



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Zoonózisok és élelmiszerfertőzések az **Élelmiszerbiztonsági Szervezetekben**

Dorogházi Enikő
Fogyasztói Kommunikációs Osztály
NÉBH-ÉKI





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

a NÉBIH-ÉKI hírlevele





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Kiknek szól?

Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatosan megjelent online publikációkból szemezgetve hírlevéllel szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik *hivatásszerűen* foglalkoznak élelmiszerbiztonsággal, vagy egyszerűen csak *érdeklődnek* a téma iránt.



Megjelenés



- MÉBIH 1. Hírlevél: 2009. április
- NÉBIH-ÉKI 1. Hírlevél: 2012. június
 - 2009: 37+1 db
 - 2010: 19+3 db
 - 2011: 12+1 db
 - 2012: 8+1 db
 - 2013: 3 db



Tartalom



- Hazai aktualitások
- EFSA hírek
- További hírek az Európai Unióból
- Hírek az Európai Unión kívül
- Élelmiszerbiztonság a médiában
 - ❖ Hazai
 - ❖ Külföldi
- Új jogszabályok
 - ❖ Európai Unió
 - ❖ Hazai





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Zoonózisok és élelmiszerfertőzések az elmúlt fél évben




2012/5. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények www.nebih.gov.hu
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság 2012. évi 05. szám
Issue no. 05/2012

Food Safety Newsletter *Kiadva/Issued:*
by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment 12/09/2012



Tartalomhatár / From the contents

2. oldal / page 2
Magyar Kormányzat új intézkedései a létezéssel kapcsolatos biztonsági kockázatok csökkentésére

3. oldal / page 3
Hírek az Európai Unióból / News from the EU

8. oldal / page 8
Hírek az Európai Unió kívülről / News outside the EU


13. oldal / page 13
Jogszabályok / Legislation

Kiadja / Issued by
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő:
Dr. Ácsné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:
Cseh Júlia, Sipos Anna

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



2012/5. Hírlevél



- **Közzétették a skóciai botulizmus járvány jelentését**

A Health Protection Scotland megjelentette a végső jelentést a 2011 novemberében a skóciai élelmiszer eredetű botulizmus kitörésről. Az eset egy család három gyermekét érintette. Az intoxikáció hordozójának egy üveg – kereskedelmi forgalomban kapható – korma szószt (jellegzetes indiai, tejszín és kókuszkrém alapú étel, főzőszósz) azonosítottak.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/aug/botulism-report>

- **Friss hírek az új típusú sertésinfluenzáról, az Egyesült Államokból**

A HPA tájékoztatása szerint közel 250 humán esete volt az A(H3N2)v vírus által okozott, sertés eredetű influenzának, 2011 augusztusi azonosítása óta. A vírusfertőzésre főleg a gyermekek és fiatal felnőttek fogékonyak. A legtöbb eset sertésekkel való közvetlen kontaktus eredményeképpen alakult ki, és csak 6 olyan alkalomról tudunk, amikor emberről-emberre terjedt a fertőzés. A CDC (US Centre for Disease Control and Prevention) azt tanácsolja az Egyesült Államokban tartózkodóknak, hogy a kockázatos csoportokba tartozó személyek (idősek, kisgyermek, krónikus betegségben szenvedők) kerüljék a sertésekkel való kontaktust. A vírus európai országokban még nem jelent meg.

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2012PressReleases/120821UpdateonnewswinefluinthelUS/>



2012/5. Hírlevél



- **Közzétették a németországi Salmonella-mentesítési program 2011. évi eredményeit**

A német szövetségi tagállamok adatainak összesítését és kiértékelését követően kiderült, hogy 2011-ben kevesebb volt a *Salmonellával* fertőzött állatállomány, mint az azt megelőző évben. A gyárítási program szempontjából mérvadó szerotípusok vizsgálatakor 1% alatti prevalenciát tapasztaltak tenyésztőúkok, brojlercsirkék, tenyésztés hízópulykák esetén. A tojótyúk állomány 2,2%-a volt Salmonella pozitív, amely 0,4%-al kevesebb 2010-hez képest. Ezzel az eredménnyel Németország az összes releváns baromfifajta esetén teljesítette az Európai Unió és az Európai Bizottság EC 2160/2003 rendeletében szereplő célkitűzéseket.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/salmonella-control-programme-in-accordance-with-regulation-ec-no-2160-2003-results-for-the-year-2011.pdf>

- **Mangó okozta a több államra kiterjedő Salmonella Braenderup fertőzést**

2012. július 1-e óta 16 USA államból összesen 105 személy megbetegedését jelentették, amelyet egy *Salmonella* Braenderup törzs okozott. 25 ember szorult kórházi ellátásra; haláleset nem történt. A közegészségügyi szervek által közösen végzett vizsgálatok alapján a fertőzés hátterében nagy valószínűséggel egy amerikai cég által forgalmazott mangó áll. Arra kéri a fogyasztókat, hogy amennyiben a közelmúltban ilyen mangót vásároltak, dobják ki, és semmiképp sem fogyasszák el azt. A vizsgálatok előrehaladtával a CDC azonnal értesíti a lakosságot a kivizsgálás új eredményeiről, melyek nem zárják ki más fajta mangók esetleges szennyezettségét sem.

<http://www.cdc.gov/salmonella/braenderup-08-12/index.html>



2012/6. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

www.nelih.gov.hu

2012. évi 06. szám

Issue no. 06/2012

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:

03/10/2012

Élelmiszerbiztonsági kampány általános iskolás gyerekeknek

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NEBIH) fontosnak tartja az ismeretterjesztést a felnőtt lakosság és a gyermekek körében egyaránt. Elengedhetetlen, hogy a diákok már korán megtanulják, mire kell odafigyelniük az élelmiszerek vásárlása, majd ételkészítés során. A kisgyermekkorban megszerzett ismeretek hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a tanulók későbbi korukban is tudatos fogyasztók legyenek.

