

www.nebih.gov.hu

2013. évi 05. szám
Issue no. 05/2013

Kiadva/Issued:
14/06/2013

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



nebih
Termőföldtől az asztalig



TARTALOMBÓL / FROM THE CONTENTS

Hazai aktualitások / Hungarian news 3

EFSA hírek / EFSA news 4

Hírek az EU-ból / News from the EU 5

**Hírek az Európai Unión kívül /
News outside the European Union** 11

Hírek a tudományos világból / News of science 18

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media 20

Jogszabályok / Legislation 30



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

Hazai aktualitások / Hungarian news

A sertéságazatban a prémiumtermékeké a jövő

A sertéságazatban a magas feldolgozottságú, prémium minőségű aru exportálása a cél a nagy tételek helyett – mondta Kardeván Endre, a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) államtitkára. Az élelmiszerlánc-felügyeletért és az agrárigazgatásért felelős államtitkár közölte: a kormány 2.6 milliárd forintot biztosított a sertéságazat helyzetét javító halaszthatatlan stratégiai intézkedésekre. A problémák között említette, hogy a vágóhidak hatékonysága, technológiai színvonala elmarad a versenytársaikétól, a hazai húspar nehezen tud áremelést érvényesíteni a belföldi piacon, miközben csökken a hazai fogyasztás.

Diákoknak szól a „Parlagfű kisokos”

Kisiskolásoknak készített ismeretterjesztő kiadványt a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), amelyben a gyerekek az életkoruknak megfelelő, játékos formában kapnak információt a parlagfűről és az ellene való védekezésről. A NÉBIH a foglalkoztató füzetet a tanév végéig az iskolákba nyomtatott, vagy elektronikus formában eljuttatja.

Hungarikumok, magyar értékek

A Hungarikum Bizottság (HB) országos konferenciasorozatot szervez, amelynek célja, hogy ismertesse a megyei önkormányzatok, a települések és a művelődési intézmények vezetőivel, szakembereivel a nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló törvényt, valamint az annak végrehajtásáról szóló rendeletet.

A családi gazdálkodásról szóló fórumot és kiállítást terveznek Budapesten

Családi gazdálkodásról szóló globális fórum és kiállítás szervezését tervezi Magyarország a jövő év márciusában a családi gazdálkodás nemzetközi évének keretében – jelentette be a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős helyettes államtitkára csütörtökön egy nemzetközi szakmai konferencián.

Élelmiszerbiztonsági jótanácsok árvíz idején

A nagy esőzések okozta árvizek, belvizek óriási anyagi károkon túlmenően élelmiszerbiztonsági kérdéseket is felvetnek. Szennyezett víz lepheti el a kertekben, földeken megtermelt, beérő zöldségeket, gyümölcsöket, veszélyeztetheti a kutak vízforrásait, és az alacsonyabban fekvő területeken szennyeződhetnek a háztartások élelmiszer-készletei. A szennyezett vízben ételfertőzést okozó baktériumok, vírusok, paraziták, bélféreg-peték lehetnek jelen, de az árvíz akár kiömlött, bemosódó vegyszereket is tartalmazhat. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal új lakossági tájékoztató anyagában összegyűjtötte a legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályokat, az ártereken élő magánszemélyek, magánháztartások számára.

Árvízhelyzettel kapcsolatos információk

Az árvizek, belvizek élelmiszerbiztonsági kockázatot is rejtnek. A NÉBIH lakossági és vállalkozói tájékoztatójában a felkészülésre, az árvíz alatti és az azt követő időszakra is találhatnak élelmiszerbiztonsági tanácsokat az érintettek. Továbbá az érdeklődők a NÉBIH honlapján tájékoztatást kapnak az árvíz helyzet kapcsán ideiglenesen elrendelt tilalmakról.

Az EFSA 500 látogatót fogadott az Európa Nap alkalmából

Az EFSA az Európa Nap (május 9.) megünneplésének részeként május 4-én nyílt napot tartott. Több mint 500 ember látogatta meg az intézmény különböző helyiségeit. Az EFSA munkatársai előadásokat tartottak az EFSA Európában betöltött szerepéről, tevékenységi köréről. Szó esett a növényvédő szerek előnyeiről és kockázatáról, az állatok jóllétéről és egyes élelmiszerek csomagolásán szereplő egészségre vonatkozó állításokról. A résztvevőknek lehetőségük volt az EFSA szakembereivel beszélgetni pl. GMO termékekről, növényegészségügyről, zoonózisról, élelmiszer adalékanyagról és táplálkozási kérdésekről. Ezalatt a gyerekek interaktív játékokban vehettek részt, ahol játékosan ismerkedhettek az élelmiszertudománnyal. Az EFSA “mozijában” pedig az EFSA különböző területeken végzett tudományos tevékenységét közérthető módon ismertető videó filmeket játszottak.

EFSA welcomes 500 visitors as Europe celebrates unity

EFSA opened its doors to the people of Parma last Saturday (4 May) as part of the celebrations for Europe Day (9 May). More than 500 people visited the Authority's premises to hear how EFSA helps to protect Europeans through its scientific risk assessment work.

Adalékanyagok mérésére használt módszerek összefoglalása

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság egyik kulcsfontosságú feladata az élelmiszerek és takarmányok biztonságosságával kapcsolatos adatok gyűjtése. Az élelmiszerekben felhasznált adalékanyagok vonatkozásában a tagállamok számos vizsgálatot végeznek, bár még mindig nincs európai szinten összehangolt adatgyűjtés. Az EFSA felkérésére, a Joint Research Centre segítséget adott az adalékanyagok vizsgálatára használt vizsgálati módszerek összegyűjtésére, a legfontosabb élelmiszer mátrixokban, és a fejlesztés-

re szoruló területek azonosítására. A most közzétett jelentés összefoglalja a rendelkezésre álló módszerek megvalósíthatóságát a legfontosabbnak ítélt adalékanyagok (édesítőszer, színezékek) vonatkozásában. A jelentés készítői Excel adatbázisban foglalták össze a módszereket, alkalmazási területeiket és legfontosabb jellemzőit, összekapcsolva azokat a fontos élelmiszer adalék/élelmiszer kategória kombinációkkal.

Analysis of needs in post-market monitoring of food additives and preparatory work for future project in this field

This report gives an overview of the state of art of the methods for the analysis of selected food additives in different foodstuffs, and provides information on method performance characteristics of these methods, as far as this information was available.

Az aszpartámról alkotott tudományos vélemény közzését 2013 novemberére halasztották

Az EFSA és az Európai Bizottság egyetértett abban, hogy meghosszabbítsák az aszpartám újraértékelésére adott időt, lehetővé téve ezáltal az aszpartámmal kapcsolatban érkező visszajelzések és új információk átgondolását, amelyek a vélemény-tervezet nyilvános konzultációja során merültek föl. Az EFSA szakemberei vélemény-tervezetükben meghatározták az értékelési szempontokat és tudományos megközelítésük kulcslépéseit, – beleértve a bizonytalanság kifejezését is – melyeket a végső következtetések levonása előtt még tisztázni szeretnének.

Aspartame opinion rescheduled until november 2013

EFSA and the European Commission have agreed to extend the timeframe for the Authority's full re-evaluation of aspartame to allow sufficient time to consider and address feedback, including new information, resulting from the public consultation on its draft opinion.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Tudományos vélemény a Rift-völgyi láz esetleges megjelenéséről Európában

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság Állategészségügyi és Állatvédelmi Szakbizottsága (Panel on Animal Health and Animal Welfare - AHAW) vizsgálta a Rift-völgyi láz (RVF) Európában történő megjelenésének valószínűségét, és javaslatokat tett a Földközi-tenger partján fekvő országok védelmére egy esetlegesen kitörő járvány esetén. A Rift-völgyi láz állatokat és embereket érintő fertőző betegség, amely halállal is végződhet. A betegséget szúnyogok, a fertőzött állatok vére és szövetei terjesztik. Az európai országok és a szomszédos Földközi-tenger partján fekvő országok védelmére hatékony surveillance, monitoring és jelentési rendszerekre van szükség annak érdekében, hogy időben észlelni lehessen a betegség jelenlétében bekövetkezett változást.

Rift valley fever

The introduction of the Rift Valley fever into countries in North Africa and Middle East that border the Mediterranean Sea is most likely to occur through the uncontrolled movements of infected animals from Eastern Africa and the Arabian peninsula.

Az EFSA akrilamidra vonatkozó adatgyűjtési felhívása

Az EFSA a hatósági mintavételezéseken kívüli adatgyűjtési felhívást tett közzé, amelyben humán expozícióbecsléshez kér akrilamid előfordulási adatokat élelmiszerben (ételben és italban egyaránt). Az EFSA arra kéri az élelmiszeripari vállalkozásokat és más érintetteket, hogy 2010-ig visszamenőleg küldjék meg az akrilamidra vonatkozó mérési adataikat. Az adatok EFSA felé történő továbbításának határideje: 2013. június 30. Az adatszolgáltatásra vonatkozó egyéb információk a [honlapon](#) megtalálhatóak.

Acrylamide – EFSA launches call for recent analytical data

EFSA would like food business operators and other stakeholders to submit analytical data on acrylamide occurrence levels in foods and beverages and collected outside official controls from 2010 onwards. This information will support development of EFSA's risk assessment on this process contaminant. Acrylamide is a chemical substance that forms in starchy foods during heat treatment, e.g. roasting, baking and frying. Deadline for transmitting data: 30 June 2013. Official monitoring data collected by the Member States will be submitted in the framework of the EFSA continuous call for data.

További hírek az Európai Union belül / News from the European Union

Emlékeztető kempingezőknek a barbecue sütés szén-monoxid mérgezés kockázatáról

A szén-monoxid egy íztelen, szagtalan és láthatatlan, potenciálisan halálos gáz; mely a fosszilis tüzelőanyagok vagy fa elégésekor keletkezik, abban az esetben, ha nincs elég oxigén az égéshez. Számos kemping haláleset kapcsolódik a barbecue sütés közben történt szén-monoxid mérgezéshez mostanság. A gáz gyorsan eléri a potenciálisan halálos szintet olyan zárt helyeken, mint a sátrak vagy lakókocsik. A kempingezőknek azt tanácsolják, hogy sose gyújtsanak be, használjanak, vagy hagyjanak parázsló barbecue sütőt sátrakban, ponyvák alatt vagy egyéb zárt helyeken a kockázatok miatt. Használat után fontos a barbecue gondos eloltása, és meg kell bizonyosodni afelől, hogy a hamu már teljesen kialudt. Az érdeklődők további információkat találhatnak a [szén-monoxid mérgezésről](#) és a [biztonságos barbecue sütésről](#).

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Campers reminded of barbecue carbon monoxide risk

The potentially deadly gas, which you can't taste, smell or see, is produced when fossil fuels or wood burn without enough oxygen. Several campsite deaths have been linked to carbon monoxide poisoning from barbecues in recent years. The gas can build up quickly to potentially fatal levels in enclosed spaces such as tents or caravans. Find out more about [carbon monoxide poisoning](#) and [barbecue safety](#).

Végző eredmények a marhahús termékek vizsgálatára kapcsán

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) megerősítést kapott a marhahús termékek Egyesült Királyságra kiterjedő mintavételi programjának részeként fennmaradó minták végleges eredményéről. A terméket az első tesztet követően már kivonták a forgalomból. Mára bebizonyosodott, hogy a termék nem tartalmaz ló-DNS-t az 1%-os jelentéstételi küszöbérték szintjén vagy azt meghaladóan.

Final result from UK-wide beef survey confirmed

The FSA has received confirmation of the final result for the remaining sample taken as part of the Agency's UK-wide sampling programme of beef products. The product had been withdrawn from sale following an initial test. It has now been confirmed that the product does not contain horse DNA at or above the 1% reporting threshold.

Lényegi egyenértékűség - chia mag

Egy brit és egy argentin cég kérelmezte az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) új élelmiszerekkel foglalkozó szakértőinél, hogy egyszerűsített engedélyezési eljárással helyezhessék az Unió piacára a chia magot (más néven aztékszálamagot). A lényegi egyenértékűséggel engedélyeztetni kívánt aztékszálamagot azonos termékekben (kenyerek, pékáruk,

reggeli gabonapelyhek, gyümölcs-, csonthéjas- és magkeverékek, és 100%-os önmagában csomagolt chia mag) használnák, mint azt az Európai Bizottság a vállalatnak már (végrehajtási) határozatok formájában engedélyezte.

Views wanted on chia seeds

Two companies have asked the FSA's expert advisers on novel foods to consider applications for chia seeds to be approved for use in the European Union (EU) under the simplified approval procedure. The applicant's chia seeds will be used in the same products as those for which approval has been granted for the company's seeds (bread, bread products, breakfast cereal, fruit, nut and seed mixes and 100% packaged seeds).

