

www.nebih.gov.hu

2014. évi 06. szám  
Issue no. 06/2014

Kiadva/Issued:  
28/05/2014

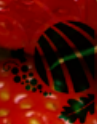
*Szemelvények*

**Élelmiszerbiztonsági**

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság*

**Food Safety Newsletter**

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



nébih  
Terméktől az asztalig

# Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	5
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	10
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	17
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	27
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	29
Jogszabályok <i>Legislation</i>	43



## 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](mailto:hirlevel-eki@nebih.gov.hu)



## Hazai aktualitások / Hungarian news

### Hazai aktualitások / Hungarian news

#### „Együtt az élelmiszerlánc-bűnözés ellen” konferencia

*Együtt az élelmiszerlánc-bűnözés ellen – Fókuszban az élelmiszerláncban előforduló hamisítások, csalások, szándékos károkozások elleni hatósági küzdelem* címmel tartott szakmai rendezvényt 2014. május 22-én a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Budapesten. Az egész napos konferencián több, mint kétszáz hazai és külföldi résztvevő, többségében hatósági munkatárs jelent meg, de egyéb területről érkező vendégek, a tudomány, az ipar és a sajtó képviselői is szép számmal voltak jelen. A rendezvény jelentősége, hogy ráirányította a figyelmet napjaink jelentős kihívására, az élelmiszerláncban előforduló csalások, hamisítások egészségügyi és gazdasági jelentőségére, amely elleni küzdelem legfontosabb eleme a hatóságok közötti együttműködés, az információk megosztása, elemzése. Arra is rávilágítottak azonban a résztvevők, hogy itt bűnözőkkel kell a harcot felvenni, amely során a legális tevékenységek ellenőrzésénél alkalmazott hagyományos módszerek és eszközök nem elegendők. A rendezvényről készített összefoglaló, a program és az előadások elérhetőek a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).

[https://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/aktualitasok/hirek/egyutt\\_az\\_elelmiszerlanc-bunozes\\_ellen.html](https://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/aktualitasok/hirek/egyutt_az_elelmiszerlanc-bunozes_ellen.html)



\*\*\*

#### Május 31-e az élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallási határideje

Elérhető a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) honlapján a 2014. évi élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallási felülete. Az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjét érintő kötelezettségnek 2014. május 31-ig kell eleget tenni. A bevallás elkészítéséhez szükséges regisztrációról, meghatalmazásról, illetve magáról a bevallás elkészítéséről részletes tájékoztatók olvashatók a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kozlemeny\\_felugyeleti\\_dij\\_bevallas.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kozlemeny_felugyeleti_dij_bevallas.html)

\*\*\*

## Hazai aktualitások / Hungarian news

### Saját háza táján sepregetett a NÉBIH

Idén először, de egész biztosan, nem utoljára csatlakozott a TeSzedd! – Önkéntesen a tiszta Magyarországért akcióhoz a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Május 9-én a hivatal mintegy 300 munkatársa, 5 telephelyen (köztük egy 5000 m<sup>2</sup>-es erdős területen), több mint 320 zsáknyi szemetet gyűjtött össze. Az önkéntesek a NÉBIH helvéciai, szolnoki és három budapesti telephelyén „sepregettek”. A szemétszedésen túl sort kerítettek a közeli parkos területek kigyomlálására és a szükségessé vált növényvédelmi teendők elvégzésére is. A zsákok főként kommunális hulladékokkal teltek meg, de az önkéntesek találtak érvényes személyigazolványt és slusszkulcsot is. A fárasztó, de eredményes munkát közös bográcsozással ünnepelték. További képek megtekinthetők a [NÉBIH oldalán](#).

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kozlemeny\\_teszedd.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kozlemeny_teszedd.html)



\*\*\*

### Tudomány a gazdák szolgálatában

„Az európai innovációs partnerség a mezőgazdasági termelékenységért és fenntarthatóságért” címmel szervezett konferenciát 2014. május 6-án a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A partnerség (EIP-AGRI) célja, hogy felhívja a figyelmet az innováció lehetőségeire az agrárgazdaságban, s ezáltal a gazdák közvetlenül kaphassanak választ problémáikra a tudomány területéről. A partnerség olyan fejlett ágazat kiépítésében kíván segíteni, amely nemcsak az élelmiszerhez való hozzájutást biztosítja világszerte, de lehetővé teszi a diverzifikált termékek és termelési módok megjelenését, a hosszú távú (nem csupán élelmiszer-előállítási célú) nyersanyag-ellátást, valamint az élelmiszerláncon belüli jobb hozzáadottérték-elosztást is. Az esemény résztvevői elsősorban az agrárium szereplői, a felsőoktatás és a kutatóintézetek képviselői, a tanácsadók, az innovációs támogató szervezetek, valamint a kormányzati és a civil szféra képviselői voltak.

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05\\_06\\_EIP.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05_06_EIP.html)

\*\*\*

### EFSA hírek / EFSA news

#### A 2011-es adatok alapján készült éves növényvédő szer jelentés

Megjelent az EFSA – sorrendben ötödik – éves növényvédő szer jelentése. A jelentés több mint 79000 élelmiszer minta vizsgálati eredményének értékelésén alapul. A Tagállamok, Norvégia és Izland által továbbított monitoring eredmények alapján a mért szermaradék értékek több mint 97%-a – már az egymást követő harmadik éve – megfelel a megengedett határértékeknek (MRLs). Összesen 79035 mintát vizsgáltak 647 élelmiszer típusban, közel 900 növényvédőszer-maradék jelenlétére. Vizsgálták az Unióban engedélyezett és nem engedélyezett növényvédő szereket is. A nemzeti programok keretében vizsgált minták 97,5%-a megfelelt az uniós határértékeknek, a 2011. évi adatok alapján. (2010: 97,2%; 2009: 97,4%). A minták 2,5%-ában azonban – egy vagy több növényvédőszer-maradék vonatkozásában – az eredmény számszerűen meghaladta a határértéket. A mérési bizonytalanság figyelembevételével a minták 1,5 %-a nem felelt meg a jogszabályban rögzített határértékeknek. A biotermékek kisebb arányban lépték túl a határértékeket (0,5%), mint a nem biotermékek (2,6%). Az import élelmiszerek nem megfelelősége négyszer magasabb volt, mint az unióból származó termékeké (3,7% vs. 0,9%). A jelentésről készült magyar nyelvű összefoglaló megtekinthető a [NÉBIH honlapján](#).

#### The 2011 European Union Report on Pesticide Residues in Food

*Over 97% of samples tested in the latest Europe-wide monitoring programme of pesticides in food contain residue levels that fall within permissible limits, says the European Food Safety Authority (EFSA). These results are part of the fifth annual report on pesticide residues in food in 27 EU Member States, Norway and Iceland. The report by EFSA's Pesticide Unit is based on the analysis of more than 79,000 food samples carried out by national food authorities in 2011.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3694.htm>

\*\*\*

#### Közös EFSA-ECDC jelentés az antimikrobás rezisztenciáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) munkatársai közösen elemezték az antimikrobás rezisztenciát a zoonótikus és indikátor baktériumok között. Az értékeléshez 26 tagállam, 2012-ben szolgáltatott adatait használták fel. Rezisztencia a zoonótikus baktériumok közül a *Salmonella* és a *Campylobacter* emberi, állati és élelmiszer izolátumaiban, az indikátor *Escherichia coli* és a meticillin – rezisztens *Staphylococcus aureus* állatokban és élelmiszerekben egyaránt kimutatható. Az emberekből izolált *Salmonella* magas rezisztencia szinteket mutatott ampicillinnel, szulfonamidokkal és tetraciklinekkel szemben, míg a rezisztencia a harmadik generációs kefalosporinokkal és fluorokinolonokkal szemben alacsony maradt. Szárnyasokból, sertésből, szarvasmarhából és húsfélékből izolált *Salmonella* és *Escherichia coli* mikrobiológiai rezisztenciája ampicillinnel, szulfonamidokkal és tetraciklinekkel szemben általános, míg a mikrobiológiai rezisztencia a harmadik generációs kefalosporinokkal szemben általában alacsony volt. Magas és nagyon magas mikrobiológiai rezisztenciát figyeltek meg (fluoro)kinolonokkal szemben pulykából, szárnyasokból és brojler húsból izolált *Salmonella* esetében. Az emberből izolált *Campylobacter* ampicillin, ciprofloxacín, nalidixsav és tetraciklin rezisztenciája magas, míg az eritromicin re-

### EFSA hírek / EFSA news

zisztencia alacsony, illetve mérsékelt volt. A szárnyasokból, brojler húsokból, sertésből, szarvasmarhából izolált *Campylobacter* mikrobiológiai rezisztenciája ciprofloxacinnal, nalidixsavval és tetraciklinekkel szemben magas, illetve kiugróan magas volt, azonban eritromicin és gentamicin esetében a rezisztencia jóval alacsonyabb értékeket mutatott. Több tagállamban a ciprofloxacinnal szemben emelkedő trendjét figyelték meg az elemzők az emberből, brojlerből és/vagy sertésből izolált *Campylobacter* esetében. Multi-rezisztencia és társrezisztencia (co-resistance) a fontosabb antimikrobás szerekkel szemben mind az emberi, mind az állati izolátumokban jelen volt, és első alkalommal figyelték meg multi-rezisztencia szerkezetet *Salmonella* szerotípusoknál. Nagyon kevés állati izolátum mutatott társrezisztenciát (co-resistance) a fontosabb antimikrobás szerekkel szemben. Az állati eredetű *Salmonella* szerotípusok némelyike (Kentucky és Infantis) magas rezisztenciát mutatott ciprofloxacinnal szemben. A jelentés magyar nyelvű összefoglalója elérhető a [NÉBIH honlapján](#).

#### [EFSA-ECDC report on antimicrobial resistance](#)

*The antimicrobial resistance data among zoonotic and indicator bacteria in 2012, submitted by 26 European Union Member States, were jointly analysed by the EFSA and the ECDC. Resistance in zoonotic Salmonella and Campylobacter isolates from humans, animals and food and resistance in indicator Escherichia coli, as well as data on methicillin-resistant Staphylococcus aureus, in animals and food were addressed.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140325.htm>

\*\*\*

#### [A Salmonella és a norovírus kockázatának értékelése leveles zöldségekben](#)

Az esőzések, szennyezett öntözővíz vagy szennyezett berendezések okozzák a leveles zöldségek *Salmonella* és norovírus szennyeződését. Ezek a legfontosabb megállapításai az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) legújabb, leveles zöldségekre vonatkozó véleményének, melyet a BIOHAZ szakbizottság készített. A szennyeződések csökkentésének módja a jó mezőgazdasági, higiéniai és gyártási gyakorlatok alkalmazása.

#### [EFSA assesses the risk of Salmonella and norovirus in leafy greens](#)

*Rainfall, use of contaminated water for irrigation or contaminated equipment are among the factors that cause contamination of leafy greens with Salmonella and norovirus.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140327a.htm>

\*\*\*

#### [A hűtlánc fenntartása a húsok szállítása és tárolása során](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleményének megállapítása szerint a hús szállítása történhet magasabb hőmérsékleten, mint a most érvényben lévő maximum 7 °C, a baktériumok további növekedése nélkül, amennyiben gondoskodnak a maximális szállítási idő betartásáról és a hatékony hűtésről.

## EFSA hírek / EFSA news

### Maintaining the cold chain during storage and transport of meat

Meat can be transported at temperatures higher than the current maximum of 7°C without causing additional bacterial growth, provided that specific maximum transport times are applied and bacterial growth is controlled by efficient chilling.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140327.htm>

\*\*\*

### Peroxiacetsav hatékonyságának és biztonságosságának értékelése szárnyas húsok patogén szennyezettségének csökkentésére

Peroxiacetsav tartalmú oldatok (PAA) használata szárnyas húsok patogén szennyezettségének csökkentésére nem vet fel toxicitási aggályokat az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértőinek véleménye szerint. A hatékonyság tekintetében a módszerek különbözőek, az oldatba merítés jóval hatékonyabb a permetezésnél.

### Peroxyacetic acid: EFSA assesses safety and efficacy to reduce pathogens on poultry carcasses and meat

Using solutions containing peroxyacetic acid (PAA) to reduce contamination from pathogens on poultry carcasses and meat would not pose toxicity concerns, EFSA's experts say.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140326.htm>

\*\*\*

### Az EFSA frissítette a pályázatok és közbeszerzések listáját

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) frissítette a 2014-ben várható pályázatok és közbeszerzések listáját. A külső segítséget kérő tender felhívások az EFSA tudományos együttműködési stratégiájának a része, ahol főként az adatgyűjtés, illetve a szabályozott termékek tudományos értékelése témakörben hirdetnek pályázatokat. A külső szervezeteknek szóló pályázatok az európai hatóság számára lehetővé teszik, hogy megnövekedett munkaterhét hatékonyan és rugalmasan kezelje.

### EFSA updates list of upcoming grant and procurement calls

EFSA has updated the list of projects that it expects to launch under its 2014 grants and procurement programme. The calls for external support are part of EFSA's scientific cooperation strategy and help the Authority to respond more effectively and flexibly to its growing workload.

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140401a.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20140402](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140401a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140402)

\*\*\*

## EFSA hírek / EFSA news

### EFSA és EPPO közös munkaértekezlet a növényegészségügyi adatok gyűjtésével kapcsolatban

Több mint száz képviselő (megbízott) érkezett április elején Pármába, a növényegészségügyi adatok gyűjtésével kapcsolatos háromnapos konferenciára, melyet az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai és Földközi-tengeri Növényvédelmi Szervezet (EPPO) közösen szervezett. A munkaértekezletre a világ minden részéről érkeztek kockázatbecslők, kockázatkezelők, adatelemzők, kutatók, tudósok és érdekeltek. A megbeszélésen az alábbi témákról volt szó: fejlett módszerek és stratégiák a felügyeletre és az adatgyűjtésre, modellezési eszközök a kártevők eloszlásának jellemzésére, adatgyűjtés és információ megosztás a kártevők (kórokozók) kockázatbecslésére, korai előrejelzési rendszerek, adatbázisok és információcserre céljából kiépített rendszerek.

### EFSA and EPPO hold joint workshop on data collection in plant health

More than 100 delegates gathered in Parma for a three-day conference on data collection in plant health organised jointly by the European Food Safety Authority (EFSA) and the European and Mediterranean Plant Protection Organization (EPPO). The workshop was attended by risk assessors, risk managers, data specialists, researchers, stakeholders and academics from around the world.

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140402.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20140402](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140402.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140402)

\*\*\*

### EFSA munkamegbeszélés az élelmiszer adalékanyagok újraértékelésével kapcsolatban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) munkaértekezletet tartott az élelmiszer adalékanyagok újraértékelési programja keretében 2014. április 28-án, Brüsszelben. A megbeszélésen vállalkozók, tudományos szakértők, az Európai Bizottság képviselői, az EFSA tudományos munkatársai és más érdekeltek is részt vettek, ahol az európai hatóság adalékanyagok újraértékelésével kapcsolatos 2014-2016-os munkaprogramját vitatták meg (pl. az érdekeltekkel való együttműködés megerősítését, illetve az adalékanyagok kockázatbecslésének elvégzéséhez szükséges adatgyűjtést, azaz mikorra és milyen formában szükségesek az adalékanyagokra vonatkozó adatok).

