

www.nebih.gov.hu

2013. évi 11. szám
Issue no. 11/2013

Kiadva/Issued:
12/11/2013

Özmenlevények

Élelmiszerbiztonsági

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety *Newsletter*

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



n é b i h

Terméktől 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>	6
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	10
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	14
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	15
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: Dorogházi Enikő, Sipos Anna

E-mail: hirlevel-eki@nebih.gov.hu

Hazai aktualitások / Hungarian news

OKÉS – Finomat és táplálót 420 forintból

Országos KözÉtkeztetői Szakácsverseny (OKÉS) címmel hirdetett versenyt közétkeztető cégeknek az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete, a Nemzeti Élelmiszerlánc- biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a KÖZSZÖV (Közétkeztetők, Élelmészvezetők Országos Szövetsége). A kétfordulós vetélkedőre kétfős csapatok nevezését várják. A cél, annak bizonyítása, hogy kis odafigyeléssel – nettó 420 forintból is – lehet tápláló és finom ebédet készíteni nagyüzemi körülmények között.

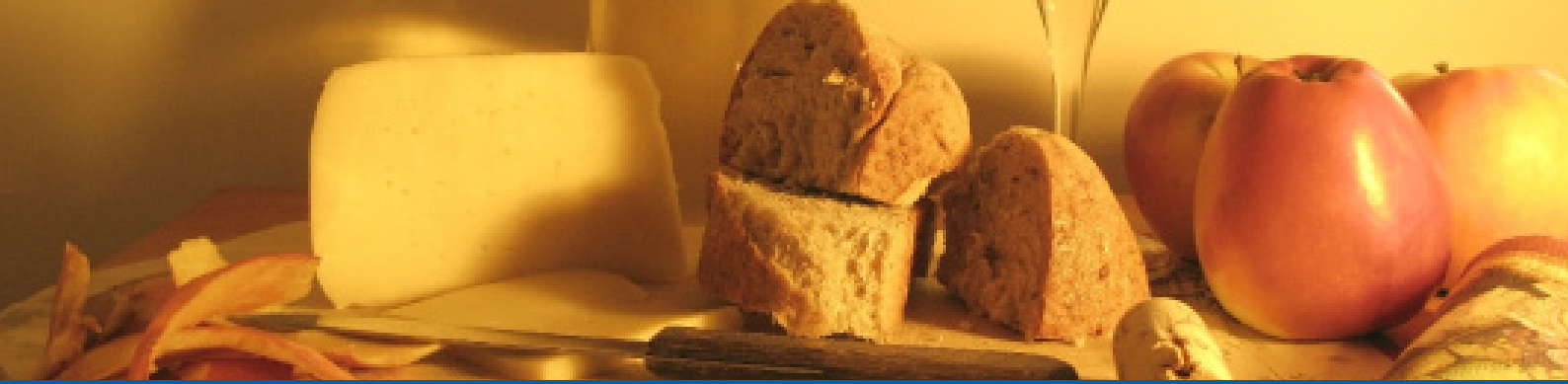
A tiszta élelmiszer stratégiai kérdés

Magyarország számára a tiszta, egészséges, jó minőségű élelmiszer stratégiai kérdés – jelentette ki Budai Gyula a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei Apagyon. A Vidékfejlesztési Minisztérium (VM) parlamenti államtitkára a szaktárca által a mezőgazdaság GMO-mentessége érdekében elindított roadshow első állomásán elmondta: Magyarország nagyhatalomnak számít a vetőmag-előállításban, a világban a kilencedik, Európában pedig a harmadik helyet foglalja el. Ezt a vezető pozíciót továbbra is meg kell őrizni, ezért ragaszkodunk ahhoz, hogy a nagyhírű, hagyományos vetőmagok génmódosításmentesek maradjanak – fogalmazott Budai Gyula. A december elejéig tartó rendezvénysorozatnak a szabolcs-szatmár-beregi község mellett Győr, Jászberény, Kaposvár, Hódmezővásárhely, Székes-

fehérvár, Szekszárd és Budapest lesz a helyszíne. A Roadshow a GMO-mentes mezőgazdaságért elnevezésű rendezvénysorozat helyszínein szakemberek és a szaktárca szakértői tartanak előadásokat a genetikailag módosított szervezetek egészségügyi, környezetvédelmi, gazdasági és társadalmi hatásairól. A VM emellett nagy hangsúlyt fektet a génmódosítással kapcsolatos szemléletformálásra, a www.gmoterkep.hu internetes címen egy ügynevezett GMO-térképet is elindítottak a napokban.

Élelmiszerbiztonságban régió elsők vagyunk

A globális élelmiszerbiztonsági ranglistán a hét közép- és kelet-európai ország között Magyarország vezető helyen szerepel, míg az élelmiszerek minősége és biztonsága területén a régiós országok közül a legjobb helyezést érte el – derül ki az Economist Intelligence Unit (EIU) gazdaságkutató által készített legfrissebb felmérésből. A kutatás adatai szerint az élelmiszerbiztonsági világranglistát az Egyesült Államok vezeti, míg Magyarország a 107 fejlett, illetve fejlődő országot rangsoroló felmérés első harmadában, a 28. helyen szerepel – derül ki a londoni gazdaságkutató cég összeállításából. Az országokat 27 különböző mérőszám alapján rangsorolták abból a szempontból, hogy azok polgárai mekkora mértékben és milyen árszint mellett jutnak hozzá a megfelelő tápértékű, biztonságos élelmiszerekhez.



EFSA hírek / EFSA news

A 3-monoklórpropán-1,2-diol előfordulása élelmiszerben 2009-2011 között Európában

A 3-monoklórpropán-1,2-diol (3-MCPD) az élelmiszer-feldolgozás során jelentkező szennyező, karcinogén anyag. Az SCF korábban 2 µg/testtömeg kg tolerálható napi beviteli értéket (TDI) állapított meg. A mostani jelentés 1235 mérési eredményen alapul, amelyet a tagállamok 2009 és 2011 között gyűjtöttek, és küldtek el az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA). A vizsgált élelmiszercsoportok többségében az átlagos előfordulási értékek a nem kimutathatótól 50 µg/kg-ig terjedtek. Magasabb értékek az állati és a növényi zsírokban, illetve olajokban fordultak elő (960-1090 µg/kg). Az átlagos expozíció a 3-MCPD-re vonatkozóan 1 µg/ttkg/nap értéknél kisebb volt a legtöbb korcsoportban (N=60 a 64-ből). Négy csoportban az átlagos étrendi expozíció 1-1,5 µg/ttkg/nap volt. Az expozíció 95. percentilissel számolva 2 µg/ttkg/nap volt 56 csoportnál, és ugyanez az érték 2-3 µg/ttkg/nap volt a maradék nyolc csoporton belül. A margarinfélék 45 csoport expozíciójában jutottak jelentős szerephez (70%), míg a növényi zsírok és olajok (a dióolaj kivételével) pedig 18 csoport esetében (28%). Más jelentős expozíciót növelő termékfélék voltak a kenyérfélék és a zömlék (az összexpozícióhoz 6-26%-ban járultak hozzá), valamint a finom pékáruk (4-29%) és a füstöléssel tartósított húsaruk (3-18%).

Occurrence of 3-monochloropropane-1,2-diol in food in Europe between 2009 and 2011

3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) is a food processing contaminant classified as a possible human carcinogen for which the SCF established a tolerable daily intake (TDI) of 2 µg/kg b.w. This report describes levels of 3-MCPD in food, based on 1235 analytical results collected in European Member States from 2009 to 2011 and submitted to EFSA. In the majority of food groups, mean occurrence values ranged from 'not detected' to 50 µg/kg. Higher values were found in 'Animal and vegetable fats and oils' (960-1090) µg/kg.

