

www.nebih.gov.hu

2013. évi 07. szám
Issue no. 07/2013

Kiadva/Issued:
24/07/2013

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	7
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	12
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	18
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	19
Jogszabályok <i>Legislation</i>	21



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

www.nebih.gov.hu

Hazai aktualitások / Hungarian news

OEK előzetes jelentés a 2012. évben bejelentett fertőző megbetegedésekről

Megjelent az Országos Epidemiológiai Központ előzetes jelentése a 2012. évben bejelentett fertőző megbetegedésekről. A jelentés kitér az enterális, a védőoltással megelőzhető, a légúti, és az idegrendszeri fertőző betegségekre, a vírus hepatitisekre valamint a zoonózisokra.

Elindult a Parlagfű Bejelentő Rendszer

A parlagfű szezon kezdetével elindult a Parlagfű Bejelentő Rendszer is, amellyel interneten keresztül bárki megteheti az általa észlelt parlagfűves terület bejelentését. A bejelentések közvetlenül az ellenőrzésre jogosult illetékes hatóságokhoz jutnak el. Amennyiben a bejelentő igényt tart rá, az általa megadott elérhetőségén (e-mail-en, sms-ben) a bejelentésével kapcsolatban tájékoztatást kap.

NÉBIH Zöld szám az élelmiszerbiztonságért

Mintegy 1,4 tonna jelöletlen, illetve tiltott módon, helyben fagyasztott húst foglalt le a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága Nagykanizsán. A Hivatal kiemelt akciócsoportja tucatnyi hasonló esetet derített már fel az elmúlt évben. A NÉBIH az ilyen és ehhez hasonló ügyek megelőzése, gyors és hatékony kivizsgálása érdekében működteti ingyenes Zöld számát, melyet most társadalmi célú, országos kommunikációs kampányban mutat be a fogyasztóknak.

Országos tűzgyújtási tilalom

Általános tűzgyújtási tilalmat rendelt el a vidékfejlesztési miniszter 2012. július 22-étől átmeneti időre. Magyarország erdeiben a rendkívül gyors felmelegedés, a kánikulai meleg és a csapadékmentes időjárás miatt fokozott tűzveszély alakult ki, ezért az erdőkre és fásításokra, valamint az erdők és fásítások határaitól számított kétszáz méteren belüli területre lett elrendelve az általános tűzgyújtási tilalom.

Megalakult a Hungarikum Klub

Megalakult a Hungarikum Klub, a fórum a már hungarikummá nyilvánított nemzeti értékek képviselőinek és a Hungarikum Bizottság tagjainak részvételével tartotta alakuló ülését Budapesten. A klub célja egy olyan fórum létrehozása a hungarikumok gyűjteményében szereplő értékek képviselőinek és a bizottság tagjainak, ahol az aktuális kérdések mellett a védett értékek jogvédelméről egyeztethetnek.

A Hungarikum Bizottság több fordulóban bírálja a hungarikum tanúsító védjegy grafikai pályázatokat

A hungarikum tanúsító védjegy grafikájának kidolgozására kiírt pályázati felhívásra összesen 376 pályamű érkezett. A pályázatok formai és előzetes tartalmi ellenőrzését, a pályázati felhívás szerinti megfelelőséget a Hungarikum Bizottság Titkársága végezte. Az érvényes pályázatokat két fordulóban bírálták el.



EFSA hírek / EFSA news

Allura Red javaslatok

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos szakértői az új adatok értékelését követően arra a következtetésre jutottak, hogy az Allura Red AC élelmiszer-színezék esetében jelenleg nincs szükség a megengedhető napi beviteli (ADI) érték felülvizsgálatára. Ennek ellenére az EFSA azt javasolja, hogy végezzenek újabb tesztek az Allura Red AC lehetséges genotoxicitásával kapcsolatos bizonytalanságok kezelésére. Az eredményektől függően, ha szükséges, az EFSA szakértői az imént említett színezékekre vonatkozóan újragondolják majd a jelenlegi ADI értékek felülvizsgálatát. A Szakértői Bizottság Allura Red-re vonatkozó 2012-es véleménye szerint nem volt elegendő adat a színezék takarmányban történő biztonságos használatának bizonyítására. Fontos megemlíteni, hogy az Allura Red AC-t a macska és a kutya eledelek állandó összetevőjeként javasolták, amely ezen állatok esetében magas expozícióhoz vezetne.

Allura Red recommendations

Scientific experts at EFSA have concluded following a review of new data that there is currently no reason to revise the Acceptable Daily Intake (ADI) for the food colour Allura Red AC. However, EFSA recommends that new tests be carried out to address uncertainties related to the possible genotoxicity of Allura Red AC.

Tudományos vélemény az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló nivalenol humán- és állategészségügyikockázatáról

A nivalenol egy mikotoxin, melyet *Fusarium* penészgomba fajok termelnek. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) az Európai Bizottság (EC) felkérésére készítette el tudományos véleményét az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló nivalenol humán- és állategészségügyi kockázatáról.

A legmagasabb nivalenol átlagkoncentráció zabban, kukoricában, árpában és búzában, valamint a belőlük származó termékekben volt megfigyelhető. A nivalenol humán expozíciójához legnagyobb mértékben a gabonafélék, illetve a gabona alapú élelmiszerek járulnak hozzá. Az állatok nivalenol expozíciója elsősorban a gabonamagvak és gabonatermékek fogyasztásából ered. A nivalenol toxikokinetikájával kapcsolatban elérhető információ nem teljes. A nivalenol toxikus hatásai között immunotoxicitás és haematotoxicitás is szerepel, de valószínűleg nem genotoxikus. A rendelkezésre álló nivalenol élelmiszerben való előfordulási adatai alapján minden krónikus humán étrendi expozíció a TDI érték alatt van, ezért aggodalomra ez nem ad okot.

Scientific Opinion on risks for animal and public health related to the presence of nivalenol in food and feed

*Nivalenol is a mycotoxin produced by various *Fusarium* species. The European Commission (EC) asked the European Food Safety Authority (EFSA) for a scientific opinion on the risk to human and animal health related to the presence of nivalenol in food and feed. Grains and grain-based foods made the largest contribution to nivalenol exposure for humans. Animal exposure to nivalenol is primarily from consuming cereal grains and cereal by-products.*

Italokban és élelmiszerekbenben használt adalékanyagok mennyiségére és/vagy mért koncentrációjára vonatkozó adatgyűjtési felhívás

Az 1333/2008/EK rendelet szerint az élelmiszer adalékanyagokat az EU-n belüli használatukat megelőzően az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA) biztonsági szempontból értékelnie kell. Ezen túlmenően az élelmiszer adalékanyagokat az EFSA folyamatos megfigyelés alatt tartja és szükség esetén újra értékeli. Idén tavasszal az EFSA néhány adalékanyagra adatgyűjtési felhívást tett

EFSA hírek / EFSA news

közzé. A listán szereplő adalékanyagok két csoportra bontva szerepelnek. Az első csoportba tartozó adalékanyagokkal kapcsolatos adatok, illetve mérési eredmények EFSA felé továbbításának határideje egy korábbi felhívás alapján 2013. július vége volt, ezt hosszabbították most meg 2013. szeptember 15-ig. A másik adalékanyag-csoportra vonatkozó adatok megküldésének határideje maradt a már korábban közzétett 2013. november 30.

Call for food additives usage level and/or concentration data in food and beverages intended for human consumption

Regulation (EC) No 1333/2008[1] of the European Parliament and the Council on food additives requires that food additives are subject to a safety evaluation by the European Food Safety Authority (EFSA) before they are permitted for use in the European Union. In addition, food additives must be kept under continuous observation and must be re-evaluated by EFSA. The deadlines for the submission of data of the listed food additives are 15 September and 30. November 2013.

Megújul az EFSA Igazgató Tanácsának tagsága

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgató Tanácsának 14 tagjából hétnek 2014. június 30-án lejár a mandátuma, ezért az Európai Bizottság [felhívást](#) tett közzé az Európai Unió Hivatalos Lapjában új tagok jelentkezésére. A tagokat az Európai Unió Tanácsa választja ki az Európai Bizottság által összeállított jelöltlista alapján. Az EFSA Igazgató Tanácsának felelőssége az EFSA költségvetésének és munkaprogramjának elfogadása, az ügyvezetőigazgató, valamint a Tudományos Bizottság és a szakbizottságok tagjainak kinevezése. Az Igazgató Tanács tagjai nem képviselnek kormányt, szervezetet vagy ágazatot és évente 4-5 alkalommal üléseznek. A tagságra jelentkezők 2013. július 12-ig nyújthatják be pályázatukat az Európai Bizottsághoz.