### EFSA workshop on re-evaluation of food additives

EFSA's workshop on the re-evaluation programme of food additives took place on 28 April in Brussels. Business operators, scientific experts, representatives of the European Commission, EFSA scientific staff and other interested parties discussed the Authority's work programme covering the period 2014-2016 related to the re-evaluation of the food additives; how and when to submit data for risk assessment and how to strengthen cooperation with stakeholders.

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140331a.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20140402](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140331a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140402)

\*\*\*



## EFSA hírek / EFSA news

### Megjelent az EFSA éves jelentése a 2013-ban végzett tevékenységeiről

Az európai hatóság a tervezett éves kockázatbecslési programnak megfelelően több mint 600 tudományos véleményt publikált, de ezen kívül több sürgős ügygel kapcsolatban is – mint pl. az EU-n belül is megjelenő hepatitis A járvány, a lóhús botrány, *Salmonella* Mikawasima, valamint *Xylella fastidiosa* olajfákban, illetve Rift-völgyi láz – véleményt jelentetett meg. A munkafolyamatok optimalizálása, valamint a Kockázatbecslési és a Tudományos Közreműködési Részleg átszervezése, továbbá a minőségmenedzsment rendszerek első fázisának befejezése mind építően járultak hozzá a szervezet munkájához. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) engedélyköteles termékekkel kapcsolatos kérdésekkel, kérelmekkel foglalkozó részlege komoly előrelépéseket tett az elektronikus beadvány kezelési rendszer fejlesztésében.

### EFSA publishes Annual Report for 2013

*From aspartame to zoonoses, EFSA's scientists had another busy year in 2013. The Authority published more than 600 scientific outputs as it carried out its scheduled programme of risk assessments and met requests for urgent advice on issues such as the hepatitis A outbreak, the horsemeat crisis, and the risk of Rift Valley fever entering the EU.*

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140414.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20140416](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140414.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140416)

\*\*\*

### Az EFSA és az ECDC legfrissebb információi a hepatitis A járványról

2013 januárja óta az EU 11 tagállamában több mint 1300 hepatitis A esetet regisztráltak, melyek közül 240 megerősített eset a jelenlegi járvánnyal kapcsolatos. Kezdetben a megbetegedéseket az Olaszországba utazó emberekkel hozták összefüggésbe, viszont 7 ország (Franciaország, Németország, Írország, Norvégia, Hollandia, Svédország és az Egyesült Királyság) jelentett a járványhoz tartozó olyan eseteket is, ahol a fertőzöttek nem utaztak Olaszországba. Az előzetes vizsgálatok alapján a fertőzéseket fagyasztott bogyósgyümölcsök okozták, bár a további vizsgálatok során más eshetőségeket is figyelembe vesznek, mint pl. keresztszennyeződések az élelmiszerfeldolgozó üzemekben, vagy pl. a járványt okozó törzs már korábban is elterjedt, csak akkor még nem mutatták ki. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a járvány pontos okának (okainak) kiderítésére az érintett országok, az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC), az Európai Bizottság valamint a német Szövetési Kockázatértékelési Intézet (BfR) támogatásával visszakereséses vizsgálatot folytat.

### Hepatitis A: EFSA and ECDC update their rapid outbreak assessment

*More than 1300 hepatitis A cases have been reported in eleven Member States since January 2013, with 240 confirmed cases related to the ongoing outbreak. Initially the outbreak was associated with people who had travelled to Italy. However seven Member States – France, Germany, Ireland, Norway, the Netherlands, Sweden and the United Kingdom – have reported cases of infections in people who had not travelled to Italy.*

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140411.htm?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_content=hl&utm\\_campaign=20140416](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140411.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140416)

\*\*\*



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

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

#### Táplálékallergiában vagy intoleranciában szenved?

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) – egy kutatási projekt első szakaszában – egy 10 perces online felmérés kitöltését kéri olyan személyektől vagy gyerekes szülőktől, akik élelmiszerallergiával, intoleranciával és lisztérzékenységgel élnek együtt. A kérdések megválaszolásával segíthetik a hatóságot, hogy megvizsgálhassák milyen hatással vannak ezek az emberek életminőségére, összehasonlíthassák a tapasztalatokat, illetve gyakorlati tanácsokat alakíthassanak ki.

#### *Do you live with food allergy or intolerance?*

*The FSA is carrying out an online survey as part of a project to assess the impact of food allergies, intolerances and coeliac disease on peoples' day-to-day lives. You can help them to compare your experiences with others and enable the FSA to develop practical advice on how to manage these conditions.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/apr/allergy-survey>

\* \* \*

#### Videón is megnézhető a nyers tejről folytatott brit konzultáció

Találkozót szervezett a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) azzal a céllal, hogy megvitassák az angliai, walesi és észak-írországi nyerstej szabályozás jövőjét. A Londonban tartott eseményen több mint 140 ember gyűlt össze. Az ott elhangzott előadások és videók megtekinthetők az [FSA oldalán](#).

#### *Video of raw milk event available online*

*The Food Standards Agency's event was organised to discuss the future of raw milk regulations in England, Wales and Northern Ireland. More than 140 people gathered in central London to take part in the discussion and hear speakers.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/apr/raw-milk-video>

\* \* \*

#### Naprakész a mesterséges színezékmentes terméklista

Egy gyümölcsleveket gyártó és egy szendvicseket gyártó cég csatlakozott a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) azon kezdeményezéséhez, miszerint a kisgyermeknél lehetséges hiperaktivitást kiváltó mesterséges színezékeket önkéntesen mellőzik a termékeiből.

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

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

The FSA has updated its list of product ranges that do not contain the six food colours associated with possible hyperactivity in young children. The manufacturers Frobishers Juices Ltd and Sandwich King have been added to the list. Their product lines are free from the six colours.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/apr/colours>

\*\*\*

### [A kecsketejből készült tápszer nem megoldás az allergiára](#)

A februárban történt jogszabályi változások következtében forgalmazható az Egyesült Királyságban a kecsketej anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszer. Azonban arra figyelmeztet a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) – utalva egy korábbi Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által kiadott véleményre is –, hogy ez nem valószínű, hogy alkalmas a tehéntej fehérje allergiában szenvedő csecsemők táplálására, mivel nagy a kockázata a tehén- és kecsketej fehérjék közötti keresztreakciónak.

### [Goats' milk formula not a solution for cows' milk allergic infants](#)

Goats' milk infant and follow-on formula is permitted for sale in the UK, following changes to the regulations in February. However, the FSA is warning that it is unlikely to be suitable for infants with a cows' milk protein allergy.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/goats-milk>

\*\*\*

### [Brit konzultáció: a sertéshús ellenőrzés új jogszabályairól](#)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) egy hathetes konzultációt vezetett be a sertéshús ellenőrzésre vonatkozó 2014 márciusában megjelent új rendeletek (216/2014/EU; 217/2014/EU; 218/2014/EU; 219/2014/EU) kapcsán, melyek 2014 júniusában lépnek hatályba. A jogszabályok majd a hatósági állatorvosokat, illetve a hús-ellenőrzést végzőket segítik, a célzottabb közegészségügyi kockázatok kiszűrésében, miközben egy arányosabb és kockázatalapú ellenőrzési rendszert biztosítanak.

### [Consultation: new rules for pig meat inspection](#)

The Food Standards Agency has started a six-week consultation on new rules for pig meat inspections which come into force in June 2014. The new rules are being introduced across the European Union and will help official veterinarians and meat inspectors to better target public health risks, while providing a more proportionate and risk-based inspection regime.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/mar/pig-inspection-consultation>

\*\*\*

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

### Pályázat: osztrigából származó norovírus eltávolítása

Egy kutatási tanulmány megtervezéséhez és kivitelezéséhez várja a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) pályázók jelentkezését, mely az élő osztrigákból származó norovírus eltávolítására szolgáló kagylótisztítási folyamat hatékonyságának optimalizálására irányul.

### Research call: effectiveness of depuration in removing norovirus from oysters

The Food Standards Agency is inviting tenders to design and execute a research study to identify and evaluate possible enhancements to improve norovirus removal from live oysters during shellfish depuration processes.

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

\*\*\*

### Sikeresen elindult a rotavírus elleni vakcinázási program

A rotavírus vakcinát 2013 júliusában vezette be az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE), az Egészségügyi Minisztérium, valamint az NHS England, és már most jelentősen érezteti hatását a kezdeti elemzések szerint az esetszámokra nézve. A 2013. július és 2014. március közötti időszakban a felmérésben résztvevő gyerekek 93%-a kapta meg a vakcina első dózisát, és 88%-uk a második dózist is. Laboratóriumi jelentések szerint az eddigi tíz év ugyanazon periódusainak átlagával összehasonlítva 70%-kal kevesebb a rotavírusos esetek száma. A közölt adatok alapján kijelenthető, hogy a rotavírusok esetek számának gyors csökkentése elérhetővé vált. A rotavírus a leggyakoribb oka a hányással és gaszroenteritisszel járó megbetegedéseknek a csecsemők és kisgyermekek körében.

### Successful start to rotavirus vaccination programme

The rotavirus vaccine, introduced in July 2013, is having a significant impact on the number of cases according to new interim figures. Covering the period from July 2013 to March 2014, 93% of children in the survey had received the first dose and 88% had completed the 2 dose course. In addition, laboratory reports of rotavirus showed 70% fewer cases during the same period when compared to the average over the last ten seasons.

<https://www.gov.uk/government/news/successful-start-to-rotavirus-vaccination-programme>

\*\*\*

### Először dokumentálták a tuberkulózis terjedését macskáról emberre

Angliában két személy fertőződött meg tuberkulózissal miután érintkezett egy *Mycobacterium bovis*-szal fertőzött házimacskával – jelentette be az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) és az Állategészségügyi és Állatovosi Laboratóriumok Ügynöksége (AHVLA). A *Mycobacterium bovis* baktérium szarvasmarhában és egyéb állatfajokban okoz tuberkulózist. 2013-ban kilenc esetben találtak *M. bovis* fertőzést házimacskáknál Berkshire-ben és Hampshire-ben. A PHE kockázatbecslése szerint alacsony a baktérium átterülésének kockázata macskáról humán szervezetre.

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

### Cases of TB in domestic cats and cat-to-human transmission: risk to public very low

Two people in England have developed tuberculosis after contact with a domestic cat infected with *Mycobacterium bovis*, Public Health England (PHE) and the Animal Health and Veterinary Laboratories Agency (AHVLA) have announced. *M. bovis* is the bacterium that causes tuberculosis (TB) in cattle (bovine TB) and in other species.

<https://www.gov.uk/government/news/cases-of-tb-in-domestic-cats-and-cat-to-human-transmission-risk-to-public-very-low>

\*\*\*

### Víz fluorozása: Anglia 2014-es egészség monitoring jelentése

Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) újonnan megjelent jelentése szerint a fluorozott vizet fogyasztó gyermekeknél kevesebb fogszuvasodás fordul elő, mint a fluordúsítás nélküli vizet fogyasztóknál. Az 1-4 éves korosztály tagjai 45%-kal kevesebben kerültek kórházba fogszuvasodás miatt a fluorozott területeken. A jelentés továbbá kimondja, hogy nincs bizonyíték arra, hogy a fluorozott víz egészségkárosodást okozna. A PHE nem talált összefüggést a víz fluortartalma és a csípőtörések, oszteosarkóma (csonttrák egy formája), rákbetegségek, Down szindrómás születések vagy bármilyen halálozás között. A fluorozott területeken továbbá alacsonyabb volt a veseköves és vérrákos betegek aránya, de a PHE szerint ezeket a hatásokat nem feltétlenül kell a fluorozás jótékony hatásai közé sorolni, mivel az alacsony arányok egyéb faktorokhoz is köthetők, illetve az sem zárható ki, hogy csak a véletlennek tudható az előfordulásuk.

### Water fluoridation: health monitoring report for England 2014

Children in local authorities with water fluoridation schemes have less tooth decay than those in local authorities without such schemes, says a new report by Public Health England (PHE). The report says there is no evidence of harm to health in fluoridated areas. PHE has found no differences between fluoridated and non-fluoridated areas in their rates of hip fracture, osteosarcoma (a form of bone cancer), cancers overall, Down's syndrome births or all-cause mortality (all recorded causes of death).

<https://www.gov.uk/government/news/fluoride-monitoring-report-finds-lower-levels-of-tooth-decay-in-fluoridated-areas-and-no-evidence-of-harm-to-health>

\*\*\*

### P-szinefrin tartalmú étrend-kiegészítőre vonatkozó ANSES ajánlás

A francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) 2014. május 5-én jelentette meg a p-szinefrin tartalmú étrend-kiegészítőre vonatkozó ajánlását. A p-szinefrin a keserű narancs héjában van jelen és sok úgynevezett „fogyókúrás” étrend-kiegészítőben is megtalálható. Az ANSES 2009 óta 18 olyan jól megalapozott beszámolót kapott, mely szerint a p-szinefrint tartalmazó étrend-kiegészítő elfogyasztása káros hatással lehet az emberi egészségre. Tizenhárom esetben valószínűsíthető vagy lehetséges a hatóanyag okozza a szív- és érrendszeri, májkárosodást, hiperfoszfatémiát és az idegrendszeri károsodást. A hivatal a beszámolók értékelését követően úgy vélte, hogy az étrend-kiegészítővel bevitt p-szinefrin mennyiségnek kisebbnek kell lennie, mint 20 mg / nap, és azt javasolja, hogy az étrend-kiegészítő ne tartalmazzon együttesen p-szinefrint és koffeint azok kumulatív vagy

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

szinergén hatása miatt. Határozottan ellenzi a p-szinefrin tartalmú termékek használatát a nagy fizikai aktivitást kifejtőknél, valamint az arra érzékeny csoportoknál (bizonyos kezelések alatt állók, például magas vérnyomásos vagy depressziós betegek, a terhes vagy szoptató nők, a gyermekek és a serdülők).