Fogyasztók hozzáállása a nyers húsok kezeléséhez

Elvégeztek egy felmérést az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) - nyers baromfi *Campylobacter* szintjének csökkentésére irányuló - munkájának részeként. Ennek során szerte az Egyesült Királyságban több mint 2.000 ember fejtette ki nézeteit a nyers baromfi- és marhahús - vágóhídon történő - négy lehetséges fertőtlenítési kezeléseiről: gyors lehűtés; forró vizes vagy gőzös; tejsavas; ózonnal történő kezelés. Megállapították, hogy a fogyasztók legelfogadhatóbbnak az első kettőt találták, míg kezdetben a tejsavas és az ózonnal történő kezelése kevésbé voltak elfogadhatóak. Azonban, amikor a fogyasztók további információt kaptak a tejsavas kezelésről, annak elfogadhatósága jelentősen nőtt. Ezeket az eredményeket figyelembe veszi majd a kormány és az ipar közös *Campylobacter* munkacsoportja, mely a kórokozó csökkentésére irányuló új beavatkozások kifejlesztésén dolgozik.

Attitudes to treatments surveyed

*The survey was carried out as part of the Agency's work to reduce the levels of *Campylobacter* on raw poultry. More than 2.000 people across the UK gave their views*

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

on potential decontamination treatments for poultry and beef: rapid chilling, lactic acid, hot water or steam, ozone.

Európai Bizottsági javaslatok

Az angol élelmiszerbiztonsági hivatal (FSA) oldalán megjelent hír szerint az Európai Bizottság közzétette arra vonatkozó [javaslatait](#), hogy megváltoztatassák a jelenlegi élelmiszer- és a mezőgazdasági ágazatok területét átfogó, valamennyi hivatalos ellenőrzésre irányuló jogszabályt. A javaslatok potenciálisan hatással vannak az összes olyan szervezetre, melyek részt vesznek a termelésben, gyártásban, szállításban és az élelmiszer-, takarmány-, élő állatok-, növények és a növényi szaporítóanyag szabályozásban.

Commission proposes revisions to food and feed regulations

The European Commission has published proposals to change the current legislation governing all official controls in the food and agriculture industries. The proposed plans will potentially affect all organisations involved in the production, manufacture, supply and regulation of food, feed, live animals, plants and plant reproductive material.

Ír szeminárium a sócsökkentő program 10 éves előrehaladásáról

Az ír élelmiszerbiztonsági hivatal (FSAI) sócsökkentő programjának hosszú távú célja volt, hogy 2012-re lecsökkentsék az átlagos ír lakosság sóbevitelét, napi 10g-ról 6g-ra. Bár ez a hosszú távú cél még nem valósult meg, mára egy tipikus ír bevásárlókosár sokkal kevesebb sót tartalmaz, mint 10 évvel ezelőtt. Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság, partnereivel együtt tartott egy fél napos, ingyenes szemináriumot, ahol megvitatták a jelenlegi helyzetet, az elmúlt 10 évben elért eredményeket, valamint az elkövetkező 10 évben szükséges szemléletmódot a sócsökkentés véghez-

viteléhez. A szeminárium 2013. május 28-án került megrendezésre Dublinban.

The Salt Reduction Programme – ten years of progress

The long-term goal of the FSAI Salt Reduction Programme was to reduce the average Irish population intake of salt from 10g a day to 6g a day by 2012. While the long-term goal of the FSAI has not been achieved as yet, the typical Irish shopping basket contains much less salt today than it did 10 years ago.

Ingyenes képzés ír kisvállalkozóknak

Az ír élelmiszerbiztonsági hivatal (FSAI) új, ingyenes kampányba kezdett. A „Breakfast Bites” („Reggeli Falatok”) nevű eseménysorozattal kívánják segíteni az elkövetkező hónapokban a kis élelmiszeripari-vállalkozások tulajdonosait, vezetőit vagy éppen leendő vállalkozást létrehozókat. Ezekben a szakértői beszélgetéseken a vállalkozók tanácsokat kapnak az élelmiszer-vállalkozás beindításától kezdve, a jelölési követelményeken keresztül, az élelmiszerbiztonsági alkalmazásokig. Az első ilyen alkalomra május 16-án került sor.

Nine enforcement orders served in April and ‘Breakfast Bites’

The FSAI will be holding a series of free ‘Breakfast Bites’ events over the coming months aimed at owners and managers of small food businesses as well as those thinking of setting up a small food business. The events will feature expert talks on everything from starting a food business, through to labelling requirements and food safety practices.

Kérdések és válaszok az üdítőitalok és sárgarépa levek benzol tartalmáról

A benzol, egy főként üzemanyagokból és égési folyamatokból származó vegyület, amellyel a fogyasztók



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

elsősorban belélegzés útján kerülnek kapcsolatba. Ez a karcinogén anyag előfordulhat szennyeződésként az ivóvízben vagy akár az élelmiszerekben is. Kimutatták már üdítőitalokból és kisgyermek számára készült gyümölcslevek, sárgarépa-léből is. Üdítőitalok esetében a tartósítószerként hozzáadott benzooesav és az üdítő aszkorbinsav-tartalma vezethet a benzol kialakulásához. A csecsemők és kisgyermek számára készített sárgarépa levek esetében pedig a termék hosszan tartó, sterilizálás céljából 100 °C feletti hőmérsékleten történő melegítése felelős a benzol formációjáért. A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) értékelése szerint ezeknek a vegyületeknek a bevitelét a lehető legalacsonyabb szinten kell tartani. A BfR kérdezz-felelek formában tájékoztatja honlapján a fogyasztókat a témáról.

Questions and answers about benzene in soft drinks and carrot juices

Benzene comes mainly from fuels and combustion processes. Consumers are exposed to benzene mainly through the respiratory air. The substance may also be presented as an impurity in drinking water or in food. Benzene was detected in soft drinks and in carrot juices for infants and young children. BfR stated, since benzene is a carcinogenic substance, it is generally undesirable and should be reduced as much as possible in food. Consumers are informed about the subject in the form of questions and answers on the BfR website.

DEHP lágyító

- Főként élelmiszerekkel kerül a szervezetbe

A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) és az UBA (Szövetségi Környezetvédelmi Hivatal) közös vizsgálata az bizonyítja, hogy a műanyagok lágyításához egyik leggyakrabban használt vegyület, a DEHP (di-(2-etilhexil)-ftalát) bevitelének fő forrásai az élelmiszerek. A DEHP a feldolgozás és a csomagolóanyagokkal való érintkezés révén kerülhet az élelmiszerekbe. A vegyületet – amely károsíthatja

a szaporító szervrendszert és fejlődési rendellenességeket okozhat – környezeti mintákban és humán vizeletben is kimutatták. A lakosság átlagos ftalát-bevitelére alacsonynak mondható, nem éri el a tolerálható napi beviteli értéket (50 mikrogram/kg), azonban a kisgyermek nagyobb kockázatnak lehetnek kitéve, mivel nem csak az élelmiszerrel, hanem porral, valamint a szájukba vett tárgyakkal is érintkezésbe kerülhetnek ezekkel a vegyületekkel. Az Európai Unióban 2007 óta szigorítják a ftalátok felhasználási lehetőségeit. A tanulmány ajánlásai szerint a DEHP bevitel csökkenthető, ha több frissen készített élelmiszert fogyasztunk és kevesebb előre csomagolt készletet vásárolunk. A kisgyermekes családok esetében javasolt a padló és szőnyegek gyakori tisztítása és fontos, hogy a gyermekek csak olyan tárgyakat vegyenek a szájukba, amely ebből a szempontból nem károsak.

Plasticiser DEHP is ingested mainly through food

Food constitutes an important exposure path of the plasticiser DEHP. The substance, which makes plastics flexible, has been found in the environment and in human urine. This is undesirable as the substance has a damaging effect on the reproductive organs which can impair the fertility and development of unborn children. Overall, the quantity ingested by almost all people is small and therefore a health risk does usually not exist. In the worst case, small children can have higher levels of exposure because they not only ingest DEHP through their food but also through house dust on floors and other objects they put in their mouths.

Peszticid-maradékok kumulatív értékelése

Nemzetközi workshopot szervezett a Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) az élelmiszerekben lévő peszticid szermaradékok kumulatív kockázatértékeléséről. Az élelmiszerekben előforduló többféle növényvédőszer-maradék aggodalommal tölti el a fogyasztókat. A határértékek betartásával biz-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

tosítható, hogy ezek az anyagok ne okozzanak kárt az egészségünkben, még akkor sem, ha többféle hatóanyagot is elfogyasztunk egy időben. Ami hiányzik még az egy általánosan elfogadott, egyszerű és átlátható módszer a kumulatív kockázatértékelésre. A kutatók már dolgoznak egy ilyen gyakorlati módszer kidolgozásán, és a Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) rendezvényén alkalom nyílt arra, hogy számos szakember cseréljen tapasztalatot az alkalmazását illetően. A cél az, hogy egy olyan kockázatértékelési metódust alakítsanak ki, ami – a nagy adatmennyiséget és toxikológiai információkat igénylő modellekkel és a komplex probabilisztikus számításokkal ellentétben – egyszerűen alkalmazható a szabályozási gyakorlatban. A BfR javaslata szerint a kumulatív kockázat értékeléséhez a meghatározott peszticid maradékok átlagán kívül egy veszély indexet (HI) kell alkalmazni minden hatóanyag esetében.

Cumulative residues of pesticides in food should be assessed on the basis of clear and simple criteria

The occurrence of multiple residues of pesticides in food keeps causing concern in the perception of the general public. A methodology for cumulative risk assessment is currently being tested scientifically within the EU. At the BfR colloquium, scientists exchanged their practical experiences with the application of this methodology.

Kockázat első pillantásra

A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) új alkalmazása grafikusan egyesíti a tudományos kockázatértékelések eredményeit. A BfR kockázatértékeléseket végez, és ezeket a tudományos véleményeket közérthető formában publikálja honlapján. Új szolgáltatásként bevezetik, hogy a tudományos értékelések eredményeit a jövőben grafikus módon is összegzik, ezáltal az olvasók könnyen és gyorsan megérthetik a lehetséges egészségkárosodások súlyosságát, átláthatják az adatokat, és a kockázat kezelhetőségét.

Az új megközelítés javítja a tudományos kockázatértékelés átláthatóságát a laikusok és szakértők számára egyaránt. Az alkalmazás illusztrációja és további információk elérhetők a [honlapon](#).

Risk at a glance

The new BfR risk profile graphically combines the results of scientific risk assessments. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) prepares health assessments, and these scientific opinions are then published on the BfR website. As a new service, the results of the opinions will be summarized graphically. In this way, the readers will be able to grasp the severity of possible health impairments, the data basis and the controllability of the risk quickly and easily. An illustration of the risk profile and other information can be found on the BfR [homepage](#).

Nemzeti élelmiszerfogyasztási felmérés Franciaországban

Minden hét évben a francia élelmiszerbiztonsági, környezet és munkaügyi ügynökség (ANSES) önálló, nemzeti élelmiszerfogyasztási felmérést végez az Egészségügyi és Mezőgazdasági Minisztériumok felügyeletével. A harmadik ilyen felmérés 2013 végén kezdődik a Nemzeti Megelőzési és Egészségnevelési Intézet bevonásával. 2013. május 7-én előzetes felmérést kezdtek 200 háztartás bevonásával Nantes és Strassbourg körzetében, mellyel kapcsolatban az érdeemi munka május-július hónapokban lesz. Ez a munka az INCA 3 felmérés módszertanának véglegesítését, pontosítását szolgálja. Az előzetes felmérésben részt vevő háztartások kiválasztása a teljes lakosság sokszínűségét tükrözi, figyelembe veszi a népszámlálási adatokat. Minden családban egy gyereket és egy felnőttet választanak ki véletlenszerűen. Három héten belül három, véletlenszerűen kiválasztott nap étrendjét jegyzik fel, és az adatokat bizalmasan kezelik.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[ANSES launches the first phase of a national food consumption study in Nantes and Strasbourg](#)

Every seven years ANSES undertakes an individual and national study on food consumption (INCA) under the authority of the Ministries of Health and Agriculture. The third edition of this study, INCA 3, will be launched at the end of 2013 jointly with the National Institute for Prevention and Health Education.

