

www.nebih.gov.hu

2015. évi 05. szám
Issue no. 05/2015

Kiadva/Issued:
29/05/2015

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 <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	7
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	11
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	17
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	19
Jogszabályok <i>Legislation</i>	26



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

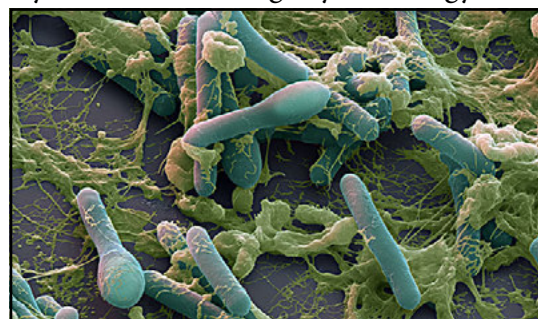


Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

„Napirenden a botulizmus” szakmai szeminárium

2015. május 26-án „Napirenden a botulizmus” címmel szervezett szakmai szemináriumot a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága Tábornok utcai telephelyén. A rendezvényt Dr. Oravecz Márton a NÉBIH elnöke nyitotta meg, aki elmondta: az utóbbi években felszaporodott botulizmus megbetegedései esetek adják a rendezvény aktualitását, hangsúlyozva, hogy ezek az események nem ipari körülmények között előállított élelmiszerekhez, hanem elsődlegesen a házi, kistermelők által készített termékekhez voltak köthetők. A szakmai összejövetelen a NÉBIH munkatársai által tartott előadások során bemutatásra kerültek a megbetegedést előidéző kórokozók, valamint az általuk okozott elváltozások megjelenési formái, a patogenitási mechanizmus, valamint a vonatkozó jogi szabályozás. A rendezvényen elhangzottak a 2014-es botulizmusos esetek, illetve a pesztó készítés technológiájának vizsgálata során elvégzett hőpenetrációs mérések eredményeinek értékelése. A rendezvényen külön kiemelésre került a sokáig címlapokon szerelő pesztós ügy, amely felgöngyölítésének sikerében nagy szerepet játszott a média naprakész közvetítő szerepe. A NÉBIH munkatársai mellett az OEK munkatársa bemutatta a hazai botulizmus surveillance régi és mai működését.



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

Nem kellett „sót vetni a tűzre” – újabb termékcsoportot tesztelt a NÉBIH



Legújabb terméktesztjén több tucat sót vizsgált a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az átfogó ellenőrzés keretében 14 asztali, tengeri, párolt, finomított és vákuum étkezési só eredményeit összegezték a szakemberek. A hazai boltok kínálatát jól jellemző termékek nagyobb áruházláncok és kisebb kereskedelmi egységek polcairól kerültek ki, de a szakemberek előállító létesítményekben, csomagoló üzemekben és internetes rendelés segítségével is vettek mintákat. A minták fizikai-, kémiai paraméterei és érzékszervi tulajdonságai megfeleltek az előírásoknak, és többnyire csak

kiseb jelölési hibákat talált a termékek felénél a Hivatal. További információk és a vizsgálat részletes eredményei elérhetők a NÉBIH termékteszt blogján, a [Szupermentán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nem-kellett-sot-vetni-a-tuzre-a-nebih-legujabb-termektesztjen>

EFSA hírek / EFSA news

Új adatokkal frissült az EFSA étel- és ital-fogyasztási adatbázisa

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) frissítette Ételfogyasztási Adatbázisát (Food Consumption Database), mely jelenleg közel 100 000 ember egyéni étrendjét regisztrálja 23 tagállamból. Az élelmiszerekben lehetségesen jelenlévő veszélyekből eredő kockázatok becslése során az EFSA által gyűjtött ételfogyasztási adatoknak kulcs szerepe van. Az adatok kombinálása az élelmiszerekben lévő kémiai szennyezők szintjével, illetve a biológiai ágensek jelenlétével, lehetővé teszi a kockázatbecslők számára a fogyasztók – az említett veszélyeknek való – kitettség becslését. Az új adatokkal minden korcsoport lefedettsége javult, hat ország szolgáltatott adatokat csecsemőkre vonatkozóan. A gyermekekről (3-10 év) és a serdülőkről (10-18 év) adatot küldők száma is nőtt. Az idősekre vonatkozó adatok mennyisége kb. 60%-kal nőtt. Felnőttek vonatkozásában friss felmérések adatait hat ország küldte meg az EFSA-nak. A legutóbbi adatgyűjtés során az EFSA étel- és ital-fogyasztási és leíró rendszerének frissített változatát alkalmazták (FoodEx2). Az új adatokat már használták az EFSA koffeinről készített kockázatbecslése során, illetve az akrilamidról készülő véleményben, valamint a folyamatban lévő vitaminokra és ásványi anyagokra vonatkozó étrendi referencia értékek megállapításánál.

Major update boosts food consumption database

EFSA has completed a major update of its Food Consumption Database, which now includes individual dietary records from nearly 100,000 people in 23 EU Member States. Food consumption data collected by EFSA play a key role in the evaluation of risks related to possible hazards in food.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150428.htm>

EFSA konzultáció – magnézium étrendi referencia értékek

Megkezdődött az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) magnéziumra vonatkozó étrendi referencia értékeiről szóló véleményének konzultációja. A véleménytervezet megfelelő beviteli értékeket (adequate intakes (AIs)) javasol, melyek megállapításakor az EFSA az Európai Unió egészséges populációiban észlelt bevitelt vette alapul. Javasolt megfelelő bevitel magnéziumra a véleménytervezetben:

Korcsoport	Megfelelő bevitel (mg/nap)	
	Férfi	Nő
7-11 hónap	80	80
1- < 3 év	160	160
3- <10 év	230	230
10- <18 év	300	250
≥ 18 év *	350	300

* Nők esetén beleértve a várandósság és a szoptatás idejét

EFSA hírek / EFSA news

A magnézium több mint 300 enzim reakció kofaktora, nélkülözhetetlen a szénhidrátok, zsírok, nukleinsavak, fehérjék szintéziséhez, valamint az ideg-izom és szív-érrendszer működéséhez. A magnéziumban gazdag élelmiszerek többek között a különböző magvak, teljes kiőrlésű gabonák és a belőlük készült termékek, halak, tenger gyümölcsei, számos zöldségféle, hüvelyesek, bogyós gyümölcsök, banán, kávé-, kakaós italok. A bevételhez jelentősen hozzájárul a csapvíz/palackozott víz magnézium tartalma. Észrevételeket 2015. június 7-ig lehet küldeni a véleménytervezethez.

Public consultation on a draft Scientific Opinion on dietary reference values for magnesium

EFSA's Scientific Opinion on dietary reference values (DRVs) for magnesium is now open for public consultation. The draft opinion proposes adequate intakes (AIs) based on observed intakes in healthy populations in the EU.

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/150511.htm>

EFSA adatgyűjtés – erukasav élelmiszerekben és takarmányokban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleményt készít az élelmiszerekben és takarmányokban jelen lévő erukasav állat- és humán-egészségügyi kockázatairól. Az EFSA kémiai szennyezőket magába foglaló adatbázisában jelenleg nincsenek adatok az élelmiszer és takarmány minták erukasav tartalmáról. Mivel az erukasav egy szabályozás alá tartozó szennyező, ezért az EFSA a tagállamoktól kér segítséget az ilyen adatok elérhetőségével kapcsolatban. Adatokat az élelmiszer előállítóktól, nemzeti hatóságoktól, kutatóintézetektől várnak. A kért adatokkal kapcsolatos információk elérhetők az [EFSA honlapján](#). Az adatok jelentésével kapcsolatban szakmai kérdéseket az alábbi e-mail címre lehet küldeni: data.collection@efsa.europa.eu. Az adattovábbítás határideje: 2015. augusztus 1.

Call for data – erucic acid

EFSA is developing a Scientific Opinion on the risks for animal and human health related to the presence of Erucic acid in feed and food.

<http://www.efsa.europa.eu/en/data/call/150408.htm>

Rozmaring-kivonat (E 392) használatának kiterjesztése kenhető zsiradékokra

Az Európai Bizottságtól kapott kérés kapcsán az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) pontosított expozícióbecslést végzett a rozmaring-kivonatra (E 392) a jogszabályban meghatározott maximális szintekkel (1333/2008 EK Rendelet II. Melléklet), és vizsgálta a felhasználás kiterjesztését kenhető zsiradékokra a kérelmező által javasolt felhasználási szintekkel (30 mg/kg és 100 mg/kg). Az EFSA korábbi – 2008-ban megjelent – értékelése erre nem terjedt ki. A korábbi véleményben a szakértők megállapították, hogy bár nem volt elég adat számszerű ADI érték megállapításához, a biztonsági határ elég magas volt ahhoz, hogy a javasolt felhasználási szintek mellett becsült expozíció ne vessen fel biztonságossági aggyályt. Az EFSA Szakbizottsága arra a következtetésre jutott, hogy a rozmaring-kivonat két további felhasználása kenhető zsiradékokban nem változtatná meg az adalékanyag korábban becsült expozícióját, így a korábbi vélemény most is érvényes. A jogszabályi

EFSA hírek / EFSA news

határértékekkel végzett konzervatív becslés bizonytalanságának csökkentése érdekében pontosabb expozíció-becslést javasoltak a szakemberek.

