonként változik. A FAO felmérést végzett a nemzetközi kereskedelemben nyomokban megjelenő GM terményekről, melyre 193 tagországból 75 válasz érkezett. A felmérés eredményeit egy konzultáció keretében elemezték 2014. március 20-21-én elemezték Rómában. A tagállami vélemények alapján levonható néhány következtetés olvasható a FAO honlapján. A szervezet a FAO GM Foods Platform létrehozásával is segíteni kívánja a tagállamokat a tudományos eredmények megosztásában.

[Steady increase in incidents of low levels of GM crops in traded food and feed](#)

The increased production of genetically modified crops around the globe has led to a higher number of incidents of low levels of GMOs being detected in traded food and feed, FAO said. The incidents have led to trade disruptions between countries with shipments of grain, cereal and other crops being blocked by importing countries and destroyed or returned to the country of origin. In the first survey of its kind, 75 out of 193 FAO member countries responded to questions on low levels of GM crops in international food and animal feed trade.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/216311/icode/>

[Quinoa receptkönyv jelent meg](#)

Az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) napjainkban közzétett, quinoával foglalkozó könyve („International Cookbook for Quinoa: Tradition and innovation”) világhírű konyhafőnökök és az Andok bennszülött közösségeinek receptjeit is tartalmazza. A könyv szabadon **letölthető** angol nyelven. A könyv első példányait a quinoa nemzetközi évének záróeseményei során a FAO főigazgatója, Jose Graziano da Silva, Evo Morales bolíviai elnöknek, valamint Peru elnöki párának, Ollanta Humala-nak és Nadine Heredia-nak adta át. A szakácskönyv több kontinensről származó quinoa receptek egyedi gyűjteményeként ötvöz hagyományokat és innovációt, hangsúlyozva a növény sokoldalúságát. A könyv az éhezés elleni összefogás részeként született.

[New quinoa cookbook mixes recipes from world-renowned chefs and indigenous Andean communities](#)

The „International Cookbook for Quinoa: Tradition and innovation”, recently published by FAO, includes recipes from world-renowned chefs and indigenous Andean communities and can be downloaded for free in both English and Spanish. The cookbook combines tradition and innovation in a unique collection of quinoa recipes from several continents, highlighting the great versatility of this „super food”.

<http://www.fao.org/archive/from-the-field/detail/en/c/217251/>

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

2011. évi cunamit követő nukleáris baleset egészségügyi kockázatbecslése

A 2011. március 11-én Japánban bekövetkezett földrengés és cunami a Fukushima Daiichi atomerőműből a radioaktív anyag környezetbe történő kiszabadulásához vezetett. A radioaktivitás környezetbe szabadulása mindig aggályos, akut és hosszú távú egészségügyi hatásokhoz vezethet. A történelmi események tapasztalata megerősíti, hogy a radioaktivitás nem szabályozott nagy mennyiségű kiszabadulása indokolja az azonnali beavatkozást és a lehetséges egészségügyi hatások tudományos értékelését. Ilyen esetekben a WHO feladata a kockázatbecslés és beavatkozás. A jelen kockázatbecslés a sugárzási dózisos előzetes becslésén alapul.

Health risk assessment from the nuclear accident after the 2011 Great East Japan earthquake and tsunami, based on a preliminary dose estimation

The earthquake and tsunami in Japan on 11 March 2011 led to releases of radioactive material into the environment from the Fukushima Daiichi nuclear power plant. A major release of radioactivity to the environment is always of concern, owing to potential acute and long-term health effects.

http://www.who.int/ionizing_radiation/pub_meet/fukushima_risk_assessment_2013/en/

* * *

A WHO riportja szerint négyszeres is lehet a különbség az antibiotikum fogyasztásban Európa-szerte

A *The Lancet Infectious Diseases* tudományos folyóiratban 2014. március 20-án közzétett új riport elsőként közöl adatokat az Európai Unión kívüli országok teljes antibiotikum fogyasztásáról. A 2011-től gyűjtött adatok majdnem négyszeres különbségekre utalnak a legkisebb és legnagyobb antibiotikum felhasználók között a WHO Európai Régiójának 42 országa és területei figyelembe vételével (EU-n belüli és kívüli), és egyértelmű képet adnak a különböző antibiotikum csoportok használatáról.

Four-fold difference in antibiotic consumption across the European Region – new WHO report

A new report published in The Lancet Infectious Diseases on 20 March 2014, is the first to release data on total antibiotic consumption for countries outside the European Union (EU). The data (from 2011) indicate an almost fourfold difference between the lowest and the highest antibiotic users among 42 countries and regions in the WHO European Region (within and outside the EU), and provide a clear picture of the use of different groups of antibiotics.

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/sections/press-releases/2015/four-fold-difference-in-antibiotic-consumption-across-the-european-region-new-who-report>

* * *

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Megjelent az OIE 2014. évi publikáció katalógusa

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) publikációi az állatok területével foglalkozó nemzetközi tudományos közösség számára kulcsfontosságú dokumentumok, melyek segíthetik az állatorvos tudomány globális fejlődését. Az állategészségügy, állatjólét, és állatgyógyászat minden aspektusát bemutatják világszerte. Az OIE minden évben megjelenteti a nemzetközi szabályozásait, együtt a folyóirataival, publikációival az aktuális témákban és a világszintű konferenciák beszámolóit. A katalógus megrendelhető a [honlapon feltüntetett kapcsolaton](#) keresztül.

OIE Publications Catalogue 2014 now available

OIE publications are a key source of documentation for the international scientific community with an interest in animals and facilitate the global advancement of veterinary medicine. They cover all aspects of animal health and welfare and veterinary public health worldwide.

<http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/oie-publications-catalogue-2014-now-available/>

Az OIE 81. Általános Szekcióülése: Az állatvédelmi erők folyamatos mozgósítására tett erőfeszítésekről

Nem kevesebb, mint 800 résztvevője volt az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) 81. Általános Szekcióülésének, számos kormányközi, civil, regionális és nemzeti szervezetet, és a 178 tagország túlnyomó többségét reprezentálva. 2012-ben az OIE delegáltak az állatjólét új általános normatív alapelveit fogadták be, és egy új fejezetet a hústermelésre tenyésztett szarvasmarha jólétére ezzel megnyitva az utat az új élőállattartással kapcsolatos szabványok befogadására. A munkafolyamat 2013-ban folytatódott brojler-csirkék tartására vonatkozó fejezet bevezetésével, ami összehangolt kritériumot és indikátorokat fogalmazott meg a tartással kapcsolatosan.

81st General Session of the OIE: Continuing mobilisation of efforts to protect animals

No fewer than 800 participants, representing the vast majority of the 178 Member countries of the World Organisation for Animal Health (OIE) and many intergovernmental, non-governmental, regional and national organisations attended the 81st General Session of the World Assembly of Delegates of the OIE, where they heard presentations on the Organisation's scientific and standard-setting work.

