



Élelmiszerbiztonsági tanácsok grillezéshez

A nyár a szabadban történő étkezések, a kerti partik szezonja, melynek közkedvelt főszereplői a szabad tűzön sült, grillezett ételek. Ezek az ételek nem csak finomak, hanem általában biztonságosak is, de csak akkor, ha az alapvető szabályokat ismerjük és betartjuk.

A veszélyek közül megemlítenéd az esetleges ételfertőzés, ételmérgezés, mely néhány órán – napon belül rosszulléttel, hányással, hasmenéssel járhat. A nyers élelmiszereken ugyanis előfordulhatnak megbetegedést okozó baktériumok, de szerencsére az alapos sütés-főzés ezeket elpusztítja.

A szabad tűzön történő sütés során kis mennyiségű rákkeltő anyag is keletkezhet, mely hozzáadódik a szervezetet érő egyéb káros anyag terheléséhez. Jelen összeállításunkban a grillezés során felmerülő élelmiszerbiztonsági veszélyek megelőzését szolgáló tanácsokat foglaltuk össze.

Kiadja:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési
Igazgatóság

Felelős szerkesztő:

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:

Cseh Júlia, Sipos Anna

E-mail:

eki@nebih.gov.hu



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Éves jelentés – 2011

Megjelent az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal - 2011. évi tevékenységeiről készült - éves [jelentése](#). Összesen 658 tudományos vélemény, jelentés és útmutató készült az elmúlt évben. Ezek között szerepelnek az *E. coli* járványról, az egészségre vonatkozó állítások értékeléséről, az állatok szállítása közben fellépő állatjóléti kockázatokról, mesterséges édesítőszerekről és a biszfenol A-ról készült tudományos vélemények. Mindezek mellett két kulcsfontosságú dokumentum is 2011-ben került véglegesítésre. Az egyik az EFSA függetlenségét és tudományos döntéshozó folyamatait szabályozó dokumentum, a másik az EFSA 2012-2016. évre szóló Tudományos Stratégiája. Az éves jelentés egyelőre csak angol nyelven érhető el. A német, francia és olasz változat július végén jelenik meg.

Annual Report 2011

The evaluation of regulated products, further measures to safeguard independence and integrity in its work and crisis response were key aspects of EFSA's activities in 2011, as highlighted in the Authority's Annual [Report](#).

Kockázat-kommunikációs útmutató

Az EFSA és Tanácsadó Testületének Kommunikációs Munkacsoportja gyakorlati [útmutatót](#) készített kockázat-kommunikáció témában. Az útmutató célja az élelmi-szerekhez kapcsolódó kockázatok kommunikációs gyakorlatának támogatása. Az útmutató az EFSA honlapján angol, német, francia olasz nyelven elérhető. A dokumentum továbbfejlesztésének elősegítése érdekében

When Food Is Cooking Up a Storm – Proven Recipes for Risk Communications

EFSA & Member States launch Risk Communications [Guidelines](#) on Friday 13th. As part of a joint initiative with national food safety agencies, EFSA is publishing new risk communications guidelines: “When Food Is Cooking Up a Storm – Proven Recipes for Risk Communications”

Kiadvány az EFSA fennállásának 10. évfordulója alkalmából

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal fennállásának 10. évfordulója alkalmából [kiadványt](#) készített, amely az EFSA munkájának kulcsfontosságú területeit mutatja. Könnyen olvasható formában olyan - a közegészségügyet

és a fogyasztók védelmét érintő - témákról tájékozódhatunk, mint a *Salmonella* szabályozása az élelmiszerláncban, az élelmiszeradalékok értékelése, a GM növények termesztésével közvetített környezeti kockázatok értékelése, vagy a növényvédő szerek használatából eredő kockázatok értékelése.

EFSA@10:

The science that is helping to keep Europe's food safe

To mark the occasion of its 10th anniversary, the Authority has published a [brochure](#) highlighting the contribution we have made with our partners to the protection of European consumers, and looking ahead to the challenges it faces in the coming years.

EFSA adatgyűjtési felhívás

Szteariltartarát (E 483) (lisztkezelőszer) és más adalékanyagok (savanyúságot szabályozó anyagok, csomósodást gátló anyagok, stabilizátorok, kelátképzők, antioxidánsok, hordozók) vonatkozásában jelent meg felhívás adatgyűjtésre az EFSA honlapján. Minden érdekeltnek lehetősége van tudományos adatokat továbbítani az EFSA felé, támogatva ezzel az élelmiszeradalékok újraértékelésének folyamatát. A [szteariltartarathoz kapcsolódó adatokat](#) 2012. november 30-ig lehet továbbítani. [Más adalékanyagokhoz kapcsolódó adatokat](#) pedig 2013. január 1-ig lehet továbbítani.