Extension of use of extracts of rosemary (E 392) in fat-based spreads

Following a request from the European Commission, a refined exposure assessment was carried out based on the maximum permitted levels (MPLs) authorised in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008 for extracts of rosemary (E 392) and the extension of its use in fat-based spreads at the levels proposed by the applicant of 30 mg/kg and 100 mg/kg.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4090.htm>

Megújul az EFSA Igazgatótanácsának tagsága

A DG SANTE felhívást tett közzé honlapján az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgatótanács tagságának megújítására. A testület 14 tagjából hétnek jár le a megbízatása 2016 nyarán. Az új tagok mandátuma 2016. július 1-től 2020. június 30-ig szól. A jelentkezést 2015. július 8-ig lehet elküldeni az Európai Bizottsághoz, a honlapon megadott információk szerint.

Partial renewal of the Management Board of the EFSA

DG SANTE has published today the “Call for expressions of interest for the position of member of the Management Board of the European Food Safety Authority”. Timeline for submission of applications is the 8th of July 2015.

http://ec.europa.eu/food/efsa/efsa_management_board_en.htm

Pályázati felhívások az EFSA-nál

- OC/EFSA/GMO/2015/01

“Literature review of baseline information to support the risk assessment of RNAi-based GM plants”.

Határidő: 2015. augusztus 31.

- OC/EFSA/PRAS/2015/01

“Biological relevance of the magnitude of effects (considering mortality, sub-lethal and reproductive effects) observed in studies with amphibians and reptiles in view of population-level impacts on amphibians and reptiles”.

Határidő: 2015. július 3.

Allásajánlatok az EFSA-nál – New job vacancies at EFSA

- *Junior Security Officer* – Jelentkezés határideje: 2015. június 9.

- *Liaison Officer for EU enlargement and neighbourhood programmes* – Jelentkezés határideje: 2015. június 15.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Cinksók a szájvizekben és a fogkrémekben

A cinksókat antibakteriális hatásuk miatt használják a kozmetikai termékekben, például szájvizekben és fogkrémekben. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) szerint a határértékeknek megfelelő cink tartalmú szájhygiéniai termékek használatával és az átlagos ételmiszerfogyasztással együttesen könnyen átléphető a cink megengedett napi beviteli szintje. Ennek a problémának a megoldására kínálna lehetőséget a fentebb említett termékek cink tartalmára vonatkozó határértékek csökkentése, a gyermekek számára készített termékeknek pedig cinkmentesnek kellene lenniük.

Zinc salts in mouthwashes and toothpastes

Zinc salts are used in the cosmetic products, such as oral hygiene product, because of their antibacterial effect. According to BfR the useage of zinc-containing oral hygiene products and the average food consumption together may be easily exceeded the acceptable daily intake levels of zink.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/zinksalze-in-mundwasser-und-zahnpasta.pdf>

* * *

Mikro-műanyagrészcsek az élelmiszerekben

A mikro-műanyagok különböző eredetű, kémiai összetételű, de jellemzően a 0,001-5 mm közötti mérettartományba eső műanyag darabkák. Két típust különböztetnek meg, az elsődlegest, melyek ipari melléktermékként és a másodlagost, melyek a környezetbe kerülő műanyag hulladékok lebomlása során keletkeznek. Jelenlegi ismeretek szerint a mikro-műanyagok fő forrása a környezetszennyezés, ugyanakkor a mikro-műanyagok megjelenhetnek az élelmiszerekben is. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) egészségügyi kockázatértékelést szeretne végezni ezzel kapcsolatban, azonban nem rendelkeznek megbízható adatokkal az élelmiszerekben előforduló mikro-műanyagok mennyiségéről, méretéről és összetételéről. Ezért a BfR tudományos állásfoglalást kért az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságtól (EFSA) az élelmiszerekben, különösen a tengeri állatokban előforduló mikro-műanyagokkal kapcsolatban.

Micro-plastic particles in foodstuffs

Micro-pastics are plastic pieces from different origins, they have different composition and they are typically within the 0.001 mm to 5 mm size range. Micro-plastics can appear in food, therefore BfR would like to make a health risk assessment in this context, however they do not have reliable data on the micro-pastics in foodstuffs.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/mikroplastikpartikel-in-lebensmitteln.pdf>

* * *

BfR: fejlesztések szükségesek a *Campylobacter*, EHEC és a *Listeria* elleni védekezésben

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) minden évben publikálja az „Állati eredetű kórokozók Németországban” című járványügyi helyzetjelentését. Az idei publikáció a 2013-as év értékelését mutatja be, ami megállapítja, hogy a baromfik *Salmonella* fertőzöttsége csökkent, de a *Campylobacter* fertőzöttsége nem változott. Nagyon nagy erőfeszítéseket tesznek, hogy a kórokozók jelenlétét csökkentsék az élelmiszerekben, de

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

a jelentésből az is látszik, hogy az ellenőrzések folytatása elengedhetetlen. Mindezek mellett a vágási és konyhai higiénia fejlesztése is szükséges, hogy a lehetséges élelmiszer eredetű megbetegedések kockázata csökkenjen.

[Pathogens in food improvements required to protect against Campylobacter, EHEC and Listeria](#)

Every year BfR prepares a report on the epidemiological situation of zoonoses in Germany. The evaluation of the data from 2013 shows that the control of Salmonella in poultry is a continued success and that case numbers in humans are decreased.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/10/krankheitserreger_in_lebensmitteln__verbesserungen_zum_schutz_vor_campylobacter__ehec_und_listerien_notwendig-193805.html

[Aktualitások az osztrák IBR/IPV eseményekkel kapcsolatban](#)

2015. január végén az exportra szánt szarvasmarhák vizsgálatai során fertőző orr- és légcsőgyulladásban (IBR/IPV) szenvedő állatokat találtak egy tiroli kereskedelmi istállóban. A további felmérések azt mutatták, hogy az intenzív áruforgalom hatására több tartomány és szomszédos ország állatállománya fertőzött, valamint egy export miatt érintett harmadik ország állománya is. A korábbi pozitív eredményű vizsgálatok azt mutatják, hogy a járvány kialakulásával ez a tiroli szarvasmarha kereskedés hozható összefüggésbe. A hatóságok megtették a szükséges intézkedéseket. A fertőzés az emberi egészségre nem veszélyes.

[News about the Austrian IBR/IPV infection](#)

At the end of January in 2015, during the export investigations IBR / IPV infection was found in a Tyrolean trading stables. The further investigations have showed, that the infection is present in several provinces and countries. The authorities have taken the necessary measures. The infection is not dangerous to the human health.

<http://www.ages.at/service/service-presse/pressemeldungen/aktuelles-ibripv-geschehen-in-oesterreich/>

[A FASFC tanácsa a rizs és szusi eltartásának kockázatáról](#)

A belga élelmiszerbiztonsági hivatal (FASFC) tudományos tanácsadó bizottsága értékelt a szobahőmérsékleten tartott előre elkészített rizs és szusi fogyaszthatóságának mikrobiológiai kockázatát, figyelembe véve a baktériumok szaporodásának gyorsaságát (szimulációs modellezés). A főtt rizst lehűtik, hozzáadják az egyéb összetevőket (rizspálinka, ecet, bors és só). A legfontosabb mikrobiológiai veszélyek a *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* és a *Salmonella*. A szusi egyéb összetevőinél (a nyers hal / tenger gyümölcsei, hús, zöldség, trópusi gyümölcsök, sült tojás, hínár, stb.) veszélyt jelenthetnek a *Salmonella*, a humán patogén *E. coli*, a *Vibrio spp.*, *Staphylococcus aureus*, a *Listeria monocytogenes* és a *Bacillus cereus*. A tanácsadó bizottság arra a következtetésre jutott, hogy az előkészített rizs szobahőmérsékleten legfeljebb 12 óráig, a szusi legfeljebb 3 óráig jelenthet kisebb kockázatot. Hűtve vagy hűtött pulton tálalva az étel fogyasztásának kockázata csökkenthető.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Advice of the FASFC on the risk assessment of the conservation of prepared rice and sushi](#)

The Scientific Committee has evaluated the microbiological risks of the conservation at ambient temperature of prepared rice and sushi. The Scientific Committee makes some recommendations.

http://www.afsca.be/professionnels/_documents/AVIS08-2015_FR_DOSSIER_2014-27.pdf

[Több nemzetet érintő Salmonella Enteritidis járvány kitörés Rigában](#)

A 2015. március 27. és április 26. között zajlott le a lettországi Rigában a „Riga kupa” elnevezésű junior jégkorongbajnokság, melynek résztvevői körében több mint száz esetben *Salmonella* Enteritidis fertőzést jelentettek. Forrása valószínűleg a verseny helyszínén lévő büfé volt, de nem zárható ki más eredet sem. 104 főnél jelentkeztek gyomor és bélrendszeri panaszok. A rendezvényen több ország csapata vett részt, közöttük a magyar junior jégkorong csapat is. A fertőzés biztos forrása még nem azonosított ezért valószínűleg új esetek is megjelenhetnek.