Az EKI munkatársainak bevonásával előkészített kampányban a NEBIH a biztonságos ételkészítését és az élelmiszerbiztonságot szemlélteti meg az általános iskolás diákokat egy játékos, interaktív **szülői** körében. A szeptember 26-án kezdődött és december 13-ig tartó vetélkedőben összesen 2374 diák mérte össze a tudását, ügyességét. A meghirdetett versenyre az egész országhól 110 osztály jelentkezett.

Az ételkészítés során a diákokok megtanulhatják majd, hogy az élelmiszerek miatti megbetegedéseket először is az ételék helytelen tárolása, és nem megfelelő elkészítése okozza, ami egy kis odafigyeléssel megelőzhető. A feladatok között fontos szerepet van a helyes kézmosásnak, az élelmiszer eredeti csomagolásának ismeretnek, az alapos sós-édes fűszerek szerepének, az ételék megfelelő hűtésének, tárolásának és melegítésének. A tananyagot katalomban NEBIH Némedi is végigkíséri majd a résztvevőket.

Minden résztvevő ajándékot kap, a legjobb osztályok pedig kemény ajándékokkal gazdagodnak. A vetélkedő végén az első három helyezett osztály és a legjobb vers-, vagy mesés történetek ajándékokkal lesz gazdagabb. A jók feléje egy egy napos osztálykirándulás. Emellett egy különdíjra is versenybe szállhatnak a lelkes diákok, egy verseny vagy mesében türelmével megfogalmazással, hogy mit is jelent számukra az élelmiszerbiztonság.

Az érdeklődők további információkat találhatnak a **NEBIH honlapján** és a facebook-on.



Tartalomjegyzék Exam list

1. oldal / page 1
Élelmiszerbiztonsági kampány általános iskolás gyerekeknek

2. oldal / page 2
Mentálalkohol-egy kronológiája

3. oldal / page 3
Hírek az Európai Unióból /
News from the EU

9. oldal / page 9
Hírek az Európai Unióból /
News from the European Union

11. oldal / page 11
Jogszabályok / Legislation

Kiadta / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági
Kockázatértékelési Igazgatóság

Felkelés szerkesztő:
Dr. Tóth Anna, Csék Ildikó

Szerkesztők:
Tóth Anna, Csék Ildikó

E-mail:
hirlerviz@nelih.gov.hu



2012/6. Hírlevél



- **Uniós ügynökségek támogatása a *Salmonella* Stanley válságban**

Az Európai Bizottság kérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ együttes munkával nyújtott tájékoztatást a folyamatban lévő *Salmonella* Stanley járvánnyal kapcsolatban. Az eset kapcsán 167 megbetegedést megerősítettek, 254 valószínűsíthető megbetegedést jelentettek Ausztriából, Belgiumból, Csehországból, Németországból, Magyarországról és Lengyelországból. A megbetegedésekben érintettek többsége kilenc év alatti, térbeli kapcsolat nincs az esetek között és nem köthető az Európai Unión kívül tett utazáshoz. A vizsgálatok eredményeiből arra lehet következtetni, hogy a járvány kitörése a pulyka feldolgozási láncsal van kapcsolatban.

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_Dispatch.aspx?List=32e43ee8-e230-4424-a78385742124029a&ID=733&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

- **2011. évi BfR jelentés az élelmiszerrel kapcsolatos német járványokról**

Annak érdekében, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulását megelőzzék, a terjesztő élelmiszerek, valamint a termelési és a feldolgozási körülmények széleskörű ismerete szükséges. A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) ezért gyűjti, immár 2005 óta, az élelmiszerrel kapcsolatos járványok adatait.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/food-involved-in-disease-outbreaks-in-germany-in-2011.pdf>



2012/6. Hírlevél



- **Importált Ricotta sajt okozott több államban is *Listeria* fertőzést**

Az USA 11 államában összesen 14 személy fertőződött meg *Listeria monocytogenes*-el. Mindannyian kórházi kezelésre szorultak. Három halálesetet jelentettek. Az állami, szövetségi és szabályozó hatóságok vizsgálata megállapította, hogy a járvány legvalószínűbb forrása egy ricotta sajt. A cég önként visszahívta a kérdéses szállítmányt az éttermek és boltok polcairól. A terméket vásárlóktól azt kérik, hogy a megmaradt készleteiket dobják ki. Ez különösen fontos várandós nők, időskorúak, illetve legyengült immunrendszerű személyek esetében.

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/cheese-09-12/index.html>

- **További tanulmányok szükségesek toxoplazmózis kapcsán**

Az FSA élelmiszerek mikrobiológiai biztonságával foglalkozó tanácsadó bizottságának (ACMSF) ad hoc munkacsoportja kiadott egy tanulmányt, melyben felülvizsgálták az Egyesült Királyságbeli emberi és állati eredetű toxoplazmózisra vonatkozó bizonyítékokat és elkészítettek egy élelmiszerláncban előforduló toxoplazma kockázati profilt. Ennek alapján a független tanácsadó bizottság javaslata szerint további vizsgálatokra van szükség, hogy megállapítsák a fertőzés élelmiszer eredetű útvonalai fontosságát és azonosítsák a legnagyobb kockázatokat.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2012/sep/toxoplasma>