Call for scientific data on stearyl tartrate and misc food additives

EFSA has just published a public calls for scientific data on [Stearyl Tartrate](#) and on *Miscellaneous Food Additives* in accordance with Article 32 of Regulation (EC) No 1333/2008 and Article 5 of Regulation (EU) 257/2010.

Kolerajárvány Kubában

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) gyors [kockázatbecsléssel](#) értékelt a Kubába utazók kockázatát egy, a karib szigeten kitört kolerajárvány kapcsán. 2012. július 12-én a kubai egészségügyi minisztérium 85 *Vibrio cholera* megbetegedést erősített meg. Az ECDC arra a következtetésre jutott, hogy amennyiben a járvány az érintett területen belül marad (Granma Province), úgy az Európából érkező turisták megbetegedésének kockázata alacsony. Ha a járvány továbbterjed, a kockázatot újra kell értékelni.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Outbreak of cholera in Cuba, potential risk for European travellers

This rapid risk **assessment** assesses the potential risk for European travellers to Cuba after an outbreak of cholera in the Granma Province of the country.

Szárnyas húsvizsgálatok hatékonysága

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) közelmúltban közzétett tudományos **véleménye** szerint a hagyományos szárnyas hús ellenőrzések nem biztos, hogy elegendőek a közegészségügyi szempontból legfontosabb biológiai veszélyek azonosítására, úgy mint a *Campylobacter* fajok, *Salmonella* fajok és ESBL/AmpC gén-hordozó baktériumok esetében. Az EFSA vélemény tudományos alapot javasol a szárnyas húsvizsgálatok korszerűsítésére. A javaslat szerint a kockázat alapú beavatkozások, összekapcsolva az állattartótelepek és a vágóhidak között meglévő információ megosztás továbbfejlesztésével az ellenőrzést sokkal hatékonyabbá tenné. Ezek az információk fontos szerepet játszanának az állategészségügyi és állatjóléti kérdések azonosításában is. Az EFSA arra a következtetésre jutott, hogy a szárnyas húsvizsgálatoknál talált kémiai anyagok nem valószínű, hogy azonnali, vagy akut egészségi veszélyt közvetítenének a fogyasztók felé.

Poultry meat inspection: EFSA reviews risks for public health

The European Food Safety Authority's (EFSA) scientific **opinion** suggests that traditional poultry meat inspection may not suffice to fully address the most relevant biological hazards to public health: *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. and ESBL/AmpC gene-carrying bacteria.

Klónozott állatokból készülő élelmiszerek biztonságossága

Az Európai Bizottság kérésére az EFSA tudományos **állásfoglalást** készített az állatklónok és azok leszármazottainak élelmiszeripari felhasználásáról, a legújabb kutatások figyelembevételével. A rendelkezésre álló új információk elemzése, valamint a szakemberekkel folytatott megbeszélések után az EFSA újra megerősítette korábbi megállapításait. Az élelmiszerek biztonságát illetően nincs arra mutató jel, hogy különbség lenne az egészséges állatklónok és leszármazottaik, valamint a hagyományos úton tenyésztett állatokból előállított élelmiszerek – tej és hús – között. Azonban az EFSA elismerte, hogy állategészségügyi és állatjóléti aggályok továbbra is kapcsolhatók ehhez a technológiához.

latjóléti aggályok továbbra is kapcsolhatók ehhez a technológiához.

EFSA reiterates safety of clone-derived food

EFSA has published a scientific **statement** on the safety of food products derived from animal clones and their offspring. EFSA's experts conclude that food from healthy clones or their offspring – in particular milk and meat – is as safe as that derived from healthy, conventionally bred animals. Nevertheless, the Authority recognises that animal health and welfare concerns continue to be associated with this technology.