[A multinational outbreak of Salmonella Enteritidis in Riga](#)

An outbreak of Salmonella Enteritidis is reported to have affected more than 100 participants at the Riga cup, a junior ice hockey tournament that took place in Riga, Latvia between the 27 March and 26 April 2015. The most likely source of the outbreak is a cafeteria at the tournament venue, although additional places of exposure are not ruled out at this stage.

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispatchForm.aspx?List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&ID=1208

[ECDC 10. évfordulója](#)

2015. május 20-án ünnepelte fennállásának 10. évfordulóját az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC). A szervezetet 2005-ben alapították azzal a céllal, hogy a fertőző betegségek elleni védekezés koordinálása hatékonyabbá váljon az Európai Unión belül. Az elmúlt tíz évben az összes EU/EGT állammal közösen reagált a közegészségügyi veszélyekre és az új betegségekre. A szervezet egyik legnagyobb eredménye az adataik elérhetőségét szolgáló rendszer létrehozása. Az [ECDC 10 legfontosabb eredménye](#) elérhető honlapjukon.

[ECDC 10-year anniversary](#)

On 20 May 2015, ECDC has celebrated its 10-year anniversary. Over the last ten years, ECDC has been working together with all EU/EEA countries in response to public health threats and emerging diseases. 10 highlights of ECDC's work is available on their website.

http://ecdc.europa.eu/en/press/news/_layouts/forms/News_DispatchForm.aspx?ID=1222&List=8db7286c-fe2d-476c-9133-18ff4cb1b568&Source=http%3A%2F%2Fecdc%2Eeuropa%2Eeu%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FPages%2FNews%2Easpx

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

WHO Európa: Erősebb fellépés kell a környezeti szennyezőkkel szemben

A toxikus fémek és perzisztens szerves szennyezőanyagok (POP) expozíciója továbbra is komoly aggályt jelentő közegészségügyi probléma egy új riport szerint, melynek címe „Human biomonitoring: facts and figures”. A jelentés szerint az Egészségügyi Világszervezet (WHO) európai régiójában gyermekek és szülőkorban lévő nők tekintélyes hányada van kitéve szennyezőanyagok olyan szintjének, ami ártalmas egészségügyi hatást okozhat. A humán biomonitoring (HBM) során mérik a szennyezőanyag szinteket a szervezetben (ideértve a vért, vizeletet, szőrzetet és anyatejet), ami tükrözi a különböző módon történt bevitelleket. Több mint 140 000 regisztrált vegyi anyagot használnak Európában. A HBM vizsgálatok rávilágítanak az expozíció monitorozásának fontosságára, különösen a legsérülékenyebb csoportok körében, tájékoztatva a döntéshozókat hogy meghozhassák a szükséges védőintézkedéseket. A szennyezőanyag expozíció nagymértékben változik a régióon belül. Magas DDT és ftalát bevitelt mutattak ki pl. az alacsonyabb jövedelmű országokban, míg a higany bevitel a nagy halfogyasztó országokban magasabb.

Stronger action required on environmental pollutants

Exposure to toxic metals and persistent organic pollutants (POPs) remains a public health issue of serious concern, according to a new report entitled „Human biomonitoring: facts and figures”.

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/events/events/2015/04/ehp-mid-term-review/news/news/2015/04/stronger-action-required-on-environmental-pollutants>

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 Élelmiszerbiztonsági 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

Új kanadai lépések az antimikrobiális rezisztencia ellen

A Health Canada új lépéseket kíván bevezetni és erősíteni a szabályozást az antimikrobiális szerek étel- és italtermelő állatokban történő megfontolt használatára érdekében, különösen olyan szerekre, amelyek orvosi szempontból lényegesek. A lépések azért fontosak, hogy az antimikrobiális rezisztencia (AMR) globális terjedése minimális szintű legyen, és a rendelkezésre álló antibiotikumok hatása megmaradjon. A Health Canada már nagy előrelépést tett a gyógyszeriparral az összes gyógyszerilag fontos szer növekedéscsökkentő állításának 2016. decemberig történő kivonásában. Mindemellett a szervezet jogszabályban kezelné az állatorvosi felügyelet növelését.

Health Canada proposes new measures to address antimicrobial resistance

Health Canada intends to propose new measures and strengthen regulations to encourage prudent use of antimicrobial drugs used in food-producing animals, particularly drugs that are considered medically important. This effort is important to minimize the global emergence and spread of antimicrobial resistance (AMR), and conserve the effectiveness of available antimicrobials.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=965249&tp=1>

Health Canada állásfoglalás a gyümölcsleőről

A Health Canada tisztázni kívánja az egyes média hírekből származó félreértéseket a gyümölcsle Kanadai Élelmiszerkönyvből (Canada's Food Guide) való törlésével kapcsolatban. Az Élelmiszerkönyvben jelenleg az egészséges táplálkozás részeként képező gyümölcsök és zöldségek példái vannak, köztük a gyümölcsle. A kanadaiakat ösztönzik, hogy többféle egész zöldséget és gyümölcsöt fogyasszanak inkább, mint gyümölcslevet, elismerve, hogy bizonyos jótékony hatások (pl. magasabb rost bevitel) nem hasonlíthatók össze a gyümölcslevel. A gyümölcsleből egyetlen adag megfelel az egészséges táplálkozásnak, de több adag fogyasztása már túlságosan megnövelheti a napi cukorbevitelt. A Health Canada áttekinti a jelenlegi útmutatás tudományos alapjait. Tervezi továbbá, hogy aktualizált oktató segédanyagokat tegyen közzé, melyek tisztázzák a jelenlegi ajánlásokat. Az áttekintés eredményeképpen bizonyos élelmiszerekre vonatkozó iránymutatások aktualizálása lehet indokolt.

Health Canada statement on fruit juice

Health Canada wishes to clarify some confusion resulting from media reports that fruit juice may be removed from Canada's Food Guide.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=977959&tp=980>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

CDC a házi befőzésről és a botulizmusról

A kerti termények hosszú idejű megőrzésének kiváló módja a házi befőzés. A befőtteket megoszthatjuk családdunkkal és barátainkkal, de ha nem megfelelően és biztonságosan készítjük el őket, akkor veszélyesek vagy akár halálosak is lehet. Az otthon kertészkedők általában kora nyáron megkezdik az év közben megtermelt ízletes termékek betakarítását, de ha nem a megfelelő módon tesszük el a kemény munkával megtermelt zöldségeket, azok botulizmust okozó baktériummal szennyeződhetnek. A botulizmus egy súlyos megbetegedés, amely érinti az idegrendszert, bénulást és halált is okozhat. A betegség tüneteiről, illetve a befőzés biztonságos módjáról további információk olvashatók az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) honlapján.

CDC: home canning and botulism

Home canning is an excellent way to preserve garden produce and share it with family and friends, but it can be risky or even deadly if not done correctly and safely. If it's done the wrong way, the vegetables could become contaminated by a germ that causes botulism, a serious illness that can affect your nerves, paralyze you, and even cause death.

<http://www.cdc.gov/features/homecanning/>

CDC, FDA: a nem pasztörözött tej komoly egészségügyi kockázatot jelenthet

A tej és tejtermékek rengeteg táplálkozási hasznot nyújtanak, azonban a nyers tej olyan veszélyes mikroorganizmusok forrása lehet, melyek súlyos egészségügyi kockázatot jelentenek az emberekre nézve. Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) elemzése szerint az Egyesült Államokban 1993 és 2006 között több mint 1500 ember betegedett meg nyers tej, vagy nyers tejből készült sajt fogyasztását követően. A CDC arról is beszámolt, hogy a pasztörizálatlan tej 150-szer nagyobb valószínűséggel okoz élelmiszer eredetű megbetegedést, és ennek eredményeként 13-szor több kórházi ellátásra van szükség, mint a pasztörizált tejtermékek fogyasztása esetén. A nyers tej tehéntől, juhtól, kecskétől származhat, melyet nem pasztörizáltak az ártalmas baktériumok elpusztítása érdekében. Ezek a baktériumok lehetnek például a *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria* melyek számos élelmiszer eredetű megbetegedést okoznak. A nyers tejben lévő baktériumok különösen veszélyesek a legyengült immunrendszerrel rendelkező személyekre, idősekre, terhes nőkre és gyerekekre, ugyanakkor a CDC elemzéséből az is kiderül, hogy a nyerstej okozta élelmiszer eredetű megbetegedések különösen a gyerekeket és a tinédzsereket érintik. A [CDC honlapján](#) további információk olvashatók a pasztörizált tejjel kapcsolatos tévhitekről, illetve megtekinthető az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) által készített nyers tejről szóló [videó](#) is.

