

## Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:  
07/08/2012



### Újára indult a NÉBIH ÉKI honlap-rovat!

Örömmel tájékoztatjuk az érdeklődőket, hogy a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának (NÉBIH ÉKI) rovata már elérhető a NÉBIH honlapján. Oldalunkon számos élelmiszerbiztonsági információ található. A „Szakmai sarok” almenüpontban a hazai és külföldi tudományos élelmiszerbiztonsági eredményekről tájékozódhatnak szakmai olvasóink. A „Közérdekű anyagok” almenüpontban belül a „Fogyasztói oldal”-on található tájékoztató anyagainkból a mindennapokat érintő kérdésekre is praktikus válaszokat kaphatnak az érdeklődők. A közérdekű anyagok közt elérhetők eddig megjelent hírleveleink is.

A [NÉBIH honlapján](#) belül aloldalunkra, a címlapon jobb oldalon elhelyezett ikonra kattintva, vagy közvetlenül az alábbi linken keresztül érhetők el anyagaink: [ÉKI](#)

### Fontos tudnivalók a biztonságos befőzéshez

Nagyanyaink korában a befőzés szükségszerűség volt, hiszen a nyár ízeit és értékeit így tudták a vitaminszegény téli hónapokra átmenteni. Napjainkban újra előtérbe került a házi tartósítás, mert így biztosak lehetünk benne, mit fogyaszt családunk, és hasznosítani tudjuk a szezonálisan megtermelt, esetleg nagy mennyiségben megvásárolt javainkat. A hajdani tudás és tapasztalat azonban, amellyel hosszan eltartható, egészséges, biztonságos házi ételkonzerveket készíthettek, már nem mindenütt van meg. Ha hibázunk, a drága alapanyag, a befektetett munka kárba vész, az eltett termék megromlik, megpenészedik, akár meg is betegedhetünk tőle. Jelen [tájékoztató kiadványunkban](#) a befőzés praktikáit az élelmiszerbiztonság szemszögéből közelítjük meg.



**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

### Az uniós ellenőrzéseknek köszönhetően biztonságos élelmiszer kerül az asztalunkra

Az Európai Bizottság nyilvánosságra hozott jelentése rávilágít, hogy az EU élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerének (RASFF) köszönhetően számos [élelmiszerbiztonsági kockázat](#) elhárítottak, illetve enyhítettek. A biztonsági ellenőrzések pedig garantálják, hogy az élelmiszereket biztonsággal fogyaszthatjuk. A RASFF-rendszer jelentős szerepet játszik abban, hogy az élelmiszer útja a termelőtől a fogyasztóig biztonságos legyen: gyorsreagálási mechanizmust indít, amint élelmiszerbiztonsági kockázatra derül fény. A RASFF-rendszer valamennyi tagja gyors tájékoztatást kap az élelmiszerben vagy takarmányban azonosított komoly kockázati tényezőkről, így az uniós polgárok egészségének védelme érdekében együttesen és összehangoltan léphetnek fel az élelmiszerbiztonsági kockázatokkal szemben.

#### *Latest Report shows EU Controls ensure our food is safe*

*A European Commission report published just recently shows that thanks to the EU's Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) many [food safety risks](#) have been averted or mitigated and safety controls ensure our food is safe. RASFF plays a key role in ensuring safety from "farm to fork", by triggering a rapid reaction when a food safety risk is detected. All members of the RASFF system are swiftly informed of serious risks found in food or feed so that together they can react to food safety threats in a coordinated way to protect the health of EU citizens.*

\*\*\*

### Pályázati felhívás az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanács tagsági tisztségének betöltésére

Pályázatot lehet benyújtani az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Igazgatótanácsa [tagsági tisztségének](#) betöltésére. A Hatóság Igazgatótanácsának 2014. június 30-ig kijelölt egyik tagja lemondott, ezért hivatali ideje végéig, azaz 2014. június 30-ig új tagot kell kijelölni a helyére.

#### *Call for expressions of interest for the position of member of the Management Board of the European Food Safety Authority*

Applications are invited for the position of member of the Management Board of the European Food Safety Authority. A [member](#) of the Authority's Management Board,

*appointed until 30 June 2014, has resigned and is to be replaced until the end of the term of office, i.e. until 30 June 2014.*

