

www.nebih.gov.hu

2013. évi 09. szám
Issue no. 09/2013

Kiadva/Issued:
02/10/2013

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 EU-ból <i>News from the EU</i>	6
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	10
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	16
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	18
Jogszabályok <i>Legislation</i>	27



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: Sipos Anna, Cseh Júlia

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

Hazai aktualitások / Hungarian news

„Az élelmiszerlánc-biztonság jövője” című szakmai konferencia

A Vidékfejlesztési Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal kidolgozta az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022 tervezetét, amely a partnerségen és tudásmegosztáson alapuló szemlélet bevezetésével új, korszerű alapokra helyezi az élelmiszerlánc-biztonságért felelős szereplők viszonyát. Többek között e stratégia bemutatására kerül sor az október 15-én megrendezendő konferencián Budapesten, a Hotel Aquincumban. A hazai előadók mellett, más tagállamok országos főállatorvosai révén a nemzetközi élelmiszerbiztonsági trendek is bemutatásra kerülnek. Az [Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia honlapján](#) megtalálható a konferencia részletes programja és a jelentkezési lap.

76. OMÉK

Sikeresen lezajlott a 76. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár. Közel 100 négyzetméteren várta az érdeklődőket a NÉBIH. Az OMÉK NÉBIH standján a játékos kedvű érdeklődők részt vehettek egy hat állomásból álló játéksorozaton. Aki teljesítette mind a hat feladatot és így összegyűjtötte az „útlevelébe” a hat pecsétet az bekerült a napi sorsolásba és értékes ajándékokkal gazdagodhatott. Az idei OMÉK-en a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal a legkisebbekre is gondolt. Társassal, színezőkkel és számos játékkal várták az apróságokat, akik legújabb, „Nyersz, ha csirke” élelmiszer-biztonsági kártyajátékot is kipróbálhatták.

A NÉBIH is kitérte kapuit a Kutatók Éjszakáján

Idén először a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) laboratóriumainak munkájába is bepillantást nyerhettek az érdeklődők a Kutatók Éjszakáján. Többek között színek, ízek, illatok felismerése, laborállat simogató és mikrobiológiai vizsgálat is várta a látogatókat.

A lépfene fertőzés

Az állategészségügyi és katasztrófavédelmi hatóságok urai a helyzetnek a Jászladányban feltárt lépfene (anthrax) fertőzéssel kapcsolatban - jelentette ki Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára hétfői sajtótájékoztatóján. Erre azt követően került sor, hogy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szakemberei a múlt héten egy Jászladányból származó elhullott juhból kimutatták a lépfene kórokozóját. Az illetékes szakemberek azonnal megkezdték a betegség felszámolását.



EFSA tanácsok a feldolgozatlan élelmiszerekkel kapcsolatos kísérletekre vonatkozóan

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) irányelvekkel segíti a tudósok munkáját a kétéves feldolgozatlan élelmiszerekkel foglalkozó tanulmányra vonatkozóan, melynek célja, hogy felmérjék ezen ételek hosszú távú fogyasztásából fakadó rákos megbetegedések és/vagy mérgezések kockázatát. A kiadvány tanácsokat ad arra vonatkozóan, hogyan tervezzenek, illetve vigyenek véghez hosszú távú feldolgozatlan élelmiszerekkel kapcsolatos kísérleteket rágcsálókra a nemzetközi előírásoknak megfelelően. Ezenkívül, az EFSA kiemeli, hogy annak eldöntése, hogy ilyen kutatások valóban szükségesek-e az egyes esetek elbírálását követően csak az összes toxikológiai, táplálkozástani és az összetételre vonatkozó adatok ismeretében dönthetőek el, azok kiértékelését követően.

EFSA issues guiding principles for two-year whole food studies

EFSA has set out guiding principles that will help scientists carry out two-year whole food feeding studies to assess the risk of cancer and/or toxicity from the long-term consumption of such foods by humans. The report gives advice on how to design and conduct long term whole food feeding trials on rodents in line with internationally-recognised standards and identifies the limitations of these types of studies. In addition, the Authority highlights that a decision on whether these studies are needed should be taken on a case-by-case basis and only after all existing toxicological, nutritional and compositional data have been evaluated.

Tudományos vélemény az advantám élelmiszer-adalékanyag biztonságos használatáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszer-adalékanyagokkal és élelmiszerekhez adott tápanyagforrásokkal foglalkozó testülete (ANS Panel) a közelmúltban értékelt az advantám édesítő-

szerként történő felhasználásának biztonságosságát. Az advantám normál körülmények között stabil mesterséges édesítőszer, melynek édesítőereje a cukornak/glükóznak több ezerszerese (ezért csupán kis mennyiség is elegendő belőle), azonban savas italokban, illetve hő hatására részben elbomlik. Az advantám, illetve bomlástermékeinek és metabolitjainak biztonságosságát egereken, nyulakon, kutyákon és emberekben tesztelték. Az advantám gyorsan, de kis mértékben szívódik fel a bélrendszerből, legnagyobb része a széklettel távozik. Az EFSA ANS panel megállapította, hogy az advantám (ANS9801) genotoxicitás és karcinogenitás tekintetében nem ad okot aggodalomra. Az állatkísérletek során a vemhes nyulaknál komoly emésztőrendszeri zavarokat tapasztaltak, ami alapján a NOAEL értéket 500 mg/ttkg/napban állapították meg. Ebből az értékből határozták meg az ADI értéket (bizonytalansági tényező figyelembevételével), mely 5 mg/ttkg/nap. A maximális lehetséges felhasználási adatok és az európai élelmiszerfogyasztási felmérések felhasználásával az ANS panel konzervatív becslést végzett a lehetséges advantám bevitelre is, mely alapján a panel megállapította, hogy a várható advantám bevitel nagyfogyasztó esetén is az ADI érték alatt marad.

Scientific Opinion on the safety of advantame for the proposed uses as a food additive

The Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) provides a scientific opinion on the safety of advantame as a sweetener for use in some food categories. Advantame is stable under normal storage conditions and is thousands of times sweeter than sugar/glucose and could be used in small quantities in food and beverages compared to other sweeteners.

Az EFSA konzultációt hirdeti a mangán étrendi referencia értékével kapcsolatban

Az EFSA nyilvános konzultációt hirdetett a mangánról szóló tudományos véleményével kapcsolatban,

EFSA hírek / EFSA news

melyben javaslatot tesz mind a gyermek mind a felnőtt mangánbevitelre vonatkozóan. Az ezzel kapcsolatos véleményeket, észrevételeket 2013. szeptember 13-ig lehetett benyújtani.

EFSA consults on dietary reference values for manganese

EFSA launched a public consultation on its Scientific Opinion proposing adequate levels of manganese intake for adults and children. Comments on the opinion, which is part of the Authority's ongoing work on dietary reference values, was submitted until 13 September.

Az EFSA javaslatot tesz a fluorid és a molibdén beviteli értékére

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) táplálkozási szakemberei (NDA Panel) folytatják étrendi referencia értékkel (Dietary Reference Values - DRV) kapcsolatos munkájukat. Két tudományos vélemény jelent meg a nemrégiben; az egyik fluoridra, a másik molibdénre vonatkozóan. Az NDA Panel szerint fluorid esetén a megfelelő beviteli érték (adequate intake - AI) 7 hónapos kortól kezdve 0,05 mg/ttkg/nap. Az AI érték nemcsak étrendi bevitelből származhat, hanem pl. fogkrémből is. Étrendi bevitel révén a legtöbb fluoridot tengeri halból, teából, illetve fluoriddal dúsított vízből, sóból nyerhetjük. Molibdén esetében az NDA Panel a felnőttek számára 65 mikrogramm AI értéket, csecsemők és kisgyermek, illetve pubertások részére pedig 10-65 mikrogramm/nap mennyiséget javasol. Az EFSA a jövőben több véleményt is közléstess majd pl. C vitaminnal, folátról, vasról, cinkről, kalciumról és jódról is.

EFSA proposes adequate intake levels for fluoride and molybdenum

EFSA's nutrition experts have continued their work on Dietary Reference Values (DRVs) by publishing two scientific opinions on the minerals fluoride and

molybdenum. The NDA Panel proposes an adequate fluoride intake (AI) of 0.05mg/kg body weight per day for children aged 7 months to 17 years as well as adults.

Növényvédőszer-maradék vizsgálati monitoring adatok értékelése

2013. szeptember 5-én megjelent az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) kvaterner ammónium vegyületekkel kapcsolatos, ezen belül is a didecil-dimetil-ammónium-klorid (DDAC) és a benzalkónium-klorid (BAC) (n=10-18) adatokra vonatkozó jelentése, melyet az Európai Bizottság ad hoc kérésének eleget téve készített el a tagországok monitoring adatainak kiértékelését követően. Az adatok mintegy 95%-a nem tartalmazott mennyiségileg meghatározható (LOQ érték fölötti) szermaradékot. A tej és tejtermékek voltak azok, amelyek között leggyakrabban találtak legalább egy pozitív mintát (90 minta a 239-ből). A DDAC volt a leggyakrabban kimutatott vegyület (191 pozitív méréssel, amely az összes DDAC vizsgálatok 38%-a). Az n=10-16-os BAC-os adatok 140 pozitív mérési eredményt mutattak (amely az összmérések 28%-a). Az értékelt adatokban a DDAC koncentráció maximum átlagértékének alsó és felső határa is (Lower Bound - LB és Upper Bound - UB) 3,64 mg/kg volt az állati termékekben; ugyanez BAC (n=10-16) vegyületek esetében pedig 14,4 mg/kg volt gyümölcsökben és diófélékben.

Evaluation of monitoring data on residues of didecyl dimethyl ammonium chloride (DDAC) and benzalkonium chloride (BAC)

The European Commission (EC) has asked the European Food Safety Authority (EFSA) to collect monitoring data on residues of didecyl-dimethyl-ammonium chloride (DDAC) and benzalkonium chloride (BAC) in food and to provide a statistical evaluation of the collected data.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Útmutató a brit közösségi élelmiszerellátáshoz

Megjelent egy útmutató a községházán, vagy más közösségi környezetben történő élelmiszerellátással kapcsolatos kérdésekről. Az angliai közösségi, karitatív csoportokat és a helyi hatóságokat megcélzó útmutató segíthet tisztázni, mely tevékenységek regisztrációja szükséges, és milyen feltételek szükségesek hozzá.

Food and village halls guidance published

Guidance on the provision of food in a village hall, or other community setting, has been published. The guidance, which is aimed at community and charity groups and local authorities in England, should help clarify which food operations carried out in these venues require registration.

Pályázat: célzottabb *Cysticercus bovis* ellenőrzés

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) pályázatot hirdetett – 2013. szeptember 25-ig bezáróan – a hatósági húselővizsgálásra irányuló kutatás részeként, a *Cysticercus bovis* ellenőrzésének egy célzottabb megközelítésének kidolgozására. A munka a Jövőbeli Hús Ellenőrzési Kutatási Program része, mely a húsvizsgálat modernizálása céljából gyűjt bizonyítékokat.