[Gyógyszer maradékok a vízben](#)

Néhány éve már, hogy a francia közegészségügyi hatóság és a tudomány képviselői vizsgálják a gyógyszer maradékok jelenlétét a vízben. A francia élelmiszerbiztonsági, környezet és munkaügyi ügynökség (ANSES) 2006 óta foglalkozik e témával, és sokoldalúan vizsgálja a problémát, melynek részeként 2011-ben megindította a „Gyógyszer-maradékok a vízben” nemzeti programot. Kiemelt figyelmet fordítottak a legfontosabb emberi és állati gyógyszerek tesztelésére, analitikai módszereket fejlesztettek ki ezen anyagok vízben való kismértékű előfordulásának vizsgálatára. Több mint negyvenféle összetevő került bele a nemzeti mintavételi és vizsgálati tervbe (ezeket az eredményeket a hatóság 2011-ben közzétette), fejlesztették a kockázatbecslés módszertanát. A munka eredményeként a Hatóság most adta közre az emberi egészségre vonatkozó kockázatbecslés általános módszerét az ivóvízben található ezen szennyezőkre, és e módszertan alkalmazását két nyomokban előforduló gyógyszer maradék (carbamazepine, danofloxacin) esetében.

[Drug residues in water](#)

For several years now, the health authorities and the scientific community have been investigating the presence of drug residues in water. As a result of this work, the Agency today published a general method for assessing the health risks associated with these com-

pounds in water intended for human consumption and its application to two drug residues (carbamazepine, danofloxacin) found in trace amounts.

[Hepatitis A megbetegedés az Egyiptomból hazatérőknél](#)

2012. november 1-e és 2013. április 30-a között 15 igazolt és 89 valószínűsíthető hepatitis A vírus okozta megbetegedést jelentettek összesen 14 EU/EFTA tagországban. Minden esetben IB szubgenotípust jelentettek és az előzmények között valamennyi esetben egyiptomi utazás szerepelt. További megbetegedések várhatók azon Egyiptomba látogatók esetében, akik nem kapták meg a védőoltásokat. Az európai betegség-megelőzési és járványvédelmi központ (ECDC) gyors kockázatértékelést adott ki a járvánnyal kapcsolatban, továbbá a WHO-val és az érintett országokkal együttműködésben folytatja a vizsgálatokat. Magyarország nem jelentett emelkedett hepatitis A esetszámot a kérdéses időszakban.

[Outbreak of hepatitis A virus infection in travellers returning from Egypt](#)

Between 1 November 2012 and 30 April 2013, 15 confirmed cases of hepatitis A virus infections and 89 probable cases, all with subgenotype IB, have been reported in 14 EU/EFTA countries. All cases have a travel history to Egypt. Further cases of hepatitis A are likely to be reported in the affected countries.

[Továbbra is gond az antibiotikum-rezisztencia](#)

Az európai betegség-megelőzési és járványvédelmi központ (ECDC) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) legutóbbi közös jelentésében foglaltak szerint a Salmonella és Campylobacter fajok esetében még mindig jelentenek antibiotikum rezisztens törzseket a tagállamok. A zoonotikus- és indikátor-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

kórokozók antimikrobiális rezisztenciájáról szóló közösségi összefoglaló jelentés kiemeli, hogy a *Campylobacter* törzsek esetében gyakori a rezisztencia ciprofloxacinnra, egy rendkívül fontos antibiotikumra nézve. Ugyanakkor az erythromycin és az egyéb fontos antimikrobiális szerekkel kapcsolatos társrezisztencia (korezisztencia) alacsonynak mutatkozott. A multidrog-rezisztencia *Salmonella* baktériumok esetében magasabb volt, ennek ellenére a korezisztencia itt is alacsony maradt. A humán és állati kórokozó *Salmonella* fajok között gyakoriak voltak az antimikrobiális szerekkel szemben ellenálló törzsek, különösen pulykák és sertések esetében.

Antimicrobial resistance continues to be found in *Salmonella* and *Campylobacter*

*Antimicrobial resistance continues to be found in *Salmonella* and *Campylobacter*, the latest joint report from the European Food Safety Authority and the European Centre for Disease Prevention and Control reveals.*

A diagnosztikai felkészültség támogatása a H7N9 madárinfluenza vírus kimutatására

Egy új madárinfluenza vírust mutattak ki Kína több tartományában 2013 márciusában. Azért, hogy segítsék az európai laboratóriumokat a vírus detektálásában és azonosításában, az európai betegségmegelőzési és járványvédelmi központ (ECDC) a „Közösségi Referencia Laboratórium Emberi Influenzára” (CNRL - Community Network of Reference Laboratories for Human Influenza in Europe) és a WHO közreműködésével elkészült egy szakmai tájékoztató anyag. A tájékoztató tartalmazza, hogy a laboratóriumoknak milyen eszközökkel, és felkészültségi szinttel kell rendelkezniük ahhoz, hogy Európa-szerte beazonosíthassák az új vírust.

Supporting diagnostic preparedness for detection of avian influenza A(H7N9) viruses in Europe

A novel avian-origin reassortant influenza A(H7N9) virus has been detected in a number of human cases in China since March 2013. To assist European laboratories in verifying and ensuring their diagnostic capability to detect and identify this virus, ECDC jointly with CNRL and WHO Europe is releasing a technical briefing note on Diagnostic preparedness in Europe for detection of avian influenza A(H7N9) viruses.

Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelzéséről

[Link>>](#)



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

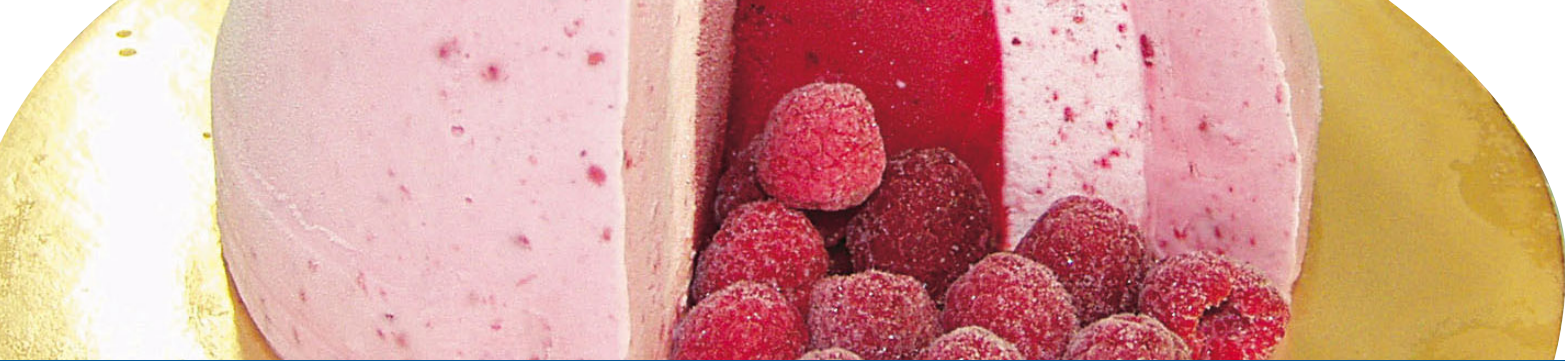
[Link>>](#)



Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

A FAO és WHO főigazgatója részt vesz a Főbizottság 36. ülésén

Jose Graziano da Silva, az Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) főigazgatója és Margaret Chan, az Egészségügyi Világszervezet (WHO) főigazgatója előreláthatólag részt vesznek a Codex Alimentarius Főbizottság 36. ülésén, 2013. július 2-án, kedden. Előadásai után sajtókonferenciát tartanak.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[Directors General of FAO and WHO plan to address CAC36](#)

The Directors General of FAO (Jose Graziano da Silva) and WHO (Margaret Chan) plan to address the 36th Session of the Codex Alimentarius Commission on Tuesday 2 July 2013. Their presentations will be followed by a press conference.

[Elkészült a Codex Procedural Manual 21. kiadása](#)

A Codex Ügyrendi Kézikönyvének (Procedural Manual) 21. kiadása elérhető.

[Procedural Manual - 21st edition is available](#)

The 21st edition of the Procedural Manual is available for the time being in English, French and Spanish.

[50. évforduló honlapja](#)

A Codex 50. évfordulójának ünneplése több országban már elkezdődött, az ezzel kapcsolatos eddigi információkat külön [honlap](#) tartalmazza.

[50th anniversary homepage](#)

The 50th anniversary celebration activities have already started in many countries and on a new [page](#) you find information on what different Committees have done to mark the event.

[A friss szőlő szulfít vizsgálatai kedvező eredménnyel zárultak](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) új tanulmánya szerint a vizsgált friss szőlő minták több mint 99%-ában nem voltak szulfitok kimutatható szinten. A CFIA 329 friss szőlő mintában vizsgálta a szulfitok jelenlétét. A szulfitok kén-alapú anyagok, amik természetben is előfordulnak némely élelmi-

szerben, de tartósítószerként is alkalmazzák őket az élelmiszerek tárolás és szállítás közbeni romlásának és elszíneződésének megelőzésére.

[CFIA tests fresh grapes - more than 99% with no detectable levels of sulphites](#)

A study by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) found that more than 99 percent of fresh grape samples tested had no detectable levels of sulphites.

[CFIA új publikációja](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóságtól (CFIA) új publikációja a szervezet 2011-2012. évi tevékenységéről számol be, valamint felvázolja az érintettekhez és alkalmazottakhoz kapcsolódó szerepeit. A szervezet elkötelezett az élelmiszerek, állatok és növények védelmezése mellett. Folyamatosan képi alkalmazottait, támogatja a kanadai termelőket, tanúsítvánnyal látja el az exportra kerülő élelmiszereket, növényeket, állatokat. 2012. áprilistól pedig külön irodában fogadják a panaszokat, dicséreteket és észrevételeket.

[Working for Canadians - New CFIA publication](#)

Working for Canadians is a new CFIA publication that describes some of the Agency's activities over the 2011-2012 fiscal year and features profiles of stakeholders and employees. The Canadian Food Inspection Agency is dedicated to safeguarding food, animals and plants, which enhances the health and well-being of Canada's people, environment and economy.

[Megszűnik egyes húsok, feldolgozott termékek címkéinek és receptjeinek előzetes regisztrációs követelménye](#)

A kanadai kormányzat megszüntette bizonyos húsok és feldolgozott termékek jelölésének forgalomba kerülés előtti kötelező regisztrációját. A vál-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

tozások az élelmiszerbiztonságra nincsenek hatással, céljuk az adminisztratív terhek csökkentése, és azonnal hatályosak. Az élelmiszerbiztonsághoz és fogyasztóvédelemhez kapcsolódó jelölési törvényekben és rendeletekben nem történnek változások. Az előzetes regisztráció megszüntetése egy, a bürokráciát csökkentő kormányzati kezdeményezés következménye.

Pre-market registration of labels and recipes for certain meat and processed products no longer required

The Government of Canada has eliminated the mandatory pre-market registration of labels for certain meat and processed products. These changes do not impact food safety. The changes are aimed at reducing red tape and the administrative burden on industry, and are effective immediately.

Helyi élelmiszer-állítások

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóságtól (CFIA) kezdeményezésére modernizálják az élelmiszerjelölés megközelítését. A szervezet a fogyasztóktól, ipartól és más érintettektől származó információk alapján áttekinti az élelmiszerjelölési jogszabályokat, útmutatókat és eljárásokat, így az állításokat (pl. a „helyi” kifejezés használatát).

Az átmeneti időben a CFIA átmeneti politikát vezet be, mely szerint a „helyi”:

- abban a tartományban vagy területen termelt élelmiszer, ahol értékesítésre kerül, vagy
- tartományi határokon túl értékesítésre kerülő élelmiszer, a származási tartománytól/területtől legfeljebb 50 km távolságra.

A „helyi” és más állítások önként alkalmazhatók Kanadában, de az ipart ösztönzik, hogy jelzőkkel lássák el terméküket, így pl. a város megnevezését tüntessék fel a fogyasztók kiegészítő tájékoztatása végett.

Local food claims

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) will undertake an initiative to modernize its food labelling approach. The CFIA—with input from consumers, industry and other stakeholders—will conduct a review of food labelling regulations, guidelines and policies including claims such as use of the term “local”. In the interim, the CFIA is adopting an interim policy which recognizes “local”.

Műtrágya szabályozás módosítása

A kanadai műtrágya szabályozás (Fertilizer Regulations) módosításaival megszüntették a hatékonyságra és minőségre vonatkozó jogi követelményeket, így a műtrágya termékek hatékonyságát és minőségét többé nem szabályozza a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA). A változás lehetővé teszi a CFIA-nak, hogy a trágák és kiegészítők biztonságosságának igazolására helyezze a hangsúlyt, és megerősíti az ipar vezető szerepét a minőségbiztosításban és felülvizsgálatban.