A toxikológiai küszöbérték alkalmazhatósága

Az EFSA új tudományos **véleményt** tett közzé a toxikológiai küszöbérték (TTC) megközelítés lehetséges használatáról. A toxikológiai küszöbérték alkalmazása azokban az esetekben lehetséges, ahol az adott kémiai összetevő élelmiszerekből és takarmányokból eredő kitétsége alacsony, és nem, vagy csak korlátozottan állnak rendelkezésre toxikológiai adatok. Ezekben az esetekben nem lehet kockázatbecslést végezni. A TTC olyan tudományos eszköz, amelynek alkalmazása segítheti a döntéshozók - a fogyasztók védelmében kifejtett - munkáját.

EFSA provides guidance on possible use of the Threshold of Toxicological Concern approach in chemical risk assessment

The European Food Safety Authority (EFSA) has published a new scientific **opinion** on the potential use of the threshold of toxicological concern (TTC) approach for estimating possible human health risks from low level exposure to chemical substances found in food or feed, for which there are limited or no toxicity data available.

Konzultáció a GM állatok környezeti kockázatbecsléséről

Az EFSA **konzultációra** bocsájtotta útmutató tervezetét a genetikailag módosított állatok környezeti kockázatbecslésére (ERA) vonatkozóan. Az útmutató a genetikailag módosított halak, rovarok, emlősök és madarak engedélyezéséhez kapcsolódó - a környezeti kockázatbecsléshez benyújtandó - adatokat és módszereket körvonalazza. A kockázatbecslés a GM és nem-GM állatok összehasonlításán alapul. Az on-line konzultáció 2012. augusztus 31-ig tart, eddig az időpontig minden érdekeltnak lehetősége



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

van észrevételeit megtenni az útmutató tervezethez, az EFSA honlapján keresztül.

GM animals and ERA – public consultation on draft guidance

EFSA has launched a **public consultation** on the draft guidance for the environmental risk assessment (ERA) of GM animals. All stakeholders and interested parties are invited to provide their comments on the guidance through an on-line public consultation that runs until 31 August 2012.

Megújultak az EFSA Szakbizottságai

Nyilvános az EFSA megújult nyolc Szakbizottságában és Tudományos Bizottságában dolgozó szakértők **névsora**. Az új 167 tag megbízatása 2012. július 1-től szól a következő három évre. Kiss József professzor úr újabb három évre kapott megbízást az EFSA GMO Szakbizottságában.

EFSA renews membership to Scientific Committee and Panels for new 3-year term

The European Food Safety Authority (EFSA) has published the names and accompanying **Declarations of Interest** of the 167 scientists who will start working with the Authority on its Scientific Committee and eight of its Panels from 1 July 2012 onwards for a three year term.

Tedd külön szatyorba!

A walesi élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) emlékezteti a fogyasztókat arra, miként tudják csökkenteni a megvásárolt nyers és a fogyasztásra kész élelmiszerek közötti keresztzennyeződés kockázatát az újrahasznosítható bevásárló **táskák** használatával.

Bag it up

The Food Standards Agency in Wales is reminding consumers how they can protect their **shopping** when packing raw and ready-to-eat food products to reduce the risk of cross-contamination.

Újbóli figyelmeztetés klórtartalmú oldatokra

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság megújította a Miracle Mineral Solution (**MMS**)-ra vonatkozó figyelmeztetését. Az MMS egy 28%-os nátrium-klorit oldat, mely egyenértékű az ipari erősségű fehérítővel. Közvetlen fo-

gyasztása súlyos hányingert, hányást és hasmenést okozhat. Kerülni kell egy hasonló termék – a klór-dioxid oldat (Chlorine Dioxide Solution, CDS) - fogyasztását is. Noha ez egy hígabb oldat és nem olyan veszélyes, mint az MMS, de lenyelve ez is irritálja és károsítja a bőrt, valamint a gyomor-bél rendszert.

Agency warning on chlorine solutions

The Food Standards Agency is renewing its warning that Miracle Mineral Solution (**MMS**) should not be consumed. A similar product, Chlorine Dioxide Solution (CDS), should also be avoided.

Naprakész E. coli kiadvány

A Food Standards Agency közzétette a 3. frissített kérdések és válaszok formájú **útmutatóját**, mely az E. coli O157 kereszt-zennyeződésének ellenőrzésére kíván segítséget nyújtani. Továbbá két döntési fát is megjelentetett, melyek a hatósági szakemberek számára szolgálnak intézkedési példákat, amikor szemlézik az élelmiszer-vállalkozások által - a mikroorganizmus kereszt-zennyeződésének megelőzésére - bevezetett kézmosási és fertőtlenítőszer szabályozásokat.