<http://www.oie.int/en/for-the-media/editorials/detail/article/81st-general-session-of-the-oie-continuing-mobilisation-of-efforts-to-protect-animals/>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

A tojáséj mosásának hatása különböző *Salmonella* Typhimurium törzsek tojásba hatolására

Ausztrál kutatók a *PLoS One* című folyóirat márciusi számában azt vizsgálták, hogy a tojás mosása milyen hatással van különböző *Salmonella* törzsek a héjról a tojásba hatolására. A vizsgálatban a tojások egy részét laboratóriumi mosó készülékben mosták vízzel, illetve tenzidek és fertőtlenítőszeres oldataival, majd megszáritották. A vizsgálatok azt mutatták, hogy a tojáshéj felületén *S. Typhimurium* törzsek esetén a túlélési arányban nem volt szignifikáns különbség a mosott és nem mosott tojások között. A vizsgált *Salmonella* Typhimurium törzsek át tudtak jutni a tojáshéjon és életben maradtak a tojásalbuminban. A mosott tojásoknál a baktériumok jelentősen nagyobb hányada jutott át a héjon, mint a nem mosott tojás héjon. A tojás héj külső rétege az úgynevezett kutikula egy megszáradt nyálkaréteg, amely elzárja a tojás héj pórusait. A mosás során ez a réteg megsérült.

Effect of egg washing and correlation between eggshell characteristics and egg penetration by various Salmonella Typhimurium strains

The ability of five S. Typhimurium strains to penetrate washed and unwashed eggs was investigated using whole egg and agar egg penetration methods. All S. Typhimurium strains were able to penetrate eggshells and survive in egg albumen. Results indicated that S. Typhimurium was able to penetrate washed eggs at a significantly higher rate when compared to unwashed eggs. When compared to unwashed eggs, washed eggs also had significantly damaged cuticles.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24621821>

* * *

A tényleges és a bevallott ételmiszerfogyasztás közötti különbség mérése laboratóriumi körülmények között

Brit kutatók a *British Journal of Nutrition* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában energiámérleg szempontjából vizsgálták, hogy mi a különbség aközött, amit az emberek valóban megesznek, és amit bevallanak a táplálkozási felmérésekben. A felmérésben 59 ember vett részt 12 napig. A felmérés során kétszer 3 napos szakaszban nyíltan, kétszer 3 napos szakaszban titokban mérték a táplálékfelvételt. A résztvevőknek tetszőleges ételmiszer hozzáférést biztosítottak. A valódi táplálékfelvételt titokban mérték. A felmérés nyílt szakaszában a résztvevőket arra kérték, hogy számoljanak be a fogyasztásaikról. Ekkor a résztvevők lecsökkentették az energia bevitelüket annak hatására, hogy az ételmiszerfogyasztásról be kellett számolniuk (megfigyelés hatása). Ez a hatás nők esetén szignifikáns volt, férfiak esetén nem. A résztvevők beszámolóiban szereplő energia bevitel 5-21 %-kal alacsonyabb volt (beszámolás hatás), mint a tényleges, a beszámoltatási módszertől függően. Ez az eltérés nőknél és férfiaknál azonos volt. A „megfigyelés” és „beszámolás” hatások együttesen alkotják a teljes beszámolt tévedést, amely 10-25% között volt. Összegezve, megfigyelt körülmények között az emberek kevesebb ételmiszerfogyasztásról számoltak be, mint amennyit valóban megejttek, és csökkentették a valódi fogyasztásukat, amikor tudták, hogy a fogyasztásukat vizsgálják.

Hírek a tudományos világból / News of science

Measuring the difference between actual and reported food intakes in the context of energy balance under laboratory conditions

The study aimed to objectively measure the 'extent' and 'nature' of misreporting of dietary intakes under conditions in which EB and feeding behaviour were continuously monitored. Subjects decreased energy intake (EI) when asked to record their food intake (observation effect). The effect was significant in women but not in men. The reported EI was 5 to 21 % lower (reporting effect) than the actual intake, depending on the reporting method used. These discrepancies were identical in men and women.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24635904>

Egereknél a titán-dioxid nanorészecskék gyulladást okoznak a hippocampusban

A titán-dioxid nanorészecskék felhasználása a különböző iparágakban, köztük az élelmiszeriparban is, igen széleskörű. A nanorészecskék szerepe az agy gyulladással megbetegedéseiben azonban nem ismert. Kínai kutatók a *PLoS One* című tudományos folyóirat márciusi számában a titán-dioxid nanorészecskék hippocampusra gyakorolt hatását vizsgálták egereken. Az egereket 90 napig 2,5-10 mg/ttkg/nap nano titán-dioxiddal intranazálisan (orron keresztül) kezelték. A vizsgálatok kimutatták a titán-dioxid felhalmozódását a hippocampusban, az idegsejtek gyulladást, és a térbeli memória romlását a kezelés hatására. A szerzők felhívják a figyelmet, hogy jobban oda kellene figyelni a nano titán-dioxid élelmiszeripari felhasználására és annak központi idegrendszerre gyakorolt hosszútávú hatására.

TiO₂ Nanoparticles Induced Hippocampal Neuroinflammation in Mice

In the study, mice were exposed to 2.5, 5, or 10 mg/kg body weight TiO₂ NPs for 90 consecutive days. Results showed titanium accumulation in the hippocampus, neuroinflammation and impairment of spatial memory in mice following exposure to TiO₂ NPs. More attention should be focused on the application of TiO₂ NPs in the food industry and their long-term exposure effects, especially in the human central nervous system.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24658543>

Az étrendi kalcium, foszfor, magnézium bevitel és a fogszuvasodás közötti összefüggés iskolás gyermekek körében

Tajvani kutatók a *The Kaohsiung Journal of Medical Sciences* című tudományos folyóirat áprilisi számában azt vizsgálták, hogy iskolás gyermekek kalcium, foszfor és magnézium bevitel, illetve a kalcium/foszfor bevitel aránya milyen összefüggésben áll a körükben előforduló fogszuvasodással. A vizsgálatban 2248 iskolás vett részt. Minden résztvevőt kikérdeztek egy napos élelmiszerfogyasztásukról, és fogorvos vizsgálta meg őket. Eredményeik szerint a napi kalcium, foszfor, magnézium bevitel valamint a kalcium/foszfor bevitel aránya és a fogszuvasodási index között fordított arányosság mutatkozott, azonban a potenciális zavaró tényezők korrigálása után csak a kalcium/foszfor bevitel aránya és a fogszuvasodás közötti inverz összefüggés maradt szignifikáns.

Hírek a tudományos világból / News of science

Association of dietary calcium, phosphorus, and magnesium intake with caries status among schoolchildren

The aim of the study was to investigate the associations between caries experience and daily intake of calcium (Ca), phosphorus (P), magnesium (Mg), and Ca/P ratio. A total of 2248 schoolchildren were recruited based on a population-based survey. Each participant received a dental examination and questionnaire interviews about the 24-hour dietary recalls and food frequency. The daily intake of Ca, P, Mg, and Ca/P ratio were inversely associated with primary caries index, but only the Ca/P ratio remained significant after adjusting for potential confounders.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24656162>

Környezeti karcinogén és/vagy genotoxikus élelmiszerszennyezők kockázatának rangsorolása Belgiumban

Belga kutatók a *Food Additives and Contaminants* tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában az élelmiszerekben előforduló karcinogén és/vagy genotoxikus anyagok kockázatát értékelték. Az értékeléshez figyelembe vették az anyagok karcinogenitását, genotoxicitását, a toxikológiai referencia értékeket és az expozíciót. A kockázatértékelés alapján a vizsgált anyagokat három kategóriába sorolták. Az osztályozás során a karcinogenitáson/genotoxicitáson kívül más kedvezőtlen hatásokat is figyelembe vettek (pl. hormonrendszerre gyakorolt hatás). Az arzén és az ólom alacsony expozíciós határértékének köszönhetően élelmiszerbiztonsági szempontból 1. prioritási csoportba (leginkább aggodalmat keltő) kerültek, és ezek lakossági expozícióját csökkenteni kell. A kadmium, metil-higany, a dioxinok és a dioxinszerű poliklórozott bifenilek (PCB-k), a nem dioxinszerű PCB-k és a toxafén a 2. prioritás csoportba tartozik. A polibrómozott bifenilek, a klordán, heptaklór, a diklór-difenil-triklóretán (DDT) és metabolitjai, a hexaklórbenzol, a hexaklórciklohexán, a poliklórfenolok és sóik pedig a 3. prioritási osztályba (legkevésbé aggodalmat keltő) csoportba kerültek.

