

www.nebih.gov.hu

2013. évi 10. szám
Issue no. 10/2013

Kiadva/Issued:
31/10/2013

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



nébih
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

az asztalig

Tartalom / Contents



Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az EU-ból <i>News from the EU</i>	5
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	9
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	15
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	16
Jogszabályok <i>Legislation</i>	19



Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária * Szerkesztők: Sipos Anna, Dorogházi Enikő
E-mail: hirlevel-eki@nebih.gov.hu

Hazai aktualitások / Hungarian news

125 éves az állategészségügyi szolgálat

A magyar állategészségügyi szolgálat 125 éves jubileuma alkalmából 125 kiemelkedő munkát végző szakember kapott elismerést „Az élelmiszerlánc-biztonság jövője” című konferencián. A kitüntetettek átvehették az állatorvoslás jelképét, egy kentaurt formázó szobrot, melynek eredetijét a Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Karának parkjában Kardeván Endre országos főállatorvos, államtitkár és Sótonyi Péter, a SZIE Állatorvos-tudományi Kar dékánja avatta fel.

Világszínvonalú a magyar élelmiszerbiztonság

A magyar élelmiszerbiztonságot világszínvonalon szavatolja – más hatósági feladatainak ellátása mellett – az állategészségügyi szolgálat, amely fennállásának 125. évfordulóját ünnepli – mondta Fazekas Sándor az e témában rendezett szakmai konferenciát megelőző sajtótájékoztatón.

Illegális csomagoló üzem a fővárosban

130 tonna nem nyomon követhető terméket (többek között lencsét, tarkababot, sárgaborsót, árpát, szezámot, aszalt gyümölcsöket, mákot) találtak a NÉBIH KÜI szakemberei egy budapesti, nyilvántartásba nem vett raktár ellenőrzése során.

Zöldszám a biztonságos élelmiszer-ellátásért

Másfél év alatt közel ötezer bejelentést fogadtak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) zöldszámán. A telefonálók döntő többsége általános jellegű felvilágosítást kért, közel kilencszázan azonban az élelmiszer-biztonságot veszélyeztető, valamint a növény-és talajvédelmet érintő közérdekű bejelentést tettek.

Megrendezésre került az „Az élelmiszerlánc-biztonság jövője” szakmai konferencia

2013. október 15-én, a budapesti Hotel Aquincumban megrendezésre került „Az élelmiszerlánc-biztonság jövője” című szakmai konferencia, amelynek aktualitását az idén 125 éves magyar állategészségügyi szolgálat adta. A rendezvényen bemutatásra került a Vidékfejlesztési Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által kidolgozott Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022 is, amely a partnerségen és tudásmegosztáson alapuló szemlélet bevezetésével új, korszerű alapokra helyezi az élelmiszerlánc-biztonságért felelős szereplők viszonyát.

A délutáni program keretében négy szekcióülésre került sor, amelyek közül az egyik szakmai programját a NÉBIH Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (ÉKI) szervezte, Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, az ÉKI igazgatója vezetésével. A szekció címe: „Ételünk és életünk: az élelmiszerlánc-biztonság állatorvosi és humán-egészségügyi kihívásai; a jövő irányai” volt, amelyen meghívott külföldi és hazai előadók mellett az ÉKI egyik munkatársa is előadást tartott.

Az előadások megtekinthetők az Igazgatóság [oldalán](#).





EFSA hírek / EFSA news

EFSA részvétel a 31. Állatorvosi Világkongresszuson

A 31. Állatorvosi Világkongresszust 2013. szeptember 17-20 között tartották Prágában. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) két rendezvényt készült a kongresszusra; az egyik egy tudományos kollokvium: „Kockázatbecslés – a ketreceken kívül is”, a másik egy kísérő rendezvény: „Az állategészségügyi kockázatbecslésekhez fel kell készülni” volt. Az EFSA rendezvényeken való részvételt elsősorban azoknak a tudósoknak, kockázatbecslőknek és állatorvosoknak ajánlották, akik a kongresszuson is részt vettek.

EFSA at 31st World Veterinary Congress

EFSA was contributing to the 31st World Veterinary Congress in Prague on 17-20 September 2013 with a Scientific Colloquium on preparedness in animal health: „Risk assessment – thinking out of the box” and a Satellite Symposium: “Assessing risks in animal health requires preparedness”.

“Átláthatóság a kockázatbecslésben” konferencia

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2013. október 3-án konferenciát tartott Pármában „Átláthatóság a kockázatbecslésről” című témában. A konferencia annak a januári EFSA kezdeményezésnek volt a része, melynek célja, hogy megkönnyítse az EFSA által a kockázatbecsléshez használt adatokhoz való nyilvános hozzáférést, és hogy átláthatóbbá tegye saját tudományos döntéshozó folyamatait.

Register for stakeholder conference – Transparency in Risk Assessment

The European Food Safety Authority (EFSA) was holding a conference on Transparency in Risk Assessment on 3 October 2013 in Parma. The conference was part of an initiative EFSA launched in January 2013, designed to facilitate public access to data used by

the Authority in risk assessments and to enhance transparency in its scientific decision-making processes.

Szakmai megbeszélés a humán egészségre vonatkozó állítások tudományos megalapozottságának vizsgálatáról

Az egészségügyi állítások elbírálása során az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megalapította, hogy az állítások háttérét képező humán vizsgálatokról szóló beszámolók felépítése (pl. megtervezettség, alkalmazott módszerek, statisztikai értékelések és levont következtetések) jelentős változatosságot mutat, amely az elbírálási folyamatot jelentősen meghosszabbíthatja (pl. a hiányzó adatok bekérése miatt). Ezért a beszámolók szerkezetének egységesítése mind az EFSA, mint a pályázók részére rendkívül előnyös lenne. Ezért – az Európai Bizottság kérésére, a 1924/2006/EK rendelet értelmében – az EFSA 2007. július 6-án egy ajánlást jelentett meg az egészségi hatásokra vonatkozó állítások hatósági engedélyeztetésre történő benyújtásához szükséges gyakorlati útmutató létrehozásához. Ezzel összefüggésben az EFSA Pályázati Elbírálási Osztálya a Táplálkozási Osztállyal együttműködésben technikai megbeszélést szervez, hogy a pályázókkal egyeztessék az egészségügyi állítások háttérét képező humán vizsgálatokról szóló beszámolókkal kapcsolatos nézőpontokat. A találkozó célja, hogy a tudományos közösséggel egyetértésben megállapítsák, melyek azok a nélkülözhetetlen, mindenkitől elvárt tudományos információk, amelyek az egészségügyi állítások elbírálásához feltétlenül szükségesek. A találkozóknak nem célja az egészségügyi állítások igazolásához szükséges tudományos szakmai követelmények megvitatása sem általánosságban, sem tudományterületi lebontásban. A szakmai megbeszélésen elsősorban a témában jártas tudósok, illetve tudományos szakértők jelenlétére számítanak. Az ülés helyszíne: Párma, 2013. november 20.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Technical meeting on the reporting of human studies submitted for the scientific substantiation of health claims

Under the framework of Regulation (EC) No 1924/2006[1] on nutrition and health claims made on foods, on 6 July 2007 the European Food Safety Authority (EFSA) issued, upon request from the European Commission, an opinion on scientific and technical guidance for applications for authorisation of health claims. The guidance specifies that data from studies in humans (addressing the relationship between the consumption of the food/constituent and the claimed effect) are required for the substantiation of a health claim.

Az EFSA toxikológiai adatok gyűjtését elősegítő javaslatokat vár

Az EFSA felhívást tett közé toxikológiai adatok gyűjtésére vonatkozó javaslatokra, ezzel is támogatva kumulatív kockázatbecslés céljából a növényvédő szerek idegrendszerre, májra, mellékvesére, valamint a szaporító szervrendszerre és a pajzsmirigyre gyakorolt hatás szerinti csoportosítását.

