

NÉBIH figyelmezteti lakosságot a biztonságos gombafogyasztásra

Az elmúlt napok halálos kimenetelű gombamérgezés eseteire tekintettel a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) ismételt és hangsúlyosan felhívja a lakosság, különösen a kirándulók és gombagyűjtők figyelmét arra, hogy – saját és családjuk egészsége érdekében – kizárólag gombaszakellenőr által megvizsgált gombát fogyasszanak el. Emésztőszervi megbetegedésben szenvedőnek, idős, beteg embernek és kisgyermeknek ne adjanak gombás ételt!

Élelmiszerfogyasztási felmérések módszertana, adatainak megbízhatósága

Az Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság 2012. október 15-én konferenciát tartott a PILOT PANEU projektről, melynek célja az Európai Unió egész területére kiterjedő élelmiszer-fogyasztási felmérés (EU MENU) előkészítése, módszertanának kidolgozása és a módszer alkalmazhatóságának kis létszámú (országanként 250 fő) mintán való tesztelése. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal által erre kiírt pályázatát 2011-ben a NÉBIH-ÉKI jogelődje, a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal nyerte el.

Élelmiszerlánc-biztonsága a XXI. században: kihívások és eredmények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (NÉBIH-ÉKI) az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatallal (EFSA) közösen tudományos konferenciát rendez az EFSA fennállásának 10. évfordulója alkalmából 2012. november 22-én neves külföldi és hazai előadók részvételével.

Az egészségre veszélyes étrend-kiegészítőket kellett kivonni a forgalomból

Nem engedélyezett gyógyszer összetevőt tartalmaznak bizonyos, az Egyesült Államokban gyártott, sportolóknak szánt különleges táplálkozási célú élelmiszerek. A készítmények forgalmazását az egészségügyi hatóság megtiltotta, ezzel együtt pedig ellenőrzési akciót is indított. Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Országos Tisztifőorvosi Hivatal (ÁNTSZ-OTH) felhívja a figyelmet arra, hogy mind a különleges táplálkozási célú élelmiszerek, mind az ún. étrend-kiegészítők vásárlásakor a lehető legnagyobb körültekintéssel kell eljárni.

Általános iskolai kampány második fordulója

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) hatósági tevékenységén túl elkötelezett híve az ismeretterjesztésnek is, ezért élelmiszerbiztonsági vetélkedőt indított az általános iskolák 2., 3. osztályai számára. A második forduló anyaga elérhető a NÉBIH honlapján keresztül.

Tartalomból / From the contents

2. oldal / page 2
Hírek az Európai Unióból /
News from the EU

9. oldal / page 9
Hírek az EU-ból és azon kívül /
News from outside the European Union

10. oldal / page 10
Hírek az Európai Unión kívül /
News outside the European Union

13. oldal / page 13
Jogszabályok / Legislation

Kiadja / Issued by

Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal
Élelmiszerbiztonsági
Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő:
Dr. Széitzné Dr. Szabó Mária

Szerkesztők:
Sipos Anna, Cseh Júlia

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





Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésének értékelése

2012. február 7-14. között Magyarországon végzett auditról szóló végleges [jelentés](#) alapján az a következtetés vonható le, hogy Magyarországon az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésére működőképes rendszert alkalmaznak. Az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzési tervét úgy alakították ki, hogy az 1881/2006/EK rendeletben foglalt összes, élelmiszerekben előforduló szennyező anyagra kiterjedjen. Az ellenőrzési rendszert szennyezőanyag-ellenőrzési terv előkészítése során kockázatértékelés végzése, a nyomonkövetési ellenőrzések lebonyolítására vonatkozóan harmonizált megközelítés kialakítása, általában szigorú végrehajtási intézkedések alkalmazása, valamint kiegészítő szennyezőanyag-ellenőrzési programok végrehajtása segíti. A jelentés több ajánlást tesz az illetékes hatóságok számára a feltárt hiányosságok kiigazítása és az ellenőrzési intézkedések végrehajtásának elősegítése érdekében.

Final report of evaluate controls for contaminants in food

It is concluded that there is an operational system in place for food contaminants controls. The Hungarian food contaminants monitoring plan is designed to include all food contaminants covered under Regulation (EC) No 1881/2006. The control system is facilitated by the application of risk assessment in the preparation of the contaminants monitoring plan, the establishment of a harmonised approach for conducting follow-up investigations, use of generally strong enforcement measures and performance of other contaminants control programmes.

Maradék- és szennyezőanyagok értékelése élő állatokban és állati termékekben

A 2012. május 7-11. között végzett auditról szóló jelentés alapján elmondható, hogy Magyarországon a

növényvédőszer [ellenőrző rendszer](#) általánosságban megfelel az Európai Unió szabályozásának. A 2008 évi, legutóbbi FVO ellenőrzés óta előrelépés történt a monitoring terv, a nem megfelelő eredmények utókövetése és a Nemzeti Referencia Laboratórium feladatainak meghatározása terén. A jelentés több ajánlást tesz az illetékes hatóságok számára a feltárt hiányosságok kiigazítása és az ellenőrzési intézkedések végrehajtásának elősegítése érdekében.

Final report of contaminants in live animals products

In general the [system of residues controls](#) in Hungary is in compliance with EU rules. Since the last FVO residues audit in 2008, progress has been made as regards elaboration of the residue monitoring plan, the follow-up of non-compliant results and the performance of National Reference Laboratory tasks.

Hormonhatású anyagok értékelése

Az Európai Bizottság kérésére a hormonrendszer működését megzavaró anyagokról készít [tudományos véleményt](#) az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA). A szakértők ezeknek a kémiai anyagoknak - melyek zavaró hatással lehetnek a hormonrendszerre - az élelmiszerláncban való esetleges jelenlétével összefüggésbe hozható humán egészségi és környezeti kockázatokat értékeli. A tudományos vélemény elkészülte 2013 márciusában várható.

