

www.nebih.gov.hu

2014. évi 10. szám
Issue no. 10/2014

Kiadva/Issued:
20/10/2014

Özmelvénypek

Élelmiszerbiztonsági

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	5
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	9
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	16
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	21
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	24
Jogszabályok <i>Legislation</i>	31



Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

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

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

Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Globalizáció és új kockázatok az élelmiszerlánc-biztonságban

2014. november 5-6-án Budapesten tartja megbeszélését az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság új veszélyekkel, új kockázatokkal foglalkozó munkacsoportja (Emerging Risk Network). Az üléshez kapcsolódóan A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA) közösen konferenciát szervez a globalizáció élelmiszerlánc-biztonságra gyakorolt hatásainak megvitatására. A rendezvényen az EFSA, a WHO, a FAO képviselői, valamint a NÉBIH szakemberei mutatják be és elemzik az új, illetve újonnan előtérbe kerülő kockázatokot. A rendezvényről és a programról bővebben olvashat a [NÉBIH honlapján](#).



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

Magyarországon is megjelent a kéknyelv-betegség

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatósága kimutatta a kérődző állatok megfertőző kéknyelv-betegség előfordulását Csongrád megye déli részén. Még szeptember végén a hatóság szigorított állategészségügyi intézkedéseket rendelt el; Csongrád és Békés megye egyes járásaiban megfigyelési zónát állított fel a Dél-Európából terjedő betegség felderítésére. A kórokozó vírust a *Culicoides* nemzetségbe tartozó egyes szúnyog fajok terjesztik a kérődző állatok között. A kéknyelv-betegség főként a juhokban jelentkezik súlyosabb elváltozásokkal, vírusa az embereket nem betegíti meg, valamint az emberre az esetlegesen fertőzött állatokból előállított élelmiszerek sem jelentenek veszélyt. A korlátozás alatt lévő térségekről részletes információ (településlista és térképek) található a NÉBIH honlapján, ahol a korlátozást elrendelő határozat is hozzáférhető. A kéknyelv-betegségről további tudnivaló megtekinthető a [NÉBIH honlapján](#).

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

Konyhasó tételeket hívatott vissza a NÉBIH

Állati takarmányozásra szánt kálium-klorid felhasználásával gyártott, csökkentett nátrium tartalmú étkezési só tételek azonnali hatályú visszahívását rendelte el az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság. Az intézkedés a Compex-Só Kft. 2014-ben gyártott, csökkentett nátrium tartalmú termékeit érinti. A vizsgálatok megállapították, hogy a Compex-Só Kft. nyírtassi üzemében 2014-ben több alkalommal gyártott, összesen 13,3 tonna csökkentett nátrium tartalmú étkezési vákuum só élelmiszer gyártásához állati takarmányozásra szánt kálium-kloridot használtak fel. A laboratóriumi vizsgálatok azt is megállapították, hogy a forgalomba hozott csökkentett nátrium tartalmú sónak a nátrium és kálium tartalma változó, a gyártmánylap szerinti 70% nátrium-klorid és 30% kálium-klorid arány helyett előfordult 100%-os kálium-klorid, de 90%-os nátrium-klorid tartalom is. Szakirodalmi adatok szerint a túlzott kálium bevitel veseelégtelenségben szenvedő betegek számára kedvező.

Hazai aktualitások / Hungarian news

zötlen lehet. További információk az ügyről, valamint a bizonytalan mennyiségű kálium-kloridot tartalmazó konyhasó élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól a NÉBIH honlapján olvashatóak.



https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/09_18_konyhaso_kozlemeney.html

6 helyszínen, 60 programmal vett részt a NÉBIH a Kutatók Éjszakáján

Szeptember 26-án a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) négy szakterülete nyitotta meg kapuit a Kutatók Éjszakája látogatói előtt. A három budapesti telephely mellett idén már Gödöllőn, Miskolcon és Szolnokon is várták az érdeklődőket a szakemberek. A tavalyi rendezvény sikerén felbuzdulva idén már közel 60 előadáson és kísérletben vehettek részt az érdeklődők. A különböző helyszíneken volt többek között íz-, illat felismerés, borhiba bemutató, tanulságos előadások, valamint izgalmas kísérletek. Bemutatásra került például a hamisított tej keményítő-jód reakciója, de volt borjú vér ellenanyag szint meghatározás is, vízminőség vizsgálat, édes-ségszínezékek leválasztása oszlopkromatográfiával, virágok fagyasztása cseppfolyós nitrogénnel, és *Trichinella* vizsgálat is.



https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/09_26_kutatok_ejszakaja.html

Déligyümölcsöket ellenőriz a NÉBIH

Magyarországon szeptember végétől március közepéig tart a déligyümölcsök szezonja. Figyelembe véve, hogy a déligyümölcsök minősége a szezon kezdeti szakaszában nem mindig kielégítő, Dr. Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter elrendelte, hogy a hatóság kiemelten ellenőrizze e termékek minőségét. Az ellenőrzések során a hatóság elsősorban a citrusféléket (mandarin, narancs, grépfrút), az avokádót és a kereskedők polcain egyre nagyobb mennyiségben megjelenő egzotikus gyümölcsöket (mangó, ananász) vizsgálja.

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

EFSA hírek / EFSA news

Újabb Salmonella járvány Európában

Salmonella Typhimurium eseteket (összesen 38) észleltek hat európai országban (Hollandia, Németország, Finnország, Dánia, Svédország, Norvégia). A vizsgálatok (MLVA) szerint a baktériumok valószínűleg ugyanannak a klaszternek a részei. A kórokozók egyidőben több országban is okoztak megbetegedéseket 2014. június-júliusban. Korlátozottan rendelkezésre álló élelmiszer vizsgálati információk azt mutatják, hogy a humán megbetegedéseket húskételek fogyasztása okozhatta. Tekintettel a vizsgálatok időigényére, és arra a tényre, hogy nem minden országban végeznek MLVA tipizálást, a jelenleg észlelt esetek száma nagy valószínűséggel alulbecsült. Az elmúlt hónapokban ez már a második közös EFSA/ECDC értékelés *Salmonella* járvánnyal kapcsolatban. Korábban *Salmonella* Enteritidis okozott megbetegedéseket több európai országban. A fertőzések közvetítője akkor egy németországi csomagolóközpontból származó tojás volt.

EFSA and ECDC assess second Salmonella outbreak

The 38 human cases of monophasic Salmonella Typhimurium detected recently in six Member States are likely to be part of the same cluster, a joint EFSA/ECDC report has found. Based on limited available information from food investigations, meat is the suspected vehicle of infection.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140905.htm>

Hepatitis A járvány: Az EFSA koordinálja a visszakereséses vizsgálatokat

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) koordinálta a több nemzetet is érintő hepatitis A járvánnyal kapcsolatos élelmiszertételek nyomkövetéses vizsgálatait. 2013 januárja óta több mint 1440 hepatitis A esetet jelentettek összesen 12 európai országból, melyek közül 331 esetet erősítettek meg a genotípus vizsgálatok. A laboratóriumi vizsgálatok és az érintett emberekkel történő interjúk alapján a fagyasztott vegyes bogyósgyümölcsök fogyasztását azonosították a járvány forrásaként. Bolgár szeder és lengyel ribizli volt a szennyezett tételek leggyakoribb összetevője, valamint azoknak az ételeknek is, melyekből a megbetegedett emberek is fogyasztottak. Mivel a szennyezett gyümölcsök az élelmiszerláncban belül még mindig előfordulhatnak, az EFSA újra hangsúlyozza a fokozott felügyelet, a kockázatkommunikáció, az oltások és az érintett közegészségügyi területen a további vizsgálatok szükségességét.

Hepatitis A outbreak: EFSA coordinates trace-back investigation

EFSA has coordinated an investigation to trace food items connected with a multinational outbreak of hepatitis A. Since January 2013, more than 1,440 hepatitis A cases have been reported in 12 European countries, with 331 cases confirmed by genotyping. Laboratory testing of food items and interviews with affected people identified consumption of mixed frozen berries as the source of the outbreak.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140908.htm>

EFSA hírek / EFSA news

Javaslatok a csecsemő és kisgyermek tápszerek tápanyagtartalmára

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) javaslatokat tett a csecsemő és kisgyermek tápszerek energia-, makro- és mikrotápanyagtartalmára. A nemrég elkészült tudományos vélemény a 2003-ban közzétett (SCF) tanács áttekintése a jelenleg elérhető tudományos bizonyítékok figyelembevételével. A Panel javaslata a csecsemőtápszerek (1 éves korig) energiataralmára vonatkozóan minimum 60 kcal/100 ml tápszer és maximum 70 kcal/100 ml tápszer. A makro tápanyagtartalomra tett javaslatokat az alábbi táblázat foglalja össze:

Makro tápanyagok javasolt mennyisége csecsemő és kisgyermek tápszerekben (g/100kcal)						
	Tápszerek					
	Tejfehérjével		Izolált szójafehérjével		Hidrolizált fehérjével	
	min	max	min	max	min	max
Fehérje	1.8	2.5	2.25	2.8	–	2.8
Zsír	4.4	6.0	4.4	6.0	4.4	6.0
Szénhidrát	9	14	9	14	9	14

A javasolt mennyiségek alapvetően nem változtak a zsír- és szénhidráttartalom vonatkozásában, azonban a javasolt fehérjetartalomra vonatkozó mennyiségeket csökkentették a szakemberek. A jelenlegi fehérje beviteli értékek jóval az igények felett vannak. Mikro tápanyagokra minimum értékeket határoztak meg a szakemberek.