European Commission launches call for EFSA Management Board

The European Commission has launched a call to replace seven of the 14 members of the EFSA Management Board whose mandate will expire on 30 June 2014). An open call for expressions of interest has been [published](#) in the Official Journal of the European Union. Interested candidates submitted their applications to the European Commission by 12 July 2013.

Frissült a 2013. évre tervezett pályázatok listája

Az EFSA pályázati programjainak keretében 2013-ban meghirdetésre kerülő projektek listája frissítésre került, melyek az EFSA honlapján elérhetők.

Updated list of projects

EFSA has updated the list of projects that is expected to be launched under its 2013 grants and procurement programme

- [Calls for tenders](#)
- [Calls for proposals](#)

Pályázati felhívás

Literature search and data collection on RA for human health for microorganisms used as plant protection products.

Pályázatok benyújtásának határideje: 2013. augusztus 19.

Pályázati felhívás Art 36 intézmények számára

GP/EFSA/PRAS/2013/01: "Comparison of NOEC values to EC10/EC20 values, including confidence intervals, in aquatic and terrestrial ecotoxicological risk assessment"

Pályázatok benyújtásának határideje: 2013. augusztus 23.



EFSA hírek / EFSA news

[Az EFSA megfelelő adatok hiányában nem tudta megítélni a 3272-es számú genetikailag módosított kukorica biztonságosságát](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megfelelő adatok hiányában nem tudott következtetést levonni a 3272-es számú genetikailag módosított (GM) kukorica biztonságosságára vonatkozóan, mivel a kérelmező nem tudott megfelelő adatokat biztosítani a teljes kockázatbecslés elvégzéséhez, azaz a 3272-es GM kukorica emberi és állati egészségre gyakorolt lehetséges kockázatainak elemzésének elvégzéséhez a kérelem nem felelt meg az EFSA útmutatójában rögzített számos előírásnak.

[Insufficient data stop EFSA from concluding on safety of GM maize 3272](#)

The European Food Safety Authority (EFSA) said it cannot reach a conclusion on the safety of genetically modified (GM) maize 3272 after the applicant failed to provide key information to allow a full risk assessment to take place. The Authority was therefore prevented from concluding on the safety of GM maize 3272 with regard to human and animal health as the application did not meet a number of minimum standards set out in EFSA's guidance documents.

[Az EFSA befejezte a húsvizsgálási gyakorlatok felülvizsgálatát](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) befejezte az egész EU-ra kiterjedő munkáját, amely az EU-n belül a húsvizsgálatok korszerűsítésének tudományos alapját fogja biztosítani. Kockázatalapú megfigyelést követően az EFSA azonosította és osztályozta a húspanban előforduló közegészségügyi veszélyforrásokat. Az Európai Bizottság kérésének eleget téve az EFSA javaslatokat tett a húsvizsgálási eljárások fejlesztésére, hogy ezáltal is biztosítsa a fogyasztók védelmét a húshoz köthető veszélyekkel

szemben. Az EFSA a napokban négy tudományos közleményt tett közzé, melyek szarvasmarhától, juhtól, kecskétől, tenyésztett vadtól és háziasított (páratlan ujjú) patástól, mint pl. lótol származó húsok vizsgálati eljárásaira tett javaslatokat. Ezen közlemények előzménye volt a 2011-ben, illetve 2012-ben megjelent sertés, illetve baromfi vizsgálatokra vonatkozó két kiadvány. A hagyományos húsvizsgálási eljárások nem mindig alkalmasak arra, hogy kimutassanak fő, húseredetű veszélyeket, mint pl. *Campylobacter* vagy *Salmonella*, vagy kémiai anyagokkal történt szennyeződést, mint pl. a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok (perzisztens szerves vegyületek) vagy nem engedélyezett anyagok. Az Európai Bizottság ezért határozott úgy, hogy az EU-s húsvizsgálási gyakorlatokat korszerűsíteni kell.

[Meat inspection: EFSA completes review of practices and recommends improvements](#)

The European Food Safety Authority (EFSA) has completed a major piece of work that will provide the scientific basis for the modernisation of meat inspection across the EU. Following a risk based approach, EFSA has identified and ranked public health hazards (biological and chemical) in meat. As requested by the European Commission, EFSA has recommended improvements to meat inspection procedures to protect consumers from risks related to such hazards. The four scientific outputs have published recently provide advice on meat inspection procedures in cattle, sheep and goats, farmed game, and domestic solipeds such as horses.

[Az EFSA jelentése néhány fogyasztásra kész élelmiszer *Listeria* tartalmáról](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) - az egész EU-ra kiterjedő alapfelmérése alapján készült - napokban megjelent *Listeria monocytogenes*-ről szóló elemzésének első része értékes betekintést nyújt abba, hogy a baktérium milyen mértékben van

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

jelen bizonyos azonnal fogyasztható élelmiszerben (pl. halban, felvágottakban és puha sajtokban). A jogszabályban megállapított határértéket a vizsgált minták csupán kis része lépte túl; tekintettel azonban arra, hogy ezek az élelmiszerek elég népszerűek (gyakran és szívesen fogyasztottak) és tekintettel a *Listeria* fertőzés (liszteriózis) súlyos humán-egészségügyi következményeire indokolt, hogy a baktérium élelmiszerben való lehetséges előfordulását mindig megkülönböztetett figyelem kísérje. Liszteriózis ugyan ritkán fordul elő, azonban súlyos megbetegedéseket okozhat, amely kórházi kezeléssel vagy akár halállal is végződhet. Az EU-ban 2011-ben 1470 liszteriózis esetet jelentettek, melyek 12,7%-a halállal végződött. Az EFSA jelentés szerint a szupermarketekből és egyéb üzletekből összegyűjtött halminták 10,3%-a, húsminták (felvágottak) 2,1%-a, a sajtmináknak pedig 0,5%-a tartalmazott *Listeria monocytogenes*-t. Az EU-s határértéket viszont (100 baktérium sejt/gramm) a halminták csupán 1,7%-a, a húsminták 0,4%-a, a sajtmináknak pedig mindössze 0,06%-a lépte túl.

EFSA reports on *Listeria* levels in certain ready-to-eat foods

*The first part of EFSA's analysis of an EU-wide baseline survey on *Listeria monocytogenes* has published recently provides valuable insights into the presence of this bacterium in certain ready-to-eat foods. The proportion of food samples exceeding the legal food safety limit was low. However vigilance regarding the possible presence of the bacteria in food is warranted. EFSA's report shows that *Listeria monocytogenes* was found in 10.3% of fish, 2.1% of meat and 0.5% of cheese samples collected from supermarkets and shops. However, the EU food safety limit (100 bacteria per gram) was exceeded only in 1.7% of fish, 0.4% of meat and 0.06% of cheese samples.*

Nyilvános konzultáció a C-vitamin étrendi referencia értékére vonatkozóan

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) nyilvános konzultációt hirdetett a C-vitamin étrendi referencia értékére vonatkozó tudományos véleménytervezetével kapcsolatban. A dokumentáció különböző C-vitamin étrendi referenciaértékeket javasol felnőtteknek, csecsemőknek, gyerekeknek, illetve állapotos nőknek valamint szoptató kismamáknak. Az érdekeltek 2013. augusztus 31-ig nyújthatják be írásos észrevételeiket.

Public consultation: dietary reference values for vitamin C

EFSA has launched an open consultation on its draft scientific opinion on dietary reference values for vitamin C. The document proposes dietary reference values for vitamin C for adults, infants and children, and pregnant and lactating women. Interested parties are invited to submit written comments by 31 August 2013.

Gasztrointesztinális megbetegedést okozhat a fürdőzés a Temzében

Új jelentést adott ki az Angol Közegészségügyi Minisztérium (Public Health of England, PHE), melyben kifejti, hogy a fürdőzés a Temzében megbetegedéseket okozhat. A jelentést a PHE és a „Human Race” nevű rendezvényszervező kivizsgálását követően adták ki, miután egy 2012. októberben szervezett temzei úszóverseny (Hampton Court Swim) résztvevői között tömeges gasztrointesztinális megbetegedést tapasztaltak. A rendezvényen több mint ezren vettek részt, melyből 338 személynél jelentkezett a betegség tünetei, mint hányinger, hasmenés, hasi görcsök és hányás. A járvány forrására nem sikerült fényt deríteni, valószínűleg olyan vírus vagy baktérium okozhatta, melyet nem tudtak kimutatni.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Swimming in the River Thames can carry a risk of gastrointestinal illness

A new report published by Public Health England (PHE) shows that swimming in the River Thames can carry a risk of gastrointestinal illness. Over 1,000 people took part in a swimming race and 338 reported experiencing symptoms of illness after the swim including nausea, diarrhoea, stomach cramps and vomiting.