Endocrine disruptors: EFSA to deliver scientific opinion in March 2013

At the request of the European Commission, the European Food Safety Authority (EFSA) is preparing a [scientific opinion](#) on the human health and environmental risks associated with the possible presence of endocrine disruptors in the food chain.

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

A glifozát, és glifozát-toleráns GM kukoricával kapcsolatban készült tanulmány előzetes értékelése

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) október elején hozta nyilvánosságra a Séralini és munkatársai által közzétett tanulmány [előzetes értékelését](#), amely a genetikailag módosított (GM) kukorica (NK603) és a glifozát tartalmú gyomirtók lehetséges toxicitásával foglalkozik. Az EFSA előzetes értékelése szerint a tanulmány tervezése, jelentése és elemzése nem megfelelő. Annak érdekében, hogy a tanulmány teljességében érthetővé váljon, az EFSA meghívta a szerzőket további kulcsfontosságú információk megosztására. Jelenleg a szerzők következtetései nem tekinthetők tudományosan megalapozottnak. Ennek következtében a közzétett információk alapján az EFSA szakemberei nem találják indokoltnak a korábban az NK 603 biztonságosságával kapcsolatban készült vélemény újra-vizsgálatát.

EFSA publishes initial review on GM maize and herbicide study

EFSA's [initial review](#) found that the design, reporting and analysis of the study are inadequate. To enable the fullest understanding of the study the Authority has invited authors Séralini et al to share key additional information.

Új európai aromaanyag lista

Elkészült az Európai Unió új [aromaanyag listája](#), amely mérföldkőnek tekinthető a fogyasztók védelmében tett lépések sorában, egyben világos információkkal szolgál az ipar számára. 2003 óta az EFSA fontos szerepet játszott a lista összeállításában, több ezer aromaanyag biztonságosságát értékelte, 170 tudományos véleményben. Jelenleg több mint 2500 aromaanyag van a listában, amelyek használata az élelmiszerekben a fogyasztók szempontjából biztonságosnak tekinthető. Az új lista 2012. október 22-én lépett ha-

tályba, alkalmazni 2013. április 22-től kell.

New EU flavourings list made possible with EFSA's evaluations

Today's landmark publication of the European Union [list of flavourings](#) authorised for use in foods in the EU is a major milestone for consumer protection that also brings clarity to industry.

Az élelmiszerek akrilamid szintje szinte változatlan

Megjelent az EFSA legújabb éves jelentése az élelmiszerekben kimutatható [akrilamid](#) szintekről. A jelentés a 2007-2010. évek monitoring adatait elemzi, melyeket 25 ország továbbított az EFSA felé. Az akrilamid az élelmiszerek előállítása során keletkező összetevő, amely jellemzően a keményítőtartalmú élelmiszerek magas hőmérsékleten történő feldolgozása során keletkezik (burgonya chips, sült krumpli, kenyér, kekszek), valamint a kávé pörkölésekor. Az élelmiszercsoportok legtöbbszörében jelentős változás nem figyelhető meg az akrilamid szintek tekintetében. Az akrilamidra vonatkozó monitoring adatok gyűjtése folytatódik, és 2013-ban az európai fogyasztókra vonatkozó kitétségek becslést is készít az EFSA.

Acrylamide levels in food – latest report

The European Food Safety Authority (EFSA) has published its annual update report on [acrylamide](#) levels in food in 25 European countries. Acrylamide is a chemical contaminant produced during food processing. The report covers the monitoring period 2007-2010 and does not reveal any considerable change from the last report for the majority of the food categories assessed. Since 2008 the number of results submitted to EFSA declined, limiting the reliability of the trend analysis.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Látogathatók az EFSA szakbizottságainak ülései

Sikeres próba után az EFSA az érdeklődők számára az elkövetkezendő 10 hónapban lehetővé teszi a Tudományos Bizottság és a Tudományos Szakbizottságok [üléseinek látogatását](#). Tekintettel a szabályozott termékekkel összefüggésbe hozható információk bizalmosságára, egyes napirendi pontok nem az érdeklődők jelenlétében kerülnek megvitatásra. A látogatható ülések tervezett rendje elérhető az EFSA honlapján.

EFSA extends project allowing Observers to attend meetings

Following a successful pilot project, the European Food Safety Authority (EFSA) is pleased to announce that it is increasing the number of opportunities for Observers to [attend meetings](#) of its Scientific Committee and Scientific Panels.

Megújult az EFSA heti hírlevele

Tudományos eredményeinek jobb megismerése érdekében két szolgáltatást is ajánl az EFSA. A heti újdonságokról új formában állítják össze a hírlevelet, melyre fel lehet iratkozni. Ezen kívül lehetőség van az EFSA honlapján megjelent új információkról [e-mail értesítést](#) kérni. Mindenki a saját érdeklődése szerint állíthatja össze az újdonságokról kért értesítést.

Sign up for EFSA's e-mail alerts and newsletters

EFSA has launched two services to keep you up to date with our work: EFSA [e-mail alerts](#) and a new, improved version of the EFSA Highlights newsletter.

Jobb, célravezetőbb jelentések

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) megváltoztatja a húsipari üzemek [auditjainak](#) felvételének

módját. Az új rendszer, mely javítja majd a következetességet és biztosítja a jelentések egyszerűbb megértését, 2012. október 29-én lépett életbe.

Better, more effective meat plant audit reports

The FSA is changing the way [audits](#) of meat plants are recorded. A new system, which improves consistency and ensure the reports are simpler to understand, came into effect on 29 October 2012.

Emlékeztetés a Jó Higiéniai Gyakorlat fontosságára

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) a [jó élelmiszer-higiéniai gyakorlat](#) fontosságára emlékezteti Egyesült Királyság szerte az embereket, és arra mi a teendő, ha ételmérgezést kapnak. Az ismeretek felfrissítésének oka a jelenlegi belfasti *E. coli* O157 járvány. Később külön az élelmiszerrel foglalkozók figyelmét is felhívta erre, feltüntetve a „Fitness to work guide” gyakorlati útmutatót.