EFSA updates advice on infant and follow-on formulae

EFSA has recommended intake levels of energy, macronutrients and micronutrients in infant and follow-on formulae. The recommendations are included in a scientific opinion on the essential composition of infant and follow-on formulae, which reviews advice provided by the Scientific Committee on Food in 2003 taking into account more recent evidence.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140724.htm>

A hűtlánc fenntartása a húsok tárolása és szállítása során

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleménye szerint az állatok levágása és a belőlük nyert hús aprítása/darálása között eltelt idő – a kórokozó baktériumok további szaporodása nélkül – növelhető, amennyiben a tárolási hőmérsékleteket csökkentik. A jelenlegi szabályozás (853/2004 EK Rendelet) értelmében a vörös húsokat – az állat levágása és megvizsgálása után – azonnal nem több mint 7 °C-ra kell hűteni és ezen a hőmérsékleten kell tartani az aprításig/darálásig, ami nem több mint 6, illetve vákuum csomagolt húsok esetén 15 nappal következik az állat levágását követően. Szárnyas húsok esetében ezek az értékek 4 °C és 3 nap. A vágás és a darálás között eltelt tárolási idő, kórokozók szaporodására gyakorolt hatását prediktív modell alkalmazásával vizsgálták a szakértők. A modell kedvező pH és vízaktivitás értékeket feltételezett, kompe-

EFSA hírek / EFSA news

titív mikroorganizmusok és lag-fázis nélkül. Az elemzések olyan eredményekre vezettek, hogy például a vörös húsok, vákuumcsomagolt marhahúsok és szárnyas húsok 2 °C-on 14, 39 illetve 5 napig tárolhatók a kórokozó mikroorganizmusok további szaporodása nélkül. Az eredmények értelmében további idő-hőmérséklet kombinációk határozhatók meg a tárolásra a patogének további szaporodása nélkül.

Maintaining the cold chain during storage and transport of meat

The time between slaughter and mincing of meat can be extended without causing additional growth of pathogenic bacteria provided that the permitted storage temperatures are lowered. This is the main conclusion of an EFSA scientific opinion that has assessed combinations of storage times and storage temperatures for different types of meat and compared bacterial growth in these scenarios to the current standards.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140730a.htm>

A szabályozott termékekkel kapcsolatos kérelmek beadására elektronikus rendszer került bevezetésre

A szabályozott (uniós engedélyezéshez kötött) termékekkel kapcsolatos kérelmeket (mint pl. a takarmány adalékanyagok, az élelmiszeriparban használt enzimek és azon termékek, melyekhez valamilyen egészségre vonatkozó állítások kapcsolódnak), az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósághoz (EFSA) ezentúl csak elektronikus módon lehet beadni. Ez a kezdeményezés, amely a kérvényt benyújtóktól elvárja, hogy elektronikus eszközöket használjanak (mint pl. CD ROM vagy pendrive) a termékkel kapcsolatos technikai dokumentációk (háttéranyagok, információk) beadására, az EFSA szerint csökkenti majd a bürokráciát, és egyszerűsíti a kockázatértékelés folyamatát. Az új előírás szerint a kérelmezők elektronikusan frissíthetik a termékre vonatkozó leírásokat, illetve az EFSA által kért kiegészítő információkat is ily módon küldhetik meg az intézmény számára. Egyelőre még papír alapon is lehetséges a technikai dokumentációk benyújtása, de ezentúl az elektronikus másolat számít hivatalos beadványnak. Minden egyéni, tagállami vagy az Európai Bizottság által készített EFSA-hoz benyújtott anyagnak tartalmaznia kell az eredeti, aláírt kísérőlevelet, amelyben szerepel a mellékletek listája, a táblázatok tartalma és maga a felkérés.

Electronic submissions introduced for regulated product applications

Applications for regulated products such as feed additives, food enzymes and health claims should be submitted to the EFSA by electronic means. The initiative, which requires applicants to use electronic mediums such as CD ROMs or USB keys to submit technical dossiers, will cut bureaucracy and streamline the risk assessment processes.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140924.htm>

Nyilvános konzultáció a juhok jólétével kapcsolatban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) nyilvános konzultációt hirdetett a vegyes hasznosítású (gyapjukért, húrukért és tejükért tartott) juh állomány jólétére vonatkozó tudományos véleménytervezetével kapcsolo-

EFSA hírek / EFSA news

latosan. Az EFSA szakértői a különböző termelési rendszerekben azonosították az állatok jólétét veszélyeztető főbb kockázatokat. Hozzászólásokra 2014. november 4-ig van lehetőség.

Public consultation: welfare of sheep

EFSA has launched a public consultation on its draft scientific opinion on the welfare of sheep kept for the production of wool, meat and milk. EFSA experts have identified the main welfare risks under different production systems. Deadline for sending comments: 4. November 2014.

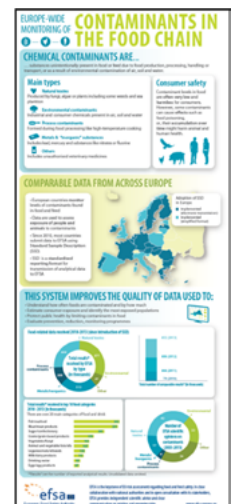
<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140924a.htm>

EFSA infógrafika a kémiai szennyezőkről

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szemléletes anyagot állított össze a kémiai szennyezőkkel kapcsolatban megvalósult – az EFSA és a Tagállamok között lévő – együttműködésről. Az infógrafikán a következő kérdésekre találunk válaszokat: Milyen együttműködéssel válnak elérhetővé a kémiai szennyezőkkel kapcsolatban gyűjtött adatok az EFSA számára? Milyen szennyezők lehetnek az élelmiszerekben és a takarmányokban? Milyen élelmiszerek tartalmazhatnak szennyezőanyagokat? Mi az SSD?

EFSA infographic on contaminants in the food chain

The EFSA's infographic answers the following and other questions such as: How do EFSA and Member States cooperate to make data available for assessing the potential risks of chemical contaminants? Which contaminants are found in food and feed? What food types can contain contaminants? What is "Standard Sample Description"?



<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140909.htm>

EFSA pályázatok/Call for tenders

OC/EFSA/PRAS/2014/01 – *Systematic literature review on Parkinson's disease and childhood leukaemia and mode of actions for pesticides.* Pályázatok beadási határideje: 2014. október 29.

http://www.efsa.europa.eu/en/tenders/tender/ocfsapras201401.htm?utm_source=alerts&utm_medium=email&utm_content=na&utm_campaign=aih

OC/EFSA/AMU/2014/03 – *Training courses on expert knowledge elicitation.* Pályázatok beadási határideje: 2014. november 3.

<http://www.efsa.europa.eu/en/tenders/tender/ocfsaamu201403.htm>



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Brit ellenőrzés: a búzalisztben nyomokban szója van!

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) mintavételi és vizsgálati programot indított az egyesült királyságbeli őrlőüzemeknél, hogy megvizsgálják a szója jelenlétét a búzalisztben, mivel korábbi tanulmányok azt mutatták: a búzaliszt nyomokban szóját tartalmazhat. A mai napig rendelkezésükre álló bizonyítékok alapján az FSA úgy véli, hogy a lisztben jelenlévő szója nem valószínű, hogy kockázatot jelent a szójaallergiában szenvedőkre, és nem szükséges elővigyázatosságból történő jelölés.

FSA checks for presence of soya in wheat flour

The Food Standards Agency (FSA) has started a sampling and testing programme at milling plants in the UK to test for the presence of soya in wheat flour. This follows reports that wheat flour may contain traces of soya.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13116/fsa-checks-for-presence-of-soya-in-wheat-flour>

* * *

Véleményezésen az FSA Stratégia (2015-2020)

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) az ország különböző részein tart workshop-okat, hogy megvitassák a legújabb stratégia-tervezetüket, valamint az ezzel kapcsolatos fogyasztói véleményeket konkrét kérdésekből álló (blog formájú) független felméréssel gyűjtik össze. A véleményezés alatt álló dokumentumot az FSA Tanácsadó Testülete már megtárgyalta a 2014. szeptember 10-i ülésén.

FSA Strategy 2015-2020

The Food Standards Agency (FSA) has been holding workshops in various parts of the country to discuss the latest draft and they're organising an independent survey to gather consumer views on specific issues.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13104/fsa-strategy-2015-20-are-we-getting-there>

* * *

Éves brit tudományos jelentés

Közzétették a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) 2013/14 évi tudományos jelentését, melyben olyan témákról van szó, mint pl. élelmiszer eredetű megbetegedések csökkentésére irányuló erőfeszítéseik, az ételallergiával és intoleranciával kapcsolatos munkájuk, a lóhús esetet követő tevékenységeik vagy éppen az élelmiszerek radioaktivitás szennyeződését megfigyelő programjuk felülvizsgálatának eredményei.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

FSA annual science report published

The Food Standards Agency's Annual Science Report has been published. The report provides information about their investment in science, evidence and analysis during 2013/14.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13066/fsa-annual-science-report-published>

Frissített brit Campylobacter felmérés

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) megerősítette azon terveit, hogy nyilvánosságra hozza a boltban vásárolt csirkén előforduló *Campylobacter* felmérésének negyedéves eredményeit. A novemberben megjelenő eredményeknél a *Campylobacter* szintekkel együtt megnevezik majd a kiskereskedőket is. Ez a – 2014 februárjában indult és 12 hónapig tartó – felmérés a *Campylobacter* szennyeződés előfordulását és szintjeit vizsgálja a nyers egész hűtött csirkéken, valamint azok csomagolásán. Az eredmények pedig lehetővé teszik majd az FSA-nak annak megállapítását, hogy az egész baromfi ellátási láncnál alkalmazott gyakorlati változások megjelennek-e a kiskereskedelemnél előforduló szennyeződés csökkenésben.

Updated campylobacter survey for publication

FSA has confirmed its plans for publishing the quarterly results from its survey of campylobacter on shop-bought chicken. The FSA will name retailers, alongside campylobacter levels, when it releases its next set of results in November.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13014/update-on-campylobacter-survey-publication>

Akrilamid és furán felmérés eredményei

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette a legutóbbi tanulmányából származó eredményeket, mely az élelmiszerek előállításakor keletkező szennyezőanyagok (akrilamid és furán) szintjeit vizsgálta az egyesült királyságbeli kiskereskedelmekben kapható élelmiszerekben. Ez a tanulmány egy folyamatban lévő program része, válaszul az Európai Bizottság ajánlásaira. A 2011 novembere és 2013 decembere között összegyűjtött 556 termékből vett minta közül 544-et vizsgáltak akrilamidra és 266-ot pedig furánra. Az így kapott eredmények alapján a jelentett akrilamid és furán szintek nem növelik az emberi egészségre gyakorolt kockázat miatti aggodalmat, ennek megfelelően az FSA nem változtatott a fogyasztóknak szánt tanácsán.