Fertilizer regulations amendments enable focus on safety

Amendments to the Fertilizer Regulations have removed regulatory requirements for efficacy and quality. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) no longer regulates the efficacy and quality of fertilizer products. This change enables the CFIA to focus on verifying the safety of fertilizers and supplements, and will strengthen industry’s leadership role in quality assurance and verification.

Biovédelmi szabvány a méhiparnak

A kanadai mezőgazdasági miniszter bejelentette, hogy nemzeti biovédelmi szabvány készült a méhek kártevőktől és megbetegedésektől való védelmére,



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

a különböző méh ágazatok, valamint a hatóság és más érintettek összefogásával.

National farm-level Biosecurity Standard for the bee industry released

A national biosecurity standard has released designed to protect bees from pests and disease.

Élelmiszerbiztonsági tanácsok kerti sütögetéshez

A barbecue szezon elkezdődött, a Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) pedig emlékeztette a kanadaiakat azokra a lépésekre, amik betartásával elkerülhetik az *E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter* és más baktériumok által okozott élelmiszer közvetítette betegségeket. A rosszul hőkezelt húsok és más, nyers hússal érintkezésbe került ételek fogyasztása élelmiszerrel közvetített betegséget okozhat, melynek tünetei közt erős hasi görcsök, hányás, láz és hasmenés fordulhat elő. A Health Canada tanácsokat ad a hús tárolásához, fertőtlenítéshez és a grillezés közbeni óvintézkedésekre.

Barbecue food safety tips

*Barbecue season has begun and Health Canada would like to remind Canadians of steps they can take to avoid foodborne illness caused by bacteria such as *E. coli*, *Salmonella* and *Campylobacter*.*

Az FDA figyelmeztetései az antimikrobiális rezisztencia adatok értelmezésével kapcsolatban

Az antimikrobiális rezisztencia komoly kihívást jelentő kérdés. Rendkívül fontosak a minimalizálás érdekében tett erőfeszítések, beleértve az antimikrobiális szerek megfelelő és ésszerű használatának ösztönzését. Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) megalkotott egy stratégiát

az orvosi szempontból fontos antimikrobiális szerek használatával kapcsolatban, élelmiszertermelés céljából tenyésztett állatok esetén.

FDA cautions in interpretation of antimicrobial resistance data

FDA has created a strategy for the judicious use of medically important antimicrobials in food-producing animals.

Meghosszabbítják a javasolt szabályozások véleményezési időszakát

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) 2013. szeptember 16-ig hosszabbította meg a Preventív Ellenőrzésekre (ezen belül a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat, veszélyelemzés, humán élelmiszerek kockázatalapú ellenőrzése), valamint a Termékbiztonságra (emberi fogyasztásra szánt termékek termelésének, betakarításának, tárolásának és csomagolásának szabványaira) vonatkozó javasolt szabályok véleményezési időszakát.

Extended comment period for proposed rules

FDA extended the comment periods on the proposed rules for Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food (the Preventive Controls proposed rule) and Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption (the Produce Safety proposed rule) until September 16, 2013.

Az FDA vizsgálja a hozzáadott koffeint

Az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) válaszként a hozzáadott koffeint tartalmazó termékek számának növekvő trendjére bejelentette, hogy vizsgálatot indítanak a koffeint tartalmazó termékek biztonságával, különösen ezen

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

termékek gyermekekre és kamaszokra gyakorolt hatásaival kapcsolatban. Michael R. Taylor, az FDA élelmiszerekért és állatgyógyászatért felelős helyettes biztosa ad választ az FDA intézkedéseivel kapcsolatos kérdésekre.

FDA to investigate added caffeine

The Food and Drug Administration (FDA) has announced that, in response to a trend in which caffeine is being added to a growing number of products, the agency will investigate the safety of caffeine in food products, particularly its effects on children and adolescents.

Elérhető az USA Jelentésköteles Élelmiszer Nyilvántartás harmadik éves jelentése

Az Élelmiszer Nyilvántartás jelentése összegzi a nyilvántartás harmadik évi munkálatait (2011. szeptember 8-tól 2012. szeptember 7-ig). 224 élelmiszer-, illetve takarmánybiztonsági problémával kapcsolatos elsődleges bejelentést, 609 nyomon követési jelentést és 262 módosítási javaslatot rögzítettek. A bejelentések amerikai és külföldi forrásokból egyaránt származnak.

3rd Annual Reportable Food Registry Report is available

The report summarizes the Registry's third year of operation and finds that it logged 224 primary reports—initial reports about a safety concern with a food or animal feed; 609 subsequent reports; and 262 amended reports.

Új tanulmány a csemegeüzletek élelmiszerbiztonsága érdekében

A liszteriózis okozta közegészségügyi teher minimalizálása érdekében az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) és az Egyesült

Államok Vidékfejlesztési Minisztériumának Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatala (USDA FSIS) fontos tanulmányt készített a kiskereskedelmi csemegeüzletekből származó egyes élelmiszerekkel kapcsolatos élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatairól, valamint arról, hogy milyen gyakorlatokon lenne érdemes változtatni a termékbiztonság fejlesztése érdekében. A kvantitatív kockázatértékelő tanulmány egy tudományos értékelés csemegeüzletekben előkészített húсок, sajtok és egyéb késztermékek fogyasztásával járó élelmiszerfertőzések kockázatáról. Vizsgálja azokat az intézkedéseket, amelyek korlátozzák a betegséget okozó baktériumok túlélését, növekedését és terjedését. A tanulmány az FDA és az FSIS honlapján lesz elérhető.

New study to enhance food safety in retail delis

To help minimize the public health burden of listeriosis, FDA and FSIS have produced a major study to better understand the risk of foodborne illness associated with eating certain foods prepared in retail delicatessens and what changes in current practices may improve the safety of those products. The study, a quantitative risk assessment, provides a scientific evaluation of the risk of foodborne illness associated with consumption of meats, cheeses and other ready-to-eat foods prepared in retail delis.

Élő baromfi által terjesztett Salmonella járványok az USA több államában

A *Salmonella* Typhimurium törzs összesen 146 embert fertőzött meg 26 államban, áprilisban. A betegek 30%-a szorult kórházi kezelésre, halálesetet nem jelentettek. A fertőzöttek 66%-a 10 éves, vagy fiatalabb gyermek. Epidemiológiai, laboratóriumi és nyomonkövetési vizsgálatok alapján a járvány csirkékkel, kiskacsákkal és egyéb naps baromfikkal való kontaktus útján terjed. A vizsgálatok tovább folytatódnak a fertőzés forrásának meghatározása érdekében. A *Salmonella* Infantis és *Salmonella* Mbandaka törzsek ál-



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

tal okozott járvány összesen 61 embert fertőzött meg 18 államban. A betegek 35%-a szorult kórházi kezelésre, halálesetet nem jelentettek. A betegek 48%-a 10 éves, vagy fiatalabb gyermek. A vizsgálatok alapján a járvány egy ohio-i keltetőből (Mt. Healthy Hatchery) származó csirkékhez, kiskacsákhoz és egyéb napos baromfikhoz köthető. Az CDC honlapján olvashatók további [tanácsok fogyasztók számára](#).

[Multistate outbreak of human Salmonella infections linked to live poultry](#)

A total of 146 persons infected with the outbreak strain of Salmonella Typhimurium have been reported from 26 states. 30% of ill persons have been hospitalized, and no deaths have been reported. 66% of ill persons are children 10 years of age or younger. Epidemiologic, laboratory, and traceback findings have linked this outbreak of human Salmonella Typhimurium infections to contact with chicks, ducklings, and other live baby poultry. Investigations are ongoing to determine the source of the live poultry linked to this outbreak. A total of 61 persons infected with the outbreak strains of Salmonella Infantis and Salmonella Mbandaka have been reported from 18 states. Investigations have linked this outbreak of human Salmonella Infantis and Salmonella Mbandaka infections to contact with chicks, ducklings, and other live baby poultry from Mt. Healthy Hatchery in Ohio. Read the [advice to consumers](#) on CDC page.

[Elérhető a „Visszahívási Terv Útmutató”](#)

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági- és Ellenőrző Hivatal (FSIS) kidolgozott egy útmutatót, valamint hozzá tartozó munkafüzetet a hatékony visszahívási terv elkészítéséről és alkalmazásáról a hús- és baromfitermékeket előállító kis- és mikroállalkozásokat megcélozva. Az útmutató körvonalazza a visszahívási terv alapvető elemeit. Az első rész egy fiktív cég visszahívási tervének leírását tartalmazza. A második rész felkéri a létesítmények tulajdonosait és üzemeltetőit, hogy értékeljék a saját üzemük folyamatait egy sor kérdésen

keresztül, valamint arra bátorítják őket, hogy kezdjék felépíteni a saját tervüket. A [kézikönyv](#) az FSIS honlapján olvasható, illetve letölthető.

[Recall Plan Guidebook now available](#)

FSIS developed the [guidebook](#) and accompanying workbook to aid small and very small establishments that produce meat and poultry products in designing and implementing an effective recall plan. The guidebook outlines the basic elements of a recall plan. Part I features a fictitious company and its recall plan. Part II asks establishment owners and operators to evaluate their own plant processes through a series of questions, encourages them to begin construction of their own plan.

[„Gyömbér hadművelet”](#)

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) nyomozói két helyen hajtottak végre házkutatást a „Flat Bush” területen, Aucklandban, Manukauban, azzal a céllal, hogy felderítsenek egy illegális baromfi feldolgozó üzemet. A küldetés úgy találta, hogy létesítmény illegális baromfivágó- és feldolgozó, valamint tojás üzemként működött, kereskedelmi mennyiségben értékesítve az árut. A „Gyömbér Hadművelet” kódnév alatt futó akció keretében több hónapig figyelték az illegális baromfi feldolgozást és eladást. A nyomozók az illegális folyamatok számos résztvevőjével beszéltek, valamint lefoglaltak sok fontos árucikket is.

[MPI swoops on suspected illegal poultry operation in ‘Operation Ginger’](#)

Ministry for Primary Industries (MPI) Investigators have executed search warrants at two premises in the Flat Bush area in Manukau, Auckland believed to be involved in an illegal poultry operation. MPI has been investigating the illegal processing and sale of poultry products in the Manukau area for several months under an operation codenamed ‘Operation Ginger’.

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Új-Zéland listéria-fertőzés megelőző programja

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) és az Új-Zélandi Élelmiszerbiztonsági és Technológiai Intézet (NZIFST) a második workshop-sorozatát tartja a fogyasztásra kész ételek gyártóival közösen, támogatva az MPI referencia anyagát: „Útmutató a *Listeria monocytogenes* ellenőrzéséhez fogyasztásra kész élelmiszerekben”. A „Listéria – inkább megelőzés, mint gyógyítás” címmel induló oktatósorozat célja az élelmiszeripari vállalkozók segítése egy Listéria Management Program fejlesztésében. A résztvevők az üléseken gyakorlati információkat kapnak az élelmiszer eredetű *Listeria monocytogenes* baktériumról: a fertőzés forrásairól, módjairól, és a kulcsfontosságú ellenőrzési pontokról, amikkel minimalizálhatják a fogyasztásra kész ételek szennyeződését, és igazolhatják az ellenőrzés hatékonyságát egy környezetet és terméket is érintő mintavételi terv kidolgozásával.

More MPI Listeria Workshops

The Ministry for Primary Industries (MPI) and the New Zealand Institute of Food Safety and Technology (NZIFST) is holding a second series of implementation workshops with manufacturers of ready-to-eat foods to support the publication of the MPI reference material “Guidance for the control of Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods”.

Megjelent az Állategészségügyi Világszervezet 2012-es éves jelentése

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) igazgatója, Bernard Vallat bevezetője szerint ez az illusztrált jelentés kiegészíti a „törvényes”, hivatalos jelentést, melyet a tagországainak ad ki az OIE. Összegzi az összes tevékenységet, melyekre sor került az év folyamán és kiemeli az új fellépéseket, melyekkel eredményesebben teljesítheti küldetését az OIE: az állatok egész-

ségének és jólétének javítását világszerte. Példaképpen, 2012-ben az OIE folytatta a nemzeti Állatorvosi Szolgálatok kapacitásépítő programját: 150 tagország, szigorúan önkéntes alapon már csatlakozott ehhez a programhoz a jó kormányzás és előmenetel érdekében, ami számos oktató szemináriumot is magába foglal, az OIE 11 regionális irodájának támogatásával. 2012-ben szintén nagy hangsúlyt fektettek az állategészségügyi szolgáltatások minőségének erősítésén, lépéseket téve annak biztosítására, hogy az állatorvosok alapképzése világszerte megfeleljen a minimum követelményeknek.

2012 Annual report of World Health Organisation for Animal Health released

This illustrated annual report supplements the ‘statutory’ reports that the World Organisation for Animal Health (OIE) publishes for its Member Countries. It summarises all the activities carried out and highlights new actions undertaken to improve the way the OIE fulfils its mandate ‘to improve animal health and welfare in the world’.