Hygiene reminder following E.coli outbreak

*The Food Standards Agency is reminding people across the UK of the importance of following [good food hygiene practice](#), and what to do if they go down with food poisoning. The update is prompted by the current outbreak of *E.coli* O157 in Belfast.*

Jelentés a brit radioaktivitásról

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal közzétette a 10. évi „Radioaktivitás az Élelmiszerekben és a Környezetben” című jelentést. Ebben a - több intézmény monitoring eredményeit feldolgozó - dokumentumban arra a következtetésre jutottak, hogy 2011 során az Unió jogszabályi határérték alatt maradt az a mesterséges [radioaktivitás szint](#), melynek ki vannak téve az Egyesült Királyságban élő emberek.

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Radioactivity report published

The level of man-made radioactivity, to which people in the UK are exposed, remained below the EU legal limit during 2011, concludes the tenth Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) annual report, published by the Food Standards Agency (FSA).

Folyékony nitrogén koktélaban

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) figyelmezteti a fogyasztókat a folyékony nitrogén veszélyeire, miután az használható alkoholos italok értékesítésénél. A cseppfolyós nitrogén olyan vegyi anyag, mely élelmiszerhűtésre és fagyasztásra használható. Bár nem mérgező, de a szélsőségesen hideg hőmérséklete miatt elfogyasztása nem biztonságos, mivel az emberi szervezet nem képes megbirkózni az ilyen hideg belső hőmérséklettel.

Warning on liquid nitrogen in cocktails

The Food Standards Agency is urging people to be aware of the dangers of liquid nitrogen, following information that it may be being used in alcoholic drinks on sale in the UK.

Brit tanács a lőtt vadat fogyasztóknak

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság – hivatkozva a skót élelmiszerbiztonsági hivatal kockázatértékelésre is – azt tanácsolja, csökkentsék a kisméretű lőtt vadak fogyasztását, ezáltal minimalizálva az ólombevitel kockázatát. Ez különösen fontos a veszélyeztetett csoportok számára, úgymint a csecsemőknek, gyermekeknek, várandós és babát tervező nőknek, mivel az ólom expozíció károsíthatja a fejlődő agyat és az idegrendszert. Fontos hangsúlyozni, hogy a tanács nem vonatkozik a tenyésztett - általában élelmiszerboltokban értékesített - nagyméretű vadakra, mivel húsuknak egyáltalán nincs vagy csak nagyon ala-

csony az ólomszintje.

Advice to frequent eaters of game shot with lead

The Food Standards Agency is advising people that eating lead-shot game on a frequent basis can expose them to potentially harmful levels of lead. The FSA's advice is that frequent consumers of lead-shot game should eat less of this type of meat.

Nyilatkozat a 10. EFSA évfordulóra

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) és más európai nemzeti élelmiszerbiztonsági szervezetek kiadtak egy nyilatkozatot az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) 10. évfordulójára, elismerve annak hozzájárulását, és újból megerősítették a tudományon alapuló politikai döntéshozatal iránti elköteleződésüket.

Statement issued on ten years of EFSA

The Food Standards Agency and other European national food safety-bodies have issued a statement on the 10th anniversary of the European Food Safety Authority (EFSA), recognising its contribution and restating their commitment to science-based policy-making.

A skót gyerekek még mindig túl sok cukrot esznek

A skót élelmiszerbiztonsági hivatal megbízásából készített táplálkozási felmérés szerint a gyermekek telített zsír és a hozzáadott cukor bevitelére továbbra is jóval magasabb a skót étrendi céloknál. A kutatás során 1.500 Skóciában élő, 3 és 16 év közötti gyermek táplálkozását mérték fel, illetve vizsgálták az iskolai vásárlási szokásaikat. Folyamatosan figyelemmel kísérik majd, hogy ezek a tendenciák 2014 után is folytatódjanak-e.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Children in Scotland are still eating too much sugar

Only slow progress is being made in improving children's diets in Scotland, according to a [dietary survey](#) undertaken on behalf of the Food Standards Agency in Scotland.

Walesi tapasztalatok az Élelmiszer Higiéniai Osztályozó Rendszerről

Az elmúlt két évben, mióta bevezették Walesben az [Élelmiszer Higiéniai Osztályozó Rendszert](#) (FHRS) javult az élelmiszeripari vállalkozások higiéniai színvonala. A helyi hatóságok 2010 októberétől körülbelül 20.000 élelmiszeripari vállalkozást ellenőriztek és osztályoztak. Ez év végéig várható, hogy a walesi élelmiszeripari vállalkozások több mint 90%-a rendelkezik majd ilyen minősítéssel.

Improvements in food hygiene standards across Wales

In the two years since the introduction of the [Food Hygiene Rating Scheme](#) (FHRS) in Wales, hygiene standards in food businesses are improving.

Élelmiszerbiztonsági sikertörténet

Becslések szerint 14 millió ételt szolgáltak fel az Olimpia és a Paralimpia helyszínein, és csak 22 - kisebb mértékű - élelmiszerhez kapcsolódó incidenst jelentettek. Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) úgy véli, hogy 2012 nyara egy élelmiszerbiztonsági sikertörténet volt, és az [Olimpiai és Paralimpiai](#) játékok során kifejlesztett sablon alkalmazható lenne a jövőbeli sportesemények alatt is.

FSA e-News reports on the Olympics' legacy

There may have been no gold medals up for grabs for [Olympics and Paralympics](#) food safety, but the FSA's

work with its partners during and prior to the Games should enable the development of a food safety template that can be used during major sporting events of the future.

Új tagok toborzása a Toxikológia Szakbizottságába

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) új tagokat keres a [Toxikológiai Szakbizottságba](#). 2013. április 13-tól lenne esedékes a tagok hároméves kinevezése ebbe a független bizottságba. A pályázatok beadási határideje 2012. november 5-e.