CDC, FDA: unpasteurized milk can pose a serious health risk

Milk and milk products provide a wealth of nutrition benefits. But raw milk can harbor dangerous microorganisms that can pose serious health risks to human health. According to an analysis by the CDC, between 1993 and 2006 more than 1500 people in the United States became sick from drinking raw milk or eating cheese made from raw

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

milk. The raw, unpasteurized milk can carry dangerous bacteria such as Salmonella, E. coli, and Listeria, which are responsible for causing numerous foodborne illnesses.

<http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/BuyStoreServeSafeFood/ucm079516.htm#video>

Megjelent a 2015 évi import élelmiszerekre vonatkozó monitoring és útmutató terv Japánban

A japán egészségügyért felelős minisztérium által kiadott terv célja, hogy intenzív, hatékony és hatásos ellenőrzést, és ennek megszervezéséhez útmutatást biztosítson az import élelmiszerekre vonatkozóan, az élelmiszerbiztonság biztosítása érdekében. A Terv a 2015. április 1- 2016. március 31-i időszakra érvényes. Az eddigi kimutatások szerint csak a 2013-mas évben 2,19 millió esetben történt élelmiszer, adalékanyag, élelmiszerral érintkező eszköz, csomagolás, tároló alkalmatlanság, és játék értékesítése, mely tömegében 30,98 tonnának felel meg. Az Erdészeti, Halászati és Mezőgazdasági Minisztérium szerint Japán önellátása az élelmiszerből 40% körül mozog, a maradék 60% pedig külföldről érkezik (kalória alapú megközelítés szerint becsülve).

Imported Foods Monitoring and Guidance Plan for 2015

The purpose of the Plan is to promote intensive, effective and efficient monitoring and guidance of imported foods, for ensuring further safety with regard to imported foods, and shall be effective from April 1, 2015 to March 31, 2016.

http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/keikaku/15_en.html

Kína hosszú útja a biztonságos élelmiszerért

Óriási feladat mindenkinek biztonságos, tápláló ételt biztosítani egész Kínában, de a kínai kormány nagy lépéseket tesz a megvalósulása érdekében – olvasható a Kínai Mezőgazdasági Minisztérium honlapján. A nagy élelmiszerkrízisek Kínában és szerte a világon fokozott nyilvánosságot kaptak az elmúlt években. Kína a világ populációjának 20%-t látja el élelmiszerekkel – ehhez képest a Föld területének 9%-val, vizének 6%-val rendelkezik. Az élelmiszerbiztonság biztosítása nem kis feladat Kína számára: az élelmiszerhigiénián kívül (melynek hiányosságai bakteriális és egyéb fertőzéseket okozhatnak az élelmiszereken keresztül), veszélyt jelenthetnek a kémiai szennyezések, állatgyógyászati szermaradékok, melyek adódhatnak az antibiotikumok helytelen- vagy túl használatából. A kínai kormány folyamatosan dolgozik a felmerülő kockázatok elhárításán, de ezek némelyikéhez alapvető változásokat kell kivitelezni az élelmiszerláncban. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ajánlásai szerint a szerepek és felelőségek még világosabb kiosztására van szükség az Élelmiszertörvény keretei között, továbbá a törvény hatékonyabb végrehajtását is megoldottá kell tenni. Ezen kívül az átlátható kommunikáció biztosítását is rendkívül fontosnak tartják.

China's „long, steep road” to safer food

Having safe, nutritious food on every plate in China is a momentous task and one that China's government has made great strides in achieving. Yet for every gain there are setbacks, from unsafe use of pesticides to insufficient inspectors in food production facilities. From food hygiene, some of the causes of unsafe food in China include

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

chemical contamination by pollutants, and veterinary drug residue, such as from misuse and overuse of antibiotics in farming.

http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201504/t20150408_25346.htm

[Az erősen toxikus növényvédő szerek betiltása csak az első lépés](#)

Az erősen toxikus növényvédő szereket már korábban is be kellett volna tiltani a zöldségek, gyümölcsök, teák és gyógynövények termesztésének gyakorlatából – olvasható a Kínai Mezőgazdasági Minisztérium honlapján. Azonban ehhez a lépéshez szükség lenne helyettesítő szerekre, melyek hosszantartó hatásúak, de alacsony a toxicitásuk; valamint a termelők számára is elérhetőek megfizethető áron. A kínai törvényhozók az Élelmiszer-törvény harmadik felülvizsgálata keretében javasolták az erősen toxikus peszticidek használatának betiltását. Nemrégiben Hainan szigetéről származó görögdinnyék tonnáit semmisítették meg, miután emberek tucatjai kellett sürgősségi ellátásban részesíteni organofoszfor-pesticid túladagolás miatt. A peszticid maradékok csökkentése a mezőgazdasági termékekben a kereskedem útjait is megnyithatja Kína előtt a fejlett országok felé.

[Ban on highly toxic pesticides is just the first step](#)

Highly toxic pesticides should have been banned from the farming of vegetables, fruits, teas and herbal medicines much earlier, but there needs to be substitute pesticides that are long-lasting with low-toxicity available for the farmers at reasonable prices. Chinese lawmakers have proposed a ban on highly toxic pesticides in their third revision of the Food Safety Law.

http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201504/t20150424_25478.htm

[Szigorúbb élelmiszerbiztonsági törvények Kínában](#)

A Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (CFDA) oldalán olvasható, hogy a Kínai Nemzeti Kongresszus Állandó Bizottsága (Standing Committee of China's National People's Congress), az ország legfelsőbb törvényhozó testülete 2015. április 24-én megszavazta az Élelmiszer-törvény kiegészítését, amely súlyosabb büntetéseket szab ki a törvénytörőkre. A megújult törvény 2015. október 1-jén lép életbe.

[China's legislature passes tougher Food Safety Law amendment](#)

The NPC, China's top legislature, on April 24 2015 voted to adopt an amendment to the Food Safety Law, which promises heavier penalties for offenders. The revamped law will go into effect on Oct. 1, 2015.

<http://eng.sfda.gov.cn/WS03/CL0757/118242.html>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

FAO verseny a Talajok Nemzetközi Évében

A világ figyelmének középpontjában ez évben a talajok állnak. A Talajok Nemzetközi Évének részeként a FAO vetélkedőt hirdet a fenntartható talajgazdálkodás fontosságának hangsúlyozására. A #soils4life versenyben a talajokhoz, a bennük rejlő lehetőségekhez, szerepükhöz, de kihasználásukhoz is kapcsolódó fotókat várnak, melyek segítenek a figyelmet felhívni ezen értékes forráshoz kapcsolódó témák sokaságára.

FAO launches the #soils4life Instagram contest

This year, soils are at the centre of global attention. As part of the International Year of Soils, we are turning to you to help FAO highlight the importance of sustainable soil management.

<http://www.fao.org/soils-2015/news/news-detail/en/c/280970/>

JECFA adatgyűjtési felhívás kiegészítése

Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) honlapján található dokumentum mellékletében található a FAO/WHO adalékanyagokkal foglalkozó közös szakértői csoportjának (JECFA) 81. ülésén tárgyalandó újabb listája. Adatokat az állatgyógyászati szermaradékokkal kapcsolatban vártak, amely felhívás a januárban már megjelent felhívást egészíti ki újabb anyagokkal.

Addendum to the JECFA Call for data published in January 2015a

The list of substances (Annex 1) scheduled for evaluation or re-evaluation at the Eighty-first meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Call_for_data_experts/Addendum_to_JECFA_81_Call_for_data_FINAL.pdf

Egészségügyi információk javításának elhatározása

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) és az egészségügyi adatokkal foglalkozó IHME (Institute of Health Metrics and Evaluation) intézet közös szándéknyilatkozatot írt alá meghatározva azokat a területeket, amelyek együtt kell dolgozniuk a globális egészségügyi információk minőségének és felhasználásának javításáért. A WHO üdvözli a megállapodást, melynek célja az egészségügyi becslések átláthatóságának, hozzáférhetőségének és egységességének növelése, ami alapján a politikaalkotók tájékozott döntéseket tudnak hozni a szükséges egészségügyi programokról és kutatásokról. Minden populációra és évre vonatkozó egészségügyi adatok ritkán állnak rendelkezésre, és ha elérhetők is, nem feltétlenül összehasonlíthatók közvetlenül évről évre, mivel különböző forrásokból, pl. kutatási projektekből, háztartási felmérésekből és kórházi feljegyzésekből származnak, és eredményeik jelentősen eltérhetnek. Hiányzó információk esetén statisztikai modellek felhasználásával végeznek becslést. A WHO és IHME célja az egészségügyi információk pontosságának és hasznosságának javítása, ezzel segítve az országokat, hogy forrásaikat a szükséges területekre csoportosítsák. A munka részeként irányelveket alakítanak ki a globális egészségügyi becslések jó gyakorlatához. A WHO évente összesítést készít a 194 tagország egészségi információiról „World Health Statistics” címmel. A 2015. évi riport májusban jelenik meg.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[A commitment to improve global health information](#)

WHO and the IHME signed a Memorandum of Understanding defining areas where they will work together to improve the quality and use of global health estimates. WHO welcomes this agreement that aims to increase transparency, accessibility and consistency of health estimates to help policymakers make informed decisions about what public health programmes should be prioritized and the research that is needed.

