

www.nebih.gov.hu

2013. évi 03. szám  
Issue no. 03/2013

Kiadva/Issued:  
11/04/2013

*Szemelvények*

**Élelmiszerbiztonsági**

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság*

**Food Safety Newsletter**

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



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig





## TARTALOMBÓL / FROM THE CONTENTS

Hazai aktualitások / <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek / <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból / <i>News from the EU</i>	7
Hírek az Európai Unión kívül / <i>News outside the European Union</i>	11
Élelmiszerbiztonság a médiában / <i>Food safety in the media</i>	14
Jogszabályok / <i>Legislation</i>	19



## Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / *Issued by* : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária ✪ Szerkesztők: Sipos Anna, Cseh Júlia

E-mail: [hirlevel-eki@nebih.gov.hu](mailto:hirlevel-eki@nebih.gov.hu)

## Hazai aktualitások / Hungarian news

### Elkészült az élelmiszerlánc-biztonsági stratégia tervezete

Több mint egy éves előkészítő munka után elkészült a közléptávú, tíz évre szóló nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági stratégia tervezete - közölte Bognár Lajos, a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős helyettes államtitkára egy szakmai rendezvényen. Az Élelmiszer című szaklap által szervezett konferencián a helyettes államtitkár elmondta: a világban végbement változások miatt az élelmiszerlánc-biztonság javítása érdekében fejleszteni kell a társalmi tudásrendszert, és hatékonyabban szükséges kezelni az élelmiszerlánc-biztonsági kockázatokat. Bognár Lajos szolt arról is, hogy szakértői becslések szerint belföldön évente mintegy 3 millió embert betegszik meg élelmiszertől, 70 százalékuk az otthon elkészített ételektől. A 10 évre szóló nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági stratégia legfontosabb célja az élelmiszerbiztonság javítása, az emberek egészségének védelme. Fontos, hogy a társadalom számára átláthatóbb, egyben érthetőbb, komplex élelmiszerlánc-biztonsági rendszer jöjjön létre.

### Uniós támogatásból fejleszti az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszert a NÉBIH

A Hivatal közleménye szerint az Új Széchenyi Terv Elektronikus Közigazgatás Operatív Program (EKOP) támogatási rendszeréhez benyújtott, Az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer (FELIR) fejlesztése című pályázaton 398,5 millió forint támogatást kapott. A támogatási szerződés 2013. március 5-én lépett hatályba, a projekt 2014 tavaszán fejeződik be. A projekt célja az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer kiépítése, az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozókkal kapcsolatos eljárások heterogenitásának felszámolása, az elektronizáltság javítása.

### Tájékoztatás a NÉBIH 2012 évi tevékenységéről

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2012-ben valamivel több mint 66 ezer ellenőrzést vég-

zett, 3994 esetben bírságot, összesen 1,2 milliárd forint értékben - mondta Oravec Márton, a NÉBIH elnöke sajtótájékoztatóján. A NÉBIH szakemberei az ellenőrzések során feltárt szabálytalanságok miatt 2019 esetben figyelmeztették a szabályszegőket, míg 3994 alkalommal bírságot szabtak ki az észlelt hiányosságok miatt, a bírság összértéke a múlt évben elérte az 1,2 milliárd forintot. A szabálytalanságok miatt az ellenőrzött tevékenységét 505 esetben kellett felfüggeszteni. Magyarországon élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúját 77 esetben jelentették, ebből 31-szer bizonyosodott be, hogy a megbetegedést élelmiszer okozta. Az összes megbetegedett száma 790 volt, közülük 119-en kerültek kórházba. Az Unió által működtetett élelmiszerekről és takarmányokról informáló gyors riasztási rendszeren (RASFF) tavaly 93 Magyarországot érintő bejelentés érkezett. A NÉBIH szakterületét érintő 80 bejelentésből élelmiszert 65, élelmiszerral érintkezésbe kerülő anyagot 8, takarmányt 7 bejelentés érintett. Ezek közül 35 volt riasztás, ami a nagy kockázat jelzését jelenti. Annak érdekében, hogy az emberek minél inkább biztonságban érezzék magukat a NÉBIH a múlt év tavaszától működteti a zöldtelefonszámát, amelyen az esetleges visszahívásokat be lehet jelenteni.

### Tájékoztató a tejelő tehén takarmányok aflatoxin szennyezettségének csökkentési lehetőségeiről

A biztonságos, határérték alatti aflatoxin-tartalmú tej termeléséhez ad javaslatokat a NÉBIH a honlapján és közösségi oldalán elérhető tájékoztatóban.

### HUNGALIMENTARIA 2013

A Hungalimentaria konferenciák célja immár több mint 16 éve alapvetően az, hogy az élelmiszerek és takarmányok vizsgálatát végző laboratóriumok munkatársai, a vizsgálati eredményeket hasznosító, döntéshozó szakemberek és minden érdeklődő számára közel hozza az analitikai kémia, a mikrobiológia és a molekuláris biológia tudományos és gyakorlati aspektusait. Fórumot teremtsen akár a legegyszerűbb vagy legbonyolultabb feladatokat végrehajtó kollégáknak a közös gondolkodásra, problémáik meg-

oldására, baráti beszélgetésekre. Az idén megrendezésre kerülő tudományos konferencia helye: Mezőgazdasági Múzeum, 1146 Budapest, Városliget, Vajdahunyad vár, Időpontja: 2013. április 16.-17.

---

### **Nagykőrösi Konzervipari Napok**

2013. május 6-7-én 46. alkalommal kerül megrendezésre a Nagykőrösi Konzervipari Napok. Az élelmiszerhigiéniai témájú tudományos tanácskozás helyszíne:

Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakközépiskola, Nagykőrös, Ceglédi út 24.

Tel. : 53/351-922, fax: 53/351-599

Részvételi szándékát a megadott fax számon, vagy a [balint.zoltan@nagykorosikonzerv.hu](mailto:balint.zoltan@nagykorosikonzerv.hu) e-mail címen jelezheti.

---

## **EFSA**

### **Konzultáció a biszfenol A tudományos értékeléséről**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal júliusban konzultációt kezdeményez a biszfenol A (BPA) lehetséges egészségi kockázatait értékelő tudományos vélemény tervezet kapcsán. A biszfenol A-t élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok előállításánál használják. Az összetevőt korábban értékelve, az EFSA 2006-ban 0,05 mg/testtömeg kg/nap-ban állapította meg az elviselhető napi beviteli értéket (TDI). Az EFSA a BPA bevitelét is becsülte már, élelmiszerek és italok közvetítésével csecsemők, gyermekek és felnőttek vonatkozásában, és arra a következtetésre jutottak a szakemberek, hogy a megállapított TDI érték alatt vannak a becsült beviteli mennyiségek. A tudományos vélemény már többször frissítésre került, legutóbb 2011-ben. A most készülő vélemény véglegesítése 2013 novemberében várható.

### **Bisphenol A: EFSA will publicly consult on its draft opinion**

*Continuing its commitment to transparency and openness, EFSA will launch a public consultation in July on its draft scientific opinion on the possible risks to public health of bisphenol A (BPA), a substance used in food contact materials.*

---

### **Adalékanyag adatgyűjtés**

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal új adatgyűjtési felhívást tett közzé honlapján 51, újra-értékelésre váró adalékanyag vonatkozásában. A mostani felhívás elsősorban az ipartól és a hatóságoktól, kutatóintézetektől vár információkat a megadott adalékanyagok felhasználásáról és az élelmiszerekben, italokban mérhető tényleges koncentrációkról. Az adattovábbítás határideje 2013. július 31. (15 adalékanyag), illetve 2013. november 30. (36 adalékanyag).

### **Food additive re-evaluations given fresh impetus**

*EFSA has prioritised the food additives for which scientific data are required to finalise their re-evaluation within deadlines established by European legislation. The Authority has launched a new call for data proactively asking Member States and other stakeholders for data related to 51 food additives.*

---

### **Az EFSA tudományos véleménye a baromfi és sertés nyesevédkhúsokkal kapcsolatos fogyasztói kockázatokról**

Az EFSA a fogyasztói kockázat tekintetében hasonlította össze a baromfi és sertés nyesevédkhúsokat (MSM technológiával készült termékeket) a nem MSM technológiával feldolgozott friss és darált hús, illetve egyéb húskészítmé-





## EFSA hírek / EFSA news

nyekkel. Mikrobiológiai szempontból nincs jelentős különbség, bár a nagy nyomás következtében az izomrostok sérülésével a mikrobák elszaporodásának kockázata is nő. Az MSM és nem MSM termékek megkülönböztetésére kémiai, hisztológiai (szöveti), molekuláris, szerkezeti és áramlási paramétereket vizsgáltak. A rendelkezésre álló adatok alapján a kalcium és (az egyelőre még nem megerősített) koleszterol koncentráció voltak egyedül azok a kémiai jellemzők, amelyek alapján az MSM termékeket a nem MSM-től meg lehetne különböztetni. A közölt adatok alapján kidolgoztak egy modellt arra, hogy egy termék kalcium tartalma alapján is megállapítható legyen, hogy a termék MSM technológiával készült-e vagy sem. A 2074/2005/EK rendelet alapján, ha a termék kalcium tartalma 100 mg/100g, akkor a kidolgozott modell szerint 93,6%-os valószínűséggel a termék MSM. Csúpan a kalcium tartalomtól kiindulva azonban még nem lehet különbséget tenni az alacsony nyomású MSM termékek és a más módon feldolgozott húsaruk között, ezért ennek eldöntésére más, validált tesztek is szükségesek. A hisztológiai jellemzők magukba foglalják a különböző szövetek és azok változásainak mikroszkopikus megfigyelését. Ez utóbbi ígéretes módszernek tűnik az MSM termékek kiszűrésére, de ennek megerősítésére még további vizsgálatok szükségesek.

### Scientific Opinion on the public health risks related to mechanically separated meat (MSM) derived from poultry and swine

*Microbiological and chemical hazards associated with mechanically separated meat derived from poultry and swine are similar to those related to non-mechanically separated meat (fresh meat, minced meat or meat preparations). However, the risk of microbial growth increases with the use of high pressure production processes. These are some of the findings of a scientific opinion published by EFSA on public health risks related to mechanically separated meat. EFSA's Panel on Biological Hazards also developed a model to help identify mechanically separated meat and differentiate it from other types of meat.*

### Aflatoxin (össz. B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>) gabonafélékben és gabonafélékből származó élelmiszerben

Az Európai Bizottság *ad hoc* kérésének eleget téve, az EFSA saját adatbázisából kimutatást készített a gabonafélékben, illetve gabonafélékből származó élelmiszerekben mért aflatoxin (össz. B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>) koncentrációra vonatkozóan. 2007 és 2012 között összesen 2183 minta mérési adatai álltak rendelkezésre az imént említett négy aflatoxin tekintetében. Ezek közül 1341 minta gabonaféle, illetve malomipari termék, és további 842 minta feldolgozott gabonatermék. Az élelmiszer kategóriák közül a rizsből (636 minta) és a reggeli gabonapelyhekből (346 minta) vett mintákból volt a legtöbb adat. 1964 mintában (ez az összmintaszám 90%-a) a négy aflatoxin közül egyik sem volt kimutatható. Az értékelt adatokban a maximum átlagérték alsó határa (Lower Bound - LB) 2,21 µg/kg volt az egyéb malomipari termék mintákban, míg a maximum átlagérték felső határa (Upper Bound - UB) 2,60 µg/kg volt a zabkészítményekben. A feldolgozott gabonatermékek esetében a maximum átlagérték alsó határa 0,45 µg/kg a péksüteményekben, míg a maximum átlagérték felső határa 1,87 µg/kg volt, a nyers tésztafélékben.

### Aflatoxins (sum of B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>) in cereals and cereal-derived food products

*An ad-hoc request was received from the European Commission to provide data on levels of aflatoxins (sum of aflatoxins B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub>) in food samples of cereals and cereal-derived products from the EFSA chemical occurrence database. For cereals and their milling products, the maximum mean value at Lower Bound (LB) was found in samples of unspecified grain milling products (2.21 µg/kg) while the maximum mean value at Upper Bound (UB) was found in oat milling products (2.60 µg/kg). For processed cereal products the maximum mean value at the LB was found in fine bakery wares (0.45 µg/kg), while the maximum mean value at the UB was found in raw pasta (1.87 µg/kg).*

## EFSA hírek / EFSA news

### Hormonhatású és a hormon rendszert károsító anyagok vizsgálata

Az Európai Bizottság felkérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal Tudományos Bizottsága áttekintette azokat a meglévő információkat, melyek a hormonhatású anyagok (EAS) és a hormon rendszert károsító (ED) anyagok értékelésére alkalmas vizsgálatokhoz kapcsolódnak. A munkacsoport endokrinológusokból, kockázatbecslési szakemberekből, toxikológusokból, valamint különböző európai szervezeteket (EMA, ECHA, EEA) képviselő megfigyelőkből állt. A Tudományos Bizottság arra a következtetésre jutott, hogy szabvány vizsgálati módszerek beszerezhetők (vagy hamarosan beszerezhetők lesznek) az ösztrogén, androgén, pajzsmirigy hormon, illetve szteroid hormonhatású anyagok vizsgálatára emlősök és halak vonatkozásában, kevesebb vizsgálati módszer van madarakra és kétélűtükre.

### EFSA opinion on endocrine disruptors

Upon request of the European Commission, the Scientific Committee (SC) of the European Food Safety Authority reviewed existing information related to the testing and assessment of endocrine active substances (EASs) and endocrine disruptors (EDs). The SC concluded that a reasonably complete suite of standardized assays for testing the effects of EASs is (or will soon be) available for the oestrogenic, androgenic, thyroid and steroidogenic modalities in mammals and fish, with fewer tests for birds and amphibians.

### Méh-kártevők megjelenésének kockázata az Európai Unióban

A kis méhbogár és a *Tropilaelaps* atka jelenleg nem fordulnak elő az Európai Unióban, de megjelenésük a régióban hatással lehet a méhek egészségére, a méhészetre és a méztermelésre. Az EFSA szakértői meghatározták a kártevők behozatalának kockázatait, melyek a következők: méhek, méhészeti termékek importja, valamint a nem szándékos méh behozatal nem méh szállítmányokkal.

### EFSA assesses risk of entry of bee pests into EU

The small hive beetle and the *Tropilaelaps* mite are currently not found in the EU but if established in this region could affect the health of bees, the beekeeping industry and the production of honey. EFSA's experts have identified the risks of introducing these pests in Europe.

### A neonikotinoid tartalmú növényvédő szerekről készült vélemény apró módosítása

Az EFSA kis módosítást tett a nemrég elkészült véleményében, amely a neonikotinoid típusú növényvédő szerek kockázatait értékelte a méhek vonatkozásában. Két tagállam adott új információkat a thiamethoxam felhasználásával kapcsolatban, mely szerint a növényvédő szert használják (a magok kezelésére) napraforgóban, olajrepcében és cukorrépában. Ezek az új információk azonban nem befolyásolják január 16-án közzétett korábbi következtetéseket.

### EFSA clarifies neonicotinoid conclusions in light of new data

EFSA has made minor adjustments to its recent assessment of the risks to bees from pesticides containing the neonicotinoid substance thiamethoxam. The changes, which follow the submission of new information from two Member States, regard some uses of thiamethoxam as a seed treatment for sunflower, oilseed rape and sugar beet. However, the overall conclusions that EFSA reported on 16 January are unaffected.

### További hírek az Európai Union belül

### Súlyos légúti megbetegedéssel járó új influenza A vírus (AH7N9) jelent meg Kínában

Az ECDC honlapján megjelent az új influenza A vírussal kapcsolatos kockázatértékelés. A kínai hatóságok március 31-én történt bejelentése óta összesen 16 esetet je-





## Hírek az Európai Unióból / News from the EU

lentettek az új, H7N9 típusú influenzával kapcsolatban. A legtöbb esetben súlyos légúti megbetegedés és magas láz kísérte a fertőzést, sőt hat alkalommal végzetes kimenetelű volt a betegség. Ez az első olyan ismert, alacsony fertőzőképességű madárinfluenza vírus, amely összefüggésbe hozható emberi halálessel. A sanghaji hatóságok egy piaci, galambból vett mintából azonosítottak H7N9 vírust, de nem igazolt, hogy összefüggés van az emberi megbetegedések és a madár fertőzöttsége között. A kínai hatóságok jelentették az ügyet a WHO-nak, valamint a nemzeti hatóságok is vizsgálatokat folytatnak. Az esetek között eddig nem találtak epidemiológiai összefüggést és arra sincs bizonyíték, hogy a vírus emberről emberre is terjedni képes. Az ECDC jelentéséből kiderül, kicsi a valószínűsége, hogy európai járványügyi következményei lesznek a kínai megbetegedéseknek, de egyedi megbetegedések nem zárhatók ki a Kínából ide utazók kapcsán, ezért a szakembereknek fel kell készülniük arra, hogy ilyen esetek előfordulhatnak a közeljövőben. A vizsgálatok eredményei még nem elegendőek annak feltérképezésére, hogy honnan származik a vírus, milyen úton terjed, hogy emberek között fertőző képes-e, vagy hogy mekkora inkubációs idő jellemzi, de a szakemberek folyamatosan dolgoznak ezeknek a kérdéseknek a megválaszolásán.

### Severe respiratory disease associated with a novel influenza A virus, A(H7N9) – China

Since 31 March, the Chinese authorities announced sixteen cases of the identified novel influenza A virus, (H7N9). The cases presented with acute high fever onset, cough and respiratory tract infection symptoms. After a few days, the patients developed severe pneumonia, progressing rapidly into acute respiratory distress syndrome. This is the first time that human infection with influenza A (H7N9) virus has been identified. It is also the first time that human infection with a low pathogenic avian influenza A virus has been associated with a fatal outcome. Chinese authorities have notified the event to WHO. Local investigations are underway in China. At this stage of the investigations it is too early to speculate over which animals the viruses are coming from, routes of transmission, the possibility of human-to-human transmission, the incubation period and risk of infection.

### Kender tartalmú takarmányok THC tartalma

A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) tudományos kockázatbecslést adott ki, amelyben vizsgálja a kannabisz tartalmú takarmány összetevők (kendermag, kender szalma és levelek), illetve ezekből készült termékek (kender olaj, kender pogácsa) lehetséges hatását. A termesztett kender kis mennyiségben tartalmazhat pszichoaktív hatású tetrahidrokannabinolt, vagyis THC-t. A BfR modellezte a takarmányból származó THC átjutásának mennyiségét. Mivel THC lipofil molekula, ha a haszonállatok ismétlődően fogyasztanak THC tartalmú takarmányt, a vegyület akkumulálódhat a zsírszövetekben. Az állatok húsának THC tartalma tehát annak függvényében változhat, hogy mekkora azok zsírtartalma. A tejben még alacsony THC koncentrációjú takarmánnyal való hosszú távú takarmányozás esetén is megjelenik a vegyület.

### THC in animal feed made of hemp and hemp products

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has been asked to assess the risks to animal health that might be caused by animal feed with hemp components. Constituents of cannabis (hemp seeds, hemp straw, hemp leaves) or their derivatives (as hemp oil or hemp cake extraction meals) could be used as ingredients of feed for food-supplying animals. The Institute has modeled the absorption of THC from feed.

### Húsvéti tojások – szabályok és tudnivalók

Az Ausztriai Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) honlapján hasznos és érdekes információk voltak olvashatók a húsvéti tojásokkal, valamint azok forgalmazásának szabályozásával kapcsolatban. Természetesen nem csokoládé tojásokról van szó, hanem a hagyományos, festett, főtt húsvéti tojásokról. Megtudhatjuk például, hogy – a helyi rendeletek értelmében – milyen fizikai és mikrobiológiai kritériumoknak kell megfelelnie ezeknek a termékeknek és milyen információkat kell feltüntetni a csomagoláson. Az ökológiai gazdálkodásból

## Hírek az Európai Unióból / News from the EU

származó tojásoknak szigorú szabályoknak kell megfelelnie és csak természetes színezékekkel (pl. kurkumin, lutein, betanin, antocianinok stb.) lehet őket megfesteni. Véleményük szerint a főtt húsvéti tojások szobahőmérsékleten négy hétig, hűtőben tárolva akár hat hétig fogyaszthatók, amennyiben ép, friss tojásból készültek. A tojásfehérje-sárgája határon megjelenő zöldes-kékes elszíneződéstől nem kell tartani, ez csupán a túl hosszú ideig történő főzés során végbemenő kémiai reakció eredménye (a sárgájában található vas reagál a fehérje kénfrakciójával). Az alapos főzés azonban megkímélhet minket egy esetleges szalmonellózistól. Az AGES a tojások kifűjésével kapcsolatban is hasznos tippekkel szolgált, pl. ehhez a művelethez mindenképpen használjunk egy szívószálat vagy más segédeszközt, hogy a szánkkal ne érintsük közvetlenül a tojás felületét – még akkor sem, ha azt előtte megmostuk.

### Easter eggs – regulations and facts

The Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES) published useful information regarding dyed and boiled Easter eggs and the regulation of their marketing. They were providing information about Easter eggs from organic farms e.g. which natural dyes and additives can be used for coloring. According to their opinion, colored, cooked eggs remain bacteriologically safe for four weeks at room temperature and even six weeks at refrigerator temperature. However, this requires the use of fresh, flawless eggs as a starting material. Eggs should be cooked thoroughly; it prevents any infection with Salmonella. The blue-green color on the border of egg white and egg yolk does not indicate any infections it is just a result of a chemical reaction (iron from the yolk reacts with sulphur from egg white). On the website, there are some tips for blowing eggs and a few basic nutritional facts about eggs as well.

### 2012-es Cryptosporidium járvány vizsgálatának eredményei

A brit Egészségvédelmi Hivatal (Health Protection Agency, HPA) megerősítette, hogy a 2012 májusában ki-

tört *Cryptosporidium* járvány, mely 300 embert érintett Angliában és Skóciában, bizonyítottan összefüggésbe hozható az előre felvágott, zacskós – valószínűleg „fogyasztásra kész” címkével ellátott – salátatermékek fogyasztásával. A HPA széleskörű vizsgálatot indított a járvány eredetének feltérképezésére: A betegekkel interjúk készültek, melyben felmérték az elfogyasztott élelmiszereket, bevásárlási szokásaikat és összehasonlították közel azonos számú egészséges ember adataival. Az élelmiszerlánc vizsgálata nem mutatta ki a fertőzés forrását. A szakértők ajánlása szerint érdemes még a „fogyasztásra kész”-nek címkézett salátákat, egyéb zöldségeket, gyümölcsöket is megmosni fogyasztás előtt.

### Investigation into an outbreak of Cryptosporidium infection in spring 2012

The Health Protection Agency (HPA) can confirm that findings of an investigation into an outbreak of *Cryptosporidium* infection that affected around 300 people in England and Scotland in May 2012 showed strong evidence of an association with eating pre-cut bagged salad products which are likely to have been labelled as 'ready-to-eat'. The HPA conducted an extensive investigation which involved interviewing people who became unwell about their food history and shopping habits and comparing these with a similar number of people who were not unwell. When specific retailers were included in the analysis, the strongest association with infection was found to be with consumption of ready to eat pre-cut mixed salad leaves from a major supermarket chain.

### Magyar lóhúst marhahúsnak címkéztek

A Lancashire megyei tanács (Lancashire County Council) arról tájékoztatta az angol élelmiszerbiztonsági hatóságot (FSA), hogy 100 kg Magyarországról behozott - marhahúsként jelölt - lóhúst azonosítottak. A húst egy prestoni magyar élelmiszer-vállalkozás importálta. A vizsgálatok azt mutatták, hogy cég a Prestonban lévő saját piaci standján, valamint egy liverpooli bolton keresztül 40 kg-ot értékesített. A maradék húst kivonták a forgalomból. A





## Hírek az Európai Unióból / News from the EU

terméket 1 kg-os zacskókban adták el „felkockázott marhahús” címkével. A Food Standards Agency értesítette az Európai Bizottságot és a magyar hatóságokat. A helyi hatóság vizsgálódik, és a húst tesztelik majd állatgyógyászati készítményre, fenilbutazonra.

### [Hungarian horse meat labelled as beef](#)

*The Food Standards Agency has been informed by Lancashire County Council that it has identified 100 kg of horse meat imported from Hungary labelled as beef.*

### [Vizsgálati eredmény az élelmiszerhigiéniai minősítés, és az élelmiszerhigiéniai információs rendszerekkel kapcsolatban](#)

A Food Standards Agency nyilvánosságra hozta az első vizsgálati eredményeket az élelmiszerhigiéniai minősítés (FHRS) és az élelmiszerhigiéniai információs rendszerekkel (FHIS) kapcsolatban. A hatóság múlt év óta folyamatosan értékelteti ezeket a rendszereket, hogy az eredmények alapján a FHRS és FHIS-t működtető helyi hatóságok számára szolgáló támogatási csomagot fejlesszen, előremozdítsa a jelenlegi kommunikációs stratégiát és információval rendelkezzen a politika kidolgozásához. A végső jelentés 2014 nyarán várható.

### [Hygiene rating schemes: evaluation findings](#)

*The Food Standards Agency published early findings from an ongoing evaluation of the Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) and the Food Hygiene Information Scheme (FHIS). These findings are being used by the FSA to develop the package of support for local authorities operating the FHRS and FHIS, move forward with the ongoing communications strategy and inform policy development.*

### [Új élelmiszer: Clostridium butyricum baktérium](#)

Egy japán cég kérelmet nyújtott be az angol élelmiszerbiztonsági hatósághoz, hogy a 258/97/EK rendeletben

előírtak szerint új élelmiszer-összetevőként forgalomba hozhassa az Unió területén a *Clostridium butyricum* baktérium CBM 588-as törzset. A baktérium - probiotikus étrend-kiegészítőként - az egészséges bélflóra fiziológiájának és/vagy működésének támogatására, fenntartására vagy javítására szolgálna. Jelenleg ez a *Clostridium butyricum* törzs engedélyezve van az EU-ban csirkéknek és malacoknak szánt mikrobiális takarmány-adalékanyagként.

### [Views wanted on a novel food supplement](#)

*A Japanese company has applied to the Food Standards Agency for approval to market a strain of the bacterium Clostridium butyricum as a novel food ingredient for use in food supplements. Views are wanted on the draft opinion prepared by the FSA's independent committee of experts.*

### [Online kurzusok élelmiszer-adalékanyagokra és aromákra](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hivatal most indított online kurzusainak keretein belül megtudhatjuk az alapvető információkat az adalékanyagokról és aromákról, a címkézési követelményeket, a funkcionális csoportokat és használatuk jogi szabályozásával is megismerkedhetünk.

### [Online learning resources](#)

*The FSAI have produced online learning resources on food additives and food flavourings. This course covers the basic information that you need to know about food additives and food flavourings. The course takes about 30-45 minutes to complete.*

### [Az élelmiszeradalékok és az óvodáskorú gyermekek](#)

Európában az élelmiszeradalékok használata átfogóan szabályozott, biztosítva, hogy ne jelentsenek egészségi

## Hírek az Európai Unióból / News from the EU

kockázatot a fogyasztókra nézve. Ennek érdekében rendszeresen végeznek expozícióbecslést, hogy meggyőződjenek róla, hogy a lakosság által elfogyasztott mennyiség nem haladja meg az elfogadható napi beviteli értéket (ADI). A kisgyermek a felnőttekhez képest magasabb étrendi vegyszerterhelésnek lehetnek kitéve a testsúlyuk és az eltérő táplálkozási szokásaik miatt. Ezért az expozícióbecslés erre a korcsoportra nézve különösen fontos. A tanulmány áttekinti az adalékanyagok felhasználását, az expozícióbecslés módszereit és azokat a tényezőket, amelyek a kisgyermek expozícióját befolyásolják. Az egyik legtöbbet vizsgált élelmiszeradalékokkal összefüggésbe hozható ártalom kisgyermeknél, a gyermek viselkedésére gyakorolt kedvezőtlen hatás. A kutatók sok esetben különböző eredményre jutottak a hiperaktivitás növekedésével kapcsolatban, attól függően, hogy a szülők vagy objektív személyek beszámolóira alapozták a vizsgálatot. A szerzők ezért szükségesnek tartják egy egységes módszer kidolgozását, amely objektíven képes a kisgyermek viselkedését mérni. Továbbá ajánlatos a kisgyermek adalékanyag expozícióját átfogóan vizsgálni, a teljes adalékanyagbevitel figyelembevételével.

### Food additives and preschool children.

*A comprehensive framework of legislation is in place within Europe to control the use of additives in the food supply and ensure they pose no risk to human health. Young children may have a higher dietary exposure to chemicals than adults due to a combination of rapid growth rates and distinct food intake patterns. For this reason, exposure assessments are particularly important in this age group. The paper will review the use of additives and exposure assessment methods and examine factors that affect dietary exposure by young children.*

### Felfüggesztették a takarmányokhoz használt Bacillus cereus készítmény engedélyét

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság 2012. október 16-i véleményében újraértékelte a készítményt és arra a következtetésre jutott, hogy a *Bacillus cereus* törzse rezisz-

tens kétféle, a humán és állatgyógyászatban használt antibiotikummal szemben, és ezt legalább az egyik esetben szerzett rezisztenciának lehet tulajdonítani. Megállapítást nyert továbbá, hogy a *Bacillus cereus* patogén törzseivel megegyező szerkezetű gének jelenléte miatt az engedélyezés iránti kérelem tárgyát képező készítményben található *Bacillus cereus* törzs feltételezhetően az élelmiszer eredetű megbetegedéseknél szerepet játszó funkcionális toxinokat termel. Nem lehet kizárni annak veszélyét, hogy a készítmény a szóban forgó antibiotikumokkal szembeni rezisztenciáját át tudja vinni más mikroorganizmusokra, valamint hogy az adalékanyagot kezelők, illetőleg a fogyasztók érintkezésbe kerülnek a toxinokkal és káros hatást gyakorolhat az emberi vagy az állati egészségre.

### The strain of Bacillus cereus suspended

*The European Food Safety Authority concluded in its opinion of 16 October 2012 that the strain of Bacillus cereus harbours resistance determinants to two antibiotics used in human and veterinary medicine, one of which at least can now be ascribed to an acquired resistance. It was also determined that, because of the presence of genes having the same organisation as pathogenic Bacillus cereus strains, it has to be assumed that the Bacillus cereus strain contained in the preparation subject to the application has the capacity to elaborate functional toxins involved in foodborne diseases.*

**Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszély-jelző rendszeréből**

[Link>>](#)



**Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak**

[Link>>](#)







## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Hírek az Európai Unió kívül

#### Szolidaritás az antimikrobiális rezisztencia ellen

Az Állategészségügyi Világszervezet (World Organization for Animal Health, OIE) első globális konferenciáját szervezte meg az állatgyógyászatban használt antimikrobiális szerek körültekintő használata témájában. Nemzeti, regionális, globális szakértők, valamint farmakológia, epidemiológia, állategészségügy és humán egészségügy területén érdekelték gyűltek össze a háromnapos Állatoknál Használt Antimikrobiális Szerek Megbízható és Körültekintő Alkalmazása OIE Globális Konferencián (OIE Global Conference on the Responsible and Prudent Use of Antimicrobial Agents for Animals), hogy megtárgyalják a világszerte használt antimikrobiális szerek jelenlegi helyzetét, beleértve az antimikrobiális rezisztenciát. A konferencia az Egészségügyi Világszervezet (World Health Organization, WHO) és az ENSZ Élelmiszezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) együttműködésével szerveződött. Az OIE honlapján most kiemelt figyelmet élvez az antimikrobiális rezisztencia témája, melyről további információkat az alábbi [összefoglaló kiadvány](#) nyújt.

#### Solidarity against antimicrobial resistance

*The World Organisation for Animal Health (OIE) organises the first Global Conference on the prudent use of antimicrobials in veterinary medicine. National, regional and global experts and stakeholders in the field of pharmacology, epidemiology, animal health and human health, gathered for the three-day OIE Global Conference on the Responsible and Prudent Use of Antimicrobial Agents for Animals to discuss the current situation on antimicrobial use worldwide and antimicrobial resistance. The Conference was organised in close collaboration with the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). A [new fact sheet](#) about Antimicrobial resistance has also announced.*

#### Hüllők és kételtűek, valamint etetésükre szánt rágcsálók okozta szalmonella fertőzés megelőzésére

A rágcsálók és a hüllők természetes hordozói lehetnek a *Salmonella* baktériumnak. Az állatok beleiben élnek, de esetükben nem okoznak megbetegedést. A baktérium megjelenhet az ürülékükben, ezáltal szennyezve a környezetet. A fagyasztás nem pusztítja el a *Salmonellát*, tehát az etetésre szánt rágcsáló fagyasztott és élő állapotban is szennyezett lehet. Az ember megfertőződhet a hüllőkkel, kételtűekkel, rágcsálókkal való érintkezés útján vagy kontaktusba kerülve olyan felületekkel, amelyekkel az állatok érintkeztek. Emiatt javasolt az alapos szappanos kézmosás közvetlenül az állattal vagy a környezetével történő érintkezést követően. Kézfertőtlenítő használata ajánlatos, amennyiben folyó víz és szappan nem áll rendelkezésre.

#### FDA gives tips to prevent Salmonella infection from handling feeder rodents and pet reptiles and amphibians

*Rodents and reptiles can naturally carry Salmonella in their intestines but show no signs of illness. The animals shed the bacteria in their feces and droppings. These, in turn, contaminate the environment with Salmonella. Freezing does not kill Salmonella. People may become infected with Salmonella after handling feeder rodents, reptiles, or amphibians, surfaces that have been in contact with these animals. Therefore, people should wash their hands thoroughly with soap and water right after touching these animals, their food, or anything in the area where they live and roam.*

---

#### Biztonságosan a tojással

A friss tojás körültekintő kezelést igényel az élelmiszer eredetű megbetegedés elkerülése érdekében. Esetenként a tiszta, repedésmentes tojás is fertőzött lehet *Salmonella* baktériummal. Az FDA által hozott rendeletek segítenek a szennyezés megelőzésében szállítás és raktározás te-

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

kintetében, de a fogyasztóknak is fontos szerepe van az ilyen típusú megbetegedések elkerülése szempontjából. A tojással kapcsolatos megbetegedések megelőzésének leg-hatékonyabb útja, ha tisztában vagyunk a tojás és a tojás tartalmú ételek vásárlásának, kezelésének, elkészítésének, tárolásának biztonságos módjával. A megfontolt vásárlással, tisztítással, az alapos főzéssel és a biztonságos felszolgálással kapcsolatos tanácsok segítséget nyújtanak, hogy el tudjuk kerülni az ilyen típusú megbetegedéseket.

### Playing it safe with eggs

*Fresh eggs must be handled carefully to avoid the possibility of food borne illness. Even eggs with clean, uncracked shells may occasionally contain bacteria. FDA has put regulations in place to help prevent contamination of eggs on the farm and during shipping and storage. But consumers play a key role in preventing illness associated with eggs. In fact, the most effective way to prevent egg-related illness is by knowing how to buy, store, handle and cook eggs — or foods that contain them — safely.*

### Elismerték a kanadai csirketartók helyszíni élelmiszerbiztonsági rendszerét

A kanadai mezőgazdasági miniszter elismerő oklevelet adományozott a kanadai csirke tartóknak (Chicken Farmers of Canada, CFC), első alkalommal a helyszíni élelmiszerbiztonság elismerését célzó program (On-Farm Food Safety Recognition Program, OFFSRP) keretében. Az OFFSRP program a biztonságos, jó minőségű élelmiszer termelését ösztönzi farm szinten, és bátorítja a nemzeti ipari szervezeteket, hogy élelmiszerbiztonsági rendszereiket a HACCP alapelveivel összhangban hozzák létre.

### Chicken farmers of Canada recognized for sound on-farm food safety system

*The Agriculture Minister presented the Chicken Farmers of Canada (CFC) with the first ever Letter of Recognition under the On-Farm Food Safety Recognition Program (OFFSRP). The CFC is the first national organization to achieve this recognition.*

### Mérgezés megelőzésének jelentősége

A 2013 évi Mérgezés Megelőzési Hét alkalmából (Poison Prevention Week 2013, március 17-23.) a kanadai kormányzat az amerikai és mexikói fogyasztóvédelemmel foglalkozó ügynökségekkel együtt emlékeztették a szülőket és gondozókat a mérgek veszélyeire. A véletlen mérgezés a gyermek balesetek egyik vezető oka. Kanadában évente gyermekek ezrei kerülnek a sürgősségi osztályra, miután mérgező anyagokat fogyasztottak annak ellenére, hogy az ilyen esetek elkerülhetők lennének. A gyermekek biztonságának kulcsa a megelőzés.

### Minister of health stresses the importance of poison prevention

*The Government of Canada, along with the consumer product safety agencies in the United States and Mexico, reminded parents and caregivers about the dangers of poison during Poison Prevention Week 2013 (March 17-23).*

### A Nestlé egyes szeleteiben műanyag darabok lehetnek

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) és a Nestle Canada Inc. figyelmeztették a lakosságot, hogy ne fogyasszák a Nestle Kit Kat Chunky szeleteket, mivel műanyag darabokat tartalmazhatnak. A termékekkel kapcsolatban Kanadában nem érkezett fogyasztói panasz. A Nestle Canada Inc. önként visszahívja az érintett termékeket.

### Certain Nestle brand Kit Kat Chunky bars may contain pieces of plastic

*The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Nestle Canada Inc. are warning the public not to consume the Nestle Kit Kat Chunky bars as described as they may contain pieces of plastic.*





## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Nemzeti biovédelmi szabvány a kanadai kecskefarmoknak

Új nemzeti biovédelmi szabvány jelent meg, ami segíti majd a kanadai kecsketartókat az állatok és a gazdaság egészségesen tartásában. A nemzeti szabvány egy önkéntes oktatási eszköz, ami a gazdákat segíti minimalizálni és szabályozni a betegség farmra kerülésének és terjedésének kockázatát. A szabvány pontjai 6 kulcsterület köré csoportosulnak: állatok beszerzése, állategészség, létesítmény menedzselése, személyzet, eszközök és berendezés mozgása, monitoring és feljegyzések, valamint kommunikáció és oktatás.

### National biosecurity standard for Canadian goat farms

*A new national biosecurity standard will help Canadian goat producers keep their animals and industry healthy. The National Standard is a voluntary educational tool that provides a series of management practices designed to help producers minimize and control the risk of disease entering their farms, or spreading within the farm and to neighboring farms.*

### A növényvédőszer-maradékok Codex Bizottságának nyilvános ülése

Az USDA Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) és az Egyesült Államok Környezetvédelmi Hivatala (EPA) nyilvános ülést hirdetett információszolgáltatás és véleményezés lehetőségének céljából az Egyesült Államok álláspontjával kapcsolatban a Növényvédőszer-maradékok Codex Bizottságának (CCPR) 45. ülésén, amely 2013. május 6 és 13 között kerül megrendezésre Kínában, Beijingben. A nyilvános ülést 2013. március 28-án tartották.

### Public meeting to address agenda items for Codex Committee on pesticide residues

*The U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service in conjunction with the U.S. En-*

*vironmental Protection Agency (EPA) sponsored a public meeting to provide information and receive public comments on agenda items to be discussed at the 45th Session of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR).*

### Több államot érintő Shiga toxin termelő Escherichia coli fertőzések Amerikában

Az amerikai járványügyi és megelőzési központ (CDC) együttműködik a közegészségügyi tisztviselőkkel, valamint az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrzési Igazgatóságával (USDA-FSIS) az *Escherichia coli* O121 (STEC O121) fertőzések kivizsgálása érdekében. 15 államból összesen 24 *E. coli* O121 fertőzést jelentettek. A betegek 78%-a 21 éves, vagy annál fiatalabb volt. 33%-uk szorult kórházi kezelésre, egyiküknél alakult ki hemolitikus urémiás szindróma (HUS). Halálestet nem jelentettek.

### Multistate outbreak of Shiga toxin-producing Escherichia coli infections

*Centers for Disease Control and Prevention (CDC) is collaborating with public health officials in many states, the U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (USDA-FSIS), and the U.S. Food and Drug Administration (FDA) to investigate a multistate outbreak of Shiga toxin-producing Escherichia coli O121 (STEC O121) infections. A total of 24 persons infected with the outbreak strain of Shiga toxin-producing Escherichia coli O121 (STEC O121) have been reported from 15 states.*

### Útmutató tervezet a tengeri élőlények elsődleges feldolgozói számára

Elérhető az amerikai élelmiszer- és gyógyszerügyi hatóság (FDA) útmutató tervezete, melyben javaslatok találhatóak a partmenti halak elsődleges feldolgozói számára a ciguatera mérgezés (CFP, ciguatera fish poisoning) kockázatának minimalizálása érdekében. A tervezet az FDA már meglévő CFP megelőzéssel kapcsolatos javaslatait egészíti ki, további két halfajt nevez meg a CFP lehetséges

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

kockázati tényezőjeként (*Pterois volitans* és *Pterois miles*). A ciguatoxin az ezt tartalmazó algát fogyasztó hal által kerülhet a szervezetbe és okozhat CFP-t. Az útmutató szerint a CFP-vel összefüggésbe hozható halfajták vásárlása kerülendő olyan területek esetén, ahol a CFP valószínűsíthetően előfordul.

### FDA announces draft guidance for primary seafood processors

FDA is announcing the availability of draft guidance recommending that primary seafood processors who purchase reef fish to minimize consumers' risk of ciguatera fish poisoning (CFP) from the fish they distribute. The draft guidance complements FDA's existing advice on preventing CFP. CFP is caused by consuming fish that have eaten toxic marine algae or that have eaten other fish containing the toxins.

### Listeria – Jobb megelőzni!

Az új-zélandi Ipari Minisztérium (MPI) és az új-zélandi Élelmiszerbiztonsági- és Technológiai Intézet (New Zealand Institute of Food Safety and Technology, NZIFST) workshop sorozatot szervez a fogyasztásra kész ételek gyártóival karöltve, hogy népszerűsítse az MPI publikációját, az „Útmutató a *Listeria monocytogenes* ellenőrzésére fogyasztásra kész élelmiszerekben” referencia anyagot. A workshopok végső célja hogy segítse az élelmiszeripar szereplőit egy „*Listeria*-kezelő Program” kifejlesztésében; és gyakorlati tudást biztosítson az élelmiszer eredetű *Listeria monocytogenes* baktériumról, beleértve a fertőzés forrását, terjedési útvonalát, és kontrolljának kulcsfontosságú pontjait, amivel minimalizálható lehet a fogyasztásra kész ételek szennyeződése. Az ellenőrzés hatékonyságának igazolására mintavételi tervet dolgoznak ki, a környezetre és magára a termékre is.

### Listeria – prevention is better than cure

The Ministry of Primary of Industries (MPI) and the New Zealand Institute of Food Safety and Technology (NZIFST)

is holding a series of implementation workshops with manufacturers of ready-to-eat foods to support the publication of the MPI reference material “Guidance for the control of *Listeria monocytogenes* in ready-to eat foods”.

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

#### Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

- Gyermek közétkeztetés - vizsgálati (rész)eredmények
- Növényvédő szerek adatbázisa (teszt verzió)
- Gombaszakellenőrökkel kapcsolatos nyilvántartások
- Oktatások az ÁROP-2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban című projekt keretein belül

### Fokozottan vizsgálják a kínai áruféleségek fa-csomagolóanyagait

2013. április 1-jétől kétéves monitoring vizsgálat indul az egyes kínai áruféleségek (gránit, porfír, bazalt, homokkő és egyéb burkolóanyagok) fa-csomagolóanyagainak ellenőrzésére. Az Európai Bizottság által elrendelt vizsgálat célja a növényi károsítók behurcolásával járó kockázat nagyságának meghatározása és az ennek elfogadható szintre történő csökkentéséhez szükséges előírások kidolgozása.

### Heves megyei húszüzemre csapott le a NÉBIH kiemelt ügyeket vizsgáló csapata

2013. március 26-án – előzetes adatgyűjtést követően – a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága ellenőrzést tartott egy Heves megyei húskészítmény előállító és zsírkészítő üzemben. A vizsgálat mérlege: 10 tonna lefoglalt termék és a tevékenység azonnali felfüggesztése.





## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Több tonna élelmiszert vontak ki a forgalomból

A március elején kezdődött tavaszi élelmiszerlánc-ellenőrzés során az ellenőrök mintegy 20 ezer bel- és külföldi tételt vizsgáltak meg, amelyek 3 százalékát, 5,4 tonna élelmiszert kellett kivonni a forgalomból. Március 4-14. között az ellenőrök 2522 ellenőrzést végeztek, 108 alkalommal adtak figyelmeztetést a feltárt szabálytalanságok miatt, 50 esetben bírságot róttak ki. A bírság összege együttesen 7,25 millió forint volt. Az ellenőrzések alapján 79 folyamatban lévő eljárásban további mintegy 9 millió forint bírság kiszabása várható. (2013.03.25)

### Lóhúsbotrány: váratlan ellenőrzés a magyarországi üzemben

Rendőri biztosítás mellett váratlanul jelent meg és kezdett ellenőrzésbe a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) kiemelt ügyek osztálya abban a magyarországi élelmiszer-előállító üzemben, amelynek a hatóság szerint köze lehet az Angliában talált, marhahúsként címkézett lóhúshoz. A brit élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) tájékoztatása szerint a marhahúsként forgalomba hozott lóhúst egy prestoni székhelyű vállalkozás importálta, és a készítményt a cég saját piaci árusítóhelyén, illetve egy magyar liverpooli boltban kezdték értékesíteni, egy kilogrammos kiserelésben. (2013.03.25)

### Hatalmas bírságot kapott a sajthamisító

Több mint 160 millió forint élelmiszer-ellenőrzési bírságot szabott ki a Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága arra a magyar cégre, amely legalább 160 tonna növényi zsírral készült élelmiszer-készítményt hozott forgalomba sajt megnevezéssel. A vállalkozás első magyarországi forgalomba hozóként Lengyelországból legalább 160 ezer kilogramm növényi zsírral készült élelmiszer-készítményt hozott forgalomba sajt megnevezéssel. (2013.03.25)

### Zsír és 33 kiló lejárt fűszer

Szabálytalanságok miatt azonnal felfüggesztette egy Heves megyei húszüzem termelését, illetve 10 tonna terméket lefoglalt a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) kiemelt ügyeket vizsgáló csapata. Előzetes adatgyűjtést követően lefolytatott ellenőrzés során azt tapasztalták, hogy az alig három hónapja újraindított húskészítmény-előállító és zsírkészítő üzemben „tobzódtak a szabálytalanságok”. A többi között 33 kilogrammnyi, több mint egy éve lejárt szavatosságú fűszert és adalékanyagot, illetve a kereskedelemről úgynevezett visszárúként beszállított zsírt találtak. (2013.03.27)

### Hol és mit panaszolhat a tudatos fogyasztó?

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tapasztalatai alapján a leggyakoribb bejelentések a fogyasztathatósági, minőség-megőrzési idő lejáratát előtt már nem megfelelő minőségű árukra, illetve a jelölési hiányosságokra érkeznek. Sokan jelentettek már fel boltokat azért is, mert kifogásolták a tisztaságot, vagy a hűtők hőmérsékletét. Kérdés, hogy meddig jogos - és jogszerű - a panaszáradat, és mikor kell belátni, hogy nincs mit tenni. (2013.03.24)

### Feketén dolgoztak a zöldségfeldolgozó-telepen

Egy illegális zöldségfeldolgozó-telepet találtak a pénzügyőrök és a hatósági állatorvosok Csongrád megyében, ahol az alkalmazottak többségét is feketén foglalkoztatták. A budapesti székhelyű mezőgazdasági és élelmiszeripari tevékenységgel foglalkozó társaság illegális telephelyén lévő raktárban az ellenőrzések során tizenkilencen foglalkoztak zöldségek tisztításával és csomagolásával. A gazdálkodó a csomagolásra szánt, valamint a már becsomagolt zöldségek származását a hatóságoknak csak részben tudta igazolni. A társaság szerződött beszállítója az egyik legnagyobb hipermarket áruháznak, ezért a leltárba vett nagy mennyiségű áru vizsgálata még tart. (2013.03.29)

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Kína: gyakorlat volt az elhullott sertések feldolgozása

Az elpusztult sertéseket feldolgozó hentesek rendőrségi őrizetbe vételének a következménye, hogy egy kelet-kínai városban a kimúlt disznók tetemeit a közeli folyóba dobták - derítette ki a kínai központi televízió legutóbbi oknyomozó műsorában. A betegségben vagy természetes módon elhullott állatokat a szabályok szerint tilos értékesíteni, ám a legutóbbi időkig mégsem ez volt a gyakorlat.

### Lóhúsbotrány: a feleségnek kellett volna ellenőrizni a férj cégét

Megbírságotk egy prahovai céget Romániában, miután bebizonyosodott, hogy lóhússal helyettesítette termékeiben a marhahúst, a cég ügyvezetőjének felesége a megyei élelmiszerbiztonsági iroda vezetője volt. (2013.03.19)

### Magyarországon nem pusztulnak a méhek a csávázószerrel miatt

Magyarországon nem fordult elő méhpusztulás a neonikotinoid tartalmú csávázószerrel használatkor, ezt alátámasztják az Országos Magyar Méhészeti Egyesület vizsgálatai – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM). A VM közleménye szerint az Európai Tanács ülésén újból napirendre került a neonikotinoid alapú növényvédő szerek betiltása. Magyarország álláspontja szerint kiemelten fontos, hogy a laboratóriumi körülmények között végzett vizsgálatok mellett, szabadföldi kísérletek is bizonyítsák a neonikotinoid alapú csávázószerrel használatának kockázatát. (2013.03.19.)

### Mérgező anyag az erdélyi élelmiszerekben

Romániában, országos szinten több mint 30 tejautomatát le kellett állítani, mivel az automatákban forgalmazott tejben aflatoxin szennyezettséget mutattak ki. Továbbá az élelmiszerbiztonsági hatóság megbírságotk azt a románi-

ai céget, mely lóhúst használt fel marhahús termékeinek helyettesítésére. (2013.03.21.)

### Lakossági panaszok, tiltólistás összetevők

A nem megbízható forrásból beszerzett étrend-kiegészítők károsak lehetnek az egészségre. Az Országos Tisztifőorvosi Hivatalhoz az elmúlt időszakban több olyan lakossági panasz is érkezett, melyekben egyes étrend-kiegészítővel kapcsolatos problémákat jeleztek a vásárlók. A termékek közös jellemzője, hogy azokat külföldön bejegyzett honlapokról lehet megrendelni, forgalmazásukat – a hazai szabályokat megkerülve – nem jelentették be. Előfordul az is, hogy egy-egy termék olyan összetevőt tartalmaz, amelyet kifejezetten tilos felhasználni az Európai Unió területén. (2013.03.25.)

### A klímaváltozás hatása a szőlőtermesztésre

Egyre északabbra lehet majd jó bort termelni, délen viszont letaglózó alkoholtartalom teszi tönkre a kifinomult francia vörösborokat. Évtizedek múlva nem lesz meglepetés az angol vagy a svéd bor sem. Így hat a klímaváltozás a szőlőtermesztésre. Talán 2050-ben az ingyenc vásárlók svéd, dán és angol borokat vesznek, klímakutatók szerint már most érződik a globális felmelegedés hatása a szőlőbirtokokon. (2013.03.27)

### Húsvétkor a minőségi élelmiszert keresték

Nagyszombaton az átlagosnak a többszöröse volt a forgalom az élelmiszerboltokban, a legtöbben az ünnepi asztalra való füstölt sonkát, tojást és tormát keresték. Az egyik legnagyobb hazai üzletlánc felmérése szerint az utóbbi években tudatosabban, a minőségi élelmiszert keresik ilyenkor is a vásárlók. (2013.03.30)





## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Ízelítőt kaptak a japánok a magyar gasztronómiából

Magyar gasztronómiai heteket tartottak márciusban Japán egyik szigetén, Hokkaidón. A rendezvényt egy helyi magyar séf, a cége és a résztvevő vendéglátó egységek szervezték meg, amelynek során magyar ízekkel ismerkedhettek meg az érdeklődők. A szervezők reményei szerint a magyar gasztrókultúra számára nagy lehetőséget kínál a szigetország. A március 31-éig tartó rendezvény-sorozatban négy étterem, egy szálloda és egy cukrászda vett részt, amelyek további öt hónapig az étlapjukon tartják majd a magyar fogásokat, többek között a paprikás csirkét és – Japánban elsőként japán cukrászda által készített – dobostortát is. (2013.03.31)

### Az ÁNTSZ követi az új vírus járványügyi helyzetét

Az ÁNTSZ figyelemmel kíséri a Kínában felbukkant, eddig ismeretlen madárinfluenza vírussal kapcsolatos járványügyi világhelyzet alakulását. Az Országos Epidemiológiai Központ és az Országos Tisztifőorvosi Hivatal szorosan együttműködik az európai és nemzetközi szakmai szervezetekkel, továbbá követi az Európai Betegség-megelőzési és Járványügyi Központ április 3-án megjelent gyors kockázatbecslésében megfogalmazott ajánlásait.

### Gyerektápszer miatt tört ki az újabb kínai élelmiszerbotrány

Sorozatos visszaélésekre derült fény egy eredetileg Svájc-ból importált gyermektápszer kínai forgalmazását illetően, az érintett cég vezetője elismerte bűnösségét - számolt be a legújabb élelmiszerbotrányról a kínai sajtó. Több mint egy éven keresztül meghamisították, újracsomagolták és újracímkezték a kínai boltok polcán „száz százalékos importként” feltüntetett csecsemőtápszert a terméket árusító svájci cég kínai kereskedelmi partnere. A Svájc-ból származó tápszert lejárt szavatosságú kínai tejpórral és más tejszármazékokkal keverték, a lejárat dátumokat

meghamisították, az idősebb gyerekek számára készült termékeket fiatalabbaknak ajánlottra cserélték. A vállalkozó azt is bevallotta: a termék iránt olyan nagy volt a kereslet Kínában, hogy cége az importprocedúrát megkerülve jelentős mennyiségű árut csempészett be az országba, tovább gyarapítva bűnlajstromát. (2013.04.01)

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

#### Az EU által védett élelmiszer-, és italtermékek 54,3 milliárd eurót érnek

Az EU által földrajzi jelzéssel ellátott (GI) élelmiszerek és mezőgazdasági termékek eladása a 2010-es évben elérte az 54,3 milliárd eurót. A GI egy hivatalos jelzés, amely, mint egy védjegy megvédi a termékeit, úgymint a Párizsi sajtót vagy a Francia Pezsgőt a hamisítástól. Az Európai Bizottság adatai szerint az ezzel a védjeggyel ellátott termékek 60%-a kelt el az eredeti országban, körülbelül 20%-ot adtak el más EU-s országnak és a maradék 20%-ot pedig az Unió kívül. (2013.03.18.)

### Kínában is növekszik az igény aziránt, hogy tudjuk mit is eszünk meg

Az élelmiszerbiztonsági botrányok számának a növekedésével a kínaiak egyre inkább aggódnak amiatt, hogy mit esznek meg. 2008-ban 6 csecsemő halt meg és 300.000 lett rosszul miután melaminnal szennyezett csecsemőtápszert fogyasztottak el. 2011-ben egy másik, melaminhoz hasonló tejszennyezés okozott botrányt. A tej mellett számos más termék, mint az étolaj, csirke, sertés, marha, rizs körül is gondok voltak. Ennek az eredménye az lett, hogy megingott a bizalom az élelmiszeriparban. Válaszul a kormány felhívására és a közvélemény aggodalmára egy francia kiskereskedelmi óriás elindította március 7-én Pekingben a Nutrition Knowledge Promotion Activity-t, hogy elősegítse az élelmiszerek átláthatóságát az emberek számára és kínai élelmiszeripar fejlődését. (2013.03.18.)

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### [AZ EU margarinipara szigorúbb, önkéntes transzsír szabályozást vezet be](#)

Az európai országok margarinelőállítóinak szövetsége (IMACE) 1995 óta harmadik alkalommal szigorította meg a transzsírokra vonatkozó szabályozásokat, annak érdekében, hogy csökkentsék ezek szintjét az élelmiszerekben és jelenlétüket a kereskedelemben egyaránt. Jelenlegi javaslatuk szerint a transzsírsav tartalom ne haladja meg a 2%-ot, de arra törekednek, hogy ez az érték még tovább csökkenjen a jövőben. (2013.03.19)

### [India kormánya szeretné elérni a GM konszenzust](#)

India kormánya erőteljesen dolgozik azon, hogy elérje a tudósok, politikusok, termelők és fogyasztók konszenzusa, annak érdekében, hogy megoldás szülessen a sokat vitatott genetikailag módosított növényekkel kapcsolatban. (2013.03.21.)

### [Indul a világ legnagyobb élelmiszerallergia kutatási projektje](#)

Az Európai Bizottság 9 milliárd Euroval támogatja az élelmiszerallergia ipari és fogyasztói vonatkozásait kutató projektet. A világ legnagyobb élelmiszerallergia vizsgálata olyan nemzetközi szakembereket és ipari vezetőket tudhat magáénak, mint az Unilever és az Eurofins, akik azon fáradoznak, hogy újabb eredményeket érjenek el az élelmiszerek okozta allergia kapcsán. (2013.03.22.)

### [Kína szigorúbb élelmiszer- és gyógyszer szabályozást vezet be](#)

A kínai Food and Drug Administration (CFDA) lépéseket tett, hogy megakadályozza az országban egyre gyakoribb élelmiszerbiztonsági aggályokat. Az Állami Tanácshoz tartozó Élelmiszerbiztonsági Bizottság más kormányzati szervekkel egy miniszteri szintű ügynökséget hozott lét-

re, hogy javítsa az élelmiszerek és a gyógyszerek biztonságát. (2013.03.22.)

### [Környezetbarát mesterséges színezék-teszt](#)

Tudósok egy olyan környezetbarát tesztet fejlesztettek ki, amely segítségével az általában üdítőitalokban, cukorkákban és zselatinalapú süteményekben lévő hat szintetikus élelmiszerszínezék mutatható ki. A módszer elsősorban azoknak a cégek számára nyújt segítséget, amelyek biztosítják a fogyasztói preferenciáknak megfelelően a teljesen természetes alapanyagú élelmiszereket. (2013.03.25)

### [Csirkefalatokban találtak lóhúst Görögországban](#)

Csirkefalatokat (chicken nuggets) és egyéb húskészítményeket hívtak vissza görög egészségügyi hatóságok, miután azokban lóhúst találtak. A görög élelmiszerbiztonsági hatóság (EFET) nyilatkozta alapján, laboratóriumi tesztek során fedezték fel a csalást, bár az emberekre nézve káros, viszont a lovaknál gyógyszerként szokásosan alkalmazott fenilbutazont nem mutatták ki. A csirkefalatok mellett fagyasztott hamburgerhúsban és frankfurti kolbászban is találtak ló-DNS-t. (2013.03.26.)

### [Gabonafélék aflatoxin szintje a határértéken belül van](#)

Az EFSA legújabb adatai alapján, az Európában lévő gabonafélékben és a feldolgozott gabonatermékekben lévő aflatoxin szintje a biztonságos határértéken belül van. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság által megvizsgált 2183 élelmiszermintában aflatoxin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> és G<sub>2</sub>-t kerestek. Az eredmények azt mutatták, hogy csak hat gabonafélében találtak a határérték feletti -4 mikrogram/kg-értéket. Az aflatoxin leggyakrabban gabonafélében fordul elő, amelyek másodlagos anyagcseretermékek és rákkeltő hatásúak. (2013.03.26.)



### Fagyasztott snack-ek okozták az *E.coli* járványt

Különféle fagyasztott rágcslálnivaló, snack termékekkel hozzák összefüggésbe azt az *E.coli* O121 járványt, amely legalább 24 embert betegített meg az USA 15 államában. A járvány kitörése után a new york-i vállalat önként visszahívta mini pizzáit, mini quesadilla-it és mozzarella-s falatkáit. A termékeket mind november 12. és november 19. között gyártották és az egész országba szállítottak belőle. A nagyszámú termék visszahívás nem zárja ki, hogy egyes háztartásokban még mindig megtalálható a fagyasztóban 1-1 termék. (2013.03.28.)

---

### A zöld címke jót jelent?

Az amerikai Cornell Egyetem kutatása alapján megállapították, hogy a termékek tápérték jelölésének a színe befolyásolja a fogyasztók megítélését. A zöld szín például az emberekben azt az érzetet kelti, hogy egy egészséges termékről van szó, főleg azoknak az embereknek a szemében, akik az egészséges táplálkozás hívei. Bebizonyították azt is, hogy egy édesség csomagolásán a zöld színű kalória címkével szemben sokkal bizakodóbbak az emberek, mint egy pirossal, még akkor is, ha a számok a két terméken megegyeznek. Így a termékek címkéje félrevezetheti a fogyasztókat azzal, hogy egy relatív rosszabb minőséget egészségesebbnek ítélnének meg csupán a csomagolása alapján. (2013.03.28)

---

### Európai Unió új jogszabályok / EU legislation

A Bizottság [241/2013/EU rendelete](#) (2013. március 14.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található klórántraniliprol, fludioxonil és prohexadion megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [2013/135/EU határozata](#) (2013. március 15.) a 2007/506/EK és a 2007/742/EK határozatnak az egyes termékekre vonatkozó uniós ökocímke odaítélésével kap-

csolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról (az értesítés a C (2013) 1411. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [2013/137/EU végrehajtási határozata](#) (2013. március 15.) a BSE előfordulásának hatósági megállapítását követően a veszélyeztetett szarvasmarhafélék termékeny élettartamuk végéig való spanyolországi felhasználásának engedélyezéséről (az értesítés a C (2013) 1473. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [244/2013/EU rendelete](#) (2013. március 19.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a trikálcium-foszfát (E 341 (iii)) csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt élelmiszerekben tápanyagkészítményként való felhasználása tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [256/2013/EU rendelete](#) (2013. március 20.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a nátrium-aszkorbát (E 301) csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt élelmiszerekhez hozzáadott D-vitamin-készítményekben való felhasználása tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [270/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 21.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. mellékletének módosításáról.

A Bizottság [251/2013/EU rendelete](#) (2013. március 22.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található aminopiramid, bifenazát, kaptán, fluazinam, fluopikolid, folpet, kreloxim-metil, pentiopirad, prokinazid, piridát és tembotrion megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [288/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 25.) a *Bacillus cereus* var. *toyoi* (NCIMB 40112/

## Jogszabályok / Legislation

CNCM I-1012) készítmény tekintetében a 256/2002/EK, 1453/2004/EK, 255/2005/EK, 1200/2005/EK, 166/2008/EK és 378/2009/EK rendelet alapján kiadott engedélyek felfüggesztéséről

A Bizottság [300/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. március 27.) az emberi fogyasztásra szánt nyers tej és tejtermékek Európai Unióba történő beléptetésére vonatkozó állat-egészségügyi és közegészségügyi feltételek, illetve a szükséges állat-egészségügyi bizonyítvány megállapításáról szóló 605/2010/EU rendelet módosításáról

Helyesbítés a [2006/168/EK határozat](#) I-IV. mellékletének a szarvasmarha-embriók Unióba irányuló importjára vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványban foglalt egyes követelmények módosításáról szóló, 2012. július 17-i 2012/414/EU bizottsági végrehajtási határozathoz (HL L 194., 2012.7.21.).

Helyesbítés a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok megengedett határértékéről szóló [396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II., III. és IV. mellékletének módosításáról szóló, 2008. július 31-i 839/2008/EK bizottsági rendelethez (HL L 234., 2008.8.30.).

Helyesbítés a [396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található bifenil, deltametrin, etofumezát, izopirazam, propikonazol, pimetrozin, pirimetanil és tebukonazol megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2011. május 26-i 524/2011/EU bizottsági rendelethez (HL L 142., 2011.5.28.).

Helyesbítés a [90/425/EGK irányelv](#) A. mellékletének I. pontjában felsorolt külön közösségi szabályokban megállapított állat-egészségügyi követelmények hatálya alá nem tartozó állatok,

spermák, petesejtek és embriók Közösségen belüli kereskedelmére és a Közösségbe történő behozatalára irányadó állat-egészségügyi követelmények megállapításáról szóló, 1992. július 13-i 92/65/EGK tanácsi irányelvhez (HL L 268., 1992.9.14.) (Magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 13. kötet, 154. o.).

Helyesbítés a harmadik országokból a Közösségbe behozott állatok állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról, valamint a [89/662/EGK, 90/425/EGK és 90/675/EGK irányelvek módosításáról](#) szóló, 1991. július 15-i 91/496/EGK tanácsi irányelvhez (HL L 268., 1991.9.24.) (Magyar nyelvű különkiadás 3. fejezet, 12. kötet, 58. o.).

### Hazai új jogszabályok / Hungarian legislation

[86/2013. \(III. 21.\) Korm. rendelet](#) az egyes talajvédelmi szakhatósági eljárásokat szabályozó kormányrendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/47. (III. 21.). Hatályos: 2013. 03. 31.

[12/2013. \(III. 14.\) KIM utasítás](#) a közszolgálati tisztviselők továbbképzésének minőségirányítási szabályzatáról. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/13. (III. 14.). Hatályos: 2013. 03. 17.

[Nemzeti Közszolgálati Egyetem tájékoztatója](#) a közigazgatási szakvizsga követelményrendszeréről. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/13. (III. 14.)

[17/2013. \(III. 18.\) VM rendelet](#) az egyes agrártámogatási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/45. (III. 18.). Hatályos: 2013. 03. 19

[2013. évi XVI. törvény](#) a szellemi tulajdonra vonatkozó egyes törvények módosításáról. Megjelent: MK 2013/46. (III. 19.). Hatályos: 2013. 04. 01., 2013. 11. 01., 2014. 01. 01.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozás (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:

hírlevel-eki-leiratkozás (kukac) levlist01(pont)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-feliratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozás@levlist01.nebih.gov.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-leiratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozás@levlist01.nebih.gov.hu).