2012/6. Hírlevél



- **EHEC és egyéb krízisek nem ismernek határokat**

A francia Anses, a dán Műszaki Egyetem Nemzeti Élelmiszerügyi Intézete és a BfR szimpóziumot szervezett a válságok megelőzése, kezelése témában. A 2011. évi EHEC járvány volt az eddig talán legsúlyosabb európai élelmiszer eredetű járvány, melynek több, mint 50 halottja volt. Hogyan lehet megakadályozni, majd kezelni, ha újra kialakul egy hasonló válsághelyzet? Mit tanult a kormány és a társadalom? Hogyan lehet összedolgozni különböző szinteken? Ezeket a kérdéseket tárgyalták a világpolitika, a tudományos élet, állami intézmények és egyéb érdekelt felek képviselői 2012. szeptember 13-14-e között Berlinben.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/25/ehec_and_other_crises_know_no_boundaries-131604.html



2012/7. Hírlevél



n é b i h
Termédfőlétől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemlévények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság

www.nebih.gov.hu
2012. 06.19-7. szám
Tervez. no. 07/2012

Food Safety Newsletter

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

Élelmiszerbiztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság
016.001.11000.0
07/21/2012

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság

Az elmúlt napok halásos kíneseitől gombaízételek esetére felkutatott a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NEBIH) megelőző és hátsóvizsgálatok útján a lakosság, főként a turisták és gombagyűjtők figyelmét arra, hogy – akár a családok egészsége érdekében – kiemelt gombafajták felismerését megkönnyítő gazdálkodási és fogyasztási tanácsokat tartalmazó tanácsadók, kft-ek, blogok, szöveges és képgyűjtemények az online gombásztól.

Élelmiszerbiztonsági Hivatalok bejelentése, híreinek megnevezése

Az Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság 2012. október 15-én közzétette a PELLET PÁNLÉP projektet, melynek célja az Európai Unió egész területére kiterjedő élelmiszer-biztonsági feladatok (EU MEHU) előkészítése, módosításának kidolgozása és a működés előkészítésének kidolgozása (összefoglaló 250 fő) elvégzése. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal által elsőként pályázata 2011-ben a NEBIH-EKI segítségével, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal nyerte el.

Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatósága (NEBIH-EKI) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) közösen tudományos konferencián vett részt az EFSA feladatainak 10. évfordulója alkalmából 2012. november 22-én neves konferencián tartott előadás kíséretében.

Az egészséges vendégek étel- és italbiztonságát szolgáló tanácsok és hírek

Nem egészségesen győztes ételeket tartalmaznak bizonyos, az Egyesült Államokban gyűjtött, sportolókra szánt különböző típusú csoki edények. A hatóságok figyelemmel kísérik az egészséges ételtől megfosztott, ezeket egyet vagy élelmiszerként is lehet. Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Országos Toxikológiai Hivatal (ANTISZ-OVH) felhívja a figyelmet arra, hogy mind a különböző típusú csoki edények, mind az ún. szőlő-gyümölcsök viselkedése a lehető legnagyobb körültekintéssel kell személni.

Élelmiszerbiztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő Igazgatóság

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NEBIH) hatósági tevékenységét jól ábrázoló híre az internetes portálokra is, mint Élelmiszerbiztonsági Kockázatelemlő mellett az Élelmiszerbiztonsági Hivatal honlapján is elérhető. A hírekkel való megismerés érdekében a NEBIH honlapján keresgéljen.

Tudományszerző
Élelmiszerbiztonsági Hivatal

A társaság / Page 2
Hivatkozott társaság /
Hivatkozott társaság

A társaság / Page 2
Hivatkozott társaság /
Hivatkozott társaság

A társaság / Page 2
Hivatkozott társaság /
Hivatkozott társaság

A társaság / Page 2
Hivatkozott társaság /
Hivatkozott társaság

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

2012/7. Hírlevél



- **Élelmiszer eredetű paraziták osztályozása**

A FAO és a WHO szakértői tanulmányt készítettek az élelmiszerekkel terjedő paraziták kockázatának rangsorolásáról. Egy 95 parazitát magába foglaló előzetes listát állítottak össze a lehetséges élelmiszer eredetű paraziták további vizsgálatához. Veszélyességük osztályozásának megkönnyítéséhez a szakértők egy előzetes on-line elérhető kérdőívet töltöttek ki. Az előzetes osztályozási munka, további megbeszélések után egy 24 parazitát tartalmazó listát eredményezett. A szakértők e 24 parazita fertőzési útvonalának további hordozóit is azonosították. A tanulmány a Codex Alimentarius Higiéniai Bizottságának felkérésére készült.

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/Parasite%20report%20final%20draft-25October2012.pdf

- **Salmonella-t találtak egy folyékony, tojásalapú termékben**

A HPA hét *Salmonella Enteridis*-es esetet derített fel folyékony, pasztörizált tojás alapú termék fogyasztását követően, melyeket webáruházon keresztül adtak el. A termékből vett későbbi mintában is kimutatható volt azonos típusú *Salmonella* fertőzöttség. Egyéb érintett termékek az eddigi információk szerint nincsenek. A kérdéses terméket október 10-én a Food Standards Agency (FSA) visszahívta. Az FSA a felhasznált tojások forrásának felderítésén dolgozik.

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2012PressReleases/121016Salmonellafoundinliquideggproduct/>



2012/7. Hírlevél



- **Nyers mandula lehetséges *Salmonella* fertőzöttsége**

Ausztrália és Új-zéland Élelmiszerbiztonsági Hivatala (FSANZ) felszólította a fogyasztókat, hogy ellenőrizzék, vásároltak-e a valószínűsíthetően *Salmonella* fertőzött nyers mandulából. Az ausztrál hatóságok által felderített gastroenteritisz járvány nyers mandula-fogyasztással hozható összefüggésbe. A fogyasztókat arra kérik, hogy semmisítsék meg, vagy vigyék vissza a megvásárolt termékeket.