Call for toxicological data collection proposals

EFSA has launched a call for proposals on the collection of toxicological data to support the grouping of pesticides for cumulative risk assessment of effects on the nervous system, liver, adrenal, eye, reproduction and development and thyroid system.

Brit konzultáció takarmány jogi kódexről

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) konzultációt hirdetett 2013. december 2-ig, hogy kikérje az érintettek véleményét a takarmány jogi gyakorlati kódex (eljárési szabályzat) tervezett változtatásait illetően. Ez az eljárési szabályzat egy törvényen alapuló

útmutatót biztosít a helyi hatóságok részére, hogy milyen módon kell végezniük a takarmányipari vállalkozásoknál a hatósági ellenőrzéseket, és a takarmányjog érvényesítését.

Feed law code of practice

The Agency has launched a consultation to seek the views of stakeholders on proposed changes to the Feed Law Code of Practice. The consultation runs until 12 December 2013. The Feed Law Code of Practice provides statutory guidance to local authorities on the way in which they should carry out official controls at feed businesses and enforce feed law.

A jó élelmiszerhigiénia jó a vállalkozásnak

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) arra biztatja az élelmiszeripari-vállalkozásokat, hogy forgalmuk növekedése érdekében használják élelmiszerhigiéniai minősítéseiket. A kutatások azt mutatják, hogy a vásárlók egyre inkább tisztában vannak az élelmiszerhigiéniai rendszerekkel, és aktívan keresik – a házon kívüli étkezésnél – az értékelő matricákat. Egyre több élelmiszeripari-vállalkozás jeleníti meg ezeket a matricákat, és egyharmaduk mondja azt, hogy ez nagyobb vásárlói bizalmat, jobb hírnevet, és ami a legfontosabb, nagyobb fogyasztói forgalmat eredményezett. Az FSA honlapján rendelkezésre áll egy eszközkészlet, mely online útmutatót, képeket, logókat és webes reklámokat kínál.

Good food hygiene is good for business

The Food Standards Agency is encouraging food businesses to make the most of their food hygiene rating to help attract customers trade. Customers are becoming increasingly aware of the food hygiene schemes and are actively looking for rating stickers when choosing where to eat out. More food businesses are now displaying their hygiene rating stickers and a third of them say that this has resulted in greater customer



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

confidence, better reputation among customers and, most importantly, more customers. A toolkit offering guidance, images, logos and web banners is available.

Brit tender a listéria növekedése, túlélése kapcsán

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) kutatási pályázatot hirdetett 2013. november 13-ig, mely segít meghatározni, miként befolyásolja a *Listeria monocytogenes* növekedését és túlélését a vákuum és a módosított légterű csomagolás. Azt is vizsgálják, milyen csökkentést célzó intézkedések kerülhetnek ellentmondásba a *Clostridium botulinum* ellenőrzésére vonatkozó tanáccsal. Az információ a hatóság listéria kockázatcsökkentésére irányuló kezelési programjához (*Listeria Risk Reduction Management Programme*) nyújt segítséget.

FSA tender into listeria growth and survival

The Food Standards Agency is inviting tenders for research that will help identify how vacuum and modified air packaging will affect the growth and survival of Listeria monocytogenes. It will also look at how measures to reduce it may conflict with advice regarding control of Clostridium botulinum. The information will assist with the Agency's Listeria Risk Reduction Management Programme.

Küzdelem a rákokban lévő kadmium ellen

Az Európai Bizottság kérését követően az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) munkacsoportot szervezett, hogy megtalálja annak a módját, miként csökkenthető a rákokból származó barna húsban a kadmium szint a különböző feldolgozási módszerek segítségével. A munkacsoport egy útmutatót dolgoz ki a rákfeldolgozó-ipar számára, hogy elérjék ezt a szintcsökkentést.

Tackling cadmium in crabs

The Food Standards Agency has organised a working group to look at ways to reduce cadmium levels in brown meat from crabs through different processing methods. The group will develop guidance for the crab processing industry to achieve this reduction of levels.

Salmonella járvány Angliában és Walesben

Jelenleg – több hatóság bevonásával – folyik egy szokatlan típusú szalmonellafertőzés (*Salmonella Typhimurium*) kivizsgálása. Walesben összesen 21 esetet erősítettek meg, és 36 esetről (közülük 9-en szorultak kórházi kezelésre) számoltak be Angliában. Mindkét országban vizsgálják a további lehetséges eseteket. A betegek életkora 7 hónaptól a 87 évesig változik. Az elvégzett vizsgálatok szerint a megbetegedések közötti lehetséges kapcsolat az önálló kis hentesektől származó főtt sonka fogyasztás.

Salmonella outbreak in England and Wales investigated

An outbreak of an unusual type of salmonella infection, Salmonella Typhimurium, across England and Wales is being investigated by Public Health England, Public Health Wales, the FSA and local authority environmental health officers. A total of 21 confirmed cases in Wales and 36 in England have been reported, with 9 cases known to have required hospitalisation. Consumption of cooked ham from small independent butchers has been identified as a potential common link to the illness.

Élelmiszer-allergének kutatásának új eredményei

Két intézet által végzett kutatás eredményeit tett közzé az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), ezzel betekintést nyújt az élelmiszer-allergének tájékoztatásáról, melyeket összetevőként felhasználtak a nem előrecsomagolt élelmiszereknél. Az eredmények a je-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

lenlegi gyakorlathoz szolgáltatnak információt, és segítenek megállapítani, milyen támogatás szükséges a vállalkozásoknak, hogy teljesíthessék kötelezettségeiket az új rendeletnek (1169/2011/EU – a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról) megfelelően.

New research on allergy information

Research, published by the FSA, provides insights into the provision of information on food allergens used as ingredients on foods that are not prepacked. The results provide a baseline measurement of information on current practices and help to establish what support businesses may require to help them meet their obligations under the new regulation.

Útmutató a nyíltvízi úszással összefüggésbe hozható betegségek kockázatának csökkentéséért

Új kiadványt jelentetett meg a Brit Közegészségügyi Hivatal (PHE) a nyíltvízi úszásról – azaz a fürdésről tavakban, folyókban és víztározókban. Ez a szabadidős tevékenység növekvő népszerűségnek örvend az Egyesült Királyságban, viszont érdemes észben tartani, hogy emésztőrendszeri megbetegedéseket, járványokat is összefüggésbe hoznak a nyíltvízi úszással – a legutóbbi jelentős járvány 2012 végén történt a londoni Temze folyóban való fürdés miatt. A nyíltvízi úszás növeli a kockázatát az emésztőrendszeri megbetegedéseknek, légúti-, bőr-, fül- és szembetegségeknek. A kockázat csökkenthető, ha igyekszünk nem lenyelni a folyóvizet, hamar lezuhanyozunk az úszást követően és kezet mosunk evés előtt. A kiadvány elérhető a honlapon.

Guidance on reducing the risk of illness when open water swimming

Public Health England (PHE) has published a leaflet about open water swimming, which means swimming

in lakes, rivers and reservoirs. The activity is growing in popularity in the UK but there have been outbreaks of gastrointestinal infections reported associated with open water swimming. The guidance is available at the [website](#).

Elérhető az Egyesült Királyság 2012. évi zoonózis jelentése

Az Egyesült Királyság éves jelentése összegzi a 2012. évi zoonózis fertőzések humán és állati eseteit. Az összegzés a jelentésköteles és jelenthető betegségekre vonatkozó, a nemzeti felügyeleti rendszerek, ellenőrző programok, kutatási programok és az Európai Közösség felé a „Trendek és Források Jelentés” („Trends and Sources Report”) keretében továbbított adatokból lett összeállítva, a 2003/99-es Zoonózis Direktívának megfelelően. Többek között bemutatja a felügyeleti rendszer működését, a zoonózisok kockázatbecslését, illetve a betegségeket A-tól Z-ig.