Állatsimogatókhoz köthető megbetegedések

2013. január és május között tizenkettő, állatsimogatókkal összefüggésbe hozott járványt sikerült felderíteni, melyeket vélhetően *Cryptosporidium* okozott, és összességében mintegy 130 személyt érintett. Az elmúlt 20 évben átlagosan évente kb. 80 *Cryptosporidiumos* esetet regisztráltak, melyek állatsimogatókhoz köthetőek. A *Cryptosporidium* egy parazita, mely megtalálható állati vagy emberi ürülékkel szennyeződött talajban, vízben, élelmiszerben, vagy bármilyen felületen. A *Cryptosporidium* fertőzés tünetei: vizes hasmenés, és hasi fájdalmak. A *Cryptosporidiumon* kívül a leggyakoribb állatsimogatókhoz köthető fertőzéseket *E. coli* és *Salmonella* baktériumok okozzák.

Illness linked to petting farms

Between January and May 2013 there have been 12 outbreaks of cryptosporidiosis associated with petting farms across England affecting around 130 people. Over the past 20 years, an average of around 80 cases of cryptosporidium infection linked to visits to petting farms have been reported to PHE each year.

Új vakcina védi a csecsemőket a rotavírusról

Július 1-től évente körülbelül 675 000 csecsemő kap az új vakcinából Angliában. A rotavírus fertőzés a

felelős az 5 év alatti gyermekek gyomor-bélhurutos megbetegedéseinek (hányás, hasmenés) többségéért. A jó higiénia betartása segíthet a megbetegedés elterjedésének megelőzésében, de a legjobb módszer a csecsemők védelmére a védőoltás beadása. Az új vakcina védelmet nyújt a kisbabáknak, akik a legsérülékenyebbek, így leginkább hajlamosak arra, hogy komplikációk adódjanak náluk a rotavírus fertőzés következtében. A „Rotarix” vakcina szájon át adandó a 2-3 hónapos csecsemőknek. Az előrejelzések szerint, remélhetőleg megfelel a rotavírusos megbetegedéseket, és kivédi a kórházi esetek 70%-t.

New vaccine offers babies protection against rotavirus

From 1 July around 675,000 babies a year in England will be offered a new vaccination. Rotavirus infection is the most common cause of gastroenteritis (vomiting and diarrhoea) in children under 5.

FSA éves jelentése az élelmiszer eredetű incidensekről

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) megjelentette a legutóbbi „Annual Report of Food Incidents” című éves jelentését, mely a hatóság által vizsgált, 2012 során történt eseményeket foglalja magába. Tavaly összesen 1604 élelmiszer- és környezeti szennyeződést jelentettek, és vizsgált az angol élelmiszerbiztonsági hatóság az Egyesült Királyságban. Ez az esetszám – a 2011 évvel összehasonlítva – 110-zel volt kevesebb, de továbbra is magasabb a korábbi évekhez képest.

FSA Annual Report of Incidents published

The Food Standards Agency has published its latest Annual Report of Food Incidents. The report highlights the wide range of incidents managed by the Food Standards Agency during 2012. Last year, a total of

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

1,604 food and environmental contamination incidents in the UK were reported to and investigated by the FSA.

Brit Többéves Nemzeti Ellenőrzési Terv

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), együttműködve négy mezőgazdasági/vidékfejlesztési ügyekkel foglalkozó osztállyal, elkészítette az Egyesült Királyság új többéves nemzeti ellenőrzési tervét (MANCP). A terv részletezi a közegészség, állat- és növényegészségügy biztosításában, a fogyasztók védelmében, valamint az állatjólét támogatásában tevékenykedő különböző hatóságok és szervezetek szerepét és feladatait.

Multi Annual National Control Plan published

The FSA, in collaboration with the four agriculture/rural affairs departments, has produced a new Multi Annual National Control Plan for the UK. The plan details the roles and responsibilities of the different authorities and organisations involved in safeguarding public, animal and plant health, to protect consumers and to promote animal welfare.

Új élelmiszer-összetevő: finomított növényi olaj

Egy amerikai vállalat kérelmet nyújtott be az angol élelmiszerbiztonsági hatósághoz (FSA), melyben engedélyeztetni kívánja a 258/97/EK rendelet szerint a *Buglossoides arvensis* növény magjaiból nyert finomított olajat, mint új élelmiszer-összetevőt. A kérelmező számos élelmiszer-kategóriába (tejalapú termékek, iható joghurtok, reggeli gabonapelyhek, étrend-kiegészítők) felhasználná ezt az összetevőt, mivel állítása szerint a finomított olaj gazdag forrása az omega-3 és omega-6 zsírsavaknak.

Views wanted on a refined oil

A US company has applied to the Food Standards Agency for approval to market a refined oil as a novel food ingredient in a range of foods. The company plans to include refined oil from *Buglossoides arvensis* seeds in a range of foods, including: milk-based products, drinkable yoghurts, breakfast cereals, food supplements. The applicant states that this refined oil is a rich source of omega-3 and omega-6 fatty acids.

Emlékeztető az ehető curry levelek kapcsán

A angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) arra figyelmezteti a friss curry leveleket rendszeresen fogyasztókat, hogy alaposan mossák meg a felhasználás előtt ezeket a leveleket. A nyers friss curry levelek, melyek különböző baktériumokkal (például *Salmonellával*) voltak szennyezettek, okozták a newcastle-i Utcai Fűszer fesztiválon („Street Spice festival”) a több mint 400 embert érintő ételmérgezést.

Reminder about eating curry leaves

The Food Standards Agency is reminding those who eat or use fresh curry leaves in their dishes, to ensure that the leaves are washed thoroughly before use. The use of uncooked fresh curry leaves, which were contaminated with several different bacteria including salmonella, was the cause of a food poisoning outbreak which affected more than 400 people at the Street Spice festival in Newcastle.

Húsból származó tuberkulózis kockázata

Miután a médiában beszámolók jelentek meg a húsból származó tuberkulózis (TB) kockázatokról, az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a honlapján röviden beszámolt a hús-ellenőrzési folyamatáról.



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Az FSA felügyelői – az élelmiszerláncba történő belépés előtt – az összes húst ellenőrzik. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint annak kockázata, hogy valaki elkapja a szarvasmarha tuberkulózist húsevéskor „elhanyagolható”. Ezt a nézetet támasztja alá az FSA mikrobiológiai élelmiszerbiztonsággal foglalkozó tanácsadó bizottsága is a 2010-es kockázatértékelésében.

[FSA statement on TB risk from meat](#)

The Food Standards Agency is highlighting its meat inspection process following reports in the media about TB risks from meat. The Agency's meat hygiene inspectors check all meat before it enters the food chain. According to the European Food Safety Authority, the risk of anyone catching bovine TB through eating meat is 'negligible'.

[Változtatásokat javasol a Bizottság az élelmiszer- és takarmánybiztonsági előírásokban](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) konzultációra hívja az érdekelt feleket, hogy kifejezzék nézeteiket és véleményüket az uniós javaslattervezetek kapcsán, melyek megváltoztatnák a hatósági ellenőrzést szabályozó előírásokat az élelmiszer- és mezőgazdasági szektorban.

[Changes to food and feed regulations proposed by Commission](#)

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) announced a consultation calling on interested parties to express their views and opinions on draft EU proposals to change the regulations governing all official controls across the food and agriculture sectors.

[Ajánlások perklorát maradékok kockázatbecsléséhez](#)

Minőségellenőrzési és hatósági vizsgálatok során perklorát maradékokat mutattak ki különböző zöldség

és gyümölcs mintákban. Jelenleg nincs megállapítva határérték ezekre a vegyületekre vonatkozóan. A perklorátok a perklorosav sói, környezeti jelenlétük leginkább az emberi tevékenységeknek köszönhető. A perklorátok jelenleg sem növényvédőszerként sem pedig biocid hatóanyagként nincsenek bejegyezve és nem tisztázott, hogyan kerülhettek az élelmiszerekkel kapcsolatba. A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) kivizsgálta a lehetséges szennyeződési útvonalakat és javaslatot tett a fogyasztói kockázat értékelésére perklorát maradékanyagokkal kapcsolatban.

[BfR recommendations on how to perform the consumer risk assessment for perchlorate residues in food](#)

On the occasion of quality controls in food industry and during official food surveillance, perchlorate residues were detected in fruit and vegetables. Perchlorates are the salts of perchloric acid. Their occurrence in the environment is mainly due to anthropogenic, i.e. man-made, sources. Perchlorates are currently neither registered as pesticide nor as biocide active substances. Currently it is not completely clear how perchlorate could have reached food. BfR compiled recommendations based on current knowledge on how to perform the consumer risk assessment for perchlorate residues in food.