Risk ranking priority of carcinogenic and/or genotoxic environmental contaminants in food in Belgium

The compounds studied were classified into 3 categories based on a risk assessment. Effects others than carcinogenicity and/or genotoxicity (e.g. endocrine disruption activity) were also taken into account for the classification. Given the low margin of exposure values for arsenic and lead, these two compounds are classified as priority 1 (high concern) for food safety and as a first priority to take actions to reduce exposure. Cadmium, methylmercury, dioxins and dioxin-like polychlorinated biphenyls (PCB), non-dioxin-like PCB and toxaphene are classified as priority 2 (medium concern). Polybrominated biphenyls, chlordane, heptachlor, dichlorodiphenyltrichloroethane (DDT) and metabolites, hexachlorobenzene, hexachlorocyclohexane, polychlorophenols and their salts are classified as priority 3 (low concern).

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24471940>



Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Két hét alatt 500 áldozata volt az illegális sertésszállítmányoknak

Két hét alatt több mint 500 sertést kellett, az afrikai sertéspestis (ASP) behurcolásának veszélye miatt, azonnal leölni, mivel megemelkedett az illegális élősertés-szállítmányok száma hazánkban. Az elfogott szállítmányokat jellemzően Lengyelországból közvetlenül Magyarországra, illetve hazánkon keresztül más Európai Unió országokba szánták. A hatóság a súlyos gazdasági kockázat miatt a szállítókkal szemben minden esetben büntető eljárást kezdeményez! További részletek elérhetők a [NÉBIH honlapján](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_15_ASF.html

* * *

Megdöböntő körülmények között készült a kistermelői füstölt áru

Több mint két tonna terméket foglaltak le egy kistermelőként regisztrált árustól a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának szakemberei. A vállalkozó nem tudta igazolni az áruk eredtét, telephelyén pedig megdöböntő higiéniai állapotok uralkodtak. A NÉBIH a Húsvéti ünnepek közeledtével kiemelt figyelmet fordít a hússzektorra.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kistermelo_fustolt_aru_kozlemenye.html

* * *

Tájékoztató a lépfenéről

Lépfenében pusztult el nemrég a debreceni állatkert egyik hím oroszlánja. A hatóság megelőző antibiotikus kezeléseket és preventív vakcinázást végez. A lépfene baktérium (*Bacillus anthracis*) okozta állatbetegség, egyben fontos zoonózis, azaz állatról emberre terjedhet. A betegségre alapvetően fogékony minden emlős, de leginkább a kérődzők, így a juh, a kecske és a szarvasmarha. A betegség állatról állatra közvetlenül általában nem terjed, hanem legelés közben, a takarmánnyal, vagy a rosszminőségű (pl. talajvizet is tartalmazó) vízzel vehetik fel a baktérium rendkívül ellenálló spórák formáját. Bővebb információ a lépfene okozta megbetegedésekről a [NÉBIH honlapján](#) olvasható.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_11_lepfene_tajekoztato.html

* * *

Nem találtak veszett rókát Rákosmenténél

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) felhívja a lakosság figyelmét, hogy a sajtóban megjelent hírekkel ellentétben nem találtak veszetséggel fertőzött rókátetemet Rákosmenténél. Az ország több

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

pontján kihelyezett tájékoztató plakátok a 2014. április 5-én induló tavaszi immunizálási kampányhoz kapcsolódnak. A tavaszi kampány 2014. április 5-én indult és két hétig tart.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_02_roka_immunizalas.html

Gávavencsellői cég cukrászati termékeit hívta vissza a NÉBIH

Magas tartósítószer adalék tartalom miatt a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) megtiltotta a Gávavencsellői Sütőüzem Kft. kálium-szorbát felhasználásával előállított termékeinek forgalomba hozatalát, valamint elrendelte a termékek forgalomból történő kivonását és azonnali visszahívását. A szakemberek a kereskedelmi forgalomban és sütőüzemben vett mintákban mutatták ki a magas tartósítószer adalék tartalmat, mely volt, hogy a megengedett érték kétszeresét is meghaladta.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_10_gavavencsello.html

Miért van sok rossz párizsi és pálinka a minisztérium szerint?

Az Origó hírportál a közelmúltban megjelent két írására reagálva (az egyik a magyar élelmiszerek általánosan rossz minőségéről, a másik a pálinkák között nagy mennyiségben előforduló hibás tételről szól) a Vidékfejlesztési Minisztérium jelezte, hogy nem teljesen ért egyet a leírtakkal. Gyaraky Zoltán főosztályvezető, a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság elnöke válaszolta meg az olyan kérdéseket, mint pl. mi is az a Magyar Élelmiszerkönyv, valóban a Magyar Élelmiszerkönyvön múlik-e az élelmiszerek minősége vagy miért olyan alacsony szinten határozza meg a minőségi követelményeket.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20140320-miert-olyan-az-elelmiszerkonyv-amilyen-a-vm-szerint.html>

Több mint 80 ezer csirkét vágtak le kényszerből Kínában

Több mint 80 ezer csirkét kellett levágni a dél-kínai Kanton tartomány egyik városában, mert egyes példányokban kimutatták a madárinfluenza H7N9-es altípusát – jelentette a kínai média. Az elmúlt egy évben az ország baromfiágazata jelentős veszteséget volt kénytelen elszenvedni a H7N9 feltűnése miatt. Kínában csak az idén több mint 120 új humán megbetegedést regisztráltak, ezekből legalább 36 volt halálos kimenetelű. A vírus emberről emberre terjedését továbbra sem látják bizonyítottnak. Li Lan-csüan akadémikus szerint májusban piacra kerülhet a madárinfluenza H7N9-es törzse elleni oltóanyag.

http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/tobb_mint_80_ezer_csirket_vagtak_le_kenyszerbol_kinaban

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Komoly változások az élelmiszer-jelölések rendszerében

