

www.nebih.gov.hu

2015. évi 09. szám
Issue no. 09/2015

Kiadva/Issued:
22/09/2015

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	6
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	8
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	13
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	18
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	19
Jogszabályok <i>Legislation</i>	28



Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

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

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

Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Izgalmas programokkal vár mindenkit a NÉBIH az idei OMÉK-on

2015. szeptember 23-27. között kerül megrendezésre Magyarország legnagyobb, legrégebbi, és nagy tradíciókkal bíró agrárgazdasági eseménye a Hungexpón. Az **Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásár**, azaz az OMÉK idén is arra törekszik, hogy a gasztronómián, a magyar tájakon és a hazai kultúrán keresztül ismerjék meg a látogatók hazánkat. Az öt nap alatt a látogatók megismerhetik hazánk ízeit, termékeit, kultúráját, értékeit, és valamennyi tájegységének különlegességeit. Az OMÉK 2015 koncepciójának legnagyobb újdonsága a régiós megjelenés, amely a helyi mezőgazdaság, a régió hagyományainak bemutatásával hozza közel a látogatóhoz Magyarország tájait. Állatbemutatók, kulturális, szórakoztató, és kézműves programok, gépbemutatók és kertészeti vásár is színesíti majd a programot. A neves eseményen a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) is képviselteti magát, mivel ez egy remek alkalom a közvetlen és kötetlen információcserére a vásárlók és a szakemberek között. A NÉBIH munkatársai idén minden eddiginél nagyobb területen, 90 nm-en várják az érdeklődőket, akik megismerhetik az aktuális kapányokat, részt vehetnek egy rendhagyó termékteszt zsűrizésében, és természetesen információkat kaphatnak az élelmiszerek biztonságos kezeléséről. A Mezőgazdasági Múzeummal közösen szervezve számos játékkal várja a NÉBIH csapata gyermekszigetén a legkisebbeket is. Az eseményről bővebben információ elérhető a NÉBIH weboldalán, valamint a Konyhasziget magazin legfrissebb számában, amely elérhető az [Ételt csak okosan weboldalon](#).

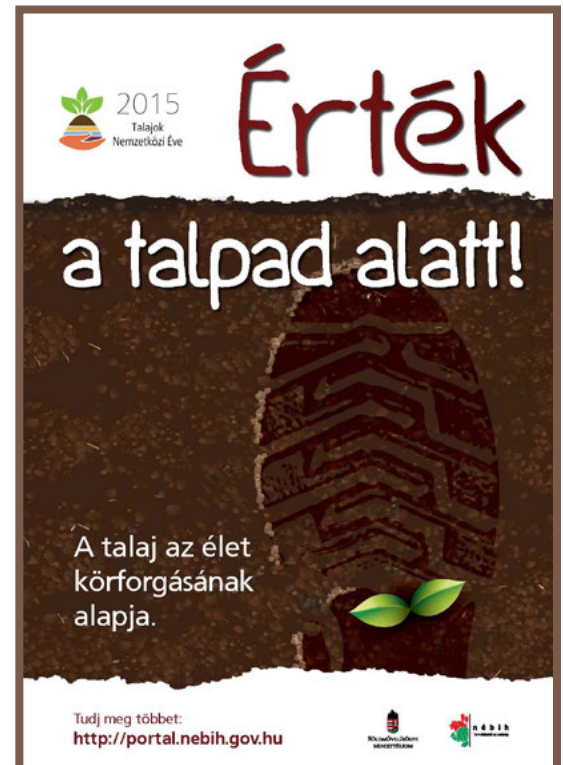


<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/izgalmas-programokkal-var-mindenkit-a-nebih-az-idei-omek-on>

Hazai aktualitások / Hungarian news

Nemzetközi talajismereti verseny Magyarországon

Az ENSZ 68. közgyűlése 2015-öt a Talajok Nemzetközi Évének nyilvánította. Az egészséges élelmiszer kiinduló pontja az egészséges, jó termőképességű termőtalaj. A Földművelésügyi Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) több, különböző esemény megrendezésével csatlakozott a kezdeményezéshez. Az eseménysorozat részeként 2015. szeptember 1. és 5. között került sor a nemzetközi talajszelvény leíró versenyre. A program első négy napja egy elsősorban terepi kurzust tartalmazott, ahol a résztvevők elméleti és gyakorlati tudást szerezhettek a talajokban lezajló folyamatokról, és ezen folyamatok által létrehozott tulajdonságok felismeréséről. Az utolsó napon került sor a talajszelvény leíró versenyre, mely során a résztvevők csapatban és egyéni versenyek formájában mérték össze tudásukat. A mezőny 28 ország képviselőiből állt össze. A programban bemutatott és leírt talajszelvények laboratóriumi vizsgálatát a NÉBIH Velencei Talajvédelmi Laboratóriuma végezte. A „Magyar vakondok” fantázianevű magyar csapat a csapatversenyben és az összetett értékelésben is harmadik helyezést ért el. Szeptember 24-én a **Talajok Nemzetközi Éve eseménysorozat folytatásaként az OMÉK keretében** a Minisztérium panelbeszélgetést szervez. Cél, hogy az előadások, a hozzászólások és a feltett kérdések kapcsán elhangzó válaszok hozzájáruljanak ahhoz, hogy az érdeklődők tudása új, hasznosítható ismeretekkel bővüljön. A Minisztérium és a Hivatal további célja, hogy az **Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégiával** összhangban, a fenntartható, környezetkímélő, a növények igényeit kielégítő, a vízvédelmi jogszabály előírásait betartó, gazdaságos tápanyag-gazdálkodás megvalósítása.



<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nemzetkozi-talajismereti-verseny-magyarorszagon>

NÉBIH adatgyűjtési felhívás a felfüggesztett neonikotinoid hatóanyagú növényvédő szerek helyettesítéséről

2013-tól hazánkban is tilos a neonikotinoid hatóanyagokkal csávázott vetőmagok forgalmazása és felhasználása. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) adatgyűjtéssel szeretné feltárni a korlátozás mezőgazdasági és környezetre gyakorolt következményeit kukorica, napraforgó és repce kultúrákban, ezért arra kéri az érdekelt feleket, hogy – statisztikai célokból – töltsék ki a Hivatal oldalán található [online kérdőívet](#) a sikeres

Hazai aktualitások / Hungarian news

felmérés érdekében. Az első 1000 beküldő közül minden ötvenedik 10 talajminta ingyenes vizsgálatára feljogosító tanúsítványt kap a hatóság bármely talajvédelmi laboratóriumában (Szolnok, Tanakajd, Velence). További információ megtekinthető a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/mit-hasznalunk-a-betiltott-neonikotinoid-hatoanyagu-novenyvedoszerek-helyett->

Konyhasziget magazin 4. szám

Megújult külsővel megjelent a Konyhasziget magazin legfrissebb, 4. száma.

A tartalomból:

- Termékteszt: Kakaós tejek és italok
- Becsöngettek az uzsonnás doboznak is
- Táplálkozás az évszakok szerint
- Erdőjárás, gombászás
- Egy fagyaltnak legyen karaktere!
– interjú Auguszt Józseffel
- Itt van az ősz, itt van újra – az almaszezonról
- Mi várható az idei OMÉK-on?
- Aki a csirkehúst szereti...
– élelmiszerbiztonsági tippek és tanácsok csirkehús étel készítéséhez



<http://eteltcsakokosan.hu/magazin/>

Új értékelések a neonikotinoidok méhekre gyakorolt hatásával kapcsolatban

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megerősítette, hogy a levélzeten használt neonikotinoid növényvédőszer kockázatot jelentenek a méhekre nézve. Az EFSA publikálta értékeléseit a klotianidin, imidakloprid és tiametoxam – nem a vetőmagok kezelését célzó – felhasználásból eredő kockázatokról a méhek vonatkozásában. Azokban az esetekben, amikor az értékelést be tudták fejezni, magas kockázatot azonosítottak, vagy nem tudták kizárni a kockázatot a szakemberek. Olyan esetek is voltak, amikor az adatok hiánya akadályozta a kockázatbecslés befejezését. A mostani következtetések megegyeznek az EFSA két évvel ezelőtt készült értékelésével, amikor a vetőmagkezelés céljára használt neonikotinoidok méhekre gyakorolt hatását vizsgálták. Az Európai Bizottság azután kérte ezeket az értékeléseket az EFSA-tól, miután 2013-ban szigorúbb korlátozásokat vezetett be a neonikotinoidok használatára. Jelenleg a klotianidin-, tiametoxam-, illetve imidakloprid tartalmú növényvédő szerek vetőmag- vagy talajkezelés céljára történő felhasználása tilos, különösen azon növények és gabonafélék esetében, amelyek vonzóak a méhek számára – a növényházakban történő felhasználás és az őszi gabona kivételével. A klotianidin-, tiametoxam-, illetve imidakloprid tartalmú növényvédő szerekkel történő levélzetkezelés szintén tilos azon növények és gabonafélék esetében, amelyek vonzóak a méhek számára – a növényházakban történő felhasználás és a virágzást követő felhasználások kivételével. Tekintettel arra, hogy a Bizottság a korlátozó intézkedés bevezetése után azt a döntést hozta, hogy két éven belül újra kell értékelné az új tudományos információkat, az [EFSA arra kéri](#) a nemzeti hatóságokat, kutatóintézeteket, az ipar képviselőit és más érdekeltet, hogy küldjék el a szervezethez az új tudományos információkat a vetőmagkezelésre használt neonikotinoidok méhekre gyakorolt hatásával kapcsolatban 2015. szeptember 30-ig. Az új értékelés már ezek figyelembevételével készül.