Deoxinivalenol előfordulása és expozíciója élelmiszerben és takarmányban

A deoxinivalenol (DON) különböző *Fusarium* fajok által termelt mikotoxin, amely acetil és glükózid származékaival együtt jelenik meg gabonaalapú élelmiszerekben és takarmányban. 21 európai tagország összesen 26613 élelmiszerre, illetve takarmányra, valamint nem meghatározott végfelhasználású feldolgozatlan magvakra vonatkozó vizsgálati eredményt gyűjtött össze 2007 és 2012 között, amely ennek a jelentésnek az alapját képezi. A minták majdnem felében találtak DON vegyületet; a legmagasabb szintet búzban, kukoricában és zabban mérték, illetve a belőlük származó termékekben. A takarmányban az élelmiszerhez képest magasabb koncentrációban fordult elő DON vegyület. A DON koncentráció az esetek kevesebb, mint 2%-ában haladta meg élelmiszerek esetén a maximális határértéket, takarmány esetén pedig az arra vonatkozó irányértékeket. A vizsgált csoporttól függően a DON-ra vonatkozó krónikus expozíció átlagosan 0,22-1,02 µg/ttkg/nap volt; a 95. percentilisnél pedig ez az érték 0,43-1,86 µg/kg/ttkg volt. Ehhez az eredményhez leginkább a kenyérfélék járultak hozzá. Az állatok krónikus és akut expozícióját 3,9 és 43,3 µg/kg/ttkg-ra becsülték; ugyanez az érték a 95. percentilisnél pedig 11,6, illetve 137,9 µg/kg/ttkg közé esik. A leginkább kitettnek számító állatcsoport a baromfi volt, melyet a sertések, a kedvtelésből tartott állatok, majd a halak követtek.

Deoxynivalenol in food and feed: occurrence and exposure

*Deoxynivalenol (DON) is a mycotoxin produced by various *Fusarium* species, which can co-occur in cereal-based food and feed together with its acetyl derivatives and glucoside-conjugate. A total of 26,613 analytical results covering food, feed and unprocessed grains of*

EFSA hírek / EFSA news

undefined end-use, collected by 21 European countries between 2007 and 2012 were included in the present analysis. DON was found in almost half the samples, the highest levels being observed in wheat, maize and oat grains and derived products. Higher levels of DON were found in feed compared with food.

Tudományos vélemény az élelmiszerben és takarmányban előforduló tropán alkaloidokról

A tropán alkaloidok (TA-ok) olyan másodlagos metabolitok (bomlástermékek), amelyek számos növény családban előfordulnak. Bár több mint 200 különböző TA-okat azonosítottak különböző növényekben, ugyanakkor az élelmiszerben és takarmányban történő előfordulásukra, illetve toxicitásukra vonatkozó adatokból kevés áll rendelkezésre. Ezért az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszerláncban előforduló szennyezőkkel foglalkozó CONTAM Panelje (szakbizottsága) csak hioszciamin és szkopolamin tekintetében tudott kockázatbecslést végezni, mivel csak erre a két tropán alkaloidra vonatkozóan találtak előfordulási és toxicitási adatokat. Mivel a hioszciamin és a szkopolamin farmakológiai hatásai a bevitelt követően rövid időn belül jelentkeznek, a CONTAM Panel az imént említett két vegyületre vonatkozóan akut referencia dózis (ARfD) megállapítása mellett döntött. Az önkéntesen végzett vizsgálatok alapján a pulzusszám csökkenése miatt a CONTAM Panel 0,016 µg/ttkg csoport ARfD-t állapított meg, amely a két vegyület összegére vonatkozik (a két vegyület esetében egyenértékű hatékonyságot feltételezve). Két tagállam küldött TA-okra vonatkozó adatokat, melyek 124 élelmiszer és 611 takarmány mintát tartalmaztak. Az élelmiszer és a takarmányminták többsége a kimutatási határ alatt volt (>LOD, >LOQ). Megbízható kockázatbecslés csak egy élelmiszer esetében és egy korosztálynál (a kisgyermekeknél) volt lehetséges. A korlátozott számban rendelkezésre álló információk alapján a

CONTAM Panel következtetése szerint a kisgyermekes esetében az étrendi expozíció hétszerese is lehet a csoport ARfD-nek, és a csoport ARfD-t meg is haladhatja a fogyasztási napok kb. 11-18%-ában. A tropán alkaloid toxikózis a haszon- és a kedvtelésből tartott állatok esetében viszonylag ritka.

Scientific opinion on tropane alkaloids in food and feed

Tropane alkaloids (TAs) are secondary metabolites which occur in several plant families. Although more than 200 different TAs have been identified in various plants, respective data on toxicity and occurrence in food and feed are limited. Therefore, the EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM Panel) could only perform a risk assessment on (-)-hyoscyamine and (-)-scopolamine, the two TAs for which occurrence and toxicity data were available. Based on the limited information, the CONTAM Panel concluded that the dietary exposure of toddlers could be up to seven times the group ARfD and could exceed the group ARfD on approximately 11 to 18 % of consumption days. TA toxicosis in livestock and companion animals is relatively rare.

Pályázatok az Art 36-os szervezetek számára:

Pályázati felhívás – GP/EFSA/FIP/2013/01: „Study on the implications on the requirements for submission of toxicological information, restrictions and administrative consequences of the draft revised guideline on Food Contact Materials (FCM)”

Pályázati felhívás – GP/EFSA/APDESK/2013/01: “Report: A decade of applications for regulated products – Analysis of the applicant’s profile”

Pályázati felhívás – GP/EFSA/APDESK/2013/02: “Preparatory work to support the development of an EFSA Applicants User Guide”



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Pályázati felhívás – Pilot project on the implementation of SSD2 in the frame of the electronic transmission of harmonised data collection of analytical results to EFSA (OC/EFSA/DCM/2013/05)

Pályázati felhívás – Provision of outsourced solutions in the area of corporate services (OC/EFSA/CORSER/2013/21)

Salmonella gold-coast járvány

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), a Brit Közegészségügyi Hivatallal (PHE) és a helyi hatóságokkal, egy adott *Salmonella* törzs (ún. *Salmonella gold-coast*) járványt vizsgál, mely 18 esetben okozott megbetegedést. Ennek során lehetséges összefüggéseket állapítottak meg a járvány és az önálló boltokból, piaci árusítóhelyekről és mozgó kisteherautókról származó kurtcsigák fogyasztása között, főként Kelet-Anglia területén. Egyik érintett termék sem marad forgalomban.

FSA statement on Salmonella gold-coast incident

The Food Standards Agency, with Public Health England and local authorities, is investigating an outbreak of a particular strain of salmonella, called Salmonella gold-coast, which is known to have caused 18 cases of illness. The investigation has identified potential links between the outbreak and the consumption of whelks from independent shops, market stalls and mobile seafood vans, largely in the East Anglia area. None of the affected product remains on sale.

Brit vezető tudós éves jelentése

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) útjára indította vezető tudósának hetedik éves jelentését. A jelentés áttekintést nyújt arról, hogy az angol ható-

ság miként alkalmazta az elmúlt évben a tudomány és a bizonyítékok ismeretét az élelmiszerbiztonság, tanácsadás területén. A közzétett dokumentum tartalmazza az élelmiszer eredetű megbetegedések alakulását/tendenciáit, valamint naprakész információkat az FSA azon munkájáról, miként birkózik meg ezen betegségek közegészségügyre kifejtett hatásaival, de kiterjed olyan témákra is, mint az élelmiszerallergia és étel-intolerancia, a húsellenzés korszerűsítése, és a lóhús vizsgálat.