Az élőállat (madár) piacok kulcsszerepet játszatnak az A(H7N9) influenza vírus humán- és baromfi fertőzéseinél

A Kínai Mezőgazdasági Minisztérium felkérte az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) igazgatóját, hogy küldje el szakértőit az A(H7N9) influenza helyzetének elemzésére, és ez alapján adjanak tanácsot a szituáció kezelésére. A megbízatás az OIE, a WHO (Egészségügyi Világszervezet) és a FAO (Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet) együttműködésében, a Tripartite program keretében valósult meg. Az összegyűjtött információk és adatok szerint a küldetés megerősíti, hogy a humán H7N9 esetek nagy részének az élőállat (madár) piacokhoz lehet köze. A küldetés időpontjáig egyetlen H7N9 esetet sem hoztak összefüggésbe baromfitelepekkel.



Hírek a tudományos világból / News of science

A szakértők elmélete szerint az emberek a piaci fertőzött madaraktól, illetve a szennyezett környezetből fertőződnek meg.

[Live bird markets play a key role in poultry and human infections with influenza A\(H7N9\)](#)

The Ministry of Agriculture of the People's Republic of China asked the Director General of the World Organisation for Animal Health (OIE) to send OIE experts to assess the situation with influenza A(H7N9) in animals and provide advice.

Hírek a tudományos világból / News of science

[Az EFSA-nál előforduló összeférhetetlenség rontja a közbizalmat](#)

A Journal of Epidemiology and Community Health című tudományos folyóirat kommentárjában angol kutatók megkérdőjelezik az EFSA objektivitását a genetikailag módosított kukorica biztonságosságának értékelésével kapcsolatban. 2012 szeptemberében Gilles-Eric Séralini, a francia Caen egyetem professzora, publikálta kutatócsoportjának tanulmányát, mely szerint egy Monsanto genetikailag módosított (GM) kukorica és a Roundup herbicid megnövelte a szervkárosodások, a daganatok és a halálozás arányát, egy két évig tartó etetési patkánykísérletben. Ez a hosszú távú tanulmány azért is jelentős, mert az első daganatok a vizsgálat 4-7 hónapjában jelennek csak meg. Az európai engedélyeztetés céljából, a GM vetőmag cégek által végzett vizsgálatok ezzel szemben általában csak 90 napig tartanak. Más szavakkal, ezek a vizsgálatok alkalmatlanok a hosszú távú egészségi hatások kimutatására. Az EFSA elutasította Séralini tanulmányát, nem megfelelő tervezésre, elemzésre és interpretálásra való hivatkozással. A kritikusok azonban megkérdőjelezik az EFSA objektivitását, mivel az EFSA eredeti véleménye, miszerint a GM kukorica

biztonságos, vezetett annak európai engedélyezésére. Azzal tehát, hogy elutasítja Séralini tanulmányát, az EFSA a saját korábbi döntését védi meg.

[Conflicts of interest at the European Food Safety Authority erode public confidence](#)

In September 2012 Professor Gilles-Eric Séralini, a researcher at the University of Caen in France, published his team's findings that a Monsanto genetically-modified (GM) maize and Roundup herbicide caused increased rates of organ damage, tumours and mortality in rats fed over a 2-year period. Europe's food safety agency, the European Food Safety Authority (EFSA), dismissed Séralini's study on the grounds of 'inadequate design, analysis and reporting'.

[A krónikus vesebetegek sikeres étrendi kezelését a nagy mennyiségű nátrium és foszfor tartalmú adalékanyag nehezíti](#)

Orlando M. Gutiérrez, az Egyesült Államokbeli Alabama egyetem kutatója az Advances in Chronic Kidney Disease krónikus vesebetegségekkel foglalkozó tudományos folyóiratban, „Nátrium- és foszfor-alapú élelmiszer adalékanyagok: állandó, de leküzdhető akadály a krónikus vesebetegségben szenvedő betegek étrendi kezelésében” címmel tanulmányt jelentett meg. A cikk azt taglalja, hogy a vesebetegek sikeres étrendi kezelésének legfőbb akadályát a feldolgozott élelmiszerekben rejtett módon jelen lévő nagy mennyiségű nátrium- és foszfor tartalmú adalékok jelentik. Mivel a természetes élelmiszerek nátrium tartalma alacsony, ezért szinte teljes mértékben a hozzáadott só és a nátrium tartalmú adalékok felelősek a magas nátrium fogyasztásért. Hasonlóan, a foszfor tartalmú adalékok jelentik a fő, rejtett foszforterhelést a modern étrendben. Összehangolt erőfeszítés szükséges, hogy bemutassuk, ezen adalékok magas bevitel nem biztonságos a lakosság számára.

Hírek a tudományos világból / News of science

Persistent but surmountable hurdles in the management of nutrition in chronic kidney disease

Sodium- and phosphorus-based food additives are among the most commonly consumed nutrients in the world. Since most foods are naturally low in salt, sodium additives almost completely account for the excessive consumption of sodium throughout the world. Similarly, phosphorus additives represent a major and "hidden" phosphorus load in modern diets. These factors pose a major barrier to successfully lowering sodium or phosphorus intake in patients with CKD. To overcome these barriers, coordinated efforts will be needed to demonstrate that high intake of these additives is not safe for public consumption.

A biszfenol A károsan hat a hím egerek sperma számára és minőségére

Lengyel kutatók az Environmental Toxicology című tudományos folyóirat megjelenés alatt lévő tanulmányukban a biszfenol A és a röntgensugárzás hatását vizsgálták hím egereken. A biszfenol A számos műanyag termékben előfordul, mint például a polikarbonát-, epoxi- és poliészter-sztirol gyanták. A kutatók 8 hétig (egy teljes ivarsejtképzési ciklus) etettek egy csoport hím egeret biszfenol A tartalmú táppal, az egerek egy másik csoportjának ivarszerveit röntgensugárzásnak tették ki, egy harmadik csoport pedig biszfenol A tartalmú tápot is kapott, és ivarszerveiket röntgennel is besugározták. A serdülő egerekben a biszfenol A szignifikánsan csökkentette a spermaszámot a felnőttekéhez képest, és a here hámsejtjeiben degeneratív elváltozásokat tapasztaltak.

Comparison of the effects of bisphenol A on sperm in male mice

Bisphenol A (BPA) is employed in the manufacturing of epoxy, polyester-styrene, and polycarbonate resins, which are used for the production of baby and water

bottles and reusable containers, food and beverage packing, dental fillings and sealants. The study was designed to examine the effects of 8-week exposure (a full cycle of spermatogenesis) to BPA alone and in a combination with X-irradiation on the reproductive organs and germ cells of adult and pubescent male mice. BPA exposure significantly reduced sperm count in pubescent males compared to adult mice, with degenerative changes detected in seminiferous epithelium.

Ochratoxin A előfordulása németországi anyatejben

Bár a csecsemők számára a legelőnyösebb táplálékot az anyatej jelenti, a tejbe bekerülhetnek az anya által elfogyasztott szennyezőanyagok. Az Ochratoxin A (OTA) nevű mikotoxin egy gyakori élelmiszerszennyező, amely kimutatottan rákkeltő és vesekárosító anyag, amely részben anyatejbe választódik ki. Német kutatók a mikotoxin előfordulását vizsgálták anyatejben, abból a célból, hogy a németországi csecsemők Ochratoxin A bevitelét megbecsüljék. A vizsgált 90 anyától származó tejminták felében volt kimutatható mennyiségben OTA. A kutatók kiszámították a csecsemők anyatejéből származó OTA bevitelét, és összehasonlították az újabban megállapított tolerálható napi beviteli értékkel (TDI=3 ng/ testtömeg kg/nap). A vizsgálatok azt mutatták, hogy bár a németországi csecsemők Ochratoxin A bevitelére más országokéhoz képest alacsony, az esetek 29%-ában ez meghaladta a TDI értéket. A kutatók ezért felhívják a figyelmet arra, hogy ahhoz, hogy a szoptató anyák bevitelét minimalizáljuk, szükség van az élelmiszerek Ochratoxin A szennyezettségének csökkentésére.

Occurrence of the mycotoxin ochratoxin A in breast milk samples from Germany

Ochratoxin A (OTA) is a well-known nephrotoxin with carcinogenic properties and a frequent food contaminant. Ingested OTA is partly excreted with human



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

milk. More than 50% of the collected 90 milk samples contained detectable OTA levels. In 29% of the cases, the TDI of 3 ng/kg body weight/day was exceeded.

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Közlemény - Kora tavaszi növényvédelmi teendők

A tél végi növényápolási munkálatok után szükség lehet a csonthéjasok, különösen a meggy és a kajszibarack esetében a monília 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.

Miskolcon ellenőrzött a NÉBIH

Folytatta a hazai zöldség-gyümölcs forgalmazás ellenőrzését a NÉBIH. A hivatal Növény és Talajvédelmi Igazgatóságának, valamint Kiemelt Ügyek Igazgatóságának ellenőrei Miskolcon tartottak rendkívüli éjszakai ellenőrzést a múlt hónap végén. Az eljárás során mintegy száz tonna import, valamint hazai zöldség és gyümölcs terméket vizsgáltak a szakemberek. Az ellenőrzési sorozat az ország teljes területén folytatódik.

Már éles rendszerben működik az engedélyezett növényvédő szerek hivatalos adatbázis keresője

A beérkezett észrevételeknek és javaslatoknak figyelembe vételével lezárult az engedélyezett növényvédő szerek hivatalos adatbázis keresőjének tesztelési időszaka, és már az éles adatbázisban lehet a kereső programot használni.

A parlagfű elleni védekezést időben kell elkezdeni!

Egy-két héten belül a parlagfű tömeges kelése várható, ezért idejében el kell kezdeni a védekezést. Kiemelten fontos a virágbimbó kialakulásának megakadályozása.

Borjú helyett disznóhús

Nulla százalék marhafehérjét tartalmazott az a borjúhús, amelyet a Hír TV munkatáiraival vásárolt a Magyar Nemzet egy igencsak forgalmas piacon. A szomszédos boltban vett borjúhúsban ugyancsak nulla százalék marhahúst mutattak ki a szakemberek. Borjúhús helyett mindkét esetben sertéshúst azonosított a speciális, fajfehérje kimutatását szolgáló laboratóriumi vizsgálat. A csaló boltokban az eset után vizsgálatot tartottak a NÉBIH szakemberei, mintát vettek az áruból, és annak kísérő iratait is ellenőrizték. Az eredményéből kiderült: a vásárlókat becsapták, és sertést adtak el, így kilónként 7-800 forinttal károsították meg őket.

Csak az államon keresztül lehet valami bio

A fogyasztói bizalom növelése érdekében a Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) módosította a biotermékekkel kapcsolatos gazdálkodási követelményeket, a tanúsítás, a forgalmazás, a jelölés és az ellenőrzés szabályait. A tárcsa tájékoztatása szerint a május 29-étől hatályos rendelet alapján a jövőben biotermék-tanúsítóként csak az a természetes személy vagy gazdálkodó szervezet működhet, akit, illetve amelyet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal tanúsító szervezetként elismer.

Menza: sajnos még mindig az ár az elsődleges

Az Országgyűlés fogyasztóvédelmi bizottsága állásfoglalásban sürgette a gyermekétkeztetés rendszeres ellenőrzését, a minőségi kifogások kivizsgálását, vala-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

mint a speciális étrendet igénylő gyermekek szakszerű ellátását. A testület az illetékes hivatalok képviselőit hallgatta meg. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal felmérése szerint a menzai kosztnál még mindig az ár az elsődleges szempont.

Gigászi miniszteri találkozónak adott otthont Budapest

A zöld növekedés jegyében tartottak kétnapos miniszteri találkozót a Közép-Európai Kezdeményezés (KEK) 18 tagországának és több nemzetközi szervezetnek – EU, Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO), Kárpátok Egyezmény – a képviselői Budapesten, a Vidékfejlesztési Minisztériumban (VM). Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter szerint a résztvevők olyan kiemelt témákban oszthatták meg egymással politikai nézeteiket és szakmai ismereteiket, mint a fenntartható mezőgazdaság, az élelmiszerbiztonság, valamint az élhető környezet kialakítását célzó vidékfejlesztés kérdésköre.