\*\*\*

### Az európai lakosok étrendi ólom-kitettsége

Az ólom természetes környezeti szennyező, humán expozíciójának legfőbb forrása az élelmiszer. Legsúlyosabban a fejlődő központi idegrendszert károsítja kisgyermekekben. Az [EFSA felmérése](#) 144 206 analitikai eredményt értékelt, kilenc éven át gyűjtött élelmiszermintát ólomtartalmára vonatkozóan. A vizsgált élelmiszerek több mint felében az ólom a kimutatási határ alatt volt. Az élelmiszerekben mért átlagos ólom-szennyezettséggel számolva az európai lakosságra számított átlagos hosszú távú étrendi bevitel 0,68µg/ttkg/nap. A kitettség becslés kisgyermekre és fiatalokéakra eredményezte a legmagasabb értéket (1,32 és 1,03 µg/ttkg/nap). A felnőttek kitettségének becsült értéke 0,50 µg/ttkg/nap. Az expozícióhoz leginkább hozzájáruló élelmiszerek a kenyérfélék és péksütemények, tea, csapvíz, burgonya és burgonyából készült termékek, erjesztett tejkezesítmények, és a sör.

#### *Lead dietary exposure in the European population*

*The [current study](#) examined 144,206 analytical results for lead in food collected during a nine-year period. Mean lifetime dietary exposure was estimated at 0.68 µg/kg b.w. per day in the European population based on middle bound mean lead occurrence.*

\*\*\*

### Útmutató pszichológiai működéssel és fizikai teljesítménnyel kapcsolatos egészségre vonatkozó állításokhoz

Az EFSA [két újabb útmutató](#) dokumentumot hozott nyilvánosságra, az egészségre vonatkozó állítások engedélyezését kérvényezőik számára. A mostani útmutatók az idegrendszeri és pszichológiai működésekre, valamint a fizikai aktivitásra vonatkozó állításokkal foglalkoznak.

#### *Health claims guidance: psychological functions, and physical performance*

*EFSA has published [two more important guidance documents](#) to assist applicants in preparing applications for the*

### Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

authorisation of health claims. The latest documents cover claims related to neurological and psychological functions, and those related to physical performance.

\*\*\*

#### Csökkenett a dioxinok és a dioxin-szerű PCB-k étrendi kitettsége

Az EFSA legújabb monitoring jelentése rámutatott arra, hogy a [dioxinok és dioxin-szerű PCB-k](#) étrendi kitettsége – összehasonlítva a 2002-2004 és a 2008-2010 időszakokat – az átlag populáció vonatkozásában legalább 16-79%-os csökkenést mutat. A csökkenés mértéke hasonló a kisgyermek és fiatalok esetében.

#### Dioxins and PCBs: dietary exposure drops over decade

EFSA's new monitoring report reveals a fall in dietary exposure to [dioxins and dioxin-like PCBs](#), comparing the period 2008-2010 with 2002-2004, of at least 16 % and up to 79 % for the general population, with a similar decrease for toddlers and other children.

\*\*\*

#### Enyhítettek a halfagyasztási követelményeken

A [Food Standards Agency](#) bejelentette, hogy az egyes tenyésztett halakat, melyeket a fogyasztásra szánt ételekbe nyersen használnak fel (pl. a sushinál), továbbiakban már nem szükséges fagyasztani a felhasználás előtt annak érdekében, hogy megvédjék a fogyasztókat a parazitáktól. A szabályok enyhítését megelőzte a tenyésztett lazacokról készített felmérése a skót FSA-nak, egy EFSA kockázatbecslés, valamint egy bizottsági útmutató a halászati termékekben előforduló parazitákról.

#### Fish freezing requirements relaxed

The [Food Standards Agency](#) has announced that certain farmed fish destined to be eaten raw in dishes like sushi no longer need to be frozen before use to protect consumers against parasites.

\*\*\*

#### Új FSA vezető lesz októbertől

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) elnöke, Jeff Rooker, bejelentette, hogy Catherine Brownt nevezték ki

az FSA [új vezetőjének](#). A posztot 2008 márciusa óta betöltő Tim Smithet az új vezető 2012 októberétől váltja majd.

#### Catherine Brown appointed as Chief Executive

Jeff Rooker, Chair of the Food Standards Agency, has announced the appointment of Catherine Brown as the FSA's [new Chief Executive](#). Catherine Brown will take up the post in October. She will succeed Tim Smith, who has been Chief Executive since March 2008.

\*\*\*

#### Lehetőség nyílik élelmiszerbiztonsági ösztöndíjra

Az FSA együttműködésben a British Biotechnology and Biological Sciences Research Council Tanáccsal két, ötéves pályakezdő kutatási [ösztöndíjat](#) hirdet meg élelmiszerbiztonsági témában. A jelentkezési határidő 2012. szeptember 20-a.

#### Applications open for food safety fellowships

The Food Standards Agency has joined forces with the British Biotechnology and Biological Sciences Research Council (BBSRC) to fund two [early-career fellowships](#) in food safety.

