

Food Safety Newsletter

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

Kiadva/Issued:

25/03/2013

Tartalomból / From the contents

3. oldal / page 3
EFSA Hírek /
EFSA News

6. oldal / page 6
Hírek az Európai Unión belül /
News from the European Union

11. oldal / page 11
Hírek az Európai Unión kívül /
News outside the
European Union

16. oldal / page 16
Élelmiszerbiztonság a médiában /
Food safety in the media

18. oldal / page 18
Jogszabályok / 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

Ételt csak okosan!

Társadalmi célú kampányt hirdet a NÉBIH az élelmiszer eredetű megbetegedések visszaszorításának érdekében. A NÉBIH a kampány részeként ingyenes, tudatformáló magazint jelentet meg havi rendszerességgel **KONYHASZIGET** – ahol biztonságban kiköthetünk címmel. A kiadvány nagyobb élelmiszerláncoknál, valamint a kampány honlapján érhető el. Célja, hogy minél több háztartásba juttassa el olvasmányos formában azokat az információkat, amelyek a biztonságos ételkészítéshez szükségesek. A kampány honlapja igyekszik felölelni a témához szükséges hasznos információkat, de fogyasztói kérdések feltevésére is lehetőséget ad. A kampány kommunikációját a továbbiakban sajtóhirdetések, rendezvények, valamint különböző korú gyerekeknek szóló programok egészítik ki.

Élelmiszerbiztonsági jótanácsok Húsvétra

A most megjelent új lakossági kiadványaink hasznos információkkal szolgálnak az érdeklődők részére a húsvéti előkészületekhez, vásárláshoz, tojásfestéshez és az ünnepi sültés-főzéshez is.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Eredményesen zárult az élelmiszervizsgálatokkal foglalkozó nemzetközi ülés

2013. március 8-án lezárult a FAO/WHO Codex Alimentarius (Codex) Analitikai és Mintavételi Módszerekkel foglalkozó Codex Szakbizottságának (CCMAS, Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling) egy hetes ülése. A konferencián 52 tagország, egy tagszervezet (Európai Unió) és 11 nemzetközi szervezet delegációja vett részt.

2013. március 4-8. között Budapesten ülésezett a FAO/WHO Codex Alimentarius (Codex) Analitikai és Mintavételi Módszerekkel foglalkozó Codex Szakbizottsága (CCMAS, Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling). Az eseményen számtalan ország kormányát és nemzetközi szervezeteket képviselve közel kétszáz szakértő vett részt a világ minden részéről, hogy élelmiszer-mintavételi és analitikai módszerekkel kapcsolatos nemzetközi dokumentumokat dolgozzanak ki. Az esemény szervezője a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) volt. A nemzetközi szakbizottság elnöke évek óta Dr. Ambrus Árpád; az alelnöki teendőket ez évben Zentai Andrea látta el. Mindketten a NÉBIH-ÉKI munkatársai. A Codex Alimentariust az ENSZ két szakosított szervezete, az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) hozta létre. Feladata, hogy olyan szabványokat, gyakorlati szabályokat és útmutatókat dolgozzon ki, amelyek keretet adnak a fogyasztók biztonságos és jó minőségű élelmiszerrel való ellátásához, illetve megteremtik a tisztességes élelmiszer kereskedelem hátterét is. A rendezvényt Dr. Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter nyitotta meg március 4-én. Az ülés másnapján, március 5-én, emlékülést tartottak



a Codex 50. évfordulójának alkalmából. A jeles eseményt megnyitó dr. Oravecz Márton, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal elnöke kiemelte, hogy Magyarország komoly hangsúlyt fektet az élelmiszerbiztonság és általában a fogyasztók védelmének biztosítására. Az emlékülésen előadást tartott a Codex Főbizottság hazánkba látogató alelnöke, Awilo Ochieng Pernet asszony, illetve három ország (Brazília, Fülöp-szigetek, Kenya) delegáltja is megosztotta a jelenlévőkkel a

Codex-szel kapcsolatos tapasztalatait. Az egy hetes ülés alatt a Szakbizottság jóváhagyta a mintavétel és analitikai módszerek nemzetközi kereskedelemben való szerepének alapelveiről készülő dokumentum módosított változatát. A szakértők e standardalkotási munkájának jelentősége, hogy hozzájárul a globalizálódó élelmiszerkereskedelem harmónizált és tudományosan

megalapozott módszerekkel történő ellenőrzéséhez. A konferencián számos újabb feladatot is megfogalmaztak, amelyek megszabják a következő évek fejlesztési irányait. Külön munkacsoportokban fogják kidolgozni az alapelvek magyarázatait, valamint a mintavétellel kapcsolatos vitaanyagot, melyből az alapelvekhez szervesen kapcsolódó útmutató készül. Munkacsoport foglalkozik majd a jóváhagyott módszerek hivatkozásainak naprakésszé tételével is. Az ülés utolsó napjának feladata a zárójelentés elfogadása volt.

EFSA Irányító Bizottsági jelölés

Megjelent az Európai Unió honlapján azon jelöltek listája, akik közül kiválasztják majd az EFSA Irányító Bizottságban (Management Board) megüresedett helyre az új tagot. A 11 jelölt között van Székács András, a KÉKI jelenlegi főigazgatója.

EFSA's Management Board

A list of 11 names was adopted by the Commission on 12 March 2013, with a view to replacing one member of EFSA's Management Board.

Lóhús az élelmiszerláncban

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal hírt jelentetett meg honlapján a lóhússal szennyezett marhahús termékek európai megjelenésével kapcsolatban. A történetekkel az EFSA tisztában van, mely kapcsán a kockázatkezelők most keresik a lóhússal való szennyezés forrását. Az európai élelmiszerbiztonsági rendszerben az EFSA szerepe a tudományos tanácsadás az élelmiszerek és takarmányok biztonságosságát érintő kérdésekben. A marhahús termékek lóhússal történt szennyezése jelölési, élelmiszerminőségi és nyomonkövethetőségi kérdéseket vet fel az Uniós élelmiszerláncban. Bár mindeztidáig élelmiszerbiztonsági aggályra nincs bizonyíték, az EFSA készen áll arra, hogy tudományos segítséget nyújtson az Európai Bizottságnak és/vagy a Tagállamoknak.

Horsemeat in the European food chain

EFSA is aware of the contamination of beef products with horsemeat in the EU food chain. In the EU food safety system, EFSA's role is to provide scientific advice to risk managers regarding food and feed safety. The contamination of beef products with horsemeat raises issues of false labelling, food quality and traceability in the EU food chain. While there is no evidence to date of a food safety concern, EFSA stands ready to provide scientific assistance to the European Commission and/or Member States should this be required.

bility in the EU food chain. While there is no evidence to date of a food safety concern, EFSA stands ready to provide scientific assistance to the European Commission and/or Member States should this be required.

A fogyasztók védelméhez ismerni kell az elfogyasztott táplálékot

Az Európai Unión belül nagyon eltérőek a fogyasztási szokások. Amikor az élelmiszerláncban belül egy új veszélyforrás jelenik meg, a szakértőknek azonnal mérlegelni kell, hogy kik, milyen étel révén és mennyire érintettek az ügyben. A pontos, átfogó és összehasonlítható fogyasztási adatok ismerete alapvető az ilyen feladat megvalósításához. Az EFSA 2007-ben kezdeményezte a tagállamok nemzeti fogyasztási felméréseiből származó adatok összegyűjtését, majd ezeknek egy új, európai, élelmiszer-fogyasztási adatbázisba rendezését (Concise European Food Consumption Database). Problémát jelentett viszont, hogy az egyes tagországok különböző adatgyűjtési módszereket használnak a fogyasztási felmérésekhez, amely az EFSA számára megnehezíti az egész unióra kiterjedő egységes elemzést és összehasonlítást. Az EFSA ezért lépéseket tett, hogy harmonizálja a fogyasztási felmérések adatainak összegyűjtését. A "Mi van az európai étlapon"/"What's on the Menu in Europe?" (EU Menu) projectnek éppen az a célja, hogy egységesített információkat biztosítsanak arról, hogy mit esznek Európában az emberek. Ezek az adatok lehetővé teszik majd az EU-n belüli még pontosabb expozícióbecslést, illetve segítik az érintett szakembereket a kockázat kezelésével kapcsolatos élelmiszerbiztonsági döntések meghozatalában.