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/mediacentre/mediareleases/mediareleases2012/23october2012warning5699.cfm>



2012/Különszám



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

www.nebih.gov.hu

Food Safety Newsletter

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

Kiadás/Issued:
29/11/2012

ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁG A XXI. SZÁZADBAN:
KIHÍVÁSOK ÉS EREDMÉNYEK

KÜLÖNSZÁM - SPECIAL ISSUE

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatallal (EFSA) közösen 2012. november 22-én tudományos konferenciát rendezett az EFSA fennállásának 10. évfordulója alkalmából, melyen neves külföldi és hazai előadók mutatták be tapasztalataikat.

Tudományos konferencia az élelmiszerlánc-biztonságról

A rendezvényen telt ház volt, nagyon sok érdeklődő megjelent, hogy meghallgassa, hogyan látják a vezető szakemberek a XXI. századi élelmiszerbiztonságot. A vendégeket Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, a NÉBIH-ÉKI igazgatója köszöntötte, és Dr. Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke, helyettes országos főállatorvos nyitotta meg. A rendezvény nyitó előadását Dr. Kardeván Endre államtitkár, országos főállatorvos tartotta, melynek keretében Magyarország élelmiszerbiztonsági rendszerét és stratégiáját mutatta be.



Cél: nyitottabb, ügyfélbarátabb hatóság létrehozása

Dr. Oravecz Márton [megnyitó beszédében](#) említette, hogy az élelmiszerbiztonság jelenlegi rendszere az elmúlt 10 évben alakult ki. Ennek egyik lényegi eleme a folyamatokra koncentráció. Elmondta, hogy az MgSrh (Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal) és MÉBIH (Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal) összeolvadásával létrejött új hivatallal, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal (NÉBIH) szemben új elvárásokat fogalmaztak meg. Nyitottabb, ügyfélbarátabb hatóság létrehozása a cél. Kiemelte a vállalkozások felelősségét, ennek tudatosításának szükségességét, valamint a hamisítások és feketekereskedelem elleni küzdelem fontosságát. Cél, hogy a NÉBIH az aktuális helyzetre gyorsan és hatékonyan reagáló hivatal legyen. Az aktuális helyzet mellett a külföldi tapasztalatokat is figyelembe véve, közösen tovább tudunk lépni a fogyasztók érdekében

Kiadás/Issued by:
Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal -
Élelmiszerbiztonsági
Kockázatértékelési
Igazgatóság
Felelős/szakszerkesztő:
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária
Szakszerkesztők:
Tópos Anna, Csók Milla
E-mail:
hivatal@nemebih.gov.hu



2012/Különszám



Élelmiszerlánc-biztonsága a XXI. században: A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatallal (EFSA) közösen 2012. november 22-én tudományos konferenciát rendezett az EFSA fennállásának 10. évfordulója alkalmából, melyen neves külföldi és hazai előadók mutatták be tapasztalataikat.

- ***Pia Makela: Zoonózisok az Európai Unióban: tendenciák, eredmények, teendők***

Az előadó bemutatta az EFSA zoonózisokhoz és élelmiszer közvetítette megbetegedésekhez kapcsolódó tevékenységét. Részletesen beszámolt a 2010. évi zoonózis helyzetről. Sikerként könyvelhető el a szalmonellózis gyakoriságának csökkenése. A campylobacteriosis esetszáma ugyanakkor növekvőben van, leginkább friss csirkehúsban fordul elő. A Listeria enyhe csökkenése volt tapasztalható az elmúlt években, ami után újra növekedésnek indult az esetszám. Leginkább azonnal fogyasztható (RTE) élelmiszerekben, lágysajtban, halászati termékekben várható előfordulása. A verotoxikus E. coli (VTEC) humán eseteinek száma az elmúlt években növekedett, ennek oka nem ismert. A hallgatók képet kaptak az EU-ban kialakult élelmiszer eredetű járványokról. A 2010-ben bekövetkezett járványok 22%-a tojásokból és tojástermékekből indult ki. Végezetül bemutatásra került a 2011. évi shigatoxin termelő E.coli járvány és a 2012. évi Salmonella Stanley járvány, melyhez kapcsolódóan az EFSA gyors kockázatbecslést végzett. Összefoglalásként elmondható, hogy a zoonózisok területén az EFSA egyrészt kockázatbecslést végez, másrészt adatgyűjtést és adatelemzést folytat.

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/aktualitasok/rendezvenye_szeminariumok/konferencia_ossze_foglalo.html?pagenum=7



2012/8. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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

www.nebih.gov.hu
2012. évi 08. szám
Issue no. 08/2012
Kiadva/Issued:
20/12/2012

Lezárult a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NEBIH) országos, átteljesítésre kötelező élelmiszerbiztonsági szemléletformálását célzó [vetélkedője](#).

Eldérhető [honlapunkon](#) új lakosság-tájékoztató anyagok, melyek a karácsonyi bevásárláshoz és a biztonságos ünnepi fogások elkészítéséhez adnak élelmiszerbiztonsági ajánlásokat.



Kiadta / Issued by
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági
Kockázateértékelési Igazgatóság

Felolvasó szerkesztő:
Dr. Szécsényi Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:
Sipos Anna, Csébi Jolán

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



2012/8. Hírlevél



- **Csecsemőbotulizmus megelőzése**

A Health Canada azt tanácsolta a szülőknek és gondozóknak, hogy az egy évnél fiatalabb csecsemőknek ne adjanak mézet. A csecsemőbotulizmust Kanadában egyedül a mézzel kapcsolták össze. Az 1 év feletti egészséges gyermekek már biztonságosan ehetnek mézet, mivel esetükben nagyon alacsony kockázata van a csecsemőbotulizmus kialakulásának. A csecsemőbotulizmust okozó *Clostridium botulinum* a mézben nem képes növekedni és toxint termelni, de a baba szervezetében mézfogyasztást követően szaporodhat, toxint termelhet, és bénulást okozhat. 1979-től kezdve 42 csecsemőbotulizmus eset történt Kanadában. A botulizmust okozó baktérium egyébként nem változtatja meg az élelmiszer színét, szagát vagy ízét, és nem pusztítható el főzéssel vagy pasztörözéssel.