Research call on official controls on meat

*The Food Standards Agency is commissioning a new piece of research into official controls on meat to develop a more targeted approach to inspection for *Cysticercus bovis*. The work forms part of the Future Meat Controls Research Programme which is aimed at gathering evidence to modernise meat inspection. The deadline for applications is 25 September 2013.*

Új terv a *Campylobacter* visszaszorítására

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) egy frissített stratégiát vázolt fel, hogy csökkentse a

Campylobacter baktériumtól megbetegedő emberek számát. A stratégia az FSA Testületi ülésén került megvitatásra 2013. szeptember 11-én.

FSA publishes new plan to tackle *Campylobacter*

*The FSA has outlined a refreshed strategy to reduce the number of people getting ill from *Campylobacter*. The strategy was discussed by the FSA Board at its meeting on 11 September.*

Naprakészé tették az ételallergiában szenvedőknek szóló információkat

Az új előírások szerint feltüntetésre kerülnek majd Angliában, az allergén összetevőre vonatkozó információk a nem-előrecsomagolt, valamint az előre-csomagolt élelmiszereken. Ezzel téve az információkat világosabbá és következetesebbé a fogyasztók számára. Az élelmiszerallergének jelölésére vonatkozó új szabályokat 2014. december 13-tól kell alkalmazni.

New advice for food allergic consumers

Advice for people with food allergies has been updated, prior to new rules on allergen labelling being introduced. New regulations will mean that information about allergenic ingredients will be made available for non-prepacked as well as prepacked foods. This is to make information clearer and more consistent for consumers. These new rules on food allergen labelling will apply from 13 December 2014.

Az FSA szerint biztonságos a nyers steak-fogyasztása!

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) levelet írt Charles Champion-nak kifejtve, hogy a nyers steaket biztonságos fogyasztani. A kommunikációs igazgató válasza azt követően született, hogy a szerző a Daily Mail-ben megjelent cikkében tévesen azt állította,

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

hogyan az FSA által kiadott útmutató szerint addig kell főzni az éttermekben a húst, amíg sehol nem marad rózsaszín.

FSA letter explains rare steaks are safe to eat

The Food Standards Agency has written a letter to Charles Campion explaining that rare steaks are safe to eat, following his article in Daily Mail that incorrectly stated that the FSA has issued „guidance” that meat in restaurants should be cooked until no pink remains.’

FSA intézkedések a DNP „zsírítő összetevők” ellen

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) tisztában van azzal, hogy a 2,4-dinitrofenol (DNP) még mindig kapható, és néhányan a testépítők közül, valamint a fogyni vágyók használják. A DNP egy ipari vegyi anyag, mely rendkívül veszélyes az emberi egészségre. Az elfogyasztott mennyiségtől függően, az akut mérgezés jelei lehetnek pl. a láz, kiszáradás, hányinger, hányás, nyugtalanság, kipirult bőr, izzadás, szédülés, fejfájás, szapora légzés és gyors vagy szabálytalan szívverés, ami esetleg kómához és halálhoz vezethet. Hosszabb ideig, alacsonyabb mennyiségben történő fogyasztása szürkehályoghoz és a bőr elváltozásaihoz vezethet, valamint hatással lehet a szív, a vér és az idegrendszerre. Az FSA lépéseket tesz, hogy megállítsa a DNP illegális eladását, valamint felhívja a figyelmet a használatának veszélyeire.

FSA action over DNP, fat burner substances’

DNP is an industrial chemical that is extremely dangerous to human health. Depending on the amount consumed, signs of acute poisoning could include fever, dehydration, nausea, vomiting, restlessness, flushed skin, sweating, dizziness, headaches, rapid respiration and rapid or irregular heart-beat, possibly leading to coma and death. Consuming lower amounts over longer periods could lead to cataracts and skin lesions and affect the heart, blood and nervous system. The FSA is taking

action both to crack down on the illegal sale of DNP and to raise awareness of the dangers of its use.

Fogyasztói szokások változása a lóhús botrány fényében

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) közzétette annak a kutatásnak az eredményeit, mely azt vizsgálta milyen hatással van a lóhússal kapcsolatos hamisítás esete az ír fogyasztók élelmiszervásárlásába vetett bizalmára. A felmérés azt mutatja, hogy jelentős változások történtek a fogyasztók vásárlási szokásaiban: akik korábban (51%) fagyasztott hamburgereket vásároltak, most kevesebben vesznek ezen termékekből (48% vásárolja ugyanazt a mennyiséget). Gyakorlatilag minden felnőtt az országban (98%) azt mondta, hogy tisztában voltak a lóhús problémával, majdnem háromnegyede (72%) állította, hogy bízik az ír élelmiszerbiztonsági ellenőrzésekben és előírásokban (csak 13%-uk nem bízott, 15%-uk pedig bizonytalan volt).

Consumers change purchasing habits in light of horse meat issue

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) published research into the impact of the horse meat contamination issue on Irish consumer confidence and trust in the food they purchase. The survey reveals significant changes in consumers’ purchasing habits with over half (51%) of people who purchased frozen burgers in the past now buying less of these products (48% buy the same amount). Virtually all adults in the country (98%) said they were aware of horse meat issue, with almost three quarters (72%) stating they have confidence in Irish food safety controls and regulations (just 13% were not confident, while 15% were not sure).

Gyógynövények és fűszerek rizikó nélkül

Az Európai Unióba a feldolgozott gyógynövények és fűszerek legnagyobb része Thaiföldről, Vietnámból,



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Indiából, Törökországból és Kínából érkezik. A fűszereket és gyógynövényeket gyakran természetes formában használjuk fel, sokszor a már kész ételekhez adjuk hozzá, így utólagos hőkezelést a felhasználás során nem kapnak. Ezekben az esetekben a szennyező anyagok mértékének csökkentése nem megoldható. Ezért a teljes feldolgozási-lánc során el kell kerülni a különböző kémiai, biológiai szennyezéseket. Erre hivatott az az EU-s projekt (SPICED), mely során adatokat gyűjtenek, hogy meggyőződjenek a fűszerek és gyógynövények biztonságosságáról.

Herbs and spices without risk

The majority of herbs and spices, which is processed in the EU is imported from countries such as Thailand, Vietnam, India, Turkey and China. Herbs and spices are often added to foods which do not have to be heated afterwards. In these cases, possible contamination cannot be reduced. SPICED is an EU project about the safety of herbs and spices, gathering data, drawing conclusion about this topic.

A 2012-es németországi járványokban érintett élelmiszerek

Az élelmiszer eredetű járványok megelőzésben nagyon fontos szerepe van a források beazonosításának, az érintett élelmiszerek elkészítésének és kezelésének ismeretének. Ebből kifolyólag a német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) 2005 óta gyűjti a járványok eredetére vonatkozó adatokat. A felelős hatóságok az élelmiszer eredetű járványok kivizsgálása után a szükséges információkat egy bejelentő rendszeren keresztül továbbítják a BfR felé. A BfR 2012-ben 84 eseményről kapott jelentést, ebből 55 esetben volt bizonyítható, hogy az adott járvány milyen élelmiszere vezethető vissza. A legtöbbször valamilyen fogyasztásra kész élelmiszer vagy húskészítmény állt a megbetegedések háttérében, illetve ezek nem megfelelő kezeléséből és tárolásából fakadtak. A teljes értékelés megtalálható a BfR honlapján.

Food involved in outbreaks in Germany in 2012

To prevent food-borne diseases, extensive knowledge of the involved foods and their preparation and treatment are required. Therefore, the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected data since 2005 on foods that were involved in outbreaks. The authorities responsible for food monitoring after the investigations report the details of the outbreak to BfR. For the year 2012, BfR has received information on 84 food borne disease outbreaks for evaluation. The categories „ready to eat meals and prepared or preserved food” and „meat, meat products and sausages” dominated among the food vehicles. The report is available on BfR's website.

A dinnye is terjeszthet kórokozókat

A dinnyefélék fogyasztása nagyon népszerű nyáron, köszönhetően puha, édes és lédús húsuknak. Azonban ezek a gyümölcsök is szennyeződhetnek kórokozó mikroorganizmusokkal a termesztés, szállítás vagy a tárolás során. A feldolgozás közben ezek a mikrobák a héjról a gyümölcs húsára kerülhetnek. Leggyakrabban *Salmonella*, *Listeria* és Enterohaemorrhagias *Escherichia coli* (EHEC) fordul elő a dinnyeféléken, amelyek köszönhetően az alacsony savtartalomnak, gyorsan elszaporodnak, ha nem tartják be a megfelelő hűtésre és higiéniaira vonatkozó ajánlásokat. A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) szakértői szerint a terhes nők, a kisgyermekek csakúgy, mint az idősek és betegek jobb, ha tartózkodnak a felvágott, órák óta hűtés nélkül tárolt dinnyék fogyasztásától.

Melons can transfer pathogenic germs

Melons can be contaminated with pathogens during production, transport or storage. When prepared for consumption, these pathogens can then be transferred to the flesh of the fruit. Salmonella, Listeria and EHEC can multiply relatively quickly on the flesh of the fruit which is low in acidity. In general, the BfR recommends that the rules of kitchen hygiene be strictly applied when preparing and storing melons.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Mérgezéses balesetek: elsősegély és megelőzés

Németországban évente körülbelül 200.000 mérgezéssel kapcsolatos bejelentés történik, amelynek fele gyermekeket érintő esethez kapcsolódik. Legtöbbször tisztítószeret, testápoló termékeket nyelnek le, de komolyabb mérgezéshez vezető balesetek is előfordulnak, például gyógyszerek, mérgező növények, maró anyagok elfogyasztásából adódóan. Nagyon fontos, hogy ilyen esetekben a mérgezést elszennedő személy a mérgezés típusának és súlyosságának megfelelő ellátásban részesüljön. A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) kifejlesztett egy ingyenes alkalmazást okostelefonokra (Android és iOS operációs rendszeren egyaránt elérhető), amely segítségével a gyermekekre felügyelő felnőttek gyorsan, higgadtan tudnak megfelelő lépéseket tenni ilyen szituációban. Az alkalmazás részletes információkat tartalmaz a lehetséges mérgezést előidéző anyagokról és a megelőzéssel kapcsolatban is fontos tanácsokkal látja el a felhasználókat.

Poisoning accidents among children:

New App Facilitates First Aid and Prevention

Around 200,000 calls are received every year at the poison information centres in Germany. Roughly half of the cases involve children. The new app „Poisoning Accidents Among Children” produced by the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) provides valuable support to parents and child carers to help them keep a cool head and make the right decision in difficult situations like this. The BfR app is available free of charge with immediate effect.