Acrylamide and furan survey results published

FSA has published the results from its latest study looking at levels of the process contaminants acrylamide and furan in a wide range of UK retail foods.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12970/acrylamide-and-furan-survey-results-published>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Palackozott ivóvíz – radioaktív szennyeződés

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) nyilvánosságra hozta a palackozott ivóvizekben jelenleg megtalálható radioaktív anyagok szintjeiről szóló felmérést. Kiemelték, hogy nem azonosítottak egészségügyi kockázatot. Néhány természetben előforduló radioaktivitást kimutattak a 28 – egyesült királyságbeli palackozott ivóvíz – mintából, de nem olyan szinten, mely káros volna az egészségre. Semmi sem utal arra, hogy a fogyasztóknak meg kellene változtatniuk a táplálkozási szokásaikat ezen felmérés következményeként. A felmérés egy új Európai Bizottsági irányelv nyomán született, mely meghatározza a különböző forrásokból származó ivóvizekben előforduló radioaktív anyagok határértékeit.

Survey of radiological substances in bottled drinking water

The FSA has published a survey of the levels of radioactive substances currently found in bottled water. No risk to health was identified.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12958/survey-of-radiological-substances-in-bottled-drinking-water>

Tanácsok biztonságos tojáskezeléshez

A vendéglátással foglalkozókat emlékezteti tanácsaira a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a biztonságos tojáskezelésre vonatkozóan, mivel van arra utaló bizonyíték, hogy a vendéglátóipari egységekben használt tojásokhoz köthető az Angliában kitört *Salmonella* járvány.

FSA advice to caterers on the safe handling of eggs

The Food Standards Agency (FSA) is reminding caterers of its advice on the safe handling of eggs. Strong circumstantial evidence suggests that eggs used in catering establishments may be linked to the outbreak of salmonella in England.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/12842/fsa-advice-to-caterers-on-the-safe-handling-of-eggs>

Vigyázzanak a vadon termő gombák fogyasztásával!

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) nyomatékosan felhívja a lakosság figyelmét arra, hogy gombaszakértői vizsgálat nélkül ne fogyasszanak semmilyen vadonban begyűjtött gombarészt. A figyelmeztetés egybeesik azzal, hogy megemelkedett az Ír Országos Toxikológiai Információs Központba (National Poisons Information Centre of Ireland) bejelentett esetek száma. Míg 2013-ban 19 esetben értesítették a Központot a vadon termő gombákhoz kapcsolódó mérgezések miatt, addig idén októberig 18 esetben (hét felnőtt és tizenegy gyermek volt érintett) történt ilyen bejelentés.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[FSAI advises caution on consuming wild mushrooms](#)

The FSAI strongly advises people not to eat any part of a mushroom found in the wild without first seeking the advice of an expert mushroom forager.

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/wild_mushrooms_warning_02102014.html

[Útmutató ír vadászoknak a vadértékesítés kapcsán](#)

Új útmutatót hozott nyilvánosságra az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) az emberi fogyasztásra szánt vadak levadászására és feldolgozására vonatkozóan. Az európai és az ír jog értelmében: akik azzal a szándékkal vadásznak vagy lőnek le vadakat (szarvasokat, nyulakat vagy vadon élő szárnyasokat), hogy értékesítsék a fogyasztóknak, azok élelmiszeripari vállalkozásoknak minősülnek, és gondoskodniuk kell arról, hogy megfeleljenek az élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelményeknek. Ebben kíván segítséget nyújtani a nemrég közzétett dokumentum.

[New guidance for hunters supplying wild game](#)

New guidance on the hunting and processing wild game for human consumption has been published. Under European and Irish law, people who hunt or shoot wild game with the intention of supplying to consumers are considered food businesses and they need to ensure that they meet food safety and hygiene requirements.

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/wild_game_24092014.html

[Továbbra is forralják fel az import bogyós gyümölcsöket!](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) azt tanácsolja a fogyasztóknak, hogy továbbra is forraljanak fel minden importált fagyasztott bogyós gyümölcsöt legalább egy percig fogyasztás előtt. Kezdetben ennek a kijelentésnek a hepatitis A vírushoz kapcsolódó járvány volt az oka, viszont a mostani közzététel háttérében egy – az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által koordinált – Európára kiterjedő vizsgálati jelentés áll, melynek konklúziója szerint még mindig keringhetnek szennyezett fagyasztott bogyós gyümölcsök az élelmiszerláncban.

[FSAI renews advice to boil imported frozen berries](#)

The FSAI has advised consumers to continue to boil all imported frozen berries for at least one minute prior to consumption. The FSAI stated that it is re-enforcing this advice which was originally provided last year when a food poisoning outbreak of hepatitis A virus linked to imported frozen berries was first identified in Ireland and subsequently transpired to be a multi-state European outbreak.

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/hepatitis_a_frozen_berries_advice_08092014.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

A BfR nem tanácsolja a „sörösdobozon süített csirke” fogyasztását

Az interneten keringő különböző receptek hatására a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) kifejtette álláspontját azokkal a grillezett csirkékkel kapcsolatban, melyek elkészítéséhez sörösdobozokat is felhasználnak sütési segédeszközként. Az alumínium dobozokat a bennük lévő élelmiszerek biztonságos tárolására tervezték, ezért az egyéb célú felhasználás hatásit eddig nem volt indokolt vizsgálni. Azonban ezen alternatív felhasználás miatt a későbbiekben ez szükségessé válhat. A fentebb említett receptek szerint a sörösdobozt a csirkébe kell helyezni és azt a csirkével együtt „sütni”. Az intenzív hőkezelés hatására azonban előfordulhat, hogy a doboz külső oldaláról festékanyagok oldódnak a csirke húzába. Jelenleg a vizsgálati eredmények hiányában a sörösdobozok ilyen célú felhasználását a BfR nem ajánlja, a lehetségesen az élelmiszerbe jutó egészségkárosító anyagok miatt.

BfR advises against beer can chicken

Various cooking recipes are currently circulated on the Internet, like grilling chicken on a beer can. In the opinion of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR), this type of preparation is not advised due to harmful substances.

http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/wild_game_24092014.html

Kérdések és válaszok az MRSA-ról

A meticillin-rezisztens *Staphylococcus aureus* (MRSA) számos humán megbetegedés kialakulásáért felelős. A korábbi években ez a baktérium a legnagyobb számban a kórházakban volt jelen, azonban 2014-ben megnövekedett a kórházakon kívüli esetek száma. Meticillin-rezisztens *Staphylococcus aureus*-t találtak már állati eredetű termékekben és élelmiszerekben is, melyek így a későbbiekben emberi megbetegedések forrásai is lehetnek. Ennek hatására az intézet munkatársai összegyűjtötték és megválaszolták a legfontosabb kérdéseket az MRSA-val kapcsolatosan.

Questions and answers about MRSA

BfR collected frequently asked questions about methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA) and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_methicillin_resistenten_staphylococcus_aureus_mrsa_-11172.html

Haladó BfR training és hálózatépítés a világ minden tájáról érkező szakértők számára

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) harmadik alkalommal szervezett nyári iskolát élelmiszer eredetű kockázatok értékelésével és kommunikációjával kapcsolatosan. A kéthetes kurzus során a 11 országból érkező résztvevők elméleti és gyakorlati tudásra tehettek szert az élelmiszerek mikrobiológiai és egyéb szennyezőanyag eredetű veszélyek, és ezek kockázatai terén.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Advanced BfR training and networking for experts from all over the world](#)

For two weeks in August 2014, the participants of the BfR Summer School learned about the microbial and material risks posed by foods.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/22/weiterbildung_und_vernetzung_von_experten_aus_aller_welt-191378.html

[EHEC, Salmonella és egyébek: Új módszer, ami segíthet a járványok kialakulásának okait meghatározni](#)

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR), az IBM Almaden Kutató Intézet (IBM ARC) és a Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health intézmény együttesen fejlesztett ki egy statisztikai alapokon nyugvó módszert, mely segítséget nyújthat a későbbiekben a betegségek, fertőzések kitöréséért felelős okok gyors meghatározásához. A módszerrel vizsgálható az élelmiszerek és a bejelentett betegségek közötti összefüggések. Ehhez azonban a jól dokumentált gyártási, kereskedelmi láncok szükségesek, hogy a nyomkövethetőség megfelelő legyen.

[EHEC, Salmonella etc: new method helps to identify the causes of disease outbreaks](#)

Together with cooperation partners, the BfR has developed a computer-assisted method for the analysis of sales data in order to identify suspect foods more quickly.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/20/ehec_salmonella_und_co_neue_methode_hilft_bei_der_aufklaerung_von_krankheitsausbruechen-191169.html

[BfR workshop Tanzániában: A tej analitikai vizsgálatának elmélete és gyakorlata](#)

Az afrikai országokban számottevő mennyiségű kistermelő gazdálkodik. Termékeik azonban élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthetnek a megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretek és analitikai módszerek hiánya miatt. Ezt a problémát próbálja megoldani a Nemzetközi Állattenyésztési Kutatóintézet (ILRI) „Safe Food, Fair Food” projektének keretein belül az élelmiszerbiztonság fejlesztésével, melynek célja az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzése a kistermelők megélhetésének biztosítása mellett. Ezzel kapcsolatosan szervezett a Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) az IRLI-vel közösen egy egyhetes workshop-ot tanulók és labor technikusok részére Tanzániában, melynek témája a nyers tej vizsgálatának elmélete és gyakorlata volt.

[BfR workshop in Tanzania: milk testing in theory and praxis](#)

BfR organized a workshop for students and laboratory technicians, together with IRLI in Tanzania. During the one-week training the participants gained from increased knowledge and understanding of theory as well as practical experience in microbiological assessment of raw milk.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr-workshop-in-tansania-milchanalytik-in-theorie-und-praxis.pdf>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Szakértők tanácskozása a növényvédő szerek biztonságos használatához szükséges becslések egységesítéséről

A növényvédő szerek alkalmazását követő, a felhasználókat és a kívülálló harmadik feleket érintő, egészségügyi kockázat becslésének egységesítéséről tanácskozott az Európai Unió Tagországainak kompetens hatóságaitól, az Európai Bizottságtól (EC) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivattól (EFSA) érkező több mint 50 résztvevő az „Európai Konferencia a Növényvédő Szerek Biztonságos Alkalmazásáról” elnevezésű rendezvényen. A konferencia során megvitatták az EFSA azon tervezetét (Guidance on the Assessment of Exposure for Operators, Workers, Resident and Bystanders in Risk Assessment of Plant Protection Products), amely a harmonizációt hivatott segíteni.