[Élelmiszerrel érintkező anyagok – háttér-információk újságírók számára](#)

Amennyiben nem várt vagy nem kívánatos összetevők (pl. műanyag lágyítók, nehézfémek, festékanyagok maradékai) kerülnek egy élelmiszerbe, az a fogyasztók körében azonnali felháborodást vált ki, a gyártók az okokat keresik, a hatóságok pedig megbízható adatok után kutatnak, hogy irányításuk alá vonják a helyzetet. Érdeemes sorra venni a legalapvetőbb információkat az élelmiszerekkel leggyakrabban kapcsolatba kerülő anyagokról, az aktuális élelmiszerbotrányoktól függetlenül. Ehhez nyújt segítséget a német Szövetségi

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Kockázat-értékelési Intézet (BfR) által összeállított anyag, amely elérhető az intézet honlapján, német nyelven.

[Materials in contact with food](#) [- Updated background information for journalists](#)

Consumers find it scandalous when food contains substances that are not expected. Plasticizers, heavy metals, inks are just a few examples. There is a lot of basic information about materials in contact with foodstuffs, which are worth to be considered once more accurately. The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected the most relevant questions and answers about the issue.

[Kérdések és válaszok a glifozátról](#)

A glifozát a gyomirtó növényvédő szerekben az egyik leghatékosabb körben alkalmazott hatóanyag világszerte. Mivel egyre sokasodnak a hatóanyag használata kapcsán felmerülő aggályok, kérdések, a német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) összeállított egy a glifozáttal kapcsolatos, kérdésekből és válaszokból álló anyagot, amely (német nyelven) elérhető az intézmény honlapján.

[Questions and answers about glyphosate](#)

Glyphosate is one of the most widely used active substances in the field of plant protection. Hence there has been raised more and more questions and concerns about the use of this substance, BfR has compiled a list of questions and answers about the topic. It is available on the website of the institute in German.

[Fogyasztói tájékoztatás a glifozátról](#)

A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézettel (BfR) párhuzamosan, az Ausztriai Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) is összeállított egy anyagot a glifozátról. A gyomirtó

szert használatának eredményeképpen, a hatóanyag szermaradékai jelen lehetnek az élelmiszerekben. A tájékoztatóból kiderül, sok esetben valóban ki lehet mutatni az emberi vizeletből a hatóanyagot, azonban ez a mennyiség rendkívül csekély. A táplálékkal bevitt mennyiségnek csupán kis hányada szívódik fel a bélrendszerben, és az is rendkívül gyorsan távozik kiválasztással a szervezetből. A cikk a legújabb tudományos eredményekre és kockázatbecslésekre támaszkodva oszlatja el a szerrel kapcsolatos tévhitteket.

[Information about glyphosate for consumers](#)

The Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES) has published an article about the herbicide glyphosate, the use of which can result residues in food. The article is based on the latest scientific evidences and risk assessments to dispel misconceptions about the use of the substance.

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

[Link>>](#)



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

[Link>>](#)





Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Élelmiszer jelölés modernizálására indít konzultációt a CFIA

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) a fogyasztók, az ipar és más érintettek bevonásával konzultációt kezdeményez az élelmiszerjelöléshez kapcsolódó változó fogyasztói elvárások és gyártói igények jobb kezelésének céljával. A kezdeményezés során áttekintik többek közt a jelölési szabályozásokat, politikákat és útmutatókat, így például a minőségmegőrzési időket, összetevők listáját, közönséges megnevezést, valamint egészséghez kötődő és egyéb állításokat. Vizsgálni fogják továbbá a fogyasztók, az ipar és a kormány szerepét és felelősségét. A véleményezési határidő 2013. augusztus 30.

Canadian Food Inspection Agency launches consultations to modernize food labelling

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has launched a consultation with consumer, industry and other stakeholders to identify ways to better respond to changing consumer expectations and industry needs related to food labelling.

A kanadai jégbor előtt új piacok kapuit nyitja meg az új szabvány

A kanadai kormány javaslata szerint nemzeti jégbor szabvány készül, mely előírja, hogy az ital csak a szőlőtökén természetesen megfagyott szőlőből készülhet. A javaslatban szerepel a fogyasztói csomagolás és jelölés jogi szabályozásának változtatása is, miszerint a kötelező jelölések egy látómezőbe kerülnek, így az üveg megfordítása nélkül láthatók lennének.

New standard will help open markets for Canada's iconic icewine

The Government of Canada is proposing to create a national standard for icewine that will require icewine to be made only from grapes naturally frozen on the vine.

A kanadai kormány új genomikai kutatási projektet támogat a Listeria, az élelmiszerláncból történő kiiktatásáért

A Genome Canada, a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és az Alberta Innovates Bio Solutions együtt támogatják azt az 1,4 millió dolláros projektet, melynek célja a fogyasztók védelme a listeriózistól. A projektben számos *Listeria* törzs génállományát szekvenálják és feltérképezik azért, hogy azonosítsák a legvalószínűbben humán ártalmat okozó és a feldolgozási műveleteket legvalószínűbben túlélő törzseket. A közös kutatás eredményeképpen a genomszekvenciákat tartalmazó adatbázist hoznak létre és azonosítják a genetikai markereket, melyek segítségével gyorsan fogják észlelni az ártalmas *Listeria* törzseket az élelmiszerekben és feldolgozó egységekben.

Government of Canada and partners fund new genomics research project to eliminate Listeria from food supply

Genome Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA), and Alberta Innovates Bio Solutions have partnered to support a \$1.4 million project that will help protect consumers from Listeriosis. The project will sequence and map the genomes of many Listeria strains to identify those strains that are likely to be most harmful to human health as well as those most likely to survive in food processing facilities.

Konzultáció Kanada élelmiszerbiztonsági rendszeréről

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) konzultációt kezdeményez a fogyasztók és ipar képviselői között a Safe Food for Canadians Action Plan cselekvési tervvel kapcsolatban, Kanada élelmiszerbiztonsági rendszerének erősítéséért és modernizálásáért

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Canadian Food Inspection Agency launches consultations on Canada's food safety system

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is asking consumers and food industry stakeholders to express their opinions on the Safe Food for Canadians Action Plan.

Kanadaiak által vásárolt amerikai termék miatti Hepatitis A megbetegedések az Egyesült Államokban

Kb. 1200, többnyire British Columbia és Alberta tartományokban élő kanadai vásárolt az USA nyugati államaiban a kb. 80 embert megbetegítő Hepatitis A járvánnyal összefüggésbe hozott termékből. A szóban forgó fagyasztott bogyó és gránátalma keverék bizonyos tételeit visszahívta a gyártó.

Hepatitis A illness in the US associated with product purchased by Canadians in the US

About 1,200 Canadians, most of whom live in British Columbia and Alberta, bought a product in West coast states that may be associated with an outbreak of hepatitis A that has made about 80 people ill.

Az FDA új eszköze a szándékos élelmiszer szennyezés megelőzésére

A Food Defense Plan Builder (Élelmiszervédelmi Tervező) egy átfogó, könnyen használható szoftver program, ami az élelmiszeripari létesítmények (termelés, gyártás, szállítás, kiskereskedelem stb.) tulajdonosai és üzemeltetői számára készült testreszabott tervek kifejlesztésére a szándékos szennyezés kockázatának minimalizálása érdekében. A Tervező egy sor lényegi kérdésen vezet végig a felhasználót és olyan átfogó tervet készít, amely veszélyeztetettségi felmérést, mérséklési stratégiát,

valamint cselekvési tervet is tartalmaz.

A Hírlevél egyik korábbi kiadványában (MÉBiH hírlevél 2011 évi 7. szám) megtalálható az „Élelmiszervédelemről vállalkozásoknak” című anyag, amely többek között bemutatja az FDA által korábban kifejlesztett élelmiszervédelmi szoftvereket. A hírlevél az ÉKI honlapjáról [letölthető](#).

A CARVER+Shock, az ALERT és a FIRST szoftverek kerülnek említésre, melyek közül az utóbbi kettő inkább online oktatási modulnak tekinthető. Az új szoftver, a Food Defense Plan Builder a CARVER+Shock (Criticality, Accessibility, Recuperability, Vulnerability, Effect, Recognizability) módszert építi be, amely a vállalkozások sebezhetőségének kockázat alapú felmérésére alkalmas.

Ezen kívül a 'Food Defense Mitigation Strategies Database'-t (Élelmiszervédelmi Mérséklési Stratégiai Adatbázis), valamint egyéb élelmiszervédelmi útmutató dokumentumokat és szabályozási információkat hasznosít.

