

www.nebih.gov.hu

2014. évi 12. szám
Issue no. 12/2014

Kiadva/Issued:
16/12/2014

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

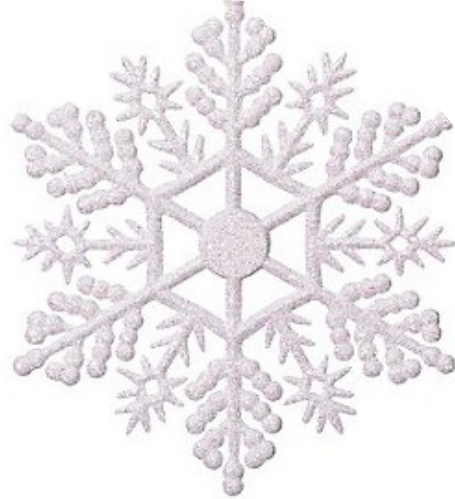
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



Tartalom / Contents



Hazai aktualitások
Hungarian news

EFSA hírek
EFSA news

Hírek az Európai Unióból
News from the EU

Hírek az Európai Unión kívül
News outside the European Union

Hírek a tudományos világból
News of science

Élelmiszerbiztonság a médiában
Food safety in the media

Jogszabályok
Legislation



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 * Szerkesztők: Dorogházi Enikő

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



Hazai aktualitások / Hungarian news

Élelmiszerbiztonsági mobil alkalmazást indít a NÉBIH

December 1-jétől érhető el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) új mobil alkalmazása a **NÉBIH Navigátor**, amellyel a fogyasztók hatékonyan segíthetik az élelmiszerbiztonsági problémák felderítését. Az új alkalmazásnak köszönhetően a fogyasztók mostantól könnyen és azonnal jelezhetik az általuk felfedezett élelmiszerbiztonsági szabálytalanságokat, amelyet a NÉBIH szakemberei kivizsgálhatnak. Az alkalmazáson keresztül jelenteni lehet például lejárt minőségű vagy jelöletlen élelmiszert, eladáshelyi higiéniai problémát, helytelen tárolást vagy bármilyen szokatlan vagy gyanús körülményt. Az applikáción keresztül a telefonos híváson kívül, hangalapú, e-mailes vagy fényképes bejelentési módok közül lehet választani. A NÉBIH NAVIGÁTOR a bejelentési lehetőség mellett számos más, hasznos információval is szolgál, például automatikus küld élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos híreket, riasztásokat a programot letöltő személy mobiltelefonjára.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/12_02_navigator_applikacio.html

* * *

Osztrák tejet és tejterméket ellenőriz a NÉBIH

A rendkívüli intézkedésre azért került sor, mert sajtóhírek alapján arról értesült a szaktárca, hogy Karintiában több tejtermékben is hexaklórbenzol (HCB) szennyeződést mutattak ki. A hexaklórbenzol (HCB) egy nehezen lebomló, illékony szintetikus szerves vegyület, amely szennyezőanyagként a DDT-hez hasonlóan a környezetben szinte mindenütt jelen van. 1945-től növényvédő szerként használták, azonban 1981-ben mezőgazdasági felhasználását betiltották Európai Közösségben. A HCB elsősorban a máját károsítja, de hathat az idegrendszerre, a bőrre, csontokra, pajzsmirigy és a petefészkek működésére is, és lehetséges humán. A Földművelésügyi Minisztérium azt javasolja, hogy a vásárlók a hazai tej és tejtermékeket részesítsék előnyben. További információk a hexaklórbenzolról megtekinthetők a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) [weboldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/12_08_tej_ellenorzes.html

* * *

NÉBIH felhívás – kiemelten figyeljünk a csomagolt élelmiszerek sértetlenségére

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) telefonos bejelentő vonalára lakossági bejelentés érkezett december elején. A bejelentés szerint egy üzletlánc – budapesti üzleteiben kapható – sajátmárkás palackozott víz és élelmiszer termékei esetében szándékos szennyezés történt, feltehetően gazdasági kár okozása céljából. A NÉBIH felhívja valamennyi vásárló figyelmét, hogy az előre csomagolt áruk esetében fokozottan figyeljen a csomagolás sértetlenségére, és csak ennek ellenőrzése után vásárolja meg, illetve fogyassza el az adott élelmiszert. A hatóság értesítette a bejelentésben nevesített áruházláncot, valamint rendőrségi feljelentést tett.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/12_02_felhivas.html

* * *



EFSA hírek / EFSA news

EFSA hírek / EFSA news

A növényvédelem megerősítése az Európai Unióban

Az Európai Unió szigorú megelőző intézkedésekkel felügyeli a növényi kártevők EU-ba történő behozatalát, illetve lép fel elterjedésük ellen. Jelenleg megújítás alatt van ez a rendszer, melynek célja egyrészt, hogy nagyobb figyelmet fordítsanak a harmadik országból származó nagy kockázatot jelentő behozatok ellenőrzésére, másrészt, hogy megnöveljék a szaporításra szánt növényi részek belső piacon történő nyomomonkövethetőségét. Michael Jeger professzor az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Növényegészségügyi Szakbizottságának (PLH) elnöke a modernizációs programban az EFSA támogató szerepét magyarázza. A növényeket vagy növényi termékeket károsító szervezeteknek a Közösségbe (Unióba) történő behurcolása és a Közösségen belüli elterjedése elleni védekezési intézkedéseket a Tanács 2000/29/EK irányelve szabályozza, melynek melléklete a karantén kártevőket tartalmazza. A klímaváltozás és a globális kereskedelem révén megnőtt a kártevők elterjedésének a kockázata az ezidáig általuk „érintetlen” területeken is. Az EFSA feladata az Európai Bizottság felkérésére a témával kapcsolatos régebbi kockázatbecslések felülvizsgálata, illetve új kockázatbecslések készítése. A növényegészségügy területén az elmúlt két évben több mint 60 kockázatbecslési felkérés érkezett az EFSA-hoz. Voltak ezek között atkákkal, férgekkel, gombákkal, baktériumokkal, vírusokkal és gyomnövényekkel kapcsolatos megkeresések; néhány konkrét példát említve: földiepret, málnát fertőző vírusok kockázatbecslése, de ide lehet sorolni a vágott virágokat (pl. krizantémot vagy szegfűt) károsító baktériumokkal, illetve a – már számos növény kártevőjeként ismert – borsó aknázóléggel és gerbera aknázóléggel (*Liriomyza huidobrensis* és *Liriomyza trifolii*) kapcsolatos kockázatbecsléseket is.

Phyto fight: reinforcing Europe's plant defences

The European Union has a rigorous system of protective measures in place to guard against the introduction or spread of plant pests within the EU. This regime is currently being upgraded to put a sharper focus on high-risk trade coming from third countries and to increase the traceability of planting material on the internal market. Professor Michael Jeger, Chair of EFSA's Panel on Plant Health (PLH), explains how EFSA is supporting the modernisation programme.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141119.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20141119

Madárinfluenza – sürgős felkérés az Európai Bizottságtól

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) az Európai Bizottságtól kapott sürgős felkérés kapcsán értékeli a H5N8 influenza A vírus jelenlegi helyzetét Európában és a világon. A szakemberek azt vizsgálják, hogy melyek a vírus Európába kerülésének lehetséges útvonalai, elsősorban a vadon élő madarak szerepére koncentrálván. A nagyon fertőző influenza vírust jelenleg három európai országban mutatták ki: egy pulykatartó telepen Németországban, három csirketelepen Hollandiában és egy kacsatenyésztő üzemben az Egyesült Királyságban. Az Európai Unióban talált vírusok hasonlóak a korábban Dél-Koreában csirkeállományokat fertőző vírushoz. Eddig nincsenek jelentett humán esetek H5N8 vírusfertőzésről. Az EFSA korábban is készített értékelést az

EFSA hírek / EFSA news

influenza vírusok Európában történő megjelenéséről és terjedéséről a szárnyasok között és javaslatokat tett a meglévő kockázatok megelőzésére. Az EFSA szakértők arra a következtetésre jutottak, hogy nincs tudományos bizonyíték arra, hogy a madárinfluenza vírus élelmiszerek fogyasztásával áterjedne az emberre. A mostani felkérés kapcsán készülő tudományos jelentés közzétevése 2014 decemberében várható.