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/health-metrics-evaluation/en/>

[Országok fognak össze a juh- és kecskepestis megszüntetéséért](#)

15 ország magas szintű hatósága tett együttműködési ígéretet a juh- és kecskepestis megszüntetése érdekében 2015 áprilisában Abidjanban (Elefántcsontpart). A juhek és kecskék számára halálos járvány óriási veszélyt jelent a fejlődő országok falusi háztartásai számára.

[Countries pledge to wipe out sheep and goat plague globally](#)

In April, 2015, Abidjan, Cote d'Ivoire, high-level authorities from 15 countries on pledged to collaborate on a global plan to wipe out the devastating animal disease known as 'Peste des petits ruminants', a lethal plague for goats and sheep and the scourge of rural households in vast swathes of the developing world.

<http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/countries-pledge-to-wipe-out-sheep-and-goat-plague-globally/>

[50 éves a Nemzetközi Rákkutató Intézet](#)

A WHO specializált rákügynöksége a Nemzetközi Rákkutató Intézet (IARC) megalapításának 50. évfordulóját ünnepli, az International Agency for Research on Cancer; The First 50 Years, 1965-2015 c. könyv kiadásával. A könyv szerint az ügynökség alapítása, melyet a WHO Közgyűlése hozott létre 1965. május 20-án egy nagy nemzetközi összefogás eredménye a rák leküzdésére. Miután ráismertek, hogy a rák jelentős egészségügyi problémává válhat világszerte, az ügynökség célja volt a rákkutatás arculatának kialakítása és a tudományos háttér biztosítása, melyre alapozhatók a megelőzési stratégiák. A könyv továbbá leírja az IARC fő kutatási területeinek eredetét és fejlődését, ami nagy áttörésekhez vezetett a rák okainak és megelőzésének megértésében. Az évforduló megünneplésére az IARC szimpóziumot rendezett.

[IARC celebrates 50 years of cancer research](#)

The International Agency for Research on Cancer (IARC), the specialized cancer agency of the World Health Organization, celebrates the 50th anniversary of its establishment with the launch of the book International Agency for Research on Cancer: The First 50 Years, 1965-2015.

http://www.iarc.fr/en/media-centre/pr/2015/pdfs/pr233_E.pdf



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

Ehető és gyógyászati természetesek: globális áttekintés

A természeteseket leginkább úgy ismerjük, mint amelyek csak kárt okoznak az emberiségnek. Ezek a rovarok azonban a trópusi területeken fontos szerepet játszanak a szerves anyagok lebontásában, valamint a világ számos táján élelemként és gyógyszerként is használják őket. A *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* című tudományos folyóirat nemrégiben megjelent számában brazil kutatók rendszereztek az emberek által használt természetfajokat irodalmi adatok alapján. Az adatok azt mutatják, hogy legalább 45 természetfajt használnak világszerte, közülük 43-at emberi étkezésre és/vagy állati takarmányként. Kilenc természetfajt terápiás célra használnak, és hét olyan faj van, melyet emberi fogyasztásra is és terápiás célokra is alkalmaznak. A legtöbbféle felhasználást Afrikában, ezt követően Amerikában és Ázsiában tartják nyilván. Az eredmények megmutatják, hogy a természetesek ökológiai szerepük mellett gyógyászati és élelmezési erőforrások is a világ számos táján, jelezve a bennük rejlő potenciált, mint alternatív fehérjeforrás emberek, illetve állatok számára, vagy mint újfajta gyógyszerek alapanyaga.

Edible and medicinal termites: a global overview

In addition to their ecological importance, termites are a source of medicinal and food resources to various human populations in various locations of the world, showing their potential for being used as an alternative protein source in human or livestock diets, as well as a source for new medicines.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25925503>

Az in vitro húselőállítás újfajta megközelítésben

A hagyományos hústermelés egy lehetséges alternatívája lehet az in vitro („lombik”) húselőállítás. Eredetileg az in vitro húselőállítás kutatását a NASA kezdeményezte az űrutazásokhoz. Koreai kutatók az *Applied Microbiology and Biotechnology* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában az in vitro húselőállítás lehetőségeit tárgyalja. A legfontosabb követelmények az in vitro húselőállításban a megfelelő hatékonyság, a megnövekedett fehérjearány előállítása és a hagyományos hús megfelelő utánzása. Az in vitro húskészítés lehetséges vázizom szövetsebésszel, őssejtekkel, többféle sejt együttes tenyésztésével és szövettenyésztéssel. A szerzők hisznek abban, hogy egyetlen állat felhasználásával több milliárd fontnyi hús állítható elő in vitro körülmények között emberi fogyasztás céljára.

A novel approach for in vitro meat production

The review describes the possibility of in vitro meat production. It is believed that a billion pounds of in vitro meat could be produced from one animal for consumption.

<http://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00253-015-6671-5#>

Hírek a tudományos világból / News of science

A nagymennyiségű só fogyasztás káros hatást gyakorol a csontokra is?

A növekvő só fogyasztás a vérnyomás emelkedésével jár, nemcsak felnőtteknél, hanem gyermekeknél és serdülőknél is. Amíg a só fogyasztás és a szív és érrendszeri betegségek közötti kapcsolat közismert, a sófogyasztás egyéb egészségügyi következményeit kevésbé vizsgálták. Az *Endocrine* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számának vezércikke arról szól, hogy koreai kutatók változókor utáni nőknél összefüggést találtak a vizelet magas nátrium tartalma és az alacsony csontsűrűség és a csonttrikulás között.

High salt intake: detrimental not only for blood pressure, but also for bone health?

It is obvious that the amount of NaCl in daily diet is related to the risk of cardiovascular events, but influences of NaCl intake on other health outcomes are less well examined. Data are presented showing that high urinary sodium excretion was significantly associated with low BMD and high prevalence of osteoporosis in postmenopausal women.

<http://link.springer.com/article/10.1007/s12020-015-0626-6/fulltext.html>

A hegyi laskagomba fogyasztás okozta akut encephalopathia vesekárosodott személyeknél feltételezhetően összefüggésbe hozható a cianid és thiocianát intoxikációjával

A Japán Élelmiszerbiztonsági Bizottság hivatalos folyóiratában megjelent egy cikk, miszerint a hegyi laskagomba fogyasztás okozta akut encephalopathia vesekárosodott személyeknél feltételezhetően összefüggésbe hozható a cianid és thiocianát intoxikációjával. Az akut encephalopathia egy új típusa jelent meg a hegyi laskagomba (*Pleurocybella porrigens*) fogyasztásával összefüggésbe hozhatóan 2004-ben, Japánban. A betegség olyan pácienseknél jelentkezett, akik krónikus veseelégtelenségben szenvedtek, és hemodialízis kezelésen vettek részt. Az encephalopathia kialakulásának mechanizmusa ezen esetekben eddig nem volt ismert. A hegyi laskagombából most sikerült kinyerni egy tisztított cianogén glikozid frakciót (CG), fordított fázisú nagy teljesítményű folyadékkromatográfiával és hidrofil kölcsönhatáson alapuló kromatográfiával. Továbbá, a CG egy dózisú toxicitását is vizsgálták adenin indukált krónikus vesekárosodásos patkány modellben. Ez az első olyan tanulmány, mely kísérletes módszerekkel alátámasztva feltételezi, hogy a hegyi laskagomba fogyasztás kiváltotta akut encephalopathia a krónikus veseelégtelenségben szenvedőknél összefüggésbe hozható a cianid és thiocianát intoxikációjával, melyek feltehetően a gomba fogyasztását követően a metabolizmus során keletkeznek.