Magyarországon jelenleg az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet és módosításai vannak hatályban, amelyek az élelmiszerek jelölésének általános szabályait tartalmazzák. Annak érdekében, hogy a fogyasztó minél tudatosabb döntést tudjon hozni az élelmiszerválasztás során, jövő év végétől az Európai Parlament és a Tanács egy új jogszabályt – 1169/2011/EK a fogyasztók élelmiszerral kapcsolatos tájékoztatásáról – léptet életbe. Az új rendelet a feldolgozott élelmiszereken kötelezően feltüntetett tápértékjelölésre, az allergének kiemelésére, a jobb átláthatóságra és egyes húsfélék eredetének jelzésére vonatkozóan hoz jelentős változást. Az új rendelet 2014. december 13-án lép érvénybe, az előírt tápértékjelölés pedig 2016. december 13-tól lesz kötelezően alkalmazandó.

http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/mit_jelentenek_a_jelolesek_az_elelmiszereken

Évente három kiló adalékanyagot eszünk meg

Egy átlagos európai évente három kilogramm, átlagos magyar ennél több élelmiszeripari adalékanyagot eszik meg, ízfokozó, térfogatnövelő és stabilizátor, állati maradvány, homok és víz formájában – írja az utajovobe.hu. A kétes adaléktömeget legnagyobb mennyiségben a hamisított élelmiszerek tartalmazzák, melyekkel további gondok vannak. Miután a fő cél az olcsóságuk, gyakran ellenőrizetlen körülmények között, kifogásolható piaci magatartással készülnek átcsomagolva vagy a megsemmisítésre ítélt anyagokat újrahasznosítva.

<http://utajovobe.eu/hirek/vegyszer/4407-olcso-husnak-evente-harom-kilo-adalekanyagot-eszunk-meg>

Egy szibériai sajtüzemében tejből fürödtek a dolgozók

Három hónapra bezáratta az orosz fogyasztóvédelmi hatóság a szibériai Omszki régió egyik sajtüzemét, mert az ott dolgozók az egyik üzemi sajt készítő kádban, tejből fürödve ünnepelték a szilvesztert, figyelmen kívül hagyva az élelmiszerhigiéniai előírásokat. Az esetről készült fotókat és videofelvételt az internetre is feltették. Az ügyre az orosz sajtó csak nemrégiben derített fényt. A fogyasztók most amiatt aggódnak, hogy a fürdésre használt tej a késztermékekbe is bekerülhetett, valamint kiderült az is, hogy a kereskedőhöz a szükséges hatósági engedélyk nélkül kezdte el gyártani üzemében 2011-ben a sajtot.

http://hvg.hu/shake/20140328_Video_tejből_fürödtek_egy_tejuzem_dolgozo

Hatással van a klímaváltozás az élelmiszerbiztonságra

Jelentős mértékben hatással van a klímaváltozás a különböző termények hozamaira; gond lehet a búzával, kukoricával, de a vizekből, tengerekből származó élelmiszerünk miatt is aggódhatunk – az ENSZ Éghajlatváltozási

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Kormányközi Testülete (IPCC) szerint. A jelentésből kiderül, hogy a klímaváltozás komoly kérdéseket vet fel az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban is. A jelentés összefoglalója [elérhető](#) (angol nyelven).

http://hvg.hu/gazdasag/20140331_Barki_aki_eszik_annak_ezt_latnia_kell

* * *

[Európai szabályozás készül a biotermékekre](#)

Jelenleg több mint 186 ezer biogazdaságot tartanak nyilván Európában, melyek 9,6 millió hektáron, azaz a teljes mezőgazdasági terület 5,4 százalékán gazdálkodnak – írja a bruxinfo.hu. Mivel hatalmas ütemben nő az uniós kereslet a biotermékek iránt, ezért az Európai Bizottság új rendelettervezetet készített az ökológiai termelésről és a termékek címkézéséről. A jogszabályi elképzeléseket egy cselekvési terv egészítendő ki, valamint a rendelet az ellenőrzéseket is szigorítaná, bevezetve a kockázatalapú kontrollt.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/a-biotermekkekhaz-menekulnek-a-fogyasztok.html>

* * *

[Életbe lépett a kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelv](#)

Március végén életbe lépett a Magyar Élelmiszerkönyv kézműves élelmiszerekre vonatkozó irányelve, amely meghatározza, hogy mi tekinthető kézműves (műves) élelmiszernek – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára. Kardeván Endre rámutatott: bár a kézműves jelző elsősorban az előállítás technológiáját jelzi, az irányelv korlátozza a felhasználható anyagok körét, mivel ezektől az élelmiszerektől joggal elvárható, hogy ne tartalmazzanak felesleges adalékanyagokat, mesterséges anyagokat vagy édesítőszeret, ízfokozókat.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/esemenyek/életbe-lepett-a-kezműves-élelmiszerekre-vonatkozó-irányelv.html>

* * *

[Mire figyeljünk húsvéti sonka vásárlásakor?](#)

A HáziPatika.com szakértői válaszolnak többek között arra, hol vegyük meg, és hogyan válasszuk ki húsvétra a megfelelő sonkát, mire érdemes odafigyelnünk a vásárlásakor, hogy jó minőségű, élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan terméket kapjunk, és mit árul el a címke az adott élelmiszerről.

http://www.hazipatika.com/taplalkozas/egeszseg_es_gasztronomia/cikkek/igy_vegyuk_meg_a_husveti_sonkat/20130328153557

* * *

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

3D ételnyomtatás a Foodini-vel

Javában folyik a fejlesztése annak a Foodini nevezetű különleges 3D-nyomtatónak, melyet kifejezetten arra optimalizálnak, hogy ehető ételeket készítsünk a segítségével. A gép a kiválasztott élelmiszert rétegről rétegre építi fel, legyen az egy pizza, valamilyen tésztaféle, vagy akár egy díszes sütemény. A Foodini az eredeti tervek szerint csak 2015 közepén jelent volna meg, azonban a legfrissebb hírek szerint a vásárlók akár már idén októberben átvehetik a mintegy 455 ezer forintba kerülő gépet.

http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/etelnyomtatatas

Oroszország betiltotta az ausztrál hűtött marhahús behozatalát

Az orosz hatóságok április 1-jétől megtiltották a hűtött marhahús bevitelét Ausztráliából és ugyanezt tervezik a fagyasztott marhahús importjával kapcsolatban is. Ausztrália a világ harmadik legnagyobb marhahús exportálója, több mint 30 ausztrál cég rendelkezik exportengedéllyel Oroszországban. Az orosz állatorvosi és növény-egészségügyi szolgálat (VPSS) azzal indokolta az intézkedést, hogy több, Ausztráliából származó szállítmányban mutattak ki Oroszországban tiltott növekedést serkentő szert.

http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/oroszorszag_betiltotta_az_ausztral_hutott_marhahus_behozatalat

Egerek egy new yorki cukrászdában

A new yorki közegészségügyi hatóságok bezárták a francia Dominique Anselnek cronut nevű süteménye révén híressé vált pékségét, miután egy vendég olyan videót tett közzé, amelyen egy egér szalad át a konyhán. A francia croissant és az amerikai fánk, a donut keverékeként született, darabonként öt dollárért (1100 forintért) árult, levédett édesség óriási népszerűséget hozott a cukrászdának 2013-ban és az egyik legnépszerűbb hely lett New Yorkban. A közegészségügyiek szerint a pékségben súlyos egérintvázó alakult ki, ami szakértői beavatkozást igényel.