Launch of chief scientist report on science and evidence

The FSA has launched the seventh Annual Report of the Chief Scientist. The report provides an overview of how the Agency has used science and evidence knowledge during the past year. The report includes trends of foodborne disease and updates on the Agency's work to tackle the public health impact of foodborne disease. It also covers a range of other topics including food allergy and food intolerance, modernisation of meat controls, and the horse meat investigation.

Meghívás a brit új élelmiszerek workshopra

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (ACNFP) egy félnapos nyílt workshop-ra invitálja az érdeklődőket, melyet 2013. november 20-án rendeznek meg Londonban.

Invitation to novel food workshop

The FSA's Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP) is holding an open workshop on novel foods in London on Wednesday 20 November 2013. Everyone is welcome to attend, including members of the public.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Elindult „Az élelmiszer NAGYSZERŰ” kampány, és az Élelmiszer és Ital Cselekvési Terv

A GREAT (NAGYSZERŰ) marketing kampány megnyitná a kapukat az országba érkezők előtt: megmutatja mi a legjobb, amit Nagy-Britannia kínál a látogatóknak, tanulóknak vagy üzletkötőknek. A kampány a brit élelmiszerek népszerűsítését is megcélozza. Az új cselekvési terv célja a brit élelmiszerek exportjának növelése, mely terv szerint 500 millió fontot hozna az Egyesült Királyság gazdaságának. A terv többek között magában foglalja a kormány és az ipar összefogását; egy erős brit márkatudat létrehozását, mellyel növelhető a brit élelmiszerek és italok megjelenése világszerte az élelmiszerekkel kapcsolatos rendezvényeken és kiállításokon; több támogatást az exportnak, gyorsabb tanúsítási eljárással állatokra és állati termékekre. A terv különösen támogatja a tejipart, sör-, cider-, bor- és töményital exportot, hús- és tengeri élelmiszerek iparát és a brit élelmiszer márkákat.

„Food is GREAT” campaign and Food and Drink Action Plan launched

One thousand British food and drink firms will benefit from a new exports action plan which aims to deliver a £500m boost to the UK economy. At the same time food was officially launched as one of the GREAT marketing campaign pillars. The GREAT campaign showcases the very best of what Britain has to offer in order to encourage the world to visit, study and do business with the UK. The Food and Drink International Action Plan also sets out specific support for the dairy industry; beer, cider, wine and spirits exports; meat and seafood industries and UK food brands.

Véleményezés alatt 3 új élelmiszer

Egy lengyel cég a szintetikus 1-metilnikotinamid kloridot (1-MNA) szeretné étrend-kiegészítőben alkalmazni, hogy csökkentse az érelmeszesedés fej-

lődésével kapcsolatos kockázati tényezőket. A másik kérelmező szintén étrend-kiegészítőben használná fel a D-β-hidroxi-észtert, hogy az intenzív testmozgás ideje alatt fenntartsa a fizikai és a kognitív teljesítményt, ennek fogyasztását kizárólag nagy teljesítményű sportolóknak javasolja. A harmadik kérelem pedig arra irányul, hogy a vállalat a *Schizochytrium sp.* mikroalgából származó – többszörösen telítetlen zsírsavakban gazdag – olaj használatát kiterjessze az anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerekre. Várják a megadott határidőig az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottságának (ACNFP) weboldalán nyilvánosságra hozott három kérelemmel kapcsolatos véleményeket.

Views wanted on three novel foods

Three companies have applied to the Food Standards Agency to market three different products as novel foods. The Agency is inviting comments on these applications.

Az energiatalok fogyasztása miatt aggódik az ANSES

Az úgynevezett energiatalok szénsavas italok, melyeket az élelmiszerekben található egyéb anyagokkal (taurin, vitaminok, ginseng stb.) dúsítanak, de közös összetevőjük a koffein. Egy átlagos 250 ml-es dobozos energiatal körülbelül két adag kávénak megfelelő mennyiségű koffeint tartalmaz. Franciaországban több mint 100 féle energiatalt forgalmaznak és a francia lakosság 25%-a fogyaszt naponta 500 ml feletti mennyiséget. Az európai gyermekek, illetve a serdülők 3, illetve 8%-a iszik hetente 4-5 alkalommal ezekből az italokból, amelyek speciális összetételük miatt élnkítő hatásúak. Súlyos szív- és érrendszeri, pszichés-viselkedéssel vagy idegrendszeri problémát okozhatnak, elsősorban az arra fogékonyaknál (1000 főből 1 esetében). A francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) szerint az energiatal-fogyasztás egészségügyi kockázata nő más kiegészítő kockázati



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

faktorok együttes jelenléte, például az alkoholfogyasztás, bizonyos gyógyszerek, egyéni koffein érzékenység vagy testmozgás esetében. A hatóság felhívja a teljes lakosság figyelmét a koffein tartalmú italok túlzott mértékű fogyasztásának kockázatára, és javasolják a fogyasztás csökkentését különösen az arra érzékeny csoportok; a gyermekek, a serdülők, az állapotos nők és a szoptató anyák esetében.

[ANSES warns against dangerous consumption patterns of energy drinks](#)

So-called energy drinks are sodas fortified with other substances (caffeine, taurine, vitamins, ginseng etc.). These beverages have a stimulating effect and can give rise to serious cardiac accidents. ANSES recommends avoiding the consumption of so-called energy drinks in association with alcohol or during physical exercise. The Agency calls on the entire population to moderate its consumption of caffeinated beverages, especially in the case of children, adolescents, pregnant women and nursing mothers.

[A faszenes grillezés nem beltéri tevékenység](#)

A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) a Szövetségi Anyagkutató és Kísérleti Hivatallal (BAM) közösen végrehajtott egy kutatási projektet, amely során a szénmonoxid koncentráció változását vizsgálták beltéri nyílt láng, illetve faszenes grill használata esetén. Az eredmények azt mutatják, hogy nagyon veszélyes efféle műveleteket végezni a ház falain belül, még akkor is, ha az ajtók, ablakok, illetve a garázs ajtó nyitva van. Az izzó széndarabok nagy mennyiségű mérgező gázt, főként szénmonoxidot bocsátanak ki magukból és ez az úgynevezett beltéri grillezőkre is igaz, amelyeket ilyen módon fűtenek fel. A mérgező (szintelen, szagtalan) gázok viszonylag rövid idő alatt olyan nagy mennyiségben keletkezhetnek, hogy belélegezve rosszullétet, ájulást okozhatnak, ami pedig végzetes kimenetelű is lehet.

[Grilling with charcoal is definitely not an indoor pursuit](#)

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) recently completed a research project in cooperation with the Federal Institute for Materials Research and Testing (BAM). This project investigated the concentrations of CO that are reached when charcoal grills or open fire are used indoors and how long it takes before this poses a hazard to humans. The result: even after a relatively short time, dangerous levels of carbon monoxide are reached.

[Javaslat a perklorát szabályozás szigorítására](#)

A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) értékelése szerint szigorítani kéne az élelmiszerekre vonatkozó perklorát határértékeket. A Bizottság felkérésére az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos kockázatértékelést végzett az élelmiszerekben található perklorát mennyiségekre vonatkozóan. A tagállamokkal való konzultáció előtt a zöldségekre és gyümölcsökre vonatkozó határértéket 0,5 mg/kg élelmiszer értékben határozták meg. A konzultáció után (2013. július 16-án) ezt az értéket módosították. 0,2 mg/kg-ban határozták meg a határértéket a citrusfélék, gyökérzöldségek, szőlők, spenót, dinnyefélék stb. esetében. 1,0 mg/kg határérték vonatkozik a friss fűszernövényekre, zellerre, leveles zöldségekre, és minden más zöldségre és gyümölcsre 0,5 mg/kg. A BfR örömmel fogadta a határértékek módosítását, azonban további szigorításokat javasol. A fogyasztók egészségének védelme érdekében egy általános, 0,05 mg/kg-os határértéket tartana elfogadhatónak.