Experts discuss how to further standardise the assessment for safe use of plant protection products

Assessment of the health risks posed to operators and uninvolved third parties during and after application of plant protection products is to be further standardised in the zonal authorisation procedure within the European Union.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/experten-diskutieren-wie-die-bewertung-der-anwendungssicherheit-von-pflanzenschutzmitteln-weiter-vereinheitlicht-werden-kann.pdf>

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*

Pozitív és negatív antimikrobiális rezisztencia trendeket egyaránt azonosított az FDA

Megjelent az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Nemzeti Antimikrobiális Rezisztencia Monitoring Rendszerének (NARMS) 2011-es átfogó jelentése, mely egyaránt mutat növekvő és csökkenő tendenciát antimikrobiális rezisztencia tekintetében. Az éves NARMS átfogó jelentés olyan antibiotikumokra fókuszál, amelyek human orvoslás szempontjából, valamint multidrog rezisztencia szempontjából fontosak lehetnek. A NARMS programjában humán, állati eredetű élelmiszer, valamint kiskereskedelmi hús mintákat gyűjtenek és tesztelik bizonyos baktériumok (nem-typhoid *Salmonella*, *Campylobacter* és *Enterococcus*) rezisztenciáját humán és állatgyógyászatban alkalmazott antibiotikumokra. A jelentésben megfigyelhető néhány biztató tendencia, ám összességében az eredmények alátámasztják az antimikrobiális rezisztencia megfékezésére irányuló további erőfeszítések szükségességét.

FDA finds positive and negative trends in antimicrobial resistance

FDA released its National Antimicrobial Resistance Monitoring System (NARMS) 2011 Executive Report, showing both increasing and decreasing antimicrobial resistance trends. Under the NARMS program, samples are collected from human, food producing animals and retail meat sources, and tested for certain bacteria, specifically non-typhoidal Salmonella, Campylobacter and Enterococcus, to determine whether such bacteria are resistant to various antibiotics used in human and veterinary medicine.

<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm409035.htm>

FDA teljes étrendi felmérés aktuális eredményei

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) közzétette a teljes étrendi felmérés (TDS) legfrissebb eredményeit. A folyamatban lévő program bizonyos kémiai szennyezők és tápanyagok szintjét méri fel élelmiszerekben. Az újonnan elérhető élelmiszeradatok 2006 és 2011 közötti időszakról nyújtanak információt. Az FDA az idő múlásával szignifikáns mértékű változások megfigyelésére használja az adatokat, kimutatták például a feldolgozott élelmiszerek nátrium-tartalmának statisztikailag szignifikáns csökkenését. A program az Egyesült Államokban gyakran fogyasztott termékek széles választékát fedi le, megközelítőleg 280 élelmiszert és italt. Abban különbözik egyéb monitoring programoktól, hogy a kémiai szennyezőket és tápanyagokat nem nyers, hanem fogyasztásra kész állapotban vizsgálja, így pontosabban becsülhető az expozíció. A kutatás során az FDA az ország egész területéről gyűjt élelmiszer mintákat. A friss jelentés négy toxikus elem (arzen, kadmium, ólom és higany), valamint 12 tápanyag (kalcium, réz, jó, vas, magnézium, mangán, molibdén, nikkel, foszfor, szelén, nátrium és cink) élelmiszerekben és italokban mért értékeit tartalmazza.

FDA posts updated results for its Total Diet Study

FDA announced the availability of updated data for its Total Diet Study (TDS), an ongoing program that measures levels of certain chemical contaminants and nutrients in foods. The newly available data provide findings from

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

foods collected from 2006 to 2011. The TDS is distinctive among monitoring programs in that it analyzes the presence of the chemical contaminants and nutrients in foods as they would be eaten ("table ready"), as opposed to in raw foods.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm404465.htm>

FDA oktató videók a szándékos élelmiszer-szennyezés megelőzésére

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) közzétette az Élelmiszervédelmi Tervező (Food Defense Plan Builder) használatát bemutató, élelmiszeripari vállalkozásoknak szóló oktató videóit. Az Élelmiszervédelmi Tervező egy átfogó, könnyen használható szoftver program, melynek célja, hogy segítse az élelmiszeripari vállalkozások tulajdonosait és üzemeltetőit a szándékos szennyezés minimalizálását célzó testreszabott tervek elkészítésében. A rövid oktató videók segítségével a felhasználók megismerhetik a szoftver használatát. A videók és az Élelmiszervédelmi Tervező elérhető az [FDA honlapján](#).

FDA training videos to help prevent intentional food adulteration

FDA has posted training videos to help food companies use the FDA's Food Defense Plan Builder, a tool that seeks to bolster the industry's defense measures against an act of intentional food adulteration.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm412589.htm>

Az FDA felülvizsgálja az élelmiszerekben és egyéb termékekben előforduló kémiai anyagok biztonságának vizsgálati programját

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) felülvizsgálatot tartott az élelmiszerekben, kozmetikumokban, étrend-kiegészítőkben, takarmányokban és állatgyógyászati szerekben előforduló kémiai anyagok káros hatásainak vizsgálatával kapcsolatban annak érdekében, hogy megbizonyosodjanak biztonsági forrásaik hatékony és eredményes felhasználásáról. Az eredmények alapján kerül sor a hivatal belső folyamatainak javítására. A munkacsoportok által azonosított ügyek, melyekre ajánlásokat dolgoztak ki, három kategóriába sorolhatók: tudomány, kommunikáció és együttműködés, valamint szakképzés. A legjelentősebb eredmények: az Élelmiszerbiztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központ (CFSSAN) kidolgoz egy módszert az FDA Élelmiszer összetevők biztonsági vizsgálatának toxikológiai alapelveit tartalmazó ún. "Vörös könyv" aktualizálására, hogy mindig a legújabb tudományos álláspontot tartalmazza. Kidolgozásra kerül továbbá egy egységes biztonságossági és a kockázatértékelési metodológia, melyet az ezzel foglalkozó szervezetek következetesen tudnak alkalmazni.

FDA steps to strengthen program to assess the safety of chemicals in foods, other products

FDA has completed a review of how the agency evaluates the harmful effects of chemicals in foods, cosmetics, dietary supplements, animal food/feed and veterinary drugs. Based on the findings, the agency is taking steps

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

to strengthen internal processes. Among the review's most significant outcomes: the centers led by CFSAN, will develop a process for updating FDA's Toxicological Principles for the Safety Assessment of Food Ingredients (also called the "Redbook"), so that it reflects current science.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm411907.htm>

Együttműködési megállapodás nemzeti termékbiztonsági törvény végrehajtására

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) bejelentette együttműködését az Állami Mezőgazdasági Szervek Országos Szövetségével (NASDA) az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (FSMA) kapcsán. Az együttműködés célja egy nemzeti termékbiztonsági törvény megtervezése és végrehajtása az állami szabályozó hatóságok közreműködésével. Az együttműködési megállapodás alapján meghatározásra kerülnek az államok részéről szükséges források a termékbiztonsági törvény végrehajtásához, valamint kidolgozásra kerül egy ütemterv a törvény véglegesítését követő sikeres végrehajtáshoz.

Cooperative agreement to implement national produce safety rule

FDA announced a new cooperative agreement with the National Association of State Departments of Agriculture (NASDA) related to the Food Safety Modernization Act (FSMA) to provide critical information to help plan and carry out implementation of a national produce safety rule, in partnership with state regulatory agencies.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm414777.htm>

Több államot érintő Salmonella Braenderup járvány az USA-ban

A nyár végéig négy amerikai államban összesen négyen fertőződtek meg *Salmonella* Braenderup baktérium-törzsszel 2014. január 1. óta. Egy személy szorult kórházi kezelésre, haláleset nem jelentettek. A Betegségmegelőzési és -felügyeleti Központ (CDC) számos állam egészségügyi hatóságaival, valamint az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatallal (FDA) együttműködésben vizsgálja a több államot érintő járványt. A folyamatban lévő kivizsgálás eddigi eredményei alapján a járvány valószínűsíthetően mandula- és mogyoróvaj termékekhez köthető.

Multistate outbreak of Salmonella Braenderup infections linked to nut butter

As of August 20, 2014, a total of four persons infected with the outbreak strain of *Salmonella* Braenderup have been reported from four states since January 1, 2014. One ill person has been hospitalized. No deaths have been reported. Results from the ongoing investigation indicate that almond and peanut butter is the likely source of this outbreak.

<http://www.cdc.gov/salmonella/braenderup-08-14/index.html>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Cyclosporiasis járvány az USA-ban

A *Cyclospora cayetanensis* egy egysejtű parazita, mely bélfertőzés, az úgynevezett *cyclosporiasis* nevű megbetegedés okozója. A Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) szövetségi, állami és helyi egészségügyi szervezetekkel együttműködve dolgozik az Egyesült Államokbeli járvány forrásának azonosításán. 2014. augusztus 26-ig a CDC 304, bizonyítottan *Cyclospora* okozta megbetegedést azonosított, ezek közül 207 beteg nem utazott az Egyesült Államokon kívülre a betegség kialakulását megelőző 2 hétben. A betegek körülbelül 4%-a szorult kórházi kezelésre, halálesetet nem jelentettek. A betegek életkora 3 és 88 év között van, az átlagéletkor 49 év. A kivizsgálásoknak sikerült a Texas környéki megbetegedések egy részéről megállapítani, hogy friss koriander okozta. Texasban a járvány valószínűsíthetően véget ért, a többi államban folytatódnak a vizsgálatok.