[Avian flu: urgent request for scientific advice](#)

EFSA is assessing the current situation on the H5N8 avian influenza A virus in Europe and the world, following an urgent request from the European Commission. Experts are focussing on the possible entry routes of the virus into Europe- in particular on the role of wild birds.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141126a.htm>

[Élelmiszer allergének – vélemény frissítése](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) frissítette 2004-ben készült tudományos tanácsát az élelmiszerekben található allergénekkal kapcsolatban. A Hatóság a tudományos véleményben részletesen foglalkozik minden allergén termékkel és élelmiszerben jelenlévő összetevővel, melyet az Európai Unió szabályozása értelmében jelölni kell a termék címkéjén. Ezek magukba foglalják a glutént tartalmazó gabonaféléket, tejet, tojást, dióféléket, földimogyorót, szóját, halat, rákokat, kagylókat, zellert, csillagfürtöt, szezámmagot, mustárt és szulfitokat. A most készült vélemény az élelmiszerallergia európai előfordulásával kapcsolatban közzé tett összes adat áttekintésével készült. Az EFSA Szakbizottsága (NDA) megjegyezte, hogy nehéz megállapítani az élelmiszerallergia előfordulását, mivel bizonyos földrajzi helyek vonatkozásában hiányosak az információk és az előfordulási adatok gyűjtésének módszerei is eltérőek. Európában az élelmiszerallergia gyakoriságát mind a felnőttek, mind a gyerekek között 1% körüli értéknek becsülték a szakemberek. Gyerekek között az allergiás reakciók 75%-át tojás, tehéntej, hal és diófélék okozzák. Felnőttek között a reakciók 50%-át a latex-csoportba (kivi, papaya, avokádó) és a Rosaceae családba tartozó gyümölcsök (alma, málna, eper és mandula), az Apiaceae családba tartozó zöldségek (zeller, sárgarépa, fűszernövények), valamint különböző dió- és mogyorófélék okozzák. A vélemény összefoglalta azokat az elérhető kockázatbecslési megközelítéseket, amelyek segítséget adhatnak a jelöléssel kapcsolatos kockázatkezelési döntésekhez. Ezek a következők lehetnek: hagyományos NOAEL (Káros hatást még nem okozó szint) megközelítés és bizonytalansági tényezők figyelembevétele, BMD (Viszonyítási dózis) és MOE (Expozíciós határérték) megközelítés, valamint probablisztikus modellezés. A Szakbizottság azt javasolja, hogy a táplálkozási felmérések során az élelmiszerallergiával reA Szakbizottság azt javasolja, hogy a táplálkozási felmérések során az élelmiszerallergiával rendelkező személyek fogyasztási szokásairól is gyűjtsenek információt és hasonlítsák össze az átlagos nem-allergiás populációval. Az EFSA vélemény az immun-mediált élelmiszerallergiákkal foglalkozik (cöliákia, szulfitok) és nem foglalkozik a nem immun-mediált kedvezőtlen reakciókkal (intolerancia).

[Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes](#)

EFSA has updated its scientific advice on food allergens. The Authority's Scientific Opinion looks in detail at all the allergenic products and substances whose presence in food must be indicated on labelling, according to EU law.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

These include cereals containing gluten, milk, eggs, nuts, peanuts, soybeans, fish, crustaceans, molluscs, celery, lupin, sesame, mustard and sulphites.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3894.htm>

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Lépfene megjelenése szlovákiai szarvasmarha-állományban

Egy szlovák szarvasmarha-állományból származó állat lengyelországi levágása után pár nappal a levágott állattal megegyező eredeti állomány egyes egyedei lépfene betegségben elpusztultak. A Lengyelországban levágott állatok a betegség tüneteit nem mutatták valamint a húsvizsgálatok sem utaltak fertőzésre. Az engedélyezést követően Hollandián keresztül több tagország feldolgozó üzemébe történt az állatok szállítása, mielőtt a szlovákiai megbetegedésekkel kapcsolatos esetek ismertté váltak volna. Miután kiderült, hogy potenciálisan fertőzött állományból származó hús került az élelmiszerláncba a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) elsődleges kockázatértékelést végzett ezzel kapcsolatban. A BfR továbbá [gyakran ismételt kérdéseket](#) gyűjtött össze és válaszolt meg a lépfenével és az élelmiszerek esetleges Bacillus anthracis-szal történő szennyeződésével kapcsolatban.

Anthrax outbreak in Slovakian cattle herd

Having received the information that meat from a herd potentially infected with anthrax had entered the food chain, the BfR conducted an initial evaluation of the risk of contamination of meat with the anthrax pathogen and of anthrax infection in humans in Germany.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/milzbrandausbruch-in-slowakischer-rinderherde.pdf>

Bulgária élelmiszerbiztonsági rendszerének fejlesztése

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) és a Bolgár Élelmiszerbiztonsági Hatóság (BFSA) együttműködik, annak érdekében, hogy a bulgáriai élelmiszerbiztonság egész területét (termőföldtől a fogyasztók tányárjáig) átfogó, megalapozott és szükséges kockázatértékelési, kockázatkezelési és kockázat kommunikációs rendszert hozzon létre. Bulgária igen nagy erőfeszítéseket tesz ezen a területen, annak ellenére, hogy az Európai Unió viszonylag új tagja. A BfR ezen cél elérésében segít az együttműködéssel. Kezdeti célként a hegyvidéki régiók nyers tejtermelésének élelmiszerbiztonsági szempontból történő fejlesztését tűzték ki, hogy az itt működő kisvállalkozások termékei teljes mértékben megfeleljenek az Európai Unió minőségügyi elvárásainak.

Boosting Bulgaria's food safety system

BfR cooperation with the Bulgarian Food Safety Agency. Initially, the cooperation will focus mainly on a project to safeguard the quality of raw milk.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/29/das_system_der_lebensmittelsicherheit_in_bulgarien_staerken-191951.html

„Omics” módszerek a szabályozásban alkalmazott toxikológiában

Nemzetközi workshopot rendezett a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) az „omics” technikák használata a toxikológiai kutatásokban témában. Az „omics” technikák lehetséges alkalmazása és a molekuláris toxikológia nagy kihívást jelentenek a szabályozásban alkalmazott toxikológiai kutatások terén, de az új megközelítési módok megoldásokat nyújthatnak. A legfontosabb kérdés, hogy miként használhatóak ezek a technikák a toxikológiai kutatások feladatainak megoldására.

Omics methods in regulatory toxicology: Experts discussed possibility of application

Thirty experts discussed at a BfR-Workshop the application of omics data in regulatory toxicology.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/omics-methoden-in-der-regulatorischen-toxikologie-experten-diskutieren-moegliche-anwendungen.pdf>

Kérdések és válaszok az élelmiszerekben előforduló pirrolizidin alkaloidokkal kapcsolatban

A pirrolizidin alkaloidok növényi másodlagos metabolitok, melyek nem kívánatosak sem az élelmiszerekben, sem pedig a takarmányokban lehetséges egészségkárosító hatásai miatt. Azonban Németországban már előfordultak olyan esetek, melyek során pirrolizidin alkaloidokat tartalmazó növények keveredtek salátával. Ennek okán a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte a leggyakoribb kérdéseket a témában és megválaszolta azokat.

Frequently asked questions on pyrrolizidine alkaloids in food

Pyrrolizidine alkaloids are secondary metabolites that are produced by certain plants. Due to their potential detrimental health effects, pyrrolizidine alkaloids are unwanted in food and feed. The BfR collected frequently asked questions about pyrrolizidine alkaloids and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_pyrrolizidinalkaloiden_in_lebensmitteln-187302.html

Gyakran ismételt kérdések a madárinfluenza és az élelmiszer higiénia összefüggéseivel kapcsolatban

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) az aggódo lakosság madárinfluenzával (H5N1) kapcsolatos kérdéseit gyűjtötte össze és válaszolta meg. A kórokozó fertőzött élelmiszerral történő terjedése elvben nem



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

zárható ki, de a vírus hőérzékenysége miatt a hőkezelt élelmiszerek biztonságosnak tekinthetők.

[Frequently Asked Questions on food hygiene in conjunction with bird flu](#)

The BfR collected frequently asked questions about bird flu (H5N1) and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zur_lebensmittelhygiene_in_zeiten_der_vogelgrippe-7187.html

[Az antibiotikumok ritkább használata miatt csökkent a rezisztencia kialakulása](#)

Az antimikrobiális rezisztencia jelentős közegészségügyi probléma az ember és az állatgyógyászatban egyaránt. Franciaországban sok intézkedést hoztak, hogy támogassák az ésszerű antibiotikum felhasználást. Az francia Állatgyógyászati Készítmények Hivatala (ANMV) 1999-ben kezdte el az állategészségügyben forgalmazott antibiotikumok értékesítésének nyomonkövetését. 2014. november 4-én a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) közzétette éves jelentését a 2013-ban állatgyógyászatban értékesített antibiotikumokról és az állati eredetű patogén baktériumok antibiotikumokkal szembeni rezisztenciájának alakulásáról. A felhasznált antibiotikumok mennyisége 1999 óta 2013-ban volt a legalacsonyabb (699 tonna, -24,3%). A megtett intézkedések hatására a legtöbb állattenyésztési ágazatban 2006 óta csökkent az antibiotikumok iránti rezisztencia előfordulása. A húsevő háziállatok (kutya, macska) esetében nagyobb figyelmet kell fordítani az antibiotikumok használatára. A francia élelmiszerbiztonsági hivatal szükségesnek látja pontosabb információk gyűjtését az antibiotikumok vonatkozásában.