Ingyenes letöltés, valamint [további információk](#) a Food Defense Plan Builder szoftverről az FDA honlapján.

FDA Releases New Tool to Help Prevent Food Contamination

The Food Defense Plan Builder is a comprehensive, easy-to-use software program designed to help owners and operators of food facilities – ranging from primary production and manufacturing to retail and transportation – develop customized plans to minimize the risk of intentional contamination at their individual food facilities.

In an [earlier publication](#) of the Newsletter (HFSO Newsletter 2011 Issue 7) 'Food Defense for Companies' material can be found which presents FDA's previously developed food defense software among others. There, CARVER+Shock, FIRST and ALERT software are mentioned. The newest one, Food Defense Plan Builder involves CARVER+Shock method and uses also 'Food Defense Mitigation Strategies Database' and other guidance documents.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[Az FDA ingyenes online élelmiszervédelmi tanfolyamai](#)

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) megújította az online elérhető élelmiszervédelmi tanfolyamokat, hogy segítsen megerősíteni az élelmiszeripart érő szándékos élelmiszerszennyezések elleni intézkedéseket.

Az új tanfolyam címe „Élelmiszervédelem 101”. Az elmúlt években az Egyesült Államokban előforduló szándékos szennyezések típusai, valamint az FDA ilyen esetek megelőzésével, illetve a hatásuk minimalizálásával kapcsolatos jelenlegi álláspontja alapján frissítették. További élelmiszervédelemmel kapcsolatos [információk](#) és a tanfolyam az FDA honlapján érhető el.

[FDA offers free online courses on food defense](#)

The revamped courses, titled “Food Defense 101”, have been updated to address the types of intentional contamination that have occurred in the United States in recent years and the FDA’s most current thinking on how to forestall or minimize the impact of such incidents. The courses also have been integrated into one module, so users can now more easily find what they are looking for. For additional [information](#) on FDA’s food defense resources, and to access Food Defense 101, please visit the FDA’s homepage.

[Veszélyeztetett csoportok és az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázata](#)

A veszélyeztetett populáció számára az élelmiszereredetű megbetegedések extrém kockázatot jelentenek. Esetükben a tünetek, mint például hányás, hasmenés, láz- fokozódhatnak és a betegség akár életveszélyessé is válhat. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) az 1 évesnél fiatalabbak, az idősebb felnőttek, az immungyengék (akiknek az immunrendszere kevésbé képes felvenni a

harcot a kórokozókkal szemben), valamint az állapotos nők a legveszélyeztetettebbek. Az immunrendszer szerepéről, valamint a megelőzés kulcsszerepéről is olvashatunk az FDA fogyasztói tájékoztatójában.

[Foodborne illness: especially dangerous for the vulnerable](#)

According to Food and Drug Administration (FDA) the very young (under 1 year); older adults; the immune-compromised (those whose immune systems are less able to fight off harmful bacteria); and women who are pregnant are the most vulnerable. Information is available about the role of the immune system and the key role of prevention in FDA’s consumer update.

[Biztonságos takarmány](#)

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Állatorvosi Gyógyászati Központja (Center for Veterinary Medicine, CVM) felelős az állateledelek, ezen belül a takarmány-összetevők, kevert takarmányok, gyógyszerezett takarmányok, valamint a háziállatok eledelének, jutalomfalatoknak a biztonságosságáért. Egy átfogó program, az [Állati Takarmánybiztonsági Rendszer](#) szerint kerülnek végrehajtásra a CVM szabályozási kötelezettségei. Ezen az oldalon a linkek tájékoztatást nyújtanak a biztonságos takarmányról és állateledelről felhasználók, takarmány-előállítók számára.

[Safe feed](#)

Within FDA, the Center for Veterinary Medicine (CVM) has a role in ensuring the safety of animal food, which includes feed ingredients, mixed feed, medicated feed, and pet food, treats, and chews. CVM uses a comprehensive program – the [Animal Feed Safety System](#) – to carry out its animal food regulatory responsibilities. This page provides links to information about safe feed and pet food.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Videó a biztonságos gyógyszer-tartalmú takarmányokról

A gyógyszer-tartalmú takarmányok nagyon fontosak az állattenyésztők számára, de az állati eredetű élelmiszerek biztonságossága érdekében elengedhetetlen ezeknek a megfelelő módon történő alkalmazása. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) előírja a gyógyszeres takarmányok megfelelő címkézését, ami alapján az állattenyésztők helyesen tudják alkalmazni ezeket a termékeket. A címkén található információkat követve az állattenyésztők hozzájárulhatnak az élelmiszerellátás biztonságosságához. A videó bemutatja, hogy miért fontos a címkézés, valamint elmagyarázza a leolvasás módját.

Safe medicated feed (Video)

Medicated animal feeds are important tools for animal producers, but the feeds must be used correctly to ensure the safety of food produced by the animals. FDA requires medicated feed to be properly labeled so animal producers use it correctly. By reading and following the information on the labels, animal producers can help ensure the safety of our food supply. This video outlines why labels are so important, and explains how to read them.

Együttműködési megállapodás a tojás biztonságosságával kapcsolatos előrelépések érdekében

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) bejelentette együttműködéssel kapcsolatos szándékát az Észak-Karolinai Állami Egyetemmel és a Piedmonti Kutatóállomás Baromfi Egységével. A megállapodás keretein belül az amerikai piacokon kapható tojások biztonságosságával kapcsolatos előrelépések érdekében készülnek tanulmányok. 2009-ben az FDA kiadta a *Salmonella* Enteritidis (SE) fertőzött tojás fogyasztása által okozott

élelmiszer eredetű megbetegedések és halálesetek megelőzését szolgáló Tojás biztonsági eljárások szabályzatát. Ez a rendelet előírja az ipar által, a tojások SE szennyezésének elkerülése érdekében megkövetelt szükséges intézkedéseket. Az együttműködés célja a tojás termelése során jellemzően előforduló *Salmonella* fajok átviteli útjainak kutatása, illetve annak vizsgálata, hogy a takarmány fizikai jellemzői és az állatok tartása hogyan befolyásolják a *Salmonella* terjedését.

Establishing Cooperative Agreement to Further Progress on Shell Egg Safety

The Food and Drug Administration (FDA) is announcing its intent to establish a Cooperative Agreement with the North Carolina State University and the Piedmont Research Station Poultry Unit to conduct studies to further progress on the safety of shell eggs in the U.S. market. The goal of the cooperative agreement is to research routes of transmission for Salmonella species found within the egg production industry and to investigate how alterations in physical feed characteristics and housing may influence the transmission of Salmonella.

Kockázatértékelési konzultáció az érintettek számára

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) által kiírt kockázatértékelési konzultáció lehetővé teszi az érdekelt felek számára, hogy felülvizsgálják és véleményezzék a kockázatértékelési tervezeteket, valamint a kártevők listáját gyümölcsök, zöldségek, növények és növényi eredetű termékekre vonatkozóan egy 30 napos időszakra az Egyesült Államok konzultációt megelőzően. A kockázatértékelési tervezetek és a kártevő listák közzétételre kerülnek a honlapon és a megfelelő dátum szerinti időszakban elérhető véleményezésre.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Stakeholder risk assessment consultation

Stakeholder risk assessment consultation allows stakeholders to review and provide comments on draft risk assessments or pest lists for fruits, vegetables, plants, or plant products for a 30-day period prior to the country consultation process. As draft risk assessments and pest lists are made available for comment, they will be posted on this page with the date by which comments are due.

Oregonban kimutatott géntekezett búzával kapcsolatos megállapítás

Május 29-én az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) bejelentette, hogy Oregon területén néhány teszteredmény pozitív volt géntekezett glifozát-rezisztens búzára nézve. A kiterjedt vizsgálatok megerősítették, hogy a kimutatott búzafajta a Monsanto által kifejlesztett MON71800 variáns volt. Ez a fajta nem jelent közegészségügyi, vagy élelmiszerbiztonsági kockázatot. A Monsanto és az FDA 2004-es élelmiszer- és takarmánybiztonsági konzultációja alapján ez a variáns ugyanolyan biztonságos, mint a jelenleg forgalmazott nem géntekezett búzafajta. Mindezidáig az USDA nem talált, illetve nem kapott tájékoztatást bármivel kapcsolatban, ami arra engedne következtetni, hogy ez az eset egy területről, egyetlen farmról származó egyedi esetről jelentene. Az összes eddigi információ alapján a géntekezett búza nincs kereskedelmi forgalomban. Az alapos felülvizsgálat tovább folytatódik.