http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/jo_hiret_ragcsaljak

Norovírus a tengerjáró álomhajón

Egy április elején több mint háromezer főt szállító, Los Angelesből kifutó hajón másnapra 37 utast betegített meg a hányással, hasmenéssel járó norovírus. Az esetet az amerikai Betegségmegelőzési és -felügyeleti Központ (CDC) vizsgálja.

http://index.hu/kulfold/2014/04/08/norovirus_keseriti_meg_az_alomhajoutat/

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Főleg Észak-Európát érinti a méhek pusztulása egy átfogó EU-felmérés szerint

Az Egyesült Királyságban és Észak-Európa más részein súlyosabb a méhállomány pusztulása, mint a mediterrán országokban – ezt állapította meg az eddigi legátfogóbb, 17 európai országot vizsgáló, Epilobee néven futó tanulmány. A téli pusztulás 2012-13-ban különösen magas volt Belgiumban és Nagy-Britanniában, tavasszal és nyáron viszont Franciaországban. Az Európai Bizottság által megrendelt tanulmány a mézelő méheket vizsgálta, a darazsakat és a vadméheket nem tanulmányozták. A Bizottság a növényvédő szerek hatását bele akarta foglalni az Epilobee-tanulmányba, amely tíz százalékban határozta meg a pusztulás elfogadható küszöbét, ám a tagországok kormányai ezt leszavazták.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/foleg-eszak-europat-erinti-a-mehek-pusztulasa-egy-atfogo-eu-felmeres-szerint.html>

Jogosulatlanul használják az OÉTI logóját egyes étrend-kiegészítő készítmények forgalmazói

Az ÁNTSZ tájékoztatása szerint az utóbbi időben számos étrend-kiegészítő termékkel összefüggésben előfordult, hogy az adott forgalmazó jogosulatlanul jelentette meg kereskedelmi kommunikációjában a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalánál védjegyként bejelentett OÉTI logót. A tájékoztatás szerint az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet egyetlen étrend-kiegészítő termék tekintetében sem adott felhasználási jogot a védjegy használatához, a szükséges jogi eljárásokat az érintett forgalmazók ellen, a fogyasztók védelme érdekében megindították. Az étrend-kiegészítők vásárlása előtt a bejelentett, és a jogerős határozattal a forgalomból kitiltott termékekről tájékozódni lehet az [OÉTI weboldalon](#).

<https://www.antsz.hu/hir1/20140409-OETI-jogosulatlan-logohasznalat.html>

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

Fésűkagylókat foglaltak le az Egyesült Királyságban

815 kg fésűkagylót foglaltak le az Egyesült Királyság Obam városának komp termináljánál. A szállítmányt, melyet illegálisan gyűjtöttek össze, megsemmisítették. Az akcióban részt vett többek között a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), a Marine Scotland, a skót rendőrség (Police Scotland), és az Argyll and Bute Tanács. A nem minősített területekről összegyűjtött kagylók nem minősülnek emberi fogyasztásra alkalmasnak, és nem léphetnek be az élelmiszerláncba. A Tanács azt javasolja a kagyló betakarítóknak, feldolgozóknak és élelmiszer-vállalkozóknak, hogy figyeljenek arra, hogy minden kagyló, amit emberi fogyasztásra szánnak, csak engedélyezett vizekből származzanak, és azt megfelelő dokumentumokkal támasszák alá.

<http://www.bbc.com/news/uk-scotland-glasgow-west-26685422>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Szabálytervezet az élelmiszerek és takarmányok higiénikus szállításáról

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) szabálytervezete, amely része az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvénynek (FSMA), megkövetelné bizonyos élelmiszerszállítványozóktól, fuvarozóktól, hogy tegyenek intézkedéseket az élelmiszerek és takarmányok szállítás közbeni szennyeződésének megelőzése érdekében. Az intézkedések azonban nem vonatkoznak az élő állatokra, mivel úgy találták, hogy az élő állatok szállításának kicsi a kockázata mikrobiológia szempontból. A kagylókat azonban gyakran élve, vagy nyersen szállítják, és sok kagylókkal összefüggésbe hozott megbetegedés oka az, hogy gyakran nem megfelelő hőmérsékleten tartják őket, míg a betakarítástól eljutnak a kereskedelmi egységekig, amely a természetben előfordul baktériumok elszaporodását okozza a kagylóban. Ezért a kagylók ne tartozzanak ebbe a kategóriába, azaz ne mentesüljenek az ide vonatkozó jogszabály alól. A tervezet véleményezési időszakának határideje 2014. május 31.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/shellfish-causing-some-confusion-in-fsma-sanitary-transportation-rule/>

Vágóhidat vádolnak lóhúsra vonatkozó szabályokat megszegésével

Két férfit helyeztek vád alá West Yorkshire-ben. Az ügyészség elmondása szerint egy vágóhid tulajdonosa és az üzletvezetője nem tudtak eleget tenni a telephelyen levágott lovak nyomkövethetőségére vonatkozó követelményeknek. A vád kijelentette, hogy nem azt állították, hogy a lóhús esetleg más húsként lett volna árusítva, de a vádlottak egyértelműen nem tudtak eleget tenni a kötelezettségeiknek az ide tartozó jogszabályokra vonatkozóan. Az ügyben a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), a Dyfed Powys Rendőrség és a Calderdale Tanács nyomoz.

<http://www.bbc.com/news/uk-england-leeds-26689413>

GM élelmiszer-ellenes tüntetők támadták meg az EFSA központját

Egy genetikailag módosított (GM) termények ellen tüntető csoport erőszakkal hatolt be az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) központjába március végén, azzal a céllal, hogy a hatóság „mondjon le” szerepéről a GMO alkalmazások értékelésében. A szervezet dolgozóinak ezért el kellett hagyniuk az épületet. Az EFSA úgy nyilatkozott, hogy habár tiszteletben tartják, az emberek véleményét az EFSA tudományos munkájáról, de helytelenítik azt a módot, amely által közvetítették nézőpontjukat.

<http://www.foodnavigator.com/Legislation/Anti-GM-protesters-storm-EFSA-headquarters>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

BRC útmutató allergénkezelési rendszerhez

A Brit Kereskedelmi Konzorcium (BRC) kiadott egy útmutatót, hogy segítse a gyártókat az allergének azonosításában, és hogy biztosítani tudják az előállítás során a jó gyakorlatokat, ezzel csökkentve az esetleges kockázatot. A publikáció, melynek „Best Practice Guideline: Allergen Management in Food Manufacturing Sites” a címe, mind a magánszemélyeket, mind a vállalatokat segíti abban, hogy egy megfelelő allergénkezelési rendszert építhessenek ki, amely összhangban van a BRC szabványokkal.

<http://www.foodnavigator.com/Business/BRC-guideline-to-meet-allergen-management>

EFSA felülvizsgálat az adalékanyagok becsléséhez

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tervei szerint felülvizsgálja azt az eszközt, amely alapján becsülik az élelmiszer adalékanyag bevitelt. Az EFSA Élelmiszer-adalékanyag Beviteli Modell (FAIM) eszköz várhatóan nemcsak az érintettek visszajelzéseit, de az aktualizált élelmiszerfogyasztásra vonatkozó Teljeskörű Adatbázis (Comprehensive Database) adatait is figyelembe fogja venni. A felülvizsgálat az EU tagállamok és az ipar kulcsfontosságú szereplőinek javaslatait is szem előtt fogja tartani.