A készítmények öt százalékában találtak lóhúst

Nyilvánosságra hozta az Európai Bizottság a lóhúsbotrány nyomán indult tagállami mintavételek és tesztek összesített eredményeit. A 27 tagállam hatóságai által megvizsgált marhahúskészítmények kevesebb, mint öt százalékában találták meg a lovak DNS-ét, az élelmiszerláncba kerülő, vizsgált lóhús 0,5 százalékában mutatták ki az egészségre nagyobb mennyiségben ártalmas fenilbutazon – általában a versenylovaknál használt gyulladásgátló – jelenlétét. Tonio Borg, egészségügyi- és fogyasztóvédelmi biztos szerint a vizsgálatok megerősítették, hogy a lóhúsbotrány élelmiszercsalási és nem élelmiszerbiztonsági kérdés. Elmondta, hogy a testület a következő hónapokban javaslatokat terjeszt majd elő az élelmiszerlánc ellenőrzésének megerősítésére és az élelmiszer-címkézéssel összefüggő csálások szigorúbb szankcionálására.

Vegyszermentes ételek közvetlenül a termelőktől

Magyarországon is egyre elterjedtebb az a kezdeményezés, mely a termelők és fogyasztók közötti kapcsolat megerősítésére, valamint a közösségi mezőgazdálkodás két formájára, a doboz rendszerekre és bevásárló közösségekre fekteti a hangsúlyt. Az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program (ÚMVP) támogatásával újabb képzés indult áprilisban, amely során a közösségi mezőgazdálkodás (Community Supported Agriculture, CSA) rendszerét szeretnék szélesebb körben ismertetni. A közösségi mezőgazdálkodás programja során külön figyelmet fordítanak azokra a városban lakó közösségekre, akik nyitottnak érzik magukat erre az életmódváltásra.

Veszélyes étrend-kiegészítők

Az interneten megrendelhető veszélyes étrend-kiegészítőkre hívta fel a figyelmet az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ). Kifejtették: a spanyol gyógyszerhatóság gyorsriasztásában arról értesítette a magyar partnerét, hogy egyes gyógyszerek nem minősülő készítmények forgalmazása alkalmas lehet a fogyasztók megfélemlítésére. A készítmények ugyanis szibutramin, valamint metokarbamol, dexametazon és diclofenac gyógyszer-hatóanyagokat tartalmaznak, ezek azonban nem szerepelnek a készítmények címkéjén és tájékoztatójukban.

Magyartermék-rendelet és jelölési rendszere

Szükség és igény is volt a magyartermék-rendeletre és az ehhez kapcsolódó jelölési rendszerre Magyarországon, amellyel megszüntethető a helyenként még most is tapasztalható kaotikus állapot az élelmiszerek jelölésénél – jelentette ki Kardeván Endre. A Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára hangsúlyozta, a cél, hogy a vásárló egyértelműen tudja, mit vásárol és melyik a magyar termék.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Szigorúbb élelmiszer-ellenőrzést akar Brüsszel

Nagyobb büntetések kiszabását, európai uniós élelmiszerbiztonsági ellenőrzéseket, és előre be nem jelentett vizsgálatokat tenne lehetővé annak a nagyszabású jogszabályi csomagnak a tervezete, amelyet legutóbbi ülésén fogadott el az Európai Bizottság. A testület alapjaiban szervezné át az élelmiszerláncsal, valamint az állat- és növényegészségüggyel kapcsolatos uniós jogot, általában komoly hatásköröket elvonva a tagállamoktól. Nem elsősorban az átláthatóbb jogi rendszert teremtené meg, hanem jelentősen szigorítaná a biztonsági ellenőrzések rendszerét, növelné a kiszabható büntetések mértékét, csökkentené a vállalkozókra nehezedő adminisztratív terheket és könnyítené a kereskedelmi és marketinglehetőségeket. A javaslat jobban koncentrálná majd az EU-n kívüli országokból származó növényekre, és ezek nyomkövethetőségére a belső piacon.

Lepárlást szabályozó berendezést fejleszt a Wessling

A kiváló minőségű pálinkával szembeni elvárás, hogy az alapanyag gyümölcsre jellemző illat és íz a párlatban karakteresen és egyúttal harmonikusan jelenjen meg. Ehhez kifogástalan minőségű kiejert cefre szükséges, továbbá döntő szerepe van a lepárlási eljárásnak is, amely a pálinka végső élvezeti értékének kialakításában játszik szerepet. A pályázat keretében egy gyümölcsfajra optimalizált, lepárlási paramétereket szabályozó berendezés fejlesztését célozta meg a Wessling.

Új magyar termék forradalmasíthatná az élelmezést

„Sokat tud” a magyar nemesítésű, a világ élelmezésében is jelentős szerepre aspiráló új gabonafajta, a hungaro durumrozs – fogalmaztak a szakértők.

A stresszoldó gabonaféle forradalmasíthatná akár a világ élelmezését, de a pékségek még idegenkednek tőle. A Magyarországon nemesített fajhibrid a tritikalé – a búza és a rozs keresztezésével létrehozott gabonaféle – egyik magas fehérjetartalmú fajtája.

„Adj Helyet a Helyinek”

A Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. és a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület, valamint regionális partnerszervezeteik hálózati mozgalmat indítanak „Adj Helyet a Helyinek” címmel. A mozgalom közvetlen célja a helyi alapanyagokból, - helyi tudással és munkával - előállított élelmiszerek és kézműipari termékek népszerűsítése, a hazai fogyasztásban játszott szerepük növelése.

Lesz adalékmentes magyar lisztünk?

Hosszú távon is stabil minőségű, adalékmentes liszt gyártási technológiáján dolgozik az egyik malomipari vállalat egy több mint 400 millió forintos európai uniós projekt keretében. A tatabányai székhelyű cég, amely 61 százalékos, 285 millió forint összegű támogatást nyert el a kutatás-fejlesztéshez, a szekszárdi telephelyén valósítja meg a projektet. A cég szerint a 2014 júniusában záruló kutatás eredménye egy olyan őrlési technológia lesz, amellyel egészséges, adalékmentes, stabil minőségű liszt állítható elő.

Így lesz rókából birkahús

Pekingben a hatóságok összesen 20 ezer tonna illegálisan gyártott árut foglaltak le, és több mint 900 embert állítottak elő, akik felelőssé tehetőek a hamisításokért. Összesen 382 ügyben indítottak eljárást. A bűncselekmények között az enyhébbek közé tartozott, amikor vizet fecskendeztek a húsba, de sok esetben találkoztak a feldolgozás során tiltott vegyi

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

anyagok felhasználásával, beteg állatoktól származó húsokkal, valamint húsnak álcázott termékekkel. A közbiztonsági tárca illetékesek közölte, hogy az élelmiszerbiztonságot érintő ellenőrzéseiket minden területre kiterjedően folytatják, a következőkben a tej és tejtermékek lesznek soron.

Döglött disznók húsán nyeresztek a csalók Kínában

Több mint 40 tonna, elhullott állatoktól származó disznóhús értékesítése miatt indítottak eljárást a kínai hatóságok két ember ellen, akikre elhullott disznók összegyűjtését bízták, de ők megsemmisítés helyett étkezési célra adták el a döghúst. Az emberi fogyasztásra alkalmatlan hús több tartomány éttermeibe és piacaira is eljuthatott, a kereskedők több mint 111 millió forintra tehettek szert.

Ciánál is erősebb méreggel kezelték az élelmiszert

Éveken át használtak rendkívül mérgező, tiltott rovarirtó szert a kelet-kínai Santung tartomány gyömbértermelői. Napvilágra került, hogy az ország egyik meghatározó gyömbértermelő vidékén, az aldicarb nevű rovarölő szerből az ajánlott mennyiség 3-6-szorosát használták a földalatti gumók „védelmére”. 2012-ben már egyszer országos figyelmet kapott az aldicarb, miután halált okozó uborkákban rátaláltak, 13 embert veszített így életét.

Fazekas Sándor: legyen újra háztáji gazdálkodás!

A háztáji gazdálkodás újraindításáról beszélt a vidékfejlesztési miniszter, miután a szaktárca vezetése egyeztetett a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) ügyvezető elnökségével. A minisztérium olyan programot dolgozott ki, amely több tízezer termelőnek biztosít majd jövedelemszerzési lehetőséget ezen a területen. A miniszter hozzátette: a siker érdekében

vetőmagjuttatással, az állattartás támogatásával, valamint az integráció segítségével kívánják támogatni a háztáji gazdálkodás újraindítását.

Ömlik az áru a feketepiacra a szlovák határon

Megdöbbenő eredményt hozott a pénzügyőrség szlovák-magyar határ menti utakon szervezett ellenőrzés-sorozata; minden negyedik, az országba belépő kamion bűnözők számára fuvarozott. A pénzügyőr egységek három hónapon át tartották megfigyelés alatt a főbb útszakaszokat és szedték ki a sorból a gyanús járműveket. A NAV még úgy is több milliárd forint értékben foglalt le hamisított, szerzői jogot sértő termékeket, jelöletlen élelmiszereket és egyéb árut, hogy a negyedével, napi 1600 kamionnal csökkent a forgalom, miután elterjedt az ellenőrzés híre.

Jogszabály védheti a magyar gyümölcsborokat

Évente 110-130 ezer liter valódi gyümölcsbor készül hazánkban, az olcsó gyümölcsbor-utánzatokból pedig becslések szerint több millió liter kerül a piacra Magyarországon. Az eredeti gyümölcsborok védelmére alakult meg a Magyar Gyümölcsbor Készítők Egyesülete (MGYKE) 2013. április végén. Az egyesület hosszú távon szeretné, ha a szőlőborok és a pálinka mintájára a gyümölcsborok is oltalomban részesülhetnének.

Megnyílt az első hungarikum üzlet Nyíregyházán

Megnyitották az első hungarikum üzletet Nyíregyházán. A Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) támogatásával létrehozott kereskedelmi létesítményt Budai Gyula, a tárca parlamenti államtitkára adta át. Az Országgyűlés több mint egy éve fogadta el a hungarikumokról szóló törvényt, amely – a jogalkotók szándéka szerint – mérföldkő lehet a magyar értékek védelmére területén.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Jobban összedolgozik a cseh és a lengyel élelmiszeripari felügyelet

Az európai uniós előírások alapján szorosabbra fűzi együttműködését a jövőben a cseh és a lengyel élelmiszeripari felügyelet. A két fél pedig megegyezett, hogy a jövőben az egyes vitás ügyekről a felek közösen fogják tájékoztatni a sajtót, miután lezárulnak az ellenőrzések és a laboratóriumi vizsgálatok.

Malmöben büntetnének az élelmiszer kidobálásáért

Malmö önkormányzata megelégedte, hogy évente 33 ezer tonna ételhulladék kerül a szemétkbe. Az önkormányzat fontolóra vette, hogy pénzbírsággal ösztönöznék az embereket, a bírság 400 svéd korona (14 ezer forint) lenne.

ENSZ: Egyenek az éhezők rovarokat

„Rovarok mindenhol élnek és gyorsan szaporodnak” – emelte ki az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) abban a kétszáz oldalas jelentésben, amelyben új táplálékot ajánl az éhező világnak: az ehető rovarokat. A FAO a közleményében mutatott rá, hogy eddig nem használták ki kellőképpen a szöcskék, a hangyák és az egyéb ehető rovarfélék kínálatát lehetőségeket sem az emberek, sem az állatállomány, sem a háziállatok táplálásában.

Mézhíannyal küszködhet az USA

2006 óta több tízmillió, az almától a cukkiniig száznál is több termés beporzásáért felelős mézelő méh pusztult el. Az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium egyik új beszámolója szerint a tudósok még mindig az ún. kaptárelhagyás (CCD) okának pontos meghatározásával küszködnek. A CCD az elmúlt

hat évben körülbelül 10 millió méhkaptárt törölt el a föld színéről, ami kétmilliárd dolláros értéket jelent. Amennyiben a kihalás a jelenlegi mértékben folytatódik, hamarosan aligha marad elegendő méh az olyan növények, mint a mandula, az avokádó, a szilva, a fekete áfonya, vagy a körte beporzására.

Kifejlesztették a szuperbúzát

A cambridge-i National Institute of Agricultural Botany (Mezőgazdasági Növények Nemzeti Intézete) tudósai bejelentették, hogy olyan búzát fejlesztettek ki, amelynek 30 százalékkal lehet nagyobb a termőképessége a jelenleg használt búzafajtáknál, ezzel a világ legfontosabb élelemforrását újíthatják meg. Az intézet munkatársai egy ősi és egy modern búzafajta keresztezésével fejlesztették ki a szuperbúzát, amelynek a termése nagyobb és erősebb a jelenleg használtaknál. A további tesztek és a szabályozások miatt valószínűsíthető, hogy legalább öt évnek kell eltelnie ahhoz, hogy a búzafajtát kereskedelmi forgalomba hozzák.

Dísznövény helyett biozöldség és fűszer?