Statement on the Detection of Genetically Engineered Wheat in Oregon

On May 29, USDA announced that a small number of volunteer wheat plants in an Oregon field had tested positive for genetically engineered (GE) glyphosate-resistant wheat. Extensive testing confirmed the wheat as a variety – MON71800 – developed by Monsanto. Completion of the FDA consultation process means

this variety is as safe as non-GE wheat currently on the market.

Az FSIS folyamatértékelő jelentése: Salmonella és Campylobacter vizsgálatok

A nyers húsok és baromfik Salmonella és Campylobacter évenkénti vizsgálatainak folyamatértékelő jelentése 1998-tól 2012-ig felkerült az Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) honlapjára. A jelentés új adatokat szolgáltat a 2012-es naptári évre vonatkozóan minden megfelelően vizsgált létesítmény esetén. 2012 decemberéig a létesítmények 79,99%-a az 1-es kategóriába esett, ami azt jelenti, hogy ezen létesítmények 2 legutóbbi eredménye 50%-ban megfelelt a teljesítményszabványoknak, -mutatóknak. A [teljes jelentés](#) elérhető az FSIS honlapján.

FSIS annual Progress Report on Salmonella and Campylobacter Testing

FSIS posted to its website the annual Progress Report on Salmonella and Campylobacter Testing of Raw Meat and Poultry Products, 1998-2012. This report provides new data for calendar year 2012 on all establishments eligible for Salmonella and Campylobacter testing. The [complete report](#) is available on FSIS' website.

Ló vágóhidak ellenőrzése

A Szövetségi Húsipari Felügyeleti Eljárás (Federal Meat Inspection Act, FMIA) előírja az arra alkalmas állatfajok szövetségi ellenőrzését kereskedelmi forgalmazásra való előkészítés esetén. A közegészségügy védelme érdekében az FSIS többek között fokozottan ellenőrzi a lófélék tetemeit illegális gyógyszer-maradványok tekintetében, az ezzel kapcsolatos aggályok miatt. Az FSIS szigorított ellenőrzési folyamatainak, vizsgálati lehetőségeinek és címkézési követelményeinek köszönhetően az amerikai fogyasztóknak nem kell aggódniuk amiatt,

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

hogy a lóhús más állatfajként feltüntetve kerül címkézésre és eladásra, ahogyan az más országokban előfordult korábban a 2013-as év során.

Equine Slaughter

The Federal Meat Inspection Act (FMIA) requires Federal inspection of amenable species when slaughtered for human food and prepared for commerce. American consumers should not be concerned that horse meat will be labeled and sold as the meat of another species, as happened earlier this year in other countries.

Szabadtéri tevékenységek leptospirosis-kockázata

Azok, akik a szabadtéri tevékenységek közül a kajakozást, raftingolást, kenuzást, úszást választják, ki vannak téve a leptospirosis kockázatának. A leptospirosis egy baktérium okozta megbetegedés, a baktérium a fertőzött állatok vizeletében található. Ha a vizeletürítés valamilyen édesvízbe (tó, folyó, patak), vagy talajba történik, a baktérium ott hetekig, hónapokig képes életben maradni. A leptospirosis világszerte előfordul, de jellemzőbb trópusi éghajlaton. Hurrikán, árvíz, vagy heves esőzések után a kockázat nagyobb mértékű. További információkat az amerikai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (CDC) honlapján olvashatunk:

- [CDC Leptospirosis Website](#)
- [CDC Yellow Book: Leptospirosis](#)

Leptospirosis Risk in Outdoor Activities

People who enjoy outdoor activities such as freshwater kayaking, rafting, canoeing or swimming may be at risk for leptospirosis. Leptospirosis is a disease caused by bacteria. These bacteria are carried in the urine of infected animals. If an infected animal urinates in a body of fresh water (lake, river, stream) or soil, the disease can live there for weeks to months. Leptospirosis exists all over the world, but it is more likely to be found

in tropical climates. The risk is higher after a hurricane, flood or heavy rain.

„Oldd meg a járványt” iPad alkalmazás

A CDC tudósainak szakértelmével és gyakorlati tapasztalatainak felhasználásával készült a „Oldd meg a járványt” (Solve the outbreak) iPad alkalmazás, mely szórakoztató, interaktív formában nyújt bepillantást az epidemiológia és az epidemiológusok munkájának világába. Amint egy új járvány gyanúja merül fel, a játékos a helyszínen próbál rájönni a járványkitörés okára, időpontjára, valamint a terjedés módjára. Gyorsan kell cselekedni, így lehet megmenteni az egész várost, vagy akár az egész államot. Az alkalmazás frissített változatában kétszer annyi járvány elérhető, ezáltal megduplázza a szórakozási lehetőségeket, valamint új funkciókat, hangeffekteket, szinteket tartalmaz. A játékon kívül az alkalmazásban hasznos ismeretek is elsajátíthatók az epidemiológia témakörében.

Solve the Outbreak iPad Application

Scientists and experts from across CDC have put their expertise and know-how into a realistic, exciting iPad application which is a fun, interactive peek into the world of epidemiology. As soon as a new outbreak is suspected, you race to the scene and need to figure out what's happening, why, how it started, and how it's spread. Act fast and you can save a whole town, or even a state. The app now has twice as many outbreaks as before, giving you double the opportunity to have fun.

Élelmiszerbiztonsági recept: Védekezés a halálos Listeria fertőzés ellen

Az Egyesült Államokban évente körülbelül 1600 embert betegítenek meg *Listeria* kórokozók. Az ételmérgezések közül a harmadik vezető halálok a *Listeria* fertőzés. Júniusban az amerikai



Hírek a tudományos világból / News of science

Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (CDC) "Életjelek" ("Vital Signs") fórumának témája volt a *Listeria*. Az oldalon általános tudnivalókon kívül olvashatunk megelőzéssel kapcsolatos információkat, valamint a veszélyeztetett csoportokról kapunk részletes, közérthető, illusztrációkkal kiegészített tájékoztatást. A CDC honlapján a *Listeriáról* (liszteriózisról) szóló általános [tájékoztató anyag](#) is frissült a fentiekkel kiegészülve.

[Recipe for Food Safety: Protecting people from deadly Listeria food poisoning](#)

About 1,600 people in the US get sick from Listeria germs each year. Listeria is the 3rd leading cause of death from food poisoning. In June, the topic of Centers for Disease Control and Prevention's (CDC) 'Vital Sign' was Listeria. On the website of CDC, Listeria (Listeriosis) [information](#) material has also been updated.

Hírek a tudományos világból / News of science

[Cumi tisztítási praktikák és az allergia kialakulásának kockázata](#)

Az allergiás megbetegedések előfordulása a 20. század során olyan nagymértékben megnőtt, hogy mára már a fejlett országokban három gyermekből egy érintett. A szervezettel együtt élő mikroorganizmusok stimulációja védelmet nyújthat az allergiás megbetegedésekkel szemben. Mivel a szegény családokban felnövő gyermekek korán, sokféle baktériummal kapcsolatba kerülnek, náluk kisebb az allergiás betegségek kialakulásának kockázata. A nyugati országokban élő csecsemőknél kevesebb féle baktérium és később telepszik meg a bélrendszerben, amely az allergiás megbetegedések szempontjából kockázati tényezőt jelent. Az ember szájában több mint 600 féle baktérium taxon él. A szülők

többféle módon is átadhatják a saját mikróbaikat a csecsemőknek (puszilgatás, közös kanál használata, cumi tisztítási praktikák). Svéd kutatók a Pediatrics című, gyermekgyógyászattal foglalkozó szaklapban az allergiás megbetegedések és a cumi tisztítási praktikák összefüggését vizsgálták. A szülőket cumi használat és cumi tisztítási szokásaikról kérdezték a csecsemők hat hónapos korában, valamint vizsgálták a csecsemőknél jelentkező allergiás megbetegedéseket 18 és 36 hónapos korban. Azok a csecsemők, akiknek a szülei a cumit saját szájukba véve „tisztították”, kisebb valószínűséggel lettek asztmásak, illetve ekcémásak, mint akiknek a szülei nem alkalmazták ezt a technikát. A védőhatás a gyermekek 36 hónapos koráig megmaradt. Közismert, hogy a hüvelyi úton született gyermekek kisebb allergia kockázatnak vannak kitéve a császármetszéssel születettekhez képest, mivel ők az anyák komplex flóráját megkapják. A vizsgálatok során a hüvelyi úton történt születés és a cumi tisztítási technika egymástól független, összeadódó védőhatásnak bizonyult.