Zoonoses report UK 2012

This annual report on zoonoses in the United Kingdom (UK) includes a summary of reported cases of zoonotic infection in humans and animals during 2012. The data have been compiled from statutory notifiable or reportable disease reports, national scanning surveillance systems, control programmes, research programmes and from data submitted to the European Community via the Trends and Sources Report, under the Zoonoses Directive 2003/99 by agencies contributing to the Report.

Új Change4Life kampány indult

Az új kampány a családokat buzdítja, hogy használják ki az új tanévkezdés adta lehetőséget egészségesebb szokások kialakítására, mint gyalog járni az iskolába, extra mozgás-aktivitás adagokat csempészni a napok-



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

ba, megbizonyosodni afelől, hogy egészséges ebédet kapnak a gyerekek – rávenni a szülőket és gyerekeket egyaránt, hogy mozogjanak többet, és egyenek egészségesebben. A “Kezdd újra okosan!” (*Smart Restart*) kampányt TV, rádió és online reklámmal is segíteni fogják, valamint gyerekeknek szóló weboldallal, cikkekkel, alkalmazásokkal járulnak hozzá az elterjedéséhez.

[Change4Life encourages families to make a ‘Smart Restart’](#)

The ‘Smart Restart’ campaign will encourage families to capitalise on the fresh start presented by the new school year as an opportunity to establish healthier habits – such as walking to school, incorporating short bursts of extra activity into the day, and making sure children eat a healthy lunch at school – in order to get parents and children moving more and eating more healthily. ‘Smart Restart’ will be backed by TV, radio and online advertising; comprehensive digital tools including a children’s website.

[Az FSAI ellenzi a kötelező folsavdúsítást](#)

A jelen állapotban nem járna további előnyökkel az írországi kenyerek kötelező folsav dúsítása, hangzott el a Dublini Szentháromság Főiskolán (TCD) tartott Nemzetközi Homocisztein Konferencián, melynek az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) is házigazdája volt. A rendkívüli ülésen szó volt az ír lakosság vérének ellenőrzéséről, mely azt mutatta, hogy a dúsított élelmiszerekből és étrend-kiegészítőkből származó folsav bevitel továbbra is magas. (Noha nem történt változás az elmúlt öt évben.) A TCD az FSAI-val együttműködésben minden korosztálybeli nőtől, férfitól és gyermekektől gyűjtött vérmintában megmérték a folsavat két időszakban (2005-2007 és 2010-2012). Ezek az eredmények is azt mutatják, hogy nagy a folsav bevitel Írországbán, elsősorban az ipar önkéntes élelmiszer dúsítása miatt. Ennek következtében azt állítja az FSAI,

hogy nem járna további előnyökkel a kenyereken keresztüli kötelező folsavdúsítás, de továbbra is figyelemmel kíséri a helyzetet.

[FSAI advises against any further folic acid food fortification](#)

Currently, there would be no additional benefits for mandatory folic acid fortification of bread in Ireland, an International Conference on Homocysteine at Trinity College Dublin (TCD) stated. Blood monitoring of the Irish population indicates that folic acid intake from fortified foods and supplements remains high mainly due to voluntary food fortification by industry. Therefore, the FSAI states that at this time, there would be no benefit to be gained from further addition of folic acid to food through the mandatory fortification of bread and it will continue to monitor the situation.

[Megismételt felhívás a fagyasztott bogyós gyümölcsök kapcsán](#)

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) megerősítette azt a fogyasztóknak szánt tanácsát, miszerint forraljanak fel minden importált fagyasztott bogyós gyümölcsöt legalább egy percig a fogyasztás előtt, mivel továbbra is folyamatban van a hepatitis A vírus okozta ételfertőzés kivizsgálása. A járvány kapcsolatban van az importált fagyasztott bogyós gyümölcsök fogyasztásával, és a mindezidáig 15 fő esetén azonosították Írországbán.

[FSAI reiterates need to boil imported frozen berries](#)

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) has reiterated its advice to consumers to boil all imported frozen berries for at least one minute prior to consumption as it continues its investigation into a food poisoning outbreak of hepatitis A virus. The outbreak is being associated with the consumption of imported frozen berries and to-date, 15 primary cases in Ireland have been identified.

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Rozsliszt és rozskenyér ergot alkaloid-tartalmának értékelése

Az anyarozst és más, *Claviceps* nemzetségbe tartozó, gabonaféléket (főként a rozst, árpát, búzát) és pázsitféléket megfertőző gombaparaziták szkleróciuma ergot alkaloidokat termel. A sötét színű, fertőzött gabonaszemek őrlésével a vegyületek a lisztbe, ezáltal pedig az élelmiszerekbe és a takarmányokba kerülhetnek. Az ergot alkaloidok egészségre gyakorolt hatásai régóta ismertek. Az akut mérgezés jellemző tünetei: hányinger, fejfájás, magas vérnyomás, a végtagok zsibbadása, hallucináció, görcsök, légzésbénulás általi halál. A krónikus mérgezés következményei: égő fájdalom, nekrozis, izomgörcsök. A német Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) megerősítette a 2012-ben az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által az ergot alkaloidokról kiadott szakvéleményt, amelyben 0,6 µg/ttkg tolerálható napi beviteli érték és 1 µg/ttkg akut referenciadózis került meghatározásra. A BfR négy hatósági vizsgálat eredményére alapozva kockázatértékelést végzett a rozskenyérben és a rozslisztben található ergot alkaloidokra vonatkozóan. A kenyérminták alkaloid tartalma 59 és 589 µg/kg közé, a lisztmintáké 1000 és 2300 µg/kg közé esett. A BfR értékelése szerint az 589 µg/kg ergot alkaloid-tartalmú rozskenyér, illetve az 1000 és 2300 µg/kg ergot alkaloid-tartalmú rozslisztből készült élelmiszerek fogyasztása 2-5 éves gyermekek számára egészségkárosító lehet. Ezeknek a vegyületeknek az ismert, méhösszehúzó hatása miatt a gyermekeken kívül a terhes nők is a veszélyeztetett kockázati csoportba tartoznak. A BfR hangsúlyozza a jó gyártási gyakorlat és a további vizsgálatok fontosságát.

Single case evaluation of ergot alkaloid content in rye flour and rye breads

Ergot alkaloids are produced by various species of the fungus Claviceps. In cereals, the fungus replaces the developing grain with the alkaloid-containing sclerotium. Sclerotia will be harvested together with the cereal grains and can thus result in alkaloid contaminated cereal-based feed and food products.

Sclerotia are most prevalent in rye and triticale, but they can also occur in wheat and other small grains. The health effects of ergot alkaloids have long been known. BfR carried out a risk assessment based on four individual measurement data to ergotalkaloid content in rye flour and rye bread. BfR stated that children age 2 to 5 years and – because of the well-known uterus-contracting effect of certain ergot alkaloids – pregnant women are two particularly vulnerable risk groups.

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>>](#)



Kanadai együttműködés az állategészségügyért

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és a Prince Edward sziget Mezőgazdasági és Erdőgazdálkodási Minisztériuma információ-megosztási együttműködési megállapodást írt alá, mely megkönnyíti az állatok helyzetének azonosítását vészhelyzet esetén. A nyomonkövetési információk gyűjtése a tartományi és szövetségi kormányok közös felelőssége. A tartományok az egyes létesítmények adatait gyűjtik és ellenőrzik, míg a szövetségi kormány az állatazonosítási és mozgatási információkat. Ezen információk megosztása átfogó nyomonkövetési rendszerrel látja majd el a döntéshozókat.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

[Traceability partnership supports animal health](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the Prince Edward Island Department of Agriculture and Forestry signed an information sharing agreement that will make it easier to locate livestock in an emergency.