[EU proposal for maximum levels of perchlorate in foods is not sufficiently](#)

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) welcomes the previous reduction of the reference values of perchlorate. However, the BfR believes that an MRL

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

of 0.05 mg per kg for all fruit and vegetable products would only be acceptable in order to protect consumers.

Hat élelmiszerrel és vízzel terjedő kórokozó vizsgálata 2006 és 2009 között

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) összeállított egy epidemiológiai jelentést a hat legfontosabb, élelmiszerrel és vízzel terjedő kórokozó által okozott járványokról. Az ECDC honlapján elérhető összefoglaló a 2006 és 2009 közötti élelmiszer eredetű eseményeket részletesen elemzi. A hat kiemelt zoonózis: a salmonellosis, campylobacteriosis, Shigatoxin-, illetve Verotoxin-termelő *Escherichia coli* fertőzés, listeriosis, yersiniosis és shigellosis. A célközönség elsősorban a közegészségügyben és az élelmiszerbiztonság területén dolgozó szakemberek, kutatók, döntéshozók és természetesen a lakosság.

Surveillance of six priority food- and waterborne diseases in the EU/EEA

The ECDC report is the first dedicated epidemiological report on six priority diseases: salmonellosis, campylobacteriosis, Shiga toxin/verotoxin-producing *Escherichia coli* (STEC/VTEC) infection, listeriosis, yersiniosis and shigellosis. It offers a detailed analysis for the years 2006 to 2009.

Poliovírus Izraelben

A februári első izoláció óta még mindig kimutatható egy vad típusú poliovírus (WPV1) bizonyos izraeli szennyvíztisztító telepek mintáiból. Ugyanakkor az augusztusi, bivalens orális gyermekbénulás elleni vakcinát (bOPB) alkalmazó kampány óta új helyeken nem jelent meg a vírus. A vakcinázási kampány azért indult el, mert több mint 40, 0-9 év közötti gyermekből

izolálták a vírust. A gyermekek korábban IPV oltást kaptak. Megbetegedésről a mai napig nem történt bejelentés. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) korábban kockázatértékelést adott ki a WPV1-gyel kapcsolatban. Megállapították, hogy a vírus esetleg más országokban is megjelenhet. A kockázatértékelés és az EU/EGT tagállamok számára összeállított javaslatok az intézet honlapján olvashatók.

Polio in Israel

Since February 2013, a wild-type poliovirus 1 (WPV1) was still being isolated in wastewater treatment plants across the country. However, no new sites in Israel with WPV1 in sewage were detected since the start of the bivalent oral polio vaccine (bOPV) immunisation campaign. Previously, ECDC published a risk assessment in relation to WPV1 circulation in Israel. ECDC's recommendations for EU/EEA Member States are available on its website.

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

[E. coli O157:H7](#)

[csoportos megbetegedések kivizsgálása](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) együtt dolgozik a tartományi egészségügyi hatóságokkal az Ontario-ban előfordult *E. coli* O157:H7 csoportos megbetegedések élelmiszerbiztonsági kivizsgálásában. Az eddigi információk szerint a megbetegedések bizonyos marha burgerek fogyasztásához köthetők. A CFIA oldalán tájékoztatja a fogyasztókat a naprakész információkról.

[CFIA investigation into E. coli O157:H7 in certain beef burgers](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is working with provincial public health authorities on an ongoing food safety investigation related to a cluster of E. coli O157:H7 illnesses in Ontario.

[Állategészségügyi Hét](#)

Az idei Állategészségügyi Hét (Animal Health Week) témája „Their health is in your hands” volt, azaz „Az egészségük a te kezében van”, ami rávilágított az állattartók és gazdák fontos szerepére az állataik egészségének és jólétének fenntartásában. A farmon a tenyésztők az állatorvossal együttműködve biovédelmi és állomány-egészségmenedzsment tervekkel készíthetnek. A farm szintű biovédelmi gyakorlat példái:

- új állatok elkülönítése és megvizsgálása mielőtt az állományba kerülnek;
- rágcsálók, vadon élő állatokkal és látogatókkal való érintkezés megelőzése;
- istállók és felszerelés tisztítása és fertőtlenítése.

Fontos az állatorvosok rendszeres látogatása is. A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és a Kanadai Állatorvosi Szövetség (Canadian Veterinary Medical Association) ösztönözte az állattartókat rutin állatorvosi vizsgák letételére.

[Animal Health Week](#)

This year's Animal Health Week theme was „Their health is in your hands,” which highlighted the important role livestock producers and pet owners play in maintaining the health and wellbeing of their animals.

[Sajtban talált E. coli ügy CFIA kivizsgálása](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) a Kanadai Népegészségügyi Intézettel (PHAC) és a tartományi egészségügyi hatóságokkal együttműködve élelmiszerbiztonsági kivizsgálást végez az Albertában és Brit Columbiában előfordult csoportos *E. coli* O157:H7 megbetegedések ügyében. A rendelkezésre álló információk alapján egy brit columbiai sajtüzemben készült sajttal kapcsolatban merült fel a gyanú, hogy a megbetegedésekhez köthető. A CFIA honlapján olvashatók az ügygel kapcsolatos információk és riasztások.

[CFIA investigation into E. coli O157:H7 in cheese](#)

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is working with the Public Health Agency of Canada (PHAC) and provincial public health authorities on an ongoing food safety investigation related to a cluster of E. coli O157:H7 illnesses in Alberta and British Columbia.

[Kanadai útmutató tojásban lévő Salmonella Enteritidis kockázatának csökkentésére](#)

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) útmutatója a Kanadában termelt tojás *Salmonella* Enteritidis szennyezettségéből származó megbetegedés kockázatának csökkentésére irányul. A dokumentum eligazít a beavatkozási stratégiák között a hazai, piacra helyezett tyúktojásokban (*Gallus gallus*) lévő *S. Enteritidis* kockázatának csökkentéséhez. Az útmutató a legújabb tudományos információkra ala-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

pozva ad gyakorlati tanácsokat a tojásipar, tartományi és szövetségi kormányok, elsődleges tenyésztők és szaporítók, valamint a jérce, tojásfeltető és csirkehús iparágak számára. A 2013. decembertől hatályos útmutató konszenzus alapú, fakultatívan alkalmazandó szabványnak tekinthető. Az útmutató elektronikus változata kérésre elérhető.

Health Canada guidance on reducing the risk of Salmonella Enteritidis in shell eggs

The document, Health Canada Guidance on „Reducing the Risk of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs Produced in Canada”, is intended to provide guidance to reduce the risk of foodborne illness. The document provides guidance on intervention strategies to reduce the risk of S. Enteritidis in shell eggs produced by domestic hens (Gallus gallus) offered for sale on the table market in Canada.

Adatgyűjtés szója származékos jelenlétéről

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) két évig tartó információ- és adatgyűjtésbe kezd azért, hogy teljeskörűen kiértékelje a búzában lévő szójanymok kérdését, valamint útmutatót és szabványt készítsen a megfelelő jelölésről. Az általános mezőgazdasági gyakorlat eredményeképpen Kanadában és más országokban is a gabonafélék közvetlen közelében természetesen más típusú magvakat, pl. olajos magvakat vagy hüvelyeseket. Ezeket a magvakat ugyanazzal a berendezéssel lehet betakarítani, tárolni és szállítani. Emiatt különösen nehéz megakadályozni, hogy minimális szinten a különféle termények ne keveredjenek egymással. Ezt a nem szándékos jelenlétet nevezik származékos jelenlétnek (adventitious presence). A származékos jelenlét eredményeképpen a gabonafélék (pl. búza, zab, árpa) és feldolgozott termékeik alacsony szinten szóját tartalmazhatnak. A jelenleg elérhető információk alapján a szervezet álláspontja az, hogy a gabonaalapú termékekben lévő szója

elővigyázatosságból történő jelölése bizonyos kivételektől eltekintve nem megfelelő intézkedés lenne. 2013. szeptember 19-i kezdettel nyitott a szervezet adatkérése, melynek célja, hogy megállapítsák a kockázatkezelési stratégiák prioritásait. Az adatgyűjtés 2014. március 19-ig tart.