Knowing what Europeans eat is essential for protecting consumers

Food consumption habits differ in EU countries. When a new hazard is found in the food chain



EFSA hírek / EFSA news

scientists must quickly assess who is exposed, through which foods and by how much. Accurate, comprehensive and comparable data on food consumption are crucial to accomplishing this task. EFSA has therefore taken steps to harmonize the collection of food consumption data to allow for more comprehensive exposure assessments. The “What’s on the Menu in Europe?” (EU Menu) project aims to provide standardized information on what people eat in all countries and regions across the EU. This data will enable even more accurate exposure assessments in Europe and support risk managers in their decision making on food safety.

Konferencia a hormonrendszerre ható anyagok egészség- és környezetkárosító veszélyeiről

2012 szeptemberében az Európai Bizottság (European Commission) azzal bízta meg az EFSA-t, hogy állapítsa meg milyen tudományos feltételek szükségesek a hormon rendszert károsító (endokrin disruptor – ED) anyagok azonosításához. Ezen kívül a Bizottság azzal kapcsolatban is kérte az EFSA véleményét, hogy vajon a jelenlegi toxicitást mérő módszerek megfelelően határozzák-e meg, illetve jellemzik az ember és a környezet (az ökoszisztéma) hormonháztartására ható (endokrin aktív), és/vagy az endokrin rendszert károsító (akár mellékhatásokat is okozó) anyagokat. Ennek eredményeként született meg az EFSA Tudományos Bizottságának véleménye. A most készülő tudományos véleménnyel összefüggésben az EFSA az érdekeltek számára tudományos konferenciát tart - saját és nemzetközi partnerekkel együtt - az endokrin aktív (EAS) és a hormonrendszert károsító (ED) anyagok területén végzett munkájáról.

Human health and environmental hazards of endocrine active substances

In September 2012, the European Commission gave

EFSA the mandate to define scientific criteria for identifying endocrine disruptors (ED) and to review whether existing toxicity methods are appropriate to identify and characterize potential endocrine activity and/or endocrine disruption in humans and the ecosystem.

Új fogyasztási felmérések adatait várja az EFSA

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal felhívást tett közzé honlapján, mely a legfrissebb nemzetközi táplálkozási felmérések adatainak továbbítására kéri a pályázókat. Az EFSA Részletes Európai Élelmiszerfogyasztási Adatbázisának (Comprehensive European Food Consumption Database) frissítésére 2013-2014-ben kerül sor, így most azoknak az adatoknak a továbbítására van lehetőség, amelyek még nem szerepelnek az adatbázisban. Az EFSA szakértői az ebben meglévő információkat használják fel az élelmiszerláncban lehetséges kockázatok értékelése során.

Update of the EFSA comprehensive European food consumption database

EFSA intend to update the comprehensive European food consumption database (2013-2014). This data will enable even more accurate exposure assessments in Europe and support risk managers in their decision making on food safety.

Újabb konzultáció a méhekkel kapcsolatos kockázatokról

Újra konzultációra tette közzé az EFSA Útmutató tervezetét a növényvédő-szerek méhekre gyakorolt hatásának kockázatbecslésével kapcsolatban. A neonikotinoidokkal kapcsolatban elérhető ismeretek szakmai értékelése folyamatban van és új információk váltak elérhetővé, ezért vált szükségessé az újabb konzultáció.



EFSA hírek / EFSA news

[EFSA launches second consultation on bees and pesticides](#)

EFSA has launched a second round of public consultation on its draft Guidance on the Risk Assessment of Plant Protection Products on Bees.

[Az EFSA az aszpartámmal kapcsolatban tart tudományos összejevetelt](#)

Az EFSA tudományos összejevetelt szervez Brüsszelben 2013. április 9-én. A megbeszélés témája azon észrevételek megvitatása, amelyeket a nyilvános konzultáció keretében az EFSA első, teljeskörű aszpartám édesítőszer (E951) kockázatbecslésével (esetleges karcinogenitásával, illetve bomlástermékeivel) kapcsolatban 2013. február 15-ig online jeleztek. A végső, letisztázott, tudományos vélemény az aszpartám újraértékeléséről az áprilisi brüsszeli megbeszélést követően, 2013 májusában várható.

[EFSA to hold scientific meeting on aspartame](#)

Registration is open for a follow-up meeting organized by EFSA to engage with all contributing stakeholders and other relevant parties on comments received during the public consultation on the Authority's first full risk assessment of the sweetener aspartame. EFSA aims to ensure a full understanding of the comments received during the online consultation phase prior to the final adoption of its scientific opinion in May 2013. The meeting takes place on 9 April 2013 in Brussels.

[Patentkék V \(E131\) adalékanyag újraértékelése](#)

Az EFSA ANS Szakbizottsága újraértékelte a Patentkék V (E131) élelmiszer adalékanyag biztonságosságát. Az EFSA szakbizottsága mostani vélemé-

nyét a korábbi értékelések, további szakirodalmi információk és adatgyűjtési felhívásra beérkező új adatok felhasználásával készítette el. Az új adatok ismeretében a szakértők arra a következtetésre jutottak, hogy új ADI-értéket kell meghatározni. A Patentkék V (E131) felhasználásának jelenlegi maximális megengedett szintjével számolva a bevitel becslés a nagyfogyasztók tekintetében 5 mg/testtömeg kg/nap feletti bevitt eredményezett a kisgyermek és a gyerekek vonatkozásában. A jelentett maximum felhasználási szintekkel a bevitelbecslés minden fogyasztói csoport esetén az 5 mg/testtömeg kg/nap ADI érték alatt van.

[Scientific Opinion on the re-evaluation of Patent Blue V \(E131\) as a food additive](#)

The Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food provides a scientific opinion re-evaluating the safety of Patent Blue V (E131). The Panel noted that at the maximum permitted levels of use of Patent Blue V (E131), exposure estimates for high consumers are above the ADI of 5 mg/kg bw/day in toddlers and children. At the maximum reported use levels of Patent Blue V (E131), exposure estimates are below the ADI of 5 mg/kg bw/day for all groups of the population.

[Lóhúsban lévő fenilbutazon humán egészségi kockázatainak értékelése](#)

Az Európai Bizottság kérése alapján az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) és az Európai Gyógyszerügyi Hivatal (EMA) közös értékelést készít a lóhúsban lévő gyulladáscsökkentő gyógyszermaradék (fenilbutazon) humán egészségi kockázatairól. A kérés előzménye, hogy a közelmúltban az Európai Unió több országában lóhússal szennyezett marhahús termékeket azonosítottak.

EFSA hírek / EFSA news

Vizsgálják a csak lóhús fogyasztásából eredő, illetve a lóhússal szennyezett marhahús fogyasztásából eredő kockázatokat is. Az értékeléshez felhasználják a tagállamokban jelenleg is folyó vizsgálatok eredményeit is. A fenilbutazont a humán gyógyászatban alig használják, csak súlyos gyulladások kezelése esetén, amennyiben nincs más alkalmazható módszer. Állatgyógyászati szerként alkalmazása néhány tagállamban megengedett fájdalom- és gyulladáscsökkentésre, kizárólag nem élelmiszer-termelő állatok esetében (kutya, sportlovak). Megjelenése az élelmiszerláncban a kezelt állatok húsnak illegális felhasználásából eredhet.