<http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/advisories-avis/index-eng.php>

- **Shiga toxin-termelő *Escherichia coli* fertőzés az Amerikai Egyesült Államokban**

Az USA 5 államában összesen 28 ember fertőződött meg az *E.coli* egyik, Shiga toxint termelő törzsével. A fertőzöttek mintegy fele - közülük ketten vesepanaszokkal - kórházi ápolásra szorult, haláleset nem következett be. A helyi, állami és szövetségi összevont vizsgálat megállapította, hogy a fertőzés legvalószínűbb forrása bio-spenót és tavaszi saláta-keverék lehetett.

<http://www.cdc.gov/ecoli/2012/O157H7-11-12/index.html>



2013/1. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

www.nebih.gov.hu

2013. évi 01. szám

Issue no. 01/2013

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:

15/02/2013



Tartalomból / From the contents

2. oldal / page 2

EFSA Hírek /

EFSA News

4. oldal / page 4

Hírek az Európai Unióból /

News from the European Union

6. oldal / page 6

Hírek az EU-ból és azon kívül /

News from outside the

European Union

7. oldal / page 7

Hírek az Európai Unió kívül /

News outside the

European Union

9. oldal / page 9

Élelmiszerbiztonság a médiában /

Food safety in the media

13. oldal / page 13

Jogszabályok / Legislation

Kiadja / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-

biztonsági Hivatal

Élelmiszerbiztonsági

Kockázateértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:

Sipos Anna, Czéh Júlia

E-mail:

hirlevel-ek@nebih.gov.hu



n é b i h

Termőföldtől az asztalig



2013/1. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Tudományos vélemény a zoonózis jelentés áttekintéséről**

Az EFSA Állategészségügyi és Állatjóléti Panelje (AHAW) értékelte a zoonózisok, zoonotikus kórokozók és az élelmiszer eredetű megbetegedések alakulásáról készített európai uniós jelentést azért, hogy meghatározzák, milyen adatra és milyen jellegű elemzésre van szükség annak érdekében, hogy minimálisan csökkentsék az adathiányt, illetve a meglévő adatok következetlenségét.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3074.htm>

- **Fagyasztott marha burgerhez köthető *E. coli* megbetegedések**

Lezárult a fagyasztott marha burgerekhez köthető *E. coli* O157:H7 megbetegedések vizsgálása. A kanadaiakat érintő kockázat továbbra is alacsony, mivel a szennyezett termékeket a múlt hónapban eltávolították az üzletek polcairól. Az eseményhez 5 megbetegedés kapcsolódott, 3 Ontario, 2 pedig Alberta tartományban. A vizsgálat során forrásként megerősítették a fagyasztott hamburger hús terméket.

<http://www.phac-aspc.gc.ca/fs-sa/phn-asp/ecoli-1212-eng.php>



2013/1. Hírlevél



- **Listeria-stratégia**

A CFIA a friss gyümölcsökkel és zöldségekkel valamint feldolgozott termékekkel foglalkozó programja keretében tájékoztató ülésorozatot rendez azzal a céllal, hogy a Health Canada azonnal fogyasztható (RTE) élelmiszerekre vonatkozó aktualizált stratégiájában (*Listeria*-stratégia) ajánlott élelmiszerbiztonsági gyakorlatot ismertebbe tegye. A szemináriumok célkitűzései a *Listeria*-stratégia bemutatása, friss zöldség-gyümölcs, valamint feldolgozott termékek szektorában való elhelyezése, *Listeria*-stratégiával kapcsolatos feladatok és felelősségi körök leírása, a CFIA felülvizsgálati tevékenységének leírása.

<http://www.inspection.gc.ca/food/fresh-fruits-and-vegetables/food-safety/information-sessions-policy-on-listeria/eng/1358454999116/1358455092887>



2013/2. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

www.nebih.gov.hu

2013. évi 02. szám
Issue no. 02/2013

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
25/03/2013

Tartalom / From the contents

3. oldal / page 3
EFSA Hírek /
EFSA News

4. oldal / page 4
Hírek az Európai Unió belől /
News from the European Union

11. oldal / page 11
Hírek az Európai Unió kívől /
News outside the
European Union

16. oldal / page 16
Élelmiszerbiztonság a médiában /
Food safety in the media

18. oldal / page 18
Jogszabályok / Legislation

Kiadta / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági
Kockázatértékelési Igazgatóság

Felkészítette:
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:
Sipos Anna, Csék János

E-mail:
hirlevel-ekignebih.gov.hu

Eltelt csak okosan!

Társadalmi elől kampányt hirdet a NÉBIH az élelmiszer eredetű megbetegedések visszaszorításának érdekében. A NÉBIH a kampány részeként ingyenes, tudatformáló magazint jelentet meg havi rendszerességgel **KONYHASZIGET** - ahol biztonságban követhetünk címmel. A kiadvány nagyobb élelmiszercikkekkel, valamint a kampány honlapján érhető el. Célsz, hogy minél több háztartásba jusson el olyanmnyos formában azokat az információkat, amelyek a biztonságos ételkészítéshez szükségesek. A **kampány honlapja** gyökzik felélni a témához szükséges hasznos információkat, de fogyasztói kérdések feltevésére is lehetőséget ad. A kampány kommunikációját a továbbiakban sajtóhírdetések, rendezvények, valamint különböző korú gyerekeknek szülő programok egészítik ki.