Health Canada's 2013 call for data on adventitious presence of soy

Health Canada indicated that it was initiating a two year process to gather information and data necessary to fully evaluate the issue of the adventitious presence of soy in wheat and to develop standards and guidance for the food industry regarding appropriate labelling. In Canada, and in other countries, normal agricultural practices result in cereal grains often being grown in close proximity to other types of grain, oilseeds and pulses. Also, these grains can be harvested, stored and transported using the same equipment and facilities. Because of this, it is extremely difficult to keep small amounts of these different crops from getting mixed in with each other at low levels. This unintended presence, or co-mingling, is sometimes also referred to as adventitious presence.

Az FDA Élelmiszerbiztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központjának prioritásai 2013-2014-ben

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Élelmiszerbiztonsági és Alkalmazott Táplálkozástudományi Központ (CFSSAN) 2013-2014-es program **prioritási tervének** célja, hogy segítsen a legfontosabb prioritásokra összpontosítani, valamint a közegészségügy védelme és támogatása, az élelmiszer és kozmetikai szektorok fejlesztendő területeinek meghatározása, és az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (Food Safety Modernization Act, FSMA) által létrehozott feladatok, eszközök és intézmények beépítése.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

A CFSAN kiemelt fontosságú céljai a 2013-2014-es évre:

1. Az élelmiszer eredetű megbetegedések és a kozmetikai károk arányának csökkentése.
2. Szabályozások, útmutatók, ellenőrzési és megfelelési stratégiák kialakítása tudományos és közegészségügyi alapon.
3. A "termőföldtől az asztalig" folyamatban újonnan kialakított megelőzési ellenőrző normáknak való megfelelés növelése.
4. A közegészségügyi mutatók javítása jobb táplálkozási szokások kialakításával.
5. Az élelmiszerek és kozmetikumok okozta veszélyeket leggyorsabban, leghatékonyabban azonosító, felszámoló módszerek kifejlesztése és mielőbbi alkalmazása.
6. A személyzet és az erőforrások optimális felhasználása.

[FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition Announces Program Priorities for 2013-2014](#)

The FDA's Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN or Center) is announcing its Plan for Program Priorities, 2013-14. The Plan, which is intended to help CFSAN focus its highest priorities to protect and promote the public health, recognizes developments in the food (including dietary supplement) and cosmetic sectors, and incorporates new responsibilities, tools, and authorities established by the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA).

[Rizs és rizstermékek arzéntartalmának tesztelése és analízise](#)

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) közzétette közel 1300 rizs és rizstermék minta arzén vizsgálati eredményeit a folyamatban levő élelmiszerbiztonsági monitorozás eredményeként. Az arzénszint szignifikánsan változott a vizsgált termék típusától függően, de a szakértők megállapításai alapján a rizsben és rizstermékekben található

kimutatható arzén szintje túl alacsony ahhoz, hogy azonnali, vagy rövid távú káros egészségügyi hatásai legyenek. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) teljes nyilatkozata, az eredmények felülvizsgálata. További [információk](#) és [tájékoztatóanyagok](#) a honlapon elérhetők.

[Testing and analysis of arsenic in rice and rice products](#)

As part of its ongoing and proactive effort to monitor food safety, the U.S. Food and Drug Administration posted the results of testing for the presence of arsenic in approximately 1,300 samples of rice and rice products. While levels varied significantly depending on the product tested, agency scientists determined that the amount of detectable arsenic is too low in the rice and rice product samples to cause any immediate or short-term adverse health effects.

[Az FDA elektronikus beadványokkal kapcsolatos videóik](#)

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) kiadott egy videó sorozatot segítségül az ipar számára, az Élelmiszer Adalékanyag-biztonsági Hivatalnak (Office of Food Additive Safety, OFAS) benyújtandó elektronikus beadványokkal kapcsolatban. Az FDA, rengeteg előnye miatt támogatja az elektronikus beadványok használatát, melyek megkönnyítik az OFAS számára az élelmiszer összetevők és csomagolások biztonságosságának felülvizsgálatát. Az élelmiszer összetevők és élelmiszer csomagolások biztonságosságának szabályozásáról további információk olvashatók a [honlapon](#).

[FDA launches a series of training videos on electronic submissions](#)

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) launched a series of training videos to help industry with their electronic submissions to the Office of

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Food Additive Safety (OFAS). For OFAS, electronic submissions facilitate the review of the safety of food ingredients and packaging.

Maradékanyag Mintavételi Tervek – “Kék Könyv”

A hagyományosan “Kék Könyvnek” nevezett Maradékanyag Mintavételi Tervek összegzik az Élelmiszerbiztonsági és -ellenőrzési Hivatal (FSIS) által hús, baromfi és tojástermékek esetében használt mintavételi módszereket azon kémiai szennyezők tekintetében, amelyek egészségügyi aggodalomra adnak okot. Ez a dokumentum részletezi a Nemzeti Maradékanyag Program (National Residue Program) mintavételi terveinek tervezéséhez és kialakításához szükséges alapokat és módszereket. A közlemény egy háromlépcsős mintavételi rendszert ír le, mely azonosítja a termelési osztályokat, az FSIS által analizált vegyületeket, valamint hozzáférést biztosít a jelenleg érvényben lévő módszertanhoz.

Residue Sampling Plans – „Blue Book”

Residue Sampling Plans (traditionally known as the Blue Book) summarizes the process of sampling meat, poultry, and egg products for chemical contaminants of public health concern used by the Food Safety and Inspection Service (FSIS). This document details the principles and methods used to plan and design the NRP sampling plans.

Regisztrálásra került egy új agrokemikália a Fenntartható Mezőgazdasági Alap jóvoltából

Egy új, fenntartható agrokemikália az első a számos regisztrált termék közül, amely a kormány által vezetett Fenntartható Mezőgazdasági Alap (Sustainable Farming Fund, SFF) projekt keretében került bemutatásra. A szer áfonyán alkalmazható, sodrómoly elleni peszticid, melyet a projekt kiskultúras termé-

nyekkel foglalkozó csoportja mutatott be. A projekt 12 kertészeti csoportot, agrokemikália gyártó céget és az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériumát fogja össze, akik több mint 1 millió dollárt költöttek, hogy segítsék a kisméretű terményeknél használható agrokemikáliák regisztrációját. Az SFF projekt azért jött létre, hogy segítse a jelenleg alkalmazott termék regisztrációs eljárások fejlesztését és finomítását, költségkímélőbbé, és a termeszítők számára könnyebben elérhetővé téve őket. A regisztrálni kívánt termékek célja, hogy alternatívát nyújtsanak a kockázatosabb, kevésbé környezet barát termékekkel szemben, kizorítva őket a piacról.

First registration of a sustainable agrichemical for the SFF minor crops project

A new sustainable agrichemical that controls the leafroller pest on New Zealand's blueberry crops is the first of many registered products to be released as part of a Government lead Sustainable Farming Fund project. The project brings together 12 grower product groups from across horticulture, agrichemical companies and MPI who together have invested over \$1 million to help streamline registration of agrichemicals for minor crop.