[Foglalkozások ételminőségjelölés témában](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) személyes foglalkozásokat tart, melynek célja a fogyasztók, az ipar és más érintettek részvételi lehetőségeinek növelése az ételminőségjelölés modernizációjának kezdeményezésében (Food Labelling Modernization, FLM). Az ülések célkitűzése a résztvevők számára fontos kérdések számbavétele az FLM kezdeményezés feladatkörében. A találkozókkal kapcsolatos visszajelzéseket felhasználják majd a CFIA ételminőségbiztonsági és fogyasztóvédelmi programjaiban.

[Food Labelling Modernization](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is holding face-to-face engagement sessions to provide consumers, industry and other stakeholders with additional opportunities to engage on the Food Labelling Modernization (FLM) initiative.

[Szénhidrát sörhöz adása](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) tisztázza a kanadai ételminőség és gyógyszer-szabályozás (Food and Drug Regulations) rendelkezéseinek szénhidrát sörhöz történő adására vonatkozó előírását. A kanadai söripar kérte a „carbohydrate matter” és „during the course of manufacture” fogalmak tisztázását a sör szabványban, az új ételminőségallergén jelölési követelmények tükrében. Az ipar képviselői konkrétan arra a kérdésre várnak útmutatást, hogy a hozzáadott szénhidrát tartalmú anyagokat pl. gyógynövényeket, fűszereket és más növényi anyagokat tartalmazó sör megfelel-e a szabványnak.

A „carbohydrate matter” kifejezés fermentálható cukor pótlása céljából hozzáadott szénhidrát tartalmú anyagot takar, azonban a hozzáadás célját nem részletezi jobban a jogszabály, és szabályozási definíciója nincs.

[Addition of carbohydrate matter to beer](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) would like to clarify the provision for the addition of carbohydrate matter to beer, as specified in the Food and Drug Regulations (FDR). The Canadian brewing industry has requested clarification of the terms „carbohydrate matter” and „during the course of manufacture” in the beer standard, in light of the new food allergen labelling regulations.

[Iskolai ebéd allergénmentességének fontossága](#)

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) emlékeztette a szülőket az iskolaebéd csomagolása-kor szükséges, allergénekkal kapcsolatos tudatosságra. A súlyos allergiás reakció gyorsan, előjel nélkül következhet be, ezzel veszélyeztetheti az allergiás gyermek életét. Becslések szerint 1,2 millió kanadait érinthet az allergia. Bár számos ételminőség okozhat allergiás reakciót, a legtöbb ilyen hatást Kanadában a földimogyoró, diófélék, szezám, szója, tenger gyümölcsei, búza, tojás, tej, szulfitek és mustár váltják ki. Az allergia miatt számos általános iskolában korlátoznak bizonyos ételminőségeket a tanulók ebédjében. A szülőket is erre ösztönözzük attól függetlenül, hogy allergiás-e a gyermekük.

[Reminding parents of school lunch allergen safety](#)

As children head back to the classroom, Health Canada is reminding parents of the importance of allergy awareness when packing school lunches. Severe allergic reactions can happen quickly and without warning, and can be life-threatening to allergic children.

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Élelmiszerbiztonsági Analitikai Együttműködés internetes szemináriuma

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági és -felügyeleti Hivatal (FSIS), a Betegségmegelőzési és -felügyeleti Központ (CDC) és az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) 2011-ben társulva létrehozta a Hatóságok közötti Élelmiszerbiztonsági Analitikai Együttműködést (Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC)). Az IFSAC egyik fő prioritása a járványokkal összefüggésbe hozható élelmiszerek osztályozási kategóriáinak fejlesztése, javítása. 2013. június 18-án a három együttműködő hatóság megtartotta az első internetes szemináriumát a szabályozó ügynökségek által használt élelmiszer kategóriák fejlesztésének megvitatásáról. A változások az osztályozási rendszerben pontosabb, specifikusabb élelmiszer termékcsoportokat eredményeznének, korrekt növénytanai kategóriákat, valamint összhangban lennének a gyártási gyakorlatokkal és a betakarítás utáni műveletekkel.

Food Safety Analytics Collaboration webinar

The U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service (FSIS), the Centers for Disease Control and Prevention (CDC), and the Food and Drug Administration (FDA) partnered in 2011 to form the Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC). One of IFSAC's top priorities involves improving the classification of foods implicated in foodborne disease outbreaks. On June 18, 2013 the tri-agency collaboration held its first webinar to discuss the improvements to the food categorization scheme used by regulatory agencies.

Tanítsa meg „szuperhős” gyermekét a baktériumok legyőzésére!

Az erős, egészséges diákok legyőzhetetlennek érzik magukat az élelmiszer eredetű megbetegedésekkel szemben. Ez talán a videó játékok és a filmek köz-

vetítette szuperhős mentalitásból fakad, talán csak a fiatalságra jellemző optimizmusnak köszönhető. Hiszen ha az étel jól néz ki és jó az illata, mi lehet vele a baj? Pedig a nem megfelelően kezelt élelmiszer bárkit megbetegíthet. Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) a Családi Élelmiszerbiztonság négy egyszerű lépésének betartását ajánlja (Tisztítás, Elkülönítés, Főzés és Hűtés), hogy elkerüljük az élelmiszer eredetű megbetegedéseket, amikor iskolás gyerekeknek csomagolunk ebédet, amit saját maguk készítenek elő fogyasztásra. A kapcsolódó videó elérhető az [FSIS](#) oldalán.

Teach your growing 'superhero' to defeat bacteria

Strong, healthy students of all ages may feel invincible to becoming ill from food. It may be the "superhero" mentality of video games and movies or just the optimism of youth. After all, if the food looks and smells good, what can be wrong with it? But anyone can become ill from food that's not handled safely. That's one reason the U.S. Department of Agriculture (USDA) recommends following four easy Food Safe Families steps to help avoid foodborne illness when packing lunches for school kids or for college students handling food on their own.

Élvonalbeli, esszenciális tudományok kiállítása

Az Élelmiszer és Állatorvosi Tudományos Kutató Konferencia poszterei mutatják be a legújabb világszínvonalú tudományos eredményeket. A konferencián főként az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrzési Hivatal (FDA) kutatóinak tudományos eredményeit összegzi több mint 160 poszter. A kutatások érintett kérdéskörei:

- Hogyan biztosítható, hogy a fogyasztó által megvásárolt hal valóban a kívánt típusú?
- Mely intervenciós stratégiák a leghatékonyabban a friss élelmiszerekben előforduló E. coli, Salmonella, illetve egyéb fertőző organizmusok visszaszorításában?



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

- Hogyan képes a halálos *Listeria* baktérium filmréteget képezni és hozzátapadni a felületekhez, ezáltal ellenállni a fertőtlenítő kezeléseknek?

A konferencia lehetőséget adott az élelmiszerbiztonság témájában érintett kutatóknak kapcsolatok kialakítására és élvonalbeli kutatásaik megosztására kollegáikkal, valamint a szövetségi partnerekkel.

Cutting-edge, essential science on display

More than 160 posters at the conference summarize research done primarily by Food and Drug Administration (FDA) scientists. The conference offered FDA researchers involved in food safety issues an opportunity to network and to share their cutting-edge research with colleagues and federal partners.

Tudnivalók az étrend-kiegészítőkről

Az emberek többnyire hallottak róluk, valószínűleg használták is valamelyiket, esetleg ajánlották barátaiknak, családtagjaiknak, de valójában mennyit tudnak az étrend-kiegészítőkről? Némelyik valóban hasznos lehet az egészségre, de a étrend-kiegészítők szedése egészségügyi kockázattal is járhat. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) hasznos információkat közölt többek között az étrend-kiegészítők előnyeiről, kockázatairól, továbbá arról, hogy ki a felelős ezek biztonságosságáért.