<http://www.foodnavigator.com/Legislation/EFSA-report-outlines-recommendations-for-improved-food-additives-model>

Thai FDA formaldehides élelmiszerekre figyelmeztet

A Thaiföldi Egészségügyi Minisztérium arra figyelmezteti az embereket, hogy alaposan mossák meg a gombát, mielőtt megfőznék, miután azt találták, hogy az élelmiszereket gyakran formaldehidbe áztatják, mielőtt a fogyasztóknak értékesítenék. A Thai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (Thai FDA) elmondása alapján véletlenszerűen tesztelt 15000 friss élelmiszertermék három százaléka volt formaldehiddel szennyezett. A mért érték különösen magas volt tengeri élelmiszerekben, a zöldségek közül pedig a gombafélék adnak okot különösen aggodalomra.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/thai-fda-mushrooms-are-frequently-soaked-in-formaldehyde/>

Dél-Korea baromfi ellenőrzése egyenértékű az USA-éval

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) hozzáadta Dél-Koreát azoknak az országoknak a listájához, amelyek jogosultak baromfi termékeket exportálni az USA-ba, miután megállapította, hogy az ország baromfi-ellenőrzési rendszere egyenértékű az Egyesült Államok ellenőrző rendszerével. A levágott baromfi és részeiből készült termékeket az Államok kikötői állomásain vizsgálják az Élelmiszerbiztonsági és -felügyeleti Hivatal (FSIS) ellenőrei. 2005-ben a dél-koreai kormány jóváhagyást kért a koreai baromfitermékek

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

behozatalára. Két audit és két cselekvési terv után az FSIS ekvivalenciát állapított meg. Az engedélyezés 2014. május 27-én lép hatályba.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/korea-granted-poultry-inspection-equivalency/>

Százan fertőződtek Salmonella-szennyezett sajt által az USA-ban

Az Illinois-i Közegészségügyi Minisztérium (IDPH) illegálisan előállított sajt fogyasztásának veszélyére hívja fel a figyelmet. Az egészségügyi tisztviselők 13 megyében 100 szalmonellózis esetet jelentettek, amelyet egy illegálisan gyártott mexikói sajt fogyasztásához kötnek. Az IDPH a helyi hatóságokkal a gyártó és a szennyezett termék azonosításán fáradoznak. Figyelmeztetnek: fontos, hogy a fogyasztók alaposan megvizsgálják az élelmiszerek csomagolását, akkor is, ha azt élelmiszerüzletben vásárolták.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/100-ill-with-salmonella-in-illinois-after-consuming-illegal-cheese/>

Egyetemi kutatók azonosítottak öt új Listeria törzset

A Cornell Egyetem kutatói azonosítottak öt új *Listeria* törzset, közülük egynek az egyetem nevét adták. A korábban ismert tíz *Listeria* faj közül, csupán kettő patogén az emberre nézve. A *Listeria monocytogenes* a fő okozója a liszteriózisnak, amely több száz ember megbetegedését és halálát okozza minden évben az Egyesült Államokban, leggyakrabban fertőzött húsok, és tengeri élelmiszerek által. Az új tanulmány, amelyet március 5-én publikáltak az *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology* tudományos folyóiratban azt feltételezi, hogy az öt új azonosított faj közül egyik sem patogén.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/university-researchers-find-five-new-listeria-species/>

Van összefüggés a Salmonella és az IBS között

A *Gastroenterology* tudományos folyóirat márciusi számában megjelent új tanulmány szerint azoknál a felnőtteknél, akik gyerekkorukban *Salmonella* okozta gasztritiszben szenvedtek, későbbi életük során nagyobb a valószínűsége az irritábilis bél szindróma (IBS) kialakulásának. Olasz kutatók 1811 bolognai beteg adatait gyűjtötték össze, akik *Salmonella Enteritidis*-ben szenvedtek. Az eredmények azt mutatják, hogy az IBS prevalenciája magasabb volt azoknál a résztvevőknél, akik gyerekkorukban *Salmonellával* fertőződtek meg, mint akik nem, vagy csak később, felnőtt korukban.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/new-research-shows-ibs-more-common-in-children-infected-with-salmonella-than-in-adults/>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Nyilvános véleményezhető az angol sertésellenőrzési szabály változása

2014 júniusában az Európai Unió új jogszabályt vezet be a sertéshús ellenőrzésekre vonatkozóan azért, hogy minimalizálni lehessen a bakteriális kontamináció kockázatát a sertéshúsban. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) március végén jelentette be, hogy várják az észrevételeket a szükséges változtatások gyakorlati alkalmazásához, amelyeket a jogszabályok megkövetelnek. Az új jogszabályok célja, hogy segítsék a hatósági állatorvosokat és húsvizsgálókat a sertés közegészségügyi kockázatának csökkentése érdekében. Emellett szigorúbb jogszabályok fognak vonatkozni a *Salmonella* ellenőrzésre és, még inkább kockázat alapú vizsgálatok fognak vonatkozni a Trichinellára. A javaslatokat május 6-ig várják, kivéve Skóciát, ahol az írásban tett vélemény beküldésének határideje április 28.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/uk-pig-inspection-changes-up-for-public-comment/>

* * *

Oklahoma-i családok kerültek kórházba *E. coli* miatt

Több oklahomai család került kórházba *E. coli* fertőzés miatt, miután részt vettek a március 12-20. között megrendezett Oklahoma Youth Expo vásáron. A jelentések alapján sokan kórházi kezelésre szorultak és legalább egy, nyolc éves gyerek került az intenzív osztályra. Az Oklahoma-i Egészségügyi Minisztérium megerősítette, hogy Shigatoxin termelő *E. coli* okozta a megbetegedéseket, a vizsgálatok a baktérium forrásának azonosításáért folynak. Ezek a mikroorganizmusok a kérődző állatok; tehenek, juhok, kecskék, szarvasok bélrendszerében találhatóak meg – mondta az illetékes felügyeleti szerv. A hatóságok az állatállományt és a rendezvényen megjelent büfés kocsikat is átvizsgálták.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/oklahoma-families-hospitalized-with-e-coli-after-attending-youth-expo/>

* * *

Betakarított kagylók tartalmaztak veszélyes toxin szintet két kaliforniai megyében

A Kaliforniai Közegészségügyi Minisztérium figyelmeztetést adott ki a Monterey és Santa Cruz megyéből származó kéthéjú kagylókra (mint a palloskagyló, éti kagyló vagy a fésűkagyló), mert veszélyes toxin szintet mutattak ki bennük. A domoinsav, amely amnéziás kagylómérgezéssel (ASP) járhat, nemcsak megbetegedést okoz, de szervezetbe jutása halálos kimenetelű is lehet. A figyelmeztetés nem vonatkozik azokra a kereskedelemben lévő kagylókra vagy osztrigákra, amelyek engedélyezett forrásból származnak.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/officials-say-recreationally-harvested-shellfish-from-two-counties-contain-toxin/>

* * *

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Visszahívták a British Airways járatain adott ételt *Listeria* kontamináció lehetősége miatt