Az utóbbi években hatalmas lendületet kapott a bio-termelés, az organikus élelmiszerek fogyasztása és a városi emberek igénye az egészséges táplálkozás iránt. A most induló vállalkozás célja, egészséges zöldségekre és fűszerekre lecserélni az eddig csupán dekorációs célokat szolgáló beltéri növénydíszítéseket. A Gourmet Garden egyaránt gondol a kis és nagy felhasználókra is, praktikus megoldásaival nagyszerű lehetőséget kínál a belső terek díszítésére is. A megálmodók első körben egy olyan panelprogramot terveztek, amely segítségével sok ezer lakótelepi lakó juthatna nagy hozamú, széles körben alkalmazható, könnyen termesztendő mindennapos zöldségekhez és fűszerekhez az otthoni termesztés lehetőségei által.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Élelmiszeradalékok: hiperaktívvá tehetik a gyerekeket?

Egyre több kutatás bizonyítja, hogy a különböző élelmiszer-adalékanyagok a gyerekeknek egészségügyi vagy akár magatartásbeli problémákat is okoznak. Ezért kiemelten fontos a termékek összetevőinek tanulmányozása vásárlás előtt. Az EU-ban az adalékok használata megengedett, melyeket az Európai Szabályozás 1333/2008 számú listája tartalmaz, beleértve a színezékeket, édesítőszeret, tartósítószeret, emulgeálószeret, antioxidánsokat és mázakat.

A legszennyezettebb zöldségek és gyümölcsök

Az amerikai Environmental Working Group nonprofit ügynökség immáron kilenc éve elemzi az Egyesült Államokban a konyhákba kerülő zöldségeket és gyümölcsöket, majd közzé teszi a 12 legtöbb rovarölő szert tartalmazó növények listáját, „a piszkos tizenkettőt”. A vizsgálatokat a Mezőgazdasági Minisztérium, valamint az Amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) laboratóriumai végzik el. Minden évben 48 zöldség és gyümölcs kerül górcső alá.

A hamis termékek több mint kétharmada kínai

Szinte mindent másolnak Kínában, ahonnan a világon elkobzott összes hamisított termék 67 százaléka, az EU-ban elkobzott hamis áruk pedig 74 százaléka érkezik, és ez a szám évről évre csak növekszik. Az ázsiai országban szinte mindent meg lehet kapni másolatban, nem kivételek ez alól az élelmiszerek és gyógyszerek sem. Ezek hamisítása egyre nagyobb méreteket ölt, így – statisztikák szerint – az egész iparág egyre inkább a nehezebben másolható, drágább termékek felé tolódik el. A Floridai Egyetem egy 2012-es tanulmánya szerint Európa egyes részein a használt növényirtószer 25 százaléka, az ENSZ statisztikái szerint a maláriaellenes gyógyszerek akár 90 százaléka

is Kínából származó hamisítvány lehet. A hamisítás az egészségi kockázatok mellett egyre nagyobb gazdasági vonzattal is jár.

Ételek, amelyekkel a legtöbb só kerül a szervezetünkbe

A hétköznapi étkezés állandó szereplőiről készített felmérésében a The Huffington Post hírportál azt kutatta, melyik étellel mennyi só kerül a szervezetünkbe. A lista alapján nem csak a chipsevésre kell odafigyelni. A túlzott sóbevitel okozta elhízás – a szív- és érrendszeri betegségek közvetlen okozója – egyre több áldozatot szed a teljes népességben. Mexikóváros egészségügyi miniszterének kezdeményezésére indult el az a kampány, amely eltüntetné az éttermek asztalairól a sótartót. A The Huffington Post pedig elkészítette azt a listát, amely a leggyakrabban fogyasztott ételek nátriumtartalmát teszi közzé.

Egészséges a virágpör-fogyasztás?

Napjainkban a különböző természetes gyógymódok és élelmiszerek egyre nagyobb népszerűségnek örvendenek és ebbe a csoportba tartozik a nyers virágpör is. Magas a proteintartalma, antioxidáns hatású emellett fontos ásványi anyagokat és nyomelemeket, valamint B-vitamint és C-vitamint is tartalmaz. Itthon még nem tartozik a legelterjedtebb orvosságok közé, azonban a homeopátiás gyógyszerek között már bőven találhatunk olyanokat, amelyekben hatóanyagként a virágpör is szerepel.

A „light” termékek valóban népszerűek?

Napjainkban egyre több „light” vagy könnyű termék kapható a boltokban. Egy finn kutatás arra mutatott rá, hogy ezek a termékek általában véve kevésbé kedveltek, de fogyókúra esetén mégis előnyt élveznek. A kutatásban 68 fő, 38 és 77 év közötti nő és férfi vett részt. A szakemberek a felmérés során arra kerestek



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

választ, hogy milyen, a testsúlykontroll érdekében a résztvevők élelmiszertermékeket illető magatartása és az egészséges étkezésről alkotott felfogásuk közötti kapcsolat. A legtöbb, kifejezetten a testsúly karbantartására kifejlesztett ételmelet alkalmatlannak értékelték, például a „light” termékeket, ám fogyókúra esetén bizonyos feltételek mellett a „normál” élelmiszereket lecserélnék ezekre a termékekre.

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában /

Food Safety in focus in the international media

Német ciguatoxin mérgezések

Megerősítették az első németországi hal általi ciguatoxin okozta élelmiszermérgezést. A tudósok kiemelték, hogy ez növekvő probléma lesz, hiszen az egzotikus halak fogyasztása egyre nagyobb szerte a világon. Ebben a pillanatban az egyik legnagyobb kihívást az jelenti, hogy nincs standard teszt a mérgeg kimutatására, részben azért, mert rendkívül alacsony koncentrációban is mérgezést okoz, ráadásul különböző kémia szerkezetű ciguatoxinok léteznek, amelyek területenként változhatnak.

Nyers tej okozhatott három wisconsin-i megbetegedést

Wisconsin állam egészségügyi tisztviselői három betegnél diagnosztizáltak ugyanabból a törzsből származó E. coli O157:H7 fertőzést miután nyers tejet fogyasztottak. Mind a három beteg ugyanabból a megyéből származik, köztük egy 3 éves kisgyerekkel és az édesanyjával. Az egészségügyi intézmények azt javasolják az embereknek, hogy ne fogyasszanak nyers, pasztörizetlen tejet, mert káros kórokozók lehetnek bennük.

Ginkgo-kivonat okozott rákot patkányokban és egerekben

Az egyik népszerű ginkgo-kivonatot tartalmazó étrendkiegészítőt, amelyről azt hirdetik, hogy memória-javító tulajdonságokkal bír, patkányokban és egerekben kialakuló rákkal hozta összefüggésbe egy új amerikai kormányzati tanulmány. A rágszálóknak több mint két éven keresztül rendszeresen adtak ginkot, és a Nemzeti Toxikológiai Program (NTP) kutatói azt tapasztalták, hogy ezeknél az állatoknál nagyobb valószínűséggel alakult ki pajzsmirigy- és májdaganat, mint azoknál az állatoknál, akik nem, vagy csak alacsony dózisban kapták meg a növényi kivonatot. A kutatók szerint az egerekben megjelenő daganatok nagyon meggyőzőek. Azoknak a kérdéseknek a megválaszolására, hogy ezek alapján mit tanácsolnak a fogyasztóknak, milyen adag ginkgo-kivonat vezethet rákos megbetegedéshez az emberi szervezetben, vagy, hogy ez a kivonat egyáltalán kockázatot jelent-e az emberre nézve, további kutatásokra van szükség.

Európa túlzottan az importra támaszkodik

Egy vezető élelmiszer-szakértő arra figyelmezteti Európát, hogy óvakodjon a túlzott élelmiszer-behozattól. Ian Crute, az Egyesült Királyságbeli Mezőgazdasági és Kertészeti Fejlesztési Fórum vezetője szerint Európa „elhanyagolta” egyes területeken a mezőgazdasági természetést és „hagyta, hogy dél-amerikai országok – különösen Brazília - termelésétől teye magát függővé.”

A fogyasztók nagy része nem ismeri az EFSA-t

Szinte egyik német fogyasztó sem hallott még az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) vagy nem volt tisztában a szervezet szerepével és hatáskörével. A meglepő eredmény felmérését a német Osnabrück-i Alkalmazott Tudományok Egyeteme végezte.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A legkockázatosabb élelmiszerek

A Center for Science in the Public Interest (CSPI) tanulmánya: „Kockázatos hús: Útmutató a húsok és baromfi biztonságához” az elmúlt 12 év adatai alapján 12 kategóriában rangsorolta a húsokat az általuk okozott, leggyakrabban jelentett járványok alapján, és azt tapasztalta, hogy a csirke és a marhahús okozta a legtöbb problémát. A jelentés, amely 1700 járványról és 33 000 megbetegedésről ír, célja az volt, hogy „tájékoztatassák az élelmiszerlánc résztvevőit, hogy kiemelten figyeljenek ezekre az élelmiszerekre, ezzel csökkentve az élelmiszerbiztonsági kockázatot.”

Európának meg kell változtatnia a politikáját a GM terményekkel kapcsolatban

Néhány európai akadémikus álláspontja szerint az Európai Unió nem lesz képes arra, hogy kielégítse az élelmiszerek és termesztett növények iránti növekvő keresletet fenntartható és környezetbarát módon anélkül, hogy megváltoztatná az álláspontját a genetikailag módosított növényekkel kapcsolatban. A Trends in Plant Science-ben megjelenő írás szerint, amelyet spanyol és brit tudósok publikáltak, az EU ezzel aláássa saját versenyképességét a mezőgazdasági szektorban, saját kárára.

Fagyasztott bogyógyümölcsök okozta Hepatitis A járvány szerte Európában

Legalább 71 ember betegedett meg Hepatitis A fertőzés által, amelyet turmixokban lévő fagyasztott bogyógyümölcsökhöz kötnek az Eurosurveillance tudományos folyóirat legfrissebb jelentése szerint. Legalább 35 a megbetegedettek száma Dániában és másik 36 Finnország, Norvégia és Svédország területein. A svéd hatóságok elmondása szerint, eddig tízszer több a megbetegedettek száma, mint amennyi egy év alatt szokott lenni. A legtöbb esetben a betegek arról

számoltak be, hogy fagyasztott bogyósokat vagy azokból készült turmixokat fogyasztottak. A hatóságok még több megbetegedettre számítanak az elkövetkező napokban.

Magas mennyiségű higany csecsemő étrend-kiegészítőkből

3 kínai vállalat hívta vissza 23 csecsemő étrend-kiegészítő tételét, miután kiderült, hogy túl magas mennyiségű higanyt mértek bennük. Az érintett vállalatok felvették a kapcsolatot a forgalmazókkal és a vásárlókkal, és visszahívták a szárított tonhal termékeiket. Az élelmiszerbiztonsági hatóságok elrendelték a mélytengeri halak visszahívását, miután a tesztek azt mutatták ki, hogy kilogrammonként átlagosan 0,03 mg higanyt, azaz az előírtnál 0,01 mg-mal magasabb értéket tartalmaztak.

Magyar cég hívta vissza disznókolbászt

Egy Kaliforniában működő magyar eredetű élelmiszergyártó cég 200 kilónyi füstölt disznóhúskolbászt hívott vissza, mivel azokat a Mezőgazdasági Minisztérium engedélyezése nélkül állították elő. Két féle terméket érintett az ügy, közülük mindegyiket 2013. február 25. és március 2. között gyártottak le. Ugyan a cég korábban elindította a folyamatot a minisztérium Grant of Inspection nevű minősítéséért, de a termékekből még azelőtt került ki a polcokra, hogy ténylegesen megkapták volna azt. Eddig nem hoztak semmilyen betegséget összefüggésbe a magyar termékekkel.

Az EU peszticidekre vonatkozó szavazása

Az EU tagállamai megszavazták az egész kontinensre kiterjedő neonikotinoid alapú növényvédő szerek használatának felfüggesztését, amelyek a méhek pusztulását okozza. Ennek eredménye, hogy Európa ezzel érvényesíti a világon elsőször az egész kontinensre



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

kiterjedő tilalmát a széles körben alkalmazott rovarirtó szerekkel szemben, amelyek a kémiai anyagot tartalmazzák.

A mangó és hagyma a legveszélyesebb

Listeriával szennyezett hagyma és *Salmonella* jelenléte mangóban volt a leggyakrabban jelentette és a gyártó által visszahívott termék 2011. szeptember és 2012. szeptember között az Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrzési Hivatal (FDA) által kiadott legújabb jelentés szerint. A Reportable Foods Registry (RFR) egy olyan online fórum, ahol a vállalat értesíti az FDA-t, amikor egy általuk árusított élelmiszer feltehetően szennyezett vagy fel nem tüntetett allergéneket tartalmaz. A jelentés alapján az adott időszakban az importált mangó és a szeletelt hagyma volt az RFR lista legtehetően.