Dietary supplements: what you need to know

People have heard about them, have probably used them, and have even recommended them to friends or family. But how much do they really know about dietary supplements? Some can be beneficial to the health — but taking supplements can also involve health risks. FDA issued important information about dietary supplements.

Élelmiszerbiztonság gyerekeknek: mítoszok és tények

Mítosz, vagy tény?

- Amikor a gyerekek ételt melegítenek, nem kell aggodniuk az élelmiszerbiztonság miatt- a mikrohullámú sütő megöli a baktériumokat!
- Kézmosáskor a gyerekeknek elég folyó víz alá tenni a kezüket, hogy lemosás a kórokozókat.
- Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) gyerekeknek szóló új tájékoztató anyagából mindez kiderül.

Learn more about the myths and facts of food safety for kids

When kids wash their hands, just putting their hands under running water is enough to get the germs off. Is it a myth, or a fact? See in FDA new factsheet for kids.

Túl nagy kockázat a nyerstej fogyasztás

A tejet már évezredek óta termeljük és fogyasztjuk, tápláló és ízletes alapvető élelmiszerként csecsemőkorban és utána is. A tejtermelő farmerek és családjuk ismerik az alapvető higiéniai szabályokat, melyek a farmjukkal kapcsolatosak, így gyakran fogyasztanak nyers tejet. Mostanában azonban aktuális a kérdés, hogy biztonságos-e engedélyezni a nyers tej forgalomba hozatalát a „nagyözönség”, avagy szélesebb rétegek számára is? A pasztörizáció idestova 120 éve ment életeket azzal, hogy elpusztítja többek között a TBC, a listéria vagy a szalmonella baktériumait. Az Ausztrál-Új-Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ) részletes kockázatbecslést készített a nyers tehéntej kockázatbecsléséről, és arra a következtetésre jutott, hogy a kockázat a fogyasztókra nézve túl magas ahhoz, hogy változtassanak a jelenlegi feldolgozási körülményeken. A bizonyítékok azt mutatják, hogy az extrém higiénikus feldolgozási körülmények sem garantálják a patogén baktériumoktól mentes nyers tejet. A FSANZ kockázatbecslése és adatgyűjtése elérhető a [honlapon](#).

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Raw milk risks too great

Milk has been produced and consumed for eons, and is a nutritious and tasty staple food that most of us drink from infancy and beyond. Lately, there has been debate about the safety of allowing raw milk to be sold to the wider community. FSANZ has completed an extensive risk assessment of raw cow's milk and concluded that the risk to the public is too high to change those current processing requirements. The evidence shows that even extremely good hygiene procedures won't ensure dangerous pathogens aren't present in raw milk. Risk assessment details available at the [website](#).

Új-Zéland jelentése a botulizmus gyanús tejsavó fehérje ügryről

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) részletes diagnosztikai jelentést adott ki a szennyezett tejsavó koncentrátumos ügryről: Valamennyi teszt negatív volt *Clostridium botulinum*-ra. A kérdéses kórokozót *Clostridium sporogenes*-ként azonosították, mely organizmus nem képes botulizmust okozó toxinok termelésére. Az MPI teszthei a fehérje koncentrátumot gyártó cég analitikai eredményeit voltak hivatottak megerősíteni. Végeredményben 195 tesztet végeztek a termékre, számos különböző technológiával.

MPI releases WPC full diagnostic report

The Ministry for Primary Industries (MPI) has released a report detailing the full diagnostic results of the whey protein concentrate (WPC) tests. The tests have come back negative for *Clostridium botulinum*. The organism is confirmed as *Clostridium sporogenes*. It is therefore not capable of producing botulism causing toxins.

Új-Zéland nyers húsokat vizsgál a szulfítok nem megfelelő használatának felderítésére

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériumának (MPI) tisztviselői auckland-i henteseknél és áruházláncoknál gyűjtöttek nyers hús mintákat szulfítok vizsgálatára a közelmúltban. A szulfítokat, mint például a kén-dioxidot adalékanyagként az élelmiszerek tartósítására használják, beleértve a speciális hústermékeket: kolbászokat, löncshúst, feldolgozott sonkát. A szulfittartalmú termékek súlyos reakciókat okozhatnak az erre érzékenyeknél.

MPI food operation targets non-compliant sulphite use in raw meat

Ministry for Primary Industries (MPI) Food Act Officers recently visited a number of butchers and supermarkets in Auckland during an operation to collect samples of raw meat for sulphite analysis. Sulphites such as sulphur dioxide are food additives used as a preservative in some foods, including specified meat products, such as some sausages, luncheon meat and manufactured ham.

Magas patogenitású H7N7 influenza fertőzött meg baromfit és két embert Olaszországban

Augusztus 14-én az olaszországi Ostello-ban, Emilia-Romagna régióban, magas patogenitású madárinfluenza vírust (H7N7) mutattak ki baromfokban. Védő- és megfigyelési zónákat állítottak fel, a helyi hatóságok pedig monitorozzák a madárinfluenzát, valamint epidemiológiai és virológiai vizsgálatokat folytatnak. A védőzónák ellenére a következő hetekben több járvány kitörését is jelentették a régió baromfi farmjairól és háztáji állományaiból. Minden érintett gazdaságot megtisztítottak és fertőtlenítettek. A járvány megfékezése érdekében közel 1 millió baromfi került levágásra. A veszélyeztetett személyek köre azokra terjed ki, akik közvetlen kapcsolatba kerültek a vírussal szennyeződött állatokkal. Ezek az emberek az egészségügyi hatóságok megfigyelése alatt állnak.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Az Európai betegség-megelőzési és járványvédelmi központ (ECDC) értékelése szerint a madárinfluenza lakosságra történő áttérjedésének kockázata alacsony.

[Highly pathogenic influenza H7N7 in poultry and transmission to two human workers in Italy](#)

On 14 August 2013 highly pathogenic avian influenza (HPAI) was detected in poultry in Ostellato, Emilia-Romagna, Italy. Subtype H7N7 was confirmed. Monitoring of avian influenza, epidemiological and virological investigations, are being carried out by regional authorities. Despite the establishment of protection and surveillance zones, several subsequent outbreaks have been reported in this region. All affected holdings have been cleaned and disinfected. Up to one million poultry was culled in order to contain this outbreak. ECDC concludes that the risk of the current H7N7 avian influenza found in Italy being transmitted to the general population is low.

[Hivatalos Facebook oldalt indít az Állategészségügyi Világszervezet](#)

Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) most már a Facebook-on is elérhető. A hivatalos oldal lehetővé teszi, hogy szélesebb körben is megismerhesse a lakosság a szervezetet és kövesse az OIE tevékenységeit. Köszönhetően a rendszeres frissítéseknek: sajtóközlemények, képek, videók, események az OIE szervezésében, egyéb OIE-hez kapcsolódó honlapok linkjei, és sok más tartalom várható az új profilon.

[The OIE launches its official Facebook page](#)

The World Organisation for Animal Health (OIE) is now on Facebook. This [official page](#) will enable a large audience to engage with the organization and closely follow the activities of the OIE thanks

to regular updates: press releases, pictures, videos, events organized by the OIE, links towards other OIE's websites, and much more content will be published.