### [ANSES published its recommendations on dietary supplements containing p-synephrine](#)

*P-synephrine, a substance present in bitter orange peel, enters into the composition of many dietary supplements called „slimming”. The handles received 18 reports of adverse effects that may be associated with the consumption of dietary supplements containing p-synephrine. Following its evaluation, ANSES considers that intakes of p-synephrine in dietary supplements must be less than 20 mg / day and recommends that you do not combine the p-synephrine and caffeine. It also discourages the use of products containing p-synephrine during physical activity as well as sensitive populations.*

<http://www.anses.fr/en/content/today-anses-publishes-its-recommendations-dietary-supplements-weight-loss-containing-p-synephrine>

\*\*\*

### [Vörös rizs élesztőt tartalmazó étrend-kiegészítő elfogyasztása előtt kérjük ki orvosunk véleményét](#)

A „vörös rizs élesztő” egy vörös penész faj, mely rizsen nő, és amely újabban sok étrend-kiegészítő alkotóeleme. Azt állítják róla, hogy fenntartja a normális koleszterin szintet. A francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) 25 olyan bejelentést kapott a vörös rizs élesztőt tartalmazó étrend-kiegészítőkkel kapcsolatosan, hogy annak fogyasztása izom- és májkárosodást okozhat. Az ANSES úgy ítéli meg, hogy a fogyasztók számára az egészségügyi kockázatot a vörös rizs élesztőt tartalmazó étrend-kiegészítők monacolin tartalma idézheti elő. Az arra érzékeny pácienseknek, betegeknek, a folyamatos kezelés alatt álló személyeknek, stb. az ANSES azt javasolja, hogy mielőtt ezeket a termékeket fogyasztanák, kérjék ki orvosuk véleményét. Nem ajánlják ezen étrend-kiegészítőket azoknak, akik sztatin hatóanyagot tartalmazó gyógyszert szednek, vagy sztatin intoleránsak. A veszélyeztetett személyek (a terhes vagy szoptató nők, a gyermekek és serdülők, a 70 év felettek vagy bizonyos betegségekben szenvedők, akik nagy mennyiségű grapefruitot fogyasztanak, stb.) kerüljék a vörös rizs élesztőt tartalmazó étrend-kiegészítőket.

### [Food supplements containing red yeast rice: before consumption, ask a healthcare professional](#)

*„Red yeast rice” is a red mould grown on rice which is used in many food supplements claiming to „maintain a normal level of cholesterol”. ANSES has received 25 reports of adverse reactions (mostly muscle and liver damage). ANSES considers to seek medical advice before consuming these products.*

<http://www.anses.fr/en/content/food-supplements-containing-red-yeast-rice-consumption-ask-healthcare-professional>

\*\*\*

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

### Kérdések és válaszok a biszfenol-A előfordulásáról

A biszfenol-A különböző polikarbonátból készült termékek – többek között élelmiszerek és italok tárolására használt palackok és tartályok – valamint szintetikus gyanták előállításához használt vegyület. Az italok és élelmiszerek csomagolására használt konzervdobozok belső bevonatainak előállításához szintén biszfenol-A-t alkalmaznak. Fő forrásai közé sorolhatóak még a hőpapírok is, a számlák, jegyek, illetve parkolójegyek alapanyagai. A vegyiparban használt összetevők kockázatértékelése évek óta tudományos viták tárgyát képezi. 2014. január 17-én az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) közzétette nyilvános konzultációra a biszfenol-A használatának egészségügyi kockázatértékeléséről készített jelentéstervezetét. Az EFSA álláspontja szerint a biszfenol-A egészségügyi kockázata alacsony, mivel a fogyasztók szervezetébe kevesebb biszfenol-A jut, mint amennyi az egészségre káros lehet. A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte és megválaszolta a biszfenol-A-val kapcsolatos leggyakoribb kérdéseket. Az összeállítás német és angol nyelven elérhető az intézet honlapján.

### Frequently Asked Questions on bisphenol A in consumer products

*The chemical substance bisphenol A is contained in products made of polycarbonate, including food and drink containers and bottles. There is an ongoing scientific debate on the risk assessment of BPA for years. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) answers the most frequently asked questions on bisphenol A.*

[http://www.bfr.bund.de/en/frequently\\_asked\\_questions\\_on\\_bisphenol\\_a\\_in\\_consumer\\_products-60837.html](http://www.bfr.bund.de/en/frequently_asked_questions_on_bisphenol_a_in_consumer_products-60837.html)

\*\*\*

### Mit is jelent a „természetes aroma” kifejezés?

Az érdeklődő fogyasztók megfigyelhették, hogy a különböző aromás termékek között nagy verseny alakult ki a „természetes aroma” megnevezésért. A különböző élelmiszerek (pl. sajt) és élelmiszerkategóriák (pl. fűszerek) esetében a gyártók törekednek a 1334/2008/EK rendelet értelmében használni a „természetes aroma” kifejezést. A rendeletben megfogalmazott „természetes aroma” összetevői kizárólag aromakészítmények vagy természetes aromaanyagok lehetnek. Az aromakivonatokat meghatározott ízesítő anyagok keverékei, amelyek természetes nyersanyagokból származnak, mint például fűszerek, gyümölcsök, gyógynövények, élesztők, húsok vagy zöldségek. Továbbá az aromaforrások megnevezésében csak akkor használható a természetes kifejezés, ha az aromaanyag összetevői kizárólag, vagy legalább 95%-a (tömegszázalékban) a megnevezett nyersanyagot tartalmazzák és minden összetevő feltüntetésre kerül. Így például a „természetes eper aroma”-nak 95%-ban eper eredetűnek kell lennie és a maradék feltüntetett hozzávalóknak is természetes forrásból kell származniuk.

### What do we mean by a „natural” flavour?

*Basically, the term ‚natural’ can be used to describe a flavouring in accordance with EC Flavouring Regulation 1334/2008 only if the flavouring component contains exclusively flavouring substances and / or natural flavouring substances.*

<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/thema-lebensmittel/natuerliches-aroma/>

\*\*\*

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

### Füstaroma a tartósításért és ízkialakításért

A füstölés hagyományos eljárásnak számít az élelmiszerek, például a halak, sonkák és más húsok, sajtok tartósítására és sokak által kedvelt ízt is kölcsönöz az ételeknek. A füstölés alternatívája a füstaromák használata, amelyeket gyakran használnak levesek, szósok, snackek füstölt ízű változatainak elkészítésére, vagy a hagyományos termékek olcsóbb, gyorsabb előállítása érdekében. A füstaromák gyártása során bizonyos faanyagokat ellenőrzött körülmények között égetnek el. A képződő füst egy komplex kémiai vegyület, amelynek összetétele függ a felhasznált fa fajtájától, minőségétől, víztartalmától, valamint a hőmérséklettől és oxigén koncentrációtól a füst képződése során. A füstaromák előállítása a füst kondenzációjával kezdődik. A füst kondenzátum frakcióit elválasztják, tisztítják, eltávolítják belőle az egészségre ártalmas alkotóelemeket. Ezután már alkalmas élelmiszerekben, vagy azok felületén történő felhasználásra, illetve további feldolgozással származékos füstaromák előállítására. Az Európai Unióban a füstaromák élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználása csak akkor engedélyezhető, ha kellően bizonyított, hogy nem jelent veszélyt az emberi egészségre.

### Smoke flavorings to make foods durable and tasty

Smoking is a traditional method to make foods such as fish, meat and dairy products durable. It also changes the flavor of food. As an alternative to conventional smoking of different foods, so-called smoke flavorings are added in order to give them the typical „smoked” flavor. More information about smoke flavorings is on the website of AGES.

<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/lebensmittelzusatzstoffe/raucharomen/>

\*\*\*

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

#### Az akrilamidra vizsgált élelmiszerek nem jelentenek egészségügyi aggályt

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin vizsgálatsorozatának részeként megjelent tanulmány szerint a vizsgált magas szénhidrát-tartalmú élelmiszer minták akrilamid szintjei alapján fogyasztásuk biztonságosnak tekinthető. A CFIA összesen 897 magas szénhidrát-tartalmú élelmiszer mintát vizsgált (pl. aszalt gyümölcsöket, zöldségeket, krékereket, édességeket, levesporokat, fűszereket, melaszt, szirupokat és mogyoróvaját).

#### No health concerns found in foods tested for acrylamide

*As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a recently released study did not find acrylamide in any samples of high carbohydrate foods at levels that would be considered unsafe for consumption. The CFIA tested a total of 897 high carbohydrate food samples such as dried fruits and vegetables, crackers, condiments, soup powder, taco seasonings, molasses, syrups, and nut butters.*

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=827759>

\*\*\*

#### Az antimonra vizsgált gyümölcsle és palackozott víz biztonságos

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin vizsgálatsorozatának részeként megjelent tanulmányban olvasható, hogy az antimonra vizsgált összes gyümölcsle és palackozott víz fogyasztása biztonságos. A CFIA 185 gyümölcsle és 174 palackozott víz mintát vett a 2010-2011 közötti időszakban, különböző típusú csomagolásokban (üveg, fémpalack, karton, műanyag és Tetra Pak). A 185 gyümölcsle mintából 8 esetben volt kimutatható az antimon (0,0038-0,0572 ppm), a palackozott víz esetében pedig egy mintában (0,0031 ppm). A Health Canada értékelésében nem azonosított fogyasztói kockázatot. Az antimon természetben előforduló fém. Antimon-trioxid formában a PET előállításban használják fel, és kis mennyiségben a csomagolóanyagból oldódhat ki.

#### Juice and bottled water tested for antimony found safe

*As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a survey found that all juice and bottled water tested for antimony were safe to consume.*

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=831269>

\*\*\*

#### Importált élelmiszerek előzetes bejelentése

Elérhető az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) „Útmutató az ipar számára: Kérdések és válaszok az importált élelmiszerek előzetes bejelentésével kapcsolatban (3. Kiadás)” útmutató tervezete. A tervezet a 2004 májusában megjelent 2. kiadással kapcsolatos kérdésekre válaszol, valamint az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Intézkedésekkel (FSMA) kapcsolatos információkat tartalmaz, mely megköveteli az importált

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

élelmiszerek előzetes bejelentését. A már korábban is megkövetelt információkon felül az előzetes bejelentésben szerepelnie kell, ha a terméket más ország korábban esetlegesen visszautasította.

### Prior Notice of Imported Foods

FDA is announcing the availability of a draft guidance entitled „Guidance for Industry: Prior Notice of Imported Food Questions and Answers (Edition 3).” The draft guidance addresses questions received since the publication of the second edition of the guidance in May 2004 and includes information related to the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA), which requires that additional information be provided in a prior notice of imported food submitted to FDA.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm390730.htm>

\*\*\*

### A Jelentésköteles Élelmiszer Nyilvántartás követelményei

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) “fogyasztó-orientált” információkat vár az illetékes felektől a “jelentésköteles élelmiszerekre” vonatkozóan (nyers zöldségek és gyümölcsök kivételével). A jelentésköteles élelmiszer definíció szerint olyan élelmiszer, amelynek használata, vagy az élelmiszernek való kitettség bizonyos esetekben súlyos egészségi károsodáshoz, vagy halálhoz vezethet. Az effajta “fogyasztó-orientált” információk egyoldalas összefoglalói a fogyasztók tájékoztatása céljából az FDA honlapján megjelenének, továbbá a jelentésköteles élelmiszereket forgalmazó nagyobb üzletekben jól látható helyen közzé kell tenni az FDA honlapján való megjelenést követő 24 órán belül, két héten keresztül.

### FDA Seeks Input on Information to be Submitted to FDA’s Reportable Food Registry

FDA requires a responsible party to submit to the Agency “consumer-oriented” information regarding a “reportable food”. A reportable food is defined as a food for which there is a reasonable probability that use of, or exposure to, such food will cause serious adverse health consequences. FDA will use such “consumer-oriented” information to create one-page summaries that would be posted on FDA’s website for the purposes of consumer notification.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm390447.htm>

\*\*\*

### Tájékoztató nem fogyasztásra kész aprított termékeket előállító létesítmények számára

Az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) tájékoztatót készített nem fogyasztásra kész (Not-Ready-To-Eat, NRTE) aprított csirke és pulyka termékeket előállító létesítményeknek, mely a HACCP tervek felülvizsgálata során felhasználható. Az FSIS elemezte a közelmúltbeli két *Salmonella* járvánnyal összefüggésbe hozható darált pulyka termékeket előállító létesítmények gyakorlatait és problémákat azonosított higiéniai és elkészítési előírások területén.

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Information Available for Establishments Producing NRTE Comminuted Products

Information developed by FSIS is now available to establishments who produce Not-Ready-to-Eat (NRTE) comminuted chicken and turkey products to use as they reassess their Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) plans. FSIS analyzed practices of establishments that produced ground turkey products associated with two Salmonella outbreaks and found problems with sanitation, intervention use and cooking instructions validation.

[http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm389813.htm?source=govdelivery&utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm389813.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

\*\*\*

### Haszonállatok takarmányával kapcsolatos problémák bejelentése

Elérhető az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) nyilvánosság számára készített portálja, ahol jelenthetők a haszonállatoknak (többek között lovaknak, szarvasmarháknak, sertéseknek, baromfinak és halaknak) szánt takarmánnyal kapcsolatos problémák. Az FDA az állatorvosokat és az állattenyésztőket egyaránt ösztönözné a takarmánnyal kapcsolatos panaszok bejelentésére. A portál új eszközként szolgál a bejelentések benyújtására a továbbra is működő telefonos bejelentési lehetőség mellett.

### FDA announces new reporting tool for livestock animal food problems

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is announcing the availability of a new website for the public to report problems related to livestock animal food. The Livestock Food Reporting portal will accept reports about foods made for species considered to be livestock, including but not limited to, horses, cattle, swine, poultry and fish. FDA encourages anyone with concerns about animal feed to file a report, including veterinarians and livestock producers.

[http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm389813.htm?source=govdelivery&utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm389813.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

\*\*\*

### CDC tájékoztató a háztáji baromfitartásról

A környezetbarátabb, egészségesebb életmód részeként sokan tartanak háztáji baromfit, csirkét, kacsát, fontos azonban az esetlegesen ezzel járó betegségek kockázatát is figyelembe venni. A csirkék, kacsák és egyéb baromfik gyakran *Salmonella* hordozók, a *Salmonella* baktérium ugyanis egyéb állatok között a baromfik esetében gyakran a természetes bélflóra alkotója. Míg az állatokat általában nem betegíti meg, ember esetén a fertőzésnek súlyos következményei lehetnek. Az élő baromfi testén, ürülékében is előfordulhatnak baktériumok, akkor is, ha tisztának és egészségesnek tűnnek. Az állatok ketrecében, etető- itató edényükben, valamint az élőhelyük környékén a növényeken, talajban is megtalálhatók baktériumok, ezáltal a velük foglalkozó személy ruházatára, kezére is átkerülhetnek. A megbetegedés elkerülése érdekében alaposan mossunk kezet, miután az állatok-

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

kal, vagy a környezetükkel érintkezésbe kerültünk. További tájékoztatás a betegségről és annak megelőzéséről az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) [honlapján](#) olvasható.

### Keeping backyard poultry

*It's common for chickens, ducks, and other poultry to carry Salmonella. Salmonella is a type of germ that naturally lives in the intestines of poultry and many other animals. While it usually doesn't make the birds sick, Salmonella can cause serious illness when it is passed to people. Live poultry may have Salmonella germs in their droppings and on their bodies (feathers, feet, and beaks) even when they appear healthy and clean.*

<http://www.cdc.gov/Features/SalmonellaPoultry/>

\*\*\*

### Szigorított ellenőrzések a gyümölcs- és zöldség szállításban

Az Ausztrál-Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) az egész friss zöldség-gyümölcs piacot fokozottan ellenőrzi egy kijelölt területen, Whangarei-ben, miután egy hím Queensland-i gyümölcslegyet találtak egy felügyeleti csapdában. A januári esettől 400 méterre bukkant fel az új példány, melynek eredményeképpen egy fokozottan ellenőrizendő területet jelöltek ki a találat 1,5 km-es körzetében. Az Ellenőrzött Területről tilos a zöldségek és gyümölcsök kiszállítása (leveles zöldségek és gyökérszöldségek kivételével). Az MPI egy listát közöl a fokozottan veszélyeztetett zöldségekről és gyümölcsökről – a lakosságnak küldött figyelmeztetés szerint ezek komposztálása nem ajánlott. A növényi maradványok megsemmisítéséhez speciális tárolókat helyez ki a hatóság. Az MPI igazgatóhelyettesének tájékoztatása szerint az új eset nem áll kapcsolatban a januárral.