Visszahívta a British Airways járatokon utazók étkezését biztosító vállalat faszépen grillezett spárga és grapefruit előétel menüjét, mert *Listeria monocytogenes* szennyezettségét feltételezték azokban. A visszahívás 41 adag előételre vonatkozott, amelyet három Miami-ból indult járaton szolgáltak fel a légiutas-kísérők márciusban. A vállalat belső mikrobiológiai vizsgálata eredményeképpen hívta vissza a termékeket, megbetegedést nem jelentettek.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/british-airways-meals-recalled/>

* * *

Tovább nőttek a Foster Farms esetek számai

Folytatódik a Foster Farms nyers csirkéhez köthető *Salmonella Heidelberg* járvány további 43 megbetegedéssel. A vállalat termékeihez ezzel 524 megbetegedés köthető 25 államból és Puerto Rico-ból. A járvány már több mint egy éve tart. A megbetegedettek 76%-át Kaliforniában jelentették, a legfiatalabb érintett, még nincs egy éves, a legidősebb pedig elmúlt 93. Halálesetről továbbra sem tudni.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/salmonella-heidelberg-case-count-continues-to-climb/>

* * *

További száz fogyasztó betegedett meg japán étterem miatt Michigan-ben

Gasztrointesztinális megbetegedéseket okozott egy japán étterem menüje Michigan államban. Az egészségügyi hatóságok azt vizsgálják, hogy vírus vagy baktérium áll-e a megbetegedések hátterében. A vendégek, akik március vége és április eleje között ettek az étteremben, olyan emésztőrendszeri megbetegedések tüneteit mutatták, mint az émelygés, hányás, hasmenés, hasi görcsök és hőemelkedés. Az eset után az étterem önkéntesen bezárta az üzletet, amíg tartanak a kivizsgálások. A hatóságok arra kérik a lakosságot, hogy akik március 27. és április 1. között az étteremben ettek, segítsék a kivizsgálást egy [online kérdőív](#) kitöltésével.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/100-plus-illnesses-linked-to-japanese-restaurant-in-michigan/>

* * *

CDC adatok 32 típusú *Salmonella* izolációról

Első alkalommal biztosít az amerikai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (CDC) online felügyeleti adatokat, amelyeket az elmúlt 40 évben gyűjtöttek 32 féle, emberekből, állatokból és egyéb forrásból izolált *Salmonelláról*. A demográfiai, földrajzi és egyéb kategória alapján összeállított „az Egyesült Államok *Salmonella* Atlasza 1968-2011 között” című összefoglaló letölthető egy [248 oldalas dokumentum](#) formájában, de megtekinthető a [32 szerotípus alapján lebontva](#) is. A *Salmonella* rengeteg megbetegedést okoz minden évben az USA-ban a CDC élelmiszer eredetű, vízi és környezeti betegségek részlegének igazgatóhelyettese szerint, ezért azt

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

remélik, hogy ezekkel az adatokkal segítséget nyújtanak a kutatók és más érdekeltek számára, hogy rájöjjenek arra, milyen módon lehetne csökkenthető a jövőben a *Salmonella* fertőzések száma.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/03/cdc-posts-surveillance-data-on-32-salmonella-serotypes/>

Kína a zselatinos termékek vizsgálatát sürgeti

Néhány kínai vállalat ipari hulladék bőrből készült zselatint használt fel élelmiszer és gyógyszerkapszulák előállítására. Kína a médiában megjelenő híreket követően a tiltott zselatinos termékek vizsgálatát és az expozíció becslését sürgeti. A Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (CFDA) gyanú alapján vizsgálatokat folytat a helyi zselatin gyártóknál és szigorítja az előállítási lánc kivizsgálását, beleértve a nyersanyagokat, a felvásárlást, a termelést és az eladást.

<http://topic.chinadaily.com.cn/index/cache/collection/cbsweb/source/Xinhua/title/China+urges+investigation+into+gelatin+products?aid=17351031>

Kína szigorítja a tőkehal-májából készült olajok vizsgálatát

A túlfogyasztás kockázatairól szóló hírek (gyerekek egészségének veszélyeztetése) hatására Kínában megnövelik a tőkehal-májából készült olajok élelmiszerbiztonsági ellenőrzését. Nemzeti kampány indul a jogtalan tőkehal-máj olaj gyártókkal szemben. A Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (CFDA) szigorítja a gyártók ellenőrzését, szankcionálását, továbbá a tevékenységük beszüntetésére, és a termékeik visszahívására utasítja a jogtalan gyártókat.

<http://topic.chinadaily.com.cn/index/cache/collection/cbsweb/source/Xinhua/title/China+tightens+checks+on+cod-liver+oil+products?aid=17355578>

A jelölés ellenére változatlan a GM értékesítés

A génmódosított élelmiszerek megkülönböztetése nem volt jelentős hatással a GM élelmiszerek piacára Gansu tartományban. Gansu Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatala új rendelettel szabályozza a GM élelmiszerek szupermarketekben való árusítását, aminek értelmében jól látható zöld és fehér jelöléssel kell megkülönböztetni a GM élelmiszereket a hagyományosoktól. A március 1-jei hatálybalépés óta a génmódosítás nélküli élelmiszer jobban fogy a GM-nél, de a megkülönböztetésnek nincs jelentős hatása a teljes kereskedelemre. Ennek oka a GM élelmiszer kedvezőbb ára. A szabályozás célja nem a génmódosított élelmiszerekkel szembeni előítéletesség, hanem a fogyasztók tájékoztatása volt.

<http://topic.chinadaily.com.cn/index/cache/collection/cbsweb/source/China+Daily/title/Sales+remain+unchanged+despite+labeling?aid=17398198>



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [2014/199/EU végrehajtási határozata](#) (2014. április 9.) a 2011/630/EU végrehajtási határozat mellékleteinek a kéknyelv-betegségre és az epizootiás haemorrhagiás betegségre vonatkozó állat-egészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 2256. számú dokumentummal történt)

<http://eur-lex.europa.eu/mwg-internal/de5fs23hu73ds/progress?id=nc6gNvhubP&dl>

A Bizottság [354/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 8.) az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK tanácsi rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról szóló 889/2008/EK rendelet módosításáról és helyesbítéséről

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_106_R_0004&from=HU

A Bizottság [355/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 8.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_106_R_0005&from=HU

A Bizottság [2014/187/EU végrehajtási határozata](#) (2014. április 3.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások listája és a TRACES állat-egészségügyi egységeinek listája tekintetében történő módosításáról (az értesítések a C(2014) 2094. számú dokumentummal történt) (EGT-vonatkozású szöveg)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_102_R_0007&from=HU

A Bizottság [323/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 28.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. és II. mellékletének módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0012_01&from=HU

A Bizottság [322/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 28.) a Japánból származó vagy onnan szállított takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai atomerőműben bekövetkezett balesetet követő behozatalára vonatkozó különleges feltételek megállapításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0001_01&from=HU

A Bizottság [2014/180/EU ajánlása](#) (2014. március 27.) az egyes élelmiszerek forgalmazásával kapcsolatos csa-

Jogszabályok / Legislations

lárd módszerek előfordulási gyakoriságának megállapítására szolgáló második koordinált ellenőrzési tervről

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0064_01&from=HU

A Bizottság [2014/178/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 27.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 1979. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0047_01&from=HU

A Bizottság [2014/177/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 27.) a 2003/467/EK határozat II. mellékletének Litvánia hivatalosan brucellózismentes tagállammá nyilvánítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 1940. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0045_01&from=HU