[Szokatlanul sok a paratífuszos megbetegedés a Kambodzsából visszatérők körében](#)

2013 márciusa óta 34 paratífuszos megbetegedést jelentettek a Kambodzsából visszatérők, köztük 30 EU állampolgár körében. Ez a szám szignifikáns növekedést jelent a 2012-ben jelentett két esethez képest. Közös, állandó forrást feltételez az a tény, hogy a megbetegedések többsége augusztusban történt. Amennyiben a forrás fennmarad, további megbetegedések várhatóak, azonban az Unión belüli másodlagos fertőzések száma várhatóan csekély. Az Európai Betegség-megelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) javaslata szerint a járványügyben dolgozókat értesíteni kell a Kambodzsából visszatérő utazók között várható paratífuszos esetekről. A lakosságot pedig figyelmeztetni kell, hogy ha trópusi utazás után belázasodnak, azonnal forduljanak orvoshoz.

[Unusual increase in reported cases of paratyphoid A fever among travellers returning from Cambodia](#)

Since March 2013, 34 cases of paratyphoid A fever have been reported among travellers returning from Cambodia, including 30 among EU travellers. This represents a significant increase in reported cases from 2012 when only two cases imported from Cambodia were reported in the EU/EEA. Infectious diseases hospitals should be alerted about the increase in the number of S. paratyphi A infections among travellers returning from Cambodia. Travellers returning from a tropical country with a fever are recommended to seek medical attention as soon as possible.

Hírek a tudományos világból / News of science

Európában gyártott burgonyaszirmok akrilamid tartalmának változása 2002 és 2011 között

A „Food Additives & Contaminants” című tudományos folyóirat szeptemberi számában angol kutatók az Európában gyártott burgonyaszirmok akrilamid tartalmának adatait elemezték. A kutatók 20 különböző ország gyártóitól kapott, több mint 40 ezer adatot vizsgáltak. Az eredmények azt mutatták, hogy a 2002 és 2011 közötti időszakban jelentősen, 53%-kal csökkent a burgonyaszirmok átlagos akrilamid tartalma. Az Európai Bizottság által meghatározott indikatív értéket (1000 ng/g) 2011-ben már csak a minták 3,2%-a haladta meg, míg 2002-ben még a minták 23,8 %-a volt ennél magasabb. Mindazonáltal a minták egy kis része még 2011-ben is magas akrilamid szintet mutatott, 0,2% meghaladta a 2000 ng/g értéket.

Acrylamide concentrations in potato crisps in Europe from 2002 to 2011

A dataset of manufacturers' measurements of acrylamide levels in 40,455 samples of fresh sliced potato crisps from 20 European countries for years 2002 to 2011 was compiled. Analysis of variance was applied to the data and showed a clear, significant downward trend for mean levels of acrylamide. The proportion of samples containing acrylamide at a level above the indicative value of 1000 ng g(-1) for potato crisps introduced by the European Commission in 2011 fell from 23.8% in 2002 to 3.2% in 2011. Nevertheless, even in 2011, a small proportion of samples still contained high levels of acrylamide, with 0.2% exceeding 2000 ng g(-1).

Bakteriocinek, probiotikumok és bakteriofágok a Clostridium difficile fertőzés kezelésére

A *Clostridium difficile* fertőzés a kórházakban kezelt betegek körében jelentős problémát jelent mind Európában mind az Egyesült Államokban. A *Clostridium difficile* esetek száma drámaian megnőtt az utóbbi

években, részben számos hipervirulens törzs megjelenésének köszönhetően. A leggyakrabban dokumentált kockázati tényezők: az antibiotikum használat – amely a bélflóra megváltozásához vezet, a 65 év feletti életkor és a hosszú kórházi tartózkodás. Mivel a korábbi antibiotikumokkal összefüggésbe hozható hasmenéses megbetegedésekre és a *Clostridium difficile* fertőzésre alkalmazott sztenderd eljárások hatékonysága korlátozott, sürgősen új alternatív terápiás lehetőségeket kell keresni. A „Journal of Medical Microbiology” szaklap szeptemberi számában ír kutatók áttekintik azokat a terápiás lehetőségeket, melyeket a bélrendszerből származó bakteriocinek (baktériumok által termelt anyagok, amelyeket más baktériumtörzsek ellen termelnek), probiotikumok és fágok (baktériumokat fertőző vírusok) jelentenek.

Bacteriocins, probiotics and bacteriophage for control of Clostridium difficile infection

Clostridium difficile infection (CDI) is a major cause of morbidity and mortality among hospitalized patients and imposes a considerable financial burden on health service providers in both Europe and the USA. The incidence of CDI has dramatically increased in recent years, partly due to the emergence of a number of hypervirulent strains. The most commonly documented risk factors associated with CDIs are antibiotic usage leading to alterations of the gut microbiota, age >65 years and long-term hospital stay.

Az élelmiszer eredetű fertőzések hosszútávú következményei

Az élelmiszer eredetű fertőzések, mint például *Campylobacter*, *E. coli* O157: H7, a *Listeria monocytogenes*, a *Salmonella*, *Shigella*, *Toxoplasma gondii* stb. számos szervrendszerben okozhat hosszútávú elváltozást. Ezen következmények közé tartoznak az irritábilis bél szindróma, a gyulladásozó bélbetegségek, a reaktív artritisz, hemolitikus urémiás szindróma, krónikus vesebetegség, Guillain-



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Barré-szindróma, neurológiai rendellenességek a szerzett illetve veleszületett liszteriózistól vagy toxoplazmózistól, kognitív és fejlődési rendellenességek a hasmenés okozta alultápláltság vagy egy súlyos akut betegség következtében. Az élelmiszer eredetű fertőzések hosszú távú következményeinek teljes megértése fontos mind az egyes betegek kezelése szempontjából, mind az élelmiszerbiztonsági és közegészségügyi döntéshozatalban. Az *Infectious Disease Clinics of North America* című tudományos folyóirat szeptemberi, élelmiszer eredetű megbetegedésekkel foglalkozó számában, amerikai kutatók összefoglalják a témában megjelent eredményeket.

Long-term consequences of foodborne infections

Foodborne infections with Campylobacter, E. coli O157:H7, Listeria monocytogenes, Salmonella, Shigella, Toxoplasma gondii, and other pathogens can result in long-term sequelae to numerous organ systems. These include irritable bowel syndrome, inflammatory bowel disease, reactive arthritis, hemolytic uremic syndrome, chronic kidney disease, Guillain-Barré Syndrome, neurological disorders from acquired and congenital listeriosis and toxoplasmosis, and cognitive and developmental deficits due to diarrheal malnutrition or severe acute illness. A full understanding of the long-term sequelae of foodborne infection is important both for individual patient management by clinicians, as well as to inform food safety and public health decision making.

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a magyar médiában/

Food Safety in focus in the Hungarian media

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

A jövő kutatói elfoglalták a NÉBIH laborjait

Több mint kétszáz érdeklődő fordult meg alig három óra alatt a NÉBIH Mester utcai laboratóriumában a

Kutatók Éjszakáján. A hivatal idén először csatlakozott a programsorozathoz, melyet a látogatók és dolgozók egyaránt nagy izgalommal vártak. Az idei sikert látva kétségtelen, hogy jövőre még több labor tárja majd ki kapuit.

Az élelmiszerbiztonság az Országgyűlés előtt

A hazai élelmiszerbiztonság helyzetéről, az elmúlt évben végzett felügyeleti tevékenység eredményéről és a felügyeleti díj mikénti felhasználásáról számolt be az Országgyűlés Fogyasztóvédelmi Bizottsága előtt Kardeván Endre országos főállatorvos, a Vidékfejlesztési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkára.

Pályázati felhívás a hungarikumok népszerűsítésére

A vidékfejlesztési miniszter a Hungarikum Bizottság elnökeként nyílt pályázatot hirdet a nemzeti értékek és hungarikumok gyűjtésének, kutatásának, népszerűsítésének, megismertetésének, megőrzésének és gondozásának támogatására a nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvénynek megfelelően.