[Antimicrobials for veterinary use: lower levels of use and resistance are confirmed](#)

Antimicrobial resistance is a major public health issue, for both human and veterinary medicine. In France, many measures have been taken to promote the rational use of antimicrobials. ANSES has published the annual report on sales of veterinary antimicrobials in France in 2013, and the 2013 report of the French surveillance Network for Antimicrobial Resistance in Pathogenic Bacteria of Animal Origin.

<https://www.anses.fr/en/content/antimicrobials-veterinary-use-lower-levels-use-and-resistance-are-confirmed-efforts-must>

[A növényvédő szerekkel foglalkozók expozíciója a tudomány jelenlegi állása szerint](#)

A francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) közösen szervezett konferenciát a növényvédő szerekkel kapcsolatos munkahelyi expozícióról. A kétnapos rendezvény lehetőséget adott arra, hogy számba vegyék a témában elért tudományos és technikai fejlődést, és hogy megvitassák a jövőbeli kihívásokat. A közelmúltban jelent meg az ANSES véleménye a növényvédő szerek felhasználói által használt egyéni védőeszközök hatékonyságáról és az EFSA útmutató a növényvédő szerekkel foglalkozó piaci szereplők és a munkavállalók kockázatáról. A konferencia kerekasztal megbeszéléssel ért véget,

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

ahol áttekintették a jelenlegi tudást és gyakorlatot, mely segít minimalizálni a növényvédő szerek iránti munkahelyi kitettséget.

Occupational exposure to pesticides: the outlook for prevention and protection

ANSES and EFSA jointly organised a conference on occupational exposure to pesticides. The event was an opportunity to take stock of scientific and technical developments on the issue of pesticides and to discuss the challenges and outlook for assessment, prevention and protection.

<https://www.anses.fr/en/content/occupational-exposure-pesticides-current-state-knowledge-and-outlook-prevention-and>

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 Unión kívül / News outside the European Union

A világ legjobb élelmiszerbiztonsági rendszere Kanadában van

Kanada élelmiszerbiztonsági rendszerét világviszonylatban az első helyre sorolták egy riportban, melyet a Kanadai Konferencia Tanács (Conference Board of Canada) készített, együttműködésben a Guelph's Food Institute egyetemmel. Az OECD (Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet) 17 országa közül az ír és kanadai rendszerek holtversenyben álltak az első helyen. A riport szerint az élelmiszerbiztonságba vetett közbizalom is Kanadában a legmagasabb. A rangszámot 10 tényező határozza meg három területről: értékelés, menedzsment és kommunikáció.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[Canada's food safety system ranked world's best](#)

Canada's food safety system was ranked the best in the world, in a report by the Conference Board of Canada in collaboration with the University of Guelph's Food Institute. Canada's food safety system tied for first place with Ireland in a comparison of 17 Organization for Economic Co-operation and Development (OECD) countries.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=906309>

[2012-2013 évi kémiai monitoring eredményei](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) éves vizsgálatsorozatának részeként megjelent tanulmány szerint a vizsgált élelmiszerminták több, mint 97%-a megfelelt a Health Canada kémiai anyagokra vonatkozó szabványainak. A Nemzeti Kémiai Szermaradék Monitoring Programban (NCRMP) állati és növényi eredetű élelmiszerekben vizsgálnak több kémiai szennyezőt, ide értve a peszticid maradványokat, állatgyógyszer maradványokat és környezeti szennyezőanyagokat. A program eredményei alapján a CFIA azonosíthatja a szabálysértéseket és trendeket, és stratégiai tervet alakíthat ki a lehetséges egészségi kockázatok minimalizálása érdekében.

[National Chemical Residue Monitoring Program 2012-2013 Report](#)

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) annual testing of various food products, a study found that more than 97 per cent of a wide variety of food samples tested met existing Health Canada standards for various chemicals.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=904869>

[Kanadai-amerikai megegyezés könnyíti a kanadai marhatartók életét](#)

A kanadai mezőgazdasági miniszter bejelentette, hogy a kanadai marhatartók számára elérhetővé válik a jó minőségű marha genetikai anyag, miután megegyezés történt az Amerikai Egyesült Államokkal. A megegyezés új tenyésztési lehetőségeket ad a termelőknek azzal, hogy lehetővé teszi az in vitro megtermékenyített (IVF) marha embriók Kanadába hozatalát. Korábban ugyanis csak a Kanadában előállított IVF embriókat kaphatták meg a tenyésztők. Kanada és az Államok között erős kétoldalú kereskedelmi kapcsolatok vannak a szarvasmarhafélék genetikájának terén. Erre alapozva kötötte meg Kanada a megegyezést, mely először engedi meg, hogy más országból származó IVF marha embriókat értékesítsenek a területén.

[Canadian cattle producers to benefit from agreement with the U.S.](#)

The Agriculture Minister announced that Canadian producers will have better access to top quality bovine genetics following a new agreement with the United States. The agreement, which allows in-vitro fertilized (IVF) bovine embryos to enter Canada from the U.S., opens up new herd development opportunities for Canadian producers.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=897719>

Nincs fertőző vérszegénység a lazacok körében

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) kétéves intenzív vizsgálati programot végzett, melyben végül nem találtak fertőző lazac vérszegénységre (ISA) és fertőző hasnyálmirigy-nekrózisra (IPN) utaló jelet a nyugati parti vadlazacok körében. 2012 és 2013 között 8006 pisztráng és lazac mintát gyűjtöttek. Mindet megvizsgálták ISA-ra, 6734-et IPN-re, és 1272 mintában vizsgálták a fertőző vérképzőszervi nekrózist (IHN). Mindegyik vizsgálat eredménye negatív lett. A CFIA emellett a tenyésztett lazacok 2006-2011 közti vizsgálati eredményeit is elemezte, mely szintén nem utalt a betegségek jelenlétére.

CFIA finds no evidence of infectious salmon anaemia on the west coast

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has completed a two-year intensive testing initiative and found no evidence of infectious salmon anaemia (ISA) or infectious pancreatic necrosis (IPN) in wild salmon on the west coast.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=902639>

Könnyítik a gluténmentes élelmiszerek választását

A Health Canada engedélyezné a „gluténmentes” jelölés használatát speciális zabokon és ezeket tartalmazó élelmiszereken is Kanadában. Ennek bevezetése előtt 75 napos konzultációt tartanak a nyilvánosság és más érintettek bevonásával. A véleményeket 2015. január 27-ig várják. A búza, rozs és árpa széleskörben alkalmazott gabonák az élelmiszerek előállításában, és glutént tartalmaznak. A cöliákiás betegeknek el kell kerülniük az ezen magvakban található glutén fehérjék fogyasztását. A javasolt változtatás a tudományos irodalom és bizonyítékok átfogó elemzésén alapul, miszerint a legtöbb cöliákiás biztonsággal fogyaszthat olyan speciálisan előállított zabot tartalmazó élelmiszert, mely 20 ppm alatti mennyiségben tartalmazza a búzából, roszból, árpából vagy hibridjükből származó glutént. A Health Canada döntésében piackutatási eredményeket és fogyasztói szokásokat is figyelembe vettek.

Government of Canada makes it easier for Canadians to choose gluten-free foods

Health Canada intends to allow the use of “gluten-free” claims on specially produced oats and foods containing these oats when sold in Canada. Health Canada consults with the public and stakeholders for a 75-day period before the Minister issues a final Marketing Authorization to allow this claim. Canadians are encouraged to provide comments before January 27, 2015.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=index&crtr.page=1&nid=904629>

[Az FDA szorosabb kapcsolatot épít Mexikóval](#)

Mexikó az Egyesült Államok legfontosabb élelmiszer exportőre. Az Egyesült Államokba Mexikóból importált élelmiszerek meg kell, hogy feleljenek az USA szabványainak, ezért az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) szorosan együttműködik a mexikói kormányzati szabályozó szervekkel ennek érdekében. Az USA gabonaféléket és húsokat (pl. csirke, sertés) exportál, míg nagy mennyiségben importál mexikói gyümölcsöket és zöldségeket. Emiatt az élelmiszerbiztonság biztosítása elsődleges prioritás. Az együttműködés keretein belül aláírásra került egy FDA-Mexikó termékbiztonsági partnerségi szándéknyilatkozat, mely megelőzési gyakorlatokra és ellenőrzési intézkedésekre fekteti a hangsúlyt a termékbiztonsági szabványoknak, útmutatóknak és jó gyakorlatoknak való megfelelés biztosítását elősegítendő. A partnerségi megállapodás életbe lépésével az FDA reményei szerint a fogyasztók számára biztonságos gyümölcsök és zöldségek kerülnek az asztalra a határ mindkét oldalán.