Neonicotinoids: foliar spray uses confirmed as a risk to bees

Neonicotinoid pesticides applied as foliar sprays pose a risk to bees, EFSA has confirmed. The Authority has published assessments on the risks to bees from clothianidin, imidacloprid and thiamethoxam for all uses other than seed treatments and granules. In cases where the assessment could be completed, high risks were either identified or could not be excluded. In other cases the risk assessment could not be finalised due to data gaps.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150826>

A fipronil méhekre gyakorolt hatása – adatgyűjtési felhívás

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) új tudományos információkat kér a nemzeti hatóságoktól, kutatóintézetektől, és más érdekelt szervezetektől a fipronil rovarölő szer méhekre gyakorolt hatásával kapcsolatban. 2013-ban az Európai Bizottság korlátozó intézkedéseket vezetett be a fipronil felhasználására. Tilos vetőmagkezelésre használni, kivéve a növényházakban vetett magokra, és a virágzás előtt betakarított növényekre (póréhagyma, hagymafélék és káposztafélék). 2013-ban arról is döntés született, hogy két éven belül újra kell értékelné az új tudományos információkat. Az [adatgyűjtési felhívás](#) ennek a folyamatnak az első lépése. Elsősorban szakirodalmi adatokat, információkat kutatási tevékenységekről, laboratóriumi kísérletek adatait és nemzeti monitoring adatokat várnak. Az információkat 2016. január 15-ig kell elküldeni az EFSA-nak.

EFSA hírek / EFSA news

[Risk to bees from fipronil: call for data](#)

EFSA is calling on national authorities, research bodies, industry and other interested organisations to submit new information related to the risk to bees from the insecticide fipronil.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150901> * * *

[Az ültetésre szánt szőlőtövek forróvizés kezelése hatékony a *Xylella* elleni védekezésben](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint a forróvizés kezelés (hot water treatment – HWT) a szaporításra szánt alvó szőlővesszők esetében hatékony módszernek bizonyult a *Xylella fastidiosa* elleni védekezésben. A HWT már sikeresen alkalmazható a szőlő aranyszínű sárgasága (egy fitoplazma megbetegedés) ellen ültetésre szánt nyugvó szőlőtövek esetében, ami azt jelenti, hogy az ilyen módon kezelt szaporítóanyag az EU-n belül a védett területekre biztonságosan szállítható. Ezért az Európai Bizottság arra kérte az EFSA-t, értékelje, hogy ez a módszer hasonlóan hatékony lenne-e a *Vitis sp.* (szőlőfajok / fajták) esetében a *X. fastidiosa* elleni védekezésben is. Az EFSA növényegészségügygel foglalkozó szakbizottsága (PPH) szerint a forróvizés kezelés – amikor is az alvó (nyugvó) növényeket, illetve növényi részeket 45 percen keresztül 50°C-os vízbe merítik –, hatékonyan bizonyult a szőlőtövek *X. fastidiosa* elleni védekezésében is. Az EFSA-nak a témában most megjelent tudományos véleményének alapjául részben az olasz hatóságok által korábban készített technikai útmutatók szolgáltak, valamint a francia hatóság (ANSES) által készített vélemény, illetve a témában megjelent egyéb irodalmak.

[Xylella: water treatment effective on grapevines](#)

Hot water treatment (HWT) is a reliable method for controlling *Xylella fastidiosa* in dormant grapevine planting material.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150902?utm_content=feature&utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=e7466a26b3-HL_20150902&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-e7466a26b3-59504197

* * *

[Élelmiszeriparban használt enzimek](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakmai összejövetelt szervez az érdekeltek számára az élelmiszerenzimek finomított fogyasztói expozícióbecslési módszerének bemutatására. Az EFSA élelmiszerrel érintkező anyagokkal, enzimekkel és egyéb élelmiszeripari segédanyagokkal foglalkozó szakbizottsága (CEF Panel) jelenleg fejleszti a többszintű megközelítésen alapuló szempontrendszerét és alapelveket. Az EFSA a módszer kifejlesztésének véglegesítése előtt – ami kb. 2016 elejére várható – szakmai megbeszélést tart az érintettekkel. A találkozóra Brüsszelben kerül sor 2015. november 24-én. A megbeszéléssel és a regisztrációval kapcsolatos további információk az EFSA honlapján elérhetők.

[Food Enzymes](#)

EFSA is organising an info session to present a draft statement on the refined methodology of estimating consumers' exposure to food enzymes. The meeting will take place in Brussels on 24 November 2015.

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/151124a>

* * *



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Pályázatokat vár az FSA kutatási területek témában

Öt kutatási téma felajánlására várja a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a pályázatokat. Az alábbi területek vannak jelenleg az érdeklődés középpontjában:

- Küzdelem az élelmiszer eredetű liszterózissal szemben.
- Húsfeldolgozás műveleteinek technológiai fejlesztése.
- Szekvenálás, és egyéb nagy adatbázisok új generációs kezelési lehetőségei.
- Újrahasznosított hulladékból származó mezőgazdasági termékekkel összefüggésbe hozható élelmiszer biztonsági és élelmiszerminőséget érintő kérdések.
- Élelmiszerek és takarmányok mintavételének és vizsgálatának optimalizálása.

Call for expressions of interest in strategic areas of research

The Food Standards Agency is inviting expressions of interest for innovative research proposals.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14318/strategic-areas-research>

FSA határozat nyers darálthús pogácsákkal kapcsolatban

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) testülete szeptember 9-én döntött arról, hogy a nem eléggé átsült (rare) hamburger húspogácsák árusítása a vendéglátóhelyeken elfogadhatatlannak minősül, ha nincs validált és igazolt élelmiszerbiztonsági kezelési terv érvényben. Az FSA továbbra is azt tanácsolja a fogyasztóknak, hogy alaposan süssék át a húspogácsákat, hogy minden jelenlevő mikroorganizmus elpusztuljon a hőkezelés során. A nyers húspogácsákhoz használt húsnak olyan helyről kell származniuk, ahol speciális ellenőrzéseket alkalmaznak, hogy minimalizálják a nyers, vagy csak kis mértékben megsütött hús fogyasztásával járó kockázatokat. Az FSA testülete új megközelítés támogatását szavazta meg a szabályozási követelményekről, mely többek között felszólítja az árusító helyeket a nyers hús fogyasztás veszélyeinek feltüntetésére az étlapokon is.

FSA Board decision on rare burgers

The FSA Board agreed on the 9th of September that the preparation and service of rare burgers in food outlets is unacceptable unless a validated and verified food safety management plan is in place. The FSA's long-standing advice to consumers that they should cook burgers thoroughly to kill any bugs that may be present is unchanged.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14419/fsa-board-decision-on-rare-burgers>

Campylobacter felmérés jelentését publikálta az FSA

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) egy év időtartamú *Campylobacter* felmérés vizsgálati eredményeit jelentette meg, melyet az Egyesült Királyság boltjaiban vásárolt friss csirkehúsokon végeztek.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

A jelentés a 2014. február és 2015. március közötti adatokat dolgozza fel. A teljes, nyers egész csirkék fertőzöttsége az alábbiak szerint alakult az adott időszakban:

- 19% >1000 cfu/g mértékben *Campylobacter* fertőzött volt
- 73%-nál mutatták ki a baktérium jelenlétét
- 0,1%-a a csomagolásoknak fertőzött volt >1000 cfu/g mértékben
- 7%-nál a csomagolásnál is kimutatták a baktérium jelenlétét

[Campylobacter survey analysis report published](#)

FSA has published the final report of its year-long survey of *Campylobacter* levels on UK fresh shop-bought chickens. The report is an analysis of the data from the survey carried out by the FSA between February 2014 and March 2015, which showed the levels of *Campylobacter* found on fresh, whole chickens sold in the UK.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14418/campylobacter-survey-analysis-report>

* * *

[Kutatási felhívás: élelmiszeripari rendszerek rugalmassága](#)

Globális élelmiszerbiztonság, az élelmiszeripari rendszerek rugalmassága témájú kutatási felhívás jelent meg az „Egyesült Királyság élelmiszeripari rendszereinek rugalmassága globális kontextusban” program keretében. A program olyan magas minőségű kutatási projekteket hivatott finanszírozni, melyek az alábbi témák tudományterületeit foglalják magukban:

- mezőgazdasági rendszerek fenntarthatóságának, rugalmasságának és produktívitasának optimalizálása,
- lokális és globális élelmiszerláncok rugalmasságának optimalizálása,
- egyéni és háztartási szintű élelmiszerválasztások befolyásolása egészségi, fenntarthatósági és rugalmassági szempontok alapján.