Az élelmiszerekben található perklorátok egészségre gyakorolt hatása

A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) nem reprezentatív eredményei négy független, hatósági- és önellenőrzésből származó perklorát-tartalomra vonatkozó vizsgálatot összegeznek. A vizsgált minták

33%-ában a perklorát koncentrációja meghaladja a 0,01 mg/kg, 17%-ában pedig a 0,05 mg/kg értékeket. A BfR értékelte a perklorát-tartalomból fakadó kockázatokat és annak lehetséges forrásait. Nagymértékű terhelés esetén a vegyület gátolja a pajzsmirigy jodid-felvételét, amely komoly kockázatot jelenthet, különösen a pajzsmirigy-rendellenességben szenvedők, újszülöttek és kisgyermekes esetében. A perklorátok többféle módon (öntözéssel, műtrágyázással valamint az élelmiszer klórral történő fertőtlenítésével – ez utóbbi Európában tilos) kerülhetnek az élelmiszerekbe. A BfR javasolja, hogy tegyenek lépéseket a perklorátok élelmiszerláncba történő bejutásának és ezáltal a fogyasztók terhelésének csökkentésére, valamint az illegális élelmiszer-fertőtlenítő eljárások felderítésére.

Health risk posed by perchlorate in food

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) published not representative results of the analysis of data from four independent data sources. In 33% of the investigated food samples perchlorate residues were above 0.01 milligrams per kilogram, in 17% of the samples, the residues were above 0.05 milligrams per kilogram. BfR assessed the health risks posed by these findings and discussed possible sources of perchlorate.

Négy skandináv országot érintő hepatitis A járvány

2012. október 1. és 2013. augusztus 6. között összesen 106 (64 igazolt) hepatitis A vírussal összefüggésbe hozható megbetegedést jelentettek dán, finn, norvég és svéd közegészségügyi intézetek. Az Európai Betegség-megelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) közös helyzetjelentése szerint a vizsgálatok azt igazolják, hogy az esetek szennyeződött fagyasztott bogyós gyümölcsök fogyasztására vezethetőek vissza. Az érintett országokban ajánlásokat adtak ki a fagyasztott gyümölcsök fogyasztás előtti hőkezelésre vonatkozóan. Az utóbbi hónapokban jelentősen visszaesett a megbetegedések száma, de köszönhetően



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

az érintett termékek hosszú eltarthatóságának, még mindig jelentenek új eseteket a járványhoz kapcsolódóan. Az ECDC folytatja az esemény monitorozását, csak úgy, mint a másik három élelmiszerekhez köthető HAV járvány vizsgálatát (Olaszország, Írország, Egyesült Államok). Egyelőre semmilyen bizonyíték nem támasztja alá, hogy ezek a járványok összefüggésbe hozhatóak egymással.

[Outbreak of hepatitis A virus infection in four Nordic countries](#)

As of 6 August 2013, the Danish, Finnish, Norwegian and Swedish public health institutes reported 106 cases associated with the hepatitis A virus (HAV) infection outbreak affecting their countries since 1 October 2012. Of these, 64 were confirmed. Investigations pointed at frozen berries as the most likely vehicle of infection.

Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszély-jelző rendszeréből

[Link>>](#)



Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak meg

[Link>>](#)



[Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union](#)

[Új interaktív webes eszközzel ismertetnek komplex élelmiszerbiztonsági folyamatokat](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) új interaktív webes eszközkészletet hozott létre azzal a céllal, hogy a kanadaiakat a marhahús feldolgozásra és ellenőrzési folyamatára, valamint élelmiszerbiztonsági ellenőrzési folyamatra releváns, könnyen érthető információval lássa el. Az online fogyasztói információforrás a Safe Food for Canadians Action Plan kezdeményezése.

[New interactive web tools explain complex food safety processes](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) launched a new set of interactive web tools aimed at providing Canadians with relevant, easy-to-understand information explaining the beef processing and inspection process as well as the food safety investigation and recall process.

[Nyers osztrigában lévő *Vibrio parahaemolyticus* kockázatainak kezelése](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) emlékeztette a szövetségi regisztrált kéthéjú puhatestű kagyló feldolgozó létesítményeket, hogy minőségmenedzsment program tervek, különösen a *Vibrio parahaemolyticus*hoz kapcsolódók bevezetéséért felelősek az élelmiszerbiztonsági veszélyek szabályozása érdekében. A gasztrointesztinális megbetegedések kialakítására képes *Vibrio parahaemolyticus* (Vp) megtalálható a csendes-óceáni és atlanti-kanadai vizekben, a melegebb hónapokban (általában júniustól szeptemberig), de májusban és októberben is megtalálták már a Csendes-óceánban. A Vp szintek gyorsan növekednek, ha a betakarítást követően nem alkalmaznak megfelelő idő/hőmérséklet-sza-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

bályozást. A regisztrált létesítményeknek szükséges áttekinteniük minőségmenedzsment tervüket annak biztosítására, hogy megfelelő intézkedések vannak-e érvényben.

Managing the risks of *Vibrio parahaemolyticus* in Raw Oysters

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is reminding operators of federally registered bivalve molluscan shellfish processing establishments of their responsibility to control all food safety hazards through the implementation of their Quality Management Program (QMP) plans particularly as they relate to *Vibrio parahaemolyticus* (Vp).

Állatok szállítása forró, nedves időjárásnál

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) honlapján emlékeztették az ipart a szövetségi állategészségügyi szabályozásnak való megfelelés kötelességére. A feldolgozóknak, állatszállítóknak, termelőknek és bárkinek, aki állatot szállít, meg kell tennie a megfelelő lépéseket az állatok védelmezéséért, különösen a meleg és nedves időszakban. Az iparnak az állatjóléti folyamatait adaptálni kell az ilyen időjárásnál (pl. csökkenteni a rakomány sűrűséget, növelni a szellőztetést, éjszakai szállítást biztosítani, vagy a hűvösebb időre elhalasztani a szállítást). A CFIA igazolja, hogy az állatokkal humanusan bántanak.

Transporting animals during hot and humid weather

Industry has a legal obligation to comply with federal animal health regulations. Processors, animal transporters, producers, and anyone else handling or transporting animals must take appropriate measures to protect animal health, especially during hot and humid weather.

Kanadai-amerikai együttműködés a növényvédelemben

A Kanada és Egyesült Államok közötti Szabályozási Együttműködési Tanács (Regulatory Cooperation Council, RCC) részeként a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és az USA Állat- és Növényegészségügyi Megfigyelő Szolgálat (APHIS) véleményt várnak a növényvédelmi együttműködés tervezetével kapcsolatban. A keretrendszer részletes javaslatot tesz a két kormányzati szervezet közti együttműködésre a szabályozásban és a politikák összehangolásában, a növények és növényi termékek Kanada és USA közti biztonságos és hatékony kereskedelme érdekében.

Request for Comments: The Canada-United States Perimeter Approach to Plant Protection

As part of the Canada-United States Regulatory Cooperation Council (RCC), the Canadian Food Inspection Agency and United States Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) are seeking feedback from stakeholders on the draft Canada-United States Perimeter Approach to Plant Protection framework document.

Együttműködés a növényegészségügy területén

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és az Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) kutatói összefognak Kanada kertészeti ágazatának támogatására. A British Columbiában folytatott vállalkozásban a két szervezet kutatói és munkatársai a növényegészségüggyel kapcsolatos közös kutatási célokon dolgoznak a hatékonyság növelésének, a kritikai tudás és a szakértelem megosztásának céljával. A vállalkozás részeként a kutatók DNS vonalkód adatbázist építenek, mellyel az ártalmas baktériumok gyorsabban és pontosabban azonosíthatók, de a Plum Pox vírust és a beteg növényből történő kiiktatását is tanulmányozzák majd.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[CFIA and AAFC Collaborating on Key Plant Health Research in BC](#)

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) researchers are joining forces to support Canada's horticulture industry. In this venture in British Columbia, CFIA and AAFC researchers and staff are working closely and collaborating on joint research priorities to improve efficiencies and share critical knowledge and expertise in matters of plant health.

[Otthoni befőzés biztonságosan](#)

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) emlékeztette a kanadaiakat, hogy az otthoni befőzés során fontos betartani a jó élelmiszerbiztonsági gyakorlatot. A szezonális, helyi étkezés visszatérő népszerűségével és az egészséges ételek otthon készítésének vágyával számos kanadai választja az étel későbbre eltevését otthoni befőzéssel (általában üvegkonzervben). A helytelen készítés azonban komoly megbetegedést (pl. botulizmust) okozhat. A saját ételek otthoni befőzéséhez a Health Canada néhány gyakorlati tanácsot ad (pl. nyomás alatt tartósító eszköz használata kevésbé savas élelmiszerekhez, dátum megjelölése), mellyel a botulizmus kockázata csökkenthető. Fontos az otthoni befőzés mögötti elvek elsajátítása, ezért szükség esetén javasolt egy ilyen témájú rövid képzésen részt venni.

[Reminding Canadians of Potential Safety Concerns with Home Canning](#)

Health Canada would like to remind Canadians of the importance of good food safety practices while home canning.

[Tipppek az egészséges iskolaebédhez](#)

A gyerekek megfelelő tanulási képességeihez fontos az is, hogy egészséges ebédet kapjanak. Igaz, hogy a családok részére kihívás a család napirendjének egyezte-

tése, az iskolaebéd elkészítésével járó stressz azonban elkerülhető, és a gyerek is bevonható a tervezésbe. Az összeállítás néhány egyszerű ötlettel szolgál a feladat megoldásához. Hasznos tanácsok olvashatók az egészséges ebéd csomagolásával (pl. hétfélig tervezés a gyerekekkel), egészséges gyorsan eltehető ételekkel (pl. gyümölcsök-zöldségek, alacsony zsírtartalmú joghurt, mini-pita, főtt tojás), az ebédlőben étkezés-sel, és az ebéd biztonságos becsomagolásával (pl. gyümölcsök előre megmosása) kapcsolatban a Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) oldalán.

[Healthy school lunches](#)

Kids who eat a healthy lunch are ready to learn. While hectic family schedules can be a challenge to manage, taking the stress out of making school lunches is as easy as getting the kids involved and planning ahead. Here are a few simple ideas to get your family started.

[Mit takar a „gluténmentes” kifejezés?](#)

Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) kibocsátotta az élelmiszerek címkéjén található „gluténmentes” megnevezésről szóló vég-ső szabályzatot. Ugyanez a szabály érvényes a „glutén nélkül”, és a „glutént nem tartalmaz” megnevezésekre is. Az élelmiszerek címkéjén használt „gluténmentes” megnevezés egyik kritériumaként az FDA 20 ppm alatti határértéket határoz meg. Ez a legalacsonyabb érték, amit érvényes tudományos analitikai módszerekkel detektálhatnak az ilyen élelmiszerekben. Ez a szint megegyezik más országok és nemzetközi szervezetek által meghatározott élelmiszerbiztonsági előírásoknak. A legtöbb cöliákiás megbetegedésben szenvedő képes tolerálni az élelmiszerben kis mennyiségben jelenlevő glutént.