Élelmiszerbiztonsági jótanácsok Húsvétra

A most megjelenő új lakossági kiadványaink hasznos információkkal szolgálnak az érdeklődők részére a húsvéti előkészületekhez, vásárláshoz, tojásfelkészítéshez és az ünnepi sültéshöz is.



2013/2. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Jobb, ha alaposan megfőzzük a fagyasztott bogyós gyümölcsöket**

Németországban 2012-ben az egyik legnagyobb – főleg gyermekeket érintő – élelmiszer-eredetű járvány okozója egy norovírussal fertőzött fagyasztott eper szállítmány volt. A norovírus fertőzés hányással, hasmenéssel járó megbetegedéshez, súlyos folyadékvesztéshez vezethet, amely főleg a kisgyermekek és az idősek esetében hordoz nagy kockázatot. Mivel korábban már több hasonló eset is volt, a Szövetségi Kockázatértékelési Intézet frissítette a biztonságos élelmiszerekkel kapcsolatos szóróanyagait.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2013/05/deep_frozen_berries_are_better_to_thoroughly_cooked_before_consumption-133016.html

- **Nem megfelelő a mozgóárusok által alkalmazott higiéniai gyakorlat**

Az angliai székhelyű egészségvédelmi intézmény (HPA, Health Protection Agency) kutatása kimutatta, hogy az utcai elárúsítóhelyekről és mozgóárusoktól vett élelmiszer-, víz-, vágódeszka-, törülköző- és karszalagminták számos baktériummal – köztük *E. coli*-val is – fertőzöttek voltak. Az *E. coli* emberi vagy állati ürülekből származik, és utalhat a nem megfelelő higiéniai körülményekre, elégtelen főzésre (hőkezelésre) vagy keresztszennyezésre a konyhán belül.



2013/2. Hírlevél



- **Sárgadinnyével kapcsolatos járványok**

Az FDA közzétette a 2012 nyarán több államban fellépő szalmonellózis járvány nyomán a sárgadinnye szennyezéshez potenciálisan hozzájáruló faktorokról szóló környezeti hatásvizsgálat jelentést. A jelentés szerint a szennyezés eredeti forrása a termelési terület és nagy valószínűséggel a feldolgozás és gyártás során terjedt tovább a csomagoló központokban. A terjedés továbbá fokozódhatott raktározás és szállítás közben is. Az FDA javaslata a friss gyümölcs- és zöldségtermelők számára, hogy alkalmazzák a „Jó Mezőgazdasági Gyakorlatot”.

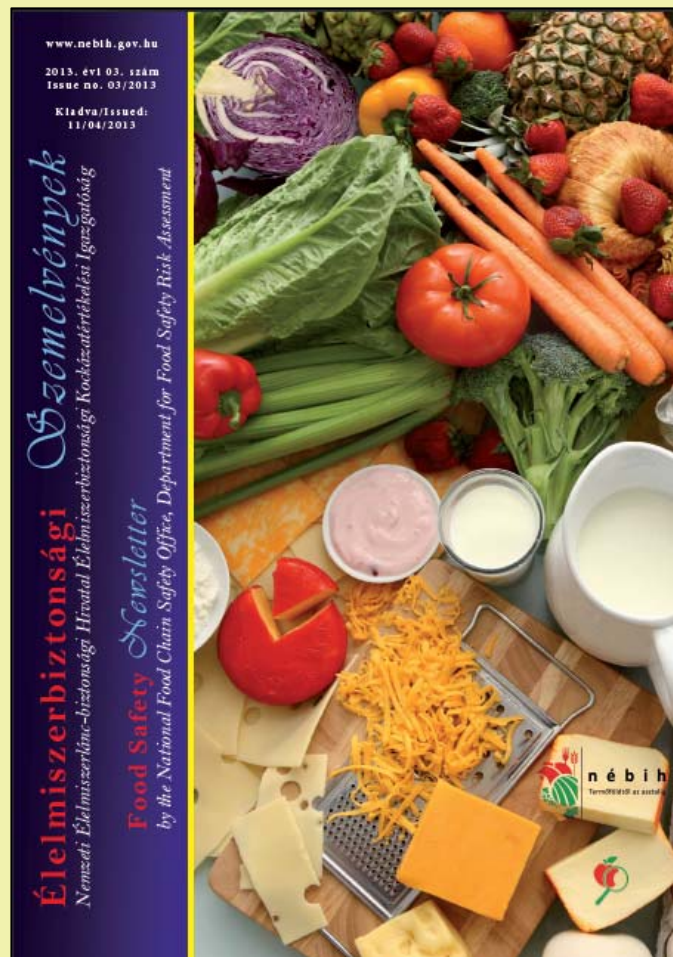
<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm341967.htm>



2013/3. Hírlevél



n é b i h
Terméfelelelel az asztalig



2013/3. Hírlevél



- **Súlyos légúti megbetegedéssel járó új influenza A vírus (AH7N9) jelent meg Kínában**

Az ECDC honlapján megjelent az új influenza A vírussal kapcsolatos kockázatértékelés. A kínai hatóságok március 31-én történt bejelentése óta összesen 16 esetet jelentettek az új, H7N9 típusú influenzával kapcsolatban. A legtöbb esetben súlyos légúti megbetegedés és magas láz kísérte a fertőzést, sőt hat alkalommal végzetes kimenetelű volt a betegség. Ez az első olyan ismert, alacsony fertőzőképességű madárinfluenza vírus, amely összefüggésbe hozható emberi halálesettel. A sanghaji hatóságok egy piaci, galambból vett mintából azonosítottak H7N9 vírust, de nem igazolt, hogy összefüggés van az emberi megbetegedések és a madár fertőzöttsége között. A kínai hatóságok jelentették az ügyet a WHO-nak, valamint a nemzeti hatóságok is vizsgálatokat folytatnak. Az esetek között eddig nem találtak epidemiológiai összefüggést és arra sincs bizonyíték, hogy a vírus emberről emberre is terjedni képes.