[Research call: food system resilience](#)

The Global Food Security (GFS) food system resilience research call has opened and is the first call of the new 'Resilience of the UK food system in a global context' research programme. The programme will fund high quality research projects which integrate science areas from all of the research councils involved.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/14438/research-call-food-system-resilience>

* * *

[Megjelent az FSAI 2014 évi jelentése](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) megjelentette 2014 évi jelentését. A tavalyi évben az FSAI folytatta a fogyasztók védelmét és élelmiszerbiztonsági, élelmiszer-higiéniai tájékoztatását célzó extenzív programját. A jelentés angol és ír nyelven elérhető, és többek között áttekintést ad a jogszabályok változásairól, az élelmiszer eredetű riasztások és egyéb események kezeléséről, tudományos kutatásokról az élelmiszertudományok területén (érintve az együttműködést az EFSA-val), a szervezet kommunikációjáról, valamint bemutatja az FSAI felépítését és működését is.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Food Safety Authority of Ireland annual report 2014 published](#)

FSAI published its Annual Report and accounts for 2014. During 2014, the FSAI continued on an extensive programme of work to deliver on its ambition to protect consumers' health and interests in relation to food safety and hygiene. The FSAI's Annual Report which outlines the organisation's activities for 2014 is available in English and Irish.

https://www.fsai.ie/news_annualreport_2014/

[BfR: Haladó képzés és hálózatépítés a világ minden tájáról érkező kockázatértékelő szakértők számára](#)

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) negyedszer rendezte meg Nyári Akadémiáját, melynek témája az élelmiszerekhez kötődő kockázatok becslése és kommunikációja volt. A két hetes Nyári Akadémián 19 ország szakértői vettek részt. A tudósok a képzés mellett megoszthatták egymással az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos új ötleteiket. A rendezvény kiemelt témakörei a kémiai és mikrobiológiai élelmiszerszennyezők voltak.

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

For two weeks participants of the BfR Summer Academy engaged with risks arising from substances and microbes contained in foods.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2015/22/weiterbildung_und_vernetzung_von_risikoexperten_aus_aller_welt-194964.html

[Kérdések és válaszok a glifozát egészségügyi értékelésével kapcsolatban](#)

A glifozát az egyik leggyakrabban használt növényvédő szer világszerte. Mint bármely más növényvédő szert, így a glifozátot is időnként újraértékeli az EU egészségügyi szempontból. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) megbízást kapott a hatóanyag egészségügyi kockázatértékelésének vizsgálatára. Ezzel kapcsolatban a BfR összegyűjtötte a leggyakoribb kérdéseket és megválaszolta azokat.

[Questions and answers about the health assessment of glyphosate](#)

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected frequently asked questions about the health assessment of glyphosate, and answered them.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/fragen-und-antworten-zur-gesundheitlichen-bewertung-von-glyphosat.pdf>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

A BfR glifozáttal kapcsolatos értékelésének bevezetése az európai felülvizsgálati eljárásba

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) továbbította a glifozáttal kapcsolatos felülvizsgálatát a német Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszerbiztonsági Hivatalnak (BVL), majd következő lépésben a BVL továbbította ezt az EFSA részére, amely hatóság a tagállamok felé továbbítja konzultációra a dokumentumot, ami lehetővé teszi az újraértékelést. Ennek keretén belül figyelembe kell venni a tagállami szakértők észrevételeit, hogy egy közös EFSA által támogatott ajánlást tudjon tenni az Európai Bizottság. A publikált teljes IARC jelentés a glifozáttal kapcsolatosan 2015. július 29. óta elérhető. A BfR a jelentést felülvizsgálta a rendelkezésre álló dokumentáció alapján. Ennek eredményeként a glifozátot **nem-karcinogénnek értékelték** a jelenlegi adatok alapján és rendeltetésszerű felhasználás mellett.

Installation of the BfR assessment of the IARC monograph on glyphosate in the European review process

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has transmitted its assessment on glyphosate to the Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (BVL). In the next step, the BVL has forwarded the German assessment to the European Food Safety Authority (EFSA), which it will send for consultation to all EU Member States.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bfr-einschaetzung-der-iarc-monografie-zu-glyphosat-in-den-europaeischen-bewertungsprozess-eingebracht.pdf>

Óvatosságra int a BfR a keserű cukkini fogyasztásával kapcsolatban

A német sajtóban megjelent egy eset, mely során keserű cukkini fogyasztásából eredő halálesetről számoltak be. Az egészségügyi problémákat a természetesen előforduló keserűanyagok megnövekedett előfordulása okozhatja. A keserű anyagok jelenléte nagyban függ a növény fajtától és a termesztési feltételektől. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) szerint a szokatlanul keserű íz egy figyelmeztető jel, hogy az ilyen cukkini fogyasztásra alkalmatlan. A cukkinit nyers állapotában kell megkóstolni. Az esetről a magyar sajtó is [cikkezett](#).

Be careful when eating bitter zucchini

The press has published a case in which deaths resulting from the consumption of bitter zucchini has reported. Health problems can be caused by the increasing of the naturally occurring bitter substances. According to the BfR, the unusually bitter taste is a warning sign that such zucchini unsuitable for consumption.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/vorsicht-beim-verzehr-von-bitteren-zucchini.pdf>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Globális kihívás az élelmiszer eredetű zoonózisok leküzdése

MedVetNet2015 tudományos szimpóziumra kerül sor 2015. október 8-9-én a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) Maisons Alfort-i központi épületében. A konferenciát megelőzően október 7-én a fiatal tudósok számára rendeznek Q-PCR munkamegbeszélést, majd este az összes résztvevőt várják a fogadáson. A zoonózisok jelenleg is jelentős kihívást jelentenek a közegészség területén. Míg egyes hagyományos állati kórokozókat, különösen az élelmiszer eredetű zoonózisokat hatékonyan felügyelik a fejlett országokban, továbbra is jelentős probléma a zoonózisok leküzdése a fejlett és a fejlődő világban egyaránt, ráadásul újabb zoonootikus szervezetek jönnek létre, vagy jelennek meg újra. A MedVetNet 2015 konferencia célja, hogy a zoonózisokkal foglalkozó közegészségügyi, élelmiszer- és állat-egészségügyi kutatók bemutassák, megvitassák a szimpózium négy fő témájának legújabb eredményeit:

- Járványügyi felügyelet és zoonózis járványok megelőzése.
- Újonnan megjelenő és elhanyagolt zoonozist okozó szervezetek.
- A globalizáció hatásai és az éghajlatváltozás.
- Az antimikrobiális rezisztencia.

A konferenciáról további részleteket tudhatunk meg az ANSES honlapjáról.

Global challenges in foodborne zoonoses

The Scientific Symposia of MedVetNet2015 will be held on the 8th and 9th October 2015 at the Headquarters of ANSES in Maisons Alfort, France, located in the South East of Paris. The conference will be preceded on the 7th October by a workshop on Q-PCR aimed at young scientists.

<https://www.anses.fr/fr/node/104088>

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

[Link>>](#)



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

[Link>>](#)





Hírek az Európai Unió kívül / *News outside the European Union*

Hírek az Európai Unió kívül / *News outside the European Union*

Engedélyezési kérelem hozzáadott vitamin és ásványi anyag tartalmú dió- és magalapú italokhoz

Az Ausztrál-Új-Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ) engedélyezési kérelmet nyújtott be dió- és magalapú italok esetében hozzáadott vitaminok és ásványi anyagokkal kapcsolatban. A hozzáadott vitaminok és ásványi anyagok határértéke megegyezne az 0,3 m/m%-nál nem kevesebb gabonából származó proteint tartalmazó italoknál alkalmazott határértékkel.

Call for submissions on adding vitamins and minerals to nut-and-seed-based beverages

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) called for submissions on an application seeking permission to voluntarily add vitamins and minerals to nut-and-seed based beverages.

<http://www.foodstandards.gov.au/media/Pages/Call-for-submissions-on-voluntary-adding-vitamins-and-minerals-to-nut-and-seed-based-beverages.aspx>

Kérdések és válaszok az élelmiszerekben található peszticid maradékok egészségügyi kockázatairól

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján kérdezz-felelek található a peszticid (növényvédő szer) maradékok egészségügyi kockázatairól. A peszticid maradékok olyan vegyi anyagok, amelyeket a mezőgazdaságban a termények rovarokkal, gombákkal, gyomokkal és más kártevőkkel szembeni védelmére használnak fel. Ezek az anyagok azonban az emberekre is toxikusak lehetnek. Mielőtt használatukat engedélyezik, a lehetséges egészségügyi hatásokat vizsgálni kell és szakértők által értékelni. A tájékoztató választ ad a hatás és kockázat közti különbség kérdésére, valamint a veszély azonosítás és kockázatbecslés közti különbség kérdésére is.

