

Élelmiszerbiztonsági kampány általános iskolás gyerekeknek

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

Az ÉKI munkatársainak bevonásával előkészített kampányban a NÉBIH a biztonságos ételkészítés öt arany szabályával ismerteti meg az általános iskolás diákokat egy játékos, ötfordulós **vetélkedő** keretében. A szeptember 26-án kezdődött és december 13-áig tartó vetélkedőben összesen 2374 diák mérte össze a tudását, ügyességét. A meghirdetett versenyre az egész országból 110 osztály jelentkezett.

Az öt forduló során a kisdíjak megtanulhatják majd, hogy az élelmiszerek miatti megbetegedéseket elsősorban az ételek helytelen tárolása, és nem megfelelő elkészítése okozza, ami egy kis odafigyeléssel megelőzhető. A feladatok között fontos szerepe van a helyes kézmosásnak, az élelmiszer eredetű betegségek ismeretének, az alapos sütés-főzés fontosságának, az ételek megfelelő hűtésének, tárolásának és melegítésének. A tanulságos kalandban NÉBIH Nándi is végigkíséri majd a résztvevőket.

Minden résztvevő ajándékot kap, a legjobb osztályok pedig komoly nyemrényekkel gazdagodnak. A vetélkedő végén az első három helyezett osztály és a legjobb vers-, avagy meseíró értékes ajándékokkal lesz gazdagabb. A játék fődíja egy egynapos osztálykirándulás. Emellett egy különdíjért is versenybe szállhatnak a lelkes diákok, egy versben vagy mesében történő megfogalmazással, hogy mit is jelent számára az élelmiszerbiztonság.

Az érdeklődők további információkat találhatnak a [NÉBIH honlapján](#) és a facebook-on.



Tartalomról / From the contents

1. oldal / page 1
Élelmiszerbiztonsági kampány általános iskolás gyerekeknek

2. oldal / page 2
Metilalkohol-ügy kronológiája

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

9. oldal / page 9
Hírek az Európai Unión kívül /
News outside the European Union

11. oldal / page 11
Jogsabályok / Legislation

Kiadja / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági
Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő:
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:
Sipos Anna, Cseh Júlia

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



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Metilalkohol-ügy kronológiája

Szeptember elején Csehországban mérgezés tüneteivel 5 ember súlyosan megbetegedett és kórházba került, 3 beteg meghalt. A súlyos mérgezést magas metanol-tartalmú rövidital okozta. A cseh hatóság és a rendőrség elkezdte kivizsgálni az esetet.

2012. szeptember 12. Az egészségügyi miniszter rendkívüli intézkedést vezetett be, melyben a 30%-nál magasabb etanol-tartalommal rendelkező alkoholos italok árusítását betiltották, majd szeptember 14-én 20%-ra módosították a korlátozást.

2012. szeptember 16. Lengyelország azonnali hatállyal, 1 hónapos időszakra megtiltotta a 20%-nál magasabb alkoholtartalommal rendelkező, cseh területen előállított italok forgalmazását.

2012. szeptember 17. 19 haláleset történt és 36 személy került kórházba. A veszély forrását még nem erősítették meg, de fokozott rendőri kivizsgálás van folyamatban. Az Egészségügyi Minisztérium weboldalán közöltek egy [listát](#) a hamisított alkoholos italok címkéiről, melyet rendszeresen frissítenek.

2012. szeptember 18. Szlovákiában hivatalos források és a Szlovák Toxikológiai Központ eddig halálesetet nem jelentett, azonban 8 személy kórházba került. Az esetekkel kapcsolatba hozható alkoholos ital Csehországból származott. A szlovák rendőrség országos vizsgálatot rendelt el.

2012. szeptember 21-22. A cseh Egészségügyi Minisztérium újabb sürgősségi intézkedése megtiltja Csehországból származó, legalább 20% alkoholtartalmú tömény szeszesitalok exportját és piacra kerülését az Európai Unióban. A cseh hatóság lakosságnak szóló tájékoztatást adott ki, valamint a lehetséges hamisított italok címkéiről készített listát kibővítette.

2012. szeptember 24. Szlovákia hivatalos közleményben beszámolt vizsgálatainak és intézkedéseinek eredményeiről. A több száz megvizsgált árusító helyen nem találtak illegálisan forgalmazott szeszesitalt, és az italokból vett mintákban a vizsgálatok nem mutattak ki metanolt. A hatóságok naprakész információkkal látják el a fogyasztókat és ellenőrző pontokat hoztak létre, ahol a lakosság bevizsgálathatja a hozott mintákat. A cseh rendőrség hivatalos tájékoztatást adott arról a bűnügyi hálózatról, amely a nemzetközi szeszesital szennyezési eset okozója. A nyomozás információi szerint ez az egyetlen forrás. Az elkövetőket letartóztatták.

2012. szeptember 25. A Válságbizottság már tárgyalta a jelenlegi teljes csehországi alkoholkereskedelem tilalom enyhítéséről. A hamisított italok listája újabb termékkel bővült a minisztérium honlapján.

2012. szeptember 28. A cseh Egészségügyi Minisztérium jelentése szerint eddig 26-an haltak meg és 29 személy szorul kórházi ellátásra az ügy kapcsán.

A [NÉBIH honlapján](#) a lehetséges hamisított alkoholos italok listája megtalálható.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

MONIQA: Élelmiszerbiztonság a klímaváltozás, az élelmiszerellátás biztonsága és a gazdasági válság globális szemszögéből

Minden érdeklődőt tisztelettel várnak a szervezők, akár előadóként, résztvevőként, kiállítóként, vagy éppen jövőbeni fejlesztési projektek leendő partnereként a 2013-ban tervezett [MONIQA konferenciára](#), melynek célja a már létező és újonnan felmerülő élelmiszerbiztonsági kérdések, a kapcsolódó analitikai és szabályozási kihívások, a klímaváltozás, a globalizáció, a gazdasági válság hatásainak és az élelmiszerellátás biztonságával kapcsolatos problémák tudományos igényű áttekintése, megvitatása. Ezek a kérdések világszerte az élelmiszertudományhoz kapcsolódó fejlesztések és kutatási kezdeményezések hajtóerői. A gazdasági válság nagy nyomást gyakorol az élelmiszerbiztonsági stratégiákra (különösen a fejlődő országokban) és a nemzetközi kereskedelemre egyaránt. A klímaváltozás komoly kihívást jelent élelmiszerbiztonsági szempontból a felmerülő kockázati tényezők változása és a modern gyártási gyakorlatokból és a globális mobilitásból adódó incidensek jelentősége miatt. A klímaváltozás a mezőgazdaság fenntartható fejlődésének is keretet ad, így mindennapi életünk minden területére hatással van. A konferenciát a bécsi székhelyű [MoniQA Association](#) a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszékével közösen szervezi. A rendezvényen számos nemzetközi szereplő, konzorcium, kutatócsoport és projekt képviselteti magát, mutatja be eredményeit. A 4. MoniQA konferenciát a szintén Budapesten lebonyolítandó IAM (Inter-Agency Meeting) és a Codex Alimentarius CCMAS 2013 ülései előtt szervezik. A két rendezvény együtt is kiváló alkalmat ad a nemzetközi kapcsolatok építésére, új együttműködések létrehozására.

Food Safety under Global Pressure by Climate Change, Food Security and Economic Crises

The theme of the [conference](#) will put various emerging and persistent food safety issues, and the relevant analytical and legal challenges in perspective of globalisation, climate change, food security and economic crises. These issues are drivers for new developments and new research initiatives in food safety assurance and food safety management worldwide, however economic crises and the volatility of food commodity prices put pressure on food safety assurance strategies especially in developing countries but also in international trade. According to the definition of “Food Security” by the WHO, it is a fundamental right of everyone to be free from hunger and to consume safe and nutritious food. MoniQA recognises that climate change poses a severe challenge to people’s food security and the safety of food due to emerging risks and the magnitude of food safety related incidents due to modern production practices and global mobility. Furthermore, climate change is a major framing condition for sustainable development of agriculture and food, and it will impact all aspects of our daily lives. The conference is organised by the [MoniQA Association](#), based in Vienna, Austria, in cooperation with the [Budapest University of Technology and Economics](#) (BME), Hungary. The international scientific committee comprised of key scientists in the field of food safety and related areas is a warrantor for an exciting and highly relevant programme. Furthermore several international consortia, research teams and projects will be represented at the conference and will use this event for disseminating new findings and present new food safety management tools. Conveniently scheduled just prior to the IAM (Inter-Agency-Meeting) and Codex Alimentarius CCMAS 2013, global networking will facilitate fruitful discussions and new co-operation.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Növényvédő szerek és a méhek

Konzultációra tette közzé [útmutató](#) tervezetét az EFSA a méheket - a növényvédő szerek használatából eredően - ért kockázatok becslésével kapcsolatban. Az érdekeltek 2012. október 25-ig tehetik meg észrevételeiket on-line.

Pesticides and bees: EFSA consults on draft risk assessment guidance

EFSA has launched a public consultation on its draft [guidelines](#) for assessing the risk to bees from plant protection products.

Glifozát-toleráns GM kukorica – előzetes eredmények

Séralini és munkatársai [kísérleti eredményei](#) 2012. szeptember 19-én jelentek meg a Food and Chemical Toxicology tudományos folyóiratban. A glifozát hatóanyagot tartalmazó gyomirtóval és glifozát-toleráns GM kukoricával végzett tartamkísérletben a szerzők tumorok megjelenését mutatták ki. A közlemény megjelenésének napján az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal egy hírben ismertette, hogy tudomása van a glifozát és a glifozát-toleráns GM kukorica (NK603) lehetséges toxicitásával foglalkozó vizsgálatokkal kapcsolatban megjelent tanulmányról. Az EFSA szakértői megvizsgálják a mostani tanulmány eredményeit, figyelembe véve az eddig elérhető tudományos bizonyítékokat, beleértve azokat a jelenlegi tanulmányokat, amelyek a GM növényekből származó élelmiszerek lehetséges toxicitását értékelik. Szeptember 26-án az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal szintén egy hírben tette közzé, hogy a következő héten ismerteti előzetes eredményeit a tanulmány megállapításaival kapcsolatban. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal hamarosan nyilvánosságra hozza [előzetes vizsgálatának](#) eredményeit a glifozát-toleráns GM kukorica (NK603) esetleges toxicitásával kapcsolatban készült tanulmányról.

EFSA to deliver initial review on GM maize and herbicide study

EFSA is aware of the new paper by Séralini et al [published](#) in Food and Chemical Toxicology on 19 September 2012 that investigates the potential toxicity of glyphosate used as a herbicide and of glyphosate-tolerant GM maize NK603. EFSA will consider the paper's relevance taking into account the available scientific evidence including recent studies assessing, over a sustained period of time, the potential toxicity of foods derived from GM crops. EFSA will deliver its preliminary review of a [new study](#) stating concerns over the potential toxicity of a herbicide containing glyphosate and of glyphosate-tolerant GM maize NK603.

Befejeződött az EFSA PANCAKE projektje a gyerekek élelmiszerfogyasztási szokásainak felmérését célzó metodika fejlesztéséről

A [kísérleti tanulmány](#) célja a tápanyagbevitel és élelmiszer-fogyasztás felmérésével európai gyerekek (10-éves korig) körében olyan metodika kidolgozása, tesztelése volt, mely a későbbiekben harmonizál a páneurópai élelmiszer-fogyasztási felméréssel.

PANCAKE – Pilot study for the Assessment of Nutrient intake and food Consumption Among Kids in Europe

The objective of the [Pilot study](#) for Assessment of Nutrient intake and food Consumption Among Kids in Europe (PANCAKE) project was to develop, test, and evaluate tools and procedures for a future harmonised pan-European food consumption survey (EU Menu) among infants, toddlers, children (up to ten years), and breastfeeding women.

Az EFSA munkájának értékelése

[Független jelentés](#) értékelte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalban folyó tudományos munkát. A



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

jelentés elismerte az EFSA-ban folyó magas minőségű tevékenységet, mind a tudományos eredmények, mind a kockázat kommunikáció területén. Kiemelte az átláthatóságot és azt a szilárd rendszert, amely a tudományos tanácsok pártatlanságát biztosítja.

EFSA 10 years on

The high quality of EFSA's scientific outputs and risk communication activities have been recognised by an [independent report](#). EFSA delivering on all fronts, says external evaluation

Unió ügynökségek támogatása a *Salmonella Stanley* válságban

Az Európai Bizottság kérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ együttes munkával nyújtott [tájékoztatót](#) a folyamatban lévő *Salmonella Stanley* járvánnyal kapcsolatban. Az eset kapcsán 167 megbetegedést megerősítettek, 254 valószínűsíthető megbetegedést jelentettek Ausztriából, Belgiumból, Csehországból, Németországból, Magyarországról és Lengyelországból. Az esetek számában bekövetkező emelkedés 2012 márciusa óta figyelhető meg az említett országokban, Belgium kivétel, ahol 2012 januárja óta növekszik az esetek száma. A megbetegedésekben érintettek többsége kilenc év alatti, térbeli kapcsolat nincs az esetek között és nem köthető az Európai Unión kívül tett utazáshoz. Az ECDC információs hálózatán (EPIS-FWD) keresztül 24 ország nem jelentett emelkedést a *S. Stanley* esetek számában 2012-ben. A vizsgálatok [eredményeiből](#) arra lehet következtetni, hogy a járvány kitörése a pulyka feldolgozási láncsal van kapcsolatban.

EU agencies support rare *Salmonella Stanley* incident

Upon request from the European Commission, the European Centre for Disease Prevention and Control and

*the European Food Safety Authority have jointly provided [advice](#) on an on-going outbreak of a rare type of *Salmonella*. The *Salmonella Stanley* infection involving 167 confirmed and 254 probable cases has been reported in Austria, Belgium, Czech Republic, Germany, Hungary and Poland. Food and veterinary [investigations conducted](#) in these Member States suggest a likely connection to the turkey production chain and the outbreak.*

Gasztroenteritisz járvány Németországban

Németország keleti részén akut gasztroenteritisz [járvány](#) tört ki. A járvány valószínűsíthetően élelmiszer eredetű. A forrást még nem azonosították. Legalább 8300 megbetegedés történt 342 intézményben, főleg gyerekek, fiatalok és az intézményekben dolgozók között.

Food poisoning in Germany

An [outbreak](#) among children and teenagers of acute gastroenteritis occurred in Eastern Germany. The outbreak is linked to the consumption of food in child care facilities and schools. Overall, at least 8300 illnesses are known.

2011. évi BfR jelentés az élelmiszerrel kapcsolatos német járványokról

Annak érdekében, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulását megelőzzék, a terjesztő élelmiszerek, valamint a termelési és a feldolgozási körülmények széleskörű ismerete szükséges. A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) ezért gyűjti, immár 2005 óta, az élelmiszerrel kapcsolatos járványok [adatait](#). Miután egy élelmiszer eredetű járvány kitörésével kapcsolatban megtörténtek a vizsgálatok, az állami és szövetségi hatóságok megküldik ezek eredményeit a BfR-nek az ún. BELA jelentési rendszeren keresztül.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Food involved in disease outbreaks in Germany in 2011

In order to be able to avoid food-borne illnesses, extensive knowledge on the involved foods and the circumstances of food production and food processing are required. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) is therefore collecting data on food involved in disease outbreaks since 2005. Once they have completed all investigations in relation to a food-borne illness outbreak, the state and Federal Armed Forces authorities responsible for food inspection send information on the foods involved to the BfR via the BELA reporting system.

Étrend-kiegészítők “Szükséges, luxus vagy egészségügyi kockázat?”

Ezzel a sokatmondó címmel tart fórumot a BfR 2012. október 10-11-én. Főbb témák az egészségügyi kockázat, biztonság és a fogyasztói magatartás. Több téma a reklámokban elhangzó állításokra, és az internetes kereskedelemre fókuszál. A rendezvényen való részvétel ingyenes, azonban előzetes regisztrációhoz kötött.

Forum on dietary supplements organized by BfR

BfR is organizing a forum on dietary supplements in Berlin, between October 10 to 11, 2012. The most important topics are related to the health risks, safety, and consumer's behavior. More topics are focusing on claims to be used in advertisements, and internet sales. Participation is for free, but pre-registration is required.

EHEC és egyéb krízisek nem ismernek határokat

A francia Anses, a dán Műszaki Egyetem Nemzeti Élelmiszerügyi Intézete és a BfR szimpóziumot szervezett a válságok megelőzése, kezelése témában. A 2011. évi EHEC járvány volt az eddig talán legsúlyo-

sabb európai élelmiszer eredetű járvány, melynek több, mint 50 halottja volt. Hogyan lehet megakadályozni, majd kezelni, ha újra kialakul egy hasonló válsághelyzet? Mit tanult a kormány és a társadalom? Hogyan lehet összedolgozni különböző szinteken? Ezeket a kérdéseket tárgyalták a világpolitika, a tudományos élet, állami intézmények és egyéb érdekelt felek képviselői 2012. szeptember 13.-14-e között Berlinben.

EHEC and other crises know no boundaries

Together with ANSES (France) and the National Food Institute of the Danish Technical University, the BfR organised a symposium on the topic of how to handle and prevent crises. The EHEC outbreak 2011 resulted in over 50 deaths and was one of the most severe food-borne crises in Europe for a long time. Incidents like these can reoccur at any time. How can crises be overcome? What can be done to prevent them? What lessons are learned by government and society from crises in the past, and what form and shape should cooperation at the various government and supranational levels take? These questions are discussed by representatives from the worlds of politics, economy, science, public institutions as well as other stakeholders at the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) in Berlin-Marienfelde on 13 and 14 September 2012.

Nanotech csoportülés volt 2012. szeptember 24-én

Az FSA Nanotechnológiák és élelmiszerek konzultációs csoportjának (Nanotechnologies and Food Discussion Group) megrendezésre került ülésén szó volt a nanoszabályozásról, alkalmazásokról, kutatásokról, valamint vélemények online felméréséről is.

Nanotech group agenda published

The FSA's Nanotechnologies and Food Discussion Group held its meeting on Monday 24 September 2012. The agenda of the meeting has been published.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Kutatási felhívás: újrahasznosítható hulladékok

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság 2012. november 5-ig várja a jelentkezéseket a mezőgazdasági hulladékokból származó anyagok felhasználására irányuló [kutatásra](#). Ennek célja robosztus bizonyítékok biztosítása annak érdekében, hogy a különféle újra feldolgozott anyagok megalapozott és innovatív alkalmazásai nem veszélyeztetik majd az élelmiszerbiztonságot. A projektből származó adatok lehetővé teszik, hogy javítsák a jelenlegi és jövőbeli kockázatok értékelésének felülvizsgálatát és validálását.

Research call: reuse of waste in agriculture

The Food Standards Agency is inviting tenders for [research](#) into the use of waste-derived materials in agriculture.

FSA Testületi döntés a hús hatósági ellenőrzéséről

Az FSA megegyezett arról, hogy [együttműködik](#) az iparral a húszállítás hatósági ellenőrzései során és ennek fizetési feltételeiről.

Board decision on meat official controls

The FSA Board agreed the future approach to [working with](#) the industry on delivering meat official controls and how this should be paid for.

További tanulmányok szükségesek toxoplazmózis kapcsán

Az FSA élelmiszerek mikrobiológiai biztonságával foglalkozó tanácsadó bizottságának (ACMSF) ad hoc munkacsoportja kiadott egy [tanulmányt](#), melyben felülvizsgálták az Egyesült Királyságbeli emberi és állati eredetű toxoplazmózisra vonatkozó bizonyítékokat és elkészítettek egy élelmiszerláncban előforduló toxoplazma kockázati profilt. Ennek alapján a független tanácsadó bizottság javaslata szerint

további vizsgálatokra van szükség, hogy megállapítsák a fertőzés élelmiszer eredetű útvonalai fontosságát és azonosítsák a legnagyobb kockázatokat.

Further studies on toxoplasma needed

A risk profile on toxoplasma in the food chain by the Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food (ACMSF) has recommended that further [studies](#) are needed to establish the importance of food-borne routes of infection and identify the highest risks.

További E. coli kutatást ajánlanak

A skóciai FSA közzétette a 2011 novemberében tartott nemzetközi találkozójának (workshop) [jelentését](#), melyben azonosították az enterohaemorrhagiás *Escherichia coli* (EHEC)-val kapcsolatos kulcsfontosságú, hiányzó ismereteket és megfogalmazták a jövőbeni kutatási területeket is erre vonatkozóan. A workshop hozzájárult az ismeretek javításához és ezen kórokozói csoport elleni stratégiák kifejlesztéséhez, azzal a végső céllal, hogy csökkentsék az emberek egészségére gyakorolt hatást.

International workshop recommends further E.coli research

The FSA in Scotland has published a [report](#) identifying key knowledge gaps and recommending areas for future research on enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC). The workshop helped to improve knowledge and develop strategies for tackling this group of pathogens at source – with the ultimate aim of reducing the health impact on humans.

DMAA-tartalmú szereket engedély nélküli gyógyszerekké sorolták át

A brit gyógyszereket és egészségügyi termékeket szabályozó hatóság (MHRA) [értékelését](#) követően a DMAA-t tartalmazó sportolóknak szánt készítmé-

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
03/10/2012

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

nyeket eltávolítják a forgalomból az Egyesült Királyságban. Az MHRA úgy határozott, hogy ezek nem engedélyezett gyógyszerek és ellenőrzési kötelezettség alá tartoznak.

DMAA sports supplements now classed as unlicensed medicines

Following an [assessment](#) by the Medicines and Healthcare products Regulatory Agency (MHRA), products containing the sports supplement DMAA are to be removed from sale in the UK. The MHRA has ruled that these are unlicensed medicinal products and subject to medicine controls.

A skót méz és a szemikarbazid

A skóciai Food Standards Agency megbízásából készített [szakirodalmi áttekintés](#) azt javasolta, hogy alternatív vizsgálatot kell kidolgozni annak meghatározására, használnak-e a méztermelésben - emberekre genotoxikus - antibiotikum-nitrofurazont. Az élelmiszertermelő állatok esetén - a nitrofurazon bomlástermékét - a szemikarbazidot használják ennek az antibiotikumnak a kimutatására. A szemikarbazid ismeretlen, egyéb forrásból is származhat. Vajon nitrofurazon-eredetről van-e szó, ennek kiderítéséhez szükséges egy alternatív vizsgálati módszer kidolgozása.

New tests needed for antibiotic, review says

A [literature review](#) commissioned by the Food Standards Agency in Scotland (FSAS) has recommended that an alternative test should be developed for detecting whether the antibiotic nitrofurazone has been used in the production of honey.

Brit kutatási felhívások

Az FSA [három új kutatási projekt](#) kapcsán várja a pályázatokat: a brit vizek halaiban és kagylóiban

előforduló környezeti szennyezőanyagok mérése, egy fogyasztói fizetési hajlandóságon alapuló élelmiszerbiztonsági modell kifejlesztési megvalósíthatóságának meghatározása és darált húsban vagy húskészítményekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések monitorig programjának kidolgozása.

Research call

The Food Standards Agency is inviting applications for [three new research projects](#) that will determine the feasibility of developing a food safety 'willingness to pay' figure, measure environmental contaminants in fish and shellfish, and measure microbiological contamination in minced meat.

Az éghajlatváltozás megnövekedett egészségügyi kockázatot fog jelenteni

A HPA Egészségügyi osztályának [2012-es tanulmánya](#) szerint az éghajlatváltozásnak hatása lesz a légkör polientartalmára, kültéri és beltéri levegőszennyezésre, árvizekre, UV sugárzásra és az élelmiszer, víz, és rovar eredetű megbetegedésekre is. Az új modellekkel számolva 2080-ra az eddigi évi 2000 esethez képest évi 12.000 esetre fog növekedni a hőséggel kapcsolatos halálozások száma az Egyesült Királyságban.

Climate change will mean increased health risks in the UK says HPA

[The study](#), Health Effects of Climate Change in the UK 2012, is an extensive update of earlier reports published by the Department of Health.

RASFF hírek / RASFF notification

[Link>>](#)

Hírek a DG SANCO honlapján / News at DG SANCO

[Link>>](#)



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Új kanadai élelmiszerbiztonsági főbiztos és főállatorvos

A kanadai kormány [új élelmiszerbiztonsági főbiztos](#) és főállatorvost nevezett ki. A korábban mindkét feladatot ellátó Dr. Brian Evans új feladatot kapott a CFIA-nál az elnök különleges tanácsadójaként. Továbbra is Dr. Evans lesz a kanadai kormány küldötte az Állategészségügyi Világszervezetben (OIE), illetve képviselni fogja az OIE tanácsában az amerikai régió 30 országát. A két évvel ezelőtt létrejött élelmiszerbiztonsági főbiztosi pozíciót és egyben a tudományos elnökhelyettesi pozíciót Dr. Martine Dubuc tölti majd be, aki 2008. novemberben került a CFIA-hoz, szakterülete az állategészségügy és élelmiszerbiztonsági rendszer. A főállatorvos pedig Dr. Ian Alexander lesz, aki 2010-ben csatlakozott a CFIA-hoz és állatgyógyászati területen tevékenykedett.

Government of Canada appoints new Chief Food Safety Officer and new Chief Veterinary Officer

The Government of Canada has appointed a [new Chief Food Safety Officer](#) and a new Chief Veterinary Officer. Dr. Martine Dubuc is Canada's new Chief Food Safety Officer and Dr. Ian Alexander has been appointed as the new Chief Veterinary Officer. Dr. Brian Evans, who previously filled both roles, is taking on new responsibilities at the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) as Special Advisor to the President.

Nem találtak szennyezést a paradicsomban

A CFIA [rutin élelmiszervizsgálatai](#) programjának részeként tesztelt paradicsomminták egyikében sem mutatták ki a *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli* O157:H7/NM és generikus *E. coli* baktériumokat, és humán fogyasztásuk biztonságos. A CFIA 1414 hazai és import, hagyományos termesztésű és organikus paradicsomból vett mintát *Salmonella*, *Shigella* és generikus *E. coli* vizsgálat céljából. Több mint 300 minta (im-

port organikus termesztésű és hazai hagyományos termesztésű) esetén az *E. coli* O157:H7 és *E. coli* O157:NM (nem mozgékony) jelenlétét is vizsgálták. A generikus *E. coli* baktériumok a humán és állati bélrendszerben megtalálható ártalmatlan baktériumok, jelenlétük a terményeken elárulja, hogy követték-e a jó mezőgazdasági gyakorlatot, illetve biztosították-e a tiszta, higiénikus feltételeket az élelmiszertermelési lánc folyamán. A *Salmonella*, *Shigella* és *E. coli* O157 baktériumok élelmiszer eredetű megbetegedést okozhatnak.

No contamination detected in tomato tests

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) [routine testing](#) of various food products, a study was released that found 100% of tomato samples analyzed for Salmonella, Shigella, E. coli O157:H7/NM and generic E. coli contained no contamination and were safe for human consumption.

Csecsemőtáplálással kapcsolatos ajánlások születéstől hat hónapos korig

A Health Canada honlapján a Health Canada, a Kanadai Gyermekorvos Társaság, a Kanadai Dietetikusok és a Kanadai Szoptatási Bizottság részvételével megalakult [Csecsemőtáplálási Munkacsoport](#) csecsemőtáplálással kapcsolatos közös állásfoglalása található, mely az egészségügyi szakembereket látja el megalapozott alapelvekkel és ajánlásokkal. Az ajánlásokat a tartományok, területi egységek és egészségügyi szervezetek alapul vehetik a szülőknél és gondozóknál készített gyakorlati útmutató kialakításakor. Az állásfoglalás a pontos és következetes üzenetek kommunikációját ösztönzi a legfeljebb hat hónapos csecsemők táplálásával kapcsolatban. Az alapelvek és ajánlások megfogalmazása után hivatkozási listák is találhatóak, majd a szülők és gondozók kérdéseinek megválaszolásához adnak ötleteket.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Recommendations from Birth to Six Months

This statement by the [Infant Feeding Joint Working Group](#) provides health professionals with evidence-informed principles and recommendations. Provinces, territories, and health organizations can use it as a basis for developing practical feeding guidelines for parents and caregivers in Canada.

Amit a biztonságos ételkészítésről tudni kell

Az Egyesült Államokban úgy becsülik, hogy évente mintegy 48 millió esetben fordul elő élelmiszer eredetű megbetegedés, amelyből kb. 128.000 esetben kórházi ellátás szükséges, és 3.000 esetben halállal végződik. Mivel az élelmiszer okozta megbetegedések akár végzetesek is lehetnek, ezért fontos tudni és betartani a megfelelő [élelmiszerbiztonsági arany szabályokat](#), melyek a következők: gyakori kéz- és eszközmosás (beleértve a vágófelületeket is, amiken dolgozunk), az egyéb élelmiszerek nyers hústól történő elkülönítése, a megfelelő hőmérsékleten való sütés, főzés, valamint az el nem fogyasztott élelmiszer azonnali hűtése.

Safe Food Handling: What You Need to Know

The US government estimates that there are about 48 million cases of foodborne illness annually – the equivalent of sickening 1 in 6 Americans each year. And each year these illnesses result in an estimated 128,000 hospitalizations and 3,000 deaths. Since foodborne illness can be serious — or even fatal — it is important for you to know and practice [safe food handling behaviors](#) to help reduce your risk of accidentally getting sick from contaminated food.

Rizstermékek arzéntartalma

Az FDA mintegy 20 éve ellenőrzi rendszeresen a rizstermékek [össz arzén-tartalmát](#). Szeptember 19-én közzétették 200 rizstermék analízise alapján kapott első adataikat a rizstermékek össz-, és szervesen

arzén-tartalmáról. További 1000 minta begyűjtése és tesztelése jelenleg is folyamatban van, ezek eredményét szintén közzéteszik majd. A minták forrása a rizstermékek széles palettáját öleli fel, úgymint gyermek rizspehely, reggeli pehely, puffasztott rizske-nyér és rizsből készült italok. Az FDA szakemberei az össz-, és szervesen kötött, potenciálisan mérgező formáját is meghatározzák. Az ajánlott adagonként előforduló arzén-tartalmat szintén feltüntetik mikrogrammban.

Arsenic in rice

The FDA has collected and tested rice for [total arsenic](#) for about 20 years. On September 19, 2012, the FDA released the first analytical results of nearly 200 samples of rice and rice products tested for both total and inorganic arsenic.

Importált Ricotta sajt okozott több államban is Listeria fertőzést

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

Multistate Outbreak of Listeriosis Linked to Imported Ricotta Salata Cheese

*A total of 14 persons infected with the [outbreak](#) strain of *Listeria monocytogenes* have been reported from 11 states. All 14 ill persons have been hospitalized. Three deaths have been reported. Listeriosis contributed to at least one of these deaths. Collaborative investigation efforts of local, state, and federal public health and regulatory agencies indicate that*



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

imported ricotta salata cheese is the likely source of this outbreak.

Fitoszterollal dúsított sajtok méretkorlátozásának eltörlésére törekszik egy új kezdeményezés

Javaslatok beküldését várja a FSANZ az alacsony zsírtartalmú, fitoszterollal dúsított sajtok [csomagolás-méretének](#) korlátozásával kapcsolatban. A kezdeményezés eltörlőné a korlátozást, miszerint maximum 50 grammos csomagokban árusíthatók ezek a sajtok. A FSANZ becslése szerint nem lesz élelmiszerbiztonságra vagy egészségre káros hatása a szabályozás eltörlésének. A FSANZ kéri a kormányügynökségek, közegészségügyi szervezetek, szakmai és ipari közösségek véleményét a fitoszterollal dúsított sajtermékekről, 2012. október 19-ig.

Application seeks removal of package size restriction on phytosterol-enriched cheese

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) invited submissions on an application to remove a restriction on [package size](#) for low fat phytosterol-enriched cheese. FSANZ welcomes comments from government agencies, public health professionals, industry and the community on the application. The closing date for submissions is 19 October 2012.

Európai uniós jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [889/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. szeptember 27.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű ta-

karmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról

A Bizottság [848/2012/EU rendelete](#) (2012. szeptember 19.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH)

A Bizottság [847/2012/EU rendelete](#) (2012. szeptember 19.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH)

A Bizottság [844/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. szeptember 18.) a hatóanyagok jóváhagyásának meghosszabbítására vonatkozó eljárás végrehajtásához szükséges rendelkezéseknek a növényvédő szerek forgalomba hozataláról

A Bizottság [836/2012/EU rendelete](#) (2012. szeptember 18.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH)

A Bizottság [835/2012/EU rendelete](#) (2012. szeptember 18.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH)

Hazai jogszabályok / Hungarian legislation

[273/2012. \(IX. 28.\) Korm. rendelet](#) a közszolgálati tisztviselők továbbképzéséről; megjelent: MK 2012/128. (IX. 28.); hatályos: 2012. 09. 29., 2012. 10. 01., 2014. 01. 01.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hírlevel-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 [hírlevel-eki \(at\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](#).