Agency updates Q&A on E. coli cross-contamination control

The Food Standards Agency has published the third edition of the **Q&A** on its guidance document E.coli O157: control of cross-contamination.

Közel a célvonalhoz

A gyorsan közeledő 2012-es londoni olimpiára tekintettel megjelent a második „**Play it Safe**” című hírleve az FSA-nak.

Close to the finish line

With the start of the London 2012 Olympic Games fast approaching, the Food Standards Agency has published its second **Play it Safe** newsletter.

Júniusi brit kutatások

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság elkészítette a 2012 júniusában közzétett kutatásainak összefoglalóját, mely tartalmaz egy összehasonlítást a brazil diónak a bele és a

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:

20/07/2012

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

héja közötti aflatoxin szintekről, valamint egy az Egyesült Királyságban termesztett gyümölcs- és zöldségminták arzén, kadmium, ólom, réz és cink mennyiségek értékelésével foglalkozó [tanulmányt](#).

Latest research published by the FSA

The Agency has produced a [summary](#) of its research published in June 2012. This includes a comparison of aflatoxin levels between Brazil nut kernels and their shells, and a study evaluating the levels of arsenic, cadmium, lead, copper and zinc in samples of fruit and vegetables grown in the UK.

Élő Tweetchat élelmiszer-vállalkozásoknak

A Food Standards Agency - a „Play it Safe” kampányának részeként - első alkalommal egy [TweetChatet](#) szervezett, hogy bárki, akinek égető kérdése van az élelmiszerbiztonságról, feltehesse a Twitteren keresztül a londoni olimpiai játékokhoz kapcsolódóan.

Live TweetChat for food businesses

If you've ever had a burning question you wanted to ask about food safety during the [Games](#), you have your chance.

Ír figyelmeztetés: étrend-kiegészítőben illegális stimuláns

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) és az Ír Gyógyszer Testület (IMB) felhívta a fogyasztók figyelmét arra, hogy étrend-kiegészítőben és sportolóknak szánt termékekben, egy Írországból származó illegálisnak számító - központi idegrendszer-élénkítő - gyógyszerhatóanyagot (1,3-dimetilamilamin, DMAA) mértek. Ez magas vérnyomást, hányingert, agyvérzést okozhat, és súlyos esetben akár halálos is lehet. A közleményt megelőzően a [DMAA](#)-t tartalmazó termékekhez kapcsolódóan többször fordult elő káros reakció nemzetközi viszonylatban.

Consumer Warning Not To Purchase Food Supplements Containing Illegal Stimulant

The Food Safety Authority Ireland (FSAI) and the Irish Medicines Board (IMB) issued a strong precautionary message for consumers on the health dangers of taking food supplements or products containing the substance [DMAA](#) (1,3

-dimethylamylamine). The warning comes after a number of adverse reactions internationally related to products containing DMAA.

Konzultáció eredménye az ír menükön feltüntetett kalóriáról

Az FSAI közzétette megállapításait a 2012 februárjában folytatott nemzeti [konzultációjáról](#), melyben arról kérte ki mind a fogyasztók, mind az ipar résztvevőinek véleményét, mi lenne a legjobb módja az ír menük kalóriatartalmának feltüntetésére. A több mint 3300 beérkezett online kérdőív 80%-a fogyasztóktól származott. Az eredmények azt mutatták, hogy a válaszadók elsősorban többsége (96%-a) igényli a menükön feltüntetett kalóriákat valamennyi, vagy néhány élelmiszerüzletben, 89%-uk pedig azt mondta, hogy az étlapon szereplő ételek és italok árai mellett kellene feltüntetni a kalóriákat. Az élelmiszeripari-vállalkozások aggódnak, hogy az árusított élelmiszereik kalóriatartalmának kiszámításához hiányzik a szakértelmük, valamint a potenciális költségek és a jelölés megvalósításához szükséges idő miatt. Ezeket figyelembe véve az FSAI javasolja számukra a megfelelő szintű technikai támogatást.

FSAI Publishes Report on Calories on Menus in Ireland

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) published the findings of its national [consultation](#) on displaying calories on menus in Ireland.