Questions and answers on pesticide residues in food

A “questions and answers” document regarding the health risks associated with pesticide residues in food has been published on WHO website. Pesticides are chemicals used in agriculture to protect crops against insects, fungi, weeds and other pests. Before they can be authorized for use, pesticides should be tested for all possible health effects and the results should be analysed by experts to assess any risks to humans.

<http://www.who.int/features/qa/87/en/>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

A WHO fókuszában a víz, a fertőtlenítés és a higiénia

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) globális tervet jelentett be, mely jobban integrálja a víz, a fertőtlenítés és a higiénia szolgáltatásokat négy más közegészségügyi beavatkozással az elhanyagolt trópusi betegségek 2020-ig történő eltörlésének felgyorsítása érdekében. A célzott víz és fertőtlenítési beavatkozások a 17 elhanyagolt trópusi megbetegedésből 16-ra vonatkozó erőfeszítésekben segítenek, melyek jelenleg több, mint 1 milliárd embert érintenek a világ legszegényebb és legsérülékenyebb lakosságából. Egy új jelentés szerint 2015-ben több, mint 660 millió embernek nem volt hozzáférése fejlett vízforrásokhoz. Az elhanyagolt trópusi betegségek következtében több mint félmillió ember hal meg. A víz, fertőtlenítés és higiénia hirdetése mellett a WHO négy kulcsintézkedést is alkalmaz (preventív kemoterápia, innovatív és fokozott betegségmenedzsment, vektor kontroll és állategészségügyi szolgáltatások).

WHO strengthens focus on water, sanitation and hygiene

WHO unveiled a global plan to better integrate water, sanitation and hygiene (WASH) services with four other public health interventions to accelerate progress in eliminating and eradicating neglected tropical diseases (NTDs) by 2020.

http://www.who.int/water_sanitation_health/events/wash-and-ntd-strategy/en/

WHO: Tények az egészséges étrendről

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján összeállítás található az egészséges étrendről. Az egészséges étrend segít megelőzni az alultápláltság összes formáját és számos nemfertőző megbetegedést és állapotot. A feldolgozott élelmiszerek növekvő előállítása, gyors városiasodás és megváltozott életmód azonban az étrendi minták eltolódásához vezetett. Az emberek nagyobb energia-, zsír-, szabad cukor- és só/nátrium tartalmú ételeket fogyasztanak, és sokan nem esznek elegendő gyümölcsöt, zöldséget és ételmi rostot. A változatos, kiegyensúlyozott és egészséges étrend pontos összetétele az egyéni szükségletektől (pl. kor, nem, életmód, fizikai aktivitás), kultúrától, az elérhető élelmiszerektől és táplálkozási szokásoktól függ, azonban az egészséges étrend felépítésének alapelvei azonosak. Az összeállítás kitér a felnőttek, csecsemők és kisgyermek helyes étrendjére, gyakorlati tanácsokra és a WHO tevékenységére is.

WHO: Healthy diet

A fact sheet on healthy diet is available on WHO website. Consuming a healthy diet helps prevent malnutrition in all its forms as well as a range of noncommunicable diseases and conditions. But the increased production of processed food, rapid urbanization and changing lifestyles have led to a shift in dietary patterns.

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

FAO: Vizsgálják a hulladék előfordulását az Indiai-óceánban

A világ óceánjaiban becslések szerint kb. 5 trillió műanyag darab lebeg, míg 1950-ben nem volt ismert a jelenség, ami felveti a kérdést az élelmiszerellátási-lángra gyakorolt esetleges hatásról, a planktontól (amelynek műanyaggal történő táplálkozását már lefilmezték) a kagylón, lazacon, tonhalon át egész az emberig, nem is említve a bálnákat. Keveset tudni arról, hogy mennyi hulladékot fogyaszt el az élővilág és hogy megmaradnak-e a toxikus vegyi anyagok a műanyagokban a hosszú lebegés során. Egy norvég kutatóintézet és az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) 1975 óta vizsgálja a világ óceánjait, jelenleg is 8 ország 18 kutatója van fedélzeten. A szakemberek mérik az óceán hőmérsékletét, oxigén szintjét, klorofillt és biológiai folyamatokat (pl. plankton termelés és hal terjedés), kiegészítve idén két külön céllal: az Indiai-óceán déli részének távoli területein felmérni az ipari hulladék mértékét és természetét, valamint a helyi áramlatok hatását a plankton és kishalak terjedésére. Megfigyelték, hogy a műanyag zacskót fogyasztó tengeri teknősök kiszáradás és napégés miatt pusztulnak el, mivel emésztésük bénulása miatt a szervezetükben keletkező gáz a felszínre viszi őket. A mikroméretű (5 mm-nél kisebb átmérőjű) műanyagok különösen jelentősek, mivel a humán táplálékláncba kerülhetnek. Míg 1950-ben nem léteztek, jelenleg évente több mint 250 tonnát állítanak elő (pl. kozmetikumokban) és nagy részük végül a tengerben végzi. A kutatást 2000 m mélyre süllyedni képes robotok is segítik. 2016-ra egy új hajót is munkába állítanak.

FAO: Occurrence of trash in the Indian Ocean

Every time the ship's scientific crew threw down special nets, they hauled in pieces of plastics, underscoring the risk in marine ecosystems even in one of the world's least-known and least-visited environments. An estimated 5 trillion pieces of plastic currently float in the world's oceans, up from none in 1950 and posing a question about their potential impact on a food supply chain.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/318488/icode/>

Az élelmiszerbiztonság és ezzel együtt a vízbiztonság is a Codex tevékenység fókuszában a fogyasztók egészségének védelme érdekében

A Codex Alimentarius honlapján olvasható az elnök, Awilo Ochieng Pernet írása a vízbiztonság jelentőségéről. A Víz Világhete Stockholmban évente a globális vízkérdések fókuszpontja azzal a céllal, hogy az új gondolatokat előmozdítsa és megoldásokat dolgozzanak ki a legsürgetőbb vízzel kapcsolatos kihívásokra. A Codex és vízbiztonság közti összefüggés a Codex vízhez és más termékekhez kapcsolódó termékszabványait öleli fel, pl. a szennyezőanyagok maximális szintjeit, az élelmiszerhigiéniai általános elveit valamint a szennyezőanyagok és toxinok általános szabványát. Az élelmiszerre vonatkozó Codex definíció részeként azonban a víz szerepe túlmutat ezeken a referenciákon. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) szerint a nem biztonságos élelmiszer és szennyezett víz több mint 200 féle megbetegedés okozója lehet. Becslések szerint ezek a megbetegedések évente több mint 2 millió halálozást okoznak. A tiszta víz létfontosságú az élelmiszer-előállításához is. A biztonságos ivóvízhez való hozzáférés a millenniumi fejlesztési célok között is szerepel.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Food safety, including water safety, is at the heart of Codex work to protect the health of consumers

The importance of water safety is discussed by Awilo Ochieng Pernet, the Chairperson of Codex Commission. World Water Week in Stockholm is the annual focal point for the globe's water issues. Its aim is to foster new thinking and develop solutions to the most pressing water-related challenges of today.

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/326635/>

OIE: Erősíteni kell az egészségügyi rendszereket

A biológiai fenyegetéssel kapcsolatos Állategészségügyi Világszervezet (OIE) nemzetközi konferenciáján jelen voltak az egészségügyi és biztonsági szektor fő képviselői. A konferencia témája a köz- és állategészségügy erősítése érdekében való együttműködés volt.

Public health, animal health and security sector on the need to strengthen health systems

The OIE global conference on biothreat reduction brought together all the key players of the health and security sectors. The conference focused on enhancing collaboration and on building a consensus for action to strengthen the ability of public and animal health systems.

<http://www.oie.int/en/for-the-media/press-releases/detail/article/public-health-animal-health-and-security-sector-must-speak-with-one-voice-on-the-need-to-strengthen/>

WHO: Antibiotikum Tudatosság Világhete

Az antibiotikumokkal kapcsolatos tudatosság világhete 2015. november 16-22. között azt célozza, hogy globális szinten az antibiotikum rezisztenciával kapcsolatos tudatosságot növelje és ösztönözze a helyes gyakorlatot az általános lakosság, egészségügyi dolgozók, politikusok körében az antibiotikum rezisztencia további kialakulásának és terjedésének megelőzése érdekében. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 68. Közgyűlése 2015-ben fogadta el az antibiotikum rezisztenciával kapcsolatos globális cselekvési tervet. Ennek egyik fő célkitűzése a tudatosság javítása. Az Antibiotics: Handle with Care nevű kampány üzenete, hogy az antibiotikumok értékes források és meg kell őket őrizni. Az Egészségügyi Világszervezet ösztönzi a tagországokat és partnereket, hogy csatlakozzanak a kampányhoz.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

World Antibiotic Awareness Week

World Antibiotic Awareness Week aims to increase awareness of global antibiotic resistance and to encourage best practices among the general public, health workers and policy makers to avoid the further emergence and spread of antibiotic resistance.