Risks from phenylbutazone in horse meat

The European Commission has asked the European Food Safety Authority (EFSA) and the European Medicines Agency (EMA) to carry out a joint assessment of the risks to human health from the presence in horse meat of residues of the anti-inflammatory drug phenylbutazone. The European Union agencies will provide scientific advice by 15 April 2013.

Jelentés az energialelőjárókról

Először készült átfogó jelentés európai szinten az energialelőjáró fogyasztásáról, meghatározott fogyasztói csoportokra, beleértve a gyerekeket és a serdülőket. A tanulmány készítői hosszú- és rövidtávú expozícióbecslést is végeztek néhány – az energialelőjárókban található – összetevők vonatkozásában (koffein, taurin, D-glükuron- γ -lakton). A jelentés szerint az energialelőjáró fogyasztók többsége (az összes válaszadó 68%-a) serdülő. A 3-10 éves gyerekek esetében az energialelőjáró fogyasztás az összes koffein bevitel 43%-áért felelős. A tanulmány vizsgálta az energialelőjáró fogyasztáshoz köthető szokásokat is – pl. alkohollal együtt, intenzív fizikai aktivitás mellett- serdülők és felnőttek esetében. Az eredmények fontos alapot adnak az EFSA közeledő munkájához,

mely a koffein biztonságosságát értékeli.

“Energy” drinks report

EFSA has published a report on a commissioned study that for the first time collates data on the consumption of “energy” drinks at European level for specific population groups, including children and adolescents. The study also estimates consumers’ exposure, through both acute and chronic consumption, to some active ingredients found in “energy” drinks – primarily caffeine, taurine and D-glucurono- γ -lactone. The study found that, among respondents, the age group most likely to consume “energy” drinks was adolescents – 68% of total respondents – and that “energy” drinks when consumed by children aged 3 to 10 years account for an estimated 43% of their total caffeine exposure.

Éves peszticid jelentés

Az EFSA szerint a legutóbbi Európa szerte végzett szermaradék vizsgálati program eredményei azt mutatják, hogy a vizsgált minták 97%-ában talált peszticid mennyisége a megengedett határérték alatt van. A jelentésben humán expozíciót is vizsgáltak, és megállapították, hogy a szermaradékok a vizsgált minták tekintetében nem okoznak hosszútávú egészségi kockázatot. A rövidtávú humán étrendi expozíció vonatkozásában a minták 99,6%-ánál kizárták a rövidtávú egészségi kockázatot is. Ennek az értékelésnek részeként az EFSA az étrendi expozíciót egy új megközelítésben is tesztelte, amely kumulatív kockázatbecslés néven ismert.

Residue compliance rates remain high, annual pesticide report finds

More than 97% of food samples tested as part of the latest Europe-wide monitoring programme contained pesticide residue levels that fall within permitted limits, said EFSA. EFSA’s latest annual report also assessed consumer exposure to the chemicals through



Hírek az Európai Unióból/ News from the EU

their diets. For the first time, EFSA tested an innovative approach to the dietary exposure known as cumulative risk assessment that considers the potential effects of combined exposure to a number of chemicals with similar toxicological properties.

További hírek az Európai Union belül

Magyarországi audit

Az Európai Bizottság Élelmiszerbiztonsági és Állategészségügyi Hivatal a 2012. szeptember 10-21 között Magyarországon lefolytatott auditról jelentést készített (SANCO-2012-6356 számú ellenőrzés a 2073/2005/EK rendelet szerinti mikrobiológiai kritériumok érvényre jutásáról), melynek hivatalos verziója most jelent meg a DG SANCO honlapján.

Audit in Hungary

It has been published on DG SANCO website the Final Report of an audit carried out in Hungary from 10 to 21 September 2012 in order to evaluate the official controls on food safety and process hygiene criteria (Commission regulation (EC) no 2073/2005).

Jobb, ha alaposan megfőzzük a fagyasztott bogyós gyümölcsöket

Németországban 2012-ben az egyik legnagyobb – főleg gyermekeket érintő – élelmiszer-eredetű járvány okozója egy norovírussal fertőzött fagyasztott eper szállítmány volt. A norovírus fertőzés hányással, hasmenéssel járó megbetegedéshez, súlyos folyadékvesztéshez vezethet, amely főleg a kisgyermekek és az idősek esetében hordoz nagy kockázatot. Mivel korábban már több hasonló eset is volt, a Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet frissítette a biztonságos élelmiszerekkel kapcsolatos szóróanyagait. A kiadvány ajánlásokat tartalmaz a közétkeztetésben és nagyüzemi konyhákban dol-

gozók számára, és felhívja a figyelmet arra, hogy a fertőzött gyümölcsök nem csak nyers állapotban okozhatnak megbetegedéseket, de abban az esetben is, ha nincsenek alaposan hőkezelve. A kioltvasztott gyümölcsöket legalább 90°C-ra fel kell melegíteni, mivel ez a hőmérséklet elegendő a vírusok inaktiválásához.

Deep frozen berries are better thoroughly cooked before consumption

The largest food-borne outbreak of gastroenteritis in Germany was the case of acute diarrhoea with vomiting in kindergarten and school children in 2012. According to the finding of the investigations, deep-frozen strawberries of a specific batch contaminated with norovirus caused the outbreak. The BfR has therefore updated its leaflet "Safe Food" including recommendations for certain institutional catering facilities in order to draw attention to the issue. According to the current state of knowledge, it is to be assumed that a high risk of infection is posed not only by raw but also by briefly or unevenly heated dishes made from deep-frozen berries, if they are contaminated with norovirus. However, heating to a core temperature of over 90°C seems sufficient to completely inactivate any viruses that may be present.

Emelkedett aflatoxin koncentrációt mutattak ki nyers tejben

Németországi, élelmiszeripari minőségellenőrzés céljából végzett vizsgálatok során emelkedett aflatoxin M₁ mikotoxin koncentrációt mértek nyers tej mintában. A mintában kimutatott 57 nanogramm (ng)/kilogram (kg) aflatoxin kissé meghaladja az Európában megengedett – 50 ng aflatoxin M₁/kg nyers tej – maximális értéket. A határértéknél magasabb koncentráció oka feltételezhetően az állatok takarmányozásához felhasznált kukorica magas aflatoxin tartalma. A Szövetségi Kockázatértékelési Intézetnek (BfR) az eset kapcsán értékelte az afla-



Hírek az Európai Unióból/ News from the EU

toxin szennyezéssel kapcsolatos kockázatokat. A BfR szerint, amennyiben az aflatoxin mennyisége csak kis mértékben haladja meg a határértéket, nem valószínű, hogy a tej a fogyasztókra nézve kockázatot jelent, azonban a határértékek szabják meg, hogy a terméket forgalomba lehet-e hozni vagy sem, tehát az 50 ng/kg-nál magasabb koncentrációval jellemezhető nyers tej nem hozható forgalomba. A fogyasztók egészségének védelme érdekében a magas aflatoxin koncentrációjú élelmiszerek fogyasztása hosszú távon kerülendő. Az aflatoxinok penészgombák által termelt, általában gabonafélékben előforduló mikotoxinok. Képződhetnek a betakarítás előtt, vagy az élelmiszerek és takarmányok tárolása során is. Takarmányok esetében figyelembe kell venni, hogy aflatoxin B₁ tartalmuk átkerülhet a haszonállatokba és ezáltal az állati eredetű termékekbe. Az állatok által elfogyasztott aflatoxin B₁ a májukban aflatoxin M₁-gyé és más anyagcsere-termékeké alakul át. A tejben megjelenő aflatoxin mennyisége jóval több, mint az egyéb termékekben, pl. húsban vagy tojásban mérhető koncentráció. A BfR arra a következtetésre jutott, hogy 40% kukoricát tartalmazó takarmány esetében magas tejhozamú tejelő tehenek esetében 0,1 %-os, alacsony tejhozamú tehenek esetében pedig 0,5%-os átviteli arányt feltételezve, a tej aflatoxin koncentrációja meghaladná az európai határértéket. A BfR azt is megbecsülte, hogy a haszonállatok magas aflatoxin koncentrációjú takarmánnyal való etetése milyen mértékben mutatkozik meg a hús, tojás, belsőségek pl. vese, máj aflatoxin tartalmában. Irodalmi adatokra alapozva, a BfR megállapította, hogy a nemzeti, 2 µg/kg-os határértéket még magas aflatoxin koncentrációjú takarmánnyal történő takarmányozás esetén sem haladná meg ezeknek az élelmiszereknek az aflatoxin tartalma. Ennek következtében ezeknek a termékeknek a fogyasztása a fogyasztók egészségére nézve alacsony kockázatúnak tekinthető. Az aflatoxinok magas karcinogén potenciállal jellemezhetőek és a rendeletek szerint a takarmányban előforduló nemkívánatos anyagok kategóriájába esnek. Negatív hatással lehetnek az állatok egészségére és a haszonállatok hozamára, vala-