### Controls restrict fruit and vege movements

*The Ministry for Primary Industries (MPI) has placed controls on the movement of whole fresh fruit and some vegetables out of a specific area of Whangarei after a single male Queensland fruit fly was found in a surveillance trap. The Controlled Area Notice is in force for a 1.5km circular area around the location of the find, taking in parts of Parihaka, Riverside and central Whangarei. Whole fresh fruit and vegetables (except for leafy vegetables and root veges) cannot be moved outside of the Controlled Area.*

<http://www.mpi.govt.nz/news-resources/news/controls-restrict-fruit-and-vege-movements>

\*\*\*

### Az élelmiszerláncon belüli kockázatok gyors és precíz detektálásának és a higiéniai menedzsment technológiáknak a fejlesztése

A japán Nemzeti Mezőgazdasági és Élelmiszerkutató Intézet (NARO) a mikrobiológiai kockázatokra való tekintettel (pl. az élelmiszer eredetű megbetegedések) kutatást folytat egy gyors, nagy érzékenységgű mennyiségi meghatározási módszer, egy precíz növekedési előrejelzési modell, és egy nem invazív ellenőrző módszer (pl. higiéniai indikátorok) kidolgozására. Emellett mikrobiológiai szennyezettséget megelőző technológiákat is fejlesztenek. Kifejlesztettek egy multiplex polimeráz láncreakciót (PCR) a három fő élelmiszer eredetű meg-

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

betegedést okozó mikroba (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7) élelmiszer mintákban való egyidejű kimutatására. Ezzel a módszerrel egy napon belül minden patogén esetén cellánként 25 g minta detektálható több mint 60 különböző élelmiszerből, mialatt a hagyományos tenyésztési technikákkal több, mint 4 nap szükséges a patogén kimutatására.

### Development of technologies for rapid and accurate detection of hazards and hygiene management in the food chain

With respect to microbial hazards such as food-borne pathogens, NARO is developing a rapid quantitative detection method with high sensitivity, a highly accurate growth prediction method for food-borne pathogens, and non-destructive inspection techniques such as hygiene indicators. NARO has developed a multiplex polymerase chain reaction (PCR) method capable of identifying *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, and *Escherichia coli* O157:H7 directly from enrichment cultures of food samples.

<http://www.naro.affrc.go.jp/english/research/180/030216.html#030216>

\*\*\*

### A kínai miniszterelnök helyettes ösztönzi a vidéki reformot és az élelmiszerbiztonságot

A kínai miniszterelnök helyettes kiállt az üzleti reformok és az élelmiszer- és gyógyszerbiztonság fejlesztése mellett. Kína az élelmiszerbiztonság garantálásához szükséges minimális 120 millió hektár termőföld fenntartását ígérte. Wang az egész élelmiszer-előállítási folyamat szigorú ellenőrzését, és az élelmiszer és gyógyszer szektor bűnügyeinek szigorú megkorlátozását követeli.

### Vice Premier urges rural reform, food safety

Chinese Vice Premier Wang Yang has called for business reforms and improvements to food and drug safety during a tour of south China's Jiangxi and Fujian provinces. China has pledged to keep 1.8 billion mu (120 million hectares) of arable land, an amount considered a „red line” minimum to ensure food security. Wang demanded strict monitoring of the entire process of food production, processing and sales with severe punishment of crimes in the food and drug sector.

[http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201403/t20140331\\_21546.htm](http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201403/t20140331_21546.htm)

\*\*\*

### Élelmiszerben előforduló gombák meghatározására és értékelésére alkalmas rendszer fejlesztése

A Kínai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CCDC) kifejlesztett egy rendszert az élelmiszerben előforduló gombák meghatározására és értékelésére, mivel bizonyos esetekben a gombák élelmiszerromlást és megbetegedéseket okozhatnak. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban a patogén gombák, a toxikus metabolitjaik, a biológiailag aktív anyagok és a mikrobiológiai szennyezők jelenléte okoz problémát. A kifejlesztett rendszer elemei: Az élelmiszeriparban használt gombák toxicitásának meghatározása, a gyakori élelmiszerben előfor-

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

duló toxintermelő gombák azonosítása, a penész és az élesztő gomba gyors detektálását lehetővé tevő lemez fejlesztése. A kutatás eredményeként programterveket nyújtottak be az Egészségügyi Minisztériumnak az élelmiszeriparban használt gombák biztonsági értékelésére vonatkozóan.

### Development of determination and evaluation system for fungi in food

*The safety concerns on food fungi come from their pathogenicity to food producers and consumers, as well as their toxic metabolite and biological active materials. In addition, microbiological contamination during manufacture is another concern. This program carried out the following elaborate research emphasized in area mentioned above.*

[http://www.chinacdc.cn/en/research/scientificandtechnical/200506/t20050614\\_22338.htm](http://www.chinacdc.cn/en/research/scientificandtechnical/200506/t20050614_22338.htm)

\*\*\*

### Egészséges élelmiszerek Japánban

Japánban, ahogy nőtt az érdeklődés az egészséges életmód iránt, úgy jelentek meg a piacon egyre nagyobb számban az „egészséges élelmiszerek”. A biztonságos termékek előállítása érdekében a japán egészségügyért felelős minisztérium (MHLW) felméréseket készít, és kidolgoz egy irányelvet az üzleti vállalkozások számára, amely elősegíti ezen élelmiszerek „Jó Gyártási Gyakorlatnak” megfelelő előállítását. A vásárlók tájékoztatása érdekében a gyártóknak jelölniük kellene a termékeikre vonatkozó figyelmeztetéseket és az irányadó napi beviteli szintet. Az MHLW adatokat gyűjt a termékek által okozott egészségkárosító hatásokról, és prospektusokon, illetve honlapokon tájékoztatja a fogyasztókat az egészséges élelmiszerekről, ezzel növelve a vásárlói tudatosságot.

### Health Foods in Japan

*A variety of foods are distributed as “health foods”. The MHLW takes a wide range of measures, including inspection and guidance to business operators in stages from production to sales, collection of information on adverse health effects and provision of information to consumers.*

[http://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/dl/health\\_foods.pdf](http://www.mhlw.go.jp/english/policy/health-medical/food/dl/health_foods.pdf)

\*\*\*

### Technológiai fejlesztés a mezőgazdasági termelésben a kadmium kockázatának csökkentésére

Japánban a szójabab kadmium koncentrációja relatívan magas a rizshez és a búzához képest. A korábbi szabályozó anyagok szórásán alapuló technológiával gyakran nehéz volt a talaj pH-ját emelni a gyökérszónában, emiatt sürgősen szükség volt egy új technológiára, ami hatékonyan emeli a talaj pH-ját és szabályozza a szójabab kadmium felvételét. Kifejlesztettek egy dolomit és műtrágya keverésén alapuló technológiát, ami megfelelőnek bizonyult a kadmium koncentrációjának csökkentésére.

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Development of technologies to reduce the risk of cadmium in agricultural production

Japanese scientists developing practicable technologies that control cadmium absorption by vegetables and other crops by using organic and/or inorganic materials to reduce the risk of cadmium absorption in the production process.

<http://www.naro.affrc.go.jp/english/research/180/030215.html#030215>

\*\*\*

### Szabványos technológia fejlesztése a növényi fajták, a földrajzi eredet és a termékek előéletének meghatározására

Japánban a mezőgazdasági termények és élelmiszerek megbízhatósága érdekében jött létre a program, melynek célja többek között a különböző rizs fajták azonosítása keverékből és feldolgozott élelmiszerből, a földrajzi hely precízebb meghatározása (pl. stabil izotóp analízissel, fluoreszcens lenyomat vizsgálattal) és az alacsony dózisu sugárterhelt élelmiszerek azonosítása. A japán Nemzeti Mezőgazdasági és Élelmiszerkutató Intézet továbbá fejleszti az új genetikailag módosított vonalak detektálását és az ismeretlen, illetve nem engedélyezett GMO vonalak értékelését is. A program végső célja egy élelmiszerek megbízhatóságával kapcsolatos információ-továbbító rendszer kiépítése.

### Development of technologies for discrimination of cultivar, geographic origin, and production history and their standardization for food reliability

For securing reliability of agricultural products and food, this program aims to establish methods for identification of rice cultivars in cultivar mixes and processed food, to develop and introduce new technologies such as light element stable isotope analysis and fluorescence fingerprinting for improving the precision of estimating the geographical origin, and to develop techniques for identification of low-dose irradiated food.

<http://www.naro.affrc.go.jp/english/research/180/030217.html#030217>

\*\*\*

### Élelmiszerekben előforduló *Listeria monocytogenes*

A Japán Élelmiszerbiztonsági Bizottság (FSCJ) elkészítette a fogyasztásra kész élelmiszerekben előforduló *Listeria monocytogenes* kockázatbecslését. A kockázatbecslés az élelmiszerfogyasztási adatokon, az érzékeny populáción, a humán liszteriózisok becsült gyakoriságán, és a fogyasztásra kész élelmiszerek szennyezettségén alapult. Az eredmények azt mutatták, hogyha a fogyasztásra kész élelmiszerek szennyezettsége a fogyasztáskor kisebb  $10^4$  CFU/g-nál (telepképző egység/g), akkor a liszteriózis esetek száma alacsonyabb a vizsgálat során becsült adatoknál (200 eset). Japánban a liszteriózisokat főleg a több mint  $10^4$  CFU/g *Listeria monocytogenes*-sel fertőzött ételek fogyasztása okozza. Némely élelmiszer szennyezettsége a fogyasztáskor extrém magas ( $10^6$  CFU/g). A fogyasztásra kész élelmiszert gyártóknak be kellene vezetniük a jó higiéniai gyakorlatot, a *Listeria monocytogenes* környezeti monitorozását, és a végtermék szennyezettségének vizsgálatát.

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Listeria monocytogenes in foods

The Food Safety Commission of Japan (FSCJ) conducted a risk assessment of *Listeria monocytogenes* (LM) in ready-to-eat (RTE) foods contaminated with LM. To reduce the incidence of listeriosis, it is necessary to decrease the frequency of occurrence of foods contaminated heavily with LM by specifying a storage period for RTE foods.

[https://www.jstage.jst.go.jp/article/foodsafetyfscj/2/1/2\\_2014009e/\\_article](https://www.jstage.jst.go.jp/article/foodsafetyfscj/2/1/2_2014009e/_article)

\*\*\*

### A biztonságos ivóvíz kiemelten fontos Kína számára

Kína vidéki részein még mindig 110 millió ember – beleértve több mint 15 millió tanulót és tanárt – él biztonságos ivóvíz nélkül. A kínai vízügyért felelős minisztérium legfontosabb napirendi pontja 2015-re a vidéki családok biztonságos ivóvízzel való ellátása. Ennek érdekében a hatóságok megerősítik a vízlelőhelyek védelmét, és a folyók és tavak vízminőségének monitorozását. Kínában a vízhiány szintén fontos probléma. Bevezettek egy szigorú vízvédelmi tervet a további vízhasználat korlátozására, és több folyóra regionális vízelosztó terveket készítettek.

### Safe drinking water a top priority for China

China still has 110 million people, including more than 15 million students and teachers, in rural China without access to safe drinking water. „Providing every rural family with safe water to drink by 2015 is at the top of the agenda of the Ministry of Water Resources this year and the next.”

[http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201403/t20140324\\_21501.htm](http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201403/t20140324_21501.htm)

\*\*\*

### Klímaváltozás, alultápláltság, családi gazdaságok és primer élelmiszerek kereskedelme a FAO napirendjén

A Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) főigazgatója a klímaváltozás élelmiszertermelésre gyakorolt hatását hangsúlyozta a szervezet európai regionális konferenciájának megnyitóján, ahol 46 ország küldötte jelent meg. Graziano da Silva a klímaváltozással foglalkozó kormányközi panel (IPCC) beszámolóját említette, mely az időjárás változásának köszönhetően a mezőgazdaság súlyos kárait vetíti előre. A főigazgató beszédének másik fontos témája a FAO fenntartható családi gazdaságokra irányuló fokozott figyelme volt, különösen a FAO új regionális kezdeményezésére utalt, mely a helyi szegénységet igyekszik mérsékelni a családi gazdaságok támogatásával, fenntartható termelési technológiákkal, földhasználati kérdésekkel, piacokhoz való hozzáféréssel, és a vidéki emberek bevételi lehetőségeinek kiszélesítésével. A FAO másik új regionális kezdeményezése az országok kapacitásfejlesztését célozza a kereskedelemben való hatékonyabb részvételhez és a nemzetközi elvárásoknak való megfeleléshez. A FAO a tagállamokkal az élelmiszer pazarlás elleni küzdelemben is részt fog venni.



## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Climate change, malnutrition, family farming and agri-food trade on FAO radar

The impact of climate change on food production figured prominently in the words of FAO Director-General José Graziano da Silva, as he addressed the opening of the Organization's Regional Conference for Europe, attended by delegations from 46 countries. Graziano da Silva referred to a report released by the Intergovernmental Panel on Climate Change, which forecasts serious disruptions to agriculture due to shifting weather patterns.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/218928/icode/>

\*\*\*

### A WHO élelmiszerbiztonsági stratégiai terve 2013-2022 időszakra

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján megjelent a 2013-2022 időszakra vonatkozó élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-közvetítette zoonózisokkal is foglalkozó stratégiai terv, mely a WHO 2010. évi Közgyűlésének határozatára épül és megalapozza a WHO élelmiszerbiztonságra vonatkozó 12. Általános Munkaprogramját. A Terv az élelmiszerbiztonság minden ágazatát lefedi a szántóföldtől az asztalig, ideértve a zoonózis eredetű élelmiszer-közvetítette megbetegedéseket. A Terv három globális stratégiai irányt (tudományos alapok, együttműködés, nemzeti kockázatalapú rendszerek megerősítése) vázol fel célkitűzésekkel és ehhez szükséges részletes tevékenységtervvel.

### Advancing food safety initiatives – strategic plan

This Strategic Plan builds on World Health Assembly resolution WHA63.3 and provides a coherent framework for taking action on priority issues in the area of food safety and foodborne zoonoses for the period 2013–2022, and forms the basis of the WHO Twelfth General Programme of Work for the program area food safety in Category 5. The scope of the Plan covers food safety in all ramifications, encompassing the farm-to-table approach and including foodborne diseases of zoonotic origin.