Jelentősen nőtt a magyar élelmiszerkészítmények kivitele

Az év első felévére vonatkozó külkereskedelmi adatok pozitívak, hiszen a növényi termékek első féléves export árbevétele kiesését az élelmiszer-készítmények export növekedése jelentősen kompenzálja – ismertette az Agrárgazdasági Kutatóintézet által közzétett export adatokat Czerván György agrárgazdaságért felelős államtitkár.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Földügyi együttműködésről szóló szándéknyilatkozatot írt alá Magyarország és Ukrajna

Ukrán Mezőgazdasági Munkacsoport ülésezett Budapesten a Vidékfejlesztési Minisztériumban. Az ülésen a korábban elfogadott feladatok teljesítése, valamint a kétoldalú mezőgazdasági és agrárkereskedelmi kapcsolatok helyzetének értékelése mellett, az állattenyésztés és állat-egészségügy, a növényvédelem és növény-egészségügy, a földügy, a növény-nemesítés és vetőmagtermesztés, a kertészet és szőlészet, illetve a kutatás és fejlesztés terén való együttműködési lehetőségeket vitatták meg és foglalták jegyzőkönyvbe. A felek véglegesítették és aláírták a földügyi együttműködésről szóló szándéknyilatkozatot.

Új hitelek a mezőgazdaságnak

A Magyar Fejlesztési Bank (MFB) november közepén meghirdeti az élelmiszeripari cégeknek azt a 6 milliárd forintos forgóeszközhitel-keretet, amelyből 6 éves futamidővel, 3 éves türelmi idő mellett 5-500 millió forint összegű hitelhez lehet jutni – mondta a vidékfejlesztési tárca agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkára sajtótájékoztatón, Budapesten.

Stratégiai ágazat lett az élelmiszeripar

A magyar kormány számára az élelmiszer-feldolgozás kiemelten fontos terület, ezért a kormány az élelmiszeripart stratégiai ágazattá nyilvánította. Kiemelt kormányzati cél, hogy az élelmiszerlánc optimalizálásával a lehető legmagasabb hozzáadott értéket itthon állítsuk elő.

Tojáspiaci védjeggyel az ágazati válság ellen

A nagyüzemi étkezési tojástermelés mintegy 90 százalékat adó vállalkozások egyetértenek abban, hogy piaci

pozícióik és a fogyasztói bizalom erősítéséhez tojásvédjegyet kellene alkalmazni a hazai piacon – olvasható a Baromfi Termék Tanács közleményében. A védjegy használatát a Vidékfejlesztési Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal is támogatja.

Jók az esélyei Magyarországnak Kínában

Kínának egyre nagyobb szüksége van a mezőgazdasági, élelmiszeripari termékek importjára, s az igényes piacon Magyarországnak is jó esélyei vannak – mondta Czerván György, a Vidékfejlesztési Minisztérium államtitkára Pekingben a Kínai-Magyar Mezőgazdasági Munkacsoport 5. ülését követően.

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában /

Food Safety in focus in the international media

Finnország figyelmeztet a szinefrin és koffein kombinációra

A Finn Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EVIRA) visszahívta a polcokról azokat a zsírégető étrendkiegészítő termékeket, amelyek komoly veszélyt jelentenek a fogyasztókra a bennük lévő koffein és szinefrin kombinációja miatt, amelyeket kockázatértékelés alapján az egészségre veszélyesnek tituláltak.

Formaldehidet mutattak ki Ázsiából importált halban

Egy észak-karolinai kémiai mérnöki vállalat és az Észak-Karolinai Állami Egyetem által végzett tesztek alapján nagyszámú, Kínából és Vietnámból importált halban természetellenes formaldehid szintet mértek, amely karcinogén hatásáról ismert. A halakat amerikai szupermarketekben vásárolták, a vizsgált termékek közül 4-ből 1-ben kimutatták a szennyezést.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Shanghai feketelistáján néhány vízi ételkülönlegesség

A Shanghai lakosainak tartózkodniuk kell számos vízi termék fogyasztásától, amelyek hosszabb időre a helyi önkormányzat feketelistájára kerültek egészségügyi okok miatt – állítja a Shanghai Morning Post. A tiltott termékek között van a két helyi kedvenc: az egyik kagylóféleség (*Scapharca subcrenata*) és a likőrös garnélarák is.

Alacsony a bizalom a gyártók és a kereskedők felé

Az élelmiszer-lánc szereplői közül az élelmiszergyártókban és kereskedőkben bíznak a legkevésbé az európai fogyasztók, ismertette George Gaskell professzor, a London School of Economics és az EFSA kommunikációs tanácsadó csoportjának a tagja a brüsszeli FoodRisC konferencián. Az eredmény az Eurobarometer felmérésen alapszik, amely az élelmiszerláncba vetett bizalmon és az élelmiszerkockázat megítélésén alapult.

GM gyapot és papaya kereskedelmi használatra

A kínai mezőgazdasági hatóságok 4 genetikailag módosított (GM) termék – gyapot, rizs, kukorica és papaya – biztonsági tanúsítványát adta ki, amelyek közül csak a gyapot és a papaya kerülhet kereskedelmi célú termelésre – állította a Kínai Agrártudományi Akadémia a People's Daily lapnak. Egy korábbi internetes poszt említett olyan GM termékeket, amelyek állítólag engedélyezettek, mint pl. a koktél paradicsom, édes paprika vagy a mini sütőtök, de a poszt pontatlan volt.

Színes, csökkentett nátriumtartalmú só gyerekeknek

Az izraeli székhelyű Salt of the Earth vállalat bevezetett egy csökkentett nátriumtartalmú sót, amelyet gyümölcs és növényi kivonatokkal színeztek, azzal

a céllal, hogy segítsenek a gyerekeknek megtanulni, hogy csökkentsék az ételhez hozzáadott só mennyiségét. A WonderSalt (Csoda Só) nevű termék nátrium-klorid, kálium-klorid és természetes színezékek keveréke.

20. Nemzetközi Táplálkozástudományi Kongresszus

Megrendezésre került a 20. Nemzetközi Táplálkozástudományi Kongresszus (International Congress of Nutrition), amelyet Táplálkozástudományi Olimpiként (Nutrition Olympics) is emlegetnek, Granadában, Spanyolországban. Az egy hetes rendezvényt csupán négyévente rendezik meg, amely több mint 5000 táplálkozástudományi szakértőt, kutatót, döntéshozót és az ipar azon szereplőit hozza össze, akik megoszthatják tudásukat, megvitathatják a világ táplálkozási helyzetét és az emberekre és a környezetre gyakorolt hatását egymással.

Európa öregedő korosztályának új étrendi-stratégia szükséges

A nemzetközi Táplálkozási Kongresszuson a NU-AGE nevű szervezet azt állította, hogy Európa öregedő korosztályának szüksége lenne egy olyan új étrendi-stratégiára, amely megfelelő a szervezetük számára. Az Európai Bizottság egyik szervezete, az Eurostat úgy becsli, hogy 65 év feletti európaiak száma 17%-ról 30%-ra növekszik 2050-re. A NU-AGE célja ezért egy egészségesebb és funkcionális élelmiszerekre vonatkozó stratégia kialakítása lenne.

Hasznot is húztak a lóhúsbotrányból?

A trendi készétel vállalkozó, Charlie Bigham szerint a lóhúsbotrány jót tett az üzletnek, mivel a vásárlók jobban megnézik honnan származik az élelmiszer, mint

Jogszabályok / Legislations

valaha. A néhány rövidtávú negatív hatás ellenére a botrány arra ösztönözte a vásárlókat, hogy prémium-kategóriás márkákat válasszanak.