The acute encephalopathy of Sugihiratake mushroom in the patients with renal damage might be associated with the intoxication of cyanide and thiocyanate

*A novel type of encephalopathy associated with the ingestion of Sugihiratake mushroom (*Pleurocybella porrigens*) occurred in patients with chronic renal failure treated on hemodialysis in fall, 2004 in Japan. This is the first experimental report to suggest that acute encephalopathy, induced by Sugihiratake mushroom intake in the patients with chronic renal failure, is associated with intoxication of cyanide and thiocyanate, presumably produced metabolically produced after the ingestion of Sugihiratake mushroom.*

https://www.jstage.jst.go.jp/article/foodsafetyfscj/3/1/3_2014036/_pdf



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

Interneten árusított torta miatt kellett intézkednie a NÉBIH-nek

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz (NÉBIH) érkezett közérdekű bejelentés alapján indított vizsgálatot a szervezet, miszerint egy cukrász végzettség nélküli személy az interneten értékesített színes formatortákat, aki termékeit jogsértő módon, ellenőrizetlen háztartási körülmények között készítette. A hivatal szakemberei próbavásárlást követően analitikai laboratóriumban vizsgálták meg a terméket, melyben a határérték feletti mennyiségben volt azorubin színezék (E122). Az azorubin egy olyan szintetikus színezék, amely az élelmiszereket piros színűre festi, jól oldódik vízben, és a fénnel, hővel szemben rendkívüli módon ellenálló. Fogyasztása érzékenyeknél allergiát okozhat, nagyobb mennyiségben elfogyasztva pedig súlyosabb mellékhatásokat is kiválthat. 2015. április 1-jétől az azorubin felhasználására vonatkozó közösségi és hazai szabályozás szerint kötelező tájékoztatni a fogyasztókat a nem csomagolt élelmiszerek esetében is a színezék megnevezéséről, vagy E-számáról, valamint hogy „a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”. A NÉBIH a tevékenység folytatását azonnal megtiltotta, az internetes felületet az érintett felszámolta.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/interneten-arusított-torta-miatt-kellett-intezkedni>

* * *

Összehangolt országos ellenőrzés az ál-őstermelők kiszűréséért

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinálásával a megyei kormányhivatalok földművelésügyi szakemberei országos ellenőrzésen vizsgálták az őstermelői igazolványokat és a tevékenységhez kapcsolódó szabályok betartását. Az ellenőrök 40 piacon, 129 esetben vizsgálódtak, végül 11 megyében találtak valamilyen szabálytalanságot. A NÉBIH által koordinált háromnapos ellenőrzésen elsősorban a szamócát árusító őstermelőket vizsgálták. Emellett az akció nem titkolt célja volt az őstermelői igazolvánnyal való visszaélések számának csökkentése, és azok kiszűrése, akik az igazolványt valótlan nyilatkozattétel alapján váltották ki, illetve nem saját termelésű terméket árusítottak. Amennyiben szabálytalanságot tapasztaltak, vagy annak gyanúja merült fel, helyszíni szemlét is tartottak a termelés helyén, hogy megállapíthassák, az őstermelő a saját gazdaságában termelt termékeket árusítja-e vagy vásárolt terméket próbál sajátjaként értékesíteni. A kivizsgálásokról további információk elérhetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/osszehangolt-orszagos-ellenorzes-az-al-ostermelok-kiszureseert>

* * *

Lezárult az országos tej és tejtermék célellenőrzés

Tejágazati célellenőrzést rendelt el az országos főállatorvos május 6-tól 19-ig a Tej Szakmaközi Szervezet és Terméktanácstól érkező bejelentések alapján. Két hét alatt országszerte több mint 200 forgalmazó helyen mint-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

egy 300 tételt vizsgáltak a szakemberek és nyomonkövethetőségi problémák miatt a NÉBIH KÜI munkatársai mintegy 8000 liter tejet zároltak. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a megyei kormányhivatalok élelmiszerbiztonsági felügyelői elsősorban az alacsony áron értékesített import fogyasztói tejet és tejtermékeket vizsgálták nagykereskedelmi létesítményekben (különösen első magyarországi tárolási helyeken), kiskereskedelmi láncok üzleteiben és vendéglátó-ipari létesítményekben (szállodák, éttermek, közétkeztetés). Országsszerte 218 élelmiszer-forgalmazó létesítményben vizsgálták a nem magyar előállítású, alacsony áron értékesített fogyasztói tejet és félkemény sajtokat és összesen több mint 300 tételt ellenőriztek a szakemberek. A felügyelők minden esetben vizsgálták a tételek nyomonkövethetőségét és a jelölés megfelelőségét is. További információk elérhetők a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/lezarult-az-orszagos-tej-es-tejtermek-celellenorzes>

Illegális vetőburgonyát foglalt le a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság (NKI) és Kiemelt Ügyek Igazgatóság (KÜI) ellenőrei márciusban és áprilisban szűrőpróbaszerű vetőburgonya próbavásárlásokat végeztek, melynek során illegális vetőgumó forgalmazást tapasztaltak. Az ellenőrzéseken a szakemberek mintegy 9 tonna, vetőburgonyaként eladott étkezési burgonyát foglaltak le. Magyarországon a vetőburgonya csak növény-egészségügyi ellenőrzést és hatósági minősítést követően, fémzároltan, növényültetvényekkel ellátva hozható forgalomba. Az étkezési burgonya termesztésekor megmaradó apró méretű burgonya vetőburgonyaként való forgalmazása nemcsak tilos, de veszélyes is, mivel ennek minősége nem ellenőrzött, és számos, szabad szemmel nem látható növényi károsítót hordozhat. A burgonyát megtámadó, vetőgumóval terjedő vírusok, baktériumok és gombák ellen nincs a gyakorlatban alkalmazható, hatékony növényvédő szeres eljárás.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/illegalis-vetoburgonyat-foglaltak-le-a-nebih>

Nincs új kéknyelv járvány Magyarországon

A sajtóban tévesen megjelent hírekkel ellentétben a 2015-ben is folyamatosan zajló vizsgálatok még nem mutatták ki a kéknyelv-betegség vírusát Magyarországon. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) felhívja a gazdálkodók és állattartók figyelmét, hogy a vektormentes időszak 2015. április 20-ával véget ért, ezért a hatóság továbbra is kéri a szarvasmarhát, juhot vagy kecskét tartó gazdákat, hogy fokozottan figyeljenek a betegség tüneteire és gyanú esetén haladéktalanul forduljanak állatorvoshoz. A betegségre vonatkozó hazai szabályozás 2015-ben módosult, miután az országos főállatorvos által kiadott határozat engedélyezte a korlátozás alá vont területen a kéknyelv-betegség elleni oltást. A [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu) már elérhető az [aktualizált 4.1-es Útmutató](#) a betegséggel kapcsolatos intézkedésekről.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nincs-uj-kenyelv-kitores-magyarorszag>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Bolti májasból készült a kistermelői portéka

Egy péteri kistermelőnél tartottak ellenőrzést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kiemelt Ügyek Igazgatóságának (NÉBIH KÜI) szakemberei április közepén. A helyszínen tapasztalt számos szabálytalanság miatt mintegy 5700 kg alapanyag, félkész- és késztermék forgalomból történő kivonását és megsemmisítését rendelték el az ellenőrök. A feldolgozó helyiségek, hűtők és füstölők egyáltalán nem voltak alkalmasak kistermelői tevékenység végzésére. A termelő penészes szemeteskukában pácolta a termékeket, koszos üstökben ipari zsírt olvasztott. Maga az üzem egy takarítatlan garázsban volt berendezve, ahol tyúkok mászkáltak a termékek között. A kistermelő az ellenőrzést megelőző három hétben az alapanyagokról, a gyártásról és az eladásról sem vezette a szükséges dokumentumokat, így termékei többek között a nyomkövethetőség szabályainak sem feleltek meg. A kistermelő három piacon árusított termékeit (Péteri, Süllyap és Diósd). Mivel a kistermelők számára engedélyezett heti egy sertésvágásból nem tudta kielégíteni a vásárlók igényeit, ezért alapanyagokat (például zsírszalonnát, sertés apróhúst, marhanyelvet) és késztermékeket (többek között paraszt májast, füstölt oldalast, füstölt szalonnát) is vásárolt. Előbbieket saját termékeibe dolgozta be, míg utóbbiakat átcsomagolta. Az üggyel kapcsolatban további információ elérhető a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/bolti-majjasbol-keszult-a-kistermeloi-porteka>

Nagy mennyiségű növényvédő szert foglalt le a NÉBIH

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága az interneten hirdetett növényvédő szerekből próbavásárlást végzett, valamint növényvédő szer nagykereskedőknél, logisztikai raktárban tartott átfogó ellenőrzést. Az internetes próbavásárlások során a hatóság azonnali hatállyal elrendelte 50 kg nem nyomkövethető növényvédő szer lefoglalását. Az eljárások során több százezer forint bírságot szabtak ki az ellenőrök. A növényvédő szer nagykereskedőknél is tartott ellenőrzések eredményeképp több száz lejárt felhasználhatósági idejű, érvényes forgalomba hozatali és felhasználási engedéllyel nem rendelkező termék forgalmi tiltását kellett elrendelni.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nagy-mennyisegu-novenyvedo-szert-foglalt-le-a-nebih>

12 amerikai államban mutatták ki a madárinfluenza vírust

Az utóbbi évtizedek legsúlyosabb madárinfluenza fertőzésével néznek szembe az Amerikai Egyesült Államokban. Május elejéig tizenkét államban mutatták ki a halálos vírust és több térségben is vészhelyzetet hirdettek, mivel már sok millió baromfit veszélyeztet a kór. Időközben több ország is megtiltotta az amerikai baromfi és tojás behozatalát, így például az USA legnagyobb vevőjének számító Mexikó és az Európai Unió is hozott korlátozó intézkedéseket. Az elmúlt hónapokban az Európai Unió több tagországában is kimutatták a madárinfluenza vírusát. Magyarországon februárban egy Békés megyei baromfitelepen jelent meg a kórokozó magas patogenitású (H5N8) változata.

http://www.agrarszektor.hu/allattenyesztes/egyeb/veszhelyzet_az_usa-ban_ez_a_gyilkos_kor_megrengetheti_a_vilagot.4843.html

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Négy tonna, rothadó, penészes, döglött legyekkel teli sertésbelsőseget foglaltak le

A NAV a romlott állati mellékterméket az M5 autópályán, egy – az előzetes bejelentés alapján kockázatosnak ítélt – szlovák teherautóban találták április végén. A legyek tetemével szennyezett, penészes terméket lefoglalták, és a felrakodás helyszínén megsemmisítették. A 200 literes hordókon lévő felirat szerint a fogyaszthatóság időpontja március 22-én lejárt. A feladóként feltüntetett magyar társaságnak nem volt engedélye Szlovákiába állati mellékterméket szállítani.