A liszteriózis megelőzése

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálatával valamint az Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrzési Hivatal (FDA) egy részletes kockázatértékelési tervet adott ki acélból, hogy csökkentsék a *Listeria monocytogenes* jelenlétét a fogyasztók asztalára kerülő élelmiszerekben. Az amerikai járványügyi központ (CDC) adatai alapján több, mint 1500 ember betegedik meg liszteriózis által évente, ezek közül általában mind kórházba kerül és körülbelül 16%-uk bele is hal.

Az Európai Bizottság szorgalmazza a földrajzi árujelzéseket

Az Európai Bizottság világszinten sürgetné az oltalom alatt álló földrajzi árujelzések növekvő használatát, ezzel segítve többek között az afrikai, karibi és csendes-óceáni térség államainak élelmiszerkereskedelmét, miközben ösztönözné a fenntartható termelési eljárásokat. Ez a rendszer széles körben elter-

jedt Európában, 2010 végéig 2768 bejegyzett termékkel, többek között pezsgőkkel, sajtokkal, sonkákkal. Európa az olyan termékek földrajzi árujelzését is elismeri, amelyek harmadik országból származnak, ameddig a földrajzi jelzés védettnek számít a termék származási országában. Ilyenek például a Mexikói Tequila (Mexican Tequila) vagy a jamaikai Blue Mountain kávé (Blue Mountain coffee).

Amfetamin-szerű összetevő étrend-kiegészítőben

Egy svéd laboratórium amfetamin-szerű összetevőt talált az egyik sportoláshoz használt étrend-kiegészítőben, amelyet egy széles körben betiltott stimuláns, a DMAA helyettesítésének tartanak. A svéd rendőrség felkérésére a Nemzeti Kriminálisztikai Laboratórium (SKL) törvényszéki szakemberei a lefoglalt termékekben olyan összetevőket találtak, amelyeket a narkotikumokhoz sorolnak Svédországban, és olyan anyagokat, amelyek kémiailag hasonlítanak az amfetaminhoz. A gyártó cég cáfolta a vádakot, és hibának titulálta az eredményeket, szerintük semmi ilyen anyagot nem tartalmaznak a készítményeik: „a jelentésben világosan látszik, hogy attól, mert amfetamin-szerű a származék még nem jelenti azt, hogy a hatásai is azonosak”.

Vitafoods Europe 2013

A május 14-16 között került megrendezésre Európa legnagyobb egészséges élelmiszerekkel, összetevőkkel és étrend-kiegészítőkkal kapcsolatos expója és ezzel egybekötött konferenciája, a Vitafoods Europe 2013 Genovában.

EFSA csökkenti a fenol TDI-jét

1,5-ről 0,5 mg/kg-ra csökkentette a fenol megengedhető napi bevitelét (TDI) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA). Az EFSA élelmiszerrel érintkező anyagok, enzimek, aromák és segédanyagokkal foglalkozó panele, a német Szövetségi Kockázatértékelési

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Intézetet (BfR) kérte fel, hogy újraértékelje a napi elfogadható bevitt a legújabb toxikológiai vizsgálatok alapján. Úgy becsülik, hogy az élelmiszerrel érintkező anyagok által bevitt fenol mennyisége 0,3-0,6 mg/fő közötti tartományban van naponta.

500 ezer dollár az élelmiszerbiztonságért

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) 500 ezer dollárt injektált az élelmiszerbiztonsággal, a hitelességgel és a nyomonkövethetőséggel kapcsolatos kutatásokba együttműködve a Technológiai Stratégiai Bizottsággal (TSB). A pénzből kutatási, fejlesztési projekteket támogatnak, amelyek célja, hogy biztonságos és egészséges élelmiszereket biztosítsanak a fogyasztók számára.

Chipsben lévő akrilamid csökkentése a cél

A Journal of the Science of Food & Agriculture folyóiratban egy nemrég megjelenő tanulmány szerint a burgonya fajtája, az előfőzési idő és sütési hőmérséklet mind hatással van a burgonyachipsben lévő akrilamid-szintre. Az akrilamid egy neurotoxikus és valószínűsíthetően karcinogén vegyület, amely egy hővel indukált reakció hatására indul meg a cukor és az aszparagin nevű aminosav között 120 °C feletti hőmérsékleten. Ipari körülmények között a burgonyachips előfőzését előkezelésként alkalmazzák, hogy csökkentsék a kialakuló barna színt, inaktiválják az enzimeket és csökkentsék olajfelvételt úgy, hogy elkocsonyásítják a keményítő felszínét.

„Szinergikus zselatinrendszer”

Egy új szinergikus zselatinrendszer javíthatja számos termék textúráját, stabilitását emulgeáló tulajdon-

ságát. Az újítás zselékombinációk – vagy zselatinból és más összetevőkből pl. pektin-rendszeréből áll. Ezen kombinációk jelenlétének a célja, hogy növeljék a funkcionalitást. Hans Langereis, az újító cég marketingigazgatója szerint az élelmiszeriparnak szüksége van megbízható, praktikus és hatékony alapanyagokra, hogy innovációt hozzon a piacra.

Nő a nátriumfogyasztás az USA-ban

Annak ellenére, hogy az elmúlt években az élelmiszer-előállítók egy kisebb vagyont költöttek arra, hogy csökkentsék az élelmiszerekben lévő nátrium szintjét - újragyártva mindent egészen a kenyértől a levesig - az USA adatai mégis azt árulják el, hogy folytatódik a bevitt növekedése évről-évre. A Bostonban tartott Society for Nutrition Experimental Biology konferencián kiemelték, hogy annak ellenére, hogy a gyártók minden erőfeszítésüket megteszik, az amerikaiak nátriumbevitelére 2001-től 2010-ig átlagosan 3,298 mg-ról 3,559 mg-ra növekedett napról napra. Így az átlagos napi bevitt határozottan az ajánlott érték felett van, ami 2,3 mg/nap.

Valóban a cukros és zsíros ételeket kedvelik a gyerekek?

A különböző kultúrából jövő gyerekek különböző mértékben kedvelik a zsíros és cukrozott élelmiszereket és italokat egy új kutatás szerint, amely megkérdőjelezi, hogy a gyerekek valóban szeretik-e a zsíros és cukros ízeket. A tanulmány során úgy találták, hogy a különböző kultúra és az életkor nagyban szerepet játszik abban, hogy mennyire kedvelik a gyerekek ezeket az ízeket.



Jogszabályok / Legislation

[Európai Unió új jogszabályok / EU legislations](#)

Bizottság [463/2013/EU rendelete](#) (2013. május 17.) a műtrágyákról szóló 2003/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I., II. és IV. mellékletének a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítás céljából történő módosításáról.

A Bizottság [445/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 14.) a szelено-metionin hidroxianalógja valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről.

A Bizottság [438/2013/EU rendelete](#) (2013. május 13.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének egyes élelmiszer-adalékanyagok használata tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről.

A Bizottság [2013/217/EU végrehajtási határozata](#) (2013. május 8.) a 2007/777/EK határozatnak a húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatalára engedélyezett harmadik országok vagy részeik jegyzékében szereplő, a Mexikóra vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 2589. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [427/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 8.) a *Saccharomyces cerevisiae* NCYC R646 által termelt szelено-metionin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről, valamint az 1750/2006/EK, 634/2007/EK és 900/2009/EK rendeletnek a szelén-dúsított élesztővel történő kiegészítés maximális tartalma tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [413/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 6.) a *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M-et tartalmazó készítménynek az elválasz-

tott malacok, hízósertések, tojótyúkók és brojlercsirkék ivóvizében történő felhasználásra szánt adalékanyagaként való engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lallemand SAS).

A Bizottság [414/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 6.) az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően az azonos biocid termékek engedélyezésére szolgáló eljárás meghatározásáról.

A Bizottság [415/2013/EU rendelete](#) (2013. május 6.) a veszettséget, a szarvasmarha-tuberkulózist és a méhek egészségét vizsgáló uniós referencialaboratóriumok további felelősségi körének és feladatainak meghatározásáról, a 737/2008/EK rendelet módosításáról és a 87/2011/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről.

A Bizottság [416/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 6.) egy megnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába való bejegyzéséről (Moules de bouchot [HKT]).

A Bizottság [403/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 2.) a *Trichoderma reesei* (ATCC 74444) által termelt endo-1,4-béta-xilánázt, endo-1,3(4)-béta-glükánázt és endo-1,4-béta-glükánázt tartalmazó készítmény hízó- és tojóbaromfik, valamint elválasztott malacok takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről, valamint az 1259/2004/EK, az 1206/2005/EK és az 1876/2006/EK rendelet módosításáról (az engedély jogosultja: DSM Nutritional Products).

A Bizottság [406/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. május 2.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének

Jogszabályok / Legislation

a prednizolon nevű anyag tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [392/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 29.) a 889/2008/EK rendeletnek az ökológiai termelés ellenőrzési rendszere tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [394/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 29.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a monepantel nevű anyag tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [2013/204/EU határozata](#) (2013. április 25.) a formaldehidnek a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., I.A., illetőleg I.B. mellékletébe a 20. terméktípus vonatkozásában történő felvétele megtagadásáról (az értesítés a C(2013) 2284. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [2013/205/EU végrehajtási határozata](#) (2013. április 25.) az acekinocil, az aminopirialid, az aszkorbinsav, a flubendiamid, a gamma-cihalotrin, az ipkonazol, a metaflumizon, az ortoszulfamuron, a Pseudomonas sp. hatóanyag DSMZ 13134 törzse, a piridilil, a piroxszulam, a spiromezifen, a tienkarbazon és a topamezon új hatóanyagra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok általi meghosszabbításának engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 2246. számú dokumentummal történt).

A Bizottság [378/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 24.) a Paecilomyces fumosoroseus FE 9901. törzs 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 [373/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 23.) a Candida oleophila O törzs 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 [374/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 23.) a Clostridium butyricumot (FERM BP-2789) tartalmazó készítmény brojlercsirkéknek szánt takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Miyarisan Pharmaceutical Co. Ltd., képviselője: Miyarisan Pharmaceutical Europe S.L.U.).

Bizottság [375/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 23.) a spiromezifen 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 [365/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 22.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a glufoszínát hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról.

A Bizottság [366/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 22.) a Bacillus firmus I-1582 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 [367/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 22.) a Spodoptera littoralis sejtmagpoliéder-vírus 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.



Jogszabályok / Legislation

A Bizottság [368/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 22.) a Helicoverpa armigera sejtmagpoliéder-vírus 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 [369/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. április 22.) a kálium-foszfónát 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 [2013/188/EU végrehajtási határozata](#) (2013. április 18.) az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről, valamint a 64/432/EGK és a 93/119/EK irányelv és az 1255/97/EK rendelet módosításáról szóló 1/2005/EK tanácsi rendelet alapján elvégzett megkülönböztetés mentes ellenőrzésekre vonatkozó éves jelentésekről (az értesítés a C(2013) 2098. számú dokumentummal történt).

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [93/13/COL sz. ajánlása](#) (2013. február 21.) az egyes élelmiszerek forgalmazásával kapcsolatos csalárd módszerek előfordulási gyakoriságának megállapítására szolgáló koordinált ellenőrzési tervről.

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[34/2013. \(V. 14.\) VM rendelet](#) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításáról, előállításáról, forgalmazásáról, jelöléséről és ellenőrzésének eljárásrendjéről. Megjelent: MK 2013/76. (V. 14.). Hatályos: 2013. 05. 29.

[33/2013. \(V. 14.\) VM rendelet](#) a tej aflatoxin tartalmának vizsgálatához és az aflatoxinnal szennyezett tej ártalmatlanításához a tejtermelőknek, tej termelői csoportoknak és tejfeldolgozóknak nyújtandó egyszeri csekély összegű (de minimis) támogatásról. Megjelent: MK 2013/76. (V. 14.). Hatályos: 2013. 05. 15.

[28/2013. \(IV. 30.\) VM rendelet](#) az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/71. (IV. 30.). Hatályos: 2013. 05. 02., 2013. 05. 07., 2013. 05. 10.

[30/2013. \(IV. 30.\) VM rendelet](#) az egyes agrártámogatási és egyéb agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/71. (IV. 30.). Hatályos: 2013. 04. 30. 19. órától.

[Vidékfejlesztési Minisztérium alapítóokirata](#), módosításokkal egységes szerkezetben. Megjelent: Hivatalos Értesítő 2013/19. (IV. 30.).

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozas (kukac) levlist01 (pont) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk.

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

hirlevel-eki-leiratkozas (kukac) levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címen jelezze.

A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető a forrás megjelölésével.

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