<http://www.who.int/foodsafety/strategic-plan/en/>

\*\*\*

### Új forrásokkal támogatja a WHO a laboratóriumi minőségmenedzsmentet

A Egészségügyi Világszervezet (WHO) többnyelvű segédanyagokat tett közzé a laboratóriumok támogatására a minőségirányítási rendszereik bevezetéséhez. A "Laboratory quality management system: handbook" kézikönyv a vonatkozó hivatkozások átfogó gyűjteménye angol, francia és orosz nyelven, és a közegészségügyi és klinikai laboratóriumok minőségmenedzsmentjéhez szükséges témakörökkel foglalkozik. Ehhez kapcsolódik a "Laboratory quality management system training toolkit", mely a laboratóriumi minőségmenedzsment továbbképzéshez szükséges összes tananyagot tartalmazza. Az oldalon információk találhatóak a rendszer bevezetéséhez lépésről lépésre, interaktív térkép segítségével, a laboratóriumok értékeléséhez, valamint a minőségirányítási rendszert támogató dokumentáció elkészítéséhez.

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### New resources support laboratory quality management

To help laboratories implement systems to manage quality control, WHO launched a suite of resources in several languages. The “Laboratory quality management system: handbook” provides a comprehensive reference base. Available in English, French and Russian, it covers topics essential to quality management in a public health or clinical laboratory. Alongside it, the “Laboratory quality management system training toolkit” provides all the materials a trainer needs to develop and deliver training in quality management in a laboratory.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/communicable-diseases/influenza/news/news/2014/03/new-resources-support-laboratory-quality-management>

\*\*\*

### Az Állategészségügyi Világszervezet 82. Általános Szekcióülése

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) 82. Általános Szekcióülése május 25-től május 30-ig kerül megrendezésre. Célja, hogy számos kormányközi, civil, regionális és nemzeti szervezet, és a 178 tagország delegáltjainak lehetőséget biztosítson a találkozásra.

Az OIE delegáltjai alkotják meg a szabályzatokat és ellenőrzik azok végrehajtását. Ebben az évben a fő feladatok az alábbi témákra koncentrálnak:

- nemzetközi szabványok adoptációja az állatok és állati termékek világszintű kereskedelmére vonatkozóan
- állatbetegségek és zoonózisok elleni küzdelem és az Állatorvosi Szolgálat minőségének javítása
- választások a Bizottságok üres helyeinek betöltésére

Sor kerül a világ állategészségügyi helyzetének rövid összegzésére is.

### The 82nd General Session of the World Assembly of OIE Delegates

The 82nd General Session of the World Assembly of OIE Delegates will be held from 25 to 30 May 2014, bringing together representatives of 178 OIE Members and observers from international organisations that have signed an official agreement with the OIE, as well as other international and regional organisations and invited guests. The World Assembly of OIE Delegates establishes the policies of the OIE and supervises their implementation.

<http://www.oie.int/eng/Session2014/information.htm>

\*\*\*



## Hírek a tudományos világból / News of science

### Hírek a tudományos világból / News of science

#### A különböző zsírok hosszútávú fogyasztása és a gyulladásos bélbetegségek kockázatának kapcsolata

Amerikai kutatók a neves *GUT* című, bélrendszeri betegségekkel foglalkozó tudományos folyóirat májusban megjelenő számában, a Nurses Health Study kutatás keretében vizsgálták a gyulladásos bélbetegségek (Crohn betegség és fekélyes vastagbélgyulladás) kialakulásának kockázata és a résztvevők teljes, illetve különböző típusú zsírok fogyasztása közötti kapcsolatot. Több mint 170 ezer nő ételmiszerfogyasztását négy évenként 26 éven keresztül vizsgálták, és nyomon követték az előforduló gyulladásos bélbetegségeket. Az eredmények azt mutatták, hogy az összes energia bevittel korrigált teljes zsírfogyasztás, a telített, a többszörösen telítetlen omega-3 és omega-6 zsírsavak bevitel nem mutatott összefüggést a gyulladásos bélbetegségek kialakulásának kockázatával. A hosszú szénláncú többszörösen telítetlen omega-3 zsírsavak nagyobb bevitel azonban kisebb, a transzszírsavak fogyasztása viszont magasabb fekélyes vastagbélgyulladás kockázatával járt együtt. Összességében a vizsgálatok szerint a hosszú szénláncú többszörösen telítetlen omega-3 zsírsavak nagyobb bevitel csökkentheti, a transzszírsavak bevitel pedig növelheti a fekélyes vastagbélgyulladás kockázatát.

#### *Long-term intake of dietary fat and risk of ulcerative colitis and Crohn's disease*

*The study examined the effect of energy-adjusted cumulative average total fat intake and specific types of fat and fatty acids on the risk of CD and UC. Cumulative energy-adjusted intake of total fat, saturated fats, unsaturated fats, n-6 and n-3 polyunsaturated fatty acids (PUFAs) were not associated with risk of CD or UC. However, greater intake of long-chain n-3 PUFAs was associated with a trend towards lower risk of UC. In contrast, high long-term intake of trans-unsaturated fatty acids was associated with a trend towards an increased incidence of UC. A high intake of dietary long-chain n-3 PUFAs may be associated with a reduced risk of UC. In contrast, high intake of trans-unsaturated fats may be associated with an increased risk of UC.*

<http://gut.bmj.com/content/63/5/776.abstract>

\* \* \*

#### Gluténmentes diétát tartó cöliákiás betegek mikotoxin bevitelének becslése

A mikotoxinok bizonyos fonalas gombák (pl. *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*) másodlagos anyagcseretermékei. Az étrendi mikotoxin bevitelhez leginkább hozzájáruló élelmiszerek a gabonafélék, melyek közül a kukorica a legkockázatosabb, mivel többféle mikotoxint is tartalmazhat egyszerre. Különösen veszélyeztetettek a cöliákiás (lisztérzékeny) betegek csoportja, akik nagyobb mennyiségben fogyasztanak kukoricából készült élelmiszereket. Olasz kutatók a *Food and Chemical Toxicology* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában cöliákiás betegek esetén becsülték különböző fuzáriumtoxinok (fumonizinek és zearalenon) étrendi bevitelét, fogyasztási adatok és a gluténmentes termékek mikotoxin tartalma alapján. A gyermekek esetén magasabb volt a mikotoxinbevitel. A gyermekekre vonatkozó bevitel nagyfogyasztók esetén 1385 ng/ttkg/nap fumonizinekre, és 237 ng/ttkg/nap zearalenonra. Összaha-

## Hírek a tudományos világból / News of science

sonlítva ezeket az értékeket az eltűrhető napi beviteli mennyiségekkel (a TDI fumonizinekre 2000 ng/ttkg/nap, zearalenonra 250 ng/ttkg/nap) megállapítható, hogy ezen mikotoxinok bevitele nagyfogyasztók esetén sem éri el az tolerálható napi beviteli mennyiséget (fumonizinekre a TDI 69%-a, zearalenonra a TDI 95%-a).

### [Exposure assessment to mycotoxins in gluten-free diet for celiac patients](#)

*Mycotoxins are low molecular weight secondary metabolites produced by certain strains of filamentous fungi such as Aspergillus, Penicillium and Fusarium. The exposure of celiac patients to fumonisins and zearalenone has been assessed. Focusing on the worst case, represented by the exposure calculated with the consumption value at the 95th percentile, the exposure values reported for children were the highest, namely 1385 ng/kg bw/day for FBs and 237 ng/kg bw/day for ZON. Matching the results with the TDI values, which are set at 2000 ng/kg bw for FBs and at 250 ng/kg bw for ZON, it comes out that the resulting exposures represent the 69% and the 95% of the TDI, respectively.*

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691514001598>

\*\*\*

### [A húsfogyasztás és a fiatal férfiak reprodukciós jellemzőinek összefüggése](#)

Az Egyesült Államokban a teheneket anabolikus nemi szteroid hormonokkal kezelik a növekedés elősegítésére. Aggodalomra adhat okot, hogy ez a gyakorlat milyen következményekkel járhat a marhahúst fogyasztó férfiak reprodukciós képességeire. Amerikai kutatók az *Epidemiology* című tudományos folyóirat májusi számában azt vizsgálták, hogy vajon a fiatal férfiak körében a húsfogyasztás és a spermaminőség között van-e valamilyen összefüggés. Az eredmények a feldolgozott vörös húsfogyasztás és a spermaszám között fordított kapcsolatot mutattak. Ez az összefüggés még erősebb volt azok között, akik a vizsgálat előtt két napnál kevesebb ideig tartóztatták meg magukat. A vizsgálatok szerint tehát a feldolgozott vörös húsfogyasztás kisebb spermaszámmal állt összefüggésben. Az, hogy ez valódi biológiai hatást jelent, vagy annak a zavaró hatása, hogy a résztvevők a vizsgálat előtt nagyon különböző ideig tartóztatták meg magukat, nem állapítható meg a vizsgálatból.

### [Meat intake and reproductive parameters among young men](#)

*In the United States, anabolic sex steroids are administered to cattle for growth promotion. There is concern regarding the reproductive consequences of this practice in men who eat beef. The possible association was investigated between meat consumption and semen quality parameters. There was an inverse relation between processed red meat intake and total sperm count.*

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24681577>

\*\*\*



## Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

### Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírei a hazai és külföldi médiában / *Food safety in focus in the Hungarian and international media*

#### A magyar médiában / *In the Hungarian media*

##### Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

#### Megdöböntő körülmények között készült a kistermelői füstölt áru

Több mint két tonna terméket foglaltak le egy kistermelőként regisztrált árustól a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatóságának szakemberei. A vállalkozó nem tudta igazolni az áruk eredtét, telephelyén pedig megdöböntő higiéniai állapotok uralkodtak. Az ellenőrzés során készült videó megtekinthető a [YouTube](#)-on, a képek pedig a [NÉBIH honlapján](#).

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kistermelo\\_fustolt\\_aru\\_kozlemeny.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/kistermelo_fustolt_aru_kozlemeny.html)

\*\*\*

#### Tojásokat vont ki a forgalomból a NÉBIH

„Magyar friss tojás” jelölésű, valójában azonban Lengyelországból származó tojásokat árusítottak a Lidl üzleteiben. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága 2014. április 17-én azonnali hatállyal megtiltotta a tételek forgalomba hozatalát és elrendelte azok kereskedelmi forgalomból történő kivonását.

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04\\_17\\_tojas.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_17_tojas.html)

\*\*\*

#### Javuló eredmények a tavaszi szezonális ellenőrzésen

Csaknem 3000 ellenőrzés, 16000 megvizsgált hazai és külföldi élelmiszer tétel és összesen mintegy 12,5 millió Ft bírság a tavaszi szezonális ellenőrzés fő számai. A húsvétot megelőző kéthetes időszakban – a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinálásával – a gasztronómiai hagyományoknak megfelelő termékekre fókuszált az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság. Kiemelt szempont volt, hogy a tojások jelölésén a származási hely a vásárlók számára egyértelműen azonosítható legyen, és a magyar eredetüként jelölt zöldség-gyümölcs esetében is fokozott hangsúlyt kapott a termékek származásának ellenőrzése. A kéthetes időszakban országosan összesen 2951 ellenőrzést végeztek a szakemberek. Az ellenőrzésekről további részletek olvashatók a [NÉBIH honlapján](#).

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04\\_29\\_tavaszi\\_szezonalis.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/04_29_tavaszi_szezonalis.html)

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Apróhirdetésben kínált növényvédő szereket vizsgált a NÉBIH

Összesen 110 kg növényvédő szert foglalt le a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) a NAV Bevetési Főigazgatóságával közös ellenőrzéssorozatában. Az akció során lakossági hirdetésekben eladásra kínált növényvédő szereket vizsgáltak. A termékek között akadt olyan, aminek engedélyét már 2008-ban visszavonták, de az ellenőrök találtak 100%-ban jelöletlen szereket is. Az illegális növényvédő szerek alkalmazása komoly kockázattal jár, hisz egészségügyi hatásukat nem vizsgálták, potenciálisan veszélyes és toxikus szennyezéseket, ellenőrizetlen melléktermékeket tartalmazhatnak, amik az alkalmazókra káros heveny vagy idült egészségi hatással lehetnek. A környezetből bekerülhetnek az élelmiszerláncba is, így veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét. Az ellenőrzés során készült videó megtekinthető a [NÉBIH Youtube csatornáján](#).

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05\\_05\\_novenyvedo-szer\\_ellenorzes.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05_05_novenyvedo-szer_ellenorzes.html)

\*\*\*

### Fagylaltot is csak okosan

Május 8-a idén is a kézműves fagylalt napja volt. Azonban akár otthon készítjük el, akár utcai árusnál, vagy vendéglátó üzletben vásároljuk ezt a kedvelt csemegét, néhány dologra érdemes odafigyelni. A NÉBIH [összegyűjtötte](#) a fagylaltfogyasztás legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályait.

[https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05\\_07\\_fagylalt.html](https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/05_07_fagylalt.html)

\*\*\*

### Kétes eredetű élelmiszerekre bukkantak a NÉBIH és más hatóságok szakemberei

A fővárosban lévő, tizenhat keleti és mediterrán ételleket árusító éttermet vizsgált egyszerre öt hatóság szakembere. A vendéglátóhelyek felében jelöletlen vagy kétes eredetű élelmiszerekre, több helyen pedig súlyos higiéniai hiányosságokra bukkantak az ellenőrök. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) adóellenőrei minden második vállalkozásnál találtak olyan árut, illetve élelmiszer-alapanyagot, melyek származását az étterem nem tudta igazolni. A vendéglátóságok gyakran a higiéniai előírásokat sem tartották be, még a kézmosás feltételeit sem biztosították, a tojásokat nem fertőtlenítették, de előfordult olyan is, hogy a tejtermékeket a zöldségekkel együtt tárolták a hűtőben. A NÉBIH mintegy 70 kilogramm jelöletlen, nem nyomon követhető marha-, bány-, és csirkehúst, valamint lejárt szavatosságú fűszert vont ki a forgalomból.

<http://www.orientpress.hu/127593>

\*\*\*

### Több mint ötszáz sertést kellett leölni a pestisveszély miatt

Két hét alatt több mint ötszáz sertést kellett az afrikai sertéspestis (ASP) behurcolásának veszélye miatt azonnal leölni, mivel megemelkedett az illegális élősertés-szállítmányok száma hazánkban – közölte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az MTI-vel. Az elfogott szállítmányokat jellemzően Lengyelországból

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

közvetlenül Magyarországra, illetve hazánkon keresztül más uniós országokba szánták. A NÉBIH felhívja az érintettek figyelmét, hogy kizárólag legális keretek között, ellenőrzött, a hatóságok által nyilvántartott partner-től vásároljanak élősertést és azokból előállított terméket.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/tobb-mint-500-sertest-kellett-leolni-a-pestisveszely-miatt.html>

\*\*\*

### Pékségeket ellenőriztek a hatóságok

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal és Csongrád Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága más hatóságok munkatársaival összehangolt razziát tartottak a szegedi albán pékségek körében. A vizsgálatok során derült ki, hogy a pékségek sok esetben lejárt szavatosságú alapanyagból sütnek, feketén dolgoznak, és adóval is tartoznak – írja a Délmagyar.hu. A pékségek többször lejárt alapanyagot használtak, megfeledkeztek a kenyerek jelöléséről, és olyan esettel is találkoztak, ahol az eladóknak az egészségügyi alkalmassághoz szükséges igazolásuk is hiányzott.