[FDA builds closer ties with Mexico](#)

Mexico is the leading exporter of human foods into the United States. Working with Mexico on food safety is therefore a top priority. Foods imported into the United States from Mexico must be produced consistent with U.S. standards, and the Food and Drug Administration works closely with Mexican government regulators to help ensure these foods are safe and fit for U.S. consumption.

http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm418741.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

[Az FDA online modulja a tenger gyümölcsei termékek megfelelő címkézésére](#)

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) online oktató modult fejlesztett ki, hogy ezzel segítse a tenger gyümölcseinek iparát, kiskereskedőket, szabályozó hatóságokat, az Egyesült Államok piacain forgalmazott tenger gyümölcsei termékek megfelelő címkézését. Ezen termékek megfelelő azonosítása fontos az egész ellátó láncon keresztül a megfelelő élelmiszerbiztonsági ellenőrzések végrehajtása szempontjából, valamint hogy a fogyasztók biztosan azt a terméket kapják, amit szerettek volna, és amiért fizetnek. Az FDA minden érintettet ösztönöz a modul elvégzésére.

[FDA develops online learning module to help ensure proper labeling of seafood products](#)

The U.S. Food and Drug Administration has developed an online learning module to help the seafood industry, retailers, and state regulators ensure the proper labeling of seafood products offered for sale in the U.S. marketplace. Proper identification of seafood is important throughout the seafood supply chain to ensure that appropriate food safety controls are implemented and that consumers are getting the type of seafood they expect and for which they are paying.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm420191.htm>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Húsipari vágóhídi felmérések az USA-ban

Az Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) felméréseket folytat húsipari vágóhidakon és a feldolgozóiparban az ott alkalmazott kórokozók ellenőrzése és élelmiszerbiztonság biztosítására alkalmazott gyakorlatok és technológiák jobb megértése céljából. Összehasonlítják továbbá az eredményeket a 2004-ben végzett hasonló felmérés eredményeivel, hogy azonosítsák a tendenciákat. A felmérés eredményeit összefoglaló formájában hozzák majd nyilvánosságra, így a felmérés során megkérdezettek nem lesznek azonosíthatók.

Meat slaughter industry survey in the U.S.

FSIS is conducting a survey of the meat slaughter and processing industry to add to FSIS' understanding of the practices and technologies used to control pathogens and promote food safety. Additionally, FSIS will compare the results to a similar survey the agency conducted in 2004 in order to assess food safety and technology adoption trends over time.

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/meetings/newsletters/constituent-updates/archive/2014/ConstUpdate101714>

Az FDA 2014-es élelmiszerbiztonsági pályázata

A pályázat célja a nemzet élelmiszer ellátásának javítása a technológiai innováció támogatásával. Az első pályázat a *Salmonellára* fókuszál, mely az egyik legkiterjedtebb élelmiszerbiztonsági probléma, amellyel a hivatal szembenéz. Az innovációs pályázat által az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) fel szeretné venni a kapcsolatot hagyományosan nem élelmiszerbiztonsági területen dolgozókkal – legyenek akár tudósok, akademikusok, vállalkozók, fejlesztők, mérnökök vagy fizikusok – annak érdekében, hogy ötletes, leleményes megközelítést dolgozzanak ki a probléma megoldására és még azelőtt képesek legyenek a baktérium azonosítására, hogy az eljutna a fogyasztókhoz. A résztvevőknek újszerű technológiát kell kidolgozniuk a *Salmonella* detektálásának felgyorsítására. A munkájukat az FDA, az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) és az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) szakértői fogják elbírálni. A nyertesek 500 ezer dolláros pénzjutalmon osztoznak.

FDA's 2014 food safety challenge

The challenge is aimed at strengthening the nations' food supply by fostering innovation in technologies. The first challenge will focus on *Salmonella*, which is one of the most pervasive food-safety problems. Through this innovation challenge, FDA wants to engage with others outside the agency who are not traditionally working in food safety – be they scientists, academicians, entrepreneurs, innovators, engineers or physicists – to find an ingenious approach to this problem, so they can detect the disease-causing bacteria before it reaches the consumer.

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/meetings/newsletters/constituent-updates/archive/2014/ConstUpdate101714>

Nyilvános ülés a “Vörös könyv” aktualizálásáról

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) nyilvános ülést tartott 2014. december elején az ipar számára készült útmutató, az „Élelmiszer összetevők biztonsági vizsgálatának toxikológiai alapjai”, más néven „Vörös könyv” aktualizálásával kapcsolatban. A hivatal fontolgatja a Vörös könyv hatályának kémiai biztonsági vizsgálatokra való kiterjesztését minden, Élelmiszerbiztonsági- és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központ (CFSAN) fennhatósága alá tartozó területen (pl. adalékanyagok, élelmiszerrel érintkező anyagok, étrend-kiegészítők, élelmiszer-szennyezők és kozmetikumok).

FDA held public meeting on updates to Redbook

The U.S. Food and Drug Administration held a meeting on December to receive input from the public on updating the Guidance for Industry “Toxicological Principles for the Safety Assessment of Food Ingredients,” also known as the “Redbook.”

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm420525.htm>

Az FDA örei megóvnak a romlott élelmiszertől

Az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Jefferson, Arkansas-i laboratóriumában az érzékszervi elemzőknek nem a mikroszkóp, hanem a saját orruk a legfontosabb eszközük. Ennek a regionális FDA labor-nak a specialistái a szaglásukat használják, hogy megállapítsák, az importált tenger gyümölcsei alkalmasak-e fogyasztásra. Ezek az elemzők a szennyezésekkel foglalkozó csapathoz tartoznak, entomológusok, valamint szennyezőanyag- és egészségügyi szakemberek mellett. A csapat számos egyéb élelmiszer termék szennyezettségét vizsgálja. Az FDA rengeteg kifinomult eszközt és technológiát alkalmaz az élelmiszer-ellátás megóvása érdekében, ugyanakkor az emberi szaglás hatalmát nem szabad alábecsülni.

FDA guards against food spoilage, contamination

At a Food and Drug Administration laboratory in Jefferson, Arkansas, sensory analysts’ noses—not their microscopes—are their essential tools. These specialists in this FDA regional lab use their sense of smell for detecting odors of decomposition to make sure domestic and imported seafood and seafood products are fit for consumption. While FDA uses a wide range of sophisticated tools and technologies to protect the food supply, the power of the human nose cannot be underestimated.

http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm408811.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

WHO: Tények az élelmiszerbiztonságról

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján összeállítás található az élelmiszerbiztonságról. Az élelmiszer eredetű megbetegedések általában fertőzők vagy toxikusak, és a szennyezett élelmiszer vagy víz útján a szervezetbe kerülő baktériumok, vírusok, paraziták vagy más kémiai anyagok okozzák. Ahogy nő a föld lakossága, ezzel a növekvő élelmiszerkereslet, valamint a mezőgazdaság és állattenyésztés fokozódása és iparosodása mind lehetőséget, de kihívást is jelent az élelmiszerbiztonság számára. Az élelmiszerbiztonságra várhatóan a klímaváltozás is hatást gyakorol. A WHO összefoglalja az élelmiszer eredetű megbetegedéseket és okozóikat, a fejlődő világ hatását az élelmiszerbiztonságra, a globális veszélyeket és politikai lépések lehetőségeit, valamint a szervezet tevékenységét.

Food Safety Fact Sheet

A Food Safety Fact Sheet is published on WHO website. Foodborne illnesses are usually infectious or toxic in nature and caused by bacteria, viruses, parasites or chemical substances entering the body through contaminated food or water. As the world's population grows, the intensification and industrialization of agriculture and animal production to meet increasing demand for food creates both opportunities and challenges for food safety. Climate change is also predicted to impact food safety.

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/>

Egészségügyi Világnap az élelmiszerbiztonság jegyében

Ahogy élelmiszer-ellátásunk globalizálódik, úgy lesz egyre nyilvánvalóbb az országokon belüli és azok közötti élelmiszerbiztonsági rendszerek megerősítésének szükségessége. Emiatt az Egészségügyi Világszervezet (WHO) támogatja az élelmiszerbiztonság javítására irányuló törekvéseket, a termőföldtől a tányérig, az Egészségügyi Világnapon, 2015. április 7-én. A Világnap jó alkalom lesz arra, hogy felhívják a különböző kormányzati szektorokban tevékenykedők, a gyártók, kereskedők és egészségügyi szakemberek, valamint fogyasztók figyelmét az élelmiszerbiztonság jelentőségére, és arra, miként járulhatnak hozzá az elfogyasztott élelmiszer biztonságosságába vetett bizalom kialakításához.