Cyclosporiasis outbreak investigations in the USA

As of August 26, 2014, CDC had been notified of 304 ill persons with confirmed Cyclospora infection; of these, 207 ill persons had no history of international travel within two weeks before onset of illness. About 4% of ill persons have reported being hospitalized. No deaths have been reported. Investigations indicated that some illnesses among Texas residents were linked to fresh cilantro.

<http://www.cdc.gov/parasites/cyclosporiasis/outbreaks/2014/index.html>

Pályázati felhívás élelmiszerek besugárzására

Az Ausztrál-Új-Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ) pályázati felhívást tett közzé számos zöldség és gyümölcs besugárzásának engedélyezéséről. Az besugárzást olyan peszticidek alternatívájaként használják, amelyek már nem engedélyezettek vagy az alkalmazási engedélyük megváltozott. A szakirodalmi adatok alapján az engedélyezett maximális dózis nem károsítja a gyümölcsök és zöldségek tápértékét. Az élelmiszerbesugárzást több mint 50 országban alkalmazzák a baktériumok és kártevők irtására az élelmiszerek eltarthatóságának növelése érdekében.

Call for submissions on irradiation application

FSANZ called for submissions on an application to permit the irradiation of a number of fruits and vegetables. Irradiation is being sought as an alternative treatment to some pesticides, which are no longer permitted or permissions for use have changed. The maximum dose permitted does not reduce the nutritional quality of fruits and vegetables. Food irradiation is used in more than 50 countries to destroy bacteria and pests and to extend the shelf life of food.

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-irradiation-application.aspx>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Közegészségügyi és állat-egészségügyi szakértői ismertető a MERS koronavírusról

Nyár során az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) magas szintű tudományos szakértői Ad hoc munkacsoport-ülést hívott össze párizsi központjában a közel-keleti légzőszervi szindróma koronavírus (MER-CoV) által állatoknál okozott fertőzésekkel kapcsolatban abból a célból, hogy összefoglalásra kerüljenek a rendelkezésre álló tudományos adatok, valamint ember-állat vonatkozásban iránymutatást és ajánlásokat szolgáltatasson a betegség megelőzése és az ellene való védekezés érdekében. Tudományos alapú értékelés elvégzése alapján a csoport arra a következésre jutott, hogy a tevékben előforduló MERS-CoV nem éri el az OIE listájába való felvétel kritériumát, mindazonáltal zoonózis vonatkozású és állati fertőzésekkel kapcsolatos jelentős népegészségügyi problémaként jelenteni kell az OIE felé, mint veszélyes betegséget.

Public health and animal health experts review knowledge on MERS-CoV

OIE convened a high level scientific expert Ad hoc Group meeting on MERS-CoV infection in animals, in order to summarise the latest scientific data available and to provide guidance and recommendations to prevent and control the disease at the human-animal interface. After proceeding to a science-based evaluation, the Group concluded that MERS-CoV in camels did not meet the criteria to figure in the OIE listed diseases.

<http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/public-health-and-animal-health-experts-review-knowledge-on-mers-cov/>

FAO webkonferencia a biovédelemről

2014. október 31-én az Élelmiszerbiztonsági és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) webkonferenciát rendez, mely az interneten elérhető biovédelmi információkat tekinti át. A különböző országok a génmódosított szervezetek környezetbe bocsátása és élelmiszerekben, valamint takarmányokban történő felhasználása előtt kockázatbecsléseket végeznek. A különböző nemzetközi szervezetek úgynevezett platformokat tartanak fenn, ahol a GMO-hoz kapcsolódó kockázatbecslések megoszthatók. A webinar a FAO GM Foods Platform, a Biosafety Clearing House (BCH) és az OECD Biotrack adatbázisának célját és tartalmát mutatja be. Az interaktív konferencián a résztvevők kérdezhetnek és részt vehetnek a vitákban. A részvétellel és regisztrációval kapcsolatos információk később lesznek elérhetők.

FAO webinar on biosafety

On the 31st October 2014, a webinar will be organized that provides an overview on the resources on biosafety that are available on the internet. Different countries conduct risk assessments on GMOs prior to their release in the environment and the use in food or feed. Different international organizations facilitate platforms where information on GM risk assessment can be shared. The webinar will describe the scope and content of the FAO GM Foods Platform, the Biosafety Clearing House (BCH) and the Biotrack database of OECD.

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/events-projects/event/detail/en/c/242232/>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

A mesterséges édesítőszer glükóz intoleranciát okoznak azáltal, hogy megváltoztatják a bélflórát

A kalóriamentes mesterséges édesítőszer világszerte a legszélesebb körben alkalmazott élelmiszeradalékok közé tartoznak, melyeket mind sovány mind elhízott emberek egyaránt fogyasztanak. A kalóriamentes édesítőszer fogyasztását biztonságosnak tekintik, és úgy tartják, hogy alacsony kalóriatartalmuk miatt előnyös a fogyasztásuk, bár az ezt megerősítő tudományos adatok továbbra is ellentmondásosak és hiányosak. A neves *Nature* nevű tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában izraeli kutatók arról írnak, hogy az elterjedten használt kalóriamentes édesítőszer fogyasztása glükóz intolerancia kialakulásához vezet azáltal, hogy funkcionális és összetételbeli változásokat idéz elő a bélflórában. A mechanizmust alátámasztja, hogy az édesítőszer által okozott káros metabolikus hatásokat antibiotikum kezeléssel meg tudták szüntetni. Ezenkívül a káros hatások teljes mértékben átadhatók csíramentes egereknek édesítőszer fogyasztó egerekből származó széklet transzplantációval vagy édesítőszer jelenlétében tenyésztett flórával. A szerzők édesítőszer hatására egészséges emberek esetén is hasonló bélflóra változást és glükóz intoleranciát tapasztaltak. Összegezve, a kutatók összefüggést találtak a kalóriamentes édesítőszer fogyasztás, a bélflóra megváltozása és anyagcserezavarok között.

Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota

Non-caloric artificial sweeteners consumption is considered safe and beneficial owing to their low caloric content, yet supporting scientific data remain sparse and controversial. It is demonstrated that consumption of commonly used NAS formulations drives the development of glucose intolerance through induction of compositional and functional alterations to the intestinal microbiota. These NAS-mediated deleterious metabolic effects are abrogated by antibiotic treatment, and are fully transferrable to germ-free mice upon faecal transplantation of microbiota configurations from NAS-consuming mice, or of microbiota anaerobically incubated in the presence of NAS.

<http://www.nature.com/nature/journal/vaop/ncurrent/full/nature13793.html>

* * *

A hormonháztartást befolyásoló anyagoknak való kitettség és a meddőség kapcsolata

A meddőség több millió reprodukzív korú nőt érint világszerte. A terméketlenség előfordulása nagymértékben függ a lakóhely földrajzi elhelyezkedésétől, ami a környezeti tényezők szerepére utal. Számos toxikológiai vizsgálat összefüggést talált a hormonháztartást befolyásoló anyagoknak való kitettség és a női meddőség között. Olasz kutatók a **PREVIENI projekt** keretén belül nagyvárosi, városi és vidéki olasz területeken élő termékeny és meddő nők vérében mérték több endokrin zavarokat okozó anyag koncentrációját (perfluoroktán-szulfonát, perfluoroktánsav, di-2-etilhexil-ftalát, mono (2-etilhexil) -ftalát, biszfenol-A), eredményeiket az *International Journal of Environmental Research and Public Health* című tudományos folyóirat szeptemberi számában publikálták. A nagyvárosokban élő meddő nők vérében magasabb biszfenol-A és mono (2-etilhexil) -ftalát szinteket mértek, mint a városi és vidéki területen élő meddő nők vérében. A városi és vidéki területen élő meddő nők vérében jelentősen magasabb perfluoroktánsav szintet találtak, mint a nagyvárosi területen élőkénél. A szerzők

Hírek a tudományos világból / News of science

felhívják a figyelmet, hogy a hormonháztartást befolyásoló anyagok termékenységre gyakorolt hatásában a lakókörnyezet is jelentőséggel bír, melyet az értékeléskor figyelembe kell venni.

[Exposure to endocrine disrupters and nuclear receptor gene expression in infertile and fertile women](#)

Within the PREVIENI project, infertile and fertile women were enrolled from metropolitan, urban and rural Italian areas. Blood/serum levels of several endocrine disrupters (EDs) (perfluorooctane sulfonate, PFOS; perfluorooctanoic acid, PFOA; di-2-ethylhexyl-phthalate, DEHP; mono-(2-ethylhexyl)-phthalate, MEHP; bisphenol A, BPA) were evaluated. Infertile women from the metropolitan area displayed significantly higher levels of: BPA compared to fertile women; BPA and MEHP compared to infertile women from urban and rural areas. Infertile women from urban and rural areas had PFOA levels significantly higher than those from metropolitan areas.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25268510>

[Az alacsony szénhidrát valamint az alacsony zsírtartalmú diéta hatásai](#)

Az alacsony szénhidrát illetve az alacsony zsírtartalmú diéta testsúlyra valamint a kardiovaszkuláris rizikó faktorokra gyakorolt hatását vizsgálták amerikai kutatók az *Annals of Internal Medicine* című tudományos folyóirat szeptemberi számában. A vizsgálatban 148 olyan ember vett részt (nők és férfiak vegyesen), akik nem szenvednek sem szív és érrendszeri betegségekben sem cukorbetegségben. A résztvevőket két csoportra osztották, egyik csoport alacsony szénhidrát tartalmú (<40 g/nap), másik csoport alacsony zsírtartalmú (a napi energia bevitel kevesebb, mint 30%-a származott zsírból) étrendet kapott. Egy éven keresztül követték a résztvevők testtömegét, és a szív és érrendszeri betegségek mérhető kockázati tényezőit (koleszterinszintet, trigliceridszintet). Az eredmények azt mutatták, hogy az alacsony szénhidrát tartalmú étrend hatékonyabb volt mind a fogyás mind a kardiovaszkuláris kockázati tényezők csökkentésében. Azoknak, akik fogyni szeretnének vagy csökkenteni kívánják a szív és érrendszeri betegségek kockázatát, az étrend szénhidrát tartalmának korlátozása egy jó választás.