[http://index.hu/gazdasag/2014/04/14/nem\\_venne\\_semmit\\_ezeknel\\_a\\_peksegeknel/](http://index.hu/gazdasag/2014/04/14/nem_venne_semmit_ezeknel_a_peksegeknel/)

\*\*\*

### Óvodai közétkeztetési felmérés

Az óvodai közétkeztetésről 2013-ban ismét országos felmérést végzett az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI), az Országos Tisztifőorvosi Hivatallal (OTH) és a Kormányhivatalok Népegészségügyi Szakigazgatási Szerveivel közösen. A felmérés követte a 2009-es vizsgálat módszertanát. Így lehetőség volt arra, hogy az elmúlt négy év változásait megvizsgálják. A tapasztalatok elolvashatók az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) oldalán.

<https://www.antsz.hu/hir1/20140414-ovodai-kozetkeztetes.html>

\*\*\*

### Ismeretlenek az ÁNTSZ-re hivatkozva küldenek megtévesztő levelet

Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) tudomására jutott, hogy ismeretlenek a Nemzeti Munkaügyi Hivatal Munkavédelmi és Munkaügyi Igazgatóságának nevében, az ÁNTSZ-re is hivatkozva próbálnak meg bejutni más tulajdonában álló helyiségekbe. A megtévesztő levélben leírt típusú ellenőrzés, az abban szereplő egység típusok nem szerepelnek az Országos Tisztifőorvosi Hivatal által kiadott éves ellenőrzési tervben. A félrevezető értesítés megtekinthető az [ÁNTSZ oldalán](#).

<https://www.antsz.hu/hir1/20140414-ANTSZ-nevevel-elnek-vissza.html>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### A klímakutatók is pazarlóan bánnak az energiával

A klímakutatók és az egyetemek is pazarlóan bánnak az energiával, magas széndioxid-kibocsátással károsítják a környezetet – közölte Adam Pawloff, a bécsi Agrártudományi Egyetem (Boku) kutatója az Osztrák Klímakonferencián, Innsbruckban. Az egyetem Globális Változás és Fenntarthatóság Központjának kutatója úgy vélte, hogy árt a klímakutatás hitelességének, ha a kutatók a saját munkájuk során keletkező kibocsátást nem tudják csökkenteni. Pawloff elmondta: az amerikai főiskolák és egyetemek évente összesen 120 millió tonna szén-dioxidot termelnek, ez pedig másfélszer annyi, mint egész Ausztriáé. Az Osztrák Klímakutatási Program (ACRP) kiírásában arra kéri fel a tudósokat, magyarázzák el, milyen módon szeretnék projektjüket klímabarát módon megvalósítani – írta az Index.

<http://utajovobe.eu/hirek/eu-tarsadalom-es-jog/4462-alszent-klimakutatok>

\*\*\*

### Új élelmiszerjelölés segíti az allergiásokat

Nemzetközi szakmai konzultációt tartottak a Vidékfejlesztési Minisztériumban a nem előrecsomagolt élelmiszerek allergén összetevőinek jelöléséről – közölte a szaktárca. 2014. december 13-tól új, a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló uniós rendelet váltja fel az élelmiszerek jelöléséről szóló jelenlegi EU irányelveket, ezért a nemzeti jogba átültető 2004-es rendeletet és a Magyar Élelmiszerkönyv élelmiszerek tápértékjelöléséről szóló előírását is át kell dolgozni. A rendelet előkészítésének egyik fontos lépése a minél szélesebb körben történő konzultáció. A cél egy olyan intézkedés elfogadása, amely megfelelő keretet biztosít a kereskedelemben, a vendéglátásban és a közétkeztetésben tevékenykedő vállalkozóknak, hogy a nem előrecsomagolt élelmiszerek allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről megfelelően tájékoztassák a fogyasztókat.

[http://hvg.hu/kkv/20140416\\_Uj\\_elelmiszerjeloles\\_jon\\_oriasi\\_segitsege](http://hvg.hu/kkv/20140416_Uj_elelmiszerjeloles_jon_oriasi_segitsege)

\*\*\*

### Kötelező az országot jelölő „Made in” címke használata

Legyen kötelező a származási országot jelző „Made in” címke használata az Unió piacán forgalmazott termékeken: erről döntött az Európai Parlament (EP). Az EP emellett szigorúbb büntetést helyez kilátásba a potenciálisan veszélyes terméket árusítók számára. A „Made in” származás-megjelölés megkönnyíti a termék nyomonkövethetőségét és így erősíti a fogyasztók védelmét, vélték a képviselők, akik az Európai Bizottság javaslatával összhangban a jelenlegi önkéntes gyakorlattal szemben kötelezővé tennék a származási ország feltüntetését. A „Made in” jelzés az Unió piacán forgalmazott szinte összes termékre érvényes lesz, a néhány **kivétel** között például az **élelmiszertermékek** vagy gyógyszerek kategóriája szerepel. A parlamenti álláspont szerint az uniós gyártók választhatnának azok között, hogy termékeiken a „Made in the EU” megjelölést használják, vagy konkrétan megnevezik a származási országot.

[http://index.hu/kulfold/ep/hirek/2014/04/16/made\\_in\\_the\\_eu\\_kotelezoen\\_valaszthato/](http://index.hu/kulfold/ep/hirek/2014/04/16/made_in_the_eu_kotelezoen_valaszthato/)

\*\*\*



## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Lóhúsból készült a német gyros

Az egy évvel ezelőtti kihozzant lóhúsbotrány után, itt az újabb eset: legutóbb egy német gyrosos bukott le teljesen véletlenül – írja a Local.de. Egy bochumi iskolában azt találta ki a biológia tanár, hogy megmutatja a diákjainak, hogyan tesztelik a húsokat a laboratóriumokban, hogyan lehet egymástól megkülönböztetni az egyes húsfajtákat. Ezért vásárolt néhány gyrost, egy witteni, egy dortmundi és egy bochumi gyrosostól. Az eredmény meglepetést okozott, az anonim minták közül az egyikben ugyanis lóhúst találtak.

[http://velvet.hu/blogok/gumicukor/2014/04/16/lohusbol\\_keszult\\_a\\_nemet\\_gyros/](http://velvet.hu/blogok/gumicukor/2014/04/16/lohusbol_keszult_a_nemet_gyros/)

\*\*\*

### Titokban maradhat a génmódosított virágpor a mézben

Az Európai Parlament (EP) elfogadta az Európai Bizottság azon javaslatát, amely a méz természetes alkotóelemként, és nem külön összetevőként határozza meg a virágport, ezért nem kell majd feltüntetni a csomagoláson, hogy tartalmaz-e génmódosított organizmust (GMO). Az uniós jog eddig nem rendezte egyértelműen, hogy a virágport minek kell tekinteni a mézben: alkotóelemnek vagy összetevőnek. Ha ugyanis külön összetevő volna, akkor a csomagoláson is fel kellene tüntetni, ha a virágporon belül a GMO aránya meghaladja a 0,9 százalékot. Így viszont, hogy eldőlt: természetes alkotóelem, így már a méz egészségéhez viszonyítva kell vizsgálni az arányokat, és miután a mézben nagyon kevés a virágpor, a méz teljes tömegéhez viszonyítva sosem fogja a benne lévő GMO aránya meghaladni a határértéket, ezért a csomagolásra sem kell ráírni.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/nem-kedvez-az-eu-dontes-a-magyar-meztermeloknek.html>

\*\*\*

### Nem minden bányahús, ami annak látszik

60 féle Londoni és birminghami étterem bányacurryjét és bányahúsos gyrosát ellenőrizte a Which? nevű fogyasztóvédelmi szervezet. Az ellenőrzésből kiderült, hogy 24 esetben olcsóbb hússal keverték vagy pótolták a bányahúst, például csirkével vagy marhával. Hét mintában egyáltalán nem volt bányahús, öt esetben pedig olyan szinten feldolgozott húst tartalmazott az étel, hogy meg sem lehetett állapítani, milyen állatból származik. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a teszt eredményeinek ismeretében vizsgálatot rendelt el.

[http://hvg.hu/kkv/20140417\\_Vigyazat\\_nem\\_minden\\_baranyhus\\_ami\\_annak\\_1](http://hvg.hu/kkv/20140417_Vigyazat_nem_minden_baranyhus_ami_annak_1)

\*\*\*

### 1700 kiló romlott ételt találtak egy győri boltban

A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) és a Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága próbavásárlással kezdődő vizsgálatot végzett egy győri vegyeskereskedésben, miután a NAV revizora több alkalommal sem kapott nyugtát, amikor az üzletben vásárolt, és lejárt

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

szavatosságú termékeket fedezett fel a polcokon. Az ellenőrök átnézték az árukészletet, és kiderült, hogy 141 tételnek lejárt a minőség-megőrzési ideje, és volt olyan termék, amelynek fogyaszthatósága már több mint hét éve lejárt.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/hirek/20140418-1700-kilo-romlott-etelt-talaltak-egy-gyori-boltban.html>

\*\*\*

### Tájékoztató utazók számára az Ebola-lázzal

Az Ebola-vírus ritka, de nagyon súlyos, gyakran halálos kimenetelű megbetegedést okoz. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) tájékoztatóját adaptálta az Országos Epidemiológiai Központ Járványügyi osztálya, amely a vírussal kapcsolatos és a 2014. évi járvánnyal kapcsolatos legfontosabb tudnivalókat tartalmazza.

<https://www.antsz.hu/hir1/ebola.html>

\*\*\*

### Itt a hazai gyümölcs- és zöldségszezon! Kell-e tartanunk a növényvédő szerektől?

Minden zöldség és gyümölcs esetében meg van határozva a növényvédőszer-maradékoknak az az értéke, amivel még az adott terméket forgalomba lehet hozni. Az Európai Unió területén csak olyan termék kerülhet a polcokra, amely megfelel a minőségi szabványoknak. A Webbeteg.hu összegyűjtötte azokat az információkat, amelyekre gyümölcsök és zöldségek vásárlásakor figyelni érdemes.

[http://www.webbeteg.hu/cikkek/egeszseges/15901/novenyvedoszerek\\_elelmiszerek](http://www.webbeteg.hu/cikkek/egeszseges/15901/novenyvedoszerek_elelmiszerek)

\*\*\*

### Legtöbbször a minőség-megőrzési idővel trükköznek az élelmiszerkereskedők

Egyre több a lejárt élelmiszer a boltokban – írja a Napi Gazdaság. Legtöbbször a minőség-megőrzési idővel trükköznek az élelmiszerkereskedők, a tavalyi ellenőrzések alapján leggyakrabban a húsokat és húskészítményeket érintették a csalások. Második helyen a jelölési kifogások állnak, a harmadik legtöbbször előforduló probléma pedig a nyomonkövethetőség hiánya volt – tudta meg a lap a Vidékfejlesztési Minisztériumtól. Az idei első negyedév után már 16 982 ellenőrzésen vannak túl a hatóságok, ebből 810 végződött összesen több mint 122 millió forint összegű bírsággal. Az első három hónapban különböző okok miatt 4952 tétel – 686,6 tonna – élelmiszert kellett kivonni a forgalomból.

[http://index.hu/gazdasag/2014/04/22/mindent\\_elont\\_a\\_lejart\\_elelmiszer/](http://index.hu/gazdasag/2014/04/22/mindent_elont_a_lejart_elelmiszer/)

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Tizennégy település ivóvizének minőségét javítják Kiskunhalas térségében

Több mint hárommilliárd forintból tizennégy település ivóvizének minőségét javító beruházás kezdődik Kiskunhalas térségében – jelentette be a város polgármestere, az érintett településeket összefogó önkormányzati társulás elnöke. A projekt 14 települést, Kelebiát, Tompát, Csikéria-Bácsszőlőst, Kisszállás, Kisszállás-Újfalut, Kéleshalmot, Kunfehértót, Rémet, Borotát, Kiskunhalast, Harkakötönyt, Bodoglár-Tajót, Jásszentlászlót és Móricgátat érinti. A fejlesztés fontos eleme a kutaknál kitermelt víz korszerű tisztítási technológiájának kiépítése és az arzénmentesítés. A projektmenedzser közölte: a települések többségén nem felelt meg a víz minősége az Európai Unió előírásainak, ezért vált sürgetővé a fejlesztés, a projekt a tervek szerint 2015 őszére befejeződhet.

[http://www.elelmiszer.hu/friss\\_hirek/cikk/arzenmentes\\_vizre\\_szomjaznak](http://www.elelmiszer.hu/friss_hirek/cikk/arzenmentes_vizre_szomjaznak)

\*\*\*

### 183 kilogrammnyi angolnaivadékot foglaltak le a NAV a Liszt Ferenc repülőtéren

A Havaripress úgy tudja, az angolnákat egy Moszkvából érkező repülőgépen, poggyászban szállította két kínai állampolgár. A budapesti repülőtéren a csomagfelvételnél jelezték a vámósoknak, hogy élő halat kívánnak Magyarországra behozni, ám semmiféle engedéllyel nem rendelkeztek. A pénzügyőrök értesítették a Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság repülőtéri állatorvosát, aki megállapította, hogy az élő halszervek az angolnaivadékok, amelyek szerepelnek a veszélyeztetett vadon élő állatok listáján, szállításukhoz export- és import engedély szükséges.

[http://hvg.hu/itthon/20140426\\_Furcsa\\_fogas\\_Ferihegyen](http://hvg.hu/itthon/20140426_Furcsa_fogas_Ferihegyen)

\*\*\*

### Betiltaná a kormány a gyerekek energiatartalék-fogyasztását

Az Egészségügyért Felelős Államtitkárság keresi a módját, hogy megtilthassa a gyerekek energiatartalék-fogyasztását – értesült a Pénzcentrum.hu. A statisztikák szerint a 10-14 éves gyerekek egyötöde iszik energiatartalék reggelire – derült ki az OÉTI 2010-es felméréséből. 2014 áprilisáig 358 ember lett rosszul energiatartalék miatt, a 74 százalékuk 18 év alatti fiatal, akik között voltak 8-10 éves gyerekek is.

[http://hvg.hu/kkv/20140428\\_Betiltana\\_a\\_kormany\\_a\\_gyerekeknek\\_az\\_ener](http://hvg.hu/kkv/20140428_Betiltana_a_kormany_a_gyerekeknek_az_ener)

\*\*\*

### Illegális vágóhidat és húsboltokat lepleztek le Mosonmagyaróvár térségében

Egy vágóhidon és három húsboltban összesen két tonna rossz minőségű és jelöletlen tőke- és vadhúst találtak a hatóságok. A Győr-Moson-Sopron megyei főállatorvos szerint ráadásul az árut nagyon rossz körülmények között állították elő, ezért a vágóhelyet és a boltokat az Állategészségügyi Igazgatóság azonnal bezáratta.