World Health Day 2015: Food safety

As our food supply becomes increasingly globalized, the need to strengthen food safety systems in and between all countries is becoming more and more evident. That is why the WHO is promoting efforts to improve food safety, from farm to plate on World Health Day, 7 April 2015.

<http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2015/event/en/>

Hírek a tudományos világból / News of Science

A talaj antibiotikum tartalmának eloszlása

a kínai Gyöngy-folyó delta szennyvízzel öntözött részén és annak felhalmozódása terményekben

Hírek a tudományos világból / News of science

A világ számos országában egyre nagyobb mértékben használnak fel szennyvizet a mezőgazdasági területeken öntözésre. Mindazonáltal kevés kutatás vizsgálta a szennyvízzel öntözött talajokban az antibiotikumok előfordulását és felhalmozódását a növényekben. Kínai kutatók a Journal of Agricultural and Food Chemistry című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában a Gyöngy-folyó delta szennyvízzel öntözött részén vizsgálták a talaj valamint a terményekben felhalmozódott antibiotikumok mennyiségét. Az érintett területek egy részét háztartási szennyvízzel másik részét halastavak vizével öntözték. Az eredmények azt mutatták, hogy a halastavak vizével öntözött talajok antibiotikum tartalma magasabb. Az antibiotikumok felhalmozódása a különböző terményekben különböző volt. Bár a fogyasztók növényekből származó antibiotikum bevétele alacsony (1,10-7950 µg/év), az élelmiszerláncban történő felhalmozódást nem lehet elhanyagolni.

Distribution of antibiotics in wastewater-irrigated soils and their accumulation in vegetable crops in the Pearl River Delta

Wastewater is increasingly being used to irrigate agricultural land in many countries around the world. Results showed that fishpond water-irrigated soils had higher concentrations of antibiotics than wastewater-irrigated soils. Despite the low human annual exposure to antibiotics through the consumption of edible crops (1.10 to 7950 µg/year), the biomagnification effects of antibiotics along the food chain should not be neglected.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25356527>

A kalcium bevitel és a vastag- és végbélrák kockázata

Számos vizsgálat utal arra, hogy a kalcium védőhatású a vastag és végbélrákkal szemben. Amerikai kutatók az International Journal of Cancer című tudományos folyóiratban összegző elemzést készítettek a témában megjelent vizsgálatok adataiból (metaanalízis). Az adatok azt mutatták, hogy minden 300 mg napi étrendi kalciumbevitel növekedés a vastag és végbélrákok kockázatának 8%-os csökkenésével jár együtt. Az étrend-kiegészítővel bevitt kalcium esetén minden 300 mg napi plusz bevitel hozzávetőleg 9%-kal csökkentette a vastag és végbélrákok kockázatát.

Calcium intake and colorectal cancer risk

Studies provide considerable evidence for a protective association between calcium intake and incident colorectal cancer (CRC). For total calcium intake, each 300 mg/day increase was associated with an approximately 8% reduced risk of CRC. For supplementary calcium, each 300 mg/day increase was associated with an approximately 9% reduced risk of CRC.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24623471>

A születést követő időszakban fogyasztott nagymennyiségű nátrium vérnyomást emelkedést idéz elő patkánykísérletekben

Hírek a tudományos világból / News of science

Több vizsgálat utal arra, hogy a felnőttkorban kialakuló betegségek összefüggésbe hozhatók az élet korai szakaszában ért bizonyos hatásokkal. Kísérleti vizsgálatok mutatják, hogy a terhesen nagymennyiségű nátriumot fogyasztó édesanyák gyermekeinek felnőttkorban átlagosan magasabba vérnyomása. Ezek a vizsgálatok a magzati korban ért hatásokkal foglalkoznak, azonban kevés figyelmet fordítottak a születést követő időszak vizsgálatára ebben a tekintetben. Brazil kutatók a British Journal of Nutrition című tudományos folyóirat nemrég megjelent számában a gyermekkorban többlet nátriummal terhelt patkányok kardiovaszkuláris paramétereit vizsgálták felnőtt korban. A kísérleti 21 napos patkányok 60 napig a táplálék mellett hipertóniás sóoldatot kaptak inni, míg a kontroll csoport vizet. Később mindkét csoport 15 napig vizet kapott inni (regenerálódási szakasz). A kísérleti csoportnál megnövekedett átlagos vérnyomást és szívfrekvenciát találtak.

High sodium intake during postnatal phases in adult rats

The effects of Na overload during childhood on induced water and Na intakes and on cardiovascular parameters in adulthood were evaluated. Experiments were carried out in two groups of 21-d-old rats: experimental group, maintained on hypertonic saline solution and food for 60 d, and control group, maintained on tap water and food. Later, both groups were given water and food for 15 d (recovery period). The experimental group was found to have increased basal MAP and HR.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25347215>

A hétköznapi és hétvégi étrend közötti különbség minőség, illetve tápanyagbevitel szempontjából Kanadában

Kanadai kutatók az Applied Physiology, Nutrition, and Metabolism című tudományos folyóirat decemberi számában megjelent cikkükben a kanadaiak hétvégi valamint hétköznapi étrendjét tanulmányozták. A több mint 30 000 résztvevő bevonásával végzett vizsgálat eredménye szerint a hétvégi energia bevitel átlagosan 62 kcal-val magasabb, az étrend minősége valamivel gyengébb volt, mint a hétköznapi. A résztvevők több alkoholt, több koleszterint, kevesebb szénhidrátot és fehérjét valamint a legtöbb mikro-tápanyagból is kevesebbet fogyasztottak hétvégén. Összegezve, az eredmények azt mutatták, hogy a kanadaiak hétvégén gyengébb minőségű ételt fogyasztanak.

Examining differences in nutrient intake and dietary quality on weekdays versus weekend days in Canada

The differences in dietary intake on weekdays versus weekends in Canada was studied and found that energy intake was 62 ± 23 kcal higher, and dietary quality was slightly lower on weekends.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25350458>

Ideje a jelenlegi telített zsírok fogyasztására vonatkozó ajánlások felülvizsgálatának



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Az, hogy a telített zsírok nagymértékű fogyasztása milyen mértékben növeli a szív- és érrendszeri betegségek kockázatát, napjainkban nagyon vitatott kérdéssé vált. A telített zsírok étrendi bevitele elsősorban az alacsony sűrűségű lipoprotein (LDL) koleszterin szintjét emeli, miközben viszonylag semleges hatást gyakorol más, kulcsfontosságú szív- és érrendszeri betegségek kockázati tényezőire. A legutóbbi epidemiológiai vizsgálatok eredményei is megkérdőjelezik, hogy a telített zsírok fogyasztása megnöveli-e a szív és érrendszeri betegségek kockázatát. Az Applied Physiology, Nutrition, and Metabolism című tudományos folyóirat decemberi számában megjelent cikk bemutatja azokat a legújabb adatokat, melyek szerint szükségessé vált a telített zsírfogyasztás és a szív és érrendszeri betegségek közötti kapcsolat újraértékelése.

It is time to revisit current dietary recommendations for saturated fat

The extent to which a high intake of saturated fat (SFA) increases the risk of cardiovascular disease (CVD) has become a highly controversial topic. Dietary SFA primarily raises low-density lipoprotein cholesterol, while having a relatively neutral impact on other key CVD risk factors. Recent epidemiological data also challenge the concept that SFA increases the risk of CVD. The short review provides arguments for the urgency to re-assess the association between dietary SFA and CVD risk in light of recent data on the subject.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25293492>

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

Ellenőrzést tartotta a NÉBIH a Budapesti Nagybani Piacon

Összehangolt ellenőrzést tartott november végén a Nemzeti Adó- és Vámhivatal, valamint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága és Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatósága a fővárosi nagybani zöldség- és gyümölcs piacon. A hajnali razzian a NÉBIH mintegy 3 tonna ismeretlen eredetű, jelöletlen terméket foglalt le és semmisített meg. A termékek között legnagyobb mennyiségben ipari kivit koboztak el az ellenőrök, mivel ezek eredete nem volt tisztázható. A szakemberek lefoglaltak továbbá jelölés nélküli karfiolt és uborkát, valamint 2,5 mázsa szaloncukrot is. Az ellenőrzés során készült videó megtekinthető a [NÉBIH Youtube oldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/11_27_nagybani_ellenorzes.html

Vakok napja az élelmiszerbiztonság jegyében

Az élelmiszerek vakok számára is értelmezhető jelölésével kapcsolatos lehetőségek volt a fő témája november 27-én a Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Kara, a Vakok Állami Intézete, valamint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) közös szervezésében megvalósult szakmai napnak. Az egész napos előadássorozat különlegessége, hogy az állategészségügy és az élelmiszerbiztonság aktuális kérdéseit most először dolgozták fel kifejezetten a vak és gyengénlátó emberek szemszögéből. A beszélgetés résztvevői felmérték