Toxicity committee looking for a new member(s)

The [Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment](#) (COT), is looking for new scientific expert member(s) with expertise in immunology/immunotoxicology, toxicological pathology, clinical practice paediatrics or early life origins of disease or statistics, in particular experimental design, mathematical and/or probabilistic modelling.

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal vezető tudósának éves jelentése

A nagy közönség számára is érthető [éves jelentést](#) tett közzé az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA), mely olyan témákban ad információkat az érdeklődők számára, mint pl. az élelmiszer eredetű megbetegedések trendjei, kémiai biztonság, táplálkozási felmérés, újonnan felmerülő kockázatok, valamint a „következő generációs” tudományos detektálási technikák.

Report highlights the FSA's use of science

A comprehensive description of how the Food Standards Agency planned, commissioned and used science during the past financial year is published in the FSA Chief Scientist's sixth [Annual report](#).

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Közzétették a 2011-es skót élelmiszer felmérés jelentését

A skót hatóságok tavaly közel 9.200 - vállalkozásoktól gyűjtött - élelmiszerminta elemzését végezték el. Több mint 5.000 mintát vizsgáltak meg mikrobiológiailag, és további 4.188-nál végeztek kémiai elemzést, beleértve a szennyezőanyag és adalékanyagok vizsgálatokat, valamint a jelölési pontatlanságokat. Az [eredmények](#) azt mutatták, hogy a gyűjtött minták 80%-a megfelelő volt, és kismértékű javulás (3%-os) volt megfigyelhető az előző évhez képest.

Scottish food surveillance report 2011 published

The [results](#) from the analysis of food samples collected from Scottish businesses in 2011 have shown a slight increase in the levels of satisfactory samples in comparison with the previous year.

Ír audit: már alkalmazzák az allergénjelölést

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) közzétett [jelentése](#) szerint, számos vendéglátó vállalkozás önkéntes módon már tájékoztatja vendégeit az élelmiszer-allergénekről. A vizsgálat kiterjedt számos büfére, szállodára, valamint (gyors) étteremre. Az FSAI állítása szerint 2014 decemberétől minden vendéglátó vállalkozás számára kötelező lesz, hogy nyilatkozzanak az ételeikben felhasznált allergénekről és feltüntessék azokat.

Allergen labelling already in place in many catering establishments

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) published an [audit report](#) which shows that many catering businesses are now voluntarily providing some information on food allergens for their customers. The audit which involved assessing the implementation of allergen controls was carried out across a range of canteens, hotels,

fast food outlets, as well as restaurants. The FSAI states that from December 2014 it will be mandatory for all catering businesses to declare and label allergens used in their food.

Körültekintéssel fogyasszanak vadon termő gombát!

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) azt tanácsolja az embereknek, hogy gombaszakértő megkérdezése nélkül ne fogyasszanak [vadon gyűjtött gombát](#). Figyelmezteti a szülőket is, gondoskodjanak arról, hogy a gyermekek ne fogyasszanak esetleg a kertben, mezőn vadon termett gombákat. Ez a figyelemfelhívás egybeesik a gombaszedési időszak kezdetével, és az ír Nemzeti Toxikológiai Információs Központhoz a közelmúltban bejelentett a vadon termő gombafogyasztáshoz köthető ételmérgezéses esetek előfordulásának számával.

Caution advised for wild mushroom gathering

The FSAI is advising people not to consume any part of a [mushroom](#) they have found in the wild, without consulting with an expert mushroom forager. It also warns parents to ensure children do not consume mushrooms that may be growing wild in gardens or fields.

Az uniós szintű együttműködés a megoldás

A Dublinban megrendezett 2012. október 4-i [konferencia](#) összehozta az EU szabályozással foglalkozókat és parlamenti képviselőket az élelmiszerlánc érdekelt feleivel. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) 10. évfordulójával fémjelzett nemzetközi rendezvényen megvitatásra került a jelenlegi európai élelmiszerbiztonsági helyzet, valamint szó volt az újonnan felmerülő fenyegetésekről és kockázatokról (pl. az élelmiszer-hamisításról és a csehországi metanol mérgezésről is).



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

EU-wide cooperation key to combat emerging food safety threats

The [conference](#), which marked EFSA's 10th anniversary, brought together EU regulatory and parliamentary representatives, together with stakeholders in the food chain to discuss the current state of food safety in Europe and to examine emerging threats and risks.

Élelmiszer eredetű paraziták osztályozása

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

Multicriteria-based ranking for risk management of foodborne parasites

A [list](#) of 95 potential foodborne parasites was initially identified for consideration. Preliminary work was also undertaken on the development of a ranking tool and experts provided inputs to this through an on-line questionnaire. This preliminary ranking work combined with additional discussions during the meeting, resulted in a list of 24 parasites for ranking. Experts further identified specific vehicles of transmission for each of the 24 parasites.

A halak és haltermékek hisztamin és egyéb biogén amin tartalmának közegészségügyi veszélyei

A [hisztamin](#) nagy hisztidin tartalmú halfajokban

keletkezik baktériumok hatására. Ez 25°C felett több, mint 6 óra, vagy alacsonyabb hőmérsékleten még hosszabb idő alatt megy végbe. A veszély jellemzése azt mutatta, hogy az SFP (szkombrotoxin mérgezés, gyakran hisztaminmérgezésnek is hívják) legfőbb okozója a hisztamin, így a hisztamin használható az SFP indikátoraként. A FAO/WHO szakértői találkozó elkészítette az SFP-vel összefüggésbe hozható halak eddigi legrészletesebb listáját. A veszély jellemzése azt mutatta továbbá, hogy a NOAEL dózis hisztamin esetén 50 mg, amely megfelelő szint. Egymást követő étkezés esetén sincs kumulatív hatása a hisztaminnak, mivel az néhány óra alatt kiürül a szervezetből.

Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products.

[Histamine](#) is produced by bacterial actions, in fish species which have a naturally high level of histidine. Generally, this takes place at a temperature of more than 25°C over a period of more than 6 hours or for longer at lower abuse temperatures. A hazard identification concluded that histamine is the most significant causative agent for SFP (scombrototoxin fish poisoning (SFP), often called "histamine poisoning") and that histamine can be used as an indicator of SFP. The expert meeting developed the most comprehensive list of fish associated with SFP to date. The hazard characterization concluded that a dose of 50 mg of histamine, which is the no-observed-adverse-effect level (NOAEL), is the appropriate hazard level. No cumulative effect for consecutive meals with fish was expected, since histamine usually leaves the body within a few hours.

Növényvédő-szer maradványokkal foglalkozó szakértői ülés összefoglaló jelentése

2012. októberben megjelent a szeptember 11-20. között Rómában rendezett növényvédő-szer maradványokkal foglalkozó [szakértői ülés](#) (JMPPR) összefoglaló riportja. Az ülésen 31 peszticidet értékelték, ebből 7 új anyagot,

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

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

valamint 7 anyagot a peszticid maradékokkal foglalkozó Codex Bizottság (CCPR) időszakos felülvizsgálati programja keretében értékelték újra. Az ülésen elfogadható napi bevitel (ADI) és akut referencia dózis (ARfD) értékeket állapítottak meg. Az ülésen továbbá MRL (legmagasabb megengedett növényvédőszer-határérték) szinteket becsültek, amiket a CCPR-nek javasoltak MRL-ként történő alkalmazásra. Az áttekintett peszticidmaradékokétrendi bevitelének becsüléséhez alapot adó STMR (ellenőrzött kísérletekből származó medián maradék) és HR (legmagasabb szermaradék) értékekre is becslést végeztek. Az összefoglaló emellett megemlíti a GEMS/Food étrendek aktualizálását, a JMPR útmutató aktualizálását, a veszély elemzés új megközelítéseit, a JMPR eljárás változását, és más érdekes témákat.

Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues – summary report

The following extracts of the results of the annual Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) are provided to make them accessible to interested parties at an early date. The Meeting evaluated 31 pesticides, of which 7 were new compounds, and 7 were re-evaluated within the periodic review programme of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR).

Salmonella-t találtak egy folyékony, tojás alapú termékben

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

Salmonella found in liquid egg product

The Health Protection Agency (HPA) has seen seven cases of Salmonella Enteritidis PT1 following consumption of a pasteurised liquid egg product which was sold through webstores. Testing of a sample of the product also showed a positive result for the same type of Salmonella. No other products are known to be affected. The product was recalled on October 10 by the Food Standards Agency (FSA) and the company are no longer selling it. The FSA are working to identify the source of the eggs used in the product.

RASFF hírek / RASFF notification [Link>>](#)

Hírek a DG SANCO honlapján / News at DG SANCO [Link>>](#)

Hírek az Európai Unió kívülről / News from outside the European Union

Növényi olajok és sajtok dioxin vizsgálatának eredményei

A kanadai élelmiszerbiztonsági hivatal (CFIA) rutin élelmiszer vizsgálatainak részeként újabb tanulmány jelent meg, mely szerint a dioxinokra és dioxinszerű vegyületekre vizsgált növényi olaj és sajt minták biztonságosak. A dioxinok és dioxinszerű vegyületek közé tartoznak a furánok és PCB-k, melyek hasonló biológiai és kémiai jellemzőkkel rendelkeznek. A 2010-2011 időszakban a CFIA 167 hazai és import növényi olaj mintát, valamint 284 sajt mintát elemzett. Az összes eredmény a nemzetközi határértékek alatt volt, továbbá összehasonlíthatók voltak a Kanadában évente ellenőrzött nyerstej mintákban mért szintekkel is. Az alacsony koncentrációknak köszönhetően intézkedésre nem volt szükség.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

All vegetable oils and cheeses tested for dioxins and dioxin-like compounds found safe for human consumption

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a [study](#) found that all vegetable oils and cheeses tested for dioxins and dioxin-like compounds were safe. Dioxins and dioxin-like compounds, which include furans and PCBs, are a group of chemicals with similar biological and chemical properties. Dioxins and dioxin-like compounds have been associated with a wide range of human illnesses, including certain types of cancers.

„Biztonságos Élelmiszer a kanadaiaknak” törvény elfogadása

A kanadai „Safe Food for Canadians Act” [törvény](#) mérföldkőhöz érkezett, mivel a Szenátus elfogadta. A törvény modernizálja és erősíti a kanadai élelmiszerbiztonsági hivatal (CFIA) élelmiszerbiztonsági szemléletét. Elfogadása esetén következetesebb ellenőrzési és végrehajtási hatalmat kap majd. Ezekkel a lépésekkel visszahívás esetén lehetőség nyílik majd a termékek gyorsabb megtalálására és a polcokról történő gyorsabb és következetesebb eltávolítására.

Safe Food for Canadians Act adopted by Senate

The Safe Food for Canadians [Act](#) (S-11) reached a key milestone as it was adopted by the Senate. The Safe Food for Canadians Act modernizes and enhances the Canadian Food Inspection Agency's approach to food safety. The new Act when adopted, will deliver more consistent inspection and enforcement authorities to the CFIA.

Gyermek élelmiszerek vizsgálata peszticidekre és fémekre

A kanadai élelmiszerbiztonsági hivatal (CFIA) különböző termékekre terjedő [éves monitoringjának](#)

részeként újabb felmérés jelent meg, mely szerint a gyermekek számára készített élelmiszerek peszticid maradék és fém vizsgálatai alapján 100%-uk fogyasztása biztonságos. A CFIA vizsgálatot a Children's Food Project (CFP) program keretében kezdeményezték 2010-2011-ben. A vizsgált élelmiszerek között gabona, gyümölcs és zöldségalapú termékek változatai voltak, amiket elterjedten fogyasztanak a csecsemők és 0-2 évesek körében. A kimutatott peszticid és fém szintek megfeleltek a vonatkozó kanadai szabványoknak.

Study finds that 100 percent of children's food tested for pesticide residues and metals is safe

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) [annual monitoring](#) of various food products, a survey found that 100 percent of children's food tested for pesticide residues and metals was safe for consumption.

BPA-t érintő kockázatkezelési kötelezettségvállalások állása

A Health Canada Élelmiszer Igazgatóságának Kémiai Biztonsági Irodája (BCS) a felelős azért, hogy az [élelmiszerekben](#) ne legyenek kémiai anyagok olyan mennyiségben, ami ártalmas egészségi hatásokat okozhat. Ennek keretében többek között támogatja az ipart egy Gyakorlati Kódex kialakításában a csecsemőkészítmények belső bevonatában lévő BPA csökkentésére, segíti a bevonatokban lévő BPA kiváltására javasolt vegyületek értékelését, feladatának tekinti a BPA kioldódási határértékeinek megállapítását, áttekinti a csecsemőkészítmények csomagolásának piacra helyezése előtti kérelmeket, előfordulási adatokat gyűjt.

Update on the Food Directorate's risk management commitments for bisphenol A

The Food Directorate's Bureau of Chemical Safety (BCS), is responsible for ensuring that chemicals are not present [in foods](#) at levels that may cause adverse health effects. The Bureau is actively engaged in addressing the

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

following Government commitments, first announced on April 18, 2008 and reiterated on October 18, 2008, which fall under its mandate.

Health Canada aktualizált értékelése az élelmiszerekből származó BPA expozícióról

A Health Canada legutóbb 2008-ban frissítette [kockázatbecslését](#) az élelmiszer-csomagolásokban alkalmazott biszfenol A-ról, amikor a BPA valószínű napi bevitelét (PDI) az általános lakosságnál 0,18 µg/ttkg/nap-ban, csecsemőknél pedig 1,35 µg/ttkg/nap-ban állapították meg. Azóta a Health Canada több felmérést végzett a konzerv ital termékek, palackozott vizek, konzerv élelmiszer termékek, üdítőitalok és sörök BPA koncentrációjának mérésére, valamint teljes étrendi mintákat vett. Az értékelés alapján a csecsemők korcsoportját éri a legmagasabb BPA expozíció, mivel egységnyi testtömegre vetítve többet fogyasztanak. A BPA valószínű napi bevitelükben a 0,083 µg/ttkg (0-1 hónapos csecsemők) és 0,164 µg/ttkg/nap (4-7 hónapos csecsemők) értékek között változott. Az eredmények kb. 3-szor alacsonyabbak a korábbi becslésnél, és összehasonlíthatók a biomonitoring vizsgálatok alapján becsült bevittel. A Health Canada korábbi következtetéseit fenntartja, miszerint a csomagolóanyagokból származó BPA expozíció nem jelent egészségügyi aggályt.

Health Canada's updated exposure assessment of bisphenol A from food sources

Health Canada last updated its [risk assessment](#) associated with Bisphenol A (BPA) used in food packaging applications in August 2008. Since that time, Health Canada has conducted a number of additional surveys to measure the concentrations of BPA in canned drink products, bottled water products, canned food products, soft drink and beer products and total diet samples. In an effort to generate a more refined and detailed assessment of dietary exposure to BPA among Canadians, Health Canada has conducted a probabilistic assessment based on the collective results of these surveys.

Konzultáció trinátrium-pirofoszfát élelmiszer adalékanyagként való felhasználásáról

A Health Canada Élelmiszer Igazgatósága részletes [biztonsági értékelést](#) végzett a trinátrium-pirofoszfát bizonyos szabványos húsookban, baromfiban és vízi termékekben, valamint nem szabványos termékekben élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználásáról. Mivel biztonságossági aggály nem merült fel az értékelés során, ezért felhasználását lehetővé kívánják tenni. A tervezett intézkedéssel kapcsolatban konzultációt hirdettek 2012. október 16. és december 29. között.

Technical consultation on the use of the food additive 'trisodium pyrophosphate'

Health Canada's Food Directorate has completed a detailed [safety assessment](#) of 'trisodium pyrophosphate' for use in certain standardized meat, poultry and marine and freshwater products, and in unstandardized foods. Since no safety concerns have been raised through this assessment, the department is proposing to enable the use described in the information document. The purpose of this communication is to seek comments on the proposed action.

Ajánlások klopfolt hús főzéséhez

A Health Canada áttekinti a [klopfolt marhahús](#) termékek biztonságos kezelésére és főzésére vonatkozó tudományos információkat, a fogyasztók és élelmiszeripar felé történő tanácsadás céljából. Egyes húsfeldolgozók és kanadai fogyasztók is klopfolják a marhahús szeleteket bizonyos gépekkel vagy erre a célra készült eszközökkel. A mechanikus húspuhítás elterjedt gyakorlat, és évek óta használják a hőkezelt marhahús puhaságának és ízének javítására. A vizsgálatok végeztéig a Health Canada átmenetileg azt tanácsolja a kanadaiaknak, hogy legalább 71°C belső hőmérsékletig hevítsék a klopfolt steak és marhahús szeleteket.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Information for Canadians on cooking mechanically tenderized beef

Health Canada started a review of the science around the safe handling and cooking of [beef products](#) that are mechanically tenderized, to identify what advice should be communicated to consumers and the food industry. Some meat handlers and even some Canadians at home tenderize cuts of beef, using machines or tools made for this process. Mechanically tenderizing meat is a very common practice and has been used by suppliers, restaurants and retailers for many years to improve the tenderness and flavour of cooked beef.

Jótanácsok a biztonságos pulykához

A főtt pulyka központi része több ünnepnek is Kanadában, különösen, ha a Hálaadásról van szó. Mint minden évben, a Health Canada most is [emlékezteti a lakosságot](#), hogy néhány lépéssel biztosíthatják a pulykalakoma biztonságosságát. A négy kulcslépés (tisztítás, külön kezelés, hőkezelés, hűtés) követésével csökkenthető az elégtelenül hőkezelt pulyka és töltelék valamint a keresztszennyeződés okozta megbetegedés kockázata.

Reminding Canadians of turkey safety this thanksgiving

Cooked turkey is a central part of many holiday celebrations in Canada - especially Thanksgiving. Health Canada would like to [remind all Canadians](#) of some steps they can take to help ensure their turkey feast is a safe one.

Figyelemfelhívás az energiatalok és alkohol keverésének veszélyeire

A Health Canada honlapján felhívták a figyelmet az alkohollal kevert koffeintartalmú energiatalok fogyasztásának lehetséges [kockázataira](#). Az évek alatt különösen a fiatalok körében népszerűvé vált a kof-

feintartalmú energiatalok alkoholos italokkal történő keverése. Az alkohollal kevert koffeines energiatalok fogyasztásakor az alkoholmérgezés tünetei nem észlelhetők, és az energiatal hatása elfedi az alkohol okozta álmoságot. Kanadában nem engedélyezett a forgalmazása egyetlen előrecsomagolt, alkohollal kevert koffeines energiatalnak sem.

Health Canada reminds Canadians not to mix caffeinated energy drinks with alcohol

Health Canada is reminding Canadians, especially youth and young adults, about the potential [risks](#) associated with consuming caffeinated energy drinks that have been mixed with alcoholic beverages.

Élelmiszerbiztonság várandós nőknek

Egy közérthető, interneten is elérhető [kiadvány](#) jelent meg az FDA honlapján az élelmiszerbiztonságról, amely elsősorban kismamák számára készült. A kiadvány felhívja a hölgyek figyelmét a gyermekvállalás tervezésétől kezdve az élethosszig tartó biztonságos élelmiszerfogyasztás általános szabályaira. A cikk külön kitér arra, hogy mely élelmiszerek fogyaszthatók biztonsággal a várandósság alatt, és melyek azok, amelyek egyáltalán nem javasoltak, vagy csak ritkán és limitált mennyiségben (pl. bizonyos tengeri halak a higanymérgezés veszélye miatt). Fontos az ételek elkészítésének módja is pl. állati termékek (húsok, illetve tojás) esetében fogyasztásuk csak jól átsütve, illetve megfőzve javasolt.

Food safety for Moms-To-Be

Here you'll find top line points about food safety during pregnancy. It's a great [reminder](#) of ways to keep you and your baby safe! Here you can find answer for questions like: Is sushi safe? What about "smoothies?" This easy-to-use section provides a food-by-food guide to selecting, preparing, and eating foods safely.

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Az élelmiszerek sugárkezelése

Az amerikai járványügyi központ (CDC) honlapján elérhető egy, az [élelmiszerek sugárkezeléséről](#), illetve annak csíraölő hatásáról szóló kiadvány, amely "Kérdezz! Felelek!" stílusban készült, így az érdeklődők könnyen választ kaphatnak a témával kapcsolatban felmerülő kérdéseikre. A gyakori kérdések között szerepel a sugárkezelés fogalma, hogy mely élelmiszer eredetű megbetegedések előzhetők meg általa, hogy mely élelmiszerek esetében alkalmazhatók, továbbá fontos információk a kezelés biztonságosságáról stb.

Irradiation of food

Food irradiation is a promising new food safety technology that can eliminate disease-causing germs from foods. CDC has stated that food irradiation is a new application of an established technology. It holds great potential for preventing many important foodborne diseases that are transmitted through meat, poultry, fresh produce and other foods. An overwhelming body of scientific evidence demonstrates that irradiation does not harm the nutritional value of food, nor does it make the food unsafe to eat.

Jótanácsok nyers mandula lehetséges Salmonella fertőzöttségével kapcsolatban

Az ausztrál, új-zéland élelmiszerbiztonsági hivatal (FSANZ) felszólította a fogyasztókat, hogy ellenőrizzék, vásároltak-e a valószínűsíthetően Salmonella fertőzött [nyers mandulából](#). Az ausztrál hatóságok által felderített gastroenteritisz járvány nyers mandula-fogyasztással hozható összefüggésbe. A fogyasztókat arra kéri, hogy semmisítsék meg, vagy vigyék vissza a megvásárolt termékeket.

Warning and advice on raw almonds and possible Salmonella contamination

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

today urged consumers to check their pantries for [raw almonds](#) that might be contaminated with Salmonella. Government authorities were investigating an outbreak of Salmonella gastroenteritis associated with some batches of raw almonds.

Csecsemőtápszerek törvénytelen exportja

Az új-zélandi törvények szerint csak a [regisztrált exportőrök](#) szállíthatnak külföldre tejtermékeket, beleértve a csecsemőtápszereket is. Ha valaki postán vagy hajón szállít csecsemőtápszert Új-Zélandról, anélkül, hogy betartaná a tejtermékek exportálására vonatkozó szabályozásokat, törvénytelenül jár el, és megkerüli az engedélyezett export beszerzési láncot. Az vizsgálatok a csecsemőtápszerek törvénytelen exportjának lényeges növekedését derítették fel a tavalyi évben, elsősorban Kína irányába.

Agencies move to stop unlawful exports of infant formula

Under New Zealand law (Animal Products Act 1999) only [registered exporters](#) can export dairy material, including products such as infant formula. Investigations have revealed substantial growth in the amount of unlawfully exported infant formula in the past year, primarily to China

Európai uniós jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [2012/679/EU végrehajtási határozata](#) (2012. október 31.) difenakumot tartalmazó biocid termékekre vonatkozó engedélyezések tekintetében Németország által a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 4. cikkének (4) bekezdése alapján bejelentett korlátozások jóváhagyásáról (az értesítés a C(2012) 7568. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [996/2012/EU végrehajtási rendelete](#)



Jogszabályok / Legislation

(2012. október 26.) a Japánból származó vagy onnan szállított takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai atomerőműben bekövetkezett balesetet követő behozatalára vonatkozó különleges feltételek megállapításáról és a 284/2012/EU végrehajtási rendelet hatályaon kívül helyezéséről

A Bizottság [2012/666/EU végrehajtási határozata](#) (2012. október 25.) a 2008/855/EK határozatnak a klasszikus sertéspestis magyarországi előfordulásával összefüggő járványügyi intézkedésekre vonatkozóan történő módosításáról (az értesítés a C(2012) 7433. számú dokumentummal történt)

Bizottság [957/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. október 17.) a 605/2010/EU rendelet I. mellékletének a nyers tej és tejtermékek szállítmányainak Unióba történő beléptetésére engedéllyel rendelkező harmadik országok jegyzékében szereplő, Holland Antillákra vonatkozó bejegyzés törlésének tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2012/650/EU végrehajtási határozata](#) (2012. október 17.) a 2006/766/EK határozat II. mellékletének Curaçaónak és Sint Maartennek az emberi fogyasztásra szánt egyes halászati termékek behozatalára jogosult harmadik országok és területek jegyzékébe való felvétele és a Holland Antillák e jegyzékből való törlése tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2012) 7147. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2012/651/EU végrehajtási határozata](#) (2012. október 18.) a géntechnológiával módosított MIR162 (SYN-IR162-4) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2012) 7198. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [897/2012/EU rendelete](#) (2012. október 1.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található acibenzolar-S-metil, amiszulbróm, ciazofamid, diflufenikán, dimoxistrobin, metoxifenozid és nikotin megengedett

növényvédőszer-maradék határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2012/535/EU végrehajtási határozata](#) (2012. szeptember 26.) a Bursaphelenchus xylophilus (Steiner et Buhner) Nickle et al. (fenyőrontó fonálféreg) Unión belüli elterjedésének megelőzésére irányuló sürgősségi intézkedésekről (az értesítés a C(2012) 6543. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [872/2012/EU végrehajtási rendelete](#) (2012. október 1.) az aromaanyagoknak a 2232/96/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben előírt listája elfogadásáról, a listának az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletébe való beillesztéséről, valamint az 1565/2000/EK bizottsági rendelet és az 1999/217/EK bizottsági határozat hatályaon kívül helyezéséről

A Bizottság [873/2012/EU rendelete](#) (2012. október 1.) az aromáknak és alapanyagoknak az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi I. mellékletében meghatározott uniós listájára vonatkozó átmeneti intézkedésekről

A Bizottság [899/2012/EU rendelete](#) (2012. szeptember 21.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található acefát, alaklór, anilazin, azociklotin, benfurakarb, butilát, kaptafol, karbaril, karbofurán, karboszulfán, klórfenapir, klórtal-dimetil, klórtiamid, cihexatin, diazinon, diklobenil, dikofol, dimetipin, dinikonazol, diszulfoton, fenitroton, flufenzin, furatiokarb, hexakonazol, laktofen, mepronil, metamidofosz, metoprén, monokrotofosz, monuron, oxikarboxin, oxidemeton-metil, paration-metil, forát, foszalon, procimidon, profenofosz, propaklór, kvinklorak, kvintozen, tolilflu-anid, triklórfon, tridemorf és trifluralin megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról, valamint az említett rendeletnek az alapértékeket felsoroló V. melléklettel való kiegészítéséről

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:
21/11/2012

Jogszabályok / Legislation

Hazai jogszabályok / Hungarian legislation

[306/2012. \(X. 29.\) Korm. rendelet](#) egyes fogyasztóvédelmi tárgyú kormányrendeletek módosításáról; megjelent: MK 2012/143. (X. 29.); hatályos: 2012. 11. 03., 2012. 12. 18., 2015. 09. 01., 2016. 01. 01.

[111/2012. \(X. 29.\) VM rendelet](#) egyes állattenyésztési támogatások 2012. évre vonatkozó keretösszegének módosításáról; megjelent: MK 2012/143. (X. 29.); hatályos: 2012. 10. 30.

[22/2012. \(X. 27.\) VM utasítás](#) a XII. Vidékfejlesztési Minisztérium költségvetési fejezethez tartozó fejezeti kezelésű előirányzatokkal kapcsolatos gazdálkodás belső normáiról; megjelent: Hivatalos Értesítő 2012/48. (X. 27.); hatályos: 2012. 10. 28

[296/2012. \(X. 17.\) Korm. rendelet](#) a járási (fővárosi kerületi) hivatalok kialakításával összefüggésben egyes kormányrendeletek módosításáról; megjelent: MK 2012/138. (X. 17.); hatályos: 2012. 10. 18., 2013. 01. 01.

[105/2012. \(X. 11.\) VM rendelet](#) a növényfajták állami elismeréséről szóló 40/2004. (IV. 7.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2012/134. (X. 11.); hatályos: 2012. 10. 14.

[2012. évi CXLI. törvény](#) a környezet védelmének általános szabályairól szóló 1995. évi LIII. törvény és a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény módosításáról; megjelent: MK 2012/133. (X. 9.); hatályos: 2012. 10. 10.

[106/2012. \(X. 11.\) VM rendelet](#) az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról; megjelent: MK 2012/134. (X. 11.); hatályos: 2012. 10. 12.

[20/2012. \(X. 1.\) VM utasítás](#) a vidékfejlesztési miniszter irányítása alá tartozó központi költségvetési szervek, továbbá a vagyonnevelésébe, vagy tulajdonosi joggyakorlása alá tartozó gazdasági társaságok informatikai tárgyú beszerzéseinek egyes kérdéseiről; megjelent: Hivatalos Értesítő 2012/43. (X. 1.); hatályos: 2012. 10. 02.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki@nebih.gov.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](mailto:eki@nebih.gov.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](mailto:hirlevel-eki@nebih.gov.hu).