<http://www.who.int/mediacentre/events/2015/world-antibiotic-awareness-week/event/en/>

Élelmiszerbiztonsági workshop Oroszországban

A globalizáció és a Független Államok Közösségének tagállamai közti növekvő regionális kereskedelem a helyben előállított és fogyasztott élelmiszerek nagyobb változatosságához és nemzetközi kereskedelemben több élelmiszer előfordulásához vezetett. Ennek eredményeként az országok érdeklődnek a nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabványok és eljárások iránt. Ezt elősegítve az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) az orosz fogyasztóvédelemmel és jóléttel foglalkozó Rospotrebnadzor szervezettel közösen regionális workshopot rendezett szeptember 17-18. között Szentpéterváron. A workshop célja a nemzeti kapacitások megerősítése a Codex Alimentarius munkájában való részvételhez. Különleges hangsúlyt kapott a mikrobiológiai élelmiszer-biztonság. Az eseményen előadások hangoztak el a Codex Alimentariusról, a FAO és WHO tevékenységéről, a kockázatelemzés tagállami alkalmazásáról, de voltak kiscsoportos előadások és a regionális tevékenység tervezése is.

Workshop on food safety in Russia

Globalization and increased regional trade among countries of the Commonwealth of Independent States has meant a shift – from foods produced and consumed locally to greater food diversity and more foods traded internationally. As a result, countries are eager to increase their knowledge of international food safety standards and procedures. To help meet this need, FAO and the WHO in collaboration with the Russian Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being (Rospotrebnadzor) held a regional workshop 17-18 September in St. Petersburg.

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en/c/329075/>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of science

A foszfor alapú élelmiszer-adalékanyagok hatása a csont- és ásványi anyagcserére

A foszfor tartalmú élelmiszer-adalékanyagok nagymértékben megnövelhetik a fogyasztók étrendi foszfát bevitelét, azonban az, hogy hogyan hatnak ezek az adalékok a csont és ásványi anyagcserét szabályzó endokrin tényezőkre nem tisztázott. Amerikai kutatók a *Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában a foszfor tartalmú adalékanyagok hatását vizsgálták a csont- és ásványi anyagcsere markerekre. Tíz, egészséges önkéntes először foszforban szegény (foszfor tartalmú adalékmentes) étrenden volt egy hétig, majd az azt követő héten ugyanolyan ételeket kaptak, de nagymennyiségű foszfor tartalmú adalékkal dúsítva. A kutatók az ásványi anyagcsere markereket vizsgálták mindkét féle étrend után. Az eredmények azt mutatták, hogy a nagy foszfor tartalmú étrend megzavarta a résztvevők ásványi anyagcseréjét. A foszfor tartalmú étrend hatását állatokon is vizsgálták, amely kísérletek során azt tapasztalták, hogy a nagy foszfor tartalmú étrend károsan befolyásolhatja a csontok egészségét.

Impact of phosphorus-based food additives on bone and mineral metabolism

Phosphorus-based food additives can substantially increase total phosphorus intake per day, but the impact of these additives on endocrine factors regulating bone and mineral metabolism is unclear. The enhanced phosphorus content of processed foods can disturb bone and mineral metabolism in humans.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26323022>

Biszfénol-A expozíció útvonalak kisgyermekkorban

A Biszfénol-A (BPA) egy lágyítószer, amely számos háztartásban használatos műanyagban, elektronikai termékekben és élelmiszer-csomagolóanyagban megtalálható. Az elmúlt öt évben több humán epidemiológiai tanulmány is összefüggést mutatott gyermekek esetén a BPA kitettség és bizonyos káros egészségügyi következmények között, mint pl. az elhízás, asztma, koraszülés, viselkedési zavarok. Ezek a megállapítások azonban ellentétben állnak a nemzetközi környezetvédelmi kockázatértékelési modellekkel, amelyek azt jósolják, hogy a napi BPA bevitel nem jelent kockázatot a gyermekek egészségére. A *Journal of Exposure Science and Environmental Epidemiology* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában ausztrál kutatók áttekintést nyújtanak a korai gyermekkor BPA expozíció forrásairól és útvonalairól. Az eredmények szerint fennáll annak a lehetősége, hogy a nem étrendi BPA expozíció jelentős mértékben hozzájárul a teljes napi bevitelhez kisgyermekknél. A kutatók felhívják a figyelmet, hogy a csecsemők és típegők esetén mások az expozíciós források, a fiziológiai jellemzők és az endokrin rendszert károsító vegyi anyagok anyagcseréje, ezért a jelenlegi kockázatértékelési modelleket felül kell vizsgálni.

Bisphenol A exposure pathways in early childhood

BPA is a plasticiser found in a number of household plastics, electronics, and food-packaging materials. The authors affirm the potential for non-dietary sources to make a substantial contribution to total daily exposure in young children. Infants and toddlers have distinctive exposure sources, physiology, and metabolism of endocrine-disrupting chemicals.

<http://www.nature.com/jes/journal/vaop/ncurrent/full/jes201549a.html>



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

A főbb útvonalak mentén razziázott a NÉBIH

Augusztus végén autópályák és főutak melletti vendéglátóhelyeket vizsgáltak országszerte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatóságának (KÜI) munkatársai. A szakemberek az ellenőrzések során számos helyszínen tapasztaltak higiéniai problémát, és jelöletlen, ismeretlen eredetű, valamint lejárt minőség-megőrzési idejű élelmiszereket is találtak. Egy, az M1-es autópálya mellett üzemelő vendéglátóegységben megdöbbentő látvány fogadta az ellenőröket: rozsdás hűtőkben tárolták a fagyasztott termékeket, az egységre általánosan jellemző volt a kosz és takarítatlanság. Ezenkívül több éve lejárt, fagyasztott termékeket, fűszereket, zöldségeket is találtak a hivatal munkatársai. Számos mélyhűtött húsgolyó csomagolásán 2008-as lejárat dátum szerepelt.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/a-fobb-utvonalak-menten-razziazott-a-nebih>

* * *

Javuló eredmények a nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzésen

Elkészült a nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzés eredményeinek összesítése. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinációjával a megyei kormányhivatalok illetékes szakemberei által végrehajtott akció idén június 15-étől augusztus 31-éig tartott. A szakemberek több mint 6900 létesítményt, valamint 21 000 élelmiszertételt ellenőriztek és összesen mintegy 36 millió forint bírságot szabtak ki. Az ellenőrzés célterületei között szerepelt többek között az utcai vendéglátás, a büfékocsis és mozgó vendéglátás, valamint a fesztiválokon, kiállításokon zajló élelmiszer-forgalmazás ellenőrzése. A termékek közül a szakemberek kiemelten vizsgálták például a fagylaltot, a cukrászsüteményeket, a hamburgert és a gyrost, a fűszerezett, pácolt, előkészített húsokat, a grill termékeket, valamint a görögdinnyét és a nyári szezonra jellemző más zöldséget, gyümölcsöt. Idén is kiemelt hangsúlyt fektettek az ifjúsági és gyermektáborok étkeztetésének vizsgálatára is. A vizsgálati eredmények és az ellenőrzés-sorozatról készült jelentés megtekinthető a NÉBIH weboldalán.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/javulo-eredmenyek-a-nyari-szezonalis-elelmiszerlanc-ellenorzesen>

* * *

Súlyos allergiás reakciót is kiválthat a forgalomból kivont csokoládé praliné

Földimogyorót tartalmazó csokoládé pralinét kellett kivonni a kereskedelmi forgalomból több európai tagállamban, köztük Magyarországon is szeptember elején. A belga hatóság által kezdeményezett riasztás szerint a termék nem jelölt allergén összetevőt, földimogyorót tartalmaz. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

(NÉBIH) felhívja a földimogyoróra érzékeny fogyasztók figyelmét, hogy a kifogásolt terméket ne fogyasszák el. A termékek a „Choceur” belga praliné, valamint a „Palace” válogatott belga praliné, melyeket az áruházak levettek a polcokról.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/sulyos-allergias-reakciot-is-kivalthat-a-forgalombol-kivont-csokolade-praline>