[Effects of low-carbohydrate and low-fat diets: a randomized trial](#)

The low-carbohydrate diet was more effective for weight loss and cardiovascular risk factor reduction than the low-fat diet. Restricting carbohydrate may be an option for persons seeking to lose weight and reduce cardiovascular risk factors.

<http://annals.org/article.aspx?articleid=1900694>

[Az ételfüggőség leküzdésére pszichoterápiára és viselkedésterápiára szükség lehet](#)

A *Nursing Standard* című tudományos folyóirat októberi számában amerikai kutatók beszámolnak arról, hogy a Nővérek Egészsége Vizsgálat eredményei szerint a traumát átélt nők nagyobb eséllyel válnak ételfüggő-

Hírek a tudományos világból / News of science

vé. A vizsgálatban közel 50 000 nő vett részt. A kutatók kérdőív segítségével vizsgálták a poszttraumás stressz szindróma (PTSD) hét tünetének megjelenését. A résztvevők 34%-ának nem voltak PTSD tünete, 39% számolt be 1-3 tünetről, 17% négy-öt tünetről és 10% hat-hét tünetről. Azoknál a résztvevőknél, akik életük során nem tapasztaltak PTSD tünetet csak 6%-uk volt ételfüggő, azonban a hat-hét tünetet tapasztalt nőknél már 18%-uk ételfüggő volt. A kutatók azt is megállapították, hogy minél fiatalabb korban tapasztalt valaki PTSD tüneteket, annál nagyobb arányban fordult elő ételfüggőség. A poszttraumás stresszel összefüggő elhízás kezelése pszichoterápiát és viselkedésterápiát igényelhet.

Psychological and behavioural interventions may be needed to combat food addiction

Nurses who experience stress as a result of trauma are significantly more likely to become addicted to food, a study of almost 50,000 nurses suggests. Using a seven-symptom PTSD screening questionnaire, 34 per cent of nurses reported no PTSD symptoms, 39 per cent reported one to three symptoms, 17 per cent reported four to five symptoms, and 10 per cent reported six to seven symptoms. Only 6 per cent of women with no lifetime PTSD symptoms were addicted to food, but the rate rose to 18 per cent for women with six to seven symptoms of PTSD. The researchers also found that the earlier the onset of symptoms of stress, the higher the prevalence of food addiction.

<http://rcnpublishing.com/doi/full/10.7748/ns.29.5.17.s24>

A túlsúlyos édesanyák ételválasztása gyermekük számára függ a gyermek nemétől

Az Egyesült Államokban a fiú gyermekek között nagyobb az elhízás gyakorisága, mint a lányok között. Amerikai kutatók az *Appetite* című tudományos folyóiratban októberben megjelent tanulmányukban azt vizsgálták, hogy túlsúlyos édesanyák milyen ételeket választanak fiú illetve leány gyermekeik számára. Az anyákat arra kérték, hogy egy virtuális büfé kínálatból válasszanak ebédet 4-5 éves gyermekeik számára. A fiúk számára választott ételek energiatartalma átlagosan 43 kalóriával nagyobb volt. A fiúk számára a többletkalóriákat a kevésbé egészséges ételek adták.

Drivers of overweight mothers' food choice behaviors depend on child gender

The study sought to determine whether and how mothers' food choices for their children differ by child gender. Mothers were immersed in a virtual buffet restaurant to select a lunch for their 4 or 5-year old child. The caloric content of boys' meals was 43 calories higher than girls'. This difference was due to extra calories from the less healthy food category.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25300916>



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Szappanos ízű, vegyszeres szagú kókuszreszeléket vont ki a forgalomból a hatóság

Érzékszervileg, és jelölésében sem megfelelő – többek között szappanos ízű és vegyszeres szagú – kókuszreszelék tétel azonnali hatályú visszahívását rendelte el az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság. A minőségi problémákon túl Trafik Jam Kft. által előállított és a Lacikonyha Magyarország Kft. által forgalmazott, 2014. november 25-i minőség megőrzési idejű terméken egy allergén anyag feltüntetését is elmulasztották. A hatóság felhívja a lakosság figyelmét, hogy allergiások esetében a termék fogyasztása nem biztonságos! További információk a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu) olvashatóak.



https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/10_02_kokuszreszelek.html

Nyúvektől hemzsegő tojásokat foglalt le a NÉBIH



Több mint 380 000 db lejárt minőségmegőrzési idejű tojást foglalt le és semmisített meg a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága egy Bács-Kiskun megyei tojáscsomagoló üzemben. A fogyasztói panaszok megemelkedett száma miatt a hatóság fokozottan ellenőrizte az utóbbi hetekben a tojáscsomagoló üzemeket, így jutottak el az érintett céghez is. Az ellenőrzés során készült videó meglehetősen meglehetősen a [NÉBIH Youtube oldalán](http://www.nebih.gov.hu).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/09_30_tojas.html

Epres joghurtokat tesztelt és ellenőrzött a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) évente több száz joghurttételt ellenőriz. A szakemberek a minőségellenőrzésen túl, mikrobiológiai, kémiai-biztonsági, radioanalitikai paramétereket és adalékanyagokat vizsgálnak. A NÉBIH 2014 nyarán epres joghurtokra vonatkozó élelmiszerlánc-biztonsági céll ellenőrzést végzett, amelyben kiemelt hangsúlyt kapott az érzékszervi vizsgálat, illetve a kedveltségi teszt is. Az ellenőrzés során 38 féle epres joghurt hatósági mintavétele történt meg. A vizsgálatok számszerű eredményei a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu) találhatóak.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/09_10_epres_joghurt.html

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

86 tonna jelöletlen zöldséget foglaltak le Pest megyében a hatóságok



86 tonna jelöletlen, nem nyomonkövethető burgonyát és vöröshagymát foglalt le szeptember 29-én este a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága egy Pest megyei zöldségcsomagoló üzemben. Az ellenőrzésre a Nemzeti Adó- és Vámhivatal megkeresése alapján került sor, miután egy az országba belépő szállító teherjármű átvizsgálása során szintén jelöletlen termékeket találtak. A lefoglalt termékekről készült videó megtekinthető a [NÉBIH Youtube oldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/10_02_zoldseg_foglalas_Pest_m.html

A tartósítószermentes lekvárokról kérdezték a NÉBIH-et

Egyre többen tesznek el a baktériumokat elpusztító tartósítószermentes, tehát csak hőkezelésre alapuló lekvárokat, befőtteket, ezért az Origo.hu megkérdezte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt (NÉBIH) a konzervek biztonságosságáról és a megfelelő hőkezelésről. „A konzervgyártás során a hőkezelt élelmiszer minden pontján 121,1°C-on 2,52 percig tartó hőbehatást tekintenek a *Clostridium botulinum* spórák elpusztítására alkalmasnak, azaz biztonságosnak. A biztonságos házi befőtt és házi konzerv készítmények eltartásához évszázadok alatt tapasztaltak alapján használnak tartósítószermenteset, mint pl. cukrot, sót, ecetet, esetleg kémiai tartósítószermentes. Ezek mellőzésekor a konzervgyártásban alkalmazott magas hőkezelési paraméterek lehetnek csak biztonságosak” – tudatta a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága.

<http://www.origo.hu/tafelpicc/hirek/20140917-a-hazi-befottek-tartositasa-botulizmus-nebih.html>

Mérgező főzőolaj került az ételekbe Tajvan szigetén

Mintegy 240 tonna hamisított, rákkeltő, újrahasznosított főzőolaj került forgalomba Tajvan szigetén, melyeket más termékek (pl. szárított húskok vagy húskrémek) gyártásához alapanyagként is használták. A konyhai hulladék, sertésbőr és -zsír, valamint bőripari melléktermékek felhasználásával készült áru egy neves étolajgyártó vállalathoz került, amely körülbelül 780 tonna étolaj készítéséhez használta fel. Ebből 22 városban, illetve megyében értékesített élelmiszer-feldolgozóknak, piacoknak, iskoláknak, étkezdéknek. 235 vállalat termékeit visszahívták, mivel a szakértők megállapították, hogy a főzőolaj emberi fogyasztásra alkalmatlan.

<http://www.origo.hu/tafelpicc/hirek/20140908-fozoolaj-hamisitasi-botrany-tajvanon.html>

Folyamatos a Magyar Élelmiszerkönyv felülvizsgálata

A minőségi élelmiszerek előállítását és forgalmazását kívánja ösztönözni Magyarországon a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkársága – mondta az államtitkárság vezetője Buda-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

pesten. Zsigó Róbert elmondta: az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkárság továbbra is szigorúan fellép az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető termelők, gyártók és forgalmazók ellen, szeretné, ha a fogyasztók megfelelő minőségű magyar élelmiszereket találnának a boltok polcain. Ezért a jövőben az élelmiszerek minőségellenőrzésére is nagyobb hangsúlyt kívánnak helyezni. Vizsgálják azt is, hogy azokat az összetevőket tartalmazza-e egy-egy élelmiszer, amiket a csomagoláson feltüntetnek. Zsigó Róbert kitért arra: a Magyar Élelmiszerkönyvben nem terveznek szigorításokat, ám annak felülvizsgálata folyamatos.

<http://www.origo.hu/tafelpicc/hirek/20140910-az-elelmiszerkonyv-nem-valtozik-meg.html>

Újra lehet nevezni a Pálinkavédjegyre: bővül a 61 terméket magában foglaló rendszer

Újabb nevezési időszakot hirdetett a Pálinkavédjegy-rendszer. A Magyarországon egyedülálló kezdeményezés garanciát ad arra, hogy a matricával ellátott palackokban valóban kitűnő minőségű pálinka van. A kiváló minőségű pálinkák megismertetése érdekében a WESSLING Hungary Kft által 2012 őszén bevezetett kezdeményezés eddigi pályázati időszakában már összesen 13 gyártó 61 pálinkája szerezte meg a jogosultságot a védjegy használatára. A jelenlegi pályázati időszakban szeptember 30-ig lehet nevezni a védjegyre! A matricával ellátott pálinkák a www.palinkavedjegy.hu honlapon nyomkövethetők, az egyedi kialakítású védjegy-matricán található sorszámot beírva megtaláljuk többek között a pálinka és a főzdek főbb jellemzőit, a gyártási eljárást, és ami a legfontosabb: biztosak lehetünk abban, hogy az a pálinka valóban úgy és valóban ott készült.