Tájékoztató anyag az élelmiszerbiztonságról az OIE szemszögéből

Az állati eredetű élelmiszerek biztonságának biztosítása érdekében már termelői szinten fontos az élelmiszerbiztonsági kockázat megelőzése. Ez megelőző szabályzatok és helyes gyakorlatok (pl. jó mezőgazdasági gyakorlat, GAP) követésével érhető el. Az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) állandó munkacsoportja 2002 óta dolgozik tudomány alapú szabályok és útmutatók készítésével az állati termékek biztonsága érdekében. A tájékoztató kiemeli a „termőföldtől az asztalig” szemlélet fontosságát, és példákat hoz a szabványok és útmutatók alkalmazására különböző kockázati tényezők esetén.



Hírek a tudományos világból / News of science

[Factsheet about Food Safety](#)

To ensure food safety of products of animal origin, action is needed from production level at the farm. Many food safety risks arise at the preslaughter stage, and these can be reduced or prevented using disease prevention policies and good practices recommended by the OIE. Since 2002, a permanent Working Group of the OIE has been preparing science-based standards and guidelines on animal food safety during their production stage.

[Az Állategészségügyi Világszervezet kiemelte tájékoztató anyagait a honlapján](#)

[OIE factsheets are in highlights now](#)

[Aflatoxin termelő *Aspergillus flavus* izolátumok kukoricában Magyarországon](#)

A klímaváltozás hatással van a penészgombák és toxinjaik előfordulására az élelmiszerekben és takarmányokban. Nemrégiben az aflatoxint termelő *Aspergillus* gombák megjelenését, és a mezőgazdasági termények aflatoxin szennyezettségét figyelték meg Európában, azokban az országokban is, ahol korábban ezzel a problémával nem kellett számolni. Magyar kutatók az *Acta Alimentaria* című tudományos folyóirat szeptemberi számában megjelent tanulmányukban Magyarország különböző területeiről származó kukoricán élő mikroorganizmusokat vizsgálták. A kutatás célja az volt, hogy feltérképezzék, mely területeken vannak jelen aflatoxin termelő *Aspergillus* gombák. Eredményeik azt mutatták, hogy az aflatoxint termelő *Aspergillusok* jelen vannak a magyar mezőgazdasági területeken, így a klímaváltozás következtében bekövetkező hőmérsékletemelkedés a magyar mezőgazdasági termékek aflatoxin szennyezéséhez vezethet.

[Aflatoxin producing *Aspergillus flavus* isolates in maize kernel in Hungary](#)

Climate change affects the occurrence of fungi and their mycotoxins in foods and feeds. A shift has recently been observed in the presence of aflatoxin producer *Aspergillus* spp. in Europe, with consequent aflatoxin contamination in agricultural commodities including maize in several European countries that have not faced with this problem before. The data indicate that aflatoxin producing *Aspergilli* are present in Hungarian agricultural fields, consequently climate change with elevated temperatures could lead to aflatoxin contamination of Hungarian agricultural products, too.

[Nyers vagy hőkezelt tehéntej fogyasztás: kockázatok és előnyök](#)

A minél természetesebb termékek keresése napjainkban uralkodó tendenciává vált. Ennek jegyében sokan a nyers tej fogyasztását választják, mivel úgy gondolják, hogy a nyers tejnek számos előnyös egészségügyi tulajdonsága a hőkezelés során tönkremegy. A nyers tejből azonban sokféle humán kórokozó mutatható ki. Számos esetben számoltak be olyan *Campylobacter*, *Salmonella* spp. és verocitotoxin termelő *Escherichia coli* fertőzésről, melyet a nyerstej fogyasztása okozott. Az iparilag fejlett országokban az élelmiszer eredetű baktériumfertőzések 2-6 százalékáért a tej-és tejtermékek a felelősek. Belga kutatók a *Food Control* című tudományos folyóiratban megjelent tanulmányban a nyerstej fogyasztás veszélyeire hívják fel a figyelmet, és bemutatják, hogy a hőkezelés alapján nem változtatja meg a tej tápértékét. A kutatók ezért azt ajánlják, hogy csak hőkezelt tejet fogyasszunk.

[Raw or heated cow milk consumption: review of risks and benefits](#)

In the context of the prevailing trend toward more natural products, there seems to be an increasing preference for raw milk consumption as raw milk is associated with several perceived health benefits that

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

are believed to be destroyed upon heating. However, many human pathogens can be isolated from raw cow milk. In industrialized countries, milk-borne and milk product-borne outbreaks represent 2–6% of the bacterial foodborne outbreaks. Heating will not substantially change the nutritional value of raw milk. It is therefore strongly recommended that milk should be heated before consumption.

Az étrendben lévő cink védő hatása a 2. típusú cukorbetegséggel szemben?

Állatkísérletek azt mutatják, hogy a cinkbevitel védő hatása a 2. típusú cukorbetegséggel szemben, de embereknel ezt az összefüggést még keveset vizsgálták. Ausztrál kutatók a *BMC Endocrine Disorders* tudományos folyóirat októberi számában megjelent tanulmányban 45-50 éves nők körében vizsgálták az étrendi cink bevitel és a 2. típusú cukorbetegség közötti kapcsolatot. Hat éven keresztül kérdőíves vizsgálattal követték 8921 középkorú nő étrendjét és a cukorbetegség előfordulását. A legtöbb cinket fogyasztó nők között a 2. típusú cukorbetegség gyakorisága közel fele volt, a legkevesebb cinket fogyasztókéknak. Hasonló összefüggést figyeltek meg a cink/vas fogyasztás arányára vonatkozóan is, azaz a vashoz képest legmagasabb cinkfogyasztók között a diabétesz előfordulása fele annyi volt, mint a vashoz képest legkisebb cinkfogyasztók között. Az eredmények tehát azt mutatják, hogy magasabb összes cink bevitel, és a vas bevitelhez képest magasabb cink bevitel csökkenti a 2. típusú cukorbetegség kockázatát nők esetén.

Is dietary zinc protective for type 2 diabetes?

Animal studies have shown that zinc intake has protective effects against type 2 diabetes, but few studies have been conducted to examine this relationship in humans. The highest quintile dietary zinc intake had almost half the odds of developing type 2 diabetes compared with

the lowest quintile. Similar findings were observed for the zinc/iron ratio; the highest quintile had half the odds of developing type 2 diabetes. Higher total dietary zinc intake and high zinc/iron ratio are associated with lower risk of type 2 diabetes in women.

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a magyar médiában / Food safety in focus in the Hungarian and international media

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Lezárult az állatjóléti felelős képzésre történő jelentkezés

A 2013. évben megrendezésre kerülő állatjóléti felelős képzésekre történő jelentkezés lezárult. A 2014. év elején induló következő képzési időpontra decemberben lesz lehetőség regisztrálni a NÉBIH honlapján.

Erdészeti szakirányítói és újságírói díjakat adott át a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

A díjak október 4-én a Vidékfejlesztési Minisztérium „Erdészeti támogatások az új Vidékfejlesztési Programban 2014-2020 között” című konferenciáján kerültek átadásra, mely egyben a XVII. Erdők Hete rendezvénysorozat kiemelt programja is volt. A NÉBIH 2013-ban a „Szakszerű erdőgazdálkodásért” díjat Répászky Miklós erdészeti szakirányítónak, az Országos Erdészeti Egyesülettel közösen alapított „Kétmilliomodik hektár magyar erdő” emlékérmét pedig Noszlopy Nagy Miklós és Zétényi Zoltán újságíróknak ítélte oda.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Megúszták az átcímkezési botrány vádlottjai – első fokon

Felmentette a Budakörnyéki Járásbíróság azt a vállalatot, amelyet azzal vádoltak, hogy 12 millió forint értékben címkézték át lejárt müzli szeletek és lekvárok szavatossági idejét. A bíróság nem tudta bizonyítani, hogy a forgalmazott termékek rossz minőségűek lettek volna.