[Pacifier cleaning practices and risk of allergy development.](#)

Immune stimulation through exposure to commensal microbes may protect against allergy development. Oral microbes may be transferred from parents to infants via pacifiers. The authors investigated whether pacifier cleaning practices affected the risk of allergy development. Children whose parents „cleaned” their pacifier by sucking it were less likely to have asthma and eczema at 18 months of age than children whose parents did not use this cleaning technique.

[Búza deoxinivalenol tartalmának meghatározása a légtérbe kerülő porból](#)

A biztonságos ételkészítés és takarmány biztosítása érdekében elengedhetetlen, hogy a különböző mátrixokban előforduló mikotoxinok mennyiségét

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

mérni tudjuk. Mivel a gabonákban a mikotoxinok gócosan, heterogén eloszlásban vannak jelen, így meghatározásuk nem könnyű. A mintavételezés hibája nagymértékben csökkenti a meghatározás pontosságát. Belga kutatók, a Journal of Agricultural and Food Chemistry című tudományos folyóiratban megjelent cikkben a búza egyik gyakori mikotoxin szennyezőjének, a deoxinivalenolnak újfajta meghatározásáról számolnak be. A búza tartályba töltésekor por kerül a légtérbe, melyből a mikotoxinok meghatározhatók. A porból való mintavételezés egyszerű, kevésbé munkaigényes, olcsó és a mintavételezés hibája jóval kisebb, mint a búzából történő mintavételezés. A kutatók kromatográfiai módszerrel mérték mind a búzából történő mind a porból történő mintavételezéssel nyert anyagokban a mikotoxin mennyiségét. A kétféle koncentráció lineáris összefüggést mutatott, ami azt jelenti, hogy a porból történő mintavételezéssel a búza mikotoxintartalma meghatározható. Az új módszer másik nagy előnye, hogy a kimutatási határ is csökkenthető, mivel a deoxinivalenol a porban felhalmozódik, a porban mért koncentráció a búzában mérhetőnek 13-szorosa. A jövőben a módszer kiterjeszhető másfajta mikotoxinok, különböző mátrixokban történő meghatározására is.

Sampling of wheat dust and subsequent analysis of deoxynivalenol by LC-MS/MS

Regarding food and feed safety, it is necessary to determine the mycotoxin content in different matrices. However, analyzing grain samples for the presence of mycotoxins is not easy. Yet heterogeneity remains the largest problem of sampling and is generally the most significant source of uncertainty. However, sample selection can be made more easy to perform, less labor-intensive, and less costly with a lower error of uncertainty by sampling dust instead of parts of the cereal bulk lot.

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Gyors megoldás aszály esetére: egyényári öntözés

Hazánk időjárására az utóbbi években a rendkívüli változatosság jellemző. 2010-ben a lehullott nagymennyiségű csapadék, majd a következő években – az egyenlőtlen csapadékeloszlás miatt – az aszály okozott termés kiesést. A probléma megoldása érdekében 2012-től lehetővé vált az ún. egyényári öntözésre szóló üzemeltetési engedély kiadása.

Adattisztítási projekt európai uniós forrásból

Támogatásra érdemesnek ítélte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Új Széchenyi Terv Államreform Operatív Program támogatási rendszeréhez benyújtott, ÁROP-1.A.4-2012-2012-0001 regisztrációs számú, „A NÉBIH partnertörzshöz kapcsolódó integrációs és adattisztítási feladatok elvégzése, eljárásrendek kidolgozása” című pályázatát a Közigazgatási Reform Programok Irányító Hatósága.

Nem futja zöldségre, gyümölcsre

A 2013 márciusával végződő 12 hónapos időszakot az előző év azonos időszakával összehasonlítva mind zöldségből, mind gyümölcsből kevesebbet vásároltak a magyar háztartások. Összesen mintegy 36 ezer tonnával kevesebb gyümölcsöt vásároltak a háztartások 2012 áprilisa és 2013 márciusa között eltelt időszakban.



Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Csökkenhet az élelmiszerek ára

Az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezetének csütörtökön ismertetett féléves előrejelzése szerint a világ gabonatermése a 2013/2014-es termésévben 2,46 milliárd tonna lehet, mely 6,5 százalékkal több az egy évvel korábinál. A FAO azzal számol, hogy a növekvő gabonatermés egyik hatásaként csökkennek majd az élelmiszerárak.

Pazarolják az ételt az amerikaiak

Az amerikai mezőgazdasági minisztérium programot hirdet az élelmiszerpazarlás visszaszorítására, mert az Egyesült Államokban a megtermelt élelmiszerek 40 százaléka pocsékba megy. A pazarlás mértéke a hetvenes évek óta 50 százalékkal nőtt.

Könnyebben juthatnak a piacra a termelők

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsági – állat- és növényegészségügyi – rendszere, továbbá a szaporítóanyagokra vonatkozó előírások világszínvonalúak, azonban az új kihívások a szabályozás folyamatos korszerűsítését teszik szükségessé – mondta Kuster László, a Bizottság egészségügyi és fogyasztóvédelmi főigazgatójának munkatársa Budapesten. Ezt szolgálja az élelmiszerbiztonsági szabályok felülvizsgálatáról szóló csomag is, amelyet nemrégiben hagyott jóvá az Európai Bizottság. A javaslat megreformálná a szabályokat, valamint az ezzel összefüggő finanszírozást és a hatósági ellenőrzések rendszerét.

Tömeges ételmérgezés Kínában

Hétvégén az északnyugat-kínai Senhszi tartomány Sice településén fejfájással és hányással, több mint 80 ember és a délnyugati Szecsuanban csaknem 390 diák került kórházba hasmenéssel, amelynek oka vélhetően fertőzött étel volt. A hatóságok az érintett városok iskoláiban ételmintákat vettek, melyek elemzése még tart.

Akár több százezer tonna száznapos tojás is mérgező lehet Kínában

A CCTV riporterei a délkelet-kínai Csianghszi tartományban lévő három nagy, Magyarországon száznapos vagy fermentált tojás néven ismert terméket előállító gyárat vették nagyító alá. Az újságírók vizsgálódása során kiderült: a termelőegységekben mérgező hatású, tiltólistán lévő ipari rézszulfátot használtak, hogy az ételkülönlegesség átlagosan három hónapot igénylő készítési idejét egy hónapra csökkentsék.

Magyarok vizeletében is kimutatták az egyik leggyakoribb gyomirtót

Ez az első alkalom, hogy ilyen széles körben, Európán szerte vizsgálták ennek a szernek az előfordulását az emberi szervezetben. Magyarországon is elvégzett vizsgálatokban, a kísérletben résztvevőknél tízből három esetben mutatták ki vizeletből a glifozátot – adta hírül közleményben a természetvédők szövetsége. A glifozát világszerte az egyik legszélesebb körben alkalmazott gyomirtó vegyület, nagy mennyiségben használják például génmódosított növényekre, például szójára, amelyet takarmányozási céllal importálnak Európába. A hatóanyagot többnyire Kínában gyártják.

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

Fogyasztói preferenciák és természetes ízesítők

A mesterségek aromák előnyét az olcsóságuk adja, ám Amerikában egyre jobban növekszik a természetes ízesítők iránti igény. A természetes ízesítők mintegy 10-szer drágábbak a mesterségeseknél. Tehát a költség továbbra is nagy probléma a gyártók között.

Jogszabályok / Legislations

Természetes színek

Az elmúlt 3 évben a természetes színezékek iránti igény növekedése az új szabályozásoknak volt köszönhető, de az USA-ban is növekszik a természetes termékek utáni igény.

Só, gyorsétterem, cukor

A sok gyorséttermi étel elhízást okoz és ellustulnak az ízlelőbimbók. A népszerűségük az olcsóságukban rejlik. Németországban a fogyasztók elsősorban az olcsó és gyors ételeket keresik. Sok ételt otthon is el lehetne készíteni olcsó alapanyagokból, gyorsan, de a legtöbben mégis nehezen hagynak fel a gyorséttermi ételekkel. A bennük lévő cukor a nikotinhoz hasonló függőséget okoz valószínűsíthetően.

A probiotikumok növelhetik a D-vitamin szintet

Egy új kutatás eredményei azt mutatják, hogy a Lactobacillus reuteri növelheti az emberi szervezet D-vitamin szintjét.

A kakaó segíthet az elhízással kapcsolatos gyulladáshoz kapcsolódó betegségek megelőzésében

Kutatók arról számoltak be, hogy egér kísérletek során a 10 héten át 10 evőkanálnyi mennyiségnek megfelelő kakaóporral etetett egereknél nem figyeltek meg számottevő súlyváltozást, azonban nagymértékben csökkent a gyulladáshoz kapcsolódó betegségek gyakorisága és a zsírmáj nagysága. Továbbá a kakaó csökkentette az inzulin szintet is az egerek szervezetében.