<http://www.trademagazin.hu/hirek-es-cikkek/piaci-hirek/ujra-lehet-nevezni-a-palinkavedjegy-re-tovabbbovul-a-61-termeket-magaban-foglalo-rendszer.html>

Borhamisítókat ítétek el jogerősen

Borhamisítókat és az őket segítő pénzügyőröket sújtott jogerősen több éves börtönbüntetéssel a Szegedi Ítéltábla. A civil vádlottak egy kecskeméti tanyán két földbe ástott 30 ezer hektoliteres tartályban állítottak elő szeszes italt, cukorból, élesztőből, ammónium-bikarbonátból, borseprőből és vízből. A hamisított bort kénezték, majd egy soltvadkerti telephelyen palackozták, a terméket pedig értékesítették. A vádlottak összesen legkevesebb 270 ezer liter hamis bort készítettek. A bűncselekmény-sorozat 2008. augusztus 25-én fejeződött be, amikor az egyik kamiont Soltvadkerten ellenőrizték, és abban alkoholos folyadékot találtak.

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

Hogyan lesz olcsó vagdaltból drága steak? Ragasztóval!

Egy 2011-es előadás szerint az amerikai topséfek 40 százaléka használt a húsok előkészítésénél egy olyan enzimet, amivel a darabokat szinte észrevétlenül lehet összeforrasztani, például azért, hogy nagyobb szeletet tudjanak használni. A japán Ajinomoto cég által Activa néven forgalmazott por neve: transzglutamináz. A köz-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

nyelv húragasztónak nevezi, noha nem ragasztó, hanem egy enzim, amely természetes körülmények között is előfordul állati és növényi szervezetekben. Amerikában pár éve elég komoly felzúdulás volt a terméket bemutató riportok nyomán, főleg, mivel a cikkek és videók egytől egyig a ragasztó egészségre veszélyes aspektusát hangsúlyozták. Ugyanis az összeragasztott húskokban a baktériumkoncentráció jelentősen nagyobb, mint normál esetben. A húragasztót szokás még bél nélküli kolbászok, hurkák összefogására használni, különlegesen formázott húskok például húsnudli vagy hússpagetti készítéséhez.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20140911-sztarsefek-es-a-husipar-is-hasznalja-a-transzglutaminaz-husragasztot.html>

Agrár világkonferencia Kínában

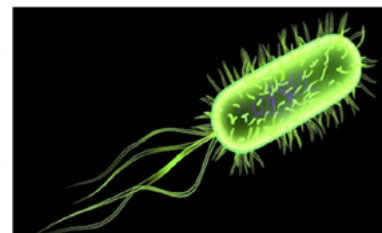
Kínában rendezték meg a 4. Mezőgazdasági Világkonferenciát azzal a céllal, hogy a legújabb és a legmodernebb ismereteket vitassák meg vezető szakemberek annak érdekében, hogy ezek az ismeretek minél hamarabb integráns részei legyenek a modern mezőgazdasági- és élelmiszeralapanyag termelésnek. A világkonferencia egyik meghívott előadója volt a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar tanszékvezetője, Babinszky László professzor, aki „A precíziós sertéstakarmányozás, mint a modern állattenyésztés integráns része” című előadásában bemutatta, hogyan lehet integrálni az információs technológiát és a legmodernebb biológiai ismereteket a sertéshúst előállító termékpályába a jó minőségű, biztonságos és nyomon követhető termék előállítás érdekében.

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

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

Kutatók a *Listeria* elleni harc nyomában

A *Listeria monocytogenes* már régóta az egyik legfélelmetesebb élelmiszer eredetű kórokozó. Az általa okozott magas halálozási aránnyal, a hűtőszekrény hőmérsékletén való növekedési képességével, valamint kimagasló alkalmazkodó képességével nyerte el ezt a címet. Dán kutatók nemrég tettek néhány olyan fontos felfedezést, amely megmagyarázza, miért annyira nehéz harcolni a kórokozó ellen – a *Medical News Today* szerint. A *Nucleic Acid Research* tudományos folyóiratban megjelent tanulmány alapján a szakértők különböző anyagoknak (pl. antibiotikum, epe, etanol) tették ki a *Listeria*-t, hogy megfigyelhessék milyen viselkedési mintát mutat a baktérium. A tanulmány többek között a kapott eredményekbe és a *Listeria* alkalmazkodóképességének okaiba enged betekintést.



http://www.foodsafetynews.com/2014/09/researchers-uncover-clues-for-fighting-listeria/#.VBbuWpR_s-I

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

FDA: a legtöbb gyerek ki van téve az élelmiszerszínezékeknek

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) által elvégzett expozíciós értékelés azt találta, hogy a legtöbb amerikai gyerek ki van téve az élelmiszer-színezékek kockázatának. Az FDA egyelőre még nem publikálta a teljes eredményeket, de az augusztusban tartott 248. Amerikai Kémiai Társaság Országos Találkozóján úgy becsülték, hogy a 2-5 év közötti gyerekek legalább 96%-a fokozottan ki van téve a Red 50, Yellow 5, Yellow 6, és Blue 1 színezékeknek. 2011-ben az FDA Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Központjának (CFSAN) Tanácsadó Bizottsága a rendelkezésre álló adatok alapján arra a következtetésre jutott, hogy nincs ok-okozati összefüggés a gyerekek mesterséges színezék fogyasztása és az olyan viselkedési zavarok között, mint a hiperaktivitás, azonban a Bizottság további kutatásokat javasol, beleértve az expozíciós értékelést.

http://www.foodsafetynews.com/2014/09/most-children-are-exposed-to-food-dyes/#.VBbuxpR_s-I

Twitter chat a biztonságos ebédért

Az Élelmiszer Technológusok Intézete (IFT) szeptemberben két alkalommal tartott chat-beszélgetést a csomagolt ebéd élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól a Twitteren. A kérdésekre, amelyek megtekinthetők a [Food Safety News honlapján](#), az Észak Karolinai Állami Egyetem professzora, Ben Chapman válaszolt.

http://www.foodsafetynews.com/2014/09/twitter-chat-on-safelunch/#.VBbvj5R_s-I

Halálos kimenetelű *Listeria* járvány Dániában

A Danish State Serum Institute (SSI) szeptember elején megerősítette, hogy 15 ember halt meg és további 38 betegedett meg egy folyamatban lévő *Listeria monocytogenes* járvány során. A járványt fűszeres hústeker-csekhez (úgynevezett "rullepölse") vezették vissza és terméket gyártó cég további 30 hústerméket, beleértve szalámit, hot dogot hívott vissza, a gyártót pedig letartóztatták. A dán fogyasztókat az egyik gyártó vállalat laposhalaira is figyelmeztették *Listeria* kockázata miatt.

http://www.foodsafetynews.com/2014/09/danish-listeria-outbreak-claims-15-victims/#.VBbyMpR_s-I

Amit a szülőknek tudniuk kell az *E. coli*-ról

Szeptemberben több végzetes kimenetelű *E. coli* megbetegedést is jelentettek az Amerikai Egyesült Államokban. A hónap elején két kislány (egy négy éves oregoni, majd pár nappal később egy három éves washingtoni) halt meg, két egymással kapcsolatban nem álló *E. coli* O157:H7 fertőzés által. Mindkét lány hemolitikus urémiás szindrómában (HUS) szenvedett. Majd a hónap végén öt gyermek került kórházba Kentucky államban, szintén *E. coli* fertőzés miatt, többen a HUS tüneteit mutatták. A Food Safety News olyan információkat gyűjtött össze a szülők számára, mint pl. melyek az *E. coli* fertőzés tünetei vagy melyek a legkockázatosabb élelmiszerek.

http://www.foodsafetynews.com/2014/09/what-parents-need-to-know-about-e-coli/#.VCK3RZR_s-I

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Kanadai kutatók „okos címkén” dolgoznak a patogének detektálásáért

Az *E. coli*, *Listeria* vagy akár a *Salmonella* jelenlétét detektálni képes polimer alapú „okos címkén” dolgoznak az Alberta Egyetem mérnökprofesszorai Kanadában. A címke segítségével mind a fogyasztók, mind a kiskereskedők, mind pedig az élelmiszeripari gyártók képesek lesznek egyes baktériumok kimutatására. A hat fős fejlesztőcsoportnak egyelőre további vizsgálatok elvégzésére és kormányzati jóváhagyásokra van szüksége, valamint arra, hogy a laboratóriumi vizsgálatoktól a termékgyártáshoz léphessenek tovább. Az ötlet az az, hogy létrehozzanak egy olyan eszközt, amely könnyen és olcsón kimutatja és mérni a kórokozó jelenlétét. Az „okos címke” kékről fehérre vagy opálossá változik, ha *E. coli*, *Listeria* vagy *Salmonella* baktérium van jelen a vizsgált terméken.

http://www.foodsafetynews.com/2014/09/canadian-researchers-working-on-smart-labels-to-detect-food-pathogens/#.VBbyqR_s-I

Tanulmány: az égésgátlók a bébiételekben nem érik el a nem biztonságos szintet

Az USA-ból és Kínából származó bébiételekben lévő égésgátló kemikáliák szintje jóval a nem biztonságosnak ítélt szint alatt van az Indiana-i Egyetem kutatóinak új tanulmánya szerint. Az is kiderült, hogy ezeknek az anyagoknak a szintje a bébiételben valójában alacsonyabb, mint pl. a húsban, tejtermékekben, vagy az anyatejben. Az égésgátlók olyan perzisztens vegyi anyagok, amelyek elektromos, műanyag és textilanyagokban találhatóak meg, védve az anyagokat attól, hogy könnyen meggyulladhassanak. A kutatás során az amerikai és kínai termékeket is összehasonlították, és azt a meglepő eredményt kapták, hogy szignifikáns különbség nem található ezek között a termékek között. A kísérletben üveges csecsemőtápszer, gabonát és pürésített bébiételt vizsgáltak mindkét országból.



http://www.foodsafetynews.com/2014/09/study-flame-retardants-below-unsafe-levels-in-baby-food/#.VBbzQ5R_s-I

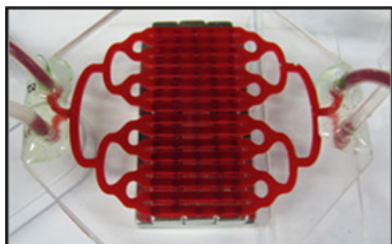
Szennyezett olaj ment át a higiéniai teszteken

Tajvan legújabb élelmiszerbotránya szennyezett olaj árusításáról szólt, amely termékek megfeleltek a higiéniai előírásoknak – mondta a sziget közegészségügyért felelős hatósága. Az illetékesek hat embert vettek őrizetbe, akiket több száz tonna konyhai hulladékból és bőrfeldolgozó üzemben használt zsiradékból újrahasznosított étolajat adtak el. A termékek meglepő módon átmentek a higiéniai teszteken, kivéve a nehézfém mértékét, amellyel kapcsolatos vizsgálatok még folynak.

http://europe.chinadaily.com.cn/china/2014-09/08/content_18562949.htm

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Orvosi eszköz a kórokozók kiszűréséért



A Harvard Egyetem kutatói egy olyan orvosi eszköz fejlesztésén dolgoznak, amely szimulálja az emberi lépét, azzal a céllal, hogy fel lehessen venni a küzdelmet a halálos kórokozók ellen egészen az *E. coli*-tól az Eboláig – a The Washington Post szerint. A biospleen (biolép) elnevezésű készülék eddig legalább 90 különböző betegség vérből történő kiszűrésében bizonyult hatékonynak, beleértve a baktériumok és gombák által okozott élelmiszer eredetű megbetegedéseket is. A szerkezet a szennyezett vér megsűrése után a tisztított vért visszavezeti a páciensbe.

Azoknál a patkányoknál, akiknek a vére *Staphylococcus aureus*-szal vagy *E.coli*-val volt szennyezett, a készülék 90%-ban végzett sikeres munkát. A kezelt patkányok 89%-a túlélte a betegséget, míg a nem kezelt állatok 14% maradt csak életben.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/09/new-medical-device-mimics-spleen-to-treat-e-coli-and-other-diseases/>

Élelmiszerbiztonsági szupersztár gyerekkönyvben

A 16 éves amerikai Dana Dziudal fáradhatatlan szószólója lett az élelmiszerbiztonságnak, amióta élelmiszer eredetű megbetegedésben szenvedett, és ő az írója annak az ingyenes gyerekkönyvnek, amely a biztonságos élelmiszerek gyakorlatairól szól. Az „Élelmiszerbiztonsági Szupersztár” négy fontos gyakorlatra tanítja meg a gyerekeket: a kézmosásnak, az előkészítő pultok és asztalok tisztántartásának, a friss élelmiszerek hidegen tartásának, és csak a teljesen átfőtt étel fogyasztásának fontosságára. A könyvet szeptember végén az Egyesült Államok Capitoliumában mutatták be.



http://www.foodsafetynews.com/2014/09/teenager-pens-childrens-book-to-create-food-safety-superstars/#.VCK3p5R_s-I

100 megbetegedett Új-Zélandon Yersinia-tól

Több, mint 100 ember betegedett meg Új-Zélandon *Yersinia pseudotuberculosis* miatt és legalább 35 ember került kórházba. A nem túl gyakori *Yersinia pseudotuberculosis* járványt korábban a szennyezett élelmiszerekkel hozták összefüggésbe, főleg nyers vagy nem megfelelően átfőtt sertéshús termékekkel. A közegészségügyi hatóságok gyanúja szerint előrecsomagolt répa és saláta a felelős az esetért, de a hatóságok még nem erősítették meg a járvány forrását. Idősebb gyerekek és felnőttek esetében jobboldali hasi fájdalom és láz lehetnek a legfőbb tünetek, amelyet vakbélgyulladásal is össze lehet keverni. Az esetek kisebb részében bőrkiütés, ízületi fájdalom vagy a baktérium a véráramba kerülése is előfordulhat.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/10/over-100-sick-from-yersinia-pseudotuberculosis-in-new-zealand/#.VDZKQFfSa70>



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [1070/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 10.) a 271/2009/EK rendeletnek a tojóttyúk számára készült takarmány-adalékanyagként felhasznált, az *Aspergillus niger* (CBS 109.713) által termelt endo-1,4-béta-xilanázt és az *Aspergillus niger* (DSM 18404) által termelt endo-1,4-béta-glükanázt tartalmazó készítmény minimális tartalma tekintetében történő módosításáról (az engedély jogosultja: BASF SE)

A Bizottság [2014/708/EU végrehajtási határozata](#) (2014. október 9.) a 2003/467/EK határozat Lengyelország egyes régióinak hivatalosan enzootikus szarvasmarha-leukosistól mentesnek nyilvánítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 7141. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/709/EU végrehajtási határozata](#) (2014. október 9.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről és a 2014/178/EU végrehajtási határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2014) 7222. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/703/EU végrehajtási határozata](#) (2014. október 8.) a 2004/558/EK határozat I. és II. mellékletének a szarvasmarhák fertőző rhinotracheitisének Belgiumban történő felszámolására irányuló felügyeleti program jóváhagyása, valamint a németországi Tübingia szövetségi tartománynak a szarvasmarhák fertőző rhinotracheitisétől mentes státusa tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 7113. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/704/EU végrehajtási határozata](#) (2014. október 8.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások listája tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 7139. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/690/EU végrehajtási határozata](#) (2014. szeptember 30.) a Dryocosmus kuriphilus Yasumatsu Közösségbe történő behurcolásának és Közösségen belüli elterjedésének a megelőzése elleni ideiglenes szükséghelyzeti intézkedésekről szóló 2006/464/EK bizottsági határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2014) 6566. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/689/EU végrehajtási határozata](#) (2014. szeptember 29.) a ragadós száj- és körömfájás vírusának Algériából, Líbiából, Marokkóból és Tunéziából az Unióba való behozatala elleni megelőző intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 6868. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1021/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. szeptember 26.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2014/679/EU végrehajtási határozata](#) (2014. szeptember 25.) a 2012/270/EU végrehajtási határozatnak az alkalmazási időszak, valamint az *Epitrix cucumeris* (Harris), az *Epitrix similaris* (Gentner), az *Epitrix subcrinita* (Lec.) és az *Epitrix tuberis* (Gentner) Unióban való elterjedésének megakadályozása érdekében kö-

Jogszabályok / Legislations

rülhatárolt területekről származó burgonyagumók csomagoló létesítményekbe történő szállítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés C(2014) 6731. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [991/2014/EU rendelete](#) (2014. szeptember 19.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található fosztil megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [966/2014/EU rendelete](#) (2014. szeptember 12.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló 231/2012/EU rendelet mellékletének a kalcium-propionát specifikációi tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [967/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. szeptember 12.) a 37/2010/EU rendeletnek a „lufenuron” anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [969/2014/EU rendelete](#) (2014. szeptember 12.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a kalcium-aszkorbát (E 302) és a nátrium-alginát (E 401) bizonyos feldolgozatlan gyümölcsben és zöldségben való használata tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/663/EU ajánlása](#) (2014. szeptember 11.) a takarmányokban és élelmiszerekben előforduló dioxinok, furánok és PCB-k csökkentéséről szóló 2013/711/EU ajánlás mellékletének módosításáról

A Bizottság [974/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. szeptember 11.) a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek Kombinált Nomenklatúrába történő besorolása céljából a szóban forgó termékekben található száraz oldható szermaradvány mérésének refraktometrikus módszeréről

A Bizottság [957/2014/EU rendelete](#) (2014. szeptember 10.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a montánsav-észterek (E 912) törlésével történő módosításáról

A Bizottság [2014/661/EU ajánlása](#) (2014. szeptember 10.) a 2- és 3-monoklórpropán-1,2-diol (2 és 3-MCPD), a 2- és 3-MCPD-zsírsavészterek és glicidil-zsírsavészterek élelmiszerekben való előfordulásának nyomon követéséről

A Bizottság [2014/662/EU ajánlása](#) (2014. szeptember 10.) az ópium-alkaloidoknak a szemes mákban és a szemes mákból készült termékekben való előfordulása megelőzését és csökkentését célzó bevált gyakorlatokról

A Bizottság [952/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. szeptember 4.) a magas patogenitású madárinfluenzával összefüggésben a 798/2008/EK rendelet I. mellékletének a harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzéke Malajziára vonatkozó bejegyzése, valamint a baromfi, a naposcsibe, a keltetőtojás, a baromfihús, a tenyésztett laposmellű futómadár húsa és a tojás behozatalára előírt állat-egészségügyi bizonyítványminták tekintetében történő módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [1062/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2014. augusztus 4.) a biocid termékekben található valamennyi létező hatóanyag szisztematikus vizsgálatára irányuló, az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben említett munkaprogramról

A Bizottság [1040/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2014. július 25.) a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelvnek az I. melléklet műszaki haladáshoz való hozzáigazítása érdekében történő módosításáról

Helyesbítés a kalcium-D-pantotenát és a D-pantenol valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről szóló, 2014. június 18-i [669/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez](#) (HL L 179., 2014.6.19.)

Helyesbítés az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének alumíniumtartalmú élelmiszer-adalékok használati feltételeinek és használati mennyiségeinek tekintetében történő módosításáról szóló, 2012. május 3-i [380/2012/EU bizottsági rendelethez](#) (HL L 119., 2012.5.4.)

[Értesítés a biológiai sokféleségről szóló egyezményhez](#) csatolt, a genetikai erőforrásokhoz való hozzáférésről és a hasznosításukból származó előnyök igazságos és méltányos megosztásáról szóló Nagojai Jegyzőkönyv hatálybalépéséről az Unió tekintetében

Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

[14/2014. \(X. 9.\) FM rendelet](#) a Magyar Takarmánykódex kötelező előírásairól szóló 44/2003. (IV. 26.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/138. (X. 9.). Hatályos: 2014.11.08.

[10/2014. \(IX. 18.\) FM rendelet](#) a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/128. (IX. 18.). Hatályos: 2014.09.26. és 2014.12.13.

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

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

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

A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető [a forrás megjelölésével](#).

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