<http://444.hu/2015/04/28/gasztroorszag-2015-negy-tonna-rothato-peneszes-doglott-legyekkel-teli-sertesbelseseget-fogtak/>

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

A fagyasztott garnélarákok 60%-a baktériummal szennyezett

Egy új **Consumer Reports** tanulmány szerint, amely április végén jelent meg: 342 garnélarák vizsgálati minta 60%-a szennyezett volt *Salmonella*, *Vibrio*, *Listeria* vagy *E. coli* baktériummal és 2%-a volt pozitív MRSA-ra (meticillin-rezisztens *Staphylococcus aureus*). A „Mennyire biztonságos a garnélarákod” jelentéshez a kutatók 284 nyers és 58 főtt garnélarák mintát vettek március végén az Egyesült Államok több városának kereskedelmi egységeiből. Mivel az amerikai fogyasztók nem nagyon vásárolják a friss, nem fagyasztott garnélarákot, így azok nem képezték a felmérés részét. A vizsgálatok során 11 nyers, importált, tenyésztett állatban detektáltak antibiotikumot és 7-ben MRSA-t. Az USA-ban kapható garnélarákok 94%-át ázsiai országokban tenyésztik, beleértve Thaiföldet, Vietnámot, Indiát és Indonéziát. Mivel ezek a területek túlnépesedettek és szennyezett körülmények vannak, a halgazdaságokban tenyésztett garnélarákot olyan antibiotikumokkal (pl. tetraciklin) kezelik, amely garnélarák importja illegális az Egyesült Államokban.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/04/consumer-reports-tests-find-60-percent-of-frozen-shrimp-contaminated-with-bacteria/#.VUclS47tmko>

Kína új módosítások bevezetésével szigorítja élelmiszerbiztonsági törvényét

A számos, nagyvisszhangú élelmiszerbiztonsági botrányai után, Kína törvényhozói szigorúbb módosítások bevezetését tervezik, hogy támogathassák az ország jelenlegi élelmiszerbiztonsági törvényét. A változások 2015. október 1-jén lépnek majd hatályba, 50 újabb cikkkel kiegészülve, azaz kb. 1,5-szer annyit fog tartalmazni, mint amennyit a korábbi törvény tartalmazott. A legtöbb módosítás a csecsemőtápszer szabályozást, valamint az online árusítást – amely egyre növekvő Kínában – fogja érinteni. A törvénymódosítások ezenkívül érinteni fogják a szabálysértésekre vonatkozó büntetéseket is.

http://news.xinhuanet.com/english/2015-04/24/c_134182342.htm

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A Tyson Foods arra törekszik, hogy megszüntesse a csirkék kezelését humán antibiotikumokkal

A Tyson Foods, az USA legnagyobb baromfitenyésztő vállalata bejelentette törekvését a humán antibiotikumok használatának megszüntetésére csirkeállományokban 2017. szeptember végéig. A lépés azután következett be, hogy a McDonald's gyorsétterem-lánc bejelentette 2015 márciusában, hogy nem hajlandók olyan csirkéből készült ételeket árusítani, amelyek orvosilag fontos, a humán gyógyászatban használt antibiotikumokon nevelkedtek. Mivel a Tyson vállalat ennek a gyorsétteremnek az egyik főbeszállítója, ezért kénytelenek alkalmazkodni az elvárásokhoz. Az Egyesült Államokban 9 milliárd csirkét vágnak le évente, a vállalat szerint várható, hogy több más cég is követni fogja ezt a politikát.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/04/tyson-foods-striving-to-eliminate-human-antibiotics-in-chickens-by-2017/#.VUcl-o7tmko>

Az EU újabb GM növényeket hagyott jóvá

Az Európai Unió újabb 17 genetikailag módosított – többnyire takarmányozási célra használt – növény és kétféle szegfű árusítását hagyta jóvá. Az Európai Bizottság engedélyezési eljárása ellentmondásos – a bbc.com szerint. A legújabb jóváhagyásokat mind a zöld EP-képviselők, mind pedig a Greenpeace szervezet elítéli. Az EU-ban már 58 élelmiszerekben és takarmányokban használt GM növény engedélyezett. A legújabb engedélyezett növények: a szója (5 típus), pamut (7 típus), kukorica (három típus) és a repce (2 típus).

<http://www.bbc.com/news/world-europe-32450268>

Élelmiszerbiztonsági reflektorfényben a kínai eper

Egy közelmúltbeli, a Kínai Központi Televízió által indított vizsgálat során nyolc, véletlenszerűen választott pekingi kereskedőtől vett epret vizsgáltak be laboratóriumban. Az eprek esetében a növényvédőszer-maradék szintre voltak kíváncsiak és azt tapasztalták, hogy a laboratóriumi tesztek acetoklórt mutattak ki – amely anyag nincs a kínai törvények szerinti engedélyezett hatóanyagok listáján – meglehetősen magas mennyiségben.

http://www.chinadaily.com.cn/opinion/2015-04/29/content_20571714.htm

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Élelmiszerbiztonsági tippek az amerikai Memorial Day alkalmából

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) élelmiszerbiztonsági tippeket jelentetett meg az amerikai Memorial Day (Megemlékezés napja) alkalmából, amely nap a háborúban életüket veszített katonák megemlékezéséről szól, valamint a nem hivatalos kezdete nyárnak az amerikaiak szerint. Ezt a napot minden évben május utolsó hétfőjén ünneplik és amelyet sok amerikai főzéssel, kempingezéssel, túrázással tölt és egyéb olyan tevékenységgel, amelynek a középpontjában a szabadtéri étkezés áll. Az USDA Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatala (FSIS) arra emlékezteti a családokat, különösen nagy figyelmet fordítsanak arra, hogy a melegebb hőmérsékleti viszonyok között gyorsan szaporodó élelmiszer eredetű baktériumok az ételbe ne szaporodhassanak el, és ne tudják tönkretenni az ünneplést. A jó tanácsok mellett az USDA ajánlja **FoodKeeper** nevű legújabb mobiltelefon applikációját is, amely 2015 áprilisában jelent meg, és amely termékcsopontonként és elkészítési mód szerint (főtt, sült, nyers stb.) ad útmutatót az élelmiszerek tárolhatósági időtartamára.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/05/memorial-day-weekend-food-safety-tips-from-usda/#.VWNDYILPG70>

25 esetben jelentettek *E. coli* megbetegedést Washington államban

Az amerikai Washington államban az *E. coli* O157:H7 törzsét detektálták, amely 25 embert betegített meg Whatcom megyében egy vásáron. A vásáron megrendezett Tejfeldolgozók Fesztiválján több mint 1300 gyerek vett részt a helyi iskolákból április végén. A számos program mellett egy állatsimogatóba is betérhettek a résztvevők. A megbetegedettek vagy részt vettek ezen az eseményen, vagy szoros rokonságban, kapcsolatban állnak az eseményen megjelentekkel (9 fő). A május végi vizsgálati eredmények alapján az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC), a Washingtoni Állami Egészségügyi Minisztérium és a megyei tisztviselők még mindig nem tudták megállapítani a megbetegedések forrását. Egyelőre halálesetről nem adtak jelentést, de tízen kórházi kezelésre szorultak és négy esetben alakult ki hemolitikus urémiás szindróma (HUS), amely egy súlyos vesebetegség. A helyi egészségügyi minisztérium jó tanácsokkal látja el a lakosságot az *E. coli* fertőzésekkel kapcsolatban, pl. hogy mindig alaposan mossák meg a kezüket a mellékhelyiség használata után, illetve ételkészítés előtt és után is. További információ az *E. coli* baktériumról elérhető a [CDC oldalán](#).