<http://mno.hu/ahirtvhirei/illegalis-vagohidat-lepleztek-le-1223904>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Májusban lehet először szüretelni az űrben

A NASA űrhajósai saját veteményeskertet szeretnének létesíteni a Nemzetközi Űrállomáson (ISS). Ez az első alkalom, hogy valaki megpróbál élelmiszert termelni a világűrben. A Vegetable Production System (VEGGIE) nevű kísérlet egyrészt az élelemtermelés lehetőségét kívánja vizsgálni a világűrben, másrészt az ISS legénységének szeretne friss élelmiszert biztosítani. Fogyasztás előtt az első űrsalátákat szigorú biztonsági vizsgálatoknak fogják alávetni, ugyanis mikrobák megfertőzhetik az élelmiszert. A VEGGIE program kellékeit áprilisban szállították a Nemzetközi Űrállomásra, a salátákat várhatóan májusban már szüretelni lehet majd.

<http://www.origo.hu/tudomany/vilagur/20140428-nasa-urallomas-lehetove-valik-a-novenytermesztes-a-vilagurben.html>

\*\*\*

### Megjelent a szeptembertől hatályos közétkeztetésről szóló rendelet

A rendelet részletesen szabályozza majd többek között az iskolai menzák, kórházakban adandó ételek elkészítését és tápanyagtartalmát. Tilos lesz például a szénsavas, vagy cukrozott üdítő, a magas zsírtartalmú hús-készítmény, s rögzítették azt is, hogy nem tehetnek az asztalra só- és cukortartót. Előírták továbbá, hogy a közétkeztetésben fokozatosan csökkenteni kell a napi bevitt só mennyiségét.

<http://www.origo.hu/itthon/20140503-sotarto-szensavas-udito-gyerek-kezebe-nem-valo-kozetkeztetes-szabalyai.html>

\*\*\*

### A Coca-Cola eltávolítja a vitatott italösszetevőt

Egy online petíciót követően a Coca-Cola úgy döntött, hogy az év végéig eltávolítja a brómozott növényi olajat (BVO) egyes italaiból – írja a BBC. A stabilizátor abban segít, hogy a gyümölcsízésítésű üdítőkben ne váljanak szét az egyes összetevők. A cég szóvivője tagadta, hogy az intézkedésre biztonsági okokból lenne szükség, mivel a Coca-Cola minden itala megfelel azon országok élelmiszerbiztonsági előírásainak, ahol árulják őket. Az egészségügyi aggodalmak abból fakadnak, hogy a Mayo Clinic kutatói szerint a BVO túlzott fogyasztása memóriazavart, bőr- és idegproblémákat okoz. Az összetevő 1970-ben lekerült az amerikai élelmiszerbiztonsági hivatal biztonságos élelmiszer-összetevőinek listájáról, az italgyárak azonban korlátozottan használhatják. Az Európai Unióban és Japánban ugyanakkor tilos a BVO használata.

<http://www.origo.hu/nagyvilag/20140506-a-coca-cola-eltavolitja-a-vitatott-italosszetevot.html>

\*\*\*

### Kevésbé táplálóak az élelmiszerek a klímaváltozás következtében

Amerikai, izraeli, ausztrál és japán orvosok, biológusok, környezetkutatók és agronómusok által végzett kutatás szerint kevesebb lesz a fontos nyomelem és tápanyag az alapélelmiszerekben, mert egyre több a széndioxid van

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

a levegőben, tovább súlyosbítva az amúgy is alultáplált milliók helyzetét. A földeken végzett kísérletek szerint a magasabb széndioxid szint alacsonyabb vas- és cinktartalommal jár, de a fehérjék mennyisége is csökken az élelmiszernövényekben. A húsztagú kutatócsoport tanulmányát a [Nature](#) közölte.

<http://www.origo.hu/idojaras/20140508-buza-kukorica-rizs-szoja-szen-dioxid-szint-hatas-kevesbe-taplalo-akenyer-a-klimavaltozas-miatt.html>

\*\*\*

### A külföldi médiában / In the international media

#### A hagyományos kínai gyógynövények szigorú felügyeletére van szükség

A kormánynak a talajszennyezés és a peszticidek használata miatt szigorúbb ellenőrzés alá kellene vonnia a hagyományos kínai gyógyászat hatóanyagait. Néhány gyógynövénytermesztő nagyobb hozam reményében toxikus vegyszereket (pl. peszticidek) használ, melyek maradványai megjelennek a termésben is. A romló minőségű talaj és a nehézfémekkel szennyezett víz szintén aggodalomra ad okot. A Greenpeace tavalyi jelentése szerint kilenc ismert kínai gyógyszertárban árusított 65 gyógynövény több mint 70 % -a tartalmazott peszticidet.

<http://topic.chinadaily.com.cn/index/cache/collection/cbsweb/source/China+Daily/title/Experts%3A+TCM+herbs+need+strict+oversight+regimen?aid=17411515>

\*\*\*

### Illegális génmódosított élelmiszer kelt aggodalmat

A Kínai Hainan tartományban hónapokig elhallgatták, hogy illegális genetikailag módosított kukoricára és gyapotra bukkantak kísérleti parcellákon. A 107 vizsgált mintából kilenc minta volt génmódosított, amiket még december végén megsemmisítettek. A hatóság megerősítette, hogy minden kormányzati engedéllyel nem rendelkező GM-kísérlet törvénytelennek minősül, és végrehajtóit felelősségre vonják. A Biobiztonsági Bizottság egy korábbi tagja szerint Kínában szigorú szabályok vonatkoznak a GM élelmiszerek regisztrálására és előállítására. Néhány gyapot, rizs, kukorica és papaya GM-fajta bio-biztonsági igazolást kapott, de csak a gyapot és a papaya természetes kereskedelmi céllal.

[http://europe.chinadaily.com.cn/china/2014-04/02/content\\_17398257.htm](http://europe.chinadaily.com.cn/china/2014-04/02/content_17398257.htm)

\*\*\*

### Kína jobban ellenőrzi az élelmiszer- és gyógyszerbiztonságot

Kína idén szigorúbb ellenőrzési rendszert vezet be az élelmiszer- és gyógyszerbiztonság terén. Kemény büntetést szabnának ki azokkal szemben, akik megszegik az élelmiszer- és gyógyszerbiztonsági törvényeket. A Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (CFDA) tisztviselője elmondta, hogy az igazgatás tavaly szorosan együttműködött a rendőrséggel. A bűnügyek kapcsán több mint 60 ezer gyanúsítottat fogtak el. Kihívást jelent az élelmiszer- és gyógyszer bűnügyek azonosítása, mivel a hagyományos üzemi termelést régiókon átívelő

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

hálózatok szövik át, ami bonyolultabbá és drágábbá teszi a vizsgálatokat. További probléma, hogy burjánzik a hamis és selejtes élelmiszerek és gyógyszerek online kereskedelme.

<http://topic.chinadaily.com.cn/index/cache/collection/extranews2/source/china.org.cn/title/China+looks+to+better+supervise+food%2C+drug+safety?aid=58319>

\*\*\*

### A BPA helyettesítéséhez „több kutatás szükséges”

A dán Nemzeti Élelmiszertudományi Intézet (NFI) úgy gondolja, hogy „nem lenne bölcs dolog” helyettesíteni a biszfenol A-t (BPA) az általuk vizsgált öt bármelyik összetevő egyikével sem, amíg nincs elérhető több adat a hatásukra vonatkozóan. A Dán Műszaki Egyetem intézete öt lehetséges alternatívát vizsgált, amelyek kémiai szerkezete megegyezik a BPA-éval: biszfenol B (BPB), biszfenol E (BPE), biszfenol F (BPF), biszfenol S (BPS) és a 4-kumil-fenol. Dánia 2010-ben betiltotta a BPA használatát olyan élelmiszerekkel érintkező anyagokban, amelyeket a 0-3 éves korosztálynak szánnak.

<http://www.foodproductiondaily.com/Packaging/Potential-BPA-replacements-need-more-study>

\*\*\*

### Ezerháromszáz hepatitis A eset tizenegy országban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) adatai alapján több mint 1300 hepatitis A esetet jelentettek 11 országban 2013. januártól 2014. áprilisáig, közülük 240 megbetegedett egy folyamatban lévő járványhoz köthető. Kezdetben azt gondolták, hogy a járvány Olaszországba utazókhoz kapcsolódik, azóta kiderült, hogy hét országból – Franciaország, Németország, Írország, Norvégia, Hollandia, Svédország, az Egyesült Királyság – jelentették a fertőzést olyan emberek esetében is, akik nem utaztak a dél-európai országba. A vizsgálatok alapján a legvalószínűbb, hogy fagyasztott bogyógyümölcs a megbetegedések forrása.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/europe-reports-13000-hep-a-cases-since-2013/>

\*\*\*

### Újabb lóhús vizsgálatok

Az Európai Bizottság újabb vizsgálatokat rendelt el annak érdekében, hogy kiderüljön; a piacon kapható marhahús termékek tartalmazzak-e lóhúst. Arra kéri az összes tagállamot, hogy tegyen eleget ennek a kérésnek, végezzék el ezeket a vizsgálatokat, hogy megbizonyosodjanak arról, hogy a tavalyi évben felfedezett probléma nem ismétlődik meg újra. A vizsgálatok 2014 júliusáig tartanak, amely határidőig minden problémás terméket vissza fognak hívni a piacról. Minden olyan minta, amely 1%-nál több lóhúst tartalmaz jelentésköteles.

<http://www.foodnavigator.com/Market-Trends/Further-horsemeat-tests-ordered>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Magas az étrend-kiegészítők fogyasztása Dániában

Az egészséges étkezés ellenére és a kormány támogatása nélkül is az étrend-kiegészítők használata Dániában a legmagasabb a többi európai országhoz képest – állapította meg a Dán Élelmiszer-tudományi Intézet (NFI) egy felmérésében. A két éves tanulmányból, amelyben 4000 embert kérdeztek meg a kisgyerekektől a nyugdíjas korosztályig, az derül ki, hogy a 4-9 éves korosztály 60%-a, a 10-17 éves korosztály 50%-a kap folyamatosan multivitaminokat a szülőktől, valamint az, hogy a nők 71%-a, a férfiak 57%-a szed ilyen termékeket. Az NFI megállapítása szerint, annak ellenére magas a fogyasztás, hogy a Dán Állatorvosi és Élelmiszer Hivatal (DVFA) csak csecsemőknek, sötétbőrű embereknek, terheseknek (vagy akik babát terveznek), és a 70 év feletti korosztálynak ajánlja az étrend-kiegészítők szedését.

<http://www.nutraingredients.com/Consumer-Trends/Danes-back-food-supplements-even-if-their-government-does-not>

\*\*\*

### Litvánia betiltana étrend-kiegészítőkből használt számos növényfajt

Litvánia egy 182 növényfajból álló listát küldött az Európai Bizottságnak azzal a szándékkal, hogy tiltsák be azok használatát étrend-kiegészítőkből. Míg sok olyan gyógynövény szerepel a listán, amelyek hatása ismeretlen vagy toxikus – és amelyeket már több európai országban betiltottak –, számos népszerű gyógynövény is megtalálható rajta, mint az orbáncfű vagy az indiai ginzeng.

<http://www.nutraingredients.com/Regulation/Lithuania-bans-182-botanicals-or-does-it>

\*\*\*

### Bio élelmiszerek bánják az újfajta jelölést

Egy újabb tanulmány szerint, amelyet az *International Journal of Consumer Studies* tudományos folyóiratban publikáltak Drescher és munkatársai, a fogyasztók szívesebben vásárolnak alacsony zsírtartalmú termékeket, ha a közlekedési lámpa szerinti jelölést látják, de a bio élelmiszerek ugyanakkor megszenvedhetik ezt a rendszert. E jelölés alapján a közlekedési lámpa színei kiemelik az alacsony zsírtartalmú termékek jótékony hatását, ezzel növelve a vásárlási szándékot. Ugyanakkor úgy találják, hogy ez a jelölés eltereli a figyelmet a bio élelmiszerekről, ami nem tesz jót a vásárlási hajlandóságnak. A kutatók 250 résztvevőt kértek meg, hogy töltsék ki online kérdőívüket a rendszerre vonatkozóan élelmiszeripari és gazdasági szektorból.

<http://www.foodnavigator.com/Science-Nutrition/Low-fat-choices-likelier-with-traffic-light-labels-finds-study>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Magas a kórokozók általi fertőzések száma az USA-ban

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) [jelentése](#) () szerint az élelmiszer eredetű megbetegedések aránya alig változott az elmúlt évekhez képest. A FoodNet (Foodborne Disease Aktive Surveillance Network) 19 056 fertőzést, 4200 kórházi kezelést és 80 halottat jelentett 2013-ban. A CDC becslései alapján 48 millió megbetegedés, 128,000 kórházi kezelés és 3000 halál köthető élelmiszer eredetű megbetegedésekhez évente. A legtöbb megbetegedést a *Campylobacter*, a *Listeria* és a *Salmonella* baktériumok okozzák.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/foodnet-report-pathogen-infection-rates-still-well-above-government-targets/>

\*\*\*

### Új törvények Kínában az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos problémák ellen

Fertőzött csigahús, mérgező gomba, kacska ürülékben pácolt kecskehús a báránnyús ízének és illatának imitálásáért – csak néhány „kulináris csemege”, amelyet Kína felszolgált lakosainak 2006 óta. Annak érdekében, hogy a megdöbbentő nemzetközi hírnevet tisztára mossa, Kína új élelmiszerbiztonsági törvényei szerint szigorúan büntetni fogja a nem biztonságos élelmiszerek előállítását és árusítását. Az új törvények eredményeképpen, ha egy vállalat élelmiszer-előállítási vagy forgalmazási engedélyét valamilyen oknál fogva visszavonták, a vállalat vezetői és dolgozói nem dolgozhatnak öt évig az élelmiszeriparban.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/draft-new-laws-in-china-to-tackle-rampant-food-safety-problems/>

\*\*\*

### Élelmiszer eredetű megbetegedés az Élelmiszerbiztonsági Csúcstalálkozón

Több mint 100 résztvevőt támadt meg élelmiszer eredetű patogén az áprilisban megrendezett Élelmiszerbiztonsági Csúcstalálkozó konferencia és kiállításon Baltimore-ban. A Maryland-i Egészségügyi Minisztérium munkatársa szerint a megbetegedettek hasmenésre panaszkodtak. A megbetegedettek kórházi kezelésre nem szorultak, halálesetet nem jelentettek. A nyomozás még folyamatban van, próbálják kideríteni mi lehetett az eset forrása.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/health-officials-investigating-potential-illness-outbreak-at-food-safety-summit/>

\*\*\*

### Az EPA-t kérték, hogy állítsa le a peszticidek használatát almákon

A Környezetvédelmi Munkacsoport (EWG) arra kéri az amerikai Környezetvédelmi Ügynökséget (EPA), hogy ne engedélyezze a tárolás során keletkező károk csökkentése érdekében általánosan használt peszticidek alkalmazását az almákon, amíg az EPA nem végzett további vizsgálatokat a biztonságosságra vonatkozóan. Az



## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

EWG kivizsgálást végez annak érdekében, hogy kiderüljön: a difenil-amin (DPA) használata biztonságos-e az amerikai fogyasztók számára, akik – egy 2010-es adat alapján – fejenként 42,5 font almaterméket fogyasztanak évente.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/ewg-asks-epa-to-bar-apple-pesticide-use-until-further-studies-are-done/>