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

és átgondolták az élelmiszerek vakok számára is értelmezhető jelölésével kapcsolatos lehetőségeket, jelenleg ugyanis az élelmiszereken egyáltalán nincs feltüntetve a termék neve a vak emberek számára értelmezhető módon, így az önálló napi bevásárlás komoly kihívást, sőt megoldhatatlan feladatot jelent számukra.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/12_01_vakok_napja.html

Hazai fűszerpaprikák az élvonalban

46- féle fűszerpaprika-őrlemény hatósági laboratóriumi és kedveltségi vizsgálatát végezte el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) legújabb terméktesztjén. A karácsonyi időszakban a Hivatal a hazai boltok kínálatát vizsgálta, s végül – a kedveltségi mutatók alapján – négy kategóriában (csemege, édesnemes, csípős és különleges/eredetvédett) hirdetett rangsort. A méltán híres magyar fűszerpaprikák ezúttal is kimagaslóan teljesítettek. Az aflatoxin, Ochratoxin-A, besugárzottság, növényvédőszer-maradék, valamint tiltott színezék mennyiség esetében minden termék megfelelt a jogszabályban előírtaknak. Valamennyi megmintázott terméknel ellenőrizték a jogszabályokban előírt jelölési követelményeket is. Csak néhány termék esetében akadtak hiányosságok, jelölési hibának számított a forgalmazó nevének, címének hiánya, illetve a minőségi besorolás hiánya is. A szakemberek végül a vizsgált termékek közel negyedénél (11 db) találtak kifogásolnivalót, ezen esetekben hatósági eljárást indítottak. A laboratóriumi és a kedveltségi eredményeket tartalmazó teljes táblázat elérhető a [szupermenta blogon](#) is.

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

Hét hatóság razzizott a Józsefvárosban

Hét hatóság – köztük a megyei kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága – háromszáz fővel vonult ki az ázsiai eredetű áruk fő elosztójának számítható Ganz-telepre. Az Igazgatóság több mint fél tonna lejárt szavatosságú, részben már bűzlő élelmiszert, köztük romlott tojásokat is foglalt le és semmisített meg. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) közleménye szerint az öt napos ellenőrzés alatt sem tudtak minden lehetséges visszaélést felderíteni. „A tapasztalatok tükrében, valamint a karácsonyi áruterítésre tekintettel a területen további, a vásárlókkal szembeni visszaélések kiszűrését is szolgáló ellenőrzések várhatók”.

<http://www.origo.hu/gazdasag/20141124-ganz-telep-jozsefvaros-feketekereskedelem-razzia-nav-rendorseg.html>

Betonkeverővel állították elő betegeknek és öregeknek szánt pépes ételeket Dániába

A The Local értesülései szerint az ételeket kórházakba és öregek otthonában szállították, ahol a beteg vagy idős emberek nem tudtak szilárd ételleket fogyasztani. A dán élelmiszerbiztonsági hivatal szerint a cég egy ugyanolyan narancssárga betonkeverővel állította elő az ételeket, mint amit bármelyik építkezésen lehet látni,

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

ráadásul nem is takarította két pépesítés között. Ezzel mindenfajta élelmiszerbiztonsági szabály megszegtek. A hatóságok azt is elmondták, hogy több mint egy tucat helyre szállított a cég, akik azóta megsemmisítették az ételeket és elmondták, hogy fogalmuk sem volt arról, hogy milyen körülmények között készítik az azóta bezárt cég a pépes ételeket.

http://velvet.hu/gumicukor/2014/11/28/betonkeverovel_pepesitettek_az_eteleket/

Mikor mondja el a NÉBIH, hogy melyik termékkel van gond?

A fogyasztók számára nem egyértelmű, hogy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) milyen esetben fedi fel a gyanúsított termék nevét, és mikor titkolja el még az üzletláncot is, ahol kapható, ezért az Origo.hu erről kérdezte a Hivatalt. „Hivatalunk az azonnali intézkedést igénylő, a fogyasztókat közvetlenül veszélyeztető, megalapozott esetben adja ki egy konkrét termék nevét. Jó példa erre azon figyelmeztetések esete, amelyek a RASFF gyorsriasztási rendszeren keresztül érkeznek.” – tudták meg a NÉBIH-től. Egyik legutóbbi ilyen eset például az Alnatura bébiételeket érintette, amikor nyilvánosságra hozták a termék nevét. Az egyik legutóbbi ügyel kapcsolatban – névtelen bejelentés direkt szennyezésről egy budapesti üzletláncnál – nem bizonyított, hogy valóban megtörtént-e a szennyezés, ezért nem adott ki egyelőre bővebb információt a hatóság.

<http://www.origo.hu/tafelpicck/kozelet/20141203-mikor-mondja-meg-a-nebih-hogy-melyik-termek-a-gazos.html>

Túl sok az alumínium a bajor pereceken?

A The Daily Meal számolt be arról, hogy a bajor fogyasztók egy csoportja nem teljesen nyugodt a perecek alumínium-mennyiségét illetően. Egy fogyasztóvédelmi szervezet azt állítja, hogy Bajorország híres perecei esetenként kissé túl sok fémet tartalmazhatnak; szerintük a német tartomány ismert péksüteményeinek ötödében megbúvó alumínium mennyisége nagy. A The Local információi alapján a Verbraucherzentrale Bayern arra próbálja rávenni a sütődéket, hogy tekintettel a pereceken fellelhető fémek volumenére, a jövőben mellőzzék az alumínium tepsik használatát. A bajor perecek kilogrammonként 10 milligramm alumíniumot foglalhatnak magukban, márpedig a BBC szerint ez az érték gyakran és jelentősen „túteljesül”. Az állam élelmiszerekkel és egészségüggyel foglalkozó, illetékes hatóságának vizsgálata kilogrammonként 156 milligrammos alumíniumszintet mutatott ki a különlegességekben, amely 15-szörösen haladja meg a megengedett mértéket. A probléma láthatóan akkor jelentkezik, amikor a perecekre nátronlúgot spriccelnek, amely a finomságoknak egyébként fényes és aranyszínű, jellegzetes kérget kölcsönöz.

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

Hexaklórbenzol osztrák élelmiszerekben

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Az osztrák hatóságok a megengedettnél több hexaklórbenzolt találtak tejtermékekben, takarmányban, valamint marha- és disznóhúsban. Rendkívüli tartományi ülést követően 261 gazdaság átvizsgálását kezdik meg a Karintiában fekvő Görtschitzal környékén, amely során csaknem ezer takarmányvizsgálatot végeznek az osztrák agrárkamara munkatársai. Eddig négy gazdaság takarmányában mértek magas HCB-szintet, előzetes számítások szerint csaknem 600 tonna takarmányt kell majd megsemmisíteni. Egészségügyi szűréseket, vérévételt és konzultációkat is szerveznek, a szoptató anyáknak pedig anyatej vizsgálatára is lehetőségük lesz. Amíg nincsen végleges és biztos eredmény, addig azt tanácsolják, hogy ne fogyasszanak az emberek Görtschitzalból származó élelmiszert. Az érintett Sonnenalm tejipari cég valamennyi tejipari termékét visszavonta a forgalomból. Azt még vizsgálják, hogy az egészségre káros, korábban növényvédő szerként használt HCB a környéken található cementgyárból, esetleg egy vegyipari üzemből került-e a levegőbe.

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

Szigorodnak az élelmiszerek jelölésének törvényi előírásai

Szigorodnak az élelmiszerek jelölésének törvényi előírásai december 13-tól, ekkor lép hatályba a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló, közvetlenül alkalmazandó uniós rendelet – közölte a Taylor Wessing nemzetközi ügyvédi iroda az MTI-vel. A rendeletben kötelezően előírt információkat – mint a megnevezés, összetevők, nettó mennyiség, szavatossági idő – jól látható helyen, egyértelműen, az előrecsomagolt élelmiszerek esetén közvetlenül a csomagoláson vagy az arra rögzített címkén kell feltüntetni. A rendelet tartalmaz egy listát az allergiát okozó összetevőkről és alkotóanyagokról is, amelyeket az élelmiszer összetevőinek felsorolásánál az adott anyag rendeletben szereplő egyértelmű megjelölésével kell feltüntetni. A tájékoztatásban felhívják a figyelmet arra, hogy a rendelet hatálybalépése előtt forgalomba került vagy megjelölt, de a rendelet követelményeinek nem megfelelő élelmiszereket az adott készletek kimerüléséig továbbra is értékesíteni lehet.

http://index.hu/gazdasag/2014/12/09/nem_rantott_dino_ez_csak_csirketormelek/

Olcsó szenzor jelzi, ha romlott az étel

Olyan, rendkívül széles körben felhasználható, olcsó szenzorokat fejlesztettek ki, amelyek alkalmasak bizonyos gázok – köztük az ammónia, a hidrogén-peroxid és a ciklohexanon – kimutatására, jelentették be az MIT kutatói. A technológia számtalan veszélytől óvhat meg minket: legyen szó robbanóanyagokról vagy épp romlott élelmiszerekről. A szenzor alapjául egy egyszerű NFC-chip szolgál: ugyanaz a technológia, amit az érintés nélküli fizetési megoldásoknál is használnak. A kutatók szén nanocsövekkel helyettesítették a chipek áramköreinek egy részét, amelyek így képessé váltak arra, hogy érzékeljék a veszélyes gázokat. A Massachusettsi Műszaki Egyetem (MIT) szakemberei által kifejlesztett szenzorokat rengeteg mindenre lehet használni. Köztük olyan okos csomagolóanyagok gyártására is, amelyek figyelmeztethetnek minket, ha romlott élelmiszert akarunk vásárolni. Elég, ha elé tartjuk az okostelefont, és máris kiderül, alkalmas-e a fogyasztásra a kiszemelt áru. „A szenzorok legnagyobb előnye, hogy nagyon olcsók. Csak fel kell ragasztani őket, és leolvasni, amikor épp arra járunk. Nincs szükség vezetékekre vagy energiaforrásra. Így tulajdonképpen csak a képzeletünk szabhat

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

határt a felhasználási lehetőségeiknek.” – Timothy Swager kutatásvezető.