[What is Gluten-Free?](#)

The Food and Drug Administration (FDA) has issued a final rule that defines what characteristics a food has to

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

bear a label that proclaims it „gluten-free.” The rule also holds foods labeled „without gluten,” „free of gluten,” and „no gluten” to the same standard. As one of the criteria for using the claim „gluten-free,” FDA is setting a gluten limit of less than 20 ppm (parts per million) in foods that carry this label. This level is consistent with those set by other countries and international bodies that set food safety standards.

Cyclosporiasis járvány - aktualitások

2013. július 30-án Iowa és Nebraska állam bejelentette, hogy vizsgálataik szerint ezen államokban a járvány egy saláta keverékhez köthető. Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) nyomkövetési vizsgálatai alapján az azonosított saláta keveréket egy mexikói cég szállította az éttermeknek. Az FDA és a cég környezeti hatásvizsgálatot folytat a mexikói feldolgozó üzemből annak érdekében, hogy felderítsék a járvány kitörésének lehetséges okait, valamint meghatározzák a megelőző ellenőrzések életbe léptetésének lehetőségeit a járvány újbóli kitörésének megakadályozásának érdekében. Egyelőre nem tisztázott, hogy a más államokból jelentett esetek ugyanennek a járványnak a részei-e. A növekvő számú cyclosporiasis esetek vizsgálata a többi államban tovább folytatódik.

Cyclosporiasis Outbreak- Updates

On July 30, 2013, the states of Iowa and Nebraska announced that their analysis indicated that the outbreak in those states was linked to a salad mix. The FDA traceback investigation found that illness clusters at restaurants were traced to a common supplier, Taylor Farms de Mexico, S. de R.L. de C.V. It is not yet clear whether the cases reported from other states are all part of the same outbreak. The investigation of increased cases of cyclosporiasis in other states continues.

Az FSIS szermaradék mintavételi projektje

Az Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatal (FSIS) feltáró jellegű szermaradék mintavételi projektet indított a Nemzeti Szermaradék Program (National Residue Program, NRP) keretein belül. 300 vágásra szánt, tőgyulladás jeleit mutató, de KIS™ (Kidney Inhibition Swab) (<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/43-12.pdf>) tesztre negatív tejelő tehéntől vesznek majd mintát. A projekt célja, hogy azonosítsanak olyan esetlegesen jelenlevő kémiai maradékanyagokat, amik nem gátolják a mikrobák növekedését és a KIS™ teszttel nem kimutathatók. A mintavételezés 2013. szeptember 1-én elkezdődött.

FSIS Residue Sampling Project

FSIS began an exploratory residue sampling project as part of the National Residue Program (NRP). Under this project, FSIS will sample 300 dairy cows presented for slaughter at official establishments that exhibit signs of mastitis and test negative on Kidney Inhibition Swab (KIS™) (<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/43-12.pdf>) testing. This exploratory sampling project is to identify the possible presence of any chemical residue that may not inhibit microbial growth and may not be detectable with the KIS™ test.

Élelmiszerbiztonsági tanácsok a Flossie trópusi vihar által érintett hawaii lakosoknak

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatal (FSIS) élelmiszerbiztonsági útmutatót adott ki a Flossie trópusi vihar által érintettek számára, különös tekintettel a vihar okozta áramkimaradás által érintetteknek. Az áramkimaradás és az árvíz veszélyezteti a tárolt élelmiszerek biztonságát, de bizonyos lépések segíthetnek az élelmiszerfertőzések megelőzésében. A 'Súlyos viharokkal és hurrikánokkal kapcsolatos fogyasztói tájékoztató', valamint az 'Élelmiszerbiztonság áramkimaradás esetén' videó instrukciókkal szolgál



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

a hűtött és fagyasztott élelmiszerek biztonságos tárolásával kapcsolatban. Az USDA releváns információkkal szolgál a vihar folyamatával kapcsolatban az @USDAFoodSafety Twitter feed-en keresztül.

[Food Safety Tips for Hawaiians Affected by Tropical Storm Flossie](#)

The U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) is issuing food safety guidance to those affected by Tropical Storm Flossie, especially those who have lost electricity as a result of the storm. FSIS will provide relevant food safety information as the storm progress from its Twitter feed @USDAFoodSafety.

[Élelmiszervédelmi Terv Felmérés](#)

Az Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatal (FSIS) 2013 augusztusában végzi a 8. éves Élelmiszervédelmi Terv Felmérést, hogy meghatározza, hány FSIS által szabályozott tojástermelő üzem, hús és baromfivágó-, feldolgozó létesítmény és hivatalos import ellenőrző létesítmény fogadta el önkéntesen a funkcionális élelmiszervédelmi tervet. A 2012-es felmérés eredményei szerint az összes üzem közel 77%-a által elfogadott a terv. Az előző évekhez képest ez az érték növekedést mutatott, de az FSIS tervezett célkitűzése, hogy 2015-re legalább a létesítmények 90%-a rendelkezzen funkcionális tervvel.

[Food Defense Plan Survey](#)

FSIS will conduct its eight annual Food Defense Plan Survey during the month of August 2013 to determine how many FSIS-regulated processed egg products plants, meat and poultry slaughter and processing establishments, and official import inspection establishments have voluntarily adopted a functional food defense plan. Results from the 2012 survey indicated that approximately 77 percent of all plants have adopted plans.

[Codex hírek](#)

Végrehajtó Bizottság (Executive Committee, CCEXEC): A Bizottság június 25-28. között ülésezett Rómában, Olaszországban, hogy kritikai felülvizsgálatot végezzen a szabályok és a jövőbeli javaslatok munkálataival kapcsolatban. Néhány kivételtől eltekintve a CCEXEC a szabálytervezeteket elfogadását, a tervezetek jóváhagyását javasolta. Bizottság a Stratégiai Terv tervezetét is elfogadásra javasolva továbbította a Codex Alimentarius Bizottság felé kisebb módosításokkal. Napirenden volt továbbá a Codex bizottságok tudományos tanácsadásának finanszírozási formáinak lehetősége is.

[Egyéb hírek:](#)

Nemzetközi workshop kerül megrendezésre takarmány kockázatértékelés- kémiai biztonság témában 2013. szeptember 30 és október 1 között Utrechtben, Hollandiában. A workshop célja, hogy feltárja az állati eredetű termékekben megtalálható kémiai anyagok kockázatértékelésének legkorszerűbb eszközeit és módszereit az állati termékek fogyasztóit érintő lehetséges kockázatokra fókuszálva.

[Tudományos értékelés:](#)

A Rómában 2013. június 4-13. között megrendezett 77. JECFA ülés összefoglalója és következtetései a [FAO és a WHO JECFA honlapján](#) elérhetők.

[Codex News](#)

[Recent Meetings](#)

Executive Committee (CCEXEC): The Committee met June 25 - 28 in Rome, Italy, to conduct a critical review of the standards and proposals for new work. With few exceptions, CCEXEC recommended adoption of the draft standards and approval of the new work proposals.

The committee also reviewed the Draft Strategic Plan (2014 - 2019) and with minor revisions forwarded it to the CAC with a recommendation that it be adopted.

[Other News](#)

Scientific Assessment: The summary and conclusions of the 77th JECFA meeting, held in Rome, Italy, from June 4-13, 2013 are currently available on the

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

FAO and WHO JECFA website.

The International Workshop on Feed Risk Assessment – Chemical Safety will take place in Utrecht, The Netherlands on September 30 to October 1, 2013. The workshop aims to explore the state of art in methods and tools for the risk assessment of chemicals in feed for farmed animals.

Útmutatók az ipar fejlesztésére

Az élelmiszerfertőzések intézkedéseinek fejlesztését szolgáló tanács (Council to Improve Foodborne Outbreak Response, CIFOR) új, tulajdonosoknak, üzemeltetőknek és vezetőknek szóló útmutatót adott ki. A CIFOR egy multidiszciplináris együttműködés, mely egyesíti az USA-ban a helyi, állami és szövetségi hivatalok szakértő képviselőit epidemiológia, környezet-egészségügy és labortudomány területén, valamint az élelmiszeripar képviselőit. Az együttműködés az élelmiszer eredetű járványok detektálásának, vizsgálatának, ellenőrzésének és megelőzésének fejlesztése érdekében szerveződött. A CIFOR-ba tartozó szövetségi hivatalok az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatal (FSIS), a HHS Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatala (FDA), valamint a Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (CDC). Az új útmutatók segítenek körvonalazni, tisztázni és elmagyarázni a kiskereskedelmi élelmiszeripari létesítmények tulajdonosainak, üzemeltetőinek és vezetőinek javasolt szerepét egy élelmiszer eredetű megbetegedés kivizsgálásakor, valamint hogy mire számíthatnak egy járvánnyal kapcsolatos értesítést követően. Az útmutatók, valamint további információk az alábbi linken elérhetők: www.cifor.us.

New guidelines promoting industry

The Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) issued a new CIFOR Foodborne Illness Response Guidelines for Owners, Operators and Managers of Food Establishments. This

collaboration was organized to improve methods to detect, investigate, control and prevent foodborne disease outbreaks. The purpose of the guidelines is to help outline, clarify and explain the recommended role for retail food establishment owners, operators and managers in a foodborne illness outbreak investigation and what they can expect after being notified of an outbreak.

Kérdések és válaszok a MERS koronavírusról

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) összeállítása a MERS koronavírus mutatja be, amely vélhetően a „Közél-keleti légúti megbetegedést” (Middle-East Respiratory Syndrom) okozza. A MERS koronavírus 2012 szeptemberében jelent meg először humán megbetegedésben, azóta pedig 9 országban okozott járványokat. Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) az Egészségügyi Világszervezettel (WHO) és a Mezőgazdasági és Élelmezési Világszervezettel (FAO) valamint az érintett országok nemzeti szintű állategészségügyi hatóságaival együttműködésben keresi a lehetséges állati fertőzőforrást – habár a vírust eddig még nem mutatták ki állati szervezetben. Az epidemiológiai vizsgálat magában foglalja a többi potenciális fertőzőforrás felkutatását is, beleértve a humán eredetet, környezetet, élelmiszert, vizet.

Questions and Answers MERS coronavirus (CoV)

MERS CoV is a particular strain of coronavirus which is thought to cause Middle East Respiratory Syndrome (MERS), a respiratory disease of humans. MERS CoV had not been seen in humans before September 2012. OIE together with its partner organizations the World Health Organization (WHO), the Food and Agriculture Organization (FAO) and national animal health authorities of affected countries is closely following investigations into a possible animal source of MERS CoV.