Szülői aggodalmak a GM rizs teszt miatt

Pánik tört ki egy közép-kínai általános iskolában tanuló gyerekek szüleinek körében, miután megtudták, hogy gyerekeiket egy teszt kedvéért genetikailag módosított (GM) rizzsel etették. A vizsgálat egy közös kínai-amerikai munka volt, és bár az amerikai Tufts Egyetem e-mailben bocsánatot kért a szülőktől, ők továbbra is aggodalmukat fejezik ki a lehetséges negatív hatások miatt. A rizst genetikailag módosították, hogy gazdag legyen béta-karotinban, a tesztnek pedig az volt a célja, hogy tanulmányozhassák, hogyan lehet megakadályozni az A-vitamin hiányt gyerekeknél.

A nem kényelmi élelmiszercsomagolás több mint frusztráló

Az élelmiszerek csomagolásának fontos szerepe van a fogyasztók termék-választásában. Nem csak a tetszetős szín, anyag és forma csábítja a vásárlót, de az is fontos szempont, hogy kiszolgálja a kényelmi csomagolás igényét. Ha a fogyasztó úgy találja, hogy a csomagolást nehéz kibontani, hajlamos a törésre, nem képes frissen tartani a terméket az első felbontás után, vagy adott esetben sérülést is okozhat, elfordulnak egy olyan termék felé, amelynek a csomagolásában bízhatnak. A Cox School of Business felmérése azt mutatta, hogy a megkérdezettek 80%-a „haragot, frusztrációt vagy nyílt dühöt fejezett ki” a rossz minőségű csomagolások miatt.

Liaoning élelmiszerbiztonsági feketelistát indít

Egy élelmiszerbiztonsági feketelista-rendszert indított a kínai Liaoning tartomány, a helyi önkormányzat szerint. Amennyiben egy vállalatra a lakosságtól egy éven

belül kétszer érkezik panasz, és a helyi hatóságok megerősítik azt, vagy további élelmiszerbiztonsági szabálysértést fedeznek fel, a vállalat feketelistára kerül. A listát nyilvánosságra hozzák, amellyel a helyi hatóságok is rendelkezni fognak. Az érintett vállalatok számára többek között 1 évig korlátozott lesz az export-import tevékenység.

Rendszerezik Kína élelmiszerbiztonsági előírásait

Kína élelmiszerbiztonsági hatóságait arra ösztönzik, hogy jobban felügyeljék az élelmiszerbiztonsági előírásokat, ezzel fejlesztve ezt a területet. A Nemzeti Egészségügyi és Családtervezési Bizottság felszólította a helyi egészségügyi szerveket, hogy tanulmányozzák és értékeljék a helyi élelmiszerbiztonsági előírásokat, különösen a helyi élelmiszer-előállító vállalkozások regisztrációjára vonatkozókat. Folyamatban van Kína élelmiszerbiztonsági előírásainak rendszerezése, és úgy ítélik, hogy az év végéig 5000 felesleges élelmiszerbiztonsági szabvány fog eltűnni.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság 955/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. október 4.) a propikonazol létező hatóanyag 9-es terméktípusba tartozó biocid termékekben való felhasználásának jóváhagyásáról

A Bizottság 944/2013/EU rendelete (2013. október 2.) az anyagok és keverékek osztályozásáról, címkézéséről és csomagolásáról szóló 1272/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a műszaki és tudományos fejlődéshez való hozzáigazítása céljából történő módosításáról

A Bizottság 945/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. október 2.) a cipermetrin létező hatóanyag 8-as terméktípusba tartozó biocid termékekben való felhasználásának jóváhagyásáról.



Jogszabályok / Legislations

Helyesbítés a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) végrehajtásáról, valamint a [97/78/EK tanácsi irányelv](#)nek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló [142/2011/EU bizottsági rendelet](#) módosításáról szóló, 2011. július 29-i [749/2011/EU bizottsági rendelet](#)hez (HL L 198., 2011.7.30.)

Helyesbítés az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének a szteviol glikozidok tekintetében történő módosításáról szóló, 2011. november 11-i [1131/2011/EU bizottsági rendelet](#)hez (HL L 295., 2011.11.12.)

A Bizottság [925/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. szeptember 25.) a [882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#)nek 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 [913/2013/EU rendelet](#) (2013. szeptember 23.) az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének az édesítőszernek bizonyos kenhető gyümölcs- vagy zöldségkészítményekben való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [907/2013/EU rendelet](#) (2013. szeptember 20.) az általános megjelölések (megnevezések) használatára irányuló kérelmekre vonatkozó szabályok megállapításáról

A Bizottság [2013/453/EU végrehajtási határozata](#) (2013. szeptember 11.) az Olaszországban előforduló, a H7N7 altípusba tartozó, nagy patogenitású madárinfluenzával kapcsolatos egyes védőintézkedésekről

szóló [2013/443/EU végrehajtási határozat](#) módosításáról (az értesítés a C(2013) 5904. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [854/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. szeptember 4.) a [206/2010/EU rendelet](#) I. mellékletének a tenyésztésre vagy termelésre szánt juh-félék és kecskefélék Unióba történő behozatalára vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványminta surlókorra vonatkozó állat-egészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [851/2013/EU rendelet](#) (2013. szeptember 3.) nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó egyes állítások engedélyezéséről és a [432/2012/EU rendelet](#) módosításáról

Helyesbítés az egyes állatoknak és a friss húsoknak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, e harmadik országok területei vagy területeinek részei jegyzékeinek, valamint az állat-egészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelményeknek a megállapításáról szóló [206/2010/EU bizottsági rendelet](#) módosításáról szóló, 2013. augusztus 14-i [780/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet](#)hez (HL L 219., 2013.8.15.)

A Bizottság [837/2013/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2013. június 25.) az [528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) III. mellékletének a biocid termékek engedélyezéséhez előírt tájékoztatósi követelmények tekintetében történő módosításáról.

Helyesbítés az ametoktradin hatóanyagoknak 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 szóló, 2013. március 8-i [200/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet](#)hez (HL L 67., 2013.3.9.)

Jogszabályok / Legislations

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

87/2013. (X.1.) VM rendelet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, valamint a megyei kormányhivatalok mezőgazdasági szakigazgatási szervei előtt kezdeményezett eljárásokban fizetendő igazgatási szolgáltatási díjak mértékéről, valamint az igazgatási szolgáltatási díj fizetésének szabályairól szóló 63/2012. (VII.2.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/161. (X.1.). Hatályos: 2013.XI.1.

88/2013. (X.2.) VM rendelet Az egyes állatjelölési és -nyilvántartási tárgyú rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/162. (X.2.). Hatályos: 2013.XI.10. és 2014.I.1.

81/2013. (IX.13.) VM rendelet a zöldség szaporítóanyagok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 50/2004. (IV.22.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/149. (IX.13.). Hatályos: 2013.09.14.

75/2013. (IX.6.) VM rendelet az egyes állatjóléti támogatások feltételeiről szóló miniszteri rendeletek, valamint az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a Helyi Vidékfejlesztési Stratégiák LEADER fejezetének végrehajtásához 2013-ban nyújtandó

támogatások részletes feltételeiről szóló 35/2013. (V.22.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/146. (IX.6.). Hatályos: 2013.09.07., 2013.10.01.

76/2013. (IX.10.) VM rendelet a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V.15.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/147. (IX.10.). Hatályos: 2013.09.13.

77/2013. (IX.10.) VM rendelet az állatgyógyászati termékekről szóló 128/2009. (X.6.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/147. (IX.10.). Hatályos: 2013.09.11.

81/2013. (IX.13.) VM rendelet a zöldség szaporítóanyagok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 50/2004. (IV.22.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2013/149. (IX.13.). Hatályos: 2013.09.14.

51/2013. (IX.6.) NFM rendelet a radioaktív anyagok szállításáról, fuvarozásáról és csomagolásáról. Megjelent: Magyar Közlöny 2013/146. (IX.6.). Hatályos: 2013.10.07.

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).