A Bizottság [2014/176/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 27.) az egyes élelmiszerek forgalmazásával kapcsolatos csalárd módszerek előfordulási gyakoriságának megállapítására szolgáló koordinált ellenőrzési tervhez nyújtott uniós pénzügyi támogatásról (az értesítés a C(2014) 1912. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0031_01&from=HU

A Bizottság [2014/175/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 27.) a 2007/777/EK rendeletnek a házasított baromfi, beleértve a tenyésztett vagy vadon élő vadszárnyast is, friss húsból készült húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek behozatala tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 1904. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_095_R_0031_01&from=HU

A Bizottság [318/2014/EU rendelete](#) (2014. március 27.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található fenarimol, metaflumizon és teflubenzuron maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_093_R_0028_01&from=HU

A Bizottság [317/2014/EU rendelete](#) (2014. március 27.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének (CMR anyagok) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_093_R_0024_01&from=HU

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [305/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 25.) a propionsav, nátrium-propionát és ammónium-propionát minden, a kérődzőktől, sertésektől és baromfiktól eltérő állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_090_R_0012_01&from=HU

A Bizottság [304/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 25.) az Enterococcus faecium NCIMB 10415, az Enterococcus faecium DSM 22502 és a Pediococcus acidilactici CNCM I-3237 tartalmú készítmények bármely állatfaj takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_090_R_0008_01&from=HU

A Bizottság [302/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 25.) a Trichoderma reesei (CBS 126896) által termelt endo-1,3(4)-béta-glükánázt tartalmazó készítmény brojlercsirkék és elválasztott malacok takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: ROAL Oy)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_090_R_0004_01&from=HU

A Bizottság [301/2014/EU rendelete](#) (2014. március 25.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének a króm (VI)-vegyületek tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_090_R_0001_01&from=HU

A Bizottság [298/2014/EU rendelete](#) (2014. március 21.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a magnézium-dihidrogén-difoszfát térfogatnövelő szerként és savasságot szabályozó anyagként való használata tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_089_R_0036_01&from=HU

A Bizottság [292/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 21.) a Trichoderma reesei (CBS 126897) által termelt 6-fitáz enzimet tartalmazó készítmény baromfi, elválasztott malacok, hízósertések és kocák takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: ROAL Oy)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_087_R_0090_01&from=HU

A Bizottság [291/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 21.) az 1289/2004/EK rendeletnek a dekokinát takarmány-adalékanyagra vonatkozó várakozási idő és maradékanyag-határérték tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_087_R_0087_01&from=HU

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [290/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. március 21.) a *Talaromyces versatilis* sp. nov. IMI CC 378536 által termelt endo-1,4-béta-xilanázt és endo-1,3(4)-béta-glükánázt tartalmazó készítmény baromfi, elválasztott malacok és hízósertések takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről, valamint az 1259/2004/EK, a 943/2005/EK, az 1206/2005/EK és a 322/2009/EK rendelet módosításáról (az engedély jogosultja: Adisseo France S.A.S.)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_087_R_0084_01&from=HU

A Bizottság [289/2014/EU rendelete](#) (2014. március 21.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található foramszulfuron, azimszulfuron, jódszulfuron, oxaszulfuron, mezoszulfuron, flazaszulfuron, imazoszulfuron, propamokarb, bifenazát, klórprofám és thiobenkarb maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_087_R_0049_01&from=HU

A Bizottság [2014/155/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 19.) a koriandermag-olajnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 1689. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_085_R_0013_01&from=HU

A Bizottság [2014/154/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 19.) a (6S)-5-metiltetrahidrofolsav, glükózamin sónak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 1683. számú dokumentummal történt)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_085_R_0010_01&from=HU

Az Európai Parlament és a Tanács [334/2014/EU rendelete](#) (2014. március 11.) a biocid termékek forgalmazásáról és felhasználásáról szóló 528/2012/EU rendeletnek a piacra jutás bizonyos feltételei tekintetében történő módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=OJ:JOL_2014_103_R_0004&from=HU

Az Európai Parlament és a Tanács [254/2014/EU rendelete](#) (2014. február 26.) a 2014 és 2020 közötti időszakra vonatkozó többéves fogyasztóvédelmi programról és az 1926/2006/EK határozat hatályon kívül helyezéséről

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:084:0042:0056:HU:PDF>

Az Európai Parlament és a Tanács [251/2014/EU rendelete](#) (2014. február 26.) az ízesített borászati termékek meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, jelöléséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról és az 1601/91/EKG tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:084:0014:0034:HU:PDF>

Jogszabályok / Legislations

Helyesbítés az ízesített borászati termékek meghatározásáról, megnevezéséről, kiszéreléséről, jelöléséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról és az 1601/91/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2014. február 26-i 251/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendelethez (HL L 84., 2014.3.20.)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_105_R_0003&from=HU

A Bizottság 260/2014/EU rendelete (2014. január 24.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet értelmében alkalmazandó vizsgálati módszerek megállapításáról szóló 440/2008/EK rendeletnek a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítás céljából történő módosításáról

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:081:0001:0253:HU:PDF>

Az EGT Vegyes Bizottság 184/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0009_01&from=HU

Az EGT Vegyes Bizottság 183/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0007_01&from=HU

Az EGT Vegyes Bizottság 182/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0006_01&from=HU

Az EGT Vegyes Bizottság 181/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0005_01&from=HU

Az EGT Vegyes Bizottság 180/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0003_01&from=HU

Az EGT Vegyes Bizottság 179/2013 határozata (2013. november 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_092_R_0001_01&from=HU

Jogszabályok / Legislations

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

22/2014. (III. 20.) EMMI rendelet az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerről szóló 20/2008. (V. 14.) EüM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/41. (III. 20.). Hatályos: 2014.03.21.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400022.EMM>

98/2014. (III. 25.) Korm. rendelet egyes agrártárgyú kormányrendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/43. (III. 25.). Hatályos: 2014.03.26., 2014.03.28., 2014.04.25., 2015.01.01.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400098.KOR>

24/2014. (III. 25.) VM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló. 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/43. (III. 25.). Hatályos: 2014.03.28.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400024.VM>

25/2014. (III. 25.) VM rendelet a földalatti gombák gyűjtéséről szóló 24/2012. (III. 19.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/43. (III. 25.). Hatályos: 2014.04.02.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400025.VM>

27/2014. (III. 26.) VM rendelet a zöldség szaporítóanyagok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 50/2004. (IV. 22.) FVM rendelet, valamint a zöldségnövény fajok tájfajtáinak és házikerti fajtáinak elismeréséről, valamint vetőmagvaik előállítási és forgalomba hozatali feltételeiről szóló 65/2011. (VII. 11.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/45. (III. 26.). Hatályos: 2014.03.29

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400027.VM>

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki-feliratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas@nebih.gov.hu) e-mail címre várjuk.

Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy a következő e-mail címen jelezze azt:

[hirlevel-eki-leiratkozas \(kukac\) levlist01\(pont\)nebih\(pont\)gov\(pont\)hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas@nebih.gov.hu) .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az [eki \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:eki@nebih.gov.hu) e-mail címen jelezze.

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

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