Újabb cukrászüzemet zárt be a NÉBIH

Folytatta a cukrásztermelők céllenőrzését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI). Ezúttal egy Pest megyei üzemnek függesztették fel azonnali hatállyal a működését az ott tapasztalt súlyos higiéniai problémák miatt. Az üzembe lépve áldatlan állapotok fogadták az ellenőröket: több napos kosz ragadt a padozatra, takarítatlan eszközök hevertek szanaszét, hiányzó csempedarabok és málló vakolat jellemezte a helyiséget. A szakemberek kis mennyiségben lejárt minőség-megőrzési idejű, és jelöletlen termékeket is találtak. Az eljárás során többek között főzött csoki krémet, marcipánt, kandírozott gyümölcsöt és kakaóport kellett kivonni a forgalomból.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nebih-akcio-ujabb-cukraszuzemre-kerult-ki-atmenetileg-a-zarvatabla>

Újabb kéknyelv betegség kitörés Magyarországon

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) állategészségügyi nemzeti referencia laboratóriuma a 2015. szeptember 1-jén vett vérmintákból két szarvasmarhánál mutatta ki – a tavalyi Csongrád megyei megjelenéshez hasonlóan – a kéknyelv betegség vírusának 4-es szerotípusát. A két állat egy 350 üszöből álló Tolna megyei szarvasmarha-állomány tagja. Az állategészségügyi hatóság a szükséges intézkedéseket haladéktalanul megtette, így többek között megemelt számban végzi a betegség elterjedtségének felmérésére szolgáló vérvizsgálatokat is. A korlátozás alá vont területeken (azaz a védő- és megfigyelési zónán belül), ahol nem kerül sor kötelező vakcinázásra, a gazdák önkéntes alapon kérhetik az állományok vakcinázását, amihez állami támogatást is igénybe vehetnek. A Tolna megyei kitörés után a [Somogy megyei Hajmáson](#) is találtak a kéknyelv betegség vírusával fertőzött szarvasmarhát. Az új kitörés körüli 20 km-es körben a hatóság 30 napos megfigyelési zárlatot rendel el, valamint módosította a megfigyelési- és védőkörzetet. A korlátozás alá vont területekkel kapcsolatos anyagok, a ki- és beszállításra vonatkozó információk, valamint további hasznos tudnivalók elérhetők a [NÉBIH weboldalán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/ujabb-keknyelv-betegseg-kitores-magyarorszagon>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Augusztus óta aktívan működik az állami halászati őri szolgálat

Augusztus óta aktívan működik a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 10 fős állami halászati őri szolgálata (ÁHSZ). Az országos illetékességgel bíró speciális egység tagjai nemcsak vízparton, hanem vendéglátóhelyeken és kereskedelmi egységekben is vizsgálhatják a halak, haltermékek eredetét. Az ÁHSZ eddig 81 halboltban és vendéglátóhelyen végzett ellenőrzést és 35 esetben szabálytalanságot is találtak. A halászati őrök az ország teljes területén ellenőrizhetnek és – a halászati őrök jogosítványain túl – megilleti őket a halgazdálkodási felügyelők hatáskörei is. Ezáltal nem csak a halgazdálkodási vízparton járhatnak el, hanem a halak, illetve adott haltételek származását a teljes élelmiszerláncon – „vítől az asztalig” – nyomonkövethetik. További információ elérhető a NÉBIH honlapján.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/augusztus-ota-aktivan-mukodik-az-allami-halaszati-ori-szolgalat>

Glutént tartalmazó rizslisztet hívott vissza a NÉBIH

A Szarvasi Agrár Zrt. által gyártott három rizsliszt tétel kereskedelmi forgalomból történő kivonását rendelte el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÚI) gluténtartalom miatt. Az egészségügyi kockázat alacsony, ettől függetlenül a hatóság kéri a vásárlókat, hogy a terméket ne fogyasszák el és vigyék vissza a vásárlás helyére. A „gluténmentes” felirat olyan élelmiszer jelölésére alkalmazható, amit speciális módon állítottak elő és ennek során törekedtek a gluténtartalom csökkentésére. A vonatkozó törvények alapján a „gluténmentes” kifejezés csak akkor tüntethető fel egy terméken, ha annak gluténtartalma a végső fogyasztó számára értékesített élelmiszerben nem haladja meg a 20 mg/kg-ot. Mivel a rizs természetéből adódóan nem tartalmaz glutént (gliadint), ezért a rizsliszt csomagolásán nem lehetne feltüntetni a „gluténmentes” feliratot, hiszen azt sugallja, hogy a termék különleges tulajdonsággal rendelkezik. További információ elérhető a NÉBIH honlapján.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/glutent-tartalmazo-rizslisztet-hivott-vissza-a-hatosag>

Nyilvános lesz a borhásítás aránya is

Egy készülő rendelet-módosítás alapján kötelező lesz a boros palack címkéjén megjelölni, hogy melyik országból származó és milyen arányú borral házasították a magyar terméket – mondta Gál Péter, a Földművelésügyi Minisztérium helyettes államtitkára a parlament mezőgazdasági bizottságának szőlő-, bor-, pálinka albizottságának ülésén. Mészáros Kálmán, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) igazgatója arról számolt be, hogy a nemrégiben zárolt, csaknem 50 ezer hektoliter olasz bor csak akkor kerülhet forgalomba, ha az olasz hatóság dokumentálni tudja eredetének nyomon-követését.

http://www.elelmiszer.hu/cikk/nyilvanos_lesz_a_borhazasitas_aranya_is

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Roncsolás-mentesen nem eltávolítható termékazonosítót fejlesztettek

Hamisíthatatlan termékazonosító rendszer fejlesztett ki a miskolci Vasbeta Kft. orosz közreműködéssel, valamint az ELTE Matematikai Intézetének szakmai együttműködésével. A társaság ügyvezetőjének elmondása alapján az SMark hamisíthatatlanná tesz minden olyan terméket, amelyre a mindössze egy négyzetmilliméternyi biztonsági címkét ráragasztják. Az árucikket egy roncsolás-mentesen nem eltávolítható fémezett fóliacsíkkal látják el, amelynek újbóli létrehozása kivitelezhetetlen. A fóliacsík mellett feltüntetik a termék QR-kódját is, amely az azonosításra és a jellemzők tárolására szolgál, ezáltal okostelefon segítségével a vevők is megbizonyosodhatnak a termék valóságáról. A Tokaj-hegylajai borvidéken lévő Szent Tamás Szőlőbirtok és Pincészet egyik export bora már viseli a címkét. Ugyanakkor a cég már több gyártótól rendelést kapott a termékazonosítóra, amelynek sorozatgyártása várhatóan még ebben az évben megkezdődik.

http://www.elelmiszer.hu/kereskedelem/cikk/hamisithatatlan_termekazonositot_fejlesztettek

Élelmiszeripari csalásokról tanácskoztak az agrárminiszterek

Az élelmiszerláncban előforduló csalások, a tejszektor helyzete és a talajkezelés legfőbb problémái voltak a központi témái az agrárminiszteri találkozóknak, amelyre az Élhető Föld nemzetközi mezőgazdasági kiállítás megnyitása alkalmával került sor a dél-csehországi Ceské Budejovicében. A találkozón a magyar földművelésügyi minisztériumot Nagy István parlamenti államtitkár képviselte. Csehország, Lengyelország, Magyarország, Szlovákia, valamint Ausztria, Bulgária, Románia és Szlovénia agrárminisztériumának képviselői egyetértettek abban, hogy rendkívül fontos az egyes országok élelmiszerfelügyeleti szervei közötti szoros együttműködés és a rendszeres információcsere.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20150827-elelmiszeripari-csalasokrol-beszeltak-nyiltan-az-agrarminiszterek-visegradi-negyek.html>

Fóliával letakart étel melegítése a mikróban

Az elmúlt években számos tanulmány látott napvilágot, amely azzal foglalkozik, hogy a műanyag tárolódobozokban és palackokban lévő toxikus vegyületek átjutnak az élelmiszerekbe és velük az emberi szervezetbe, ahol súlyos egészségügyi problémákat okozhatnak. Két tavaly megjelent nagyobb tanulmány 175 egészségügyi szempontból káros vegyületet sorol fel, amelyek rákkeltők lehetnek, befolyásolhatják a termékenységet és a magzati fejlődést. A legnagyobb aggodalomra a műanyag-gyártásban széles körben használt biszfenol-A (BPA) ad okot – olvasható az Origo.hu-n.