\*\*\*

#### Olimpia előtt: Londonban is élelmiszer-higiéniát értékelő rendszert vezettek be

Bevezették Londonban is az FSA [Jó Higiéniát Értékelő Rendszerét](#) (Food Hygiene Rating Scheme, FHRS), mely arról tájékoztatja az embereket, hogy amikor házon kívül étkeznek, ill. vásárolnak, mennyire tartják be ezeken a helyeken a higiéniai előírásokat.

#### Good food hygiene made easy to spot in London

The [Food Hygiene Rating Scheme](#) (FHRS), which provides information about hygiene standards in the places where people eat out or do their food shopping, has launched in London.

\*\*\*

#### Felmérés allergén jelölés kapcsán

Megkezdte az angol élelmiszerbiztonsági hatóság első olyan





## Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

felmérését, mely során önkéntes módon vizsgálják az allergén információkkal (pl. „Dióféléket tartalmazhat”) ellátott élelmiszerekben előforduló [allergén szinteket](#) és összehasonlítják ezeket hasonló, ilyen módon azonban nem jelölt termékekével. A felmérés segíthet meghatározni azt, hogy az allergénre figyelmeztető jelölést („allergen advisory labelling”) megfelelően használják-e, illetve a különböző állítások (pl. „Dióféléket is kezelő üzemben készült” vagy „Dióféléket tartalmazhat”) jelezhetne-e eltérő mértékű kockázatot a fogyasztókra nézve. Az eredmények közzététele 2013 őszére várható.

### *Survey of allergen advisory labelling*

*The Food Standards Agency has begun a UK-wide survey to compare the [level of allergens](#) in foods that have voluntary allergen labelling with similar products not labelled in this way. No other survey of this kind has been carried out in the UK. Sampling started, and results are expected to be published in autumn 2013.*

### **Helyettesíthető-e az anyatej csecsemőtápszerrel?**

Az anyatej számos olyan összetevőt tartalmaz, amely iparilag előállított csecsemőtápszerben nem fordul elő. Az anyatejben lévő tápanyagok, immunológiai, pre- és probiotikus valamint hormonális hatású összetevők minimálisra csökkentik a csecsemők megbetegedésének kockázatát. Az [anyatejes táplálás](#) hatására az első 4-6 hónapban 40-70%-kal kevesebb fertőzéstől számolnak be, és a kisdetek kevesebb, mint fele kerül kórházba az első életéve során, összehasonlítva a nem anyatejjel tápláltak adataival. Kimutatták, hogy az anyatejjel táplált gyermekeknél ritkábban fordul elő középfülgyulladás, gyomor- bélrendszeri fertőzés, valamint kisebb a valószínűsége a későbbi elhízásnak és a 2. típusú cukorbetegség kialakulásának, bár ezek bizonyításához még további vizsgálatokra van szükség. A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) és a német Nemzeti Szoptatási Bizottság szerint az anyatej egyedülálló összetételét nem lehet utánozni iparilag előállított tápszerekkel. Álláspontjuk szerint félrevezetőek azok a reklámok, amelyek szerint az ipari úton előállított csecsemőtápszer helyettesíthetik az anyatejet.

### *Can the formula replace breast milk?*

*The breast milk has a unique composition, which can not be imitated with formula. The substances of the milk contribute to reduced risk of diseases in this vulnerable times. After a 4-6 months of [breast-feeding](#), the infection rate is 40-70%*

*lower, and the hospitalisation rate is less than 50% in the first life year. Furthermore several studies suggest that thanks to breast milk, obesity and type II diabetes occurs rarely later on. The BfR and National Breast-feeding Committee is on the same opinion: breast milk can not be replaced by industrial made formulas and advertising the opposite is deceptive.*

\*\*\*

### **Újabb kérdések és válaszok a meticillin-rezisztens Staphylococcus aureus kapcsán**

A BfR honlapján négy újabb kérdésre ad választ a meticillin rezisztens *Staphylococcus aureus*-al (MRSA) kapcsolatos tájékoztatójában. A válaszokból többek között kiderül, hogy az [MRSA-t](#) mezőgazdasági haszonállatok közül először szarvasmarhában mutatták ki 1970-ben, valamint, hogy a haszonállatokban leggyakrabban előforduló MRSA a CC398 klonális komplexhez sorolható, de szárnyasoknál más komplexek is előfordulnak (csirke: CC9, pulyka: CC5). Újdonsággként szerepel a válaszok között, hogy a Robert-Koch Intézet 2010-es felmérése alapján a kórházi esetek 3%-a vezethető vissza haszonállatokkal terjedő MRSA fertőzésre. Végül a BfR azt javasolja a gazdáknak, hogy az MRSA előfordulásának csökkentése érdekében kevesebb állatgyógyászati szert használjanak, ellenőrizzék állataikat beistállózás előtt, valamint alapos tisztítással és fertőtlenítéssel tartsák tisztán a karámokat és azok közvetlen környezetét.

### **Questions and answers about methicillin-resistant Staphylococcus aureus (MRSA)**

*The BfR added 4 more questions and answers to its FAQ in German. According to the answers the isolation of MRSA from farm animals was first reported in 1970 from bovine. The most common variety of [MRSA](#) among farm animals is the clonal complex CC398. BfR suggests to use less veterinary drugs and to keep the stable and it's surroundings clean to avoid the spread of methicillin-resistant Staphylococcus aureus germs.*

\*\*\*

### **Antibiotikum rezisztencia helyzet a német élelmiszerláncban 2009-ben**

A BfR honlapján megjelent a 2009-es jelentés a német élelmiszerláncot érintő [antibiotikum rezisztencia](#) kapcsán. Az elkészült szakmai anyagban a *Salmonella*, *Campylobacter*, verotoxikus *E. coli*, meticillin rezisztens *Staphylococcus*

### Hírek az Európai Unióból / News from the EU

*aureus* (MRSA) patogén mikroorganizmusok antibiotikum rezisztenciáját vizsgálták a környezeti, takarmány, állati és élelmiszer eredetű izolátumokból.

#### **The situation of antibiotic resistance in German food chain – scientific report from 2009**

The BfR published a scientific paper about the situation of antibiotic resistance of the German food chain in 2009. The document describes the antibiotic resistance of *Salmonella*, *Campylobacter*, *verotoxikus E. coli* (VTEC), *meticilin resistant Staphylococcus aureus* (MRSA).

\*\*\*

#### **Frissített összeállítás a génmódosított élelmiszerekről és takarmányokról**

A BfR frissítette a génmódosított élelmiszerekkel és takarmányokkal kapcsolatos kérdezz-felelek oldalát, amely német nyelven olvasható a honlapon. A válaszok a Németországban érvényes törvényi szabályozásról, a GMO élelmiszerek és takarmányok nyomonkövetésének és jelölésének módjáról nyújtanak tájékoztatást. A korábbi, angol nyelven olvasható változathoz képest a BfR egy újabb kérdésre is választ ad, mely szerint Németországban a gén-módosított élelmiszerek és takarmányok biztonságának megítélése a német Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszer-biztonsági Hivatal (BVL) feladata.

#### **New FAQ on genetically modified food and feed**

BfR refreshed the Frequently Asked Questions concerning GMO in food and feed, which is only available in German. Questions are referring to national legislation, safety and traceability of GMO foods and feeds.

\*\*\*

#### **Szeptemberben krízis konferencia lesz a BfR-nél**

A BfR szimpóziumot szervez 2012. szeptember 13-14-én „Krízishelyzetek megelőzése és kezelése témában” a francia ANSES és a dán DTU társszervezetekkel közösen. A rendezvényen a nemzeti és nemzetközi élelmiszer válsághelyzetekkel kapcsolatos kérdéseket vitatják meg német és európai szakemberek politikai, gazdasági, adminisztratív és tudományos szemszögből. Jelentkezni a BfR honlapján lehet.

#### **BfR Symposium “Acting in Times of Crisis and Crisis Prevention”**

The BfR will organise a symposium on „Acting in Times of Crisis and Crisis Prevention” in cooperation with ANSES (France) and DTU (Denmark). The conference will be held on 13-14 September. The political, economic, administrative and scientific perspectives in times of crisis will be presented and discussed. Registration form is available on the homepage.

\*\*\*

#### **Útmutató a kozmetikai termékekben lévő nanoanyagok biztonságosságának értékeléséhez**

Az Európai Bizottság, a fogyasztók biztonságával foglalkozó tudományos bizottsága (SCCS) útmutatót tett közzé a kozmetikai termékekben lévő nanoanyagok biztonságosságának értékeléséhez. Az útmutató feladata azon alapvető elemek meghatározása, melyeket a kozmetikai termékekben lévő nanoanyagok értékelésére benyújtott dokumentációnak tartalmaznia kell. Foglalkoznia kell továbbá a nanorészecskék csoportos értékelését lehetővé tevő feltételekkel, a hagyományos vegyi anyagok értékelésére validált alternatív tesztmódszerek nanoanyagokra való alkalmazhatóságával, valamint a mesterséges nanorészecskék egyedi jellemzőivel, melyekre az új végpontokra megjelenő toxikológiai módszereknek tekintettel kell lenni.

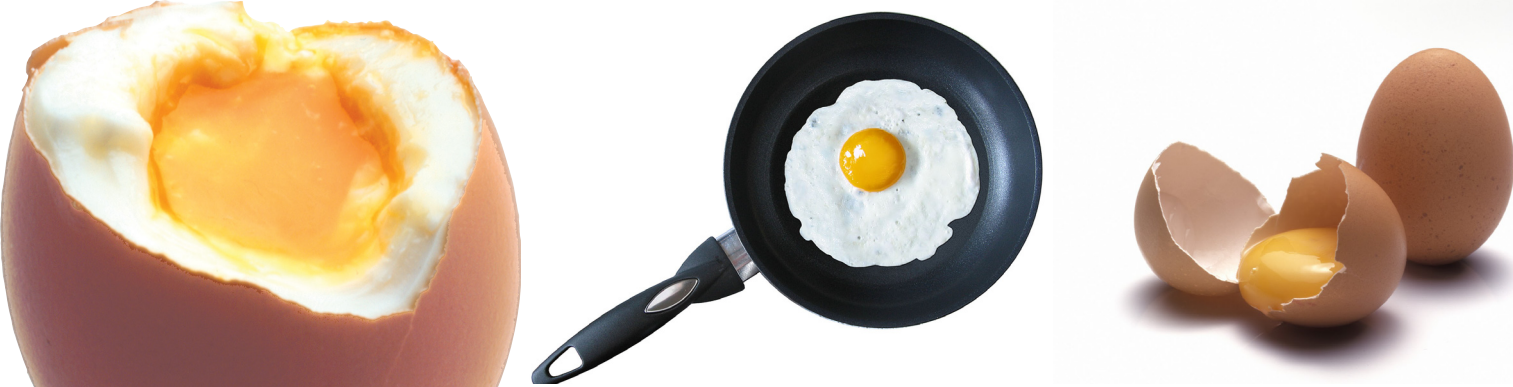
#### **Guidance on the Safety Assessment of Nanomaterials in Cosmetics**

This document is intended to provide guidance for the safety evaluation of nanomaterials to be used as cosmetic ingredients.

\*\*\*

#### **Figyelmeztetés olasz olivabogyók botulizmus veszélyéről**

Üveges olasz olivabogyóból származott a HPA által azonosított botulizmust okozó toxin. Fogyasztást követően egy oxfordshire-i lakost szállítottak kórházba botulizmus tüneteivel. További esetekről nincs információ. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság kéri a lakosságot, hogy akik az érintett üveges olivabogyóból vásároltak, vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, akik a termék visszahívását végzik.



## Hírek az Európai Unióból és azon kívül / News from and outside the EU

### Italian olives warning after botulism link

Tests carried out by the Health Protection Agency (HPA) identified the toxin that causes [botulism](#) in a jar of Italian olives after an Oxfordshire resident was admitted to hospital with botulism poisoning. No further cases have been identified to date.

\*\*\*

### Uniós jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [701/2012/EU végrehajtási rendelete](#) az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a gyümölcs- és zöldség-, valamint a feldolgozott gyümölcs- és feldolgozott zöldség-ágazatra alkalmazandó részletes szabályainak a megállapításáról szóló 543/2011/EU végrehajtási rendelet módosításáról:

A Bizottság [644/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. július 16.) az egyes állatoknak és a friss húsnak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, e harmadik országok területei vagy területeinek részei jegyzékeinek, valamint az állat-egészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelmények megállapításáról szóló 206/2010/EK rendeletnek Oroszország tekintetében történő módosításáról

### Hazai jogszabályok / Hungarian legislation

[174/2012. \(VII. 26.\) Korm. rendelet](#) a járási (fővárosi kerületi) hivatalok kialakításával összefüggésben, amely módosítja az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) kormányrendeletet; a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) kormányrendeletet; megjelent: MK 2012/101. (VII. 26.); hatályos: 2013.01.01.

\*\*\*

### RASFF hírek / RASFF notification

[Link>>](#)

\*\*\*

### Hírek a DG SANCO honlapján / News at DG SANCO

[Link>>](#)

\*\*\*

### Hírek az Európai Unió kívül / News outside the EU

#### Salmonella kockázat csökkentési útmutató a tojásiparnak

A Health Canada 2011. év végén konzultációra bocsátotta a tojás- és broileripar számára készített [útmutatóját](#) a héjas tojásban lévő *Salmonella* Enteritidis kockázatának csökkentésére. A dokumentum egészségügyi kockázatbecslési megközelítés alapján, iránymutatást és beavatkozási lehetőségeket nyújt a kanadai piacon eladásra kínált, házi tyúkok (*Gallus gallus*) által tojt héjas tojások mikrobiológiai biztonságának kezeléséhez. A *Salmonella* tojásban való kimutatásának nehézségei miatt korábban a tojóttyúkok szintjén vezettek be szabályozást. Amikor a tyúkok környezetében azonosítják a *Salmonella* Enteritidist, az állatállomány élettartamára a tojásokat pasztörözésre küldik. A dokumentum ezért a tojásipar legjobb gyakorlatára is útmutatást ad. Mivel a tojás- és broileripar közt átfedések vannak, ezért javaslatokat fogalmaztak meg utóbbi számára is.

#### Guidance for Industry on Reducing the Risk of Salmonella Enteritidis in Canadian Shell Eggs

This document is intended to provide [guidance](#) for industry to reduce the risk of foodborne illness due to *Salmonella* Enteritidis in shell eggs.

\*\*\*

#### A kanadaiak továbbra is megbíznak Kanada élelmiszerbiztonsági rendszerében

A CFIA közelmúltban készített tanulmánya alapján a kanadaiak megbíznak az [élelmiszerbiztonsági rendszerben](#). A megkérdezettek 93%-a nyilatkozott valamilyen szintű bizalomról, ebből 68% a tavalyihoz hasonlóan kedvező-erős bizalom fokozatot adott, ami a 2008-as 60%-nál magasabb. A tanulmány eredményei azt is mutatják, hogy a kanadaiak növekvő figyelemmel fordulnak az élelmiszerbiztonsági információk (különösen élelmiszer-visszahívások) felé.

#### Canadians Continue to Have Confidence in Canada's Food Safety System

Canadians are confident in Canada's [food safety system](#), according to results from a recent study commissioned by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA). Ninety-three per



### Hírek az Európai Unión kívül / News outside the EU

cent of Canadians surveyed expressed a degree of confidence in Canada's food safety system. In fact, 68 per cent gave the system a favourable to strong confidence rating, remaining steady from last year. That is up from 60 per cent in 2008.

\*\*\*

#### Sertés-nyomonkövetés erősítése

A kanadai kormány tovább erősíti a kanadai élőállat szektort a sertések kötelező nyomonkövetését előíró [új szabályozással](#). Az érintettek széles körével (ideértve a sertésipar szövetségeit, tartományokat és területi egységeket, valamint más szövetségi minisztériumokat) történt konzultációt követően a CFIA olyan rendelkezésre tett javaslatot, mely előírja a sertés gondozóknak a telepen lévő összes sertés és vadkan elfogadott módszerekkel történő azonosítását, valamint a sertés születésétől a vágásig (vagy importjától exportjáig) minden mozgásának dokumentálását és közlését. Kanadában a marha, bölény és juh szektorokban már kötelező az azonosító rendszerek alkalmazása, a mostani javaslat a sertésszektorra is kiterjeszti ezt. A kormány várja a javaslattal kapcsolatos észrevételeket.

#### Government of Canada Seeking Comments on Proposed Pig Traceability Regulations

The Government of Canada is further strengthening Canada's livestock sector by proposing [new regulations](#) that would make traceability mandatory for pigs. After working with a broad range of stakeholders, including swine industry associations, provinces and territories, and other federal departments, the Canadian Food Inspection Agency is proposing regulations that would require custodians of pigs to: identify all farmed pigs and farmed wild boars using approved methods; and record and report all movements of pigs from birth or import, to slaughter or export.

\*\*\*

#### Almalé és fermentálatlan cider patulin határértékkel kapcsolatos javaslatok

A közelmúltban zárult a Health Canada konzultációja az almalé és fermentálatlan cider patulin tartalmára javasolt 50 ng/g (ppb) [határérték](#) bevezetéséről. A patulin a természetben előforduló toxikus, gomba metabolit (mikotoxin), melynek fogyasztása emésztőrendszeri- és veseműködési

zavart, valamint immunotoxikus, genotoxikus és klasztogén hatásokat okozhat több állatfajban. A patulin humán bevitelének fő formája az almalé és hasonló termékek fogyasztása. Kis testtömegűeknek és nagyobb fogyasztásuknak köszönhetően a kisgyermekek körében a legnagyobb a lehetséges patulin expozíció. A konzultáció alatt több (támogató és ellenző) észrevétel érkezett, amik a Health Canada honlapján olvashatók. Almalé/gyümölcs-lé patulin tartalmára a Codex, az Egyesült Államok és az Európai Unió is fogadott már el határértékeket. Mindezen információkat figyelembe véve a Health Canada fenntartotta a határérték javaslatot, ami standardként megjelenik.

#### Summary of Comments from Health Canada's Consultation on Maximum Level for Patulin

Health Canada recently completed a consultation on its proposal to introduce a 50 ng/g (ppb) [standard \(maximum level\)](#) for the presence of the mycotoxin patulin in apple juice, including the apple juice portion of any juice blends or drinks, and unfermented apple cider sold in Canada. Several comments were received during the course of the consultation.

\*\*\*

#### Megjelent az USDA és az FDA által közösen összeállított Élelmiszerbiztonsági Útmutató

A FSIS (USDA) és az FDA közösen hat kis könyvet adott ki az élelmiszer eredetű megbetegedésekre leginkább fogényak számára; ilyenek a legyengült immunrendszerrel rendelkezők (pl. idősek, szervátültetésen átesettek, várandósok, rákbetegek, cukorbetegség és HIV (AIDS) fertőzöttek. Minden egyes [könyvecske](#) egy 24 oldalas gyakorlati útmutatót tartalmaz az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésére vonatkozólag. Könnyen érthető, illusztratív kiadványról van szó, amely a betegségek tüneteit is felsorolja. A könyvek egyenként 3-3 kitéphető kártyát is tartalmaznak, amelyek megkönnyítik a bevásárlást, a megfelelő hőmérsékleten való sütést, ill. segíthet az éttermi ételek közötti választásban is. Fontos gyakorlati szempont, hogy a könyvből kitéphető kártyáknak köszönhetően ezekre a helyekre az illetőnek nem kell az egész könyvet magával vinnie.



## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the EU

### **Food Safety Guides for Groups Most Vulnerable to Foodborne Illness Now Available**

The U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) and the Department of Health and Human Services' Food and Drug Administration (FDA) have partnered to create six booklets with food safety advice for populations that are most susceptible to foodborne illness. Each of the [booklets](#) contains 24 pages of practical guidance on how to prevent foodborne illness. The information is presented in easy-to-read charts and straightforward descriptions of why each group is at higher risk for foodborne illness and symptoms that may mean trouble. The booklets contain three tear-out cards with quick-reference tips for grocery shopping, cooking to the right temperature, and eating at restaurants for times when taking along the entire booklet would be impractical.

\*\*\*

### **Több államra is kiterjedő Salmonella Enteritidis fertőzés**

Hét államból összesen 33 személy [Salmonella Enteritidis](#) fertőzés miatti megbetegedését jelentettek az USA-ban. Eddig 11-en kerültek kórházba, haláleset nem történt. Az eddigi vizsgálatok szerint a megbetegedések oka nagy valószínűséggel darált marhahús. A megközelítőleg 30.000 fontnyi (majdnem 15 tonnányi) terméket visszahívták. Az előzetes laborvizsgálati eredmények azt mutatják, hogy ez a *Salmonella* törzs érzékenyen reagál a gyógyszertárakban receptre kapható antibiotikumokra.

### **Multistate Outbreak of Salmonella Enteritidis Infections**

A total of 33 persons infected with the outbreak strain of [Salmonella Enteritidis](#) have been reported from 7 states. 11 ill persons have been hospitalized, and no deaths have been reported. Collaborative investigation efforts indicate that ground beef at a single production facility is the likely source of this outbreak.

\*\*\*

### **Import élelmiszerek felügyeletének jelentése**

Ausztráliában megjelent az [import élelmiszerek felügyeletének jelentése](#) (Mezőgazdasági, Halászati és Erdészeti Minisztérium (DAFF Biosecurity) a 2011. júliusi-decemberi időszakról.

### **Imported Food Inspection Scheme**

A report on inspection activity under the [Imported Food Inspection Scheme](#) during July to December 2011 has been published. Summaries of inspection activity since July 2006 are also available.

\*\*\*

### **Felmérés a jóddal dúsítás hatásairól**

Megjelent az első új-zélandi összefoglaló a [jódozott sóval készült kenyerek](#) hatásáról. A jelentésben foglaltak szerint az új-zélandi gyerekek jódbevitele szignifikánsan nőtt a jódozott sóval sült kenyerek fogyasztásának eredményeképpen.

### **Iodine fortification survey**

The New Zealand Ministry for Primary Industries has released its first post-fortification analytical survey on the [iodine content of bread](#) for sale in New Zealand. It found that children's iodine intake has been significantly improved by bread fortification.

\*\*\*

### **Heti médiafigyelés kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírei a külföldi médiában / Food Safety in focus in the international media**

#### **Állati eredetű összetevők, amikben nem is gondolná / Some food stuck animal components**

A Foodwatch kritikával illetett olyan élelmiszereket, melyekről nem gondolná a fogyasztó, hogy [állati eredetű összetevőket](#) is tartalmaz. Így pl. a zacskós paradicsomleves szalonnát tartalmazhat, a chips vadhúst, sertést, szárnyast vagy halat (aroma formájában), vagy a gyümölcsle zselatint, mint a hozzáadott vitamin hordozóját.

#### **Antibiotikum rezisztens Salmonella, Campylobacter adatok / New data on antimicrobial resistance**

Az USA kiadta a 2010-es *Salmonella* és *Campylobacter* [antibiotikum rezisztencia](#) adatokat miszerint míg egyes törzsek, mint pl. a *Salmonella* Heidelberg jobban ellenálltak bizonyos gyógyszereknek 2009 és 2010 között, addig sok szerotípusnál csökkent vagy változatlan maradt.



### Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

#### Potenciális botulizmus veszély – füstölt lazac / Smoked salmon recall due to potential botulism

Egy alaszakai cég visszahívta füstölt lazac tarmékeit, mivel annak címkéjén helytelen utasítások vannak feltüntetve, melynek betartásával *Clostridium botulinum* fertőzésnek vannak kitéve a termékek. Az utasítás szerint hűtőszekrényben is eltartható, míg a helyes tárolás fagyaszott állapotban lenne helyes.

#### Új eszköz a kórokozók kockázatértékelésében / Launched tool to better assess pathogen risks

Az FSIS és az EPA bejelentette, hogy közösen egy új eszközt fejlesztettek ki, mely segíti az összegyűjtött adatok minőségének fejlesztésében, a fogyasztók védelmének érdekében.

#### Amerika elmarad a kitűzött céloktól / US falling short of government foodborne-illness targets

A CDC adatai szerint az USA nem éri el a kormány által az élelmiszer eredetű megbetegedések csökkentésére kitűzött célokat. A FoodNet kimutatta, hogy a 2010-ben kitűzött *Salmonella*, *Campylobacter* és *Listeria* fertőzéssel kapcsolatos célok alatt maradt.

#### Listeria géntérkép / *Listeria genom map*

Kanada támogatja a *Listeria géntérképének* elkészítését, amely lehetővé tenné az élelmiszerbiztonsági vizsgálatok felgyorsulását. A diagnosztikai vizsgálatok azonnali eredményeket adhatnának ellentétben a PCR módszerrel, amely akár 3-5 napig is eltarthat.

#### Elméretezett élelmiszeradagok / Super-sized servings

Egy új tanulmány szerint a kanadaiak túlbecsülik az élelmiszeradagokat. Arra kérték a résztvevőket, hogy mérjék ki mit gondolnak egy adagról, majd a kutatók a meny-

nyiségek lemerését követően összehasonlították a Food Guide-ban szereplő mennyiségekkel. Mind a négy etnikai csoport pontatlanul becsülte meg az adagok nagyságát.

#### Felszíni vizek gyógyszermaradvány-tartalmának ellenőrzése / Drug residues in drinking water

Jövőre az EU ellenőrizni kívánja a felszíni vizek gyógyszermaradvány-tartalmát (pl. diclofenacot, östradiolt, ethinylöstradiolt ivóvízben). A hormontartalmú víz fogyasztásának hatása a humán szervezetre ugyanis jelenleg nem ismert. A nemi szervek fejlődésére, termékenységére gyakorolt hatásait azonban nem zárják ki.

#### Friss darált marhahús visszahívás / Recalls fresh ground beef

Közelmúltban közel 30000 font friss marhahúst hívtak vissza, mivel az fertőzött lehet *Salmonella Enteritidis*-el, mely a több államban kitört szalmonella járvánnyal lehet kapcsolatban.

#### Q & A, Al Almanza / Q & A with Al Almanza redesigns data system

Az USDA Food Safety and Inspection Service Administrator Al Almanza nemrégiben indította el a Közegészségügyi Információs Rendszert, mely központosítja a növényi vizsgálati adatokat és valós időben, egyből hozzáférhetővé is teszi az érdeklődők számára.

#### Európa le van maradva az aktív csomagolás elfogadásában / Unknown fears from active packaging in Europe

Európa 5-8 évvel van lemaradva Ázsia mögött az aktív csomagolás elfogadásában. Legnagyobb akadályt a fogyasztói félelmek jelentik. Széleskörben kell tájékoztatni a fogyasztókat és részletesen elmagyarázni a technológiát, illetve, hogy mi is történik pontosan a kételyek eloszlátása érdekében.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hirlevel-eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk. Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy ugyanezen az e-mail címen jelezze leiratkozási szándékát. 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.

If you wish to modify your subscription data or unsubscribe, please, send us an e-mail to hirlevel-eki (at) nebih (dot) gov (dot) hu.