mint maradványaik – tekintettel egészségkárosító hatásukra – ronthatják az állati eredetű termékek minőségét. Az Európai Parlament és a Tanács a takarmányokban előforduló nemkívánatos anyagokról szóló 2002/32/EK irányelve tartalmazza a különböző takarmányok aflatoxin tartalmára vonatkozó határértékeket.

Increased aflatoxin concentrations detected in raw milk

In Germany, farms have received forage corn with increased concentrations of aflatoxins. Increased concentrations of the mycotoxin aflatoxin M₁ were detected in a raw milk sample on the occasion of quality controls in food business in Lower Saxony. With 57 nanograms (ng) per kilogram (kg) of raw milk, the concentration is slightly above the maximum level fixed in Europe of 50 ng of aflatoxin B₁ per kg of raw milk. The cause of the increased concentrations is presumably the feeding of maize with high aflatoxin concentrations that was processed into animal feed. Aflatoxins are mycotoxins which can occur naturally due to mould and which are also to be found in cereals. They can form prior to harvest or during the storage of a feed or food. It should be taken into account with feeds that any aflatoxin B₁ they may contain can be transferred to livestock and the products of animal origin. Once it has been ingested by the animal, aflatoxin B₁ can be metabolised in the liver into aflatoxin M₁ among other metabolites. Aflatoxins have a high carcinogenic potential. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) came to the conclusion that the risk to consumer health is unlikely because the maximum concentration in milk is only slightly exceeded and the milk is consumed for a short period of time. The BfR has also estimated whether meat, eggs and offals, such as kidney and liver, could show increased aflatoxin concentrations if livestock received a feed with increased aflatoxin concentrations. Based on literature data the BfR stated that the national maximum level of 2 µg of aflatoxin per kg would not be exceeded for eggs, muscle meat, liver and kidney even



Hírek az Európai Unióból/ News from the EU

when feed with high aflatoxin concentration were fed. Accordingly, a risk to consumer health through such products is unlikely. Where feed regulations are concerned, aflatoxins are categorised as undesired substances which can occur in or on feedstuffs. They have the potential to have a negative effect on animal health and the performance of livestock or, as residues, on the quality of the products of animal origin with regard to their harmful effects on human health. The maximum levels of aflatoxin B₁ in various feedstuffs are subject to the Directive 2002/32/EC of the European Parliament and of the Council.

Aflatoxin B₁ takarmány kukoricában és tejben

Ausztriában, a Szövetségi Élelmiszer-biztonsági Hivatal (Bundesamt für Ernährungssicherheit - BAES) felelős a takarmány-biztonságért és a takarmány monitoringért. Tavaly emelkedett aflatoxin-tartalmat mértek takarmány kukoricában több dél-európai országban is pl. Olaszország, Görögország. Emiatt idén proaktívan nagyobb hangsúlyt fektetnek a takarmány-monitoring során a kukorica aflatoxin B₁ koncentrációjának vizsgálatára. 2012-ben összesen 63 takarmány mintát vizsgáltak aflatoxin B₁ tartalomra nézve, és valamennyi a 2002/32/EK irányelvben a takarmányok alapanyagokra meghatározott 0.02 mg/kg-os határérték alatt volt. A 2013 első negyedében beszolgáltatott vizsgálati eredmények is hasonlóan kedvezőek voltak. Az aflatoxin B₁-gyel szennyeződött takarmány a tejelőtehenek szervezetében aflatoxin M₁-gyé alakul, majd kiválasztódik a tejbe. Emiatt a tej aflatoxin-tartalmának monitoringjára is nagyobb hangsúlyt fognak fektetni.

Aflatoxin B₁ in forage corn and milk

In Austria, the Federal Office for Food Safety (BAES) is responsible for the control of the marketing of feed and the monitoring of the feed industry. Last year increased level of aflatoxins were detected in corn from

the south of Europe (Italy, Greece), therefore they will proactively increase the control of aflatoxin B₁ in corn. In 2012 a total of 63 feed samples were analyzed for aflatoxin B₁. All results were below the regulatory limit of 0.02 mg / kg for aflatoxin B₁ in feed materials (according to Directive 2002/32/EC). In the currently available responses of the first quarter of 2013, so far none of the determined aflatoxin B₁ levels exceeded the maximum value. The monitoring of aflatoxin levels in milk is also included in the monitoring plan, because the aflatoxins contained in forage corn are ingested by dairy cows and can be transferred into milk.

Marhahús termékek mintavételezése

Lezárult a marhahús termékek Egyesült Királyság egészére kiterjedő felmérés első és második fázisainak mintavételezése. A közzétett elsődleges vizsgálati eredmények azt mutatják, hogy az egyes szakaszban vett 224 mintából 212 volt negatív mind ló és sertés DNS-re, vagy voltak az 1%-os küszöbérték fölött. Az első fázisban (elsősorban a hamburgerek, kolbászok, húsgolyók, darált húsok mintavételezése) két termékben mértek 1% feletti sertés DNS-szintet, míg a második fázisban (fagyasztott, hűtött és konzerv készítmények mintavételezése) egy ilyen termék volt. Ez idáig nem erősítették meg, hogy a termékek tartalmaznak 1% feletti ló DNS-szintet. Az előzetes vizsgálatok azt mutatják, hogy vannak még olyan minták, melyek tartalmazhatnak 1% feletti ló és/ vagy sertés DNS-szinteket, de ezek megerősítéséhez további ellenőrző vizsgálatokra van szükség.

Update on progress of FSA beef product surveys

Sampling of the first and second phases of the Food Standards Agency's UK-wide survey of beef products has been completed and the initial test results published. The results show that 221 of the 224 samples taken in phase one are negative for both horse and pig DNA at or above the 1% threshold.

Hírek az Európai Unióból/ News from the EU

Nanorészecskék jellemzése és képi megjelenítése

A környezeti mintákban és élelmiszerekben lévő mesterségesen előállított nanorészecskék jellemzése és képi megjelenítése nagyon fontos az egészségi és környezeti kockázatok vizsgálata során. A legtöbb ma elérhető módszer azonban a vizsgálat előtt a minták valamilyen kezelését igényli, ami megváltoztathatja a nanorészecskéket, és így a kapott eredményeket is. Brit kutatók egy újonnan kialakított atmoszférikus pásztázó elektronmikroszkópot teszteltek, folyékony mátrixokban (pl. paradicsomlevesben) jelenlévő nanorészecskék közvetlen, in situ vizsgálatára. A készülék minta előkészítés nélkül is alkalmas a nanorészecskék méretének meghatározására és képalkotásra.

Visualization and characterization of engineered nanoparticles

Imaging and characterization of engineered nanoparticles (ENPs) in water, soils, sediment and food matrices is very important for research into the risks of ENPs to consumers and the environment. However, most existing techniques require some form of sample manipulation prior to imaging and characterization, which can result in changes in the ENPs in a sample and in the introduction of analytical artefacts. This study therefore explored the application of a newly designed instrument, the atmospheric scanning electron microscope (ASEM), which allows the direct characterization of ENPs in liquid matrices. The results indicate ASEM is a highly complementary method to existing approaches for analyzing ENPs in complex media.

Nem megfelelő a mozgóárusok által alkalmazott higiéniai gyakorlat

Az angliai székhelyű egészségvédelmi intézmény (HPA, Health Protection Agency) kutatása kimu-

tatta, hogy az utcai elárúsítóhelyekről és mozgóárusoktól vett élelmiszer-, víz-, vágódeszka-, törlőruha- és karszalagminták számos baktériummal – köztük *E. coli*-val is – fertőzöttek voltak. Az *E. coli* emberi vagy állati ürületekből származik, és utalhat a nem megfelelő higiéniai körülményekre, elégtelen főzésre (hőkezelésre) vagy keresztszennyeződésre a konyhán belül. A helyi hatóság 2010-ben, több mint hét hónapos időszakban 1662 mintát vett 153 eseményen, melyeket számos baktériumra teszteltek a HPA laboratóriumában, beleértve az *Enterobacteriaceae*-t, *E.coli*-t és a *Staphylococcus aureus*-t is. A rendezvények között 50 koncert, illetve zenei fesztivál, 20 sportesemény, 39 karnevál illetve vásár és 44 egyéb esemény szerepel.

HPA study shows poor hygiene practices at mobile vendors

Research from the Health Protection Agency (HPA) has revealed that food, water, chopping boards, cleaning cloths and security wristbands sampled from mobile and outdoor food vendors were contaminated with a range of bacteria including E.coli. This bacteria, which originates from human or animal faeces indicates either poor hygiene, undercooking or cross-contamination in the kitchen.

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

Hírek az Európai Unió kívül

Tojás biztonságosan

A tojás az egészséges étrend részeként fontos tápanyagokat tartalmaz. Mint minden élelmiszer esetén azonban, termelése, kezelése és elkészítése során gondosan kell eljárni az ételmérgezés kockázatának csökkentése érdekében. A Health Canada honlapján tájékoztatják a lakosságot a tojás szennyeződésének lehetőségéről, tanácsokat adnak a tojás vásárlásával, hűtésével, tisztítással, a tojás elkészítésével és az ételmaradék kezelésével kapcsolatban.

Egg safety

Eggs provide essential nutrients that are part of a healthy diet. But like all foods, they should be produced, handled, and prepared with care to minimize the risk of food poisoning.

Gabonák és olajosmagvak iparágának biovédelme

Új eszköz áll a gabonák és olajosmagvak termelőinek rendelkezésére terményük védelméhez, miután nemzeti biovédelmi szabvány jelent meg. Az önkéntes szabvány célja a termelők segítése a kártevők és betegség gazdaságba kerüléséből, valamint más gazdaságokba terjedéséből származó kockázatának minimalizálásában és szabályozásában. A szabvány bármilyen típusú és méretű farm műveleteire alkalmazható.

Biosecurity for the grains and oilseeds industry

Grains and oilseeds growers have a new tool to help protect crops, following the recent release of a national biosecurity standard. The National Standard is a tool designed to help producers minimize and control the risk of pests and disease entering their farms, spreading within the farm or to neighbouring farms. It is applicable to farm-level operations of all types and sizes.

Magvakra vonatkozó szabályozás szójababhoz és takarmányfélékhez igazítása

A CFIA várja az észrevételeket a magvakra vonatkozó szabályozás (Seeds Regulations) tervezett módosításaihoz. Az iparral történt alapos egyeztetést követően a CFIA a szabályozás követelményeinek a szójababhoz és takarmányfélékhez való hozzáigazítását javasolja. A tervezett módosításokkal megszűnik a regisztráció előtti vizsgálat követelménye és érdemi értékelési követelmények, ezáltal csökkenni fog az új fajták forgalomba bocsátásának költsége, és az időveszteség.

Streamlining the Seeds Regulations for soybean and forage varieties

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is seeking comments on proposed amendments to the Seeds Regulations. Through extensive industry consultation, the Agency is proposing to streamline registration requirements for oilseed soybean and forage varieties.

Kampány a helyes táplálkozásért

A kanadai egészségügyi miniszter elindította az „Eat Well” nemzeti táplálkozási kampány legújabb szakaszát, mely az egészséges táplálkozást és testsúlyt hirdeti. A kampány a szülőknek nyújt információt ahhoz, hogy egészségesen válogassanak mind otthon, mind az élelmiszerboltban, vagy házon kívüli étkezéskor. Könnyen felhasználható tippekkel szolgál az elfoglalt szülőknek mindennapjaik átalakításához. A kampány fókuszában a tervezés szerepe áll az egészségesebb választáshoz.

EAT WELL campaign

The minister of health launched the latest phase of the Government's national Eat Well campaign which promotes healthy eating and healthy weights. The campaign provides information for parents so they can



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

make healthy choices at home, at the grocery store and when eating out. It provides easy-to-use tips for busy parents to help them make changes in their day-to-day lives. The campaign focuses on how planning can contribute to healthier food choices.

Sózott marhahús és az élelmiszerbiztonság

A tavasz közeledtével a Szent Patrik napi vacsora előkészületek rengeteg kérdés vetettek fel a sózott marhahús és egyéb pácolt ételek biztonságos elkészítésével, tárolásával és kezelésével kapcsolatban. A besózás a pácolás egyik fajtája. Az angolszász időkben a húst szárazon pácolták durva szemű, ún. „kukorica” sóval tartósítás céljából, innen ered a sózott marhahús angol „corned beef” elnevezése. Mára a száraz pácolást felváltotta a sós vízzel történő pácolás, de a régi elnevezés használatos.

Corned beef and food safety

The approach of spring usually means that St. Patrick's Day dinner preparations across the country that sparks many questions about the safe handling, storage and preparation of corned beef and all the trimmings. Corning is a form of curing. The name comes from Anglo-Saxon times, when the meat was dry-cured in coarse "corns" of salt in order to preserve it.

Sonkával kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kérdések

Sokfajta sonka létezik, melyekre eltérő tárolási és főzési idő jellemző. Az USDA a háttér információk alábbi felosztásával segítséget ad a sokféle típusból adódó eltérő kezelési módszerek megértésében. A sonka, mint élelmiszer pontos definiálásán kívül olvashatók többek között a pácolási és füstölési módszerek leírása, főzésről és tárolásról szóló információk, valamint a sonkával kapcsolatos élelmiszer-eredetű kórokozók is említésre kerülnek.

Ham and food safety

There are so many kinds, and their storage times and cooking times can be quite confusing. This background information serves to carve up the facts and make them easier to understand. The definition, curing and smoking methods, cooking and storing issues and foodborne pathogens related to ham are described.

Állati eredetű élelmiszer termelők és állatorvosok nyilvános ülésorozata

Az USA-ban öt találkozókból álló ülésorozatot indítanak az antimikrobiális rezisztenciáról, mely a nyilvánosság számára is lehetőséget ad majd véleménynyilvánításra, valamint a kihívások megvitatására, amellyel az állattenyésztők és állatorvosok szembenéznek bizonyos orvosi szempontból fontos antimikrobiális szerek használata kapcsán. Az FDA lehetőséget keres az élelmiszertermelés céljából tenyésztett állatok antibiotikumokkal való kezelésének ésszerűségéről szóló stratégia kidolgozására és későbbi végrehajtására irányulóan olyan antibiotikumok esetén, melyek humán betegségek kezelésében is fontos szerepet töltenek be. Az FDA az USDA-val és számos érdekelt csoporttal közösen dolgozta ki stratégiát, mely a remények szerint sikeres eszköze lesz az antimikrobiális rezisztencia csökkentésének.

Public meetings with food-animal producers and veterinarians

The U.S. Food and Drug Administration announced a series of five meetings to provide the public with opportunities to discuss and provide critical feedback on the challenges faced by livestock producers and veterinarians. FDA is seeking input as it moves forward to further develop and implement its strategy to promote the judicious use in food-producing animals of antibiotics that are important in treating humans. FDA has worked with many stakeholder groups and USDA to develop a strategy that it believes will be successful in



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

reducing antimicrobial resistance.

Sárgadinnyével kapcsolatos járványok

Az FDA közzétette a 2012 nyarán több államban fellépő szalmonellózis járvány nyomán a sárgadinnye szennyezéshez potenciálisan hozzájáruló faktorokról szóló környezeti hatásvizsgálat jelentést. A jelentés szerint a szennyezés eredeti forrása a termelési terület és nagy valószínűséggel a feldolgozás és gyártás során terjedt tovább a csomagoló központokban. A terjedés továbbá fokozódhatott raktározás és szállítás közben is. Az FDA javaslata a friss gyümölcs- és zöldségtermelők számára, hogy alkalmazzák a „Jó Mezőgazdasági Gyakorlatot”.

Report following outbreaks linked to cantaloupe

FDA has released its report on the factors that potentially contributed to the contamination of fresh whole cantaloupe linked to a multi-state outbreak of salmonellosis in the summer of 2012. According to the report, the initial contamination of the cantaloupes likely occurred in the production fields and was most likely spread by operations and practices in the packinghouse. It is also likely that the contamination proliferated during storage and transport to market. FDA recommends that fresh fruit and vegetable producers employ good agricultural and management practices.

Nemzetközi Élelmiszerbiztonsági Kapacitásnövelő Terv

Az USA-ban az FMSA (Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény) utasítására az FDA új élelmiszerbiztonsági rendszert épít ki, amely a közegészségügy átfogó prevenció elvén alapszik, fokozott hangsúlyt fektet az erőforrás-elosztásra és az állami és magán szektorok együttműködésére a veszély

minimalizálása érdekében a termőföldtől az asztalig.

International Food Safety Capacity-Building Plan

FSMA directs FDA to build a new food safety system based on the public health principle of comprehensive prevention, an enhanced focus on risk-based resource allocation, and partnerships across the public and private sectors to minimize hazards from farm to table.

Élelmiszerbiztonság vészhelyzet ideje alatt - az USDA fogyasztói figyelmeztetése

Az USDA (United States Department of Agriculture) ajánlásokat tett közzé jelentősebb hóvihár következtében potenciálisan fellépő élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulásának csökkentésére, melyek hasznos információt szolgáltatnak az élelmiszerbiztonság megőrzése érdekében. „A fogyasztóknak, akik egy súlyos téli vihar útjába kerülhetnek, tisztában kell lenniük az elérhető információkkal, amelyekkel meg tudják őrizni az általuk esetlegesen elfogyasztott élelmiszer és víz biztonságosságát hosszabb idejű áramkimaradás esetén is.” Az időjárás okozta vészhelyzetekre való felkészülés lépéseit és a vészhelyzet után követendő lépéseket egyaránt meghatározták.

Keeping Food Safe During an Emergency - USDA Consumer Alert

The U.S. Department of Agriculture is issuing recommendations to help minimize the potential for food-borne illnesses in anticipation of a major winter snow. “Consumers who are in the path of the winter storm should know there is information available so they can ensure the safety of the food and water they may consume, even in the event of power outages.” Steps for preparing before and steps to follow after a weather emergency were both determined.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

A száraz nyár miatt megnőhet a méz szennyezettsége

Új-Zélandon a száraz nyár miatt az ország egyes részein magasabb lehet a méz tutin toxin szintje a megszokottnál. A tutin szennyezettség toxikussá teszi a mézet, gyakran megtalálható a szezonvégi mézben, főként az Északi Szigeten és a Déli Sziget felső részén jellemző. A toxin a tutu (*Coriaria arboorea*) nevű mérgező új-zélandi cserjéről származik. A tutin toxin jól ismert Új-Zéland egyes részein.

Dry summer prompts honey caution

As the long, dry summer continues, the Ministry for Primary Industries (MPI) is warning that drought conditions in some parts of the country could lead to higher than usual levels of tutin in honey. Tutin contamination, which causes toxicity in honey, is often found in late-season honey harvested in the North Island and top of the South Island. Tutin is well known as a natural toxin in honey in some parts of New Zealand.

Tájékoztató anyag a húsok kereszt-szennyeződéseinek megelőzésére hentes boltokban

A fogyasztásra kész, vagy azonnal fogyasztható ételek fertőződésének megelőzése a bolt egyéb termékeitől, az ott végzett tevékenységektől az egyik legfontosabb élelmiszerbiztonsági feladat. Keresztszennyeződés többféleképpen történhet, például nyers és főtt étel érintkezésekor, ha a készített szennyezett felületekre teszik, vagy valaki nyers étellel szennyezett kézzel nyúl a készítéshez. A kiadvány figyelmet fordít a biztonságos feldolgozás módjaira, higiénikus tárolásra, a bolt tisztántartására, személyzet képzésére, illetve gyakorlati tippeket ad a helyes gyakorlat fenntartására.

Preventing cross-contamination in butcher shops

Preventing cooked or ready-to-eat (RTE) foods from becoming contaminated by other activities in your shop is the most important of your food safety activi-

ties. Cross contamination can happen in a variety of ways, such as when there is direct contact between cooked and raw meat, when cooked food is placed on dirty surfaces, when someone touches cooked food after handling raw product.

Nagyobb változatosság a sajtpaletán

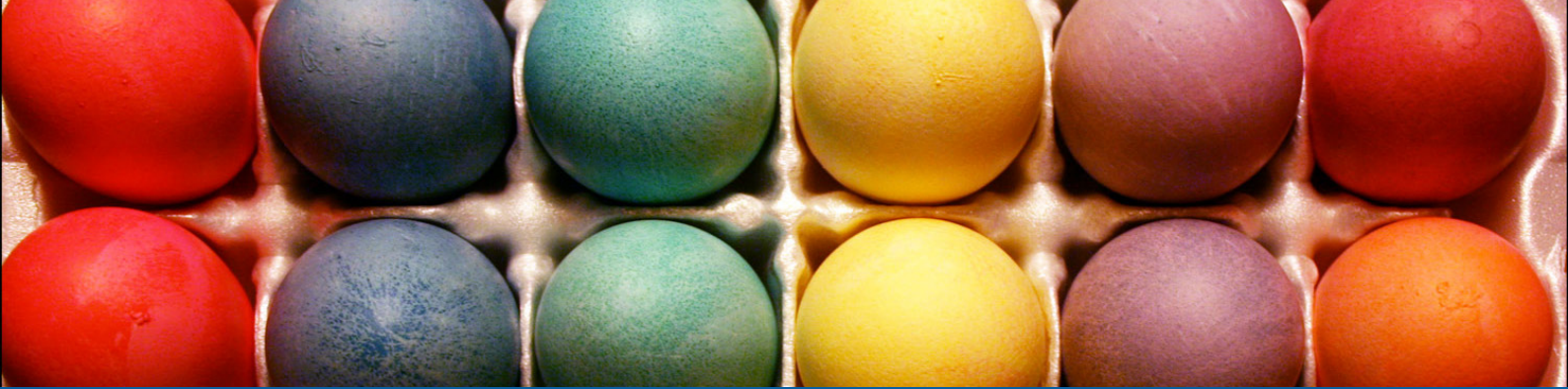
Nyers tejből készült, azaz "nyers sajtot" engedélyezett az MPI (új-zélandi Ipari Minisztérium). Ahogy a nagy sajtokat, mint az új-zélandi sajtiparág legjobbjait méltatták a Cuisine Cheese Awards rendezvényen, úgy ünnepelheték egyúttal az ország első regisztrált nyers sajt gyártóját. Eddig csak import nyers sajtokat élvezhettek az új-zélandi sajtimádók, ez az első alkalom, hogy hazai nyers terméket is engedélyez az MPI. Több évig tartott, míg az új-zélandi cég kidolgozta Kockázatkezelő Programját, mely felderíti az élelmiszerbiztonsági és egyéb veszélyeket, amik összefüggésbe hozhatók a nyers sajt gyártással és felvázolja, hogyan ellenőrizhetők ezek a veszélyek és kockázatok.

More variety on the cheese platter

As New Zealand's big cheeses honour their industry's best at the Cuisine Cheese Awards, they can also celebrate the country's first registered producer of raw milk cheeses. It has taken several years to develop a Risk Management Programme, which identifies the food safety hazards and other risks associated with the production of raw milk cheeses and outlines how these hazards and risks are controlled.

Ezüst migráció a kereskedelemben kapható élelmiszertároló műanyagdobozokból

A műanyag élelmiszertároló dobozokba ágyazott ezüst az élelmiszerek hosszabb eltarthatóságát ígéri. Svájci kutatók azt vizsgálták, hogy a kereskedelemben kapható ezüst nano-, illetve mikrorészecskéket tartalmazó műanyag élelmiszertároló dobozokból milyen mértékben megy át az ezüst a különböző



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

tárolt élelmiszerekbe. A migráció savas közegben volt a legnagyobb. A második, illetve harmadik használati ciklusban a migráció nagymértékben lecsökkent. Az élelmiszerbe bekerülő ezüst nagyobb része ionos formában oldódott ki, azonban hozzávetőleg 12%-a nanorészecskék formában vándorolt át.

[Migration of silver from commercial plastic food containers](#)

Food storage containers with embedded silver as an antibacterial agent promise longer durability of food. For the purpose of exposure assessment, silver migration from commercial plastic containers with declared content of 'nano-' or 'micro-silver' into different food simulants (water, 10% ethanol, 3% acetic acid, olive oil) was quantitatively determined. The highest migration of silver was observed for the acidic food simulant. In a second and third use cycle, migration dropped by a factor of up to 10. The released silver was found to be in ionic form, but also in the form of silver nanoparticles (around 12%).

[A gyorsételek asztmát, rhinoconjunctivitist és ekcémát okoznak?](#)

Bizonyos ételek csökkenthetik, más ételek növelhetik az asztma, a rhinoconjunctivitis (szénanátha), illetve az ekcéma kialakulásának kockázatát. A gyermekkori asztma és allergiás betegségek nemzetközi vizsgálata (International Study of Asthma and Allergies in Childhood, ISAAC) a Thorax nevű tudományos folyóirat januári számában közzétett eredményei szerint, a gyorsételek fogyasztása szerepet játszhat az asztmás, a szénanáthás illetve az ekcémás betegek számának növekedésében. A vizsgálatban több mint 319.000 13-14 éves serdülő és 181.000 6-7 éves gyermek vett részt. A résztvevő serdülők, illetve

a gyermekek szülei kérdőíveket töltöttek ki az asztmás, szénanáthás és ekcémás tünetek gyakoriságáról és súlyosságáról, valamint a táplálkozásukról az elmúlt 12 hónap során. Azoknál, akik hetente legalább háromszor fogyasztottak gyümölcsöt, a tünetek előfordulásának gyakorisága mindhárom állapotban kisebb volt. Heti három, vagy annál több gyorsétel fogyasztása a súlyos asztma kockázatának 39%-os emelkedésével járt együtt serdülők esetén, és 27%-os emelkedéssel gyermekek esetén. Hasonló kockázat-emelkedést tapasztaltak szénanáthánál és ekcémánál is az összes vizsgált csoportban.

[Do fast foods cause asthma, rhinoconjunctivitis and eczema?](#)

Certain foods may increase or decrease the risk of developing asthma, rhinoconjunctivitis and eczema. The authors explored the impact of the intake of types of food on these diseases in Phase Three of the International Study of Asthma and Allergies in Childhood. Written questionnaires on the symptom prevalence of asthma, rhinoconjunctivitis and eczema and types and frequency of food intake over the past 12 months were completed by 13-14-year-old adolescents and by the parents/guardians of 6-7-year-old children. For adolescents and children, a potential protective effect on severe asthma was associated with consumption of fruit ≥ 3 times per. An increased risk of severe asthma in adolescents and children was associated with the consumption of fast food ≥ 3 times per week, as well as an increased risk of severe rhinoconjunctivitis and severe eczema.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a magyar médiában / Food Safety in focus in the Hungarian media

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Az érdeklődők számos érdekes cikkel találkozhatnak a NÉBIH honlapján.

Többek között:

Mivel etetjük növényeinket?

Időszerű a lemosó permetezés a gyümölcsösökben

Gyermek közétkeztetés - vizsgálati (rész)eredmények

Erdészeti közjóléti fejlesztési terv

Újabb botrány: így lesz lopott szamárból marha

Még le sem csillapodtak a kedélyek a lóhúsbotrány után, máris új történet borzolja a kedélyeket: szamárhúst adott el marhahús gyanánt három román férfi, a hatóságok vizsgálatot indítottak. (2013. 02. 25.)

Egészséges táplálkozás: ingyenes program egyetemistáknak

Az egészséges táplálkozást és életmódot népszerűsítő térítésmentes szakmai program indul három magyarországi egyetemen márciustól a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének (MDOSZ) szervezésében. (2013. 02. 25.)

Hogyan áll(t) el a tojás hűtő nélkül? - Nagyi elmondja...

A falusiak régen ismerték a módját, hogyan kell tartósítani a tojást télire. Mivel a tyúkok a téli hónapokban a kevesebb fény miatt nem tojnak napi rendszerességgel, ezért előfordulhatott, hogy mire jött a karácsonyi sütemény sütési ideje, a gazdasszonyok nem rendelkeztek elegendő friss tojással. (2013. 02. 26.)

Lóhússal támogatnák a rászorulókat a franciák

A lóhúsbotrány miatt a forgalomból Franciaországban kivont ételkészítményeket karitatív szervezetek kioszthatják a rászorulóknak – közölte csütörtökön Benoit Hamon francia fogyasztóvédelmi miniszter. (2013. 02. 28)

Egészségügyi kockázatok az óvodai, iskolai közétkeztetésben

Egészségesebb lett-e az óvodai és iskolai étkezés? Van-e még egészségügyi kockázat az óvodai és iskolai étkeztetésben? Ezekre a kérdésekre keresi a választ az a most induló felmérés, ami az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet szakmai útmutatása alapján és az Országos Tisztifőorvosi Hivatal koordinálásával valósul meg. A vizsgálat gyakorlati kivitelezésében a megyei kormányhivatalok népegészségügyi szakigazgatási szervei (NSZSZ) is részt vesznek. (2013.03.01)

Ételmérgezés otthon: Erre figyelj!

Mosogatunk, súrolunk és tisztítunk a megszokott módon, és megnyugodva nézzük a csillogó, tisztának hitt felületeket. Ennek ellenére a konyhánk koszosabb és fertőzőbb lehet, mint a vécéülőke, és könnyen meg is betegíthet, ha nem tartjuk be az arany szabályokat. (2013. 03. 03)

Öt tonna romlott húst foglaltak le Budapesten

Csaknem öt tonna lejárt szavatosságú hústerméket foglaltak le az élelmiszer-biztonsági hatóság szakemberei szerdán és csütörtökön Budapesten – közölte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszer-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság csütörtökön az MTI-vel közleményben. (2013.02.21.)