A BfR óva int az MMS étrend-kiegészítő fogyasztásától

Az interneten „Miracle Mineral Supplement“ ([MMS](#)) néven árulnak egy olyan étrend-kiegészítőt, amely külföldről érkező bejelentések szerint komoly gyomorpanaszokat okozhat, és fogyasztásuk esetén vérnyomás zavarral és jelentős folyadékvesztéssel jár. A termék két palackból áll, az egyik Na-kloritot (NaClO₂) tartalmaz, a másik - az ún. aktivátor - pedig valamilyen hígított savat. A Na-klorit a savval klórdioxidot (ClO₂) képez, amely erős oxidálószerként komoly veszélyt jelent az emberi egészségre. Egyes hirdetésekben az MMS-t vízfertőtlenítő szerként reklámozzák, máshol ásványi anyag tartalmából eredő jótékony hatását hangsúlyozzák és javasolják rendszeres szedését. A BfR sürgősen lebeszéli a fogyasztókat a termék megvásárlásáról és alkalmazásáról.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

The BfR suggests to avoid the consumption of MMS

The so called „Miracle Mineral Supplement” (**MMS**) is a food supplement, which is advertised on the internet as a water purifier agent and it is claimed to be beneficial for health as well. Actually the product contains 2 flasks, one of them is made from Na-chlorite, and the other is the activator, which contains a diluted acid. According to BfR recommendation, consumers should not buy and use this product.

A DDAC növényvédő-szermaradék kockázatbecslése gyümölcs- és zöldségféléknél

A **DDAC** (didecil-dimetil-ammoniumklorid) felületaktív vegyület, amelyet elsősorban növényvédőszerként és biocidként használnak, továbbá a tisztító- és fertőtlenítőszer egyik összetevője, valamint alkalmazzák vágott virágok frissen tartására is. A vállalati önellenőrzések és hatósági élelmiszer ellenőrzések során vizsgált gyümölcs és zöldségfélékben mért DDAC szermaradék tartalom többször is meghaladta az érvényes 0,01 mg/kg határértéket. A Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) ezért vizsgálta, hogy a mért értékek jelentenek-e egészségügyi kockázatot a fogyasztók számára. A tanulmányban arra a következtetésre jutottak, hogy az elvégzett kockázatbecslés alapján a bevétel nem haladja meg sem a napi megengedhető bevételi értéket (0,1 mg/kg testtömeg kg/nap), sem az akut referencia dózist (0,1 mg/kg testtömeg kg), ezért a szermaradék értékek nem jelentenek sem akut, sem krónikus veszélyt a fogyasztók számára.

Risk assesment of DDAC residue in fruits and vegetables

The **DDAC** (didecyl dimethyl ammonium chloride) is a quaternary salt and a surface active agent, which is mostly used as pesticide and biocid, but also as a cleaning agent, detergent and in some cases as a refreshener for cut flowers. Germany's Federal Institute for Risk Assessment's study clarified that according to the daily acceptable intake (0.1 mg/kg body weight kg/day) and the acute reference dosage (0.1 mg/kg) of DDAC residues in fruits and vegetables do not cause acute or chronic hazard for the consumers.

A klórpírifosz humán toxikológiai referenciaértékeinek (ARfD, ADI) felülvizsgálata

A rovarölő szerként használt **klórpírifosszal** kapcsolatban számos toxikológiai vizsgálat látott napvilágot, melyek

alapján az Európai Unió 2005-ben meghatározta a hatóanyagra vonatkozó akut referencia dózist (ARfD: 0,1 mg/kg testtömeg) és a megengedhető napi bevételi értéket (ADI: 0,01 mg/testtömeg kg). Azóta újabb tanulmányok is megjelentek, amelyeket az EPA, az Amerikai Egyesült Államok Környezetvédelmi Hatósága kiértékelte és ezek alapján új toxikológiai referencia szinteket állapított meg. A BfR tanulmányozta az EPA értékelését és arra a következtetésre jutott, hogy az Európai Unióban is szükség van a klórpírifosz referenciaértékek felülvizsgálatára.

Revision of the human toxicological reference values (ARfD, ADI) for chlorpyrifos

On the basis of several toxicological studies of **chlorpyrifos** (insecticide) in the past, the EU determined the ADI (0,01 mg/kg body weight) and ARfD (0.1 mg/kg body weight) values of the active ingredient in 2005. Since that time, new studies and data emerged on the toxicity of chlorpyrifos. The BfR concluded that a revision of the human health risks associated with chlorpyrifos by the European Union is also necessary.

A tengeri halak, a tenger gyümölcseinek optimális mennyisége étkezésünkben

A Francia Élelmiszer-, Környezeti- és Foglalkoztatási-Élelmiszer-biztonsági Szervezet (ANSES) legújabb **tanulmánya** szerint a friss, feldolgozott tengeri halak, a tenger gyümölcsei az egészséges táplálkozáshoz alapvető fontosságú zsírsavakat (EPA, DHA), fehérjéket, vitaminokat és ásványi anyagokat (jódd, szelén, cink, réz, kalcium) tartalmaznak, ugyanakkor szennyező anyagok (például szervesetlen arzén, kadmium, metil-higany, dioxin, furán) bevitelének forrásai is lehetnek szervezetünkbe. A vizsgálat következtetése szerint felnőtteknek 181-213 g/hét zsírsabb hal (például kardhal, friss, fagyasztott vagy füstölt lazac, hering, konzerv makrél, szardínia) és 26- 72 g/hét sovány hal, kagyló vagy rák az optimális az egészséges táplálkozáshoz. Ez heti kétszeri halfogyasztást jelent.

Boosting the benefits and minimising the risks: determining optimal seafood consumption

ANSES recently published the findings of a **study** which considered the risks and benefits associated with seafood consumption and determined the optimum quantity of seafood which should be consumed per week.

Hírek az Európai Unió kívülről / News from outside the EU

Felhívás az antimikrobiális rezisztenciára

A kanadai főállatorvos, Dr. Brian Evans cikkében az [anti-mikrobiális rezisztenciára](#) hívja fel a figyelmet. Kb. 60 évvel ezelőtti bevezetésüket követően az antimikrobiális szerek forradalmasították mind az állat, mind a humán orvoslást. Nem megfelelő használatuk azonban mindkét területen hozzájárul a rezisztens baktériumok kialakulásához, ami az emberre és állatokra is kockázatot jelent. A töbttényezős probléma kezelése mind az állatorvosok, mind a közegészségügyben dolgozók és állattartók összefogását igényli. A problémával kapcsolatos tudatosságnöveléssel az OIE és WHO világszervezetek is foglalkoznak. A WHO rámutatott, hogy a rezisztencia kialakulása minden gyógyszer alkalmazásának természetes velejárója, azonban a humán gyógyításban és állatorvosi gyakorlatban több tényező felgyorsította a folyamatot. Az élőállat tartás során növekedés gyorsítás és betegségmegelőzés céljából elterjedten adott szerek miatt kialakult rezisztens patogének például átterjedhetnek az emberre. A helyzetet súlyosbítja, hogy az új szerek fejlesztése nem elég gyors ahhoz, hogy a hatástalanná vált szereket felváltsa. A Public Health Agency of Canada, a Health Canada és a CFIA együttműködik az antimikrobiális rezisztencia kanadai monitorozásában az ún. CIPARS programban. A Health Canada emellett ösztönzi az antimikrobiális szerek körültekintő alkalmazását.

Antimicrobial resistance

Since their introduction some 60 years ago, [antimicrobials](#) have revolutionized both veterinary practice and human medicine. However, the misuse of antimicrobials in both human and animal health contributes to the development of resistant bacteria, thereby posing a risk to people and animals.

Tippek az otthoni befőzéshez

A Health Canada honlapján az [otthoni befőzéshez](#) ad tippeket. A szezonális és helyi étkezés megújult népszerűsége miatt és a környezeti fenntarthatóság céljával sok ember otthoni befőzéssel teszi el az élelmiszereket későbbi felhasználásra. A nem megfelelő befőzés azonban komoly, akár végzetes betegséget, botulizmust okozhat. A botulizmust a *Clostridium botulinum* baktérium okozza, ami normális életciklusának részeként toxint termel. A *C. botulinum* spórát képez, aminek elpusztítása a forralásnál nagyobb hőmérsékletet igényel. Mivel a baktériumok nedves, oxigénmentes környezetben képesek növekedni, a nem megfelelő otthoni befőzéssel tökéletes feltételeket teremthetünk nekik. Az élelmiszereket savasságuk mértéke

alapján két csoportra bontják, ettől függően különböző eszközökre van szükség.

Food Safety Tips for Home Canning

With the renewed popularity of seasonal, local eating, and the desire to be more environmentally sustainable, many people are looking to home [canning](#) to preserve food for later use. However, if home canned foods are not properly prepared, they can cause serious illness such as botulism.

Interaktív útmutató az élelmiszer eredetű megbetegedések ellen

A Health Canada [interaktív kalauzzal](#) segít az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésében, miszerint mind az otthoni ételkészítéshez, mind az élelmiszerbolti vásárláshoz tanácsokat ad. A konyha vagy üzlet adott területeire, illetve eszközeire rámutatva hasznos tanácsok olvashatók.

Safe Food Handling: Your Interactive Guide

Explore Health Canada's [Safe Food Handling tips](#) to learn how you can safely handle food at home and at the grocery store.

Friss termények biztonságos kezelése

A Health Canada emlékeztette a fogyasztókat a [friss termények biztonságos kezelésére](#) az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatának csökkentése céljából. A friss gyümölcsök és zöldségek eredendően nem tartalmaznak megbetegedést okozó mikroorganizmusokat (baktériumokat, parazitákat vagy vírusokat). A termény azonban szennyeződhet a szántóföldön vagy helytelen kezelés, tárolás vagy szállítás következtében. A Health Canada tippjeinek betartásával minimálisra csökkenthető a megbetegedés kockázata.

Safe Handling of Fresh Produce

Health Canada would like to remind Canadians of the importance of [handling fresh produce safely](#) to reduce the risk of foodborne illness. Fresh fruits and vegetables do not naturally contain microorganisms (bacteria, parasites or viruses) that can make you sick. However, produce can become contaminated while in the field or through improper handling, storage, or transportation during or after harvest.



Hírek az Európai Unió kívülről / News from outside the EU

Az utazók is védhetik a kanadai farmokat és erdőket

A CFIA emlékeztette az **utazókat** fontos szerepükre a betegségek valamint az állatokra és növényekre leselkedő egyéb veszélyek országhatáron kívül tartásában. A Kanadába lépő utazóknak nyilatkozni kell minden náluk lévő élelmiszerről, növényről, állatról és állati termékről. A jelenlegi mexikói madárinfluenza valamint a tajvani száj- és körömfájás betegség, de bizonyos kártevők is bekerülhetnek Kanadába az utazók csomagjain keresztül. A Kanadába lépőknek jelenteni kell, ha külföldön farmon jártak vagy állatokkal kerültek kapcsolatba, vagy ha kanadai farmra mennek. Megszorítások vonatkoznak a Kanadába lépés és farmlátogatás közti időtartamra a külföldön látogatott állatok állapotától függően.

Travellers Can Help Protect Canada's Farms and Forests

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is reminding **travellers** of the important role they play in keeping disease and other threats to animals and plants out of the country. Travellers entering Canada are required to declare all food, plant material, animals and animal products.

MRL-t fogadtak el ractopaminra

A Codex Alimentarius Bizottság a **ractopamin** állatgyógyászati szerre maradék határértékeket fogadott el különböző állati szövetekben. A ractopamin egy növekedést fokozó anyag, ugyanakkor a sertéseket soványan tartja. A Codex MRL-t fogadott el a szermaradék sertésben és marhában lévő szintjeire. A ractopamin maximális mennyisége 10 µg/kg az állatok izomszövetében, 40 µg/kg a májban és 90 µg/kg a vesében. A döntés egy szigorú tudományos értékelési folyamatot követően született, melynek célja annak bizonyítása volt, hogy a tervezett maradék szinteknek nincs humán egészségi hatása. A döntés a Codex szabályai szerinti szavazás eredménye, mely során a határértékeket 69-en támogatták, 67-en elleneztek, és 7-en tartózkodtak.

Codex Alimentarius Commission adopts maximum residue levels

The Codex Alimentarius Commission, the United Nations food standards body, has agreed on a set of residue limits for the veterinary drug **ractopamine** in animal tissues. Racto-

pamine is a growth promoter, it also keeps pigs lean. Codex Alimentarius Commission adopted maximum residue limits for the amount of the drug allowed in the tissues of pigs and cattle. The decision was made after a rigorous process of scientific assessment to ascertain that the proposed levels of residues have no impact on human health.