Már nem szállít az iskolai büféknek magas cukortartalmú üdítőt a Coca-Cola

A Coca-Cola magyarországi hálózata október elejétől nem szállít magas cukortartalmú üdítőt az iskolai büféknek, amellyel teljesíteni kívánja a 20/2012-es EMMI rendelet közel egy évvel ezelőtti hatályba lépett előírását, mely szerint a szeszes ital és dohányáru mellett a magas cukor- és sótartalmú termékek egy részét sem lehet forgalmazni az iskolákban.

Katalógus készült a csabai kolbászról

Az országban elsőként 8 ezer példányban jelent meg katalógus a nemrégiben hungarikummá nyilvánított csabai kolbászról, amely a csabai kézműves kolbász egyediségét, tradícióit, készítését, továbbá a termelőket mutatja be. A katalógust békéscsabai és gyulai szálláshelyeken, valamint Budapesten terjesztik.

Japán robot szedi az érett epret

Éjjel is leszedi az érett epret az új japán robot, amely nyolc másodpercenként gyűjt be egy gyümölcsöt. Mielőtt kinyújtaná egyik karját, hogy lecsippentse a szemet és a kosárba ejtse, három beépített kamera segítségével dönti el, melyik eperszem érett meg a leszedésre – adta hírül a japán Országos Mezőgazdasági és Élelmiszer-kutató Szervezet (NARO) közleménye.

Fókuszban a népegészségügy

A népegészségügy számos aktuális kérdésére fókuszálva kezdődött meg a Magyar Higiénikusok Társasága XLII. Vándorgyűlése és a Népegészségügyi Tudományos Társaság XXI. kongresszusa közös tudományos ülése Sarlópusztán. A három napon át tartott rendezvény kiemelt témakörei többek között a népegészségügy, a járványügy, a vízhygiéne, a levegőhygiéne, a táplálkozástudomány, az ételmezés-egészségügy, a kémiai biztonság, a kozmetikai és háztartás vegyipar, és a katasztrófa-egészségügy voltak.

Megszűnt a lépfeneveszély Jászladányban

Kellő fertőtlenítés után két méter vastag földréteggel fedték le a szakemberek azt a helyet, ahol a jászladányi lépfenefertőzés során elpusztult állatokat elásták, a helyszínt pedig izolálták, hogy megakadályozzák a kórokozók spóráinak környezetbe jutását – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium sajtóirodája.

Európa Tanács az élelmiszerbiztonság javításáért

Az élelmiszerbiztonság javítását szorgalmazta az Európa Tanács parlamenti közgyűlése, strasbourggi őszi ülészakának elfogadott állásfoglalásában. A dokumentum szerint az élelmiszerek fokozott ellenőrzése mellett arra is szükség van, hogy szigorítsák a tájékoztatási kötelezettséget az élelmiszerek csomagolásán, valamint támogassák azokat a kutatásokat, amelyek az újszerű élelmiszerbiztonsági kockázatok feltárását célozzák.

Amerikai farmer találta fel a színes kukoricát

Egy amerikai farmer kifejlesztette a színes kukoricát. Mára az interneten lehet vásárolni a "Glass Gem" nevű kukorica magjait, amelyek nem annyira főzésre

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

vannak kitalálva, azonban pattogatott kukorica és liszt is készülhet belőlük.

Amerikában az Agárdi Pálinkafőzde

Október végén megkezdődött az Agárdi Pálinkafőzde termékeinek értékesítése New York és New Jersey államban – közölte a cég az MTI-vel. A cég tájékoztatása szerint az első szállítmányok Agárdi Prémium barack- és Irsai Olivér szőlőpálinkák voltak. Az előrejelzések alapján élénk az érdeklődés az eredetvédett hungarikum iránt.

Magyar tofu siker az élelmiszer-világversenyen

Egy magyar fejlesztésű, csíráztatott szójából készült tofu jutott be a legjobb innovációk közé a világ legnagyobb élelmiszeripari vásárán, a kölni Anugán. A vásár „2013 íze” nevű versenyén tíz kategóriában válogatták ki a legjobb fejlesztéseket. A magyar termék az úgynevezett „Fine Food” kategóriában jutott be a díjazottak közé, ezzel több mint 1200 termékkel versenyezve lett a legjobbak egyike.

Elindult a Camping őszi kampánya

A fogyasztókkal való kommunikáció részeként a Camping őszi nyereményjátékkal kívánja felhívni a figyelmet az újdonságokra. Idén nyáron jelent meg például a Camping Laktózmentes termékpalettája, azok öröme, akik laktóz-érzékenységgel küzdenek. A 2013. október 1-től november 30-ig tartó kampány a „Nyereményekért robbantsa a sajtbankot” nevet viseli.

Száraztésztákat vizsgált a fogyasztóvédelem

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság (NFH) célvizsgálata szerint a száraztészták mintegy 20 százaléka nem felel meg a követelményeknek a többi között a

savfokot, a nedvesség- és a tojástartalmat tekintve – tájékoztatta a NFH az MTI-t.

Túl sok ételt dobunk a kukába

Második alkalommal hirdette meg a Magyar Élelmiszerbank Egyesület az „Esélyt Az Ételnak” programot, amely egy lakossági szemléletformáló kampány. Célja, hogy felhívja a figyelmet az élelmiszerpazarlásra, amely nem csak anyagi kérdés, hiszen komoly környezetkárosító hatása is van az ételek kidobásának, ugyanis az azok megtermeléséhez felhasznált energia és víz is kárba vész – fejtette ki Cseh Balázs, az Egyesület elnöke.

Wales-ben a baromfifélék kétharmada fertőzött

Walesben kudarcot vallottak a legtöbb halálesetet okozó, élelmiszerekkel terjedő baktérium legyőzésére irányuló erőfeszítések: a baromfifélék több mint kétharmada fertőzött a belekben élősködő *Campylobacterrel*. Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) több millió fontot áldozott a baktérium okozta betegség eredetének felderítésére.

Tisztulhat az élelmiszerpiac

Két folyamatban lévő informatikai fejlesztés is jelentős segítséget nyújthat a hatóságoknak az élelmiszeriparban tapasztalt feketegazdaság elleni hatékonyabb fellépésre. A Magyar Nemzet úgy értesült, hogy a Nemzeti Adó- és Vámhivatal tervei szerint felhasználja majd az elektronikus útdíj bevezetésével keletkező adatokat, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal pedig egy informatikai fejlesztéssel teszi átláthatóvá a húspiacot.



Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Újrindul a mezőgazdasági tevékenység a csernobili övezetben

Néhány gazdaság már megkezdte a csernobili „zónában” lévő, az atomerőmű balesete miatt 25 éve parlagon heverő termőföldek művelésbe vonását – jelentette az ukrajnai média. A régi mezőgazdasági területeket egyre sűrűbben nőnek be a fák, ami szakértők szerint azt mutatja, hogy az egészségre veszélytelen mértékre csökkent a radioaktivitás szintje. A nukleáris katasztrófa előtt lent természetek Csernobil környékén, most főként búzát, kukoricát, napraforgót, rozst és zabot készülnék vetni.

Túl olcsó az exportbor Kínában

Kínai bortermelők az európai import kivizsgálását kérik a kormánytól, arra hivatkozva, hogy az európai borok dömpingáron kerülnek a kínai piacra. Az alkoholos italok gyártóit tömörítő kínai szakmai szervezet szerint az európai bortermelők az állami támogatásnak köszönhetően az előállítási költségeknél alacsonyabb áron értékesíthetik termékeiket Kínában, versenyhátrányba hozva az ottani termelőket.