Megjelent a japán

Foods & Food Ingredients Journal

- Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság
- Élelmiszerrel érintkező felületek
- Tartósítószer hatékonysága
- Kémiai összetevők
- Tartósítószer gombaellenes hatása (2013.május)

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [642/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. július 4.) a niacin és a niacinamid valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

Bizottság [643/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. július 4.) a patentkék V nem élelmiszer-termelő állatok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről és a 358/2005/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [636/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. július 1.) a metionin cinkkelátjának (1:2) valamennyi állatfaj takarmányának adalékanyagaként való engedélyezéséről

A Bizottság [630/2013/EU rendelete](#) (2013. június 28.) az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek módosításáról

A Bizottság [2013/340/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 27.) a 2008/855/EK határozatnak a klasszikus sertéspestis horvátországi előfordulásával összefüggő járványvédelmi intézkedések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 3932. számú dokumentummal történt)



Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [618/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 26.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [613/2013/EU rendelete](#) (2013. június 25.) az 1451/2007/EK rendeletnek a biocid termékek további hatóanyagainak a felülvizsgálati program keretén belül történő vizsgálatára vonatkozó módosításáról

A Bizottság [2013/327/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 25.) a géntechnológiával módosított Ms8, Rf3 és Ms8 × Rf3 olajrepcét tartalmazó vagy abból álló élelmiszerek, vagy az ezekből a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszerek és takarmányok forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2013) 3873. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [601/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 24.) a kobalt(II)-acetát-tetrahidrát, a kobalt(II)-karbonát, a kobalt(II)-karbonát-hidroxid(2:3) monohidrát, a kobalt(II)-szulfát-heptahidrát és a bevont, granulált kobalt(II)-karbonát-hidroxid(2:3)monohidrát takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről

A Bizottság [586/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 20.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet módosításáról és az éves jelentés benyújtásának időpontja tekintetében az 1235/2008/EK rendeletről való eltérésről

A Bizottság [2013/309/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 19.) a 2006/168/EK határozat II., III. és IV. mellékletének a szarvasmarha-embriók Unióba irányuló importjára vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványban foglalt egyes követelmények tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013)

3704. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/302/EU határozata](#) (2013. június 19.) az egyes bolgár tejfeldolgozó létesítményekben feldolgozott, nem megfelelő nyers tej vonatkozásában a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított átmeneti intézkedésekről szóló 2009/861/EK határozat II. mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2013) 3740. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [567/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 18.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet helyesbítéséről

A Bizottság [568/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 18.) a timol hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [2013/295/EU határozata](#) (2013. június 17.) a 2006/799/EK, a 2007/64/EK, a 2009/300/EK, a 2009/543/EK, a 2009/544/EK, a 2009/563/EK, a 2009/564/EK, a 2009/567/EK, a 2009/568/EK, a 2009/578/EK, a 2009/598/EK, a 2009/607/EK, a 2009/894/EK, a 2009/967/EK, a 2010/18/EK és a 2011/331/EU határozatnak az egyes termékekre vonatkozó uniós ökocímke odaítélésével kapcsolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 3550. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [578/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 17.) egyes vadon élő állat- és növényfajok példányainak az Unióba történő behozatala felfüggesztéséről

A Bizottság [544/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 14.) a Bifidobacterium animalis ssp. animalis DSM 16284-et, Lactobacillus salivarius ssp. salivarius

Jogszabályok / Legislations

DSM 16351-et és Enterococcus faecium DSM 21913-at tartalmazó készítmény brojlercsirkéknek szánt takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Biomin GmbH)

A Bizottság [545/2013/EU rendelete](#) (2013. június 14.) az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének a 3-acetil-2,5-dimetil-tiofén aromaanyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [555/2013/EU rendelete](#) (2013. június 14.) a 142/2011/EU rendeletnek a Bosznia-Hercegovinából származó egyes állati melléktermékek tranzitforgalma tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [556/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 14.) a 798/2008/EK, a 206/2010/EU, a 605/2010/EU és a 28/2012/EU rendeletnek a Bosznia-Hercegovinából származó egyes állati termékek tranzitforgalma tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/290/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 14.) Horvátország csatlakozására tekintettel a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomásokra és a TRACES állat-egészségügyi egységeire vonatkozó listák tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 3474. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/291/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 14.) a harmadik országokból 2013. július 1-je előtt Horvátországba bevitt, a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet hatálya alá tartozó állati eredetű termékekre vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról (az értesítés a C(2013) 3475. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/292/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 14.) a 2007/777/EC rendeletnek a Bosznia-Hercegovinából származó, emberi fogyasztásra szánt bizonyos húskészítmények és kezelt gyomor, hólyag és belek tranzitforgalma tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 3484. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/287/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 13.) a Kínából származó rizstermékekben előforduló, nem engedélyezett, géntechnológiával módosított rizsre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló 2011/884/EU végrehajtási határozat módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [609/2013/EU rendelete](#) (2013. június 12.) a csecsemők és kisgyermek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről, továbbá a 92/52/EGK tanácsi irányelv, a 96/8/EK, az 1999/21/EK, a 2006/125/EK és a 2006/141/EK bizottsági irányelv, a 2009/39/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv és a 41/2009/EK és a 953/2009/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [536/2013/EU rendelete](#) (2013. június 11.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jegyzékének megállapításáról szóló 432/2012/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [533/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. június 10.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az 1-metil-ciklopropén, a klórtalonil, a klórtoluron, a cipermetrin, a daminozid, a forklórfenuron, az indoxakarb, a tiofanát-metil és a tribenuron hatóanyagok jóváhagyási időtartama meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/274/EU végrehajtási határozata](#) (2013. június 7.) a 2008/855/EK határozatnak a klasszikus sertéspestis magyarországi előfordulásával összefüggő járványügyi intézkedésekre vonatkozóan történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 3348. számú dokumentummal történt)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [131/13/COL határozata](#) (2013. március 18.) a harmadik országból érkező élő állatok és állati termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére jóváhagyott izlandi és norvégiai állat-egészségügyi határállomásoknak az Európai Gazdasági Térségről



Jogszabályok / Legislations

szóló megállapodás I. melléklete I. fejezete 1.2. részének 39. pontjában szereplő jegyzékének módosításáról és az EFTA Felügyeleti Hatóság 339/12/COL határozatának hatályon kívül helyezéséről

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[50/2013. \(VI. 17.\) VM rendelet](#) a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/98. (VI. 17.). Hatályos: 2013.06.18., 2013.10.28.

[51/2013. \(VI. 17.\) VM rendelet](#) egyes élelmiszerlánc-felügyeleti tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/98. (VI. 17.). Hatályos: 2013.06.17. 18 órától, 2013.07.01.

[52/2013. \(VI. 17.\) VM rendelet](#) a keményítő amilopektin-tartalmának növelése céljából módosított burgonya védzáradéki eljárásáról. Megjelent: MK 2013/98. (VI. 17.). Hatályos: 2013.06.18.

[53/2013. \(VI. 17.\) VM rendelet](#) a MON 810 kukoricavonalból származó beltenyésztett vonalak és hibridek vetőmagjának védzáradéki eljárásáról. Megjelent: MK 2013/98. (VI. 17.). Hatályos: 2013.06.18.

[189/2013. \(VI. 7.\) Korm. rendelet](#) az egyes kormányrendeletek agrártárgyú módosításáról. Megjelent: MK 2013/92. (VI. 7.). Hatályos: 2013.06.12., 2014.07.01.

[54/2013. \(VI. 24.\) VM rendelet](#) a felszíni víz

vízszennyezettségi határértékeiről és azok alkalmazásának szabályairól szóló 10/2010. (VIII. 18.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/104. (VI. 24.). Hatályos: 2013.07.02.

[2013. évi CVIII. törvény](#) az állattenyésztésről szóló 1993. évi CXIV. törvény módosításáról. Megjelent: MK 2013/105. (VI. 25.). Hatályos: 2013.06.26., 2013.10.01.

[1374/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) a Magyar Eredetvédelmi Tanácsról. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

[1377/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) az Országos Állatvédelmi és Állatjóléti Tanácsról. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

[1376/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) a Növényi Génbank Tanácsról és szakági munkabizottságairól. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

[1379/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) az Országos Halgazdálkodási Tanácsról. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

[1372/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) a Bor Eredetvédelmi Tanácsról. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

[1381/2013. \(VI. 27.\) Korm. határozat](#) az Óshonos Haszonállatok Génforrás Tanácsáról. Megjelent: MK 2013/108. (VI. 27.). Hatályos: 2013.06.28.

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