Újabb követelmények a melaminra, tenger gyümölcseire, dinnyére, szárított fügére és élelmiszerjelölésre

Az Egyesült Nemzetek élelmiszer szabványokat kialakító testülete (Codex) **új szabályozásokban** egyezett meg, így a csecsemők folyékony tejkészítményének melamin tartalmára határértéket fogadtak el, de új szabványokat is bevezettek a tenger gyümölcseire, dinnyére, szárított fügére és élelmiszer jelölésre. A Codex Bizottság két éve a por alakú csecsemőtápszerre 1 mg/kg, egyéb élelmiszerekre és állati takarmányra 2,5 mg/kg határértéket fogadott el. Csecsemők folyékony tejkészítményére most 0,15 mg/kg határértékben egyeztek meg. A szárított füge aflatoxin tartalmára 10 µg/kg határérték született. Az előre szeletelt dinnye kezelésére javaslatokat fogalmaztak meg, valamint a tenger gyümölcseiben előforduló vírusok szabályozására megelőző higiéniai intézkedéseket fogadtak el. A Codex továbbá az élelmiszerek tápértékének kötelező jelölésében is megegyezett.

UN strengthens regulations on melamine, seafood, melons, dried figs and labelling

The UN food standards body has agreed on **new regulations** - including the maximum level of melamine in liquid milk formula for babies - to protect the health of consumers across the world. Other measures adopted include new food safety standards on seafood, melons, dried figs and food labelling.

Európai uniós jogszabályok / EU legislation

A Bizottság **637/2012/EU végrehajtási rendelete** (2012. július 13.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a vas-szulfát, az állati vagy növényi eredetű szagriasztók/tallolaj, valamint az állati vagy növényi eredetű szagriasztók/tallolaj-szurok hatóanyagok jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **614/2012/EU végrehajtási rendelete** (2012. július 9.) a hagyományos különleges termékek nyilván-

Jogszabályok / Legislation

tartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Falukorv [HKT])

A Bizottság [610/2012/EU rendelete](#) (2012. július 9.) a nem céltakarmányokban elkerülhetetlen átvitel következtében jelen lévő kokcidiosztatikumoknak vagy hisztomonosztatiikumoknak az élelmiszerekben megengedhető legnagyobb szintjeinek meghatározásáról szóló, 2009. február 10-i 124/2009/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [608/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 6.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a denatónium-benzoát, a metil-nonil-ke-ton és a növényi olajok/fodormentaolaj hatóanyagok jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [597/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 5.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az alumínium-ammónium-szulfát, a zsírsavak desztillációs maradéka, az állati vagy növényi eredetű szagiasztók/halolaj és a karbamid hatóanyagok jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [595/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 5.) a fenpirazamin hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [594/2012/EU rendelete](#) (2012. július 5.) az 1881/2006/EK rendeletnek az élelmiszerekben előforduló ochratoxin-A, nem dioxinszerű PCB-k és melamin szennyező anyagok felső határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [592/2012/EU rendelete](#) (2012. július 4.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található bifenazát, kaptán, ciprodinil, fluopikolid, hexitiazox, izoprotilolán, metaldehid, oxadixil és foszmet megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [589/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 4.) a fluxapiroxad hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet

mellékletének módosításáról

A Bizottság [583/2012/EU rendelete](#) (2012. július 2.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a poliszorbátok (E 432–436) kókusztej esetében való használata tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [582/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 2.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően a bifentrin hatóanyag jóváhagyásáról és az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [2012/363/EU végrehajtási határozata](#) (2012. július 4.) a bixafen, a Candida oleophila O törzse, a fluopiram, a haloszulfuron, a kálium-jodid, a kálium-tiocianát és a spiro-tetramát új hatóanyagokra megadott ideiglenes engedélyek tagállamok általi meghosszabbításának engedélyezéséről

Hazai jogszabályok / Hungarian national legislation

[63/2012. \(VII. 2.\) VM rendelet](#) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, valamint a megyei kormányhivatalok mezőgazdasági szakigazgatási szervei előtt kezdeményezett eljárásokban fizetendő igazgatási szolgáltatási díjak mértékéről, valamint az igazgatási szolgáltatási díj fizetésének szabályairól; megjelent: MK 2012/83. (VII. 2.); hatályos: 2012. 08. 01., 2013. 01. 01.

[64/2012. \(VII. 3.\) VM rendelet](#) a Magyar Takarmánykódex kötelező előírásairól szóló 44/2003. (IV. 26.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2012/84. (VII. 3.); hatályos: 2012. 07. 18.

[65/2012. \(VII. 4.\) VM rendelet](#) a takarmányok előállításának, forgalomba hozatalának és felhasználásának egyes szabályairól; megjelent: MK 2012/85. (VII. 4.); hatályos: 2012. 07. 18.

RASFF hírek / RASFF notification

[Link>>](#)

Hírek a DG SANCO honlapján / News at DG SANCO

[Link>>](#)