<http://www.origo.hu/egeszseg/20150824-muanyag-folia-folpack-mikro-mikrohullamu-suto-biszfenol-a.html>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Felfedezték a lassan olvadó fagyit

A szakemberek úgy vélik, hogy három-öt éven belül kerülhet forgalomba a nem olvadó fagyalt. A kevésbé olvadó fagyalt alapja egy természetes fehérje, amely benne van egyes élelmiszerekben, és amely a fagyaltban összeköti a benne lévő levegőt, zsírt és vizet, hogy ellenállóbbá tegye az olvadással szemben. A Dundeei és az Edinburghi Egyetem tudósai szerint a fehérje megakadályozza a daraszerű jégkristályok kialakulását, és a prémiumfagyaltokhoz hasonlóan finom, selymes szerkezetű édességet biztosít – írja a HVG.

http://hvg.hu/gasztronomia/20150831_felfedeztek_a_lassan_olvado_fagyit

54 étrend-kiegészítőt vizsgált az NFH

Mintegy 54 étrend-kiegészítőben vizsgálta a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH), hogy valóban annyi ásványi anyagot, vitamint „jótekonny” baktériumot tartalmaz-e, mint amennyi a címkén szerepel; a hatóság három esetben talált nem-megfelelőséget. A vizsgált termék közül 9-féle volt probiotikus termék, a többi egyéb étrend-kiegészítő (tabletta, pezsgőtabletta, rágótabletta) készítmény vitamin-, illetve ásványi anyagot tartalmazott, a címkén feltüntetettek szerint. A szakemberek vizsgálták a C-, B1-, B2-, B6-vitaminok, valamint a niacin mennyiségét, valamint ellenőrizték a termékek kalcium, magnézium, cink és vas tartalmát is.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/54_etrend_kiegeszitot_vizsgalt_az_nfh

28 évre ítélték el a halálos Salmonella járvány okozóját

714 ember betegedett meg, közülük 166 került kórházba és kilenc ember halt meg, 46 amerikai államban Salmonella-val szennyezett mogyoróvaj fogyasztása miatt 2008-2009 között. A szennyezett termékek nem közvetlenül a fogyasztókhoz, hanem olyan cégekhez kerültek, amelyek különféle termékek (például keksz, müzli, édesség és jégkrém) gyártásához használták fel összetevőként a mogyoróvaját. Az Egyesült Államok történetének legnagyobb élelmiszer-visszahívását rendelték el a hatóságok, több mint 2000 terméket vontak ki a forgalomból. Az eset kapcsán brit, dán, holland, ír és német vállalatokhoz került termékeket is vissza kellett hívni a piacról. Az ügyészség szerint a vállalat tulajdonosa és annak öccse is tudott arról, hogy cégük szalmonella baktériummal szennyezett mogyoróvaját adott el, és hamisította a baktérium jelenlétét igazoló laboratóriumi vizsgálatok eredményeit. A 2015. szeptember 21-i ítélethozatalkor az egykori tulaj huszonnyolc év, öccse húsz év, egy volt élelmiszerellenőr pedig öt év börtönbüntetést kapott.

<http://24.hu/kulfold/2015/09/22/28-evet-kapott-a-gyilkos-szalmonellajarvany-elinditoja-amerikaban/>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

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

Sült krumpli automatát fejlesztettek ki Hollandiában

Sült krumpli automatát fejlesztett ki a hollandiai Wageningeni Egyetemen egy vállalkozókból és diákokból álló csapat. A gép fagyasztott sültburgonya csikokból készít frissen sült burgonyát percek alatt, amelyhez ketchup-ot, majonézt és curry-t is lehet kapni. Egyelőre még csak egy prototípus létezik belőle, de a fejlesztők szeretnék megismertetni a nagyközönséggel találmányukat, és világszerte elérhetővé tenni azt.

<http://www.eater.com/2015/9/3/9258355/french-fry-vending-machine-netherlands>

Hordozható eszköz az ételek gluténtartalmának vizsgálatához

Egy új, hordozható eszköz segítségével megváltozhatnak a fogyasztók étkezési szokásai, ugyanis segítségével gyorsan feltérképezhetik az élelmiszerben jelenlévő esetleges allergéneket, és ezzel akár életeket is menthetnek. A **Nima Sensor** a San Franciscó-i 6SensorLabs legújabb projektje. A kicsi, műanyag eszközzel bonyolult élelmiszer vizsgálati módszereket is elvégezhetünk vegyszerek segítségével nélkül – írja a PSFK. Az eszköz két komponensből áll: érzékelőből, és az élelmiszerek számára kialakított, eldobható patronból. A fogyasztóknak az élelmiszermintát csupán be kell helyezni a tokba, és a hüvelyt ezután be kell csúsztatni a háromszögletű szerkezetbe. Két perc elteltével, a készüléken egy piros lámpa jelzi, ha az étel valamilyen allergént (tojás, glutén, mogoró, stb.) tartalmaz.

<http://www.foxnews.com/leisure/2015/09/01/new-device-can-tell-if-food-is-gluten-free-or-filled-with-other-allergens/>

Vizsgálják a génmódosított Innate burgonya biztonságosságát

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Állat- és növény-egészségügyi Felügyeleti Szervezete (APHIS) „nem szabályozott státuszt (nonregulated status)” határozott meg az Innate burgonya (Russet Burbank burgonya) esetében, amely egy olyan genetikailag előállított burgonya, ami ellenáll a burgonyavésznek és a burgonya „feketelábúságának”. A bejelentésben megjegyezték; ez egy második generációs burgonya faj, amely hordozza az első generációs faj azon tulajdonságát, hogy csökken a zúzódásos megbetegedések száma és az akrilamid kialakulásának esélye, amely anyag magas hőmérséklet hatására jön létre, és egyes tanulmányok szerint rákot okoz. Ez a második generációs burgonya továbbá alacsonyabb hőmérsékleten és hosszabb ideig tárolható. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatalnak (FDA) kell jóváhagynia, hogy ez a második generációs faj biztonságos a fogyasztók számára, valamint az USA Környezetvédelmi Ügynökségének (EPA) egyetértése is szükséges.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/08/usda-gives-ge-potato-nonregulated-status/#.Ve2Lr5fQOUo>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Az FDA tájékoztatta a koffein por forgalmazókat a kockázatokról

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) lépéseket tesz annak érdekében, hogy megelőzze a porított, tiszta koffein használata okozta haláleseteket. Szeptember elején figyelmeztető levelet adtak ki öt koffein port forgalmazó számára, mivel azok termékei „táplálék-kiegészítők, amelyek túlzott vagy nem indokolt megbetegedési vagy sérülési kockázatot jelentenek a címkén feltüntetett ajánlott vagy javasolt használati feltételek mellett”. A különbség a biztonságos mennyiség és a toxikus adag között a koffein por esetében nagyon kicsi, és szinte lehetetlen pontosan kimérni a biztonságos mennyiséget az általános konyhai mérőeszközök segítségével – tudatta az FDA közleményében.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/09/fda-warns-powdered-caffeine-distributors-that-products-posesafety-risk/#.Ve2MS5fQOUo>

Az alacsony és közepes jövedelmű országok szenvednek leginkább az élelmiszer eredetű megbetegedésektől

Több száz millió élelmiszer eredetű megbetegedéssel számolnak évente világszerte, amely a gazdaságot is megviseli, mivel több milliárd dollár kiadást jelent. Jelentések szerint az alacsony- és közepes jövedelmű országok viselik ezeknek a megbetegedéseknek a legnagyobb terhet. Bizonyítékok korlátozottan állnak rendelkezésre, de egy új riport szerzője úgy látja, hogy gyakran jelentenek az ilyen országokban jelentős veszélyt: a hasmenésben szenvedő embereken végzett tanulmányok alapján az élelmiszer eredetű kórokozók gyakori előfordulása, az élelmiszerek és eszközök mosásához szükséges tiszta víz hiánya, valamint a mezőgazdaságban megjelenő humán szennyvíz és állati hulladék előfordulása miatt.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/09/report-low-and-middle-income-countries-suffer-most-from-foodborne-illness/#.VfwiIpfQOUo>

A 2014-es dán Salmonella fertőzések több mint fele tengerentúli utazásokhoz volt köthető

Thaiföld (17,5%), Törökország (15,4%) és Spanyolország (6,4%) voltak a leggyakoribb úti célok, ahol Salmonella fertőzésnek estek áldozatul a dán turisták. Többek között ezt állapította meg az az éves dán jelentés, amely az állatokról és élelmiszerekről az emberekre átvitt betegségek előfordulását foglalta össze. A jelentés a Dán Műszaki Egyetem élelmiszertudománnyal foglalkozó intézete (NFI), a Statens Serum Institute, a Dán Nemzeti Közegészségügyi Intézet, valamint Dán Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Hivatal (DVFA) közös riportja. A jelentésből az is kiderül, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések nagy részéért a Campylobacter volt felelős 2014-ben Dániában, 3782 esettel.

<http://www.food.dtu.dk/english/News/2015/08/Most-salmonella-infections-still-come-from-overseas-travel>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Hogyan lesz hűtőszekrényünk biztonságos az élelmiszerek számára?