<http://www.origo.hu/techbazis/20141209-megmondja-a-mobilunk-ha-romlott-az-etel.html>

* * *

Hírek a külföldi médiában

Norovírus okozott megbetegedést két amerikai egyetemen is

Az Emory Egyetem és a Virginiai Egyetem hallgatóit is norovírus betegítette meg – nyilatkozták a helyi egészségügyi tisztviselők. A Georgia állambeli Emory Egyetemen legalább 89 diák szorult kórházi ellátásra bélrendszeri megbetegedés miatt. A Virginiai Egyetem számos tanulóját érintette az eset, közülük 18-an kerültek kórházba hányásos, hasmenéses tünetekkel. Miután mintát vettek a mindkét egyetem érintettjeitől, kiderült, hogy norovírus okozta a fertőzést. A kampuszokról begyűjtött minták alapján egyelőre nem tudták beazonosítani a forrást, a vizsgálatok még folynak. A norovírus általában zárt közegekben terjed a legjobban, és ahol együtt is étkeznek az emberek, mint pl. tengerjáró hajókon vagy óvodai, iskola menzákön.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/norovirus-was-cause-of-two-university-outbreaks-last-week/#.VIW5ctKG8-I>

* * *

Az UK boltokban lévő csirkék 70%-a *Campylobacter* pozitív

Az UK boltokban lévő csirkék 70%-a *Campylobacter* pozitív – derül ki egy FSA tanulmányból. Az utóbbi években a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) vizsgálatai alapján az elsőszámú élelmiszerbiztonsági prioritás a szervezet számára az lett, hogy csökkentsék a *Campylobacter* szennyeződést az élelmiszer-láncban. A *Campylobacter* egy olyan élelmiszer eredetű humán patogén baktérium, amelyet elsősorban csirkével hoznak összefüggésben, és hasmenést, hányást, hasi görcsöket okoz. A Hivatal ezért azt tervezi, hogy 4000, szupermarketben kapható csirkét tesztelnek *Campylobacter*-re egy éven keresztül. A vizsgálatok feléhez érkezve már 1995 db csirkét és azok csomagolását vizsgálták meg. Az FSA szerint a *Campylobacter* okozza a legtöbb élelmiszer eredetű megbetegedést az Egyesült Királyságban, közel 280 ezer embert betegítve meg évente.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/study-70-percent-of-chickens-in-uk-stores-test-positive-for-campylobacter/#.VIW4btKG8-I>

* * *

11-en betegedtek meg az UK-ban egy ritka *E. coli* törzs által

Legalább 11 ember betegedett meg az Angliában lévő Dorset-ben *E. coli* O55 fertőzés által, amely az *E. coli* egy ritka törzse, és még soha nem jegyezték általa okozott megbetegedést az Egyesült Királyságban ez idáig – a BBC News szerint. A mostani ügy kapcsán hét személynél alakult ki hemolitikus urémiás szindróma (HUS), amely egy súlyos vesebetegség. Az érintettek közül többen a helyi óvodába járnak. Az óvodát egyelőre bezárták, a gye-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

rekektől pedig vér- és székletmintákat vesznek. A helyi egészségügyi hatóságok még nem találták meg a járvány forrását, a vizsgálatok folyamatban vannak.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/10-sick-in-uk-from-e-coli-o55/#.VIW4V9KG8-I>

Klór-dioxid a csírák *Salmonella*-mentesítéséért

Egy új tanulmány szerint a klór-dioxid jó eszköz lehet a csírákon lévő *Salmonella* elleni küzdelemben. A Rutgers Egyetem és az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium Mezőgazdasági Kutató Szolgálat (ARS) úgy találta, hogy a klór-dioxid sokkal hatékonyabb lehet a babcsírán lévő *Salmonella* elpusztításában, az ipar által előnyben részesített klóros mosás helyett. Az eredmények azt mutatták, hogy 99,999 százalékban hatékonynak bizonyult a kezelés, a 99 % hatékonyságú mosással szemben. 1995 óta legalább 51 járványt okoztak csírák az Egyesült Államokban és Kanadában, 39 esetben *Salmonella* szennyeződés által.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/chlorine-dioxide-gas-offers-hope-for-sprout-contamination-problem/#.VIW4PdKG8-I>

Fogyasztók Élelmiszerbiztonsági Oktatási Konferenciája

A 2014-es Fogyasztók Élelmiszerbiztonsági Oktatási Konferenciáját, az amerikai Együttműködés az Élelmiszerbiztonsági Oktatásáért (PFSE) szervezet rendezte meg december elején, azzal a különlegességgel, hogy aki nem tudott személyesen részt venni a rendezvényen, az élőben, online követhette végig az eseményeket. A kétnapos konferencián többek között amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC), a Newcastle Egyetem, az amerikai Táplálkozástudományi és Dietetikai Akadémia, vagy az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium előadásait hallgathatták meg a résztvevők.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/consumer-food-safety-education-conference-to-be-broadcast-live/#.VIW3DdKG8-I>

Az FDA-t sürgetik a szezámag allergénként való feltüntetéséért

Nem kevesebb, mint 500 ezer amerikait becsülnek, akik allergiások a szezámagra, de a jelenlegi allergén jelölési szabályok nem követelik meg, hogy ezen összetevő fel legyen tüntetve allergénként a csomagoláson. A Center for Science in the Public Interest fogyasztói csoport, arra kéri az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrzési Hivatalt (FDA), hogy a szezámag is kerüljön fel arra a listára, amely megköveteli a csomagoláson lévő allergén jelölését. Azok, akik allergiások erre a magra és véletlenül fogyasztanak belőle, „életveszélyes anafilaxiás sokkot kaphatnak” – mondta a szervezet egyik vezetője.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/fda-urged-to-list-sesame-seeds-as-allergens/#.VIW4IdKG8-I>

A nanotechnológia és a genetikailag módosított élelmiszerek megítélése

Egy újabb amerikai kutatás azt feltételezi, hogy a fogyasztók többsége el fogja fogadni a nano- vagy a genetikailag módosított technológia alkalmazását az élelmiszerek előállítása során, amennyiben ezzel növelni lehet az élelmiszerek biztonságát vagy tápértékét. Az Észak Karolinai Állami Egyetem és a Minnesotai Egyetem kutatói által végzett felmérésben 1117 amerikai fogyasztó vett részt, akiket arról kérdeztek, hogy hajlandóak lennének-e GM élelmiszereket venni, vagy olyanokat, amelyek nanoanyagokat tartalmaznak. Az **eredményeket** a Journal of Agricultural Economics tudományos folyóiratban jelentették meg, amelyek azt mutatják, hogy a fogyasztók többet fizetnének azért az élelmiszerért, amely előállítása során nem alkalmazták ezen technológiákat, azonban jobban elfogadnák ezeket az élelmiszereket, ha bizonyítottak lennének az egészségre és a biztonságra gyakorolt pozitív hatásaik.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/consumers-accept-nanotech-genetic-modification-in-food-for-nutrition-safety/#.VIW22NKG8-I>

CDC frissítés Salmonella-val szennyezett babcsírákról

87 ember 11 amerikai államban betegedett meg babcsíra által az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) december eleji adatai alapján, amelyet *Salmonella* Enteritidis okozott. Az esetek 27 százalékában kórházi kezelés volt szükséges, halálesetet nem jelentettek. A legfiatalabb megbetegedett még nincs egy éves, a legöregebb pedig 83. A CDC Nemzeti Antimikrobiális Rezisztencia Monitoring Rendszerének (NARMS) laboratóriuma antibiotikum rezisztenciára vonatkozó vizsgálatokat végzett ezzel egy időben. A CDC azt javasolja a fogyasztóknak, éttermeknek, kiskereskedőknek, hogy mindig ügyeljenek a csírák jó élelmiszerbiztonsági gyakorlatának betartására.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/cdc-update-87-people-in-11-states-infected-with-salmonella-linked-to-bean-sprouts/#.VIW2INKG8-I>