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

[A lóhúsbotrány az osztrákokhoz is elért](#)

Ausztriában is termékeket vontak vissza, mert lóhúst is tartalmaztak, amiről nem tudtak a vásárlók. (2013.02.21.)

[Vegyen kenyeret interneten!](#)

Egyre több élelmiszer kiskereskedelmi lánc indít online bevásárlási szolgáltatást Magyarországon: a CBA kedden indította megújult webshopáruházát, a Tesco pedig a jövő hónap végéig elindítja online bevásárlás szolgáltatását. Az Auchan és a Spar bár már foglalkozott a kérdéssel, azonban egyelőre nem tervezi hasonló szolgáltatás bevezetését, ahogyan a Lidl sem. (2013.02.21.)

[Váratlan eredmény az antioxidánsokról](#)

Ellentmond a témában korábban született kutatási eredményeknek egy új tanulmány, amely szerint az antioxidánsokban gazdag étrend nem véd sem az elbutulás, sem pedig a stroke ellen. (2013.02.21)

[Napkollektoros aszaló berendezés](#)

Az aszalás az egyik legősibb tartósítási eljárás. Segítségével lehetőségünk nyílik különféle zöldségek, gyümölcsök tartósítására cukor, tartósítószer vagy egyéb adalékanyag hozzáadása nélkül. Mára azonban megvan a lehetőségünk, hogy egy a ma technológiáját és a múlt tapasztalatait ötvöző napkollektoros aszaló berendezéssel tartósítsuk élelmiszereink egy részét. (2013.02.21.)

[Csökkenhet az élelmiszerek áfája](#)

Az áfa teher kulcsának a mérséklését több termékre is kiterjesztené a minisztérium, de a javaslat nem tartalmazza az élelmiszerek, agrártermékek áfájának

egységes csökkentését. (2013.02.23.)

[Az ország egyik legnagyobb biogazdasága](#)

Az ország egyik legnagyobb biogazdasága minden bizonnyal a virágoskúti, amit Rózsa Péter hozott létre a semmiből. Az igaz, sok kritikát is kap a biogazda, aki a rideg pástorkodáshoz hasonlítja a bio állattenyésztést. A virágoskúti farm kínálatában a hús mellett zöldségfélék és tejtermékek szerepelnek. (2013.02.23.)

[Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában / Food Safety in focus in the international media](#)

[Áttörés a kórokozók kimutatásában](#)

A Thermo Fisher Scientific újabb eredményeket ért el a PCR módszerrel. A jelenlegi áttörés gyorsabban és pontosabban mutatja ki és ismeri fel a különböző mikroba fajtákat. (2013.02.25.)

[A mesterségesen édesített üdítőitalok nem vezetnek megnövekedett cukorfogyasztáshoz](#)

Egy új kutatás szerint azok az emberek, akik mesterségesen édesített üdítőket fogyasztanak, nem éreznek fokozott vágyat, hogy cukros vagy zsíros ételeket fogyasszanak. (2013.02.26.)

[A dél-afrikai ellátás aggodalomra ad okot](#)

Egy tanulmány szerint „valós aggodalomra” ad okot, hogy Dél-Afrikában különböző húskészítményekben számár, kecske és bivaly húsokat találtak, amelyek

Jogszabályok / Legislation

nem voltak jelölve a csomagoláson. (2013.02.27.)

Az érme két oldala a vágott leveles zöldségek élelmiszerbiztonsága kapcsán

Egyrésről a frissen vágott leveles zöldségek, mint a spenót, kelkáposzta, zöldleveles saláta, endívia stb. a táplálkozás „csillagai”, fogyasztásuk nagyon ajánlott, ugyanakkor a Járványkezelési- és Megelőzési Központ (CDC) a 10 legkockázatosabb, az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerbiztonsági Felügyelet (FDA) által szabályozott élelmiszerei közé sorolja. (2013.02.27.)

Online élelmiszerbiztonsági tréning

Az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság (FSAI) bevezetett egy új, online élelmiszerbiztonsági kurzust az élelmiszeripar számára, kezdve az első modullal, amely az adalékanyagokról és élelmiszerszínezékekről ad fontos információkat. (2013.03.01)

Európai Unió új jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [200/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 8.) az ametoktradin hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [201/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 8.) a 788/2011/EU és az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a fluazifop-P hatóanyag jóváhagyása kapcsán érintett felhasználási célok kiterjesztése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [196/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 7.) a 206/2010/EU rendelet II. mellékletében megadott, az egyes friss húsoknak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok és ezek részeinek jegyzékének a Japánra vonatkozó új bejegyzés tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [187/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 5.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az etilén hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [188/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 5.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően a mandipropamid hatóanyag jóváhagyásáról és az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [190/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 5.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a nátrium-hipoklorit hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [175/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. február 27.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a didecil-dimetil-ammónium-klorid hatóanyag jóváhagyásának visszavonása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/7/EU irányelve](#) (2013. február 21.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének az alkil(C12-16)dimetil-benzil-ammónium-klorid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2013/104/EU végrehajtási határozata](#) (2013. február 21.) a 2007/777/EK határozatnak a biltong/jerky és a pasztőrözött húskészítmények Unióra



Jogszabályok / Legislation

történő behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok jegyzékében a Brazíliára vonatkozó bejegyzés vonatkozásában történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 899. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/6/EU irányelve](#) (2013. február 20.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a diflubenzuron hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2013/98/EU végrehajtási határozata](#) (2013. február 19.) az egyes élelmiszerek forgalmazásával kapcsolatos csalárd módszerek előfordulási gyakoriságának megállapítására szolgáló koordinált ellenőrzési tervhez nyújtott uniós pénzügyi támogatásról (az értesítés a C(2013) 1035. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/99/EU ajánlása](#) (2013. február 19.) az egyes élelmiszerek forgalmazásával kapcsolatos csalárd módszerek előfordulási gyakoriságának megállapítására szolgáló koordinált ellenőrzési tervről

Helyesbítés a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i [1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelethez](#) (HL L 343., 2012.12.14.)

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislation

[60/2013. \(II. 28.\) Korm. rendelet](#) a közszolgálati tisztviselők részére adható juttatásokról és egyes illetménypótlékokról szóló 249/2012. (VIII. 31.) Korm. rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/34. (II. 28.); hatályos: 2013. 03. 08

[51/2013. \(II. 25.\) Korm. rendelet](#) a fővárosi és megyei kormányhivatalok működésével összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/30. (II. 25.); hatályos: 2013. 02. 26., 2013. 03. 01.

[14/2013. \(II. 15.\) EMMI rendelet](#) egyes egészségügyi tárgyú miniszteri rendeletek jogharmonizációs célú módosításáról. Megjelent: MK 2013/24. (II. 15.); hatályos: 2013. 02. 16., 2014. 02. 01., 2014. 05. 01.

[3/2013. \(II. 15.\) VM utasítás](#) a vidékfejlesztési miniszter felügyelete alá tartozó önállóan működő és gazdálkodó központi költségvetési szervek belső ellenőrzéséről. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/8. (II. 15.); Hatályos: 2013. 02. 16.

[4/2013. \(II. 15.\) VM utasítás](#) a Vidékfejlesztési Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 7/2012. (IV. 21.) VM utasítás módosításáról. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/8. (II. 15.); Hatályos: 2013. 02. 16.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki-feliratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas(kukac)levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu) e-mail címre várjuk. Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy a következő e-mail címen jelezze azt: [hirlevel-eki-leiratkozas \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas(kukac)nebih(pont)gov(pont)hu). Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető [a forrás megjelölésével](#).

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