Hírek a tudományos világból / News of science

Riport a nanotechnológiáról a FAO honlapján

Nanotechnológia témában a Mezőgazdasági és Élelmezési Világszervezettel (FAO) honlapján elérhető a “State of the art on the initiatives and activities relevant to risk assessment and risk management of nanotechnologies in the food and agriculture sectors (2013)” című dokumentum véglegesített változata. A riport a FAO és WHO megbízásából készült azal a céllal, hogy a 2009-ben megrendezett szakértői ülés óta megjelent információkat összefoglalja, elemezze és meghatározza a cselekvés lehetőségeit. A riport áttekinti az ülést követően történt nemzeti és nemzetközi kockázat elemzési tevékenységeket. A vonatkozó szabályozás és kockázatbecslési tevékenységek információit nemzeti és nemzetközi szervezetek honlapjáról gyűjtötték össze. A humán expozícióhoz vezető, élelmiszerekben és élelmiszerekkel érintkező anyagokban történő aktuális és tervezett felhasználásról több forrásból, így a tudományos irodalomból, weboldalokról, szabadalmi adatbázisokból, piacelemzésekből, valamint különböző rendezvények kiadványaiból gyűjtöttek információkat. A riport tervezetét 2012. júniusban körbeküldték a Codex tagoknak és megfigyelőknek véleményezésre, és a novemberig beérkezett észrevételek alapján módosították a dokumentumot.

State of the art on the initiatives and activities relevant to risk assessment and risk management of nanotechnologies in the food and agriculture sectors

The report was commissioned by FAO and WHO with the objective of summarizing and analysing the information that has become available since the 2009 expert meeting and determining possible courses of action.

Hírek a tudományos világból / News of science

Ha a cukor függőséget okoz, akkor mit jelent ez a törvényhozás szempontjából?

A cukorfogyasztás számos krónikus egészségügyi problémával – mint például az elhízás, a 2. típusú cukorbetegség, szív- és érrendszeri megbetegedések – kapcsolatba hozható. Az a nemrégiben felismert összefüggés, mely szerint a cukor függőséget okoz, egyre nagyobb kihívást jelent a közegészségügyi stratégia számára. Ami egykor egy természetes élelmiszer összetevő volt, mára magas koncentrációban felhasznált „adalékká” vált. Amennyiben a mesterségesen magas cukortartalmú ételek képesek addiktív viselkedést kiváltani, akkor hogyan kellene a döntéshozóknak erre reagálniuk? – vetik fel a kérdést amerikai kutatók a *The Journal of Law, Medicine & Ethics* című folyóirat különszámában. A cikk bemutatja a bizonyítékokat arra nézve, hogy a cukor függőséget okoz.

If sugar is addictive...what does it mean for the law?

Sugar consumption has long been linked with a host of chronic health problems, including obesity, diabetes, and cardiovascular disease. Newly emerging links between sugar and addiction raise challenging issues for public health policy. What was once a naturally occurring food ingredient is now a highly concentrated food additive. If foods containing artificially high levels of sugar are capable of triggering addictive behaviors, how should policymakers respond? This paper explores the concept and definition of addiction and presents evidence of the addictive potential of sugar.

Már viszonylag alacsony hozzáadott cukor fogyasztás is megnöveli a nőtény egerek halálozási arányát, és csökkenti a hímek fittségét

Az élelmiszerekhez hozzáadott cukorfogyasztása az elmúlt évtizedekben folyamatosan nőtt, amely számos betegség kialakulásában összefüggésbe hoz-

Hírek a tudományos világból / News of science

ható. A cukor élettani hatásainak vizsgálatok az állatkísérletekben általában jóval nagyobb mennyiségeket alkalmaznak, mint amennyi a tipikus emberi fogyasztásnak megfelel. Amerikai kutatók a Nature Communications című neves tudományos folyóirat legújabb számában közölnek egy tanulmányt, melyben állatkísérletekkel igazolják, hogy már viszonylag alacsony mennyiségű hozzáadott cukor rendszeres fogyasztása is jelentős negatív hatást gyakorol az egerek túlélésére, kompetitív és szaporodási képességére. Az etetési vizsgálatokban humán-releváns mennyiségben (a teljes energia bevitel 25%-a) hozzáadott glükóz-fruktóz keveréket alkalmaztak, amely jól modellezi az élelmiszer ipar által nagy mennyiségben felhasznált kukorica szirupot. Az eredmények azt mutatták, hogy a kontroll állatokhoz képest a cukros táppal etetett nőstények halálozási aránya kétszeresére nőtt, a hím állatok 26%-kal kisebb territóriummal rendelkeztek, mint a kontroll hímek, és 25%-kal kevesebb utódot nemzettek.

Human-relevant levels of added sugar consumption increase female mortality and lower male fitness in mice

Consumption of added sugar has increased over recent decades and is correlated with numerous diseases. Low levels of added sugar consumption have substantial negative effects on mouse survival, competitive ability, and reproduction. Fructose/glucose-fed females experience a twofold increase in mortality while fructose/glucose-fed males control 26% fewer territories and produce 25% less offspring.

Kisgyermek több forrásból származó higanyexpozíciójának probabilisztikus becslése és kockázatértékelése

A környezetbe kerülő higany mennyisége néhány éve csökkenő tendenciát mutat. Mindazonáltal hi-

ganyvegyületek még mindig jelen vannak a környezetünkben, pl. élelmiszerekben, vízben, levegőben és az anyatejben. Francia kutatók az Environment International című szaklapban a francia csecsemőket és kisgyermeket (0-36 hónapos) érő higanyterhelést számították ki a különböző mátrixokban mérhető higany koncentráció és a fogyasztási adatok felhasználásával, majd a kapott értékeket összevetették a toxikológiai referencia értékekkel. A számítások alapján a levegőből belélegzett elemi higany és a táplálékkal elfogyasztott (elsősorban halak és anyatej) metil-higany jelent egészségi kockázatot a kisgyermek számára. A tanulmány hangsúlyozza, hogy a kockázatértékelés szempontjából fontos, hogy a különböző forrásokból eredő higanyexpozíciót mind számításba vegyék, hiszen például a belélegzett higany tartalmú por is nem elhanyagolható mértékben hozzájárul a teljes bevitelhez.

Probabilistic mercury multimedia exposure assessment in small children and risk assessment.

Emissions of mercury in the environment have been decreasing for several years. However, mercury species are still found in different media (food, water, air and breast-milk). There was a mercury exposure assessment conducted in French babies, and small children aged 0 to 36 months. Only elemental mercury by inhalation route (indoor air) and methylmercury by ingestion (fish and breast-milk) seem to lead to a health risk in small children. These results confirm the importance of assessing total mercury concentration in media like breast-milk, indoor air and dust and methylmercury level in food, other than fish and seafood.



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

Megjelent Magyarországon a szőlő legpusztítóbb fitoplazmás betegsége, az aranyszínű sárgaság

2013 augusztusában Magyarországon először, a Zala Megyei Kormányhivatal Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságának növényvédelmi felügyelői által, Lenti községben gyűjtött levélmintákból és Kerkateskánd határában befogott szőlőkabócákból mutatta ki a NÉBIH Növény-egészségügyi és Molekuláris Biológiai Laboratóriuma (NMBL) az aranyszínű sárgaság fitoplazmát (*Grapevine flavescence dorée phytoplasma, Phytoplasma vitis*).

20 éves a Zoonózis Társaság

A Magyar Zoonózis Társaság elmúlt 20 évben kifejtett egyedülálló szakmai tevékenységét, és a szinte példa nélküli módon kivívott társadalmi elismerést emelte ki Kardeván Endre országos főállatorvos a Zoonózis Társaság 20. ünnepi tudományos kongresszusát megnyitó beszédében. A társaság időtálló értéket teremtett, amelynek eredményeit az élelmiszerlánc-felügyelet is felhasználja – fogalmazott a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára.

Elérhetőek a 2013. évi Gazdálkodási Napló „web-GN”, valamint a nitrát adatlap elektronikus beküldéséhez szükséges nyomtatványok, és feltöltő felület

Az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból nyújtott agrár-környezetgazdálkodási támogatások igénybevételének részletes feltételeiről szóló 61/2009. (V. 14.) FVM rendelet (továbbiakban támogatási rendelet) 18. § (7) bekezdése kimondja a „web-GN”

elektronikus adatszolgáltatási kötelezettséget, azaz a gazdálkodási napló bizonyos adatainak elektronikus feltöltését.

A NÉBIH és a Nemzetközi Atomenergia Ügynökség sikeres együttműködése

A Nemzetközi Atomenergia Ügynökség (NAÜ) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) együttműködését immáron 8 éve rendkívüli munkakapcsolat jellemzi. E sikertörténetről dr. Bognár Lajos, a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős helyettes államtitkára tartott előadást tegnap Bécsben, a NAÜ legmagasabb szintű éves konferenciáján.

Súlyos szabálysértések egy Bács-Kiskun megyei étolaj csomagoló üzemben

Egyetlen vonatkozó jogszabálynak sem felelt meg az az étolaj csomagoló üzem, amelyre a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának munkatársai csaptak le. A vizsgálat párhuzamosan két helyszínen zajlott. Az üzemre előzetes adatgyűjtés alapján figyelt fel az élelmiszerbiztonsági hatóság kiemelt ügyeket vizsgáló csoportja.

Oroszország felé megháromszorozódott a magyar húsexport

Az Oroszországi Föderáció díszvendégként vett részt a 76. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításán 2013. szeptember 18. és 22. között Budapesten. Az OMÉK-ot megelőzően, szeptember 17-én került sor a Magyar – Orosz Kormányközi Gazdasági Együttműködési Bizottság 7. ülésére, amelynek társelnökei Szijjártó Péter külügyi és külgazdasági ügyekért felelős államtitkár, valamint Nyikolaj Fjodorov orosz mezőgazdasági miniszter.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Magyarország ipari teljesítménye Európa élmezőnyében

2013 júliusában az ipari termelés 4,8 százalékkal volt magasabb 2012 azonos időszakához képest. Ezzel az értékkel Magyarország az ötödik legnagyobb növekedést tudta felmutatni az Európai Unió 28 tagállama közül.

Az agrártárca célja, hogy erősödjön a biogazdálkodás Magyarországon

Magyarország GMO-mentes stratégiája megteremti az ökológiai gazdálkodás egyik alapfeltételét és hozzájárul, hogy a bioélelmiszerek és a biogazdálkodás megerősödjön - hangsúlyozta egy szakmai konferencián, Piliscsabán Tóth Katalin, a Vidékfejlesztési Minisztérium helyettes államtitkára.

Libamáj helyett kacsamájat adnak

Kiderült, hogy tíz vizsgált budapesti hentesüzletből kilencben libamájaron valójában kacsamájat kaptak a vásárlók. A tíz próbavásárlást a Libamájszövetség, a vizsgálatokat pedig a NÉBIH laborja végezte. A vásárlások öt budapesti vásárcsarnokban, valamint kisebb húsboltokban történtek, véletlenszerűen kiválasztott helyeken, ahol nem volt egyértelműen megkülönböztetve a két májfajta.

Magyarországon nem kell tartani az aflatoxin szennyezettségtől

Kezelhető problémának nevezte az aflatoxin-szennyezettséget a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság igazgatója a XVII. országos agrárfórumon.