http://www.ecdc.europa.eu/en/press/news/Lists/News/ECDC_DispForm.aspx?List=32e43ee8-e230-4424-a783-85742124029a&ID=876&RootFolder=%2Fen%2Fpress%2Fnews%2FLists%2FNews

- **Fagyasztott snack-ek okozták az *E.coli* járványt**

Különbéle fagyasztott rágcسالnivaló, snack termékekkel hozzák összefüggésbe azt az *E.coli* O121 járványt, amely legalább 24 embert betegített meg az USA 15 államában. A járvány kitörése után a new york-i vállalat önként visszahívta mini pizzáit, mini quesadilla-it és mozzarella falatkáit. A termékeket mind november 12. és november 19. között gyártották és az egész országba szállítottak belőle. A nagyszámú termék visszahívás nem zárja ki, hogy egyes háztartásokban még mindig megtalálható a fagyasztóban 1-1 termék. (2013.03.28.)

<http://www.foodsafetynews.com/2013/03/mini-snack-products-recalled-for-e-coli-risk/#.UVnNkjfcJNs>



2013/3. Hírlevél



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- **Hüllők és kételtűek, valamint etetésükre szánt rágcsálók okozta szalmonella fertőzés megelőzésére**

A rágcsálók és a hüllők természetes hordozói lehetnek a *Salmonella* baktériumnak. Az állatok beleiben élnek, de esetükben nem okoznak megbetegedést. A baktérium megjelenhet az ürülékükben, ezáltal szennyezve a környezetet. A fagyasztás nem pusztítja el a *Salmonellát*, tehát az etetésre szánt rágcsáló fagyasztott és élő állapotban is szennyezett lehet. Az ember megfertőződhet a hüllőkkel, kételtűekkel, rágcsálókkal való érintkezés útján vagy kontaktusba kerülve olyan felületekkel, amelyekkel az állatok érintkeztek..

<http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/NewsEvents/CVMUpdates/ucm344344.htm?source=govdelivery>

- **2012-es *Cryptosporidium* járvány vizsgálatának eredményei**

A brit Egészségvédelmi Hivatal (Health Protection Agency, HPA) megerősítette, hogy a 2012 májusában ki kitört *Cryptosporidium* járvány, mely 300 embert érintett Angliában és Skóciában, bizonyítottan összefüggésbe hozható az előre felvágott, zacskós – valószínűleg „fogyasztásra kész” címkével ellátott – salátatermékek fogyasztásával. A HPA széleskörű vizsgálatot indított a járvány eredetének feltérképezésére: A betegekkel interjúk készültek, melyben felmérték az elfogyasztott élelmiszereket, bevásárlási szokásaikat és összehasonlították közel azonos számú egészséges ember adataival.

<http://www.hpa.org.uk/NewsCentre/NationalPressReleases/2013PressReleases/130319Investigationintoanoutbreakofcryptosporidium/>



2013/3. Hírlevél



- **Több államot érintő Shiga-toxin termelő *Escherichia coli* fertőzések Amerikában**

Az amerikai járványügyi és megelőzési központ (CDC) együttműködik a közegészségügyi tisztviselőkkel, valamint az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrzési Igazgatóságával (USDA-FSIS) az *Escherichia coli* O121 (STEC O121) fertőzések kivizsgálása érdekében. 15 államból összesen 24 *E. coli* O121 fertőzést jelentettek. A betegek 78%-a 21 éves, vagy annál fiatalabb volt. 33%-uk szorult kórházi kezelésre, egyiküknél alakult ki hemolitikus urémiás szindróma (HUS). Halálestet nem jelentettek.

<http://www.cdc.gov/ecoli/2013/O121-03-13/index.html>



2013/3. Hírlevél



- **Listeria – Jobb megelőzni!**

Az új-zélandi Ipari Minisztérium (MPI) és az új-zélandi Élelmiszerbiztonsági- és Technológiai Intézet (New Zealand Institute of Food Safety and Technology, NZIFST) workshop sorozatot szervez a fogyasztásra kész ételek gyártóival karöltve, hogy népszerűsítse az MPI publikációját, az „Útmutató a *Listeria monocytogenes* ellenőrzésére fogyasztásra kész élelmiszerekben” referencia anyagot. A workshopok végső célja hogy segítse az élelmiszeripar szereplőit egy „*Listeria*-kezelő Program” kifejlesztésében; és gyakorlati tudást biztosítson az élelmiszer eredetű *Listeria monocytogenes* baktériumról, beleértve a fertőzés forrását, terjedési útvonalát, és kontrolljának kulcsfontosságú pontjait, amivel minimalizálható lehet a fogyasztásra kész ételek szennyeződése. Az ellenőrzés hatékonyságának igazolására mintavételi tervet dolgoznak ki, a környezetre és magára a termékre is.

<http://www.foodsafety.govt.nz/elibrary/industry/listeria-prevention-is-better-than-cure.pdf>

- **Az ÁNTSZ követi az új vírus járványügyi helyzetét**

Az ÁNTSZ figyelemmel kíséri a Kínában felbukkant, eddig ismeretlen madárinfluenza vírussal kapcsolatos járványügyi világhelyzet alakulását. Az Országos Epidemiológiai Központ és az Országos Tisztifőorvosi Hivatal szorosan együttműködik az európai és nemzetközi szakmai szervezetekkel, továbbá követi az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ április 3-án megjelent gyors kockázatbecslésében megfogalmazott ajánlásait.