2015 szeptembere a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Oktatás Hónapja (Food Safety Education Month) az Egyesült Államokban. A Partnerség az Élelmiszerbiztonság Oktatásáért (Partnership for Food Safety Education) szervezet, az USA Mezőgazdasági Minisztériuma, az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC), és az Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) ezért [lerántja a leplet](#) néhány gyakori élelmiszerbiztonsági tévhitről az élelmiszerek hűtőben tárolásával kapcsolatban.

http://www.foodsafetynews.com/2015/09/how-to-keep-your-fridge-safe-for-food/#.Ve2M_5fQOUo

Uborka vezetett két halálesethez az Egyesült Államokban

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) legfrissebb jelentései alapján két ember halt meg, és a 418 megerősített megbetegedett közül 91 szorult kórházi kezelésre 31 amerikai államban. A két halálesetet Kalifornia és Texas államban jelentették. Az eset forrása Mexikóból importált uborka *Salmonella* szennyezettsége volt.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/09/1-death-more-than-300-confirmed-salmonella-cases-in-27-states-linked-to-mexican-cucumbers/#.VfwtAJfQOUo>

USDA esettanulmány: a fogyasztók felismerik a legveszélyesebb járványokat

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) [jelentése](#) alapján, amelyet augusztus végén tettek közzé, a fogyasztók különbözőképpen reagálnak az élelmiszer eredetű járványokra azok súlyosságától függően. A tanulmány egyik szerzője a 2011-ben, majd 2012-ben kiadott, sárgadinnyékre vonatkozó figyelmeztetéseket hasonlította össze. Az első esetben *Listeria* járvány miatt hívtak vissza termékeket, a másik esetben kétféle *Salmonella* szerotípust detektáltak a termékekben. A szerző úgy találta, hogy a fogyasztók hevesebben reagáltak a 2011-es esetre, amiből arra következtetett, hogy különbséget tudnak tenni a kórokozók és az egészségügyi kockázataik között.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/08/usda-case-study-consumers-seem-to-recognize-the-most-dangerous-outbreaks/#.VeRNyJPeKHs>

Nincs tudományos bizonyíték a nyers tej jótékony egészségügyi hatásaira

A Nutrition Today július-augusztusi számában megjelent egyik tanulmánynak az a konklúziója, hogy a nyers tej fogyasztásának jótékony egészségügyi hatása csupán legenda. A Wisconsin-Madison Egyetem élelmiszer-tudományi professzora több mint 50 tudományos cikket olvasott el és a nyers tej fogyasztást támogatók honlapját böngészte át, mielőtt arra a következtetésre jutott, hogy nincs bizonyíték arra, hogy a nyers tej fogyasztása bármiféle táplálkozási vagy egészségügyi előnyt jelentene (a laktóz intolerancia megszüntetésétől kezdve az emésztés elősegítéséig). A szerző, [John A. Lucey](#), aki egyben a Wisconsin-i Tejipari Kutatóközpont igazgatója

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

a jótékony hatás állítását „megalapozatlan mítosznak” nevezte, és azt is leírta, hogy a pasztörizálás nem eredményez változást a fehérje és ásványi-anyag tartalomban, és a vitaminok mértékének csökkenése is nagyon minimális. A tanulmánynak azért van aktualitása, mert a nyers tej fogyasztása okozta élelmiszer eredetű megbetegedések elég gyakoriak az Egyesült Államokban.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/08/study-no-reliable-scientific-evidence-of-health-benefits-from-raw-milk/#.VeROO5PeKHs>

Alacsony az élelmiszer-óriások higiéniai színvonala Walesben

Számos nagy élelmiszerlánc, mint az Asda, Tesco, KFC, Costa, Subway és a The Co-operative Food, kapott rossz pontot az élelmiszer-higiéniai vizsgálatok során Walesben. Több mint 26 ezer vállalkozás van Walesben, amelyeket a helyi hatóságok pontoztak. Közülük 1400 üzlet kapott 2-est, vagy annál rosszabb értéket. Az ellenőrök többek között nézték: mennyire kezelték az élelmiszereket a betartandó higiéniai követelményeknek megfelelően (hogyan készítik elő, főzik meg, melegítik, hűtik, tárolják azokat), milyen a létesítmény állapota (tisztaság, rend, világítás, szellőzés), milyen az üzlet működése, mivel biztosítják az élelmiszerek biztonságát és mennyire tartják be az előírt jogszabályokat.

<http://www.bbc.com/news/uk-wales-33885735>

CFDA: A kínai piacokon árusított élelmiszerek biztonságosak

A Kínai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (CFDA) nyilatkozata alapján az idei év első féléves adatai azt mutatják, hogy a kínai piacokon árult élelmiszerek több mint 96%-a biztonságos és megfelel az előírt, nemzeti jogszabályoknak. A hivatal 33252 tételt, 24 fajta élelmiszert vizsgált meg országszerte, beleértve a hasznos növényeket, növényi olajokat, húst, tojást és tejtermékeket. A legsúlyosabb élelmiszerbiztonsági problémák a tiltott vegyi anyag felhasználása, túl nagy mennyiségű élelmiszer-adalékanyag felhasználás, és a mikroorganizmusok szennyezettsége voltak.

http://europe.chinadaily.com.cn/china/2015-08/28/content_21738864.htm

Kína: Minden tanúsítvánnyal rendelkező GM élelmiszer a piacon biztonságos

A Kínai Mezőgazdasági Minisztérium szerint minden tanúsítvánnyal rendelkező génmódosított (GM) élelmiszer a piacon biztonságos. Kína létrehozott egy biztonsági felügyeleti rendszert, amely a GM termékek vizsgálatáért felel, beleértve a kutatást, termelést és a kereskedelmet – tudatta a minisztérium, amely más minisztériumokkal, és szervezetekkel dolgozik össze annak érdekében, hogy a GM termékekre vonatkozó jogi szabályozás és technológia fejlődhessen.

http://europe.chinadaily.com.cn/china/2015-08/29/content_21739912.htm



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2015/1500 végrehajtási határozata](#) (2015. szeptember 7.) a bőrcsomósodáskór görögországi előfordulásával összefüggő egyes ideiglenes védintézkedésekről és az (EU) 2015/1423 végrehajtási határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2015) 6221. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/1494 rendelete](#) (2015. szeptember 4.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének a benzol tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/1489 végrehajtási rendelete](#) (2015. szeptember 3.) a *Lactobacillus plantarum* NCIMB 30238 és *Pediococcus pentosaceus* NCIMB 30237 tartalmú készítmény valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/1490 végrehajtási rendelete](#) (2015. szeptember 3.) a karvakrolt, cinnamaldehydet és capsicum oleorezint tartalmazó készítmény brojlercsirkék takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Pancosma France S.A.S.)

A Bizottság (EU) [2015/1491 végrehajtási rendelete](#) (2015. szeptember 3.) a 37/2010/EU rendeletnek a virginiamycin anyag tekintetében történő módosításáról (1)

A Bizottság (EU) [2015/1492 végrehajtási rendelete](#) (2015. szeptember 3.) a 37/2010/EU rendeletnek a tilvalozin anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/1486 végrehajtási rendelete](#) (2015. szeptember 2.) a kantaxantin bizonyos kategóriájú baromfik, valamint díszhalak és díszmadarak takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/1474 rendelete](#) (2015. augusztus 27.) az állati tetemeken található felületi mikrobiológiai szennyeződések újrahatszósított forró vízzel történő eltávolításáról

A Bizottság (EU) [2015/1475 rendelete](#) (2015. augusztus 27.) a 284/2013/EU rendeletnek a növényvédő szerekre alkalmazott eljárásokra vonatkozó átmeneti intézkedések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/1472 végrehajtási rendelete](#) (2015. augusztus 26.) a csatlakozási okmány 10. jegyzőkönyvének 2. cikke szerinti rendszerről szóló 866/2004/EK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/1426 végrehajtási rendelete](#) (2015. augusztus 25.) a benzooesavat, timolt, eugenolt és piperint tartalmazó készítmény brojlercsirkék, tojójércék, valamint kisebb hízó- és tojóbaromfifajok takarmányadalékként való engedélyezéséről (az engedély jogosultja: DSM Nutritional Product)

A Bizottság (EU) [2015/1432 végrehajtási határozata](#) (2015. augusztus 25.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mel-

Jogszabályok / Legislations

lékületének az Észtországra és Litvániára vonatkozó bejegyzések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 6031. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2015/1423 végrehajtási határozata (2015. augusztus 21.) a bőrcsomósodáskór görögországi előfordulásával összefüggő egyes ideiglenes védintézkedésekről (az értesítés a C(2015) 6010. számú dokumentummal történt)

Az EGT Vegyes Bizottság 209/2014 határozata (2014. október 24.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról [2015/1433]

Az EGT Vegyes Bizottság 210/2014 határozata (2014. október 24.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról [2015/1434]

Az EGT Vegyes Bizottság 211/2014 határozata (2014. október 24.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról [2015/1435]

Az EGT Vegyes Bizottság 212/2014 határozata (2014. október 24.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról [2015/1436]

Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 2-naftiloxiecetsav, acetoklór, klórpikrin, diflufenikán, flurprimidol, flutolanil és spinozad maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2015. április 13-i (EU) 2015/603 bizottsági rendelethez (HL L 100., 2015.4.17.)

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

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

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

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

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