A vidékfejlesztés kiemelt célja a Rövid Élelmiszer-ellátási Láncok kiépülése

A vidékfejlesztés egyik prioritása a Rövid Élelmiszer-ellátási Láncok (RÉL) kiépítése lesz az EU 2014-2020 közötti költségvetési időszakban, ami a helyi termelők és a helyi fogyasztók közötti távolság csökkentését jelenti és a helyi piacok előtérbe helyezését – emelte ki a Vidékfejlesztési Minisztérium Térségi Programok Osztályának vezetője.

A szőlő- és borágazat megújításáért felelős miniszteri biztost nevezett ki Fazekas Sándor

A Vidékfejlesztési Miniszter a hegyközségek megújításáért és a szőlő-bor ágazat fejlesztéséért felelős miniszteri biztossá nevezte ki Kiss Elizát. A miniszteri utasítás szerint a miniszteri biztos a szőlő-bor ágazat fejlesztésének előmozdítása érdekében közreműködik az ágazati jogszabályok, módszertani ajánlások, eljárásrendek, végrehajtási szabályok előkészítésében. A megbízatás 2013. szeptember 1-től december 31-ig szól.

Hamarosan jöhet a transzsírsavakat korlátozó szabályozás

Jövő januártól több európai ország után Magyarországon is korlátozná a kormány az élelmiszerekben található transzsírsavak mennyiségét. Számításaik szerint ez évente több ezer embert menthet meg a szív- és érrendszeri betegségektől. A hazai gyártók készülnek a szabályozásra; sokan új eljárásokat és alapanyagokat választottak.

Lezárult a 76. OMÉK

Fazekas Sándor Vidékfejlesztési Miniszter a magyar vidék ünnepének nevezte az ötnapos agrárexpot,



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

amelyre több mint 500 kiállító nevezett be. Az OMÉK idei díszvendégét, Oroszországot, a megnyitó napján Nyikolaj Fjodorov mezőgazdasági miniszter képviselte. Fjodorov elmondta, az orosz fogyasztók ismerik és szeretik a magyar termékeket, mert környezetvédelmi szempontból megfelelőek, magas minőséget képviselnek.

Megosztottak a tojástermelők

Az utóbbi időszakban a rendkívül alacsony tojásárakkal birkózó tojástermelők között az keltett nagy felháborodást, hogy egy tojóhibrid tenyésztő cégcsoport és néhány támogató olyan tojás védjegyet akar bevezetni, amely nagyban korlátozná piaci lehetőségeiket és a termeléshez szükséges alapanyagok beszerzését.

Egy kézbe kerülnek az élelmiszer- és agrárkutató intézetek

Megoldódni látszik az eddig bizonytalan sorsú agrár- és élelmiszeripari kutatóintézetek sorsa miután az Integrált agrárkutató-hálózat kialakításáról döntött a kormány. Az állami agrár-élelmiszeripari kutatóintézetek a miniszter által kijelölt vidékfejlesztési minisztériumi költségvetési szervhez, mint tulajdonosi joggyakorlóhoz kerülnek.

Mit mutat az élelmiszercímke?

Az élelmiszercímken jelenleg nem kötelező a tápérték feltüntetése, azonban egy 2014 decemberétől életbe lépő rendelet értelmében a fogyasztók jobb tájékoztatását és védelmét szolgálva kötelező lesz a tápérték jelölése, melynek tartalmaznia kell az energiatartalmat, és bizonyos tápanyag-összetevőket, így a szénhidrátokat, és külön a cukortartalmat is.

Emelkedik a növényvédő szerrel történt mérgezések száma

Hazánkban idén eddig 84 növényvédő szerrel történt mérgezési esetet jelentettek be, ebből 3 végződött halállal. Azok, akik permetezéssel kívánják megóvni növényeiket a kártevőktől, ne felejtsek, hogy a növényvédő szerek különböző erősségű mérgek, és azt sem, hogy az érésben lévő haszonnövények permetezését követően akkor is be kell tartani az élelmezésügyi várakozási időt, ha a termés már betakarításra alkalmas állapotban van.

Több uniós támogatás jut a méhészeknek

A két éve indult Magyar Méhészeti Nemzeti Program szeptemberben kezdődő 2016-ig tartó harmadik szakasza eredményesebb lehet az eddigieknél, mert megvalósításához évi 4,7 millió euró (1,4 milliárd forint) támogatásra szánt összeg áll rendelkezésre uniós és hazai forrásból – mondta Tantó Sándor, a vidékfejlesztési tárca illetékese.

Új termékek egészségtudatos fogyasztóknak a húsipari kutatótól

Kis és közepes élelmiszer-feldolgozóknak dolgoztak ki az egészséges táplálkozást szolgáló élelmiszerrecepteket az Országos Húsipari Kutatóintézetben. Az intézet tudósai összesen 12 féle újdonságot fejlesztettek ki. Közöttük csökkentett sótartalmú felvágottakat, sonka és kolbász receptjét, afrikai harcsából előállítható felvágottat és többféle vega felvágott előállításának technológiáját, amelyben a húst szójával, borsóval és más növényi alapanyagokkal helyettesítik.

Új üdítőitalt állítottak elő a KÉKI-ben

Olyan tejsavbaktériummal erjesztett zöldséglevet állítottak elő a Központi Környezet- és Élelmiszer-tudo-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

mányi Kutatóintézetben, amely nemcsak üdítő hatású, de a kísérletek igazolják, hogy gátolja az allergia kialakulását, segíti az emésztést, és erősíti az immunrendszert is.

Védjeggyel ösztönözi a helyi élelmiszerek fogyasztását Kaposvár

Védjeggyel ellátott minőségi termékekkel ösztönözi a helyi élelmiszerek fogyasztását, az értékesítést pedig egy üzlet megépítésével is segíti Kaposvár önkormányzata. A Kaposvári Egyetem szakemberei által kidolgozott követelményrendszer alapján döntenek arról, hogy mely élelmiszeripari termékek kaphatják meg a jó minőséget garantáló márkajelzést.

Nagy lépés az egészséges táplálkozás felé

A Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) elnöke szerint hatalmas lépést jelent az egészséges táplálkozás felé, ha hatályba lép az egészségesebb és jobb minőségű kórházi kosztot előíró közzététési rendelet.

Magyarországra jöhet az egyik legnagyobb oroszi élelmiszer-üzletlánc

Hamarosan megtelepedhet Magyarországon az egyik legnagyobb oroszországi élelmiszer-kiskereskedelmi lánc. A célja nem az értékesítés, hanem a felvásárlás: itteni bázisa Magyarországon előállított termékekkel bővítené oroszországi boltjai kínálatát.

Magyar fejlesztés: kenyér, amit a fogyókúrázók is bátran ehetnek

Az egészséges táplálkozás és az elhízás megelőzésére fejlesztettek ki szegedi nemesítők olyan tritikálét, azaz

rozsbúzát, amelyet emberi fogyasztásra lehet használni, ugyanis az eddigi tritikálé fajták takarmányozásra voltak nemesítve. A tritikáléból készült kenyér a táplálkozáshoz szükséges szénhidrát mennyiséget fedezi, mégsem szívódik fel olyan mértékben, mint a fehér kenyérben található szénhidrát.

Tökéletes a városi méz!

Városi méhészetbe fogott a nyáron egy német művészeti csoport Budapesten. A Műcsarnok hátsó teraszán helyeztek el három kaptárt, amelyek mostantól egyben múzeumként is szolgálnak. Sajtótájékoztatójukon azt is bejelentették, hogy a WESSLING Hungary Kft. független laboratórium vizsgálatai alapján a városban készült méz maximálisan megfelel az előírásoknak.

Új húsipari üzem Békésszentandrás

Új húsipari üzemet létesített Békésszentandrás a Hungaro-Food 2009 családi vállalkozás. Az üzem éves szinten 3500 tonna sertés, marha és baromfi alapanyagú húskészítmény gyártására képes, amelyet hazai és exportpiacokra szánnak.

Pulyka mellsonka glutén és laktóz érzékenyeknek

A Sága Foods a fogyasztói igényekhez igazodva fejlesztette termékeit; a legújabb ezek közül a laktóz- és gluténmentes, mesterséges színezékektől és ízesítőktől mentes, alacsony zsírtartalmú (5%) Pulyka mellsonka (klasszikus, füstölt és sült) termékük, ezzel minőségi alternatívát kínálva a laktóz és glutén érzékenyek részére is.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A kíméletes vágásról egységes címkézést szeretne Brüsszel

Az EU vizsgálja annak lehetőségét, hogy a kábítás nélkül vágott állatok azonosító címkéjén feltüntessék ezt az információt, a vásárlók szélesebb körű tájékoztatása érdekében. Az uniós állatjóléti jog előírja haszonállatok fájdalom és stressz-mentes vágás előtti kábítását. Ismeretes, hogy a haszonállatok előzetes kábítás nélküli vágását több európai országban már betiltották. A tervek szerint az engedélyezésről a tagállamok dönthetnek.

Diplomás sörfőző mestereket képeznek

A Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományi Kara tavaly nagy sikerrel indította el az ország első, diplomával elismert pálinkamester-képzését. Idén újabb szakirányú továbbképzés indul – ezúttal a sörösök számára. A képzés célja, hogy az Egyetem hozzájáruljon a sörágazat szakember-ellátottságának és szakmai presztízsének fejlesztéséhez.

Magozzunk rendesen, ha jó pálinkát szeretnénk!

A csonthéjas gyümölcsökből készülő pálinkáknál az elmaradt vagy rosszul történt magozás esetén a pálinkába a megengedettnél nagyobb mértékű hidrogén-cianid kerülhet, ami egészségkárosító hatású. Cikk arról, hogyan kerülhető el a hidrogén-cianid és etilkarbamát-szennyezés a csonthéjas gyümölcsből készülő pálinkák készítésekor.

Rástartolt a használt sütőolajra a MOL

A MOL útjára indította a „Köszö az olajat, jövünk egy bulival!” kampányát, amelynek legfőbb célja, hogy tudatosítsa az emberekben azt, hogy a használt sütőolajtól egyszerűen és környezetbarát módon is meg

lehet válni, ha azt elviszik a kijelölt kutakra. A kampányról szóló további információk [a hivatalos honlapon](#) olvashatóak.

Paprikás csokitorta cukor nélkül

Sültpaprika lekvárból, kakaós mandulapiskótából és olvadó étcsokoládé mousse-ból áll az a torta, amely megnyerte az Egy Csepp Figyelem Alapítvány hobbicukrászoknak szóló Háziversenyét. A versenyre nevezni csak fehér cukor-, fehér liszt- és adalékanyag-mentes süteményekkel lehetett. A verseny az OÉTI, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége és a Wessling Hungary Kft. szakmai támogatását élvezte.

Minden japán halászati terméket betiltott a dél-koreai kormány

Minden halászati terméket betiltott a dél-koreai kormány, ami nyolc japán tartományból, köztük Fukusimából érkezik. Szöul ezt a lépést a sugárterhelés veszélyével indokolta. A japán kormány szerint nincs mitől tartani, mert a fukusimai katasztrófa óta szigorítottak az élelmiszerbiztonságon.

Átverés: speciális vízzel hizlalták a csirkemellet

Csehországban és Szlovákiában húsbotrány tört ki a szaftos csirkemell miatt, amely vízzel felfújt csirkemellet takar. Népszerűsége abból adódott, hogy sokkal olcsóbban árulták. A gyártók a „szaftos” jelzővel azt szerették volna elérni, hogy a vásárlók arra asszociáljanak, hogy az árucikk az átlagnál jobb minőségű és ízletesebb.

Győzött a Monsanto Franciaországban

Miután évekig kitartóan tiltotta a génkezelt kukorica termesztését, a francia Államtanács, augusztus elején

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

megsemmisítette a tilalmat, így szabadon termesztethető a MON810 típusú GMO-kukorica. Ezzel a lépéssel Párizs 180 fokos fordulatot vett a génmódosított növények termesztésének engedélyezésével kapcsolatban, mivel Franciaország éveken keresztül kitaróan ellenezte a génmódosított növények termesztését.

Komoly hiányosságok az élelmiszerbiztonságban

A Reproductive Toxicology című folyóiratban jelent meg egy tanulmány, amely az amerikai élelmiszerbiztonsági rendszer komoly problémáira és rendszerszintű összeférhetlenségeire mutat rá. A tanulmányban a szerzők azt állítják, hogy nagyon sok legálisan használható adalékanyagról nincs elegendő és megnyugtató kutatási eredmény.

Lassan halad a lóhúsbotrány felgöngyöltése

A londoni rendőrség augusztus végén jelentette be, hogy május óta milyen előrelépések történtek a brit (és EU-s) élelmiszerbiztonságot megrázó húshamisítási ügyben. A hatóságokat az elmúlt hónapokban erős kritikák érték azzal kapcsolatban, hogy nem képesek kellő eréllyel és hatékonysággal lefolytatni a nyomozást.

Gyorsteszt romlottság vizsgálatra

A Dél-Karolinai Egyetem kutató-vegyészei gyors tesztet készítettek annak megállapítására, hogy egy látszólag tökéletes gyümölcs, hal- vagy hússzelet romlott-e vagy sem. A rudacskába speciális polimereket építettek be, amelyek felismerik azokat az anyagokat, amelyekben a betegséget okozó baktériumok képződnek, ha az ételben megromlik a fehérje.

Mérgező nanorészecskék a tányérjainkon?

A víz kezeléséhez, a csomagoláshoz, a rovarirtókhöz és a kozmetikumokhoz felhasznált nanoanyagok mennyisége nagyot nőtt az utóbbi évtizedekben, és félt, hogy veszélyt jelentenek az emberre és a környezetre. Amerikai kutatók kidolgoztak egy eljárást, amellyel kimutathatók az ezüst nanorészecskék a friss termékekben és más élelmiszerekben.

Mikroszkóppal a McNugget mélyén

Mike Adams, aki arról híres, hogy főleg élelmiszeripari visszaélésekről és furcsa csalásokról készít anyagokat a NaturalNews-ra, legutóbb nagyfelbontású digitális mikroszkóp segítségével vizsgálta meg, hogyan néz ki a McDonald's étterem csirkefalatja, a Chicken McNugget.

Londonban már a féregburger megy

A Rentokill nevű kártevőirtó cég 85. születésnapjának alkalmából részt vett Londonban a One New Change című rendezvényen, ahol standjuknál galambhúsból készült hamburgert, férges húsokat és csokit, valamint pörkölt tücsköt kóstolhattak a vendégek. Bár Európában nincs nagy hagyománya a bogaras ételeknek, a világ nagyobb részén szívesen esznek rovarokat.

Őrütl innovációk, vagy a jövő reggelije?

A brit Waitrose üzletlánc zacskós kemény tojással bővítette áru kínálatát, egy másik brit cég, a Pork Farms pedig egy előfőzött, pasztörizált tojást dobott a piacra, amelyet egy műanyag pohárban lehet megvásárolni

Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Már a sör is lehet instant

Furcsa ötlettel állt elő egy amerikai cég, a Backcountry Beverages: instant sörporot dobott piacra. A cég szerint az instant sörporhoz elég vizet adni, összekeverni, hordozható készülékből széndioxiddal dúsítani és már kész is a sör. Hogy mennyire iható, arról nem szólnak a hírek, de az ígéretek szerint a minősége a házi főzésű sörökével megegyező.

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

Horvát étrend-kiegészítő szektor az EU tagállamokkal szemben

Horvátország, az EU legújabb és egyben 28. tagállama, kisebb változtatásokkal néz szembe az étrend-kiegészítő szektorában, egy elemző szerint várható a piac egy egységes szerkezetbe foglalása, különösen keleten.

Az EU-USA marhakereskedelem meghosszabbítása megkönnyíti a transzatlanti vitát

Két évvel meghosszabbították azt a 2009-ben aláírt egyezményt, amely lehetővé teszi a nem hormonkezelt marhahúsok behozatalát Amerikából az Európai Unió területére, 2015 augusztusáig.

EDA sürgeti a Bizottságot a tejek kötelező eredet-megjelölése ellen

A tejek és a tejtermékek előállításához használt tejek javasolt kötelező eredet-megjelölésnek alkalmazása szükségtelen komplikációkat fog okozni a tejiparnak, érvel az Európai Tejipari Szövetség (European Dairy Association (EDA)). A szervezet elmondása szerint

nem tartják szükségesnek a kötelező eredet-megjelölést és „fontos, hogy az ilyesfajta jogszabályokat elkerüljük”.

Az EU enyhít a rozmaring antioxidánsra vonatkozó törvényen

Az EU enyhített azon élelmiszerekre vonatkozó törvényén, amely meggátolja a rozmaring antioxidáns (E392) használatát hús- és haltermékekben. A rozmaring kivonat húsokban és halakban gyakran alkalmazott, a szín- és ízfokozás érdekében, de alkalmazását megszigorították az alacsony zsírtartalmú termékekben, mivel az engedélyezett antioxidáns használat a termékek zsírmennyiségéhez kötött.

Az élelmezésbiztonság hiánya sújtja Kanadát

A Torontoi Egyetem egy kutatója szerint az élelmezésbiztonság hiánya súlyos probléma Kanadában, amit, hacsak a hatóságok és a gyártók össze nem fognak, a közegészség fog meg szenvedni. A tanulmány szerzője úgy találta, hogy 3,9 millió kanadai és 330 ezer háztartás nem jutott elegendő biztonságos és tápláló élelmiszerhez 2011-ben és ez a szám csak növekszik.

Interaktív élelmiszercímke: fantázia vagy a jövő?

Díjjal jutalmazták az Arjowiggins Creative Papers vállalatot, amiért kifejlesztett egy olyan papírt, amely egy interaktív áramkör tábláját illesztette be dizájnjába élelmiszeripari alkalmazásra. A PowerCoat egy tartós szubsztrát, polimerszerű simasággal, amely képes az elektronikus eszközöket grafikussá integrálni, mint pl.: a beágyazott RFID (Radio Frequency Identification - Rádiófrekvenciás Azonosítás) címke.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Átlátszó csomagolás befolyásolja étkezési szokásainkat

Egy, az Amerikai Marketing Szövetség Journal of Marketing folyóiratában megjelent tanulmány szerint, az élelmiszerek csomagolásának átlátszósága különböző módon van befolyással a nassolási szokásokra.

Meghosszabbítja véleményezési időszakát az FSIS a marhahús-címkézéssel

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) meghosszabbította véleményezési időszakát annak a régóta húzódó javaslatnak, amely bizonyos marhahús termékek címkézésével kapcsolatos, az új határidő: október 8.

Vegy anyaggal leplezik a Salmonellát?

A Washington Post cikke szerint bizonyos vegyi anyagokat (például cetylpyridinium chloride-ot, CPC-t) használnak a baromfi feldolgozás során, ami által a *Salmonella* jelenlétét fedik el, így hamis negatív vizsgálati eredményeket kapnak az ellenőrök. A cikk állítása szerint erről már a hatóságok is tudomást szereztek.

„Halcsalással” verik át az amerikai fogyasztókat

Az FDA jelentése alapján, egy tanulmány szerint az Egyesült Államokban vizsgált tengeri ételek 1/3-a át van címkézve. Egy óceánvédő nemzetközi csoport, az Oceana tanulmányában azt állítja, hogy Amerika magas árat fizet a halcsalásokért, ugyanis gyakran kétszer annyiba kerülhet a fogyasztóknak, amikor olcsó termékeket prémiumkategóriásként árusítanak.

Darált marhahúst hívtak vissza E. coli gyanúja miatt

Mintegy 50 ezer font (22 ezer kg) darált marhahúst hívtak vissza *E. coli* O157:H7 gyanúja miatt, amely termékeket Amerika déli államainak üzleteibe szállítottak, az USDA adatai alapján. Az FSIS szerint nem jelentettek megbetegedést, amely a termékekhez kapcsolható.

FERN célja: gyors reakció az élelmiszerszennyeződésekre

Az élelmiszer eredetű járványkitöréseket és más élelmiszerbiztonsági vészhelyzeteket vizsgáló szövetségi és állami egészségügyi tisztviselők munkáját az elmúlt években egy olyan laboratórium-hálózat segíti, amelynek célja, hogy a lehető leggyorsabban reagáljon az élelmiszerek biológiai, vegyi és radiológiai szennyeződésére. Az úgynevezett Szövetségi Katasztrófa-elhárítási Hálózat (Federal Emergency Response Network, FERN) 2006 óta segíti a hatósági vizsgálatokat, összesen 172 laboratóriummal az USA mind az 50 államából és Puerto Rico-ból.

Megrendezésre kerül a Food and Law Institute konferencia

2013. október 15-16-án Pekingben megrendezésre kerül a Food and Law Institute kétnapos konferenciája, ahol kormányzati tisztviselők és nemzetközileg elismert szakértők vitatják meg azokat a gyógyszerészeti és gyógyászati eszközökkel kapcsolatos, valamint az élelmiszer törvény szabályozását és politikáját érintő kérdéseket, amely Kínára és az Egyesült Államokra vonatkoznak.

Az öt leggyakoribb élelmiszer eredetű megbetegedéseket okozó Salmonella törzs

Körülbelül 1,2 millió *Salmonella* okozta megbetegedés fordul elő az Egyesült Államokban évente, ami



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

kb. 400 ember halálát okozza. Míg a *Salmonellát* legtöbbször baromfi termékekkel hozza összefüggésben, a járványoknak számos más forrása lehet többek között szennyezett darált marhahús, gyümölcsök, zöldségek, állateledelek. A leggyakoribb öt szerotípus, amelyek az élelmiszer eredetű megbetegedések okozói az USA-ban: a *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Newport, *Salmonella* Javiana, *Salmonella* Heidelberg.