Kevés a biogazdálkodás Magyarországon

Magyarországon jóval kevesebb az ökológiai-
lag megművelt föld, mint az uniós átlagban, ezért a Vidékfejlesztési Minisztérium létrehozta az Ökológiai Gazdálkodás Fejlesztéséről szóló Nemzeti Akciótervet, amelyben az áll, mit kell tenni azért, hogy több ökológiai gazdaság legyen hazánkban, hogyan lehetne jobban felhasználni az alapanyagokat, fejleszteni a marketingtevékenységet, mitől születnének meg a kutatói hálózatok.

Ismeretterjesztő kampányt indított a Tolnatej

A tejhez és tejtermékekhez kapcsolódó edukációs kampányt indított a Tolnatej. Összesen hét egyperces kisfilmen keresztül ismerhetik meg a fogyasztók azokat az információkat, amelyeket a tej készítéséről, fogyasztásáról érdemes tudni.

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

Összefogás a dán élelmiszeripar népszerűsítéséért

Vezető dán élelmiszervállalatok, egyetemek és regionális önkormányzatok fogtak össze annak érdekében, hogy felhívják a figyelmet a Danish Food Cluster szervezetre, Dánia világszínvonalú élelmiszeripari innovációjára, amellyel szeretnének egyenrangúvá válni a holland Food Valley-vel, és ezzel népszerűsíteni a dán élelmiszeripart.

Nincs tudományos bizonyíték az olasz GM kukorica tiltására

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint nincs konkrét tudományos bizonyíték arra, hogy támogatni kelljen az olasz genetikailag módosított (GM), MON810 kukorica tiltását. Az EFSA tudományos véleményét azután fejtette ki, hogy értékelte az olasz hatóságok, az Európai Bizottság felé benyújtott bizonyítékait, amelyben azt kérik, hogy támogassák az ország tilalmát a Monsanto kukoricája ellen.

Címkézés szükséges a nano elfogadtatásáért

A jelenlegi szabályozások nem követelik meg a nanotechnológia jelölését, habár a *Trends in Food Science and Technology*-ban megjelent írás szerint számos élelmiszer és mezőgazdasági terméket előállító cég

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

jelentős összegeket fektet a nanotechnológia kutatásába és fejlesztésébe. Kutatók azt állítják, hogy a nanotechnológia jelölése az élelmiszereken és mezőgazdasági termékeken segíteni fogja az etikai és a szélesebb társadalmi elfogadtatását a technológiának, amelyet számos országban már használnak az előállítás és csomagolás során.

First Lady a gyerekek egészségtelen étkezése ellen

Michelle Obama 100 élelmiszeripari képviselőt, tudományos szakértőt és közegészségügyi érdekeltet hívott össze a Fehér Házban tartott csúcstalálkozóra, hogy megtárgyalják a gyerekeknek szánt egészségtelen élelmiszerek marketingjének veszélyét, és megoldást találjanak arra a problémára, hogy a vállalatok ne tudják kizsákmányolni ezt a könnyen befolyásolható korosztályt.

Valóban biztonságosabb a kóser?

Az Észak-Arizonai Egyetem új tanulmánya szerint a kóser nyers csirke akár kétszer annyi antibiotikumrezisztens *E.coli*-t tartalmazhat, mint a hagyományosan nevelt baromfi. A vizsgálati eredmény szemben áll az általánosan elfogadott gondolattal, miszerint a kóser hús biztonságosabb, mint a más szabályok szerint feldolgozott hús. A New York Times-ban 2010-ben leközölt felmérése szerint a kóser ételt választók 62 százaléka a jó minőség érdekében, míg 15 százalékuk vallásos okok miatt keresik ezeket az élelmiszereket.

Az EFSA tagadja a „titkos tanulmányokat”

A Corporate Europe Observatory non-profit szervezet, amely az európai politikai döntéshozók lobbizásával foglalkozik, nyílt levelében támadta az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA), és azzal vá-

dolta, hogy titkolóznak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos tanulmányaikról. Az EFSA tagadta a vádakat.

FDF javaslat a gyártóknak

Az Élelmiszer és Ital Szövetség (Food and Drink Federation) felhívást intézett az angol élelmiszervállalatokhoz azt javasolva, hogy a „Láss bele a gyártásba” (See Inside Manufacturing) program keretein belül nyissák meg kapuikat a 15-21 éves diákok előtt, hogy bepillantást nyerhessenek a gyártási folyamatokba, ezzel elkerülve a vállalattal kapcsolatos felesleges tévhitet és mítoszok megjelenését.

Rovarok, mint egészséges alternatívák

Az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) által májusban kiadott „Edible Insects (Ehető rovarok): Kilátások az élelmiszerek és takarmányok biztonságára vonatkozóan” című jelentés szerint az emberek az egész Földön rendszeresen fogyasztanak rovarokat évszázadok óta. A leggyakrabban fogyasztottak a különböző bogarak, hernyók, méhek, darazsak, hangyák, szöcskék, sáskák, tücskök, kabócák, pajzstetvek, természetek, szitakötők és legyek nem csak csemegék az őslakos törzsek számára, de fontos fehérjeforrást is jelentenek.

Kritikusokat invitáltak a szimpóziumra

2013. november 12-14 között az amerikai Nemzeti Állattenyésztési Intézet (National Institute for Animal Agriculture) megtartja harmadik, éves szimpóziumát az emberi étkezésre szánt állatoknál alkalmazott antibiotikum használatára vonatkozóan. Az esemény, amelynek különlegessége, hogy ezúttal bírálóikat is meginvitálták, a Missouri állambeli Kansas városában kerül majd megrendezésre „A humán- és az állategészségügy közötti szakadék áthidalása



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

(Bridging the Gap Between Animal Health and Human Health)” címmel.

Kurkumát hívtak vissza ólom miatt

Az egyik amerikai vállalat visszahívta kurkuma fűszerporát, mivel nagy mennyiségű ólom (28-42 ppm) jelenlétét detektálták a termékekben. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) nem adott meg konkrét határt a fűszerekben lévő ólom mennyiségre, de adott a cukorkákban lévő ólomtartalomra, amelyet 0,1 ppm-ben határozott meg.

Északi országok táplálkozási ajánlása

Az északi országok lakói között végzett több éves tanulmány alapján, felemelték a D vitamin valamint a szelén ajánlott napi bevitelét. Az Északi Táplálkozási Ajánlások (Nordic Nutrition Recommendations) 5. kiadását több mint 100 tudományos szakember részvételével az Északi Miniszterek Tanácsa (Nordic Council of Ministers) irányította, amelyet idén ősszel fogadott el Dánia, Finnország, Izland, Norvégia és Svédország.

Együttműködik Kína és Új-Zéland

Az Ázsiai és Csendes-óceáni Gazdasági Együttműködés (APEC) 21. nem hivatalos gazdasági vezetői értekezletén, amelyet Bali szigetén tartottak, Kína elnöke és az új-zélandi miniszterelnök ígéretet tettek országaik kétoldalú kapcsolatára és a további együttműködésre.

Integrálódó élelmiszerlaboratóriumok

Az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (FSMA) arra készítetett számos élelmiszerbiztonság-

gal foglalkozó laboratóriumot, hogy integrálódva létrehozzák az Élelmiszer Laboratóriumok Szövetségét (Food Laboratory Alliance), amellyel együttesen támogatják az élelmiszerek biztonságát és a laboratóriumi vizsgálatok minőségét.

Kilenc floridai halt meg *Vibrio* miatt

A Floridai Egészségügyi Minisztérium sajtónyilatkozata szerint idén legalább 27 floridai betegedett meg – közülük 9 meg is halt – *Vibrio vulnificus* fertőzés által. A *Vