

www.nebih.gov.hu

2013. évi 04. szám
Issue no. 04/2013

Kiadva/Issued:
22/05/2013

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

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>	4
EFSA hírek / <i>EFSA news</i>	6
Hírek az EU-ból / <i>News from the EU</i>	10
Hírek az Európai Unión kívül / <i>News outside the European Union</i>	17
Hírek a tudományos világból / <i>News of science</i>	25
Élelmiszerbiztonság a médiában / <i>Food safety in the media</i>	27
Jogszabályok / <i>Legislation</i>	34



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

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) tisztességtelen gyakorlatra hívja fel a figyelmet

Az FSA azt kéri a tagállamoktól, hogy értesítsék a gyártóikat/előállítóikat arról, hogy egyes európai vállalatok hamis élelmiszer megrendeléseket adnak le, az alábbi legnagyobb brit kereskedők nevét használva:

- ASDA
- Sainsbury's
- The Co-Operative
- Marks & Spencer
- Wm Morrison Supermarkets PLC

Hogy néz ki ez a fajta csalás?

- E-mail kapcsolat áll fent, a domain név hasonló az igazi vállalat domain nevéhez.
- Az e-mailek gyakran tartalmazzák magas rangú alkalmazottak neveit a megtévesztés elősegítése végett.
- Igyekeznek szert tenni magas hitelkeretre a virágzó piac ígéretével.
- Sok esetben fel van tüntetve a banki kapcsolat, a fizetőképesség látszatának megerősítése végett. Ezek a banki adatok hamisak.
- A szállítási időpont egyeztetése után rövid időn belül megváltozott, vagy a találkozáskor a teherautó át lett térítve egy másik címre, ahol az árut felpakolták.
- A csalást nem fedezték fel, amíg a szállító ki nem küldte a brit székhelyű cégnek a számlát, melynek nem volt tudomása a dolgról.

Melyek az árulkodó jelek?

- A teljesen hamis e-mailek nem állják meg helyüket.
- A hamisított e-maileket megjelenhetnek úgy mintha a vállalat fejleges papírján lennének, de nagyobb a valószínűsége, hogy szkennelt másolatai az eredeti dokumentumnak. Ennek következtében a cég logója kevésbé éles és homályosnak tűnhet.
- Az e-mail címek és a mobil telefonszámok nem tartoznak az érintett vállalathoz.
- A dokumentum szövege tört angolságú.
- Figyeljen a cég különböző telefonszámaira és e-mail címekre, mivel ezek eltérőek lehetnek egy esetleges korábbi levelezéstől, telefonbeszélgetéstől.
- A kapcsolattartó e-mail címen csak kisebb módosítások vannak, azt a benyomást keltve, hogy a megfelelő partner címével van dolgunk. Például "Org" helyett ". Com" vagy ". Co.uk".

Hogyan lehet csökkenteni a kockázatokat?

- A Food Standards Agency azt tanácsolja a termelőknek / gyártóknak, hogy vizsgálják felül a csalások elkerülésének eszközeit, vizsgálják át a vevőket annak érdekében, hogy azok ne essenek áldozatul az ilyen típusú bűncselekményeknek. Néhány példa:
 1. Ismerje meg az ügyfelet. Fontolja meg, hogy egy kapcsolattartó pont legyen kijelölve azokkal a cégekkel/ beszállítókkal akikkel gyakran áll kapcsolatban.
 2. A kereskedelmi szervezetek, kialakíthatnak egy kommunikációs csatornát, hogy meg tudják osztani egymással az információkat, az ehhez hasonló csalások megelőzéséhez.
 3. A személyzet felelősségteljesen vegye fel a rendeléseket, ellenőrizze a céget, ha esetleg gyanúsak találja a megadott információkat.
 4. A jövőbeni kifizetést csak szigorú ellenőrzések után teljesítse.
 5. A csalók könnyen találhatnak a szerződésekre vonatkozó információkat az áldozatok honlapjain.
 6. Megfontolandó az ilyen információk megosztása a nyilvánossággal, hisz ez megkönnyíti a csalók dolgát.
 7. Beszéljen meg személyes találkozót a megrendelővel és bizonyosodjon meg arról, hogy a rendelés legális/valós.

Mi a teendő, ha úgy gondolja, hogy csalás áldozata lett?

Kérjük, hogy a tagállamok értesítsék az angol élelmiszerbiztonsági hatóságot a RASFF rendszeren keresztül * ha észlelik, hogy az egyik gyártó / termelő kapcsolatban állhat, vagy áldozatul estek ilyen típusú csalásnak.

* Vagy értesítést lehet küldeni közvetlenül a következő e-mail címre: foodfraud@foodstandards.gsi.gov.uk



Hazai aktualitások / Hungarian news

A termék megfelelőség ellenőrzése - A mintavétel és az analitikai vizsgálati eredmények megbízhatósága

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) és a WESSLING Hungary Kft. 2013. május 9-én szakmai megbeszélést tartott, melyen a két szervezet munkatársai mutatták be a termék megfelelőség ellenőrzésével kapcsolatos kutatásaikat, tapasztalataikat és értékeléseiket a meghívott szakmai vendégek és a téma iránt érdeklődők számára.

Zoonózisok és élelmiszerfertőzések az Európai Unióban és hazánkban

A 2011. évről szóló EFSA-ECDC zoonózis jelentésben foglalt eredmények bemutatását, megbeszélését és a hazai helyzet megvitatását tűzte ki célul a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH ÉKI), április 23-án megrendezett szemináriumán. A szeminárium összefoglalója, előadásai, valamint az EFSA-ECDC 2011 évi zoonózis jelentésének magyar nyelvű összefoglalója az eredeti jelentés linkjével megtalálható a NÉBIH honlapján.

Élelmiszerlánc-felügyeleti díj

Felhívja a NÉBIH az élelmiszerláncban résztvevő szereplők figyelmét, hogy a 2013. évi felügyeleti díj bevallás elektronikusan benyújtható 2013. május 31-ig. KÉPZÉS - Az élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallásának és megfizetésének szabályai

- 2013. május 06., 1143 Budapest - jelentkezés
- 2013. május 13., 1143 Budapest - jelentkezés

Fazekas Sándor szerint a gyermekétkeztetés minőségének javítása kulcskérdés

A gyermekétkeztetés minőségének javítása kulcskérdés, ezt a Mintamenza Program helyi- és bioélelmiszerek bevonásával meg is tudja valósítani – fogalmazott a vidékfejlesztési miniszter Felcsúton, a témában tartott konferencián. Fazekas Sándor a gyerekek jóléte szempontjából rendkívül fontosnak nevezte, hogy a közétkeztetés során mi kerül asztalukra. Úgy vélte, hogy az ételmezésvezetőknek egyre nagyobb mértékben alkalmazniuk kell a helyi termékeket, míg a helyi gazdák számára a program újabb lehetőséget jelent a piacszerzésre.

Támogatást kapnak az aflatoxin fertőzés miatt károsult gazdák

A tej aflatoxin-tartalmának, valamint a takarmányok megelőző vizsgálatához, az aflatoxinnal szennyezett tej ártalmatlanításához, valamint a szennyezett tej miatt bekövetkezett kár részbeni kompenzálására kaphatnak vissza nem térítendő, egyszeri támogatást a tejtermelők, a tejtermelői csoportok és tejfeldolgozók. Közlemény.

Az élelmiszerlánc-biztonság első láncszeme a minőségi termőföld

Az idén a civil mozgalmak mellett a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) NTAI Tanakajdi Talajvédelmi Laboratóriuma is akciónapot tartott. Az államtitkár figyelemre méltó lehetőségnek nevezte az eseményt, amely lehetőséget teremt arra, hogy a fiatalok megismerhessék a természeti erőforrások védelme érdekében nap mint nap tett erőfeszítéseket. Az oktatás segítése, a közös együttműködés reményében a NÉBIH együttműködési megállapodást írt alá a Nyugat-magyarországi Egyetem Savaria Egyetemi Központjával.



Make a difference to European food safety — Join EFSA's Scientific Panels!

- EFSA seeks high-calibre expertise in the field of toxicology and chemistry
- Help protect European consumers
- Deliver scientific advice to European decision-makers
- Gain knowledge and ideas for future research

The role of EFSA

EFSA is the European Union's scientific risk assessment body on food and feed safety, nutrition, animal health and welfare, and plant health and protection, tackling issues all along the food chain. In carrying out its work, EFSA also considers the possible impact of the food chain on the biodiversity of plant and animal habitats. Its Scientific Committee and Panels consist of independent scientists from universities, research institutions and national food safety authorities. They deliver high-quality scientific advice for Europe's decision-makers to act on and protect consumers, animals and plants.

EFSA's scientific work is published in the EFSA Journal which has been accepted for indexation by leading bibliographic databases.

EFSA's ANS and CEF Panels

- Experts are sought to join the Scientific Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS Panel) and the Scientific Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavouring and Processing Aids (CEF Panel).
- With expertise in: safety assessment of chemical substances, toxicology, toxicity testing, chemistry, exposure assessment, human nutrition, food microbiology including enzymes, and food technology.
- The current members of the ANS and CEF Scientific Panels are serving a three-year term of office which is due to expire in July 2014. The applicants who will be successful in the present call will be appointed as member of one of the above Panels for the three-year term starting in July 2014.
- Selected through an open and transparent procedure, based on a proven track record of providing high-calibre independent scientific advice.

Apply online from 15 April to 15 June 2013 to join other top scientists: www.efsa.europa.eu

EFSA hírek / EFSA news

Megújul az EFSA két tudományos szakbizottságának tagsága

Az EFSA két tudományos szakbizottságának (Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS), Panel on Food Contact Materials, Flavourings, Enzymes and Processing Aids (CEF)) tagsága újul meg 2013-ban. Az ezzel kapcsolatos felhívás április 15-én jelent meg az EFSA honlapján, melyre kiemelkedő tudással és tapasztalattal rendelkező, elsősorban a toxikológiában és a kémiában jártas szakemberek jelentkezését várják. A két szakbizottság elsődleges feladata - 2014-2017 közötti időszakban - az adalékanyagok (tartósítószeresek, emulgeálószeresek, stabilizátorok) enzimek értékelése, újraértékelése lesz. Az on-line jelentkezés az [EFSA honlapján](#) keresztül 2013. június 17-ig érhető el. A jelentkezés lezárása után az EFSA (külső segítség bevonásával) értékeli a jelentkezőket és egy szűkített listát készít. Az EFSA Igazgató Tanácsa ebből az előkészített listából választja ki az új tagokat. A sikeres jelentkezők - a szakbizottság tagjaként - 3-éves időszakra kapnak megbízást 2014 júliusától.

Scientific Committee and Panel renewals

In April 2013, EFSA launched a call to renew the membership and create reserve lists for its Scientific Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS Panel) and Scientific Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF Panel). The current members of the ANS and CEF Scientific Panels are serving a three-year term of office, which is due to expire in July 2014. Successful applicants in the present call will be appointed as a member of one of the above Panels for the three-year term starting in July 2014.



Make a difference to European food safety – Join EFSA's Scientific Panels!

- EFSA seeks high-calibre expertise in the field of toxicology and chemistry
- Help protect European consumers
- Deliver scientific advice to European decision-makers
- Gain knowledge and ideas for future research



The role of EFSA

EFSA is the European Union's scientific risk assessment body on food and feed safety, nutrition, animal health and welfare, and plant health and protection, tackling issues all along the food chain. EFSA also considers the possible impact of the food chain on the biodiversity of plant and animal habitats. Its Scientific Committee and Panels consist of independent scientists from universities, research institutions and national food safety authorities. They deliver high-quality scientific advice for Europe's decision-makers to act on and protect consumers, animals and plants.

EFSA's scientific work is published in the EFSA Journal which has been accepted for indexation by leading bibliographic databases.

EFSA's Scientific Committee and Panels

- Experts are sought to join the Panel on Food Additives & Nutrient Sources Added to Food (ANS Panel) and the Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF Panel).
- With expertise in: safety assessment of chemical substances, toxicology, toxicity testing, chemistry, exposure assessment, human nutrition, food microbiology including enzymes, and food technology.
- Applicants who will be successful in the present call will be appointed as member of one of the above Panels for the three-year term starting in July 2014.
- Selected through an open and transparent procedure, based on a proven track record of providing high-calibre independent scientific advice.

EFSA hírek / EFSA news

Konzultáció a biszfenol A tudományos értékeléséről

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság júliusban konzultációt kezdeményez a biszfenol A (BPA) lehetséges egészségi kockázatait értékelő tudományos véleménytervezet 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 elfogadható 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 Hatóság új adatgyűjtési felhívást tett közzé honlapján 51, újraértékelésre 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). A felhívás részletei az EFSA honlapján érhetőek el.

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 nyesedékhúsokkal kapcsolatos fogyasztói kockázatokról

Az EFSA a fogyasztói kockázat tekintetében hasonlított össze a baromfi és sertés nyesedékhúsokat (MSM technológiával készült termékeket) a nem MSM technológiával feldolgozott friss és darált hús, illetve egyéb húskészítményekkel. 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. Csupán a kalcium tartalomból kiindulva azonban még nem lehet különbséget tenni az alacsony nyomású MSM termékek és a más módon feldolgozott húsárak között, ezért ennek eldöntésére más, validált tesztek is szükségesek. A hisztológiai jellemzők magukba foglalják a különböző szövetek és azok változásainak mikroszkopikus megfigyelését. Ez



EFSA hírek / EFSA news

utóbbi ígéretes módszerek tűnik az MSM termékek kiszűrésére, de ennek megerősítésére még további vizsgálatok szükségesek.

Scientific Opinion on the public health risks related to mechanically separated meat 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 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. B₁, B₂, G₁, G₂) 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 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 B₁, B₂, G₁, G₂) 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).

Megjelent a 2011. évi zoonózis jelentés

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) 27 tagállamból kapott információk elemzését végezte el a zoonózisok és az élelmiszereredetű megbetegedések előfordulásáról 2011-ben. A leggyakrabban jelentett zoonózis a kampilobakteriózis volt, 220 209 megerősített humán esettel. Az Unióban még mindig magas a *Campylobacter* jelenléte a brojler húsookban. A megerősített szalmonellózis esetszám csökkenő tendenciája megmaradt 2011-ben, 95 548 esettel. A legtöbb tagállamban teljesültek a *Salmonella* előfordulásának csökkentésére irányuló célkitűzések a szárnyas populációkban. Az élelmiszerek vonatkozásában a *Salmonellát* leggyakrabban húspan és hús-

EFSA hírek / EFSA news

készítményekben mutatták ki. A listeriózis esetszám 1 476-ra csökkent, és a *Listeriát* csak ritkán mutatták ki határérték feletti mennyiségben fogyasztásra kész élelmiszerekben. Összesen 9 485 megerősített verotoxikus *Escherichia coli* (VTEC) fertőzést jelentettek. Ez a 2010. évi adatokhoz képest 159,4%-os emelkedést jelent, mely a 2011 nyarán elsősorban Németországot érintő nagy VTEC/STEC járványnak tulajdonítható. A VTEC baktériumot élelmiszerekben és állatokban is kimutatták. A humán yersiniózis esetek száma 7 017-re nőtt, a *Yersinia enterocolitica*t sertésekből és sertés húsokból izolálták. 132 *Mycobacterium bovis* és 330 brucellózis humán esetet is jelentettek. A tuberkulózis gyakorisága nőtt a szarvasmarha állományokban, a brucellózis csökkent a szarvasmarha, birka és kecske állományokban. 268 humán trichinellózist, 781 humán echinococcózist jelentettek, és a parazitákat elsősorban a vadon élő állatokban mutatták ki. Egy humán veszettség eset fordult elő, az állatok veszettségének esetszáma csökkent. Összesen 5 648 élelmiszer-eredetű járványt jelentettek, melyek legtöbbször *Salmonella*, baktérium toxinok, *Campylobacter* és vírusok okozták. A megbetegedések fő forrásai a tojás, a kevert élelmiszerek, a hal és a halkészítmények voltak.

EFSA and ECDC 2011 zoonoses report

The European Food Safety Authority and the European Centre for Disease Prevention and Control analysed the information submitted by 27 European Union Member States on the occurrence of zoonoses and food-borne outbreaks in 2011. Campylobacteriosis was the most commonly reported zoonosis with 220 209 confirmed human cases. The decreasing trend in confirmed salmonellosis cases in humans continued with a total of 95 548 cases in 2011. A total of 9 485 confirmed verotoxigenic Escherichia coli (VTEC) infections were reported. This represents an increase of 159.4 % compared with 2010 as a result of the large STEC/VTEC outbreak that occurred in 2011 in the EU, primarily in Germany.

Közös ECDC-EFSA gyors értékelés az északi országokat érintő hepatitisz A járványról

2012 október 1. és 2013 április 8. között 16 megerősített hepatitisz A vírus (HAV) fertőzést jelentettek négy észak-európai országban (Dánia, Finnország, Norvégia, Svédország). Mivel egyik eset előzményeként sem szerepelt az Unión kívül tett utazás, az esetek egy több országot érintő járványként jellemezhetők. A epidemiológiai vizsgálatok az érintett országokban a vírusfertőzés legvalószínűbb forrásának a fagyasztott bogyós gyümölcsöket feltételezi, azonban ennek igazolása további vizsgálatokat igényel. Ehhez a vírusok RNS szekvenciájának vizsgálata, és az élelmiszerek elemzése további bizonyítékokat szolgáltathatnak. A rendelkezésre álló információk alapján valószínűleg további esetek azonosítása és jelentése várható. Az ECDC arra hívta fel a tagállamok figyelmét, hogy feltehetően meg fog növekedni a HAV IB szubgenotípus által okozott esetek száma, melyek jelentésére az EPIS-FWD-n keresztül van lehetőség. Az ECDC, az EFSA és az Európai Bizottság az érintett országokkal együttműködve, továbbra is figyelemmel kíséri az eseményeket, és frissíti a járvány értékelését, amennyiben új fontos információk válnak elérhetővé.

Outbreak of Hepatitis A virus infection in four Nordic countries

Between 1 October 2012 and 8 April 2013, 16 confirmed cases of hepatitis A virus (HAV) infections with subgenotype IB and identical RNA sequence were reported in four Nordic countries. Epidemiological investigations in affected countries strongly point towards frozen berries as the vehicle of infection. ECDC, EFSA and the European Commission, in cooperation with the affected countries, will continue to closely monitor this event and will update this outbreak assessment as soon as new relevant information becomes available.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Az EU szerint a lóhúsban kimutatható fenilbutazon csak mérsékelt aggodalomra adhat okot](#)

Az EFSA és az EMA (European Medicine Agency) közös értékelése alapján a lóhúsban kimutatható nem engedélyezett fenilbutazon maradék a fogyasztók részéről csupán mérsékelt aggodalomra ad okot, mivel mind az elfogyasztott mennyiség, mind a toxicitás mértéke alacsony. Az EFSA és EMA megerősíti, hogy az állati eredetű élelmiszerben talált fenilbutazonra nem lehet biztonságossági határértéket megállapítani, ezért az ilyen hatóanyagot tartalmazó készítmények élelmiszerláncban történő használata továbbra is tilos. Az EFSA és az EMA több javaslatot is kidolgozott a fenilbutazon élelmiszerláncba kerülésének megakadályozására és ennek részeként a nyomkövethetőség megerősítésére. A hivatalok ismét hangsúlyozzák az ellenőrzések fejlesztésének, valamint - uniós szinten - az élő állatban és az állati eredetű élelmiszerben az állatgyógyászatban használt szermaradékok kimutatásával kapcsolatos adat-jelentés fejlesztésének szükségességét.

[EU agencies consider phenylbutazone detected in horse meat of low concern for consumers](#)

A joint assessment from the European Food Safety Authority (EFSA) and the European Medicines Agency (EMA) concludes that the illegal presence of residues of phenylbutazone in horse meat is of low concern for consumers due to the low likelihood of exposure and the overall low likelihood of toxic effects. EFSA and EMA confirm that it is not possible to set safe levels for phenylbutazone in food products of animal origin and therefore its use in the food chain should remain prohibited.

[Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság könyvesboltja](#)

Több mint ötven tudományos eredmény érhető el az EFSA honlapján keresztül, a most kialakított on-line

EU [Könyvesboltban](#). Az itt megtalálható publikációk nyomtatott formában is megrendelhetők. A nyomtatási és szállítási költségek összegét ki kell fizetni, de a tudományos dokumentumok PDF változata díjmentesen érhető el az EFSA Journal-ban.

[EFSA publications available for print on demand](#)

The [online bookshop](#) and archive of publications from the European institutions, are available as Print on demand. Please note that you will be charged for the service (see General Conditions of dissemination and sale) and that the PDF versions of the publications are available for free download.

[További hírek az Európai Union belül / News from the European Union](#)

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

Az ECDC (Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ) honlapján megjelent az új influenza A vírussal kapcsolatos kockázatértékelés. A kínai hatóságok március 31-én történt bejelentése óta összesen 129 esetet jelentettek 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 követke-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

ményei 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 in China

Since 31 March, the Chinese authorities announced 129 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.

FVO jelentés az élelmiszerbiztonsági és higiéniai kritériumokról

Megjelent a végleges jelentés a Magyarországon 2012. szeptember 10-28. között, az élelmiszerbiztonság és a folyamat higiéniai kritériumok hivatalos ellenőrzésének értékelése céljából végzett ellenőrzésről. A jelentés szerint a mikrobiológiai kritériumokat érintő nemzeti törvényi szabályzás megfelel a fent említett rendelet követelményeinek. A hivatalos ellenőrzési útmutatók tartalmazzák a 2073/2005 (EK) rendelet által, a hiva-

talos mintavételnél megkövetelt paramétereket. Nincs nemzeti törvényi szabályzás azonban a 2073/2005 (EK) rendelet végrehajtására. A jelentés az Interneten hozzáférhető.

Final FVO report on food safety and hygiene criteria

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 is publicly available.

FVO jelentés a peszticidek ellenőrzéséről

Megjelent a végleges jelentés a peszticidek ellenőrzéseinek értékelése céljából végzett magyarországi FVO ellenőrzésről. Az 1107/2009/EK rendelet végrehajtását célzó intézkedések érvényben vannak. A 2009/128/EK irányelvet átültették a nemzeti jogszabályokba a nemzeti cselekvési tervre vonatkozó 4. cikk kivételével. A jogszabályok nyilvánosan elérhetők.

Final FVO report on pesticide control

Final report of an FVO audit carried out in Hungary in order to evaluate controls of pesticides is publicly available. Measures to implement Regulation (EC) No 1107/2009 are in place. Directive 2009/128/EC has been transposed into national legislation with the exception of Article 4 concerning the National Action Plan.

Rendben van az FSA reklámkampánya

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA, Food Standard Agency) üdvözölte a brit reklámhatóság (Advertising Standards Authority, ASA) döntését, melyben elutasította az élelmiszerhigiéniai reklámkampánya (FHRS, FHIS) ellen benyújtott panaszt. Az ASA-t megkereső 3 fél azt sérelmezte, hogy a reklám félrevezető és a fogyasztók összekötik a piszoárba tett bárányhússal a nem megfelelő élelmiszerhigiénit.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[ASA rejects complaint against ad campaign](#)

The Food Standards Agency has welcomed the decision by the UK's Advertising Standards Authority (ASA) to dismiss a complaint against a food hygiene advertising campaign. EBLEX (an organisation for beef and lamb levy payers in England), the National Sheep Association and one other unnamed complainant contacted the ASA claiming that the FSA's campaign associated lamb with poor food hygiene and was misleading.

[„Élelmiszer és Te” felmérés](#)

Az FSA közzétette a 2012-ben - több mint 3000 interjú alannyal lefolytatott - „Élelmiszer és Te” elnevezésű felmérésről készült jelentését (második hullám). A 2010-ben kezdődött kétéves felmérés lehetővé teszi, hogy megbízható mennyiségi adatokat összegyűjtve összehasonlítsák a lakosság különböző csoportjainak hozzáállását, tudásukat és viselkedésüket az élelmiszerbiztonsági kérdésekben, és hogy ezek miként változnak az idővel.

[FSA publishes “Food and You” 2012 survey results](#)

The Food Standards Agency has published the second wave of its biannual survey exploring the public's attitudes and reported behaviour on food safety issues. Food and You collects robust quantitative data to allow them to compare attitudes and reported knowledge and behaviours between different groups within the population, and how these change over time.

[Frissített brit vizsgálati eredmények: ló- és sertés-DNS](#)

További vizsgálati eredményeket erősített meg az FSA, melyek a marhahús termékek az Egyesült Királyságra kiterjedő mintavételi programjának első két fázisából származnak. Az eredmények azt mutatják, hogy 362 mintából 352-nél volt negatív mind a ló- mind a ser-

tés-DNS jelenléte. A fennmaradó 10 minta esetén: háromnál került megerősítésre, hogy a sertés-DNS eléri vagy meghaladja az 1%-os küszöböt; kettőnél pedig a ló-DNS éri el vagy haladja meg az 1%-os küszöböt. Korábban ezeket a termékeket bejelentette az élelmiszeripar, és az FSA honlapján is feltüntetésre kerültek. A maradék öt minta eredményei még megerősítésre várnak.

[Updated results of FSA UK-wide survey of beef products](#)

Further test results from the first two phases of the FSA's UK-wide sampling programme of beef products have been confirmed. The results show 352 out of 362 samples were negative for the presence of both horse and pig DNA. Of the remaining 10 samples, three were confirmed as containing pig DNA at or above the 1% threshold; a further two have been confirmed as containing horse DNA at or above the 1% threshold. Both of these products have been previously reported by the food industry's own results and are already included in the table on the FSA's website. The results of the last five samples are being challenged and awaiting the outcome of further independent tests.

[Új nemzetközi allergia projekt](#)

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság is támogatja azt a most bevezetésre kerülő élelmiszer-allergiával foglalkozó nemzetközi projektet, melyet a Manchesteri Egyetem koordinál, az Európai Bizottság finanszíroz és a világ minden tájáról vonnak majd bevezető szakértőket. Az „Integrált megközelítések az élelmiszerallergén és az allergia kockázat kezeléséhez” (Integrated Approaches to Food Allergen and Allergy Risk Management (iFAAM)) foglalkozó projekttől azt várják, hogy készítsen egy szabványosított megközelítést a vállalatok részére - beleértve az élelmiszergyártást - az allergének kezelésére. Eszközöket is kifejleszt majd, hogy tájékoztasson az új egészségügyi tanácsokról az élelmiszer-allergia elkerülése érdekében. Az iFAAM,

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

mely várhatóan három év alatt fejeződik be, számos ország (köztük az Egyesült Királyság is) gyermek csoportjaival foglalkozik, akiket nyomon követtek születésüktől fogva. A cél az élelmiszer-allergia és más allergiás betegségek, például asztma vagy ekcéma korai életszakaszban történő kialakulásának vizsgálása.

Agency welcomes new allergy project

The Food Standards Agency is supporting an international study into food allergy which has just launched. The project, led by the University of Manchester and funded by the European Commission, will involve leading experts from across the world. iFAAM, which is expected to take three years to complete, will also work with groups of children from several countries including the UK, who have been monitored from birth. The aim is to be able to look at development of food allergy and other allergic diseases, such as asthma or eczema, in early life.

Eredmények akrilamid és furán felmérésből

Közzétette az FSA egy sor brit élelmiszerből származó akrilamid, furán és az előállításakor keletkező szennyezőanyag szinteket vizsgáló - ötödik és legújabb - felméréséből származó közbenső eredményeit. A mintavételezés alapjául 2011 novembere és 2012 decembere között gyűjtött 300 termék szolgált. A jelentett akrilamid és furán szintek nem növelik a humán egészségi kockázattal kapcsolatos aggodalmat, és az FSA nem változtatott a fogyasztóknak szánt tanácsán.

Fifth acrylamide and furan survey published

The FSA has published interim results from its fifth and latest study looking at levels of acrylamide, furan and the process contaminants in a range of UK foods. Based on samples taken from 300 products collected between November 2011 to December 2012. The levels of acrylamide and furan reported do not increase concern about the risk to human health and the Agency has not changed its advice to consumers.

Az Egyesült Királyság eredményeinek megküldése az Európai Bizottságnak

Megjelentek azok a felméréshez tartozó eredmények, melyeket az Európai Bizottság februárban kért a tagállamoktól: ellenőrizték a ló-DNS jelenlétét a marhahús termékekben és szolgáltatassanak információt fenilbutazonról (bute) is. Az Egyesült Királyságban 150 marhahús termék mintát vizsgáltak, és egyik minta se tartalmazott ló-DNS-t vagy haladta meg az 1%-os küszöbértéket. A fenilbutazon kapcsán 836 levágott állatot teszteltek. 14 állati testnél mutatták ki a fenilbutazon jelenlétét, melyek így nem kerültek az élelmiszerláncba.

Results of Europe-wide beef product survey published

In February the European Commission asked all member states to carry out a survey of beef products to check for the presence of horse DNA. These results have been published. The Agency reported all results to the European Commission. None of the UK samples were found to contain horse DNA at or above the 1% threshold for reporting. 836 carcasses were tested for bute. Fourteen carcasses were found to contain bute and were prevented from entering the food chain.

Új okostelefon vagy tablet alkalmazás egészségügyi szakembereknek

Angliában a közegészségügyi szakemberek már okostelefonjukról vagy tabletükről is elérhetik a helyi önkormányzat gyermek egészségügyi profiljait. A gyermek egészségügyi profilok gyors betekintést nyújtanak az egyes önkormányzatokhoz tartozó gyermekek jóllétéről és egészségi állapotáról, a kulcsfontosságú egészségügyi mutatók segítségével. Az alkalmazás az egészségügyi és szociális területen dolgozókat fogja segíteni a gyermekek egészségének és jóllétének növelésében és az egyenlőtlenségek csökkentésében, áttekinthető információt nyújtva az aktuális egészségügyi helyzetről helyi szinten. Az alkalmazás a gyerme-



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

kek egészségére ható tényezők széles skáláját felöleli: a gyermekkori elhízás, serdülőkori terhesség, kiskorúak alkoholfogyasztása, kórházi kezelések, iskolai teljesítmény és fiatalok bűnözés.

[New child health app for smartphone or tablet now available](#)

Public health professionals can now access local authority child health profiles from their smartphone or tablet. Child health profiles give a snapshot of child health and wellbeing for each local authority in England, using key health indicators. Users can compare this information to local, regional and national data. The app will help people working in health and social care improve the health and wellbeing of children and reduce inequalities, by giving clear and simple information about the current picture in a local area. Data in the app covers a wide range of issues affecting child health, from levels of childhood obesity, teenage pregnancy and underage drinking, to hospital admissions, educational performance and youth crime.

[Ír eredmények: lóhús jelenléte](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) közzétette a marhahús termékek, a marha-összetevők és egyéb összetevők lóhús jelenlétére irányuló ipari vizsgálatok második csoportját. Az ipar összesen 1228 vizsgálatot végzett, amelyek közül 1225 mintát találtak negatívnak és három - két terméket reprezentáló - minta volt pozitív lóhús jelenlétére. Korábban már valamennyi pozitív eredményt közzétették, és a termékeket is kivonták a forgalomból.

[FSAI publishes latest results of industry tests for horse meat](#)

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) has published the second set of results of industry tests on beef products, beef ingredients and other ingredients for the presence of horse meat. A total of 1,228 tests were

carried out by industry, of which 1,225 samples were found to be negative and three samples representing two products were found to be positive for the presence of horse meat. All the positive results have been published previously and products have been withdrawn from the market.

[Ír eredmények a Bizottsági felmérés során](#)

Az Európai Bizottság közzétette az EU-szinten koordinált vizsgálat eredményeit a lóhús-DNS és fenilbutazon kapcsán. Az eredmények azt mutatják, hogy az EU-ban 4.144 esetben vizsgálat történt a lóhús-DNS program szerint, melyek közül 193 volt pozitív. Írországból, az ír marhahús termékeken - az uniós program alapján elvégzett - 50 DNS vizsgálat eredményei negatívak voltak. EU-szinten 3.115 fenilbutazon vizsgálatból 16 volt pozitív. Írországból 840 vizsgálatot végeztek levágott állaton, és csak egy volt pozitív fenilbutazonra.

[Results of Europe-wide beef product survey published](#)

The European Commission has published the results of the coordinated EU-wide testing for horse meat DNA and phenylbutazone. The results show that, across the EU, there were 4.144 tests under the horse meat DNA programme, of which 193 were positive. In Ireland, all of the results of the 50 DNA tests on Irish beef products under the EU programme were negative. In relation to the EU programme for phenylbutazone testing, there were 16 positives from 3.115 tests. In Ireland, of the 840 tests carried out on horse carcasses for phenylbutazone, only one was positive.

[Konzultáció az allergén jelölésről](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság bevezetett egy 2013. június 4-ig tartó konzultációt egy új élelmiszerjelölési követelmény kapcsán arról, hogy miként kellene tájékoztatni a fogyasztókat a nem előrecsomagolt élelmiszerekben található élelmiszer-allergénekről.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Consultation on food allergen information

The Food Safety Authority of Ireland has launched a consultation in relation to a new food labelling requirement to inform consumers about food allergens contained in non-prepacked foods. The consultation is open until June 4th 2013.

Élelmiszer-biztonság a nagyüzemi konyhákban

A Németországban a Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) nyolc nyelven adott ki szóróanyagot a vendéglátásban alkalmazandó higiéniai szabályokról. A baktériumokkal, vírusokkal vagy parazitákkal szennyeződött élelmiszerek megbetegedések okozói lehetnek. Németországban évente körülbelül 100 000 élelmiszer-eredetű megbetegedést regisztrálnak, a nem jelentett esetek száma ennél valószínűleg jóval több. A higiénia szabályok betartása az ételek tárolása, elő- és elkészítése során alapvető fontossággal bír az efféle esetek megelőzésében. Ez különösen igaz a tömegeket kiszolgáló konyhák esetében. A BfR összefoglalta és nyolc nyelven – németül, angolul, olaszul, lengyelül, oroszul, kínaiul, valamint török és arab nyelven – megjelentette a legalapvetőbb szabályokat a nagyüzemi konyhákban dolgozók számára. A kiadvány ingyenesen letölthető a BfR honlapjáról.

Cooking in industrial kitchens: preparing foods safely

BfR published a leaflet on hygiene rules in the catering sector in eight languages. Foods can make us ill if they are contaminated with bacteria, viruses or parasites. Every year, approximately 100,000 cases of illness caused by microorganisms in food are reported in Germany and the number of unreported cases is presumed to be much higher. To avoid infection through microorganisms in food, it is imperative that hygiene rules are complied with when storing and preparing foods. This applies in particular to kitchen practices in mass catering facilities. The BfR has summarised hygiene rules for

industrial kitchen personnel and published them in eight languages. It is available in German, English, Italian, Polish, Russian, Turkish, Arabic and Chinese and can be downloaded free of charge from the BfR website.

Töltényekből származó ólom a vadhúsokban

Németországban a Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) és a BMELV (Szövetségi Élelmiszerügyi Földművelésügyi és Fogyasztóvédelmi Minisztérium) közös kutatómunkájának keretében vizsgálják a kilőtt vadak húsának nehézfém (ólom, réz, cink) szennyezettségét. A projekt keretében – amely egy szimpóziummal indult márciusban – célul tűzték ki, hogy növeljék az elejtett vadak húsából származó élelmiszerek biztonságát. Ha az őzeket, szarvasokat vagy más vadászott patásokat ólom tartalmú tölténnyel lövik ki, húsukban magasabb ólomtartalom mérhető, mint az ólommentes tölténnyel levadászott állatok húsában. Egy átlagos fogyasztó évente egy-két alkalommal eszik vadhúst, számukra nem jelent nagy kockázatot ezeknek az egyébként jó minőségű húsoknak a fogyasztása. Azonban bizonyos – főként vadász – családok nagyobb nehézfém terhelésnek vannak kitéve, mivel rendszeresen kerül asztalukra az elejtett vadak húsából. Nekik azt javasolják a szakemberek, csak az ólommentes tölténnyel kilőtt állatok húsát fogyasszák.

Lead ammunition results in higher lead concentrations in game meat

The first results of the analysis of numerous samples from various regions of Germany, which were examined in the project „Food Safety of Game Obtained through Hunting,” shows that if roe deer or other hoofed game is shot with lead ammunition, the meat contains more lead than the meat of game animals shot with unleaded ammunition. With a view towards protecting consumers with a high game animal consumption, which usually includes hunters and their families, it is recommended only to eat the meat of game animals shot with unleaded ammunition. If game is only eaten



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

once or twice a year, as is customary among the general population, there is no increased health risk through the intake of lead from the meat of game animals shot with lead ammunition.

Nehézfémek előfordulása az élelmiszerekben és az ivóvízben

A nehézfémek természetes alkotóelemei a földkéregnek, sőt néhányuk az emberi szervezetben is fontos szerepet tölt be. Ilyenek például a cink, a vas, a mangán és a réz. Bizonyos nehézfémek, pl. az ólom, a kadmium, a higany súlyosan károsíthatják egészségünket. A környezetünkbe juttatott nehézfémek akkumulálódhatnak a növények és az állatok bizonyos szerveiben, és ezáltal a mi szervezetünkbe is bejuthatnak. Az ivóvízbe kerülő ólom forrása lehet a régi épületek vízvezetékének ólom kioldódása. A zöldségek, gombák, a haszonállatok belsőségei magas kadmium tartalmúak lehetnek, míg a szerves kötésben lévő higany leggyakoribb forrásai a halak és a kagylók. Szervetlen higany gyümölcsökben, zöldségekben és gombákban is előfordulhat. Az arzén is akkumulálódhat a táplálékláncban, kagylókban, rákokban és halakban. Az Európai Közösségben az élelmiszerek maximális nehézfém-tartalma szigorúan ellenőrzött és szabályozott, különösen a csecsemőknek és gyermekeknek szánt élelmiszerek esetében.

Heavy metals in food and drinking water

Heavy metals are natural constituents of the Earth's crust, some are even vital part of our diet. These include zinc, iron, manganese and copper. Other heavy metals such as lead, cadmium or mercury may harm human health. Heavy metals can accumulate in certain organs of plants or animal. For example, cadmium can be found in vegetables, mushrooms or in the offal of slaughtered animal; mercury and arsenic are usually obtain in fish, mussels. Therefore in the European Community the maximum levels for heavy metals in certain foods have been established by Commission Regulation and it is strictly monitored by the authorities.

Hányás, hasmenés és hidegrázás hal fogyasztása után

Analitikai vizsgálatokkal is alátámasztották a németországi ciguatoxin mérgezéseket. Az első tünetek: émelygés, hányás, hasmenés. Később hideg hatására kialakuló égető érzés, fájdalom, zsibbadás. Utóbbiak akár hetekig, hónapokig is fennállhatnak. Ha valaki ilyen tüneteket észlel hal fogyasztást követően, minden bizonnyal ciguatoxin mérgezésben szenved. 14 igazolt esetet regisztráltak Németországban 2012 végén; a megbetegedések azért következtek be, mert az érintettek vörös csattogóhalat fogyasztottak. Évente 50-500 ezer esetet regisztrálnak világszerte és a globális kereskedelemnek köszönhetően Európában is egyre gyakoribbak az efféle megbetegedések. A toxin nagyon kis koncentrációban is mérgező és kimutatása rendkívül nehéz, még laboratóriumi körülmények között is. Sajnos a toxikus hatás hőkezeléssel sem csökkenthető.

Vomiting, diarrhoea and cold pain after eating fish

First outbreak of ciguatoxin poisoning after eating fish in Germany is now confirmed by analytical methods. As a rule, the first symptoms experienced are nausea, vomiting and diarrhoea. Most people suffering from ciguatoxin poisoning later also suffer from extremely unpleasant sensations such as burning, tingling, and pain on contact with cold. These symptoms can continue for weeks or even months. If such symptoms occur after eating fish, it is very likely that the person concerned is suffering from ciguatoxin poisoning.

Az alga alapú étrend-kiegészítők nehézfém tartalma

Az „alga tabletták”, leggyakrabban szárított *Spirulina* és *Chlorella* édesvízi fajokat tartalmazó étrend-kiegészítők. Ezek a termékek körülbelül 55-67% fehérjét, 10-19% szénhidrátot, 7-15% zsírt és 5-9% ásványi anyagot tartalmaznak. Az algák napi ajánlott fogyasztási mennyisége tablettá formájában 3-5 g. Mivel újra

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

és újra felmerültek feltételezések az algák magas nehézfém tartalmával kapcsolatban, az Ausztriai Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) megvizsgálta a különböző alga alapú étrend-kiegészítők nehézfém tartalmát. Összesen 18 terméket vizsgáltak meg ólom-, kadmium- és higanytartalomra nézve. Az eredmények azt mutatták, hogy egy termék kivételével a minták nehézfém tartalma nem haladta meg a jogszabályban meghatározott határértékeket. Az ajánlott mennyiségek betartása esetén ezeknek a termékeknek a fogyasztása nem jár toxikológiai kockázattal, azonban a vizsgálat során számos esetben találtak a fogyasztókat megtevesztő egészségre vonatkozó állításokat a termékek csomagolásán.

Heavy metal contents in algae based food supplements

„Algae tablets” usually contain Spirulina and Chlorella, which are obtained from freshwater. The composition of these products is usually 55-67% protein, 10-19% carbohydrates, 7-15% fats, 5-9% minerals. The average recommended daily intake of algae in the form of dietary supplements is 3-5 g. It is increasingly stated that algae have high heavy metal content. A total of 18 dietary supplements have been evaluated by AGES with respect to their levels of lead, cadmium and mercury. The results of analysis had shown that the levels of heavy metal – with the exception of one sample – did not exceed the maximum level set by the relevant regulation. The study shows that dietary supplements based on algae pose no risk from a toxicological point of view. However, labeling deficiencies in numerous specimens and labeling with forbidden misleading information were found during the investigation.

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 Unión kívül / News outside the European Union

Az Állategészségügyi Világszervezet tájékoztatása a Kínában bejelentett influenza rendhagyó tulajdonságairól

A Kínai Állategészségügyi Hatóság hivatalos tájékoztatása szerint az A(H7N9) influenza vírusra pozitív eredményt mutató baromfik, melyek a bejelentett humán esetek gyanított fertőzőforrásai, a betegség semmilyen látható jelét nem mutatják, megnehezítve a vírus detektálását baromfiban. Az Állategészségügyi Világszervezet igazgatója szerint az aktuális információkat figyelembe véve egy igen rendhagyó helyzettel kell szembe nézni, tekintve, hogy az influenza vírusnak nagyon alacsony a fertőzőképessége baromfiban, viszont képes igen súlyos megbetegedést okozni az embereknél. A betegségre fogékony állatok vakcinázása segíthet a megelőzésben, főként fertőzött, vagy kockázatos területeken, illetve azoknál, ahol selejtezési eljárás nem alkalmazható. A honlapon továbbá [Kérdezz-felelek](#) formában választ kaphatnak az érdeklődők kérdéseikre.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[The World Organisation for Animal Health, highlights the exceptional nature of the influenza A event notified by China](#)

According to the official reports sent to the OIE by the Chinese Veterinary Authorities, poultry that have tested positive for the presence of influenza virus A(H7N9) and are also suspected of being the source of reported human cases, do not show any visible signs of disease, making it very difficult to detect this virus in poultry. "Based on the information currently available we are facing a rather exceptional situation, because we are dealing with an influenza virus of very low pathogenicity for poultry which has the potential to cause severe disease when it infects humans", stated the Director General of the OIE. Vaccination can protect susceptible animals, particularly in zones that are infected or at risk and in which a culling policy is difficult to apply. Consumers can find more information on the OIE's homepage.

[A melaminra vizsgált tej- és szójaalapú termékek emberi fogyasztása biztonságos](#)

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) által közzétett tanulmány szerint a melaminra vizsgált tejalapú és szójaalapú termék minták 100%-a emberi fogyasztás tekintetében biztonságosnak bizonyult. A CFIA összesen 590 (302 tejalapú és 288 szójaalapú) import és hazai mintát vizsgált, melyeket 2010-11 között 11 kanadai városban gyűjtött. Az eredmények 100%-a a Health Canada által a tejjre és tejből nyert összetevőkre megállapított 2,5 ppm ideiglenes határérték alatt maradt. A csecsemőkészítmények (gabonák) egyikében sem mutatták ki a melamint. A csecsemőkészítmények mellett a tejalapú minták között hűtött italokat, cukorkákat, sajtokat, tejkonzervet, tejszínt, sűrített tejet, instant italkeveréket, joghurtot és szószokat is vizsgáltak, míg a szójaalapú termékek közt hűtött és nem hűtött szójaitalokat, sajtokat, tej-

színeket, szójatejet, tofut, szójalisztet tartalmazó élelmiszereket, joghurtot és snackeket is vizsgáltak.

[All milk-based and soy-based product samples tested for melamine safe for human consumption](#)

A study released by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has found that 100 percent of milk-based and soy-based product samples tested for melamine were safe for consumption. The CFIA tested 590 (302 milk-based and 288 soy-based) imported and domestic samples collected in 11 Canadian cities in 2010-2011. One hundred percent of the results in this targeted survey were well below Health Canada's melamine interim standard of 2.5 parts per million (ppm) for foods containing milk or milk-derived ingredients. None of the infant formula/cereal samples tested positive for melamine. There were no recalls.

[A progeszteronra vizsgált vaj, sajt és tejszín nem jelent fogyasztói egészségi kockázatot](#)

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) tanulmánya szerint a progeszteronra vizsgált 737 vaj, sajt és tejszín minta nem jelent a fogyasztókra nézve egészségügyi kockázatot. A vizsgálat szerint a progeszteron kimutatott szintjei a vajban, sajtban és tejszínben alacsonyok voltak és étrendi expozíciójuk a JECFA által megállapított biztonságos beviteli szint (ADI = 0-30 µg/ttkg) töredéke. A 2010-11 között 11 kanadai városban gyűjtött 737 hazai és import minta közt 259 vajminta, 247 sajt minta és 231 tejszín minta volt. Mind-egyikben kimutatták a progeszteront alacsony szinten, ami várható volt, hiszen a progeszteron természetesen is termelt és marhában jóváhagyott hormon Kanadával együtt számos országban. Termékvisszahívásra nem volt szükség, egészségügyi kockázatot nem azonosítottak.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Butter, cheese and cream tested for progesterone pose no health risk to consumers

A study released by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has found that 737 samples of butter, cheese and cream tested for progesterone do not pose a health risk to consumers. The study found that detected levels of progesterone in butter, cheese and cream were low and would result in dietary exposures that are only a small fraction of the safe intake level of progesterone as established by the Joint Food and Agriculture Organization/World Health Organization Expert Committee on Food Additives. The JECFA has established an acceptable daily intake for progesterone of 0-30 µg/kg body weight.

Kanada és Costa Rica megállapodást írt alá organikus élelmiszerek témájában

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) honlapján tette közzé a hírt, hogy Kanada és Costa Rica megállapodást kötöttek, mely növeli a kanadai biotermelők exportlehetőségeit és a kanadai családok választási lehetőségeit. A megállapodás a két ország termelési és tanúsítási rendszereinek alapos elemzését követően történt, és a tanúsítvánnyal ellátott termékek importját és exportját könnyebbé teszi anélkül, hogy kiegészítő tanúsítás lenne szükséges, így az ipar költségeit és adminisztratív terheit csökkenti.

Canada and Costa Rica sign organic food arrangement

Canadian organic producers will once again have increased opportunities to export their products and Canadian families shopping for organic food will have more choices following an arrangement reached between Canada and Costa Rica. The Canada - Costa Rica Organic Equivalency Arrangement is the outcome of an extensive analysis of both countries' production and certification systems. The arrangement will allow

for easier import and export of certified organic products between Canada and Costa Rica without the need for additional certification, thus reducing costs and red tape for industry.

Élelmiszer ellenőrzési modell módosítás-tervezetének konzultációja

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) utolsó észrevételeket vár az élelmiszer ellenőrzési modell jobbítását célzó módosítás tervezetére vonatkozóan. A modell egyszerű megközelítést terjeszt elő az élelmiszer ellenőrzésre, mely következetes és megfelelő áttekintést ad az összes szabályozott élelmiszer-féleségre attól függetlenül, hogy hazai vagy import áru. A kezdeti tervezettel kapcsolatban 2012 őszén zajlott konzultációra érkezett észrevételekre alapozva készült a módosított tervezet, mellyel kapcsolatos véleményeket 2013. május 21-ig lehet megküldeni.

Invitation to comment: revised draft improved food inspection model

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is inviting final comments on its revised draft improved food inspection model. The model proposes a single approach to food inspection that would provide consistent and appropriate oversight across all regulated food commodities – either imported or produced domestically. This revised version is based on feedback from consultations on the initial draft held during fall 2012.

Helyszíni biovédelmi nemzeti szabvány juhokra

Új önkéntes biovédelmi szabvány jelent meg, amely a juh tenyésztőket segíti az állatállomány egészségének javításában, és helyszíni biovédelmi tevékenységük erősítésében. A nemzeti szabvány önkéntes eszköz, melynek célja a gazdák segítése a betegségek gazdaságba kerülésének és terjedésének minimalizálásában



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

és szabályozásában. A szabvány 4 alapelve: állategészségügyi menedzsment gyakorlat, feljegyzések kezelése, gazdaság, létesítmények és berendezések, valamint a személyzet. A szabvány 2 éven át készült a Kanadai Juh Szövetség (Canadian Sheep Federation) és a kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA), valamint a termelők, tudományos résztvevők és tartományi kormányzatok együttműködésével.

[National sheep on-farm biosecurity standard released](#)

A new voluntary biosecurity standard was introduced that will help sheep producers improve the health of their flocks and strengthen their on-farm biosecurity activities. The National Standard is a voluntary tool designed to help producers minimize and control the risk of disease entering their farms, spreading within the farm or to neighbouring farms.

[Ipar értesítése az antrax program változásáról](#)

A kanadai élelmiszer ellenőrző hatóság (CFIA) értesítette az élőállat tartókat és más érdekeltet arról, hogy az antrax program 2013. április 1-jével megváltozott. A CFIA a szövetségi szinten jelentendő betegségekkel (pl. antrax) kapcsolatos tevékenységén igazít az állatbetegség menedzsment kanadai megközelítésének modernizálása érdekében. Április 1-jétől a CFIA nem vizsgálja, és nem helyezi karantén alá az antrax-szal fertőzött létesítményeket, nem gyűjt, és nem vizsgál mintákat, nem biztosít az érintett állatállományok kezdeti beoltására vakcinát, nem ellenőrzi a tetemek elhelyezését, a tisztítást és fertőtlenítést, továbbá nem fizet kártérítést az állattetemek eltávolításának költségeért. Az antrax továbbra is központilag jelentendő betegség marad.

[Notice to industry - Anthrax Program Changes](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is reminding livestock producers and other stakeholders

that the anthrax program changed on April 1, 2013. The CFIA is making adjustments to its activities for certain federally reportable diseases, including anthrax, in an effort to modernize Canada's approach to managing animal diseases.

[Biomonitoring értékelés jelent meg](#)

A Health Canada közzétette a környezeti szennyezőanyagok humán biomonitoringjának 2. riportját. A beszámoló a „Canadian Health Measures Survey” (CHMS) egészségügyi felmérés második szakaszának biomonitoring részéből ad eredményeket. A riport a kanadai lakosság környezeti szennyezőanyagokkal (pl. BPA és ólom) szembeni expozíciójáról átfogó adathalmazt tartalmaz, és első alkalommal 3-5 év közötti gyerekekről is közöl információkat. A CHMS folyamatos nemzeti felmérés, melynek során a kanadaiak egészségére vonatkozó információkat gyűjtöttek otthoni interjúk és közvetlen fizikai mérések formájában. A felmérés biomonitoring része vér és vizeletminták gyűjtését foglalja magában, melyből a környezeti szennyező anyagok koncentrációját mérik. A CHMS a krónikus és fertőző betegségekről, fizikai fittségről, táplálkozásról és más, az egészséget befolyásoló tényezőkről is információval szolgál. A 2. szakasz adatait 2009-11 között gyűjtötték, és a kb. 6400, 3-79 év közötti életkorú kanadaival egy nemzeti szinten reprezentatív mintát tartalmaz. A 3. szakasz (2012-13) mintavétele folyamatban van, a további szakaszok pedig tervezés előtt állnak.

[Biomonitoring Data from the Canadian Health Measures Survey](#)

Health Canada released its Second Report on Human Biomonitoring of Environmental Chemicals in Canada. This technical report provides the results of the biomonitoring component from the second cycle of the Canadian Health Measures Survey (CHMS). It presents a comprehensive set of data on the exposure of the Canadian population to environmental chemicals,

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

such as bisphenol A and lead, and is the first to include data for children aged 3 to 5 years.

Kanadai családok egészségének és biztonságának támogatása

A kanadai egészségügyi miniszter felvázolta a kormányzat következő hónapokra tervezett intézkedéseit, mellyel a kanadai családok egészségét és biztonságát kívánják támogatni. A miniszter a fogyasztói termékbiztonsággal, gyógyszer- és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jövőbeni intézkedéseket mutatta be. A kormányzat továbbra is elkötelezett marad az élelmiszerbiztonság és betegségmegelőzés mellett, ennek érdekében fokozza az élelmiszer eredetű megbetegedések surveillance-át azzal, hogy a C-EnterNet elnevezésű surveillance programját kiterjeszti egy harmadik helyszínre. A tervezett intézkedésekről részletesebb információk találhatóak a Health Canada [honlapján](#).

Minister of Health announces upcoming actions to support the health and safety of Canadian families

The Minister of Health outlined action that will be taken by the Harper Government in the coming months to help support the health and safety of Canadian families. Minister Aglukkaq identified measures that will be taken related to consumer product safety, drug safety and food safety.

Struccpáfrány hajtását érintő élelmiszerbiztonsági intézkedések

A Health Canada figyelmeztette a kanadaiakat a friss struccpáfrány hajtásának (fiddlehead) fogyasztás előtti megfelelő hőkezelésének fontosságáról. A hajtást folyók és áramlatok mentén gyűjtik, és szezonális zöldségként árusítják gazdapiacokon, út melletti standokon és egyes élelmiszerboltokban. A nyers vagy nem megfelelően hőkezelt hajtás fogyasztásával kapcsolatban átmeneti megbetegedések előfordultak Ka-

nadában és az Egyesült Államokban. Az eddigi vizsgálatok nem állapították meg ezen megbetegedések okát. A betegség (hasmenés, émelygés, hányás, hasi fájdalom, fejfájás) tünetei általában fél – 12 órával a fogyasztást követően jelentkeznek, és rendszerint 24 órán belül megszűnnek. A Health Canada gyakorlati tanácsokat adott a hajtás és fagyasztott hajtás feldolgozásával kapcsolatban.

Food safety measures for fiddleheads

Health Canada is reminding Canadians of the importance of properly cooking fresh fiddleheads before eating them. Fiddleheads are collected along the banks of rivers and streams and sold as a seasonal vegetable at farmer's markets, roadside stands and in some grocery stores.

Természetes termékek új folyamatának sikeressége

Dr. Colin Carrie, a kanadai egészségügyi parlamenti titkár hangsúlyozta a Health Canada természetes egészséges termékekre (Natural Health Products – NHP) vonatkozó hatékonyabb megközelítésének sikerességét, melynek köszönhetően több, mint 60 000 terméket engedélyeztek. Az új megközelítés kulcsszerepet kapott abban, hogy a több, mint 10 000 termék kérelemből álló várólista megszűnt és stabil, kiszámítható szabályozási környezetet biztosít ezen termékek hatékony áttekintéséhez.

Government of Canada highlights successes of new process for natural health products

Parliamentary Secretary of Health, Dr. Colin Carrie highlighted the ongoing success of Health Canada's more efficient approach to natural health products (NHPs), with more than 60,000 products authorized. The new approach played a key role in clearing the backlog of more than 10,000 natural health product applications and has created a stable, predictable regulatory environment for the efficient review of these products.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Kanada és Franciaország megújítja az élelmiszerbiztonsági együttműködést

A Health Canada és a francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) 2013. január 15-én új együttműködési megállapodást írt alá, mely megerősíti a két hivatal között hosszú ideje tartó kapcsolatot és a korábbi, 2008. júliusban kötött megállapodásukat. Az egészségügyi témákban történő információ megosztás növeli a hatóságok készségét az újonnan felmerülő kérdések kezelésére. A megállapodással mindkét szervezet elismeri, hogy hasonlóan közelítik meg az élelmiszer-biztonsági kockázatok értékelését, így profitálnak a tudományos együttműködés megerősítéséből. Az együttműködés során rendszeres adat- és információcseré zajlik majd és közös tevékenységekre (pl. közös publikáció) kerül sor. A két hivatal korábban is együttműködött pl. a biszfenol A vagy az intenzív édesítőszeres témájában.

Canada and France renew food safety partnership

Health Canada and France's Agency for Food, Environmental and Occupational Health and Safety (ANSES) signed a new framework cooperation agreement on January 15, 2013. This agreement reinforces the long-standing relations between the two agencies and follows the cooperation agreement signed in July 2008.

Videó anyagok a fogyasztói élelmiszerbiztonság javítása érdekében

Az amerikai élelmiszer- és gyógyszerügyi hatóság (FDA) három, kevesebb, mint 10 perces videó anyagot adott ki, melynek célja a lakosság és a vendéglátóiparban dolgozók tájékoztatása a nem megfelelő előkészítési gyakorlat lehetséges ijesztő következményeiről, valamint tanácsokkal szolgál és az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésével kapcsolatban. Két videó olyan családtagok beszámolóiról szól, akik egy étteremből származó *Salmonella*-fertőzés következtében veszítették el édesanyjukat/feleségüket. A

harmadik egy nő történetét meséli el, aki a terhessége alatti liszteriózis fertőzés miatt majdnem elvesztette az újszülött lányát.

FDA releases video testimonials to enhance retail food safety

In an effort to enhance retail food safety, the U.S. Food and Drug Administration (FDA) has released three video testimonials. Less than 10 minutes each, the videos educate retail and foodservice employees on the possible, dire consequences of poor preparation practices and provide tips to prevent foodborne illness.

Az FDA együttműködése Mexikóval az élelmiszerbiztonsági vizsgálatok fejlesztése érdekében

Az FDA 2011-es „Út a Globális Termékbiztonság és Termékminőség Felé” jelentése alapján együttműködik a nemzetekkel a globális termékbiztonság és -minőség javítása érdekében. Ezen kívül az FDA nemrég közzétette a Nemzetközi Élelmiszerbiztonsági Kapacitásnövelő Tervet, amely többek között a nemzetközi közösség laboratóriumi módszereinek elfogadásával és a jelenlegi és új laboratóriumi módszerekkel kapcsolatos információk cseréjével foglalkozik. Mexikóban az FDA és a mexikói Nemzeti Egészségügyi, Élelmiszerbiztonsági és Agrár-élelmiszeripari Szervezet (SENASICA) együttműködésének fő tárgya a kommunikáció és a laborkapacitás javítása, a tesztelési módszerek validálásának és végrehajtásának fejlesztése valamint szakértői programokban való részvétel.

FDA Collaborates with Mexico to improve food safety testing

FDA recently released its International Food Safety Capacity-Building Plan that addresses both the acceptance of laboratory methods across the international community and the exchange of information on current and new laboratory methods. In Mexico, the key

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

objectives of this FDA/SENASICA collaboration include improving communications and laboratory capacity, development, validation and implementation of testing methods, and participation in proficiency programs.

Az FDA javasolt szabályzata: a szelén, mint kötelező tápanyag csecsemő tápszerekben

A szelén a csecsemők számára esszenciális tápanyag és gyakran a tápszer az egyetlen beviteli forrása. A szelén lesz a 30. kötelezően előírt tápanyag a csecsemő tápszerekben. Az FDA 2,0 µg/100 kcal-át javasol minimum, és 7,0 µg/100 kcal-át a szelén maximum mennyiségének. A javasolt szabályzat a címkézési követelményeket is módosítaná, kötelezővé téve a 100 kcal-ra vonatkoztatott szelén mennyiségének feltüntetését.

FDA issues proposed rule to add selenium to list of required nutrients for infant formula

Specifically, FDA proposes 2.0 µg (micrograms) selenium/100 kcal as the minimum level and 7.0 µg/100 kcal as the maximum level of selenium in infant formulas. The proposed rule will also amend the labeling requirements for infant formula to require the listing of selenium per 100 kilocalories.

Legyen a gyermekek számára egész évben elérhető az egészséges étel

„A gyermekeknek egész évben egészséges ételre van szükségük a megfelelő fejlődéshez. Tudjuk, hogy amikor a tanév véget ér, alacsony jövedelmű családból származó gyermekek milliói nem jutnak egészséges reggelihez vagy ebédhez. Az USDA nyári étkeztetés programja segít ezt az űrt kitölteni”- mondta Tom Vilsack mezőgazdasági miniszter. Az USDA nyári étkeztetés programja az USDA, állami szervek és helyi szervezetek közreműködésével valósul meg. Szponzo-

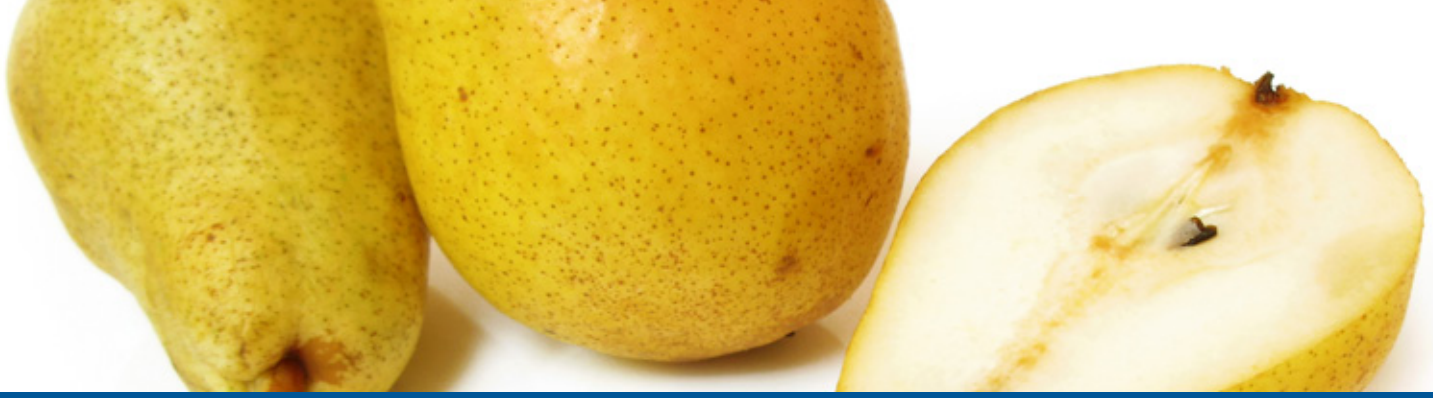
rok, például iskolák, helyi kormányzati szervek, vallási alapú és nonprofit szervezetek biztosítanak ingyen étkeztetést és aktivitásokat a rászoruló gyermekeknek a nyári hónapok alatt.

Ensure children have access to healthy food year round

„Children need healthy food all year long to grow and achieve to their highest ambitions. We know that when school lets out, millions of low-income children no longer get a healthy breakfast or lunch. USDA’s summer meals program helps to fill that gap.”- said Tom Vilsack Agricultural Secretary. USDA’s summer meals programs operate through partnerships between USDA, state agencies and local organizations. Local sponsors, such as schools, local government agencies, faith-based and nonprofit community organizations provide free meals and activities to eligible low-income children during the summer months.

Biztonságos élelmiszer időjárás okozta vészhelyzet esetén

Az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (USDA FSIS) ajánlást bocsátott ki Alabama és Mississippi államokban pusztító forgószél és viharok áldozatainak az élelmiszer eredetű megbetegedések minimalizálása érdekében, amelyek áramkimaradás következtében esetlegesen felléphetnek. A publikáció („Élelmiszerbiztonsági Fogyasztói Útmutató: Komoly Viharok és Hurrikánok”) letölthető PDF formátumban is. Az FSIS YouTube videója („Élelmiszerbiztonság áramkimaradás esetén”) szintén tartalmaz instrukciókat a fagyasztott élelmiszerek biztonságával kapcsolatban. A fogyasztók a „[Kérdezze Karent](#)” portálon keresztül a nap 24 órájában feltehetik élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos kérdéseiket az FSIS virtuális képviselőjének.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Tips to keep food safe in a weather emergency

The USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS) is issuing recommendations for residents in Alabama and Mississippi affected by devastating tornados and thunderstorms to minimize the potential for foodborne illness due to power outages. Consumers with food safety questions can „[Ask Karen](#)” the FSIS virtual representative available 24 hours a day.

Megújítják a biztonságos ivóvízzel és szennyvízelvezetéssel kapcsolatos kötelezettségvállalást indiánok lakta területeken

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Hivatala (U.S. Department of Agriculture, USDA) egyetértési nyilatkozatot írt alá a Környezetvédelmi Hivatallal (Environmental Protection Agency, EPA), a Lakásügyi és Városfejlesztési Minisztériummal (Department of Housing and Urban Development, HUD), az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Minisztériumával (Department of Health and Human Services, HHS), az Indián Egészségügyi Szolgálattal (Indian Health Service, HIS) és a Belügyminisztériummal (Department of Interior, DOI) a biztonságos ivóvízhez való hozzáférésben és szennyvízelvezetésben korlátozott őslakosok otthonainak számának 2015-ig felére való csökkentésére irányuló közös munka folytatásáról. Az együttműködési nyilatkozat újonnan előtérbe helyezi a szövetségi államok erőfeszítéseit a biztonságos ivóvízhez való hozzáférés és a megfelelő szennyvízelvezetés hiányának kezelésére az indiánok lakta területeken.

Improve access to safe drinking water and basic sanitation in Indian country

U.S. Department of Agriculture (USDA) has signed a Memorandum of Understanding (MOU) with the Environmental Protection Agency (EPA), the Department of Housing and Urban Development (HUD), the Department of Health and Human Services (HHS), the

Indian Health Service (IHS) and the Department of Interior (DOI), to continue to work together to reduce by 50 percent the number of tribal homes lacking access to safe water and basic sanitation by 2015.

Codex hírek- Egyesült Államok

Ülések a közelmúltban

Élelmiszer Szennyezőanyagok Bizottsága (Committee on Contaminants in Foods, CCCF): A CCCF 7. ülése Moszkvában zajlott le. Ólom és DON (deoxynivalenol) határértékekkel kapcsolatban születtek fontos eredmények az ülés során.

Soron következő ülések

Peszticid Szermaradványok Bizottsága (Committee on Pesticide Residues, CCPR): a május 6-tól 11-ig tartó CCPR ülés előtt, május 5-én egy egynapos workshop kerül megrendezésre a peszticid maradványok biztonsági értékelésével kapcsolatban.

Élelmiszer-címkézési Bizottság (Committee on Food Labeling, CCFL): A 41. CCFL ülést május 14. és 17. között tartják. A bizottság megvitatja többek között az ökológiai termeléssel előállított élelmiszerek gyártási, feldolgozási és címkézési és értékesítési irányelveivel kapcsolatos kérdéseket.

U.S. Codex News

Recent Committee Meetings

Committee on Contaminants in Foods (CCCF): The 7th Session of CCCF met in Moscow. Some key outcomes from the Session include issues about lead and DON (deoxynivalenol) maximum limits.

Upcoming meetings

Committee on Pesticide Residues (CCPR): At the upcoming Session of CCPR, scheduled for May 6-11th, a one day workshop on the safety assessment of pesticide residues will be held prior to the start of the meeting, on Sunday May 5th.

Committee on Food Labeling (CCFL): The 41st Session of the Codex Committee on Food Labeling (CCFL) will

Hírek a tudományos világból / News of science

convene May 14–17th. The Among other matters, the Committee will discuss issues related to Guidelines for the Production, Processing, Labeling and Marketing of Organically Produced Foods and the Consideration of Labeling Provision in Draft Codex Standards.

Élelmiszerfertőzéssel kapcsolatos trendek az Egyesült Államokban

A CDC honlapján megjelentek a FoodNet (Foodborne Diseases Active Surveillance Network, Élelmiszer Eredetű Megbetegedések Felügyelő Hálózata) 2012-es évre vonatkozó eredményei. A FoodNet adatok az Egyesült Államok népességének 15%-át reprezentálják. Minden évben jelentik a változásokat a laboratóriumi bizonyítottan élelmiszerfertőzés által megbetegedett emberek számában. Összességében 2012-ben az adatok szerint elmaradt az élelmiszerfertőzések számának várt csökkenése, ami felhívja a figyelmet a prevenció lépések szükséges fejlesztésére.

Trends in foodborne illness in the United States

Data from FoodNet, which monitors 15% of the US population, provide the best measure of trends in foodborne disease in the United States. Each year, FoodNet reports on the changes in the number of people sickened with foodborne infections that have been confirmed by laboratory tests. Overall, the 2012 FoodNet data showed a lack of recent progress in reducing foodborne infections and highlight the need for improved prevention.

Hírek a tudományos világból / News of science

Gazdaságilag motivált élelmiszerhamisítás: a hamisítások közös jellemzői

Az élelmiszer-csalások gyakori formája az élelmiszer összetevőinek jelöletlen helyettesítése olcsóbb alternatívával, ami általánosságban is aggályos, mivel ekkor a termék olyan allergéneket is tartalmazhat, amelyeket

a címke nem jelöl. Az élelmiszerhamisítás azonban súlyos közegészségügyi következményekkel is járhat, amint azt a csecsemőtápszerek melaminnal történő hamisításánál tapasztaltuk, amely Kínában közel 300 000 ember megbetegedését okozta. Ezek az események rávilágítanak a minőségbiztosítási tesztek hiányosságaira is. Az élelmiszereredetű járványokkal ellentétben, a csalások különösen nagy kihívást jelentenek az élelmiszeriparnak és a hatóságoknak, mivel ezek szándékos cselekmények, amelyek igyekeznek a detektálhatóságot elkerülni. 1980 óta 137 db megtörtént esetet gyűjtöttek össze, 11 élelmiszerkategóriában. Azonosították a vizsgált esetek közös jellemzőit, amely segítséget nyújt a csalások megelőzésében. Ezek a jellemzők megmutatják, hogy a jelenlegi szabályozási és tesztelési módszerek közül melyek alkalmatlanok a csalások kimutatására, és milyen új vizsgálati módszereket és elrettentő intézkedéseket lehetne a jövőben alkalmazni.

Economically motivated Adulteration (EMA) of food: common characteristics of EMA incidents.

A common form of EMA, undeclared substitution with alternative ingredients, is usually a health concern because of allergen labeling requirements. As demonstrated by the nearly 300,000 illnesses in China from melamine adulteration of infant formula, EMA also has the potential to result in serious public health consequences. In contrast to foodborne disease outbreaks, EMA incidents present a particular challenge to the food industry and regulators because they are deliberate acts that are intended to evade detection. The article reviewed journal articles and media reports of EMA since 1980 and identified 137 unique incidents in 11 food categories: fish and seafood (24 incidents), dairy products (15), fruit juices (12), oils and fats (12), grain products (11), honey and other natural sweeteners (10), spices and extracts (8), wine and other alcoholic beverages (7), infant formula (5), plant-based proteins (5), and other food products (28). The authors identified common characteristics among the incidents that may help people better evaluate and reduce the risk of



Hírek a tudományos világból / News of science

EMA. These characteristics reflect the ways in which existing regulatory systems or testing methodologies were inadequate for detecting EMA and how novel detection methods and other deterrence strategies can be deployed.

A Liverpooli Egyetem kutatói szerint a növekvő emulgeálószer fogyasztás a felelős a Crohn betegek számának növekedéséért

Az utóbbi 50 évben a Crohn betegek száma számos országban folyamatosan növekszik. Folyékony enterális táplálással (a táplálékot folyadék formában a gyomor-bél traktus különböző részeibe juttatják) átmeneti enyhülés érhető el a betegeknél, bár ennek mechanizmusa nem ismert. A Liverpooli Egyetem kutatói egy, a Crohn betegséggel foglalkozó szaklapban megjelenés alatt lévő tanulmányuk szerint, a feldolgozott ételekben lévő emulgeálószeresek nagymértékben elősegítik a Crohn betegség kialakulását azáltal, hogy megnövelik a baktériumok bélhámsejtekbe jutását. A kutatók szerint a növekvő emulgeálószer fogyasztás a felelős a Crohn betegek számának növekedéséért. Az emésztetlen emulgeálószeresek megnövelik a baktériumok bélhámon való átjutását, különösen a vékonybélben, ahol a bélhámot borító, védő nyálkaréteg nem folytonos.

Increased consumption of emulsifiers as an explanation for the rising incidence of Crohn's disease

Crohn's disease (CD) incidence has increased over the past fifty years. CD can be brought into remission by liquid enteral feeding, but the mechanism for this response is unknown. We suggest that consumption of emulsifiers in processed foods may promote CD by increasing bacterial translocation. This is supported by evidence that (i) geographical variation in CD correlates with emulsifier consumption as does the increasing incidence of CD in Japan; (ii) although CD incidence

also correlates with fat consumption, the response to enteral feeding is not affected by the fat content of the feed and (iii) very small concentrations of the emulsifier polysorbate 80 enhance bacterial translocation across intestinal epithelia. Undigested emulsifiers may increase bacterial translocation, particularly in the small intestine where the mucus layer is discontinuous.

Valóságellenőrzés: Nincs olyan, hogy csoda élelmiszer

A rák az emberekben félelmet kelt, ezért nem meglepő, hogy az emberek vágnak minden olyan lehetőségre, amely a daganatos betegségek kockázatát csökkentik. Éppen ezért a média számára kedvelt témája a rákmegelőző ételek. A Dr. Oz Show című orvosi valóságshow (az USA-ban készített műsor, melynek különböző epizódjait a világ számos televízió csatornáján – köztük magyar csatornán is – közvetítenek illetve közvetítettek) egy nemrégiben bemutatott epizódjában az endíviát, a lilahagymát és a tengeri sügért úgy állították be, mint olyan csodaélelmiszereket, melyek 75%-kal képesek csökkenteni a petefészekrák kockázatát. Az ezt igazoló tudományos tények azonban igen korlátozottak. A cikk azt tárgyalja, hogy milyen aggályok merülhetnek fel azzal kapcsolatban, hogy a média „csoda élelmiszereként” reklámoz bizonyos ételeket.

Reality check: There is no such thing as a miracle food

A recent episode of the Dr. Oz Show suggested endive, red onion, and sea bass as foods that can decrease the risk of ovarian cancer by up to 75%. However, the scientific evidence supporting these recommendations is limited. This commentary discusses some of the concerns related to the promotion of „miracle foods” by the media.

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

Gyermek közétkeztetés - vizsgálati (rész)eredmények

Továbbra is folyamatosan végzik a közétkeztetésben – elsősorban óvodai és iskolai tálalókonyhákban – kiszolgált készételek érzékszervi vizsgálatát a NÉBIH szakemberei. Az eredmények, értékelések a Hivatal honlapján rendszeresen frissítésre kerülnek, a lakosság folyamatos tájékoztatást kap. Azokon a helyeken, ahol nem megfelelő vagy átlag alatti értékelést kaptak a készételek, a későbbiekben ismételt mintavételezésre kerül sor. A vizsgálatok célja nem a készételek beltartalmi értékelése, vagy az étlapok összeállításának ellenőrzése, hanem figyelemfelhívás a közétkeztetésben kiszolgált készételek érzékszervi (külső megjelenés, állomány, illat, íz) tulajdonságaira, hiszen a gyermekek ezen tulajdonságok alapján ítélik meg az eléjük kerülő ebédet. Fontos hangsúlyozni, hogy a NÉBIH január óta tartó vizsgálata nem a közétkeztető cégek ellen irányul, de közösen kell megtalálni és megszüntetni azokat az okokat, amelyek miatt a gyerekek nem fogyasztják el szívesen a menzai ebédet. A tapasztalat azt mutatja, hogy a szülők örömmel fogadták a NÉBIH kezdeményezését. A honlapon megjelent első eredmények óta számos megkeresés, bejelentés érkezett az ország több pontjáról. A NÉBIH célja továbbra is az, hogy a rendelkezésre álló lehetőségekkel hozzájáruljon a gyermek közétkeztetés helyzetének javításához.

Logalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban című projekt keretein belül

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal a projekt keretében 16 téma oktatását tervezi az általa készített tananyagok segítségével. Az oktatások nyilván-

nosak, azok minden érdeklődő számára ingyenesen hozzáférhetőek. Az oktatásokra a megfelelő adatok megadásával lehet regisztrálni. A kurzusokat követően a tananyagok ingyenesen hozzáférhetővé válnak a NÉBIH honlapján. A kurzusok várhatóan 2013. első negyedévében indulnak.

Kora tavaszi növényvédelmi teendők

A tél végi növényápolási munkálatok után szükség lehet a csonthéjasok, különösen a meggy és a kajszibarack esetében a moníliaas betegség, az őszibarack esetében pedig a tafrinás levélfodrosodás elleni permetezés. A NÉBIH honlapján és közösségi oldalán e betegségekről és a védekezési lehetőségekről olvashatnak praktikus tanácsokat az érdeklődők.

Folytatódott az éjszakai ellenőrzés a Nagybani piacon

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinálásával újabb ellenőrzést tartottak a fővárosi Nagybani piacon. Az akció során a NÉBIH 21 tonna termékkel szemben intézkedett. Főleg a számocával volt gond, de penészes, rothadt, felpuhult zöldséget, gyümölcsöt is találtak az ellenőrök.

Gomba-szakellenőri tevékenység bejelentésének változása

Az étkezési célra fogalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet szabályozza a gomba-szakellenőri tevékenységet, amely alapján gomba-szakellenőri tevékenységet csak az folytathat, aki azt a NÉBIH-nek bejelenti.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Lejárt felhasználhatósági idejű növényvédő szerek több százmillió forgalmát derítette fel a NÉBIH

Több hetes előzetes adatgyűjtés, és az ország több pontján végzett helyszíni vizsgálatok után a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) a Nemzeti Adó- és Vámhivatal szakembereivel közös ellenőrzést végzett egy növényvédő szereket forgalmazó cégnél. Az akció során több százmillió termékforgalmazást tártak fel és 27 tonna lejárt terméket vontak ki a forgalomból.

Fokozott ellenőrzések a zöldség-gyümölcs kereskedelmi lánc minden pontján

Fokozottan vizsgálja a hazánkba külföldről érkező zöldségeket és gyümölcsöket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal. A Nemzeti Adó- és Vámhivatal szakembereivel közös mélységi ellenőrzések során az elmúlt hetekben 5 szállítmányt – több mint 60 tonna terméket – zároltak. Az elmúlt egy hónapban a bel-földi forgalmazók – NÉBIH által megtervezett – kockázatbecslésen alapuló ellenőrzése során 499 kis- és nagykereskedelmi egységben 1321 tételt ellenőriztek, ebből 777 tétel volt külföldi származású. Kifogást 221 tétel esetében találtak az ellenőrök, a nem nyomon követhető, jelöletlen tételek minden esetben zárolásra és megsemmisítésre kerültek.

93 tonna terméket foglalt le a NÉBIH Törökbálinton

Törökbálinton egy ipari parkban csapott le a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának (KÜI) akciócsoportja. A helyszínen egy Romániába indítandó kamiont állítottak meg az ellenőrök, melyben 18 tonna felengedett, eredetileg fagyasztott sertésbelsőség (máj, tüdő) volt. A teherjarművet feltartóztatták és az árut lefoglalták. Az akció során összesen 93 tonna terméket vettek hatósági zár alá a KÜI ellenőrei, amelyből 25-30 tonna lejárt minőség megőrzési idejű volt.

Közel 65 000 liter hamis bort foglaltak le az élelmiszerbiztonsági szakemberek

A Pest Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságának munkatársai, a NÉBIH Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága (NÉBIH BAI) alapos gyanú alapján vettek mintát két budapesti raktárban. A telephelyeken túlnyomórészt PET palackos borok voltak fellelhetők.

Fokozza ellenőrzéseit a NÉBIH az internetes kereskedelem területén

Fokozottan ellenőrzi az internetes kereskedelem résztvevőit a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonság Hivatal (NÉBIH) április 1-jétől. A hatóság szakemberei kiemelt figyelmet fordítanak az áruk eredetére, de ellenőrzik majd a webáruházak árutárolását, kiszállítási tevékenységét is. Az internetes kereskedelem folyamatosan bővülő piaci szegmens, 2008-ban még 60 milliárd forint értékű áru mozgott a magyar elektronikus piacon, 2012-ben pedig már elérte a 160-180 milliárd forintot. Az előrejelzések szerint a továbbiakban évente legalább 10 százalékkal nő majd a forgalom. Magyarországon e-kereskedelem aránya a teljes kereskedelemhez képest 2011-ben 2,4 százalék volt. A közelmúltban több élelmiszerlánc is bejelentette, hogy elindítja az internetes webshopon keresztüli értékesítést, az internetes élelmiszerkereskedelem részaránya tehát folyamatosan emelkedni fog.

Ezért ne melegítsünk műanyag edényt a mikróban

Az élelmiszerrel érintkező anyagok között a műanyagokra speciális előírások vonatkoznak: nem veszélyeztethetik az egészséget, nem változtathatják meg az étel összetételét és az ízét sem. Azt is szabály írja elő, hogy az ételhordónak szánt műanyagok milyen alapanyagokból készülhetnek – adott tájékoztatást a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal. A jogszabályok szerint a műanyagok gyártójának megfelelésé-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

gi nyilatkozattal kell igazolnia, hogy a műanyag a fenti követelményeknek megfelel, és ezt igazoló dokumentumokkal, vizsgálati eredményekkel kell dokumentálnia. Továbbá a majdani ebédes dobozon szimbólummal kell jelölni, hogy érintkezhet-e élelmiszerrel és azt is, hogy milyen hőmérsékleti határok között használhatjuk.

A hungarikum nem minőségbiztosítás

A hungarikum megjelölés a fogyasztók fejében szorosán összekapcsolódott a minőséggel, sőt a kitűnő minőségű magyar áruval is, pedig a hungarikum megjelölés egészen 2012 ápriliséig nem volt garancia a magasabb minőségre. „Korábban nagyon sokan a terméküket hungarikummá nyilvánították. A cél nem az, hogy most furkósbottal üldözzük a jogszabálynak nem megfelelő névhasználatot, hiszen nagyon sok olyan van közöttük, amely méltó a hungarikum címre. Jelenleg tehát a köznyelv sokkal több mindent tart hungarikumnak, mint ami jogi oldalról annak minősül” - mondta Gyaraky Zoltán, a Vidékfejlesztési Minisztérium főosztályvezetője. A hivatalos honlap szerint a hungarikum „csak Magyarországra jellemző, különleges, egyedi, kimagasló minőségű magyar termékek, nemzeti értékeink. A hétköznapi értelemben vett hungarikumok általában olyan magyar előállítású élelmiszeripari és egyéb termékek, amelyek különlegesen kiváló minőségűek, híresek, amelyek kifejezetten Magyarországhoz kapcsolódnak.” Noha az átlagfogyasztó fejében a hungarikum gyakran kizárólag élelmiszerre vagy italra vonatkozik, ez koránt sincs így. Hungarikum bármi lehet - épület, műalkotás, természeti képződmény, valamilyen szellemi termék. Az új szabályozás szerint ahhoz, hogy valami hungarikummá válhasson, először is be kell kerülnie a magyar értéktárba.

Csak biztosan azonosítható forrásból származó élelmiszert vegyünk

A fogyasztók egészségére káros étrend-kiegészítőket kerestek a közegészségügyi felügyelők a boltokban; az

elmúlt időszakban betiltott közel hatvan készítmény közül az üzletekben kétféle étrend-kiegészítő szabálytalan forgalmazásával találkoztak – közölte az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ). A tájékoztatás szerint a felügyelők országszerte 864 ellenőrzést végeztek, s a vizsgálatok során további három betiltott termék internetes forgalmazásáról is tudomást szereztek. Az interneten keresztül a bizonytalan vagy egyáltalán nem azonosítható forrásból beszerzett készítmények elterjedése miatt a tisztiorvosi szolgálat felhívja a figyelmet, hogy csak biztosan azonosítható forrásból származó, magyar címkével ellátott terméket vásároljanak a fogyasztók. Az Országos Tisztifőorvosi Hivatal március 18. és 22. között végzett országos utóellenőrzési akciót, amelynek az volt a célja, hogy megvizsgálják: valóban leszedték-e a boltok polcairól azokat a termékeket, amelyek veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai

A Magyar Élelmiszerkönyv mondja meg, hogy legalább mennyi húsnak kell lennie a párizsiban, és legfeljebb mennyire sózhatják meg. Interjú Gyaraky Zoltánnal, a Magyar Élelmiszerkönyv-bizottság elnökével.

Melyik zsírt nem kell kerülni?

A zsírokat az őket felépítő zsírsavak kötése alapján különítjük el. Az egészséges táplálkozáshoz mindre szükség van, de többszörösen telítetlen zsírsavakból jóval többet kellene fogyasztanunk. Az úgynevezett telített zsírok túlzott fogyasztása a kutatások szerint szív- és érrendszeri megbetegedéshez, elhízáshoz és magas koleszterinszinthez vezet. Az állati zsírok nagy része ide tartozik, például a kemény sajtok. Ezzel szemben a telítetlen zsírsavak kedvező élettani hatású zsírok. A szakértők szerint az ideális arány a táplálkozásban 1:3, a telítetlen zsírsavak javára, szemben a jelenleg általános körülbelül 20:1-es aránnyal. A többszörösen telítetlen zsírsavak közül az omega-3 zsírsav



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

a repcében, halolajokban található meg, élettani hatása szerint megakadályozza a vérrögök képződését, elősegíti az erek elernyedését és tágulását, javítja a vérkeringést, csökkenti a vérsírok (trigliceridek) szintjét, daganatmegelőző hatású. Az ugyancsak többszörösen telítetlen omega-6 zsírsav a növényi olajok fő alkotóeleme, kedvező kardiovaszkuláris hatású, azonban nincs daganat prevenció szerepe. A WHO előrejelzése szerint 2020-ban a halálozások akár 40 százalékáért a szív és érrendszeri megbetegedések lehetnek majd felelősek. Az első számú rizikófaktorok között a rossz táplálkozási szokások, a zsíros ételek túlzott mértékű fogyasztása, valamint a magas koleszterin és vérszír szint szerepel.

Az égett szélek veszélye

Az iparban egyebek mellett műanyagok, festékek, ragasztók pelenkák gyártásánál használják, és sokáig csak innen ismerték az akrilamidot. 2002-ben svéd kutatók felfedezték élelmiszerekben is, majd a vizsgálatok során kiderült, hogy 120 °C feletti sütés, pörkölés során azokban az élelmiszerekben keletkezik, amelyek egy adott cukortípus mellett a fehérjék természetes alkotórészét, aszparaginsavat is tartalmaznak. Ilyenek például a kenyér, kávé, kekszek, gabonapelyhek, chips, a sült húsok és zöldségek, sült burgonya, szárított gyümölcsök, fekete olívbogyó. Az Unió HEATOX projektje - amely az élelmiszerek hőkezelése alatt létrejövő toxikus anyagokat vizsgálta - 2007-ben azt a megállapítást közölte, hogy az akrilamid a rák rizikófaktor lehet. Az Európai Vegyianyag-ügynökség (ECHA) az akrilamidot különös aggodalomra okot adó anyagként osztályozta, ugyanakkor az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ennél kevésbé fogalmazott szigorúan, szerintük a nagyon alacsony koncentrációk nagyon alacsony kockázattal is járnak, de nem nulla rizikóval. A Magyar Élelmiszerkönyv a műanyag csomagolás kioldódásával kapcsolatban említi, és itt határoz meg maximum 0,01 mg/kg határértéket, ezen kívül csak ajánlások vannak. Az akrilamid szintjét úgy lehet minimalizálni az élelmiszerekben, ha elkerüljük a túlzott barnulást, vagy a főzést választjuk sütés helyett.

Több az arzén a német sörökben

Számos németországi sör arzéntartalma esetenként eléri a literenkénti 24 mikrogrammot – mutatták ki a müncheni műszaki egyetem sörfőzés kutatásra szakosodott élelmiszer-minőségi kutatóintézetében, ahol 2009 óta rendszeresen vizsgálják a nagyjából 150 németországi gyártású sör összetételét. Ehhez képest a literenkénti 10 mikrogrammnál nagyobb koncentráció egészségkárosító hatást fejthet ki a WHO ivóvízre vonatkozó normái szerint. Ugyanakkor külön a sörre vonatkozó határérték nincs, számos országban pedig az ivóvíz arzéntartalma jóval meghaladja a WHO által maximálisan engedélyezett szintet. A vizsgálat kezdete óta azonban folyamatosan csökken a bevizsgált német sörök arzéntartalma, mivel az arzéntartalomról szóló első adatok valósággal sokkolták a gyártókat, ezért elkezdtek az alapanyagok és késztermékek módszeres ellenőrzését.

Megszülethet a minőségi magyar élelmiszer

A Magyar Gasztronómiai Egyesület áprilisban hivatalosan is bejelentette, hogy új, és szigorú szakmai szempontokat szem előtt tartó minőségbiztosítási rendszert vezet be. A tanúsítvány célja, hogy a fogyasztók és a termelők számára is egyértelműen jelezze, melyek a kimagasló minőségű gasztronómiai termékek, melyekre érdemes odafigyelni, és miért érdemes több pénzt áldozni, ha igazán jó minőséghez szeretnénk hozzájutni. Az egyesület szigorúan szakmai szempontok alapján díjazza majd a termékeket, és szándékaik szerint a tanúsítvány idővel az olyan nagy nemzetközi példaképek hitelességét is eléri, mint az óriási presztízst jelentő francia Label Rouge, vagy a hasonlóan szigorú minőségi követelményeket támogató német Feinheimisch.

Félidőhöz érkezett a magyartermék-rendelet türelmi időszaka

2012. szeptember 1-jén lépett hatályba a magyar ter-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

mékek jelöléséről szóló rendelet, amely szabályozza, hogy a továbbiakban a Magyar Termék, Hazai Termék és Hazai Feldolgozású Termék felirat és ezek szinonimái milyen feltételekkel kerülhetnek fel az élelmiszertermékekre. A türelmi időszakot egy évben határozták meg, amelynek elérkezett a félideje. A tapasztalatok alapján megnövekedett és folyamatos az érdeklődés, sorra érkeznek a jelentkezések, és napról napra növekszik a védjegyhasználók száma. Jelenleg hetven cég mintegy 1000-1200 termékénél indult már el a folyamat, vagy tartoznak már a védjegyhasználók köréhez. Interjú Kecskeméti Attilával, a Magyar Termék Non-profit Kft. ügyvezetőjével.

Közös promóció a belföldi tejfogyasztás ösztönzésére

A magyar tejágazat megerősítése a cél, mielőtt várhatóan 2015-ben megszűnik az unióban a tejkvótarendszer – mondta Budai Gyula, a Vidékfejlesztési Minisztérium parlamenti ügyekért felelős államtitkára. Az államtitkár azt követően beszélt erről, hogy egyeztetett a tejágazat és a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara vezető tisztségviselőivel a tejágazat helyzetéről és az ágazat stabilizálásáról. Egyöntetű volt a vélemény, hogy a belföldi tejfogyasztást ösztönözni kell az ágazat megerősítése érdekében. Ezért döntés született arról, hogy a dinnyéhez és az almához hasonlóan a magyar tej fogyasztásának növelésére is közös promóciós kampány kezdődik a közeljövőben.

Visszaköltözik a belvárosba a Budapesti Pálinkafesztivál

2013 a meggy éve lesz a Budapesti Pálinkafesztiválon, amelyen a hamisítatlan magyar gyümölcsből készült pálinkák és a meggyes ételkülönlegességek kapják a kiemelt szerepet. Május 16. és 19. között ismét a belvárosban, az Erzsébet téren nyitja meg kapuit a tavaszi, gasztronómiai rendezvény, közel négyszáz párlattal, huszonöt kiállítóval és az Év pálinkájával. Az elmúlt

évek nagy kedvencét, Magyarország pálinkafőzőinek közös blendjét először a Budapesti Pálinkafesztiválon kóstolhatja meg a közönség.

Töltsd újra Gyulai!

Február 4-én új korszak kezdődött a gyulai húsfeldolgozás történetében, hiszen az üzemben újra elindult a gyártás. Bár a cég 100 százalékos önkormányzati tulajdonban van, de az, a mindennapi operatív működésbe nem kíván beleszólni. A vállalat egyik legfontosabb célja, hogy visszahozzák azokat a tradíciókat, melyek nyomán a Gyulai kolbász, és a Gyulai Húskombinát egyéb korábbi húskészítményei sikereket értek el a piacon.

Joghurtos fagyalt-lánc jön Magyarországra

Magyarországra készül jönni Olaszország legkedveltebb fagyizó franchise hálózata, a Yogurtlandia, amely joghurt alapú fagyaltjai mellett számos különlegességet vonultat fel kínálatában. A gyümölcsitalokat, shake-eket, cukorkákat és egyéb édességeket forgalmazó Yogurtlandia hálózatot 1995-ben alapították Olaszországban. A 18 éve bővülő hálózatban folyamatosan azon dolgoznak, hogy a Yogurtlandia márkanév egyet jelentsen a minőségi alapanyagokból készült ínycsiklandókkal és a professzionális kiszolgálással.

Újabb lóhúsbotrány: ötvenezer tonnát adtak el Hollandiából

50 ezer tonna eredetigazolás nélküli húst exportált több európai országba – köztük Németországba is – Hollandia. Lehetséges, hogy a hús ellenőrizetlen és eredetigazolással nem rendelkező lóhússal kevert – figyelmeztette a holland hatóság az utrechti élelmiszer-hatóságot. A hatóság már az ügy kezdetén felhívta 500 vállalat figyelmét, hogy kövesse nyomon és ellenőrizze, nem került-e a polcokra a fantomhúsból. Jelenleg ugyan nincs bizonyíték arra, hogy a hús ve-



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

szélyes-e az egészségre, de mivel nem egyértelmű az élelmiszer eredete, így nem garantált a minősége sem. Feltételezések szerint a csalás Dél-Hollandiából egy nagykereskedésből indult ki. Két évvel ezelőtt ugyanis a nagykereskedő eredet nélküli húst vásárolt, majd a lóhúst a marhával összekeverve tiszta marhahúsként adta el.

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában /

Food Safety in focus in the international media

Az „élelmiszer-tesztelő” megnyugtathat minket

A kínai Tianjin University of Science and Technology közleménye alapján kifejlesztettek egy olyan kézi műszert, amely képes a kórokozó baktériumok és a túlzott növényvédőszer-maradékokok kimutatására. A készülék több mint 60 csík indikátorpapírt tartalmaz és az egyetem biotechnológiai laboratóriumának vezetője szerint pár perc alatt kimutatja, ha gond van az élelmiszerrel. Példaképpen a használnak csak a megfelelő csíkot kell belemártania a tejbe, és ha a két jelzés a papíron lilára változik, a tej melamin tartalmaz. Számításba vették melyek lesznek a „legnépszerűbb” papírok, amelyekkel célszerű elkezdni a gyártást (melaminhoz és antibiotikumokhoz) és várhatóan a készlet hamarosan a piacra is kerül. A fejlesztők szerint a mai élelmiszerbiztonsági vizsgálatok bonyolult gépeket és eljárásokat igényelnek jól felszerelt laboratóriumokkal, de ez az eljárás sokkal gyorsabb és a költségek is csak a töredékei azoknak a vizsgálatoknak. A kutatók állítása szerint a műszer nem csak gyors, de pontosabb is a mai vizsgálatokhoz képest. Szerintük a jelenlegi vizsgálatok nagy hibaszázalékkal dolgoznak, ráadásul néhány vizsgálat csak azt tudja kimutatni, hogy pozitív vagy negatív-e az eredmény. Habár hatalmas piaci potenciált látnak a fejlesztésben, a kutatás célja az volt, hogy az élelmiszer biztonságáért felelős szakemberek gyorsan kiszűrjék a kifogásolt élelmiszert.

Tengeri hínár, mint nassolnivaló

A szakértők szerint a tengeri hínár egy olyan kiaknázatlan területe az élelmiszeriparnak, amelyre nagyobb hangsúlyt kellene fektetni. A tápanyagban gazdag növénynek 6 és 9 ezer faja van jelen a Földünkön, de talán csak egy tucatnyit ismerünk és használunk fel élelmiszerként - egy kanadai hínárkutató szerint, aki lehetőséget lát abban, hogy akár rágcsálnivalóként fogyasszuk azokat. A hínárok előnye, hogy rostokban, antioxidánsban, aminosavban, B12 vitaminban, vasban gazdagok és omega-3 zsírsavat is tartalmaznak.

A foszfátok biztonságosságának újraértékelése

Az Európai Bizottság (EC) arra kérte az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóságot (EFSA), hogy újraértékelje a foszfátok, mint élelmiszer-adalékanyagok élelmiszerbiztonsági kockázatát, miután kutatók kimutatták, hogy a túlzott foszfátfogyasztás halálos is lehet. A természetes foszfát-észterek főként a fehérjében gazdag élelmiszerekben találhatóak és csak lassan bomlanak le a bélrendszerben, mielőtt felszívódnak. A foszfáttartalmú adalékanyagok nagy mennyiségben jelen vannak olyan feldolgozott élelmiszerekben, mint a hústermékek, lágy sajtok, ízesített üdítőitalok, pékáruk, konzerv és fagyasztott zöldségek. A foszfát-tartalmú élelmiszer-adalékanyagok bevitelének az elmúlt 20 év során megközelítőleg a duplájára nőtt. Az EC arra kéri az EFSA-t, hogy szeptember végéig vizsgálja felül, hogy a jelenlegi maximálisan tolerálható bevitel (MTDI) releváns-e és nem jelent-e élelmiszerbiztonsági kockázatot.

Még több vizsgálat az importált marhahúson

Az Amerikai Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) élelmiszerbiztonsági egysége szerint több „fajspecifikus tesztet” fognak végrehajtani az Izlandról, Írországból, Lengyelországból, Észak-Írországból és az Egyesült Királyságból érkező importált marhahústermékeken, de ezek a vizsgálatok

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

már szélesebb körűek lesznek, nemcsak a DNS analízisre vonatkoznak majd. Ezen túlmenően az USDA a behozott darált marhahús tételeken a Shigatoxin-termelő E. coli kórokozók jelenlétét is vizsgálja, amely súlyos betegségeket okozhatnak, vagy akár halálhoz is vezethetnek.

Nincs bizonyíték a kínai csecsemőtápszere ellen

A svájci székhelyű cég szerint a kínai élelmiszerbiztonsági hatóságok nem találtak bizonyítékot arra, hogy a svájci cég csecsemőtápszere veszélyes lenne. A weboldalukon megjelent közlemény szerint sem ők, sem pedig a kínai hatóságok nem találtak semmilyen bizonyítékot arra, hogy a kereskedelemben lévő termékeik élelmiszerbiztonsági szempontból veszélyesek lennének a fogyasztókra, vagy ne felelnének meg az előírásoknak. A közleményt a múlt hónap végén a televízióban felröppent hírek alapján indított nyomozás kapcsán tették közzé. A műsor szerint egy importőr lejárt minőségű tejport kevert össze az importált termékkel, valamint megváltoztatták a termékeik gyártási és lejárat dátumát és újracsomagolták azokat.

Lezárult az EFSA aszpartám konzultációja

Nyilvános ülésen fejezte be az EFSA az aszpartám élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos értékelését. A rendezvényen többek között nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságok, EU intézmények, fogyasztói csoportok, civil szervezetek, akadémikusok vettek részt, és az élelmiszeripar is képviseltette magát. A tudományos vélemény tervezetét több mint 600 tanulmány felülvizsgálata alapján hozták meg, és újra arra a következtetésre jutottak, hogy a lakosság jelenlegi aszpartám-fogyasztásának mértéke nem veszélyes. Az Európai Bizottság 2011-ben az aszpartám-veszély sürgős felülvizsgálatát kérte, amikor is olyan tanulmányok jelentek meg, amelyek arra hívták fel a figyelmet, hogy a bevitel mértéke kockázatot jelenthet, és az Európa Parlament Környezetvédelmi Bizottsága is azt nyilatkozta, hogy az aszpartám veszélyes a terhes nőkre.

Azonban az EFSA tudományos szakértői megvizsgálták ezeket a tanulmányokat és úgy ítélték meg, nincs ok arra, hogy változtassanak az édesítőszer megengedett napi bevitelének mennyiségén.

Sajtimitáció a fejletlen országokba

Egy dán keményítő specialista két új keményítőt fejlesztett ki, hogy olyan sajtimitációkat hozhassanak létre, amelyek olcsóbbak és egyfajta alternatívát jelentenek a világ azon részén élőknek, ahol a tejtermékek és összetevőik nehezen elérhetőek - beleértve a Közel-Keletet és Észak-Afrikát. Amellett, hogy ezeken a területeken gyakran nem tudnak tejhez vagy akár tejporhoz hozzájutni, még a kemény sajtok elkészítése is kihívások elé állítja az itt lévő országokat. A kemény sajtok elkészítése ugyanis sok időt vesz igénybe és biztosítani kell a raktározást, ami gyakran nehezen megoldható a magas hőmérséklet miatt. A módosított burgonyakeményítő növényi zsírokból és egy kis mennyiségű ol-tós kazeinből áll. Előny, hogy ezek a sajtimitációk nem igényelnek érlelési időt és nincs fennmaradó tejsavó.

PVC csomagolóanyag nanoezüst migrációja

Egy nemrégiben folyó kutatás célja az volt, hogy a PVC csomagolóanyagban lévő nanoezüst kioldódását vizsgálják, és arra voltak kíváncsiak, hogy mennyire magas ez a migrációs szint. A vizsgálatok során a lágyított PVC-ből csirkehúsba történő kioldódást mérték különböző tárolási idő és hőmérséklet után. A csirkében lévő ezüst mennyiségének mérésére induktív csatolású plazma tömegspektroszkópiát alkalmaztak (ICP-MS) és azt az eredményt kapták, hogy a legrosszabb esetben is 8,85 mg/kg vagy 0,84mg/dm² volt a kioldódási mennyiség, ami az Európai Unió jogszabályokban meghatározott értékek alatt van. Habár a kutatások azt mutatják, hogy a migráció nem éri el a jogszabályban meghatározott határértéket, azonban el kell ismerni, hogy még nagy a bizonytalanság a nanoméretű részecskék lehetséges káros hatásaival



Jogszabályok / Legislation

kapcsolatban. A nanorészecskés csomagolóanyagokat egyébként többek között a jobb oxigénelzáró és fényvédő tulajdonságaik miatt használják.

Aktív és intelligens csomagolóanyag

Egy új, jelenleg zajló EU projekt (SusFoFlex: Smart and Sustainable Food Packaging Utilizing Flexible Printed Intelligence) célja, hogy intelligens élelmiszer-csomagolásokat hozzanak létre, amelyek javítják a termék tulajdonságait, illetve több információhoz juthatnak a fogyasztók a termék minőségével kapcsolatban. A tervezet egyik célja, hogy biológiailag lebomló csomagolóanyagot hozzanak létre ökológiai agrár-élelmiszeripari melléktermékekből vagy olyan hagyományos csomagolóanyagokból, mint a polipropilén (PP) vagy a polietilén (PE). A tulajdonságok javítására jelenleg természetes adalékanyagokat, töltő- és nanoanyagokat (természetes antioxidáns kivonat, cellulózalapú bio-nanoösszetevők, nanoszilikátok és ehető nanolaminált bevonatokat vizsgálnak. A projekt koordinátora az Finnországi Oulu Egyetem 14 kutatóintézetrel 8 különböző országból, köztük Magyarországgal. A céltermékek kezdetben a friss zöldségek és gyümölcsök csomagolóanyagai voltak, amelyeket a jövőben hús- és halárak csomagolóanyagaival egészítenének ki. A 3 éves európai projekt célja az újszerű, fenntartható és intelligens élelmiszer-csomagolási megoldás elérése.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [283/2013/EU rendelete](#) (2013. március 1.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében a hatóanyagokra vonatkozó adatszolgáltatási követelmények meghatározásáról.

A Bizottság [284/2013/EU rendelete](#) (2013. március 1.) a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében a növényvédő szerekre vonatkozó adatszolgáltatási követelmények meghatározásáról.

A Bizottság [294/2013/EU rendelete](#) (2013. március 14.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló 142/2011/EU rendelet módosításáról és helyesbítéséről.

A Bizottság [293/2013/EU rendelete](#) (2013. március 20.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található emamektin-benzoát, etofenprox, etoxazol, flutriafol, glifozát, foszmet, piraklosztrobin, spinozad és spirotetramát megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [2013/164/EU végrehajtási határozata](#) (2013. március 27.) Németországban, Franciaországban és Szlovákiában a vaddisznók klasszikus sertéspestisének felszámolására és a klasszikus sertéspestis elleni sürgősségi vakcinázására irányuló tervek jóváhagyásáról szóló 2003/135/EK, a 2004/832/EK és a 2005/59/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2013) 1741. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [306/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 2.) a Bacillus subtilis (ATCC PTA-6737) tartalmazó készítmény felhasználásának az elválasztott malacok és a Sus scrofa domesticus fajtól eltérő elválasztott sertések tekintetében történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja a Kemin Europa N.V.).

A Bizottság [308/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 3.) egy NCIMB 30083 Lactobacillus plantarumot tartalmazó készítmény és egy NCIMB 30084 Lactobacillus plantarumot tartalmazó készít-

Jogszabályok / Legislation

mény bármely állatfaj takarmányadalékként való engedélyezéséről.

A Bizottság [2013/176/EU végrehajtási határozata](#) (2013. április 9.) a növényeket vagy növényi termékeket károsító szervezeteknek a Közösségbe történő behurcolása és a Közösségen belüli elterjedése elleni védekezési intézkedésekről szóló 2000/29/EK tanácsi irányelv IV. melléklete holland nyelvű változatának helyesbítéséről (az értesítés a C (2013) 1962. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [2013/177/EU végrehajtási határozata](#) (2013. április 10.) Spanyolország egyes régióinak hivatalosan brucellózistól (*B. melitensis*) mentesnek nyilvánítása tekintetében a 93/52/EGK határozat II. mellékletének módosításáról, valamint Spanyolország egyes régióinak hivatalosan brucellózistól mentesnek, Olaszország és Lengyelország egyes régióinak hivatalosan a szarvasmarhák enzootikus leukózisától mentesnek nyilvánítása tekintetében a 2003/467/EK határozat II. és III. mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2013) 1951. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [342/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 16.) az 1234/2007/EK tanácsi rendeletnek a tojás forgalmazása tekintetében történő alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 589/2008/EK rendelet módosításáról.

A Bizottság [348/2013/EU rendelete](#) (2013. április 17.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletének módosításáról.

A Bizottság [350/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 17.) a bixafen hatóanyagának 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 [354/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 18.) az Európai Parlament és a Tanács 528/2012/EU rendeletének megfelelően engedélyezett biocid termékekkel kapcsolatos változtatásokról.

A Bizottság [355/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 18.) a maltodextrin hatóanyagának 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 [356/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 18.) a haloszulfuron-metil hatóanyagának 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 [357/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 18.) a 903/2009/EK rendeletnek és a 373/2011/EU végrehajtási rendeletnek a brojlércsirkék és a tojásbaromfiktól eltérő, kevésbé jelentős madárfajok számára készült takarmány-adalékanyagként felhasznált *Clostridium butyricum* FERM BP-2789 készítmény minimális tartalma tekintetében történő módosításáról (az engedély jogosultja: Miyarisan Pharmaceutical Co. Ltd, a Miyarisan Pharmaceutical Europe S.L.U. képviseletében).

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[2013. évi XXXV. törvény](#) az egyes agrár tárgyú törvények módosításáról. Megjelent: MK 2013/57. (IV. 4.). Hatályos: 2013. 04. 05.

[110/2013. \(IV. 9.\) Korm. rendelet](#) a lófélék egyedeinek azonosításáról. Megjelent: MK 2013/61. (IV. 9.). Hatályos: 2013. 04. 16.

[24/2013. \(IV. 11.\) VM rendelet](#) a mező- és erdőgazdasági légi munkavégzésről szóló 44/2005. (V. 6.) FVM-



Jogszabályok / Legislation

GKM-KvVM együttes rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/62. (IV. 11.). Hatályos: 2013. 04. 26.

[9/2013. \(IV. 11.\) VM utasítás](#) miniszteri biztosi kinevezésről. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/15. (IV. 11.). Hatályos: 2013. 04. 12.

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

[7/2013. \(III. 29.\) VM utasítás](#) a vidékfejlesztési miniszter irányítása alá tartozó központi költségvetési szervek, továbbá a vagyonnevelésébe, vagy tulajdonosi joggyakorlása alá tartozó gazdasági társaságok fejlesztéseinek és projektjeinek egyes kérdéseiről. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/14. (III. 29.). Hatályos: 2013. 03. 30.

[8/2013. \(III. 29.\) VM-KIM együttes utasítás](#) a Vidékfejlesztési Minisztérium hatáskörébe tartozóan a kormányhivatalok szakigazgatási szervei által beszedett központosított bevételek befizetésének eljárási szabályairól. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/14. (III. 29.). Hatályos: 2013. 03. 30.

[2013. évi XXXVIII. törvény](#) a közszolgálati tisztviselőkről szóló 2011. évi CXCV. törvény módosításáról. Megjelent: MK 2013/66. (IV. 18.). Hatályos: 2013. 04. 26.

[26/2013. \(IV. 18.\) VM rendelet](#) az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló nemzeti programok 2013. évi finanszírozásának szabályairól. Megjelent: MK 2013/66. (IV. 18.). Hatályos: 2013. 04. 21., 2013. 07. 01.

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@levlist01.nbih.gov.hu) e-mail címre várjuk.

Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy a következő e-mail címen jelezze azt:

[hirlevel-eki-leiratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas@levlist01.nbih.gov.hu) .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az [eki \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:eki@levlist01.nbih.gov.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@levlist01.nbih.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-leiratkozas \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:eki@levlist01.nbih.gov.hu) .