<http://www.foodsafetynews.com/2015/05/wa-e-coli-update-25-cases-9-secondary-ones-4-areas-sampled-match-outbreak-strain/#.VWNNi1LPG70>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Új törvény szabályozná a szervesen arzén megengedett mennyiségét rizsben az USA-ban

Május végén egy törvényjavaslatot nyújtottak be a Kongresszus elé, amely korlátozná a rizsben és rizstermékekben lévő szervesen arzén megengedett mennyiségét. Az Élelmiszerekben lévő Szervesen Összetevők Csökkentésének Mozgalma (R.I.C.E Act) arra kéri az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatalt (FDA), hogy határozzanak meg egy maximális megengedhető mennyiséget a fent említett élelmiszerekben. Az FDA már korábban meghatározta palackozott vízben (10 ppb) és almalevekben (10 ppb), de nincs határérték a legtöbb élelmiszer esetében, ideértve a rizst is, amely könnyebben felveszi a szervesen arzént a talajból és a vizekből, mint a legtöbb gabona. A szervesen arzén karcinogén hatású, és hosszú távú expozíció esetén a túl magas szervesen arzénszint fejlődési rendellenességet, szív- és érrendszeri megbetegedést, idegrendszeri zavarokat és cukorbetegséget okoz az Egészségügyi Világszervezet (WHO) szerint – érvelt a törvényjavaslatot benyújtó képviselő.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/05/new-bill-would-limit-inorganic-arsenic-in-rice/#.VWNU9VLP71>

Nyers tonhal sushihoz köthető szalmonellózis kilenc amerikai államban

A május végi legfrissebb, az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) és Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) eredményei alapján legalább 53 ember betegedett meg 9 amerikai államban a *Salmonella* Paratyphi B variáns L (+) tartarát (+) baktérium törzsszel. A történetek után tíz ember szorult kórházi kezelésre, halálesetet nem jelentettek. A fertőzéstől hasmenés, láz és hasi görcsök alakulhatnak ki az expozíció után 12-72 órával. Bár a vizsgálati eredmények még nem állapították meg az esetek pontos forrását, a megkérdezett betegek nagy része (94%) azt állította, hogy nyers tonhalból készült sushit evett a rosszullet előtti héten. A CDC azt javasolja, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedésekre érzékenyebb csoportok, mint az 5 évnél fiatalabb gyerekek, a 65 évnél idősebb felnőttek, valamint a terhesek és immungyengék ne fogyasszanak nyers halat vagy kagylót. További információk és jó tanácsok elérhetők az [FDA oldalán](#).

<http://www.foodsafetynews.com/2015/05/salmonella-cases-linked-to-raw-tuna-sushi-now-total-53-people-in-9-states/#.VWNXTVLP70>



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2015/786 rendelete](#) (2015. május 19.) a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv értelmében a takarmányozásra szánt termékek méregtelenítési eljárásaival kapcsolatos elfogadhatósági kritériumok meghatározásáról

A Bizottság (EU) [2015/789 végrehajtási határozata](#) (2015. május 18.) a *Xylella fastidiosa* (Wells et al.) Uni-óba történő behurcolásának és Unión belüli elterjedésének megelőzését célzó intézkedésekről (az értesítés a C(2015) 3415. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/728 rendelete](#) (2015. május 6.) az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletének a különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagok meghatározása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/722 végrehajtási rendelete](#) (2015. május 5.) a taurinnak a Canidae, Felidae, Mustelidae fajok és a húsevő halak takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/723 végrehajtási rendelete](#) (2015. május 5.) a biotin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/724 végrehajtási rendelete](#) (2015. május 5.) a retinil-acetát, a retinil-palmitát és a retinil-propionát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/749 végrehajtási határozata](#) (2015. május 7.) a burgonya gumóorsósodás viroid (Potato spindle tuber viroid) Közösségbe történő behurcolásának és Közösségen belüli elterjedésének a megelőzésére irányuló intézkedésekről szóló 2007/410/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2015) 3023. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/762 végrehajtási rendelete](#) (2015. május 12.) a kalcium-hidroxid egyszerű anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/683 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 87460 (MON 8746Ø-4) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2749. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/684 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított NK603 (MON-ØØ6Ø3-6) kukorica forgalomba hozatalának és a meglévő, NK603 (MON-ØØ6Ø3-6) kukoricát tartalmazó termékek forgalombahozatali engedélye megújításának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2753. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/685 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON

Jogszabályok / Legislations

15985 (MON-15985-7) gyapot forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről és a géntechnológiával módosított MON 15985 (MON-15985-7) gyapotból előállított létező termékek 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyének megújításáról (az értesítés a C(2015) 2755. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/686 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 87769 (MON-87769-7) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2757. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/687 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 88302 (MON-88302-9) olajrepcét tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2759. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/688 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 88913 (MON-88913-8) gyapotot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2760. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/689 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 531 (MON-ØØ531-6) gyapotból előállított létező termékek 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyének megújításáról (az értesítés a C(2015) 2761. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/690 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított GHB614xLLCotton25 gyapotot (BCS-GHØØ2-5xACS-GHØØ1-3) tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2762. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/691 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított BPS-CV127-9 (BPS-CV127-9) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2764. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/692 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a *Dianthus caryophyllus* L. szegfűfaj színeiben géntechnológiával módosított egyik fajtájának (25958-as vonal) a 2001/18/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel összhangban történő forgalomba hozataláról (az értesítés a C(2015) 2765. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/693 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 1445 (MON-Ø1445-2) gyapotból előállított létező termékek 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyének megújításáról (az értesítés a C(2015) 2766. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/694 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a *Dianthus caryophyllus* L. szegfűfaj szí-

Jogszabályok / Legislations

nében géntechnológiával módosított egyik fajtájának (26407-es vonal) a 2001/18/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel összhangban történő forgalomba hozataláról (az értesítés a C(2015) 2768. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/695 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON 531 x MON 1445 (MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2) gyapotból előállított létező termékek 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyének megújításáról és a géntechnológiával módosított MON 531 x MON 1445 (MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2) gyapotból előállított gyapotmagolaj forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2769. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/696 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON87705 (MON-877Ø5-6) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2770. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/697 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított T25 (ACS-ZMØØ3-2) kukorica forgalomba hozatalának és a meglévő, T25 (ACS-ZMØØ3-2) kukoricát tartalmazó termékek forgalombahozatali engedélye megújításának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2772. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/698 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított 305423 (DP-3Ø5423-1) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2773. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/699 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított T304-40 gyapotot (BCS-GHØØ4-7) tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2782. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/700 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított MON87708 (MON-877Ø8-9) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2785. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/701 végrehajtási határozata](#) (2015. április 24.) a géntechnológiával módosított GT73 olajrepcét tartalmazó vagy abból álló élelmiszerek, vagy az ezen géntechnológiával módosított szervezetből előállított élelmiszerek és takarmányok forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2015) 2786. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/704 rendelete](#) (2015. április 30.) az 1881/2006/EK rendeletnek a kifogott vadon élő tuskécápákban (*Squalus acanthias*) található nem dioxin jellegű PCB-kre vonatkozó felső határérték tekintetében történő módosításáról (EGT-vonatkozású szöveg)

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2015/705 rendelete](#) (2015. április 30.) az élelmiszerek erukasav-tartalmának hatósági ellenőrzése során alkalmazandó mintavételi módszerek és az analitikai módszerekre vonatkozó teljesítménykritériumok megállapításáról, valamint a 80/891/EGK bizottsági irányelv hatályon kívül helyezéséről (EGT-vonatkozású szöveg)

A Bizottság (EU) [2015/682 ajánlása](#) (2015. április 29.) a perklorát élelmiszerekben való előfordulásának nyom követéséről

A Bizottság (EU) [2015/661 végrehajtási rendelete](#) (2015. április 28.) a Talaromyces versatilis sp. nov. IMI CC 378536 és a Talaromyces versatilis sp. nov. DSM 26702 által termelt endo-1,4-béta-xilanáz és endo-1,3(4)-béta-glükánáz készítmény brojlercsirkék, tojójércék, kisebb hízó- és tojóbaromfifajok takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja az Adisseo France S.A.S.)

A Bizottság (EU) [2015/662 végrehajtási rendelete](#) (2015. április 28.) az L-karnitin és az L-karnitin-L-tartrát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

Helyesbítés az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelethez](#) (HL L 354., 2008.12.31.)

Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

[21/2015. \(IV. 30.\) FM rendelet](#) a kedvtelésből tartott állatok nem kereskedelmi célú szállításának állategészségügyi feltételeiről. Megjelent: MK 2015/60. (IV. 30.). Hatályos: 2015.05.08.

[116/2015. \(V. 7.\) Korm. rendelet](#) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet, valamint a megyei kormányhivatalok mezőgazdasági feladatainak meghatározásáról szóló 68/2015. (III. 30.) Korm. rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2015/64. (V. 7.). Hatályos: 2015. 05. 08., 2015. 08. 01.

[2015. évi XLVI. törvény](#) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény módosításáról. Megjelent: MK 2015/58. (IV. 27.). Hatályos: 2015. 05. 05.

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

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

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

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

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