Új-Zéland bébiételeinek 30%-a peszticiddel szennyezett

Egy kormányzati tanulmány szerint Új-Zéland bébiételei közel 800-szor több peszticidet tartalmaznak, mint az Európában lévő hasonló élelmiszerek. Az elemzés eredményeit és a becsült kockázatot december elején terjesztették a wellingtoni parlament elé. A Peszticid Cselekvési Hálózat észrevételeit – akik korábban petíciót nyújtottak be a parlament felé, hogy hirdessenek zéró toleranciát a bébiételekben lévő peszticidekre nézve – 4300 aláíró is támogatja. Azt szeretnék, ha Új-Zéland követné az európai irányelveket, és igazodna a zéró tolerancia politikájához. A készített tanulmány továbbá azt is mutatja, hogy a bébiételek több mint 30%-a peszticidet tartalmaz.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/analysis-new-zealand-baby-food-contains-800-times-more->

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

pesticides-than-eu-baby-food/#.VIW2N9KG8-I

Baktériumok „betűzik” a holland élelmiszerbiztonsági oktatási kampányt

A Holland Táplálkozási Központ (NNC) novemberben elindított egy új élelmiszerbiztonsági kampányt egy kis tipográfiai segítséggel a baktériumokhoz. Az általuk készített öt oktatási poszter szövegét, – amelyeket szerte az országban kitétek –, a Központ által tenyésztett mikrobák formálták meg. A mikrobamintákat egy átlagos holland konyha konyharuhájáról, zöldségeiről és vágódeszkájáról vették, tenyésztették, majd lefényképezték azokat. Az élelmiszer eredetű megbetegedések 700 ezer hollandot érintenek évente, és a kampány – amelynek címe “Ziekmakers zie je niet” (“Nem látod, ami megbetegít”) – célja az, hogy az egyébként nem látható baktériumok, láthatóvá váljanak a fogyasztók számára is.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/12/bacteria-spell-out-dutch-food-safety-education-campaign/#.VIW2TdkG8-I>

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [1327/2014/EU rendelete](#) (2014. december 12.) az 1881/2006/EK rendeletnek a hagyományosan füstölt húsokban és húskészítményekben, valamint a hagyományosan füstölt halakban és halászati termékekben előforduló policiklikus aromás szénhidrogének (PAH-k) felső határértékeinek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1316/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 11.) a *Bacillus amyloliquefaciens* ssp. *plantarum* D747 törzse hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról, továbbá az említett hatóanyag ideiglenes engedélyeinek a tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság [2014/892/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 9.) Franciaország egyes régióinak hivatalosan brucellózismentesként (*B. melitensis*) való elismerését illetően a 93/52/EGK határozat II. mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2014) 9218. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1306/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 8.) a 750/2014/EU végrehajtási rendeletnek a sertések járványos hasmenése elleni védekezést szolgáló intézkedések alkalmazási időszaka kiterjesztése érdekében történő módosításáról

A Bizottság [2014/890/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 8.) az aztékszállya-olajnak (*Salvia hispanica*) a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 9209. számú dokumentummal történt)

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [1295/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 4.) 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 [2014/873/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 3.) a Mianmarból behozott és emberi fogyasztásra szánt egyes halászati és akvakultúra-termékekre vonatkozó bizonyos védőintézkedésekről szóló 2002/249/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2014) 9057. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/874/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 3.) az egyes, emberi fogyasztásra szánt kéthéjú kagylók Peruból történő behozatalának felfüggesztését célzó sürgősségi intézkedésekről szóló 2008/866/EK határozatnak az alkalmazási időszaka tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 9113. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1277/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 1.) a 37/2010/EU rendeletnek a lazalocid anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1271/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 28.) az egyes borszőlőfajtákhoz tartozó, 2014-ben szüretelt szőlő felhasználásával előállított bor alkoholtartalmának növelésére vonatkozó határértékek emelésének bizonyos borvidékek vagy borvidék részét képező területek tekintetében történő engedélyezéséről

A Bizottság [1287/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 28.) 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 és helyesbítéséről

A Bizottság [1264/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 26.) a peszticidekre vonatkozó statisztikákról szóló 1185/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az adatszolgáltatás formátuma tekintetében történő végrehajtásáról szóló 408/2011/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [2014/833/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 25.) a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenza közelmúltbeli hollandiai kitöréseivel kapcsolatos egyes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 9126. dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/834/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 25.) az Egyesült Királyságban előforduló, a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatos egyes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 9127. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1257/2014/EU rendelete](#) (2014. november 24.) a műtrágyákról szóló 2003/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek annak I. és IV. melléklete kiigazítása céljából történő módosításáról

A Bizottság [1249/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 21.) az inozit halak és rákok takarmány-

Jogszabályok / Legislations

adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1239/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 19.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló 716/2013/EU rendelet módosításáról

Bizottság [1236/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 18.) a *Corynebacterium glutamicum* (DSM 25202) által előállított L-valin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [2014/807/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 17.) az Egyesült Királyságban előforduló, a H5 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluzzával kapcsolatos egyes ideiglenes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 8751. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/808/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 17.) a Hollandiában előforduló, a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluzzával kapcsolatos egyes ideiglenes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 8752. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1226/2014/EU rendelete](#) (2014. november 17.) élelmiszerekkel kapcsolatos, betegségek kockázatának csökkentésére utaló, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről

A Bizottság [1228/2014/EU rendelete](#) (2014. november 17.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentéséről szóló, egyes egészségre vonatkozó állítások engedélyezéséről és engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1229/2014/EU rendelete](#) (2014. november 17.) élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentését, illetve gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egyes egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1230/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 17.) a réz-bilizinát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [2014/802/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 14.) a 2010/470/EU és a 2010/472/EU határozatnak a juh- és kecskefélék embrióinak Unión belüli kereskedelmére és az Unióba történő behozatalára irányadó, a sűrűlőkorra vonatkozó állat-egészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 8339. számú dokumentummal történt)

Az EGT Vegyes Bizottság [113/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [114/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [115/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Jogszabályok / Legislations

lapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [116/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [117/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [118/2014 határozata](#) (2014. június 27.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

[Helyesbítés a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról](#), az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i [1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelethez](#) (HL L 304., 2011.11.22.)

Helyesbítés a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének módosításáról szóló, 2009. június 22-i [552/2009/EK bizottsági rendelethez](#) (HL L 164., 2009.6.26.)

Helyesbítés a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. október 21-i [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelethez](#) (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet) (HL L 300., 2009.11.14.)

Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

[28/2014. \(XI. 25.\) FM rendelet](#) a nitrátérzékeny területeknek a MePAR szerinti blokkok szintjén történő közzétételéről szóló 43/2007. (VI. 1.) FVM rendelet és a vizek mezőgazdasági eredetű nitrátszennyezéssel szembeni védelméhez szükséges cselekvési program részletes szabályairól, valamint az adatszolgáltatás és nyilvántartás rendjéről szóló 59/2008. (IV. 29.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/160. (XI. 25.). Hatályos: 2014.12.03.

[30/2014. \(XII. 5.\) FM rendelet](#) a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának az egyes földrajzi jelzés nélküli borászati termékek nyomon követhetőségének javításához kapcsolódó ellenőrzésről és fizetendő ellenőrzési díjról szóló piacszervezési intézkedésének kiterjesztéséről. Megjelent: MK 2014/167. (XII. 05.). Hatályos: 2014.12.15.

[2014. évi LXXVI. törvény](#) a tudományos kutatásról, fejlesztésről és innovációról. Megjelent: MK 2014/168. (XII. 05.). Hatályos: 2014.12.06. és 2015.01.01

Jogszabályok / Legislations

A földművelésügyi miniszter **32/2014. (XII. 9.) FM rendelete** egyes élelmiszerlánc-biztonsági tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2014/170. (XII. 9.) Hatályos: 2014.12.17., 2014.12.29. és 2015.01.31.

34/2014. (XII. 12.) FM rendelet a termelői csoportokról szóló 81/2004. (V. 4.) FVM rendelet, valamint a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításáról, előállításáról, forgalmazásáról, jelöléséről és ellenőrzésének eljárásrendjéről szóló 34/2013. (V. 14.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/173. (XII. 12.). Hatályos: 2014.12.27. és 2015.03.01.

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

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

`hirlevel-eki-leiratkozas (kukac) levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu .`
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`. 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`.

Jogszabályok / Legislations