Nem jelzett allergének a toplistás okai a visszahívásoknak

Az Egyesült Államokban a nem jelzett allergének – nem pedig a kórokozók, beleértve a baktériumokat, vírusokat vagy parazitákat – vezetnek a visszahívások okainak túlnyomó részét a legutóbbi negyedéves eredmények szerint.

Új felfedezés a csecsemőtápszerek fejlesztéséért

A zürichi Gyermekkorházi Egyetem Táplálkozástudományi és Egészségügyi Intézete és a Nestlé Kutató Központja (NRC) szerint a jótékony bélbaktériumok közvetlenül érkehetnek a babák emésztési rendszerébe az anyák bélrendszeréből az anyatej által, amely felfedezés segíthet a csecsemőtápszerek termékeket, hogy jobban hasonlítsanak az anyatejre.

India új tervezete csecsemőtápszerek szabályozására vonatkozóan

India Élelmiszerbiztonsági és Szabványügyi Hivatala (FSSAI) új rendeletet adott ki a csecsemőtápszerek, élelmiszerhelyettesítők, liszt és élelmiszer-összetevők szabályozásával kapcsolatban, a szabványok széleskörű felülvizsgálata érdekében.

EU figyelmeztetés a szterol/sztanol termékekre 2014-től

Az Európai Bizottság döntése alapján 2014. február 15-től a koleszterinszint-csökkentő szterol és sztanol termékeket figyelmeztető jelzéssel kell ellátni az Európai Unióban, mivel egyértelműen hirdetni kell, hogy ezek a termékek koleszterin problémákkal rendelkeznek lettek kialakítva.

Német fiatalok előnyben részesítik a bio ételeket

A fiatalabb német vásárlók szívesen vásárolnak bio élelmiszereket a német Élelmiszerügyi, Mezőgazdasági és Fogyasztóvédelmi Minisztérium (BMELV) szerint. A 30 éven aluliak körében 23%-ra emelkedtek a bio élelmiszerek vásárlói az elmúlt években az „Ökobarometer” felmérés szerint, amelyet több mint 1000, 15 éven felüli fiatal körében végeztek el. A legnépszerűbbek a zöldségek, gyümölcsök, ezeket követi a tojás, a burgonya, a tejtermékek és a kenyér.

Lóhús: betiltották egy áruházlánc hirdetését

Az Iceland elnevezésű supermarket-lánc hirdetését betiltotta a Brit Önszabályozó Reklámtestület (ASA), amiért az megkérdőjelezi az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) vizsgálati eredményeit a hamburgerekben lévő lóhússal kapcsolatban.

Kutatók vizsgálják az árát és a hasznát az élelmiszer kockázat-kommunikációnak

Egy csoport német tudós reméli, hogy ki tud alakítani egy olyan stratégiát, amely a minimumra tudja csökkenteni az élelmiszer eredetű patogének hatását a nemzetgazdaságokra egy új, 3 éves projekt keretein belül. Az augusztusban indult, „Zoonózis és élelmiszerbiztonság az egész világra kiterjedő ellá-

Jogszabályok / Legislations

tási-láncban” (ZooGloW) elnevezésű projekt főkoordinátora a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR), amely projekt része a kormány egyik kutatóprogramjának.

Baj van az új-zélandi manuka méz körül

Egy újabb nemzetközi riasztást követően Új-Zéland kormánya úgy határozott, hogy az ország méziparának sürgősen szüksége van egy címkézési útmutatóra. Az ország élelmiszerbiztonsági minisztere kiemelte, hogy Új-Zéland jellegzetes manuka mézének szüksége van egy nemzetközi szabványra.

Twitter-applikáció a járványok nyomonkövetéséért

Áprilisban egy maréknyi önkéntes fejlesztő Chicagóban elindított egy Foodborne Chicago nevű Twitter alkalmazást, amelynek célja, hogy megkönnyítse a kapcsolattartást a Chicagói Egészségügyi Hatóság és a lakosság között, akik talán élelmiszereredetű megbetegedésben szenvednek.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [832/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 30.) a dinátrium-foszfónát hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [833/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 30.) a pirofenon hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [834/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 30.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén az acekinocil, a bixafen, a diazinon, a difenokonazol, az etoxazol, a fenhexamid, a fludioxonil, az isopirazam, a lambda-cihalotrin, a profenofosz és a protiokonazol megengedett szermaradék-határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [826/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 29.) a sedaxán hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [827/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 29.) az Aureobasidium pullulans (DSM 14940 és DSM 14941 törzs) hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [828/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 29.) az emamektin hatóanyagának 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 [829/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 29.) a Pseudomonas sp. DSMZ 13134 törzs hatóanyagának 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 [816/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 28.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a semleges metakrilát-



Jogszabályok / Legislations

kopolimer és az anionos metakrilát-kopolimer szilárd táplálékkiegészítőkből való felhasználása tekintetében történő módosításáról, valamint a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a bázikus metakrilát-kopolimer (E 1205), a semleges metakrilát-kopolimer és az anionos metakrilát-kopolimer specifikációi tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [817/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 28.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének az oktenilborostyánkőssavval módosított gumiarábikum tekintetében történő módosításáról

Bizottság [818/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 28.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a zsírsavak szacharóz-észtereinek (E 473) áttetsző, ízesített, vízalapú italokhoz adott aromákban való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/46/EU irányelve](#) (2013. augusztus 28.) a 2006/141/EK irányelvnek az anyatej-helyettesítő tápszerek és anyatej-kiegészítő tápszerek fehérjetartalmára vonatkozó követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [802/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 22.) a fluopiram hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [803/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 22.) a folsav valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [795/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 21.) a kolin-klorid valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [796/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 21.) a 3-acetil-2,5-dimetil-tiofén takarmány-adalékanyagként történő engedélyezésének megtagadásáról

A Bizottság [797/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 21.) az *Enterococcus faecium* NCIMB 11181 készítmény tenyészborjak, hízóborjak és elválasztott malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Chr. Hansen A/S) és az 1333/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [798/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 21.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a piretrinek hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [790/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 19.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az ecetsav hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [786/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 16.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az élő kagylókban található yessotoxinok megengedett határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [787/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 16.) egy *Bacillus subtilis* (ATCC PTA-6737) tartalmazó készítmény hízópulykáknak és tenyészpulykáknak szánt takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Kemin Europa N.V.)

A Bizottság [780/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 14.) az egyes állatoknak és a friss húsnak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, e harmadik országok területei vagy területeinek részei jegyzékeinek, valamint az állat-egészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelményeknek a megállapításáról szóló 206/2010/EU bizottsági rendelet módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [781/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 14.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a fipronil hatóanyag jóváhagyási feltételei, valamint az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerrel kezelt vetőmagok használatának és értékesítésének tilalma tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [782/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 14.) az uniós ökocímkéről szóló 66/2010/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2013/436/EU végrehajtási határozata](#) (2013. augusztus 13.) a 2007/777/EK határozatnak a ragadós száj- és körömfájás vírusának a hústermékekben történő semlegesítésére szolgáló új kezelés bevezetése, valamint az oroszországi Kalinyingrádi Területről történő behozatalra vonatkozó feltételek tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 4970. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [777/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 12.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található klodinafop, kломazon, diuron, etalfluralin, ioxinil, iprovalikarb, maleinhidrazid, mepanipirim, metkonazol, proszulfokarb és tepraloxidim megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [774/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 12.) a *Lactobacillus kefir* DSM 19455 készítmény valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [2013/431/EU végrehajtási határozata](#) (2013. augusztus 12.) a benalaxil-M és a valifenalát hatóanyagokra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 5184. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [767/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 8.) a bitertanol hatóanyag jóváha-

gyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti visszavonásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [772/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 8.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található difenil-amin legmagasabb megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [758/2013/EU rendelete](#) (2013. augusztus 7.) az anyagok és keverékek osztályozásáról, címkézéséről és csomagolásáról szóló 1272/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VI. mellékletének módosításáról

A Bizottság [762/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 7.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a klórpirifosz, a klórpirifosz-metil, a mankozeb, a maneb, az MCPA, az MCPB és a metiram hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [753/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. augusztus 2.) a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerelese tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról szóló 607/2009/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [752/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. július 31.) az 555/2008/EK rendeletnek a borágazatot érintő nemzeti támogatási programok és harmadik országokkal folytatott kereskedelem tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [743/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. július 31.) a Törökországból származó, emberi fogyaszt-



Jogszabályok / Legislations

tásra szánt kéthéjú kagylók behozatalára vonatkozó védintézkedések bevezetéséről

A Bizottság [738/2013/EU rendelete](#) (2013. július 30.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének bizonyos adalékanyagok tengerimozsát-alapú haltej-helyettesítőkben való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [739/2013/EU rendelete](#) (2013. július 30.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a magas sztigmaszterin-tartalmú növényi szterineknek a fagyasztásra kész alkoholos koktélokban stabilizátorként történő felhasználása, valamint a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a „magas sztigmaszterin-tartalmú növényi szterinek” élelmiszer-adalékanyag specifikációi tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/44/EU irányelve](#) (2013. július 30.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. és IA. mellékletének a porított kukoricacsutka hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[65/2013. \(VII.29.\) VM rendelet](#) az egyes agrártámogatási tárgyú és az óvoda-, és iskolatej programot szabályozó miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/129. (VII.29.). Hatályos: 2013.07.30, 2013.09.01., 2014.01.01.

[67/2013. \(VII.29.\) VM rendelet](#) a sertésfeldolgozást végző élelmiszer-feldolgozók részére nyújtott „de minimis” támogatásról. Megjelent: MK 2013/129. (VII.29.). Hatályos: 2013.08.01.

[70/2013. \(VII.31.\) VM rendelet](#) Az egyes miniszteri rendeletek a megyei és fővárosi kormányhivatalok kialakításával és a területi integrációval, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal létrehozásával, valamint a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvénnyel kapcsolatos módosításáról. Megjelent: MK 2013/130. (VII.31.). Hatályos: 2013.08.01.

[311/2013. \(VIII. 21.\) Korm. rendelet](#) a vizek mezőgazdasági eredetű nitrát szennyezéssel szembeni védelméről szóló 27/2006. (II. 7.) Korm. rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/138. (VIII. 21.). Hatályos: 2013.08.22.

[316/2013. \(VIII. 28.\) Korm. rendelet](#) a biocid termékek engedélyezésének és forgalomba hozatalának egyes szabályairól. Megjelent: MK 2013/141. (VIII. 28.). Hatályos: 2013.09.01.

Az egyes állat-járványügyi intézkedésekről és az azokkal összefüggő állami kártalanításról [74/2013. \(VIII. 30.\) VM rendelet](#). Megjelent: MK 2013/143. (VIII. 30.). Hatályos: 2013.09.14, 2014.03.15.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozás (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-leiratkozás (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-feliratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozás@levlist01.nebih.gov.hu). To confirm that you want to be added to this mailing list, simply reply to that message, keeping the subject. If you do not wish to be subscribed to this list, please send us an e-mail to [hirlevel-eki-leiratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozás@levlist01.nebih.gov.hu) .