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



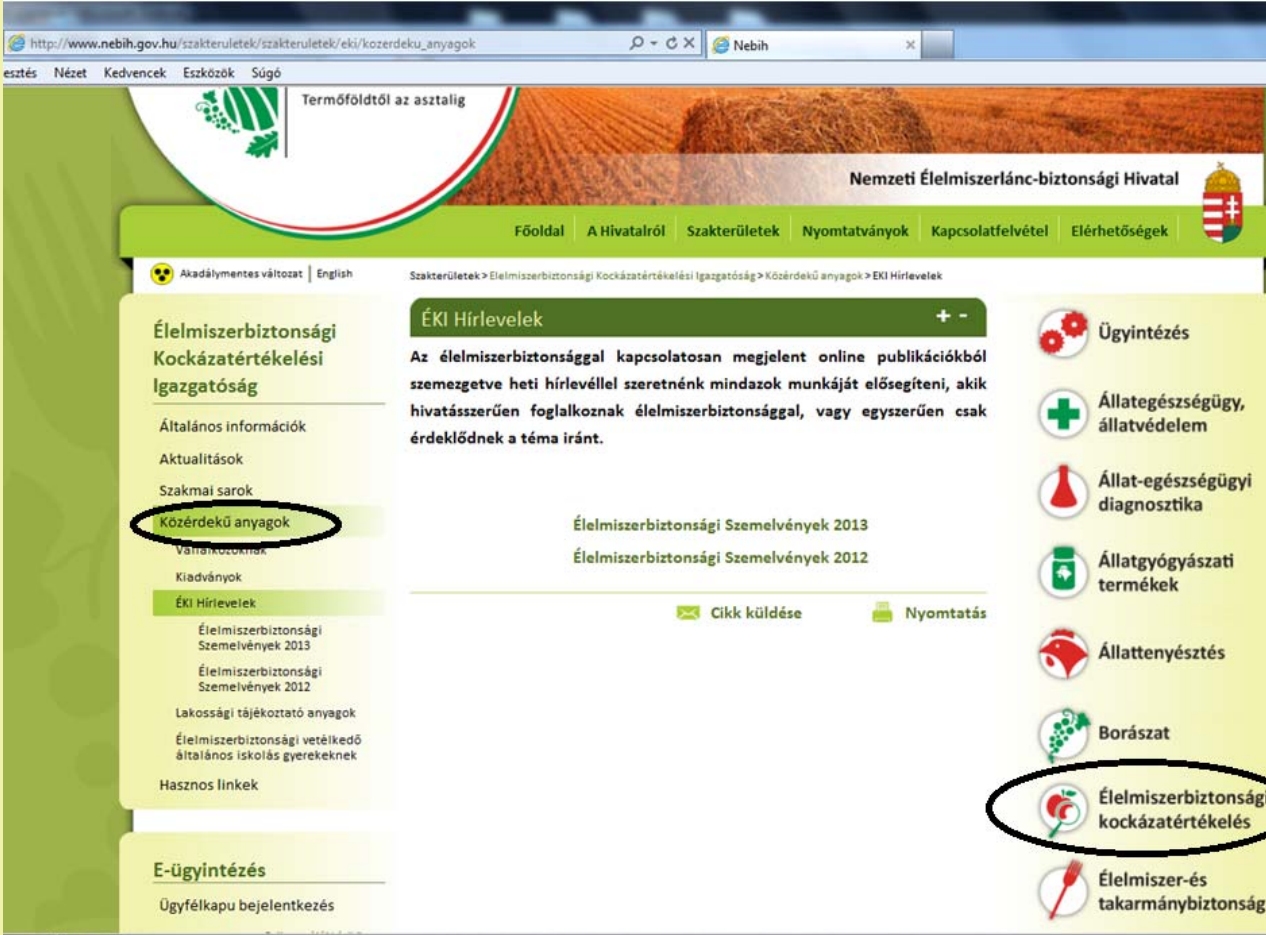
Hírlevélre való feliratkozás:

hirlevel-eki-feliratkozas@levlist01.nebih.gov.hu

Hírlevelünkkel kapcsolatos észrevételeket, javaslatokat a hirlevel-eki@nebih.gov.hu e-mail címre várjuk.

A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető, forrásként a NÉBIH-ÉKI Hírlevelet megjelöléssel.

Korábbi hírleveleink megtekinthetők:



http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/kozerdeku_anyagok

Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Főoldal A Hivatalról Szakterületek Nyomtatványok Kapcsolatfelvétel Elérhetőségek

Akadálymentes változat | English

Szakterületek > Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság > Közérdekű anyagok > ÉKI Hírlevelek

ÉKI Hírlevelek

Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatosan megjelent online publikációkból szemezgetve heti hírlevéllel szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik hivatásszerűen foglalkoznak élelmiszerbiztonsággal, vagy egyszerűen csak érdeklődnek a téma iránt.

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények 2013
Élelmiszerbiztonsági Szemelvények 2012

Cikk küldése Nyomtatás

- Ügyintézés
- Állategészségügy, állatvédelem
- Állat-egészségügyi diagnosztika
- Állatgyógyászati termékek
- Állattenyésztés
- Borászat
- Élelmiszerbiztonsági kockázatértékelés**
- Élelmiszer-és takarmánybiztonság

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/kozerdeku_anyagok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Országos Epidemiológiai Központ hetilapja

„EPINFO”

<http://www.oek.hu/epinfo/letoltes/>





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