\*\*\*

### Sáránygyík okozott megbetegedést Amerikában

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) jelentése szerint valószínűleg hullók okozták a 2014. áprilisi *Salmonella* Cotham járványt Wisconsin-ban. 132 embert, 31 amerikai államból érint az ügy, a legtöbbjük 5 év alatti kisgyerek. Wisconsin állam Egészségügyi Minisztériuma január végén jelentette először az esetet. Szakállas agáma a vélhető forrás, amely egy számos színben létező, Ausztráliából származó, házikedvencként tartott gyíkféle. Halálestet nem jelentettek, ugyanakkor a CDC jelentése szerint az érintettek 42 százaléka szorult kórházi kezelésre. A hatóságok azt javasolják, hogy bárki, aki ilyen állatokkal szokott érintkezni, gyakran mosson kezet, és azok a kisebb gyerekek, akik immunrendszere nem teljesen fejlődött még ki, ne vegyék őket a kezükbe.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/cdc/>

\*\*\*

### Vásárlóknak szánt útmutatót frissített az EWG

A Környezetvédelmi Munkacsoport (EWG) megjelentette a „Vásárlók útmutatója” nevű éves kiadványát, amely tartalmazza a legújabb „Piszkos Tizenkettő” listáját – a növényvédő szerrel leginkább szennyezettek rangsorát. Az útmutató 48 népszerű gyümölcs- és zöldségterméket rangsorol, 32 ezer minta vizsgálata alapján, melyet az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) és Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) végzett. A legszennyezettebbek listájának élén az alma áll. A jelentés ugyanakkor a „legtisztábbakat” is tartalmazta, élén az avokádóval, a minták csupán 1%-a tartalmazott detektálható növényvédőszer-maradékot.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/environmental-working-group-releases-its-2014-dirty-dozen-list/>

\*\*\*

### Európa 2011-es gyilkos patogéne talán nem véletlenül terjedt szét

Újabb vizsgálatokat végeztek az Észak-Európában történt 2011-es *E. coli* O101:H4 járvánnyal kapcsolatban, a hivatalos feltételezés miszerint a patogén „természetes úton” terjedt el, „megkérdőjelezhető”. Szerb és német kutatók szerint ugyanis a kórokozó sem véletlen, sem szándékos elterjedését nem lehet kizárni. Az eredmények alapján a tudományos szakemberek arra szólítják fel az EU-t, hogy további epidemiológiai, mikrobiológiai, és törvényszéki nyomozást végezzenek az eset kapcsán, más szóval szeretnék az eset felülvizsgálatát. A 2011-es járvány során 53 ember halt meg, többnyire Németországban. Eddig az EU hivatalos álláspontja a váratlan és súlyos járvánnyal kapcsolatban az volt, hogy Egyiptomból importált, *E. coli* O101:H4-el szennyezett görög-szé-

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

na csíra magok okozták a megbetegedéseket, amelyek a szokásos kereskedelmi tranzakcióval kerültek Európába, azonban ezt az elméletet nem mindenki fogadta el egyértelműen.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/04/europes-2011-killer-pathogen-could-have-been-spread-by-accident-or-on-purpose/>

\*\*\*

### WHO felhívás az antibiotikumok további vizsgálatára

Május elején a WHO kiadta átfogó [jelentését](#) az antibiotikumok rezisztenciájáról (ABR), és azt tapasztalták, hogy a kilátások nem különösebben biztatóak. A baktériumok rezisztenciája világszerte növekvő aggodalomra adnak okot, ráadásul a jelentés szerint „az ABR felügyelete általánosan sem nem koordinált, sem nem harmonizált veszélyeztetve ezzel a kiértékelés és a monitorozás megfelelőségét”. Az élelmiszer-termelő állatokat és az élelmiszerláncot vizsgálva, a WHO álláspontja, hogy „jelentős hiányosságok vannak a felügyelet és az adatok megosztása terén az élelmiszer eredetű baktériumok antibiotikum rezisztenciájára vonatkozóan, valamint azok lehetséges hatására az állatokra és emberekre.”

<http://www.foodsafetynews.com/2014/05/who-report-calls-for-more-surveillance-of-antibiotic-resistance/>

\*\*\*

### FSIS Élelmiszerbiztonsági jótanácsok a vihar sújtotta területeknek

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) május elején [élelmiszerbiztonsági ajánlásokat](#) adott ki a keleti partot ért hatalmas viharral követően, amely során 25 centiméter csapadék esett és nem kevesebb, mint 30 ezer ember maradt áram nélkül. Az időjárási viszonyok okozta áramkimaradás veszélyezteti a tárolt élelmiszereket, de a fogyasztók is lépéseket tehetnek azért, hogy csökkentsék a kidobandó élelmiszerek mennyiségét és az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/05/fsis-issues-food-safety-advice-for-storm-lashed-eastern-seaboard/>

\*\*\*

### Amerikai megállapodás az élelmiszer eredetű járványok okainak kivizsgálásáért

Az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) és az Állat- és Növényegészségügyi Felügyeleti Hivatal (APHIS) együttműködési memorandumot írt alá, mely meghatározza a két szervezet szerepét és felelősségét élelmiszer eredetű egészségügyi veszélyek értékelésében. A memorandum megkönnyíti az információáramlást a hatóságok között és segíti a tudományosan megalapozott beavatkozási stratégiák megalkotását.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/05/usda-agencies-to-collaborate-on-root-cause-assessments-in-outbreaks/>

\*\*\*



## Jogszabályok / Legislations

### Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [519/2014/EU rendelete](#) (2014. május 16.) a 401/2006/EK rendeletnek a nagy tételekre, a fűszerekre és étrend-kiegészítőkre vonatkozó mintavételi módszerek, a T-2 és HT-2 toxinra és citrininre vonatkozó alkalmassági kritériumok, valamint a szűrési vizsgálati módszerek tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_147\\_R\\_0002&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_147_R_0002&from=HU)

A Bizottság [2014/289/EU végrehajtási határozata](#) (2014. május 15.) a pinoxaden és a meptildinokap hatóanyagokra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 3059. számú dokumentummal történt)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_147\\_R\\_0009&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_147_R_0009&from=HU)

A Bizottság [506/2014/EU rendelete](#) (2014. május 15.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az etil-lauroil-arginát egyes hőkezelt húsiipari termékekben tartósítószerként történő felhasználása tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_145\\_R\\_0010&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_145_R_0010&from=HU)

A Bizottság [505/2014/EU rendelete](#) (2014. május 15.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a karamellszínezékek (E 150a–d) sörben és malátaitalokban való használata tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_145\\_R\\_0009&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_145_R_0009&from=HU)

A Bizottság [504/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 15.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a növényi olajok/citronellaolaj hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_145\\_R\\_0008&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_145_R_0008&from=HU)

A Bizottság [2014/282/EU végrehajtási határozata](#) (2014. május 14.) a harmadik országokból egyes francia tengerentúli megyékbe behozott élő állatok és állati eredetű termékek állat-egészségügyi ellenőrzéseire vonatkozó szabályokról szóló 2012/44/EU végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2014) 3053. számú dokumentummal történt)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_145\\_R\\_0014&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_145_R_0014&from=HU)

A Bizottság [497/2014/EU rendelete](#) (2014. május 14.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az advantame édesítőszerként való használata tekintetében történő módosításáról (EGT-vonatkozású szöveg)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_143\\_R\\_0002&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_143_R_0002&from=HU)

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [496/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 14.) az acekinocil hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról (EGT-vonatkozású szöveg)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_143\\_R\\_0001&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_143_R_0001&from=HU)

A Bizottság [488/2014/EU rendelete](#) (2014. május 12.) az 1881/2006/EK rendeletnek az élelmiszerekben előforduló kadmium felső határértékei tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_138\\_R\\_0011&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_138_R_0011&from=HU)

A Bizottság [487/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 12.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a *Bacillus subtilis* (Cohn 1872) AQ 713 törzzsel azonos QST 713 törzse, a klodinafop, a metrafenon, a primikarb, a rimszulfuron, a szpinozad, a tiametoxám, a tolklofosz-metil és a tritikonazol hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról (1)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_138\\_R\\_0010&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_138_R_0010&from=HU)

A Bizottság [486/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 12.) a fenbutatin-oxid hatóanyag jóváhagyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti visszavonásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról (1)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_138\\_R\\_0009&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_138_R_0009&from=HU)

A Bizottság [485/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 12.) a *Bacillus pumilus* QST 2808 hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_138\\_R\\_0008&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_138_R_0008&from=HU)

A Bizottság [2014/288/EU végrehajtási határozata](#) (2014. május 12.) az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló, az Unióval közösen finanszírozott nemzeti programok szabványos jelentési követelményeiről, valamint a 2008/940/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2014) 2976. számú dokumentummal történt)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_147\\_R\\_0008&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_147_R_0008&from=HU)

A Bizottság [483/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. május 8.) a házisertések takarmányának előállítására szánt, porlasztva szárított sertésvér és sertésvérplazma Unióba történő behozatalára vonatkozó állat-egészségügyi követelményeket érintő, a sertések delta-koronavírus okozta hasmenéséhez kapcsolódó védelmi intézkedésekről

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_138\\_R\\_0006&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_138_R_0006&from=HU)

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [491/2014/EU rendelete](#) (2014. május 5.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található ametoktradin, azoxisztrobin, ciklozidim, ciflutrin, dinotefurán, fenbukonazol, fenvalerát, fludioxonil, fluopiram, flutriafol, fluxaproxád, glufozinát-ammónium, imidakloprid, indoxakarb, MCPA, metoxifenozyd, pentiopirád, spinetoram és trifloxistrobin maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_146\\_R\\_0001&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_146_R_0001&from=HU)

A Bizottság [442/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 30.) az 1235/2008/EK rendeletnek az ökológiai termelésből származó termékek behozatala vonatkozásában az egyenértékűség céljából elismert harmadik országok listájára való felvételre irányuló kérelmek tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_130\\_R\\_0003&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_130_R_0003&from=HU)

A Bizottság [438/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 29.) a ciprokonazol létező hatóanyag 8. termék-típusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_128\\_R\\_0012&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_128_R_0012&from=HU)

A Bizottság [437/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 29.) a 4,5-diklór-2-oktil-2H-izotiazol-3-on létező hatóanyag 21. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról (1)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_128\\_R\\_0011&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_128_R_0011&from=HU)

A Bizottság [426/2014/EU rendelete](#) (2014. április 25.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, ki-szereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének módosításáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0426&from=HU>

A Bizottság [418/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 24.) a farmakológiai hatóanyagokról és az álla-ti eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének az ivermektin tekintetében történő módosításáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0418&from=HU>

A Bizottság [2014/237/EU végrehajtási határozata](#) (2014. április 24.) egyes Indiából származó gyümölcsök és zöldségek tekintetében a károsítók Unióba történő behurcolása és Unión belüli elterjedése elleni intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 2601. számú dokumentummal történt)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014D0237&from=HU>

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [2014/227/EU végrehajtási határozata](#) (2014. április 24.) egyes biocid hatóanyagok jóváhagyásának az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő elutasításáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014D0227&from=HU>

A Bizottság [408/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 23.) a szintetikus amorf szilícium-dioxid létező hatóanyag 18. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0408&from=HU>

A Bizottság [407/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 23.) a transzflutrinnak a 18. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0407&from=HU>

A Bizottság [406/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 23.) az etil-butyl-acetil-amino- propionát létező hatóanyag 19. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0406&from=HU>

A Bizottság [405/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 23.) a laurinsav létező hatóanyag 19. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0405&from=HU>

A Bizottság [400/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 22.) a 2015., 2016. és 2017. évre vonatkozó, a növényi és állati eredetű élelmiszerekben, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok határértékeinek való megfelelés biztosítására, valamint a fogyasztók ilyen növényvédőszer-maradékokból eredő expozíciójának értékelésére irányuló, többéves összehangolt uniós ellenőrzési programról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0400&from=HU>

A Bizottság [399/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. április 22.) a Lactobacillus brevis DSM 23231, a Lactobacillus brevis DSMZ 16680, a Lactobacillus plantarum CECT 4528 és a Lactobacillus fermentum NCIMB 30169 tartalmú készítmények bármely állatfaj takarmány- adalékanyagaként való engedélyezéséről

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0399&from=HU>

A Bizottság [398/2014/EU rendelete](#) (2014. április 22.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található bentiavalikarb, ciazofamid, cihalofop-butyl, forklorfenuron, pimetrozin és sziltiofam maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0398&from=HU>

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [2014/199/EU végrehajtási határozata](#) (2014. április 9.) a 2011/630/EU végrehajtási határozat mellékleteinek a kéknyelv-betegsége és az epizootiás haemorrhagiás betegségekre 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 [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](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_106_R_0005&from=HU)

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

A Bizottság [364/2014/EU rendelete](#) (2014. április 4.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található fenpiroximát, flubendiamid, izopirazam, krezoxim-metil, spirotramát és tiakloprid maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL\\_2014\\_112\\_R\\_0001&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_112_R_0001&from=HU)

Helyesbítés az ízesített borászati termékek meghatározásáról, megnevezéséről, kiszéreléséről, jelöléséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról és az 1601/91/EGK tanácsi rendelet hatályaon 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](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=OJ:JOL_2014_105_R_0003&from=HU)

Helyesbítés a [396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) I. mellékletének az említett mellékletben felsorolt termékekre vonatkozó kiegészítések és módosítások tekintetében való felváltásából szóló, 2013. március 11-i [212/2013/EU bizottsági rendelethez](#) (HL L 68., 2013.3.12.)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0212R\(02\)&from=HU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0212R(02)&from=HU)

\*\*\*

### Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[121/2014. \(IV. 8.\) Korm. rendelet](#) egyes agrár- és környezetvédelmi tárgyú kormányrendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/52. (IV. 8.). Hatályos: 2014.04.09., 2014.04.16.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400121.KOR> [43/2014. \(IV. 14.\) VM rendelet](#) a kölcsönös meg-

## Jogszabályok / Legislations

feleltetés körébe tartozó ellenőrzések lefolytatásával, valamint a jogkövetkezmények alkalmazásával kapcsolatos szabályokról szóló 81/2009. (VII. 10.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/54. (IV. 14.). Hatályos: 2014.04.17.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400043.VM>

49/2014. (IV. 29.) VM rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről. Megjelent: MK 2014/60. (IV. 29.). Hatályos: 2014.05.14.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400049.VM>

50/2014. (IV. 29.) VM rendelet az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló nemzeti programok 2014. évi finanszírozásának szabályairól. Megjelent: MK 2014/60. (IV. 29.). Hatályos: 2014.05.02., 2014.08.01.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400050.VM>

53/2014. (IV. 29.) VM rendelet egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/60. (IV. 29.). Hatályos: 2014.04.30.

<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc.cgi?docid=A1400053.VM>

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. Megjelent: MK 2014/61. (IV. 30.). Hatályos: 2014.09.01, 2015.07.01, 2016.12.13.

<http://www.kozlonyok.hu/nkonline/MKPDF/hiteles/MK14061.pdf>

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozas (kukac) levlist01 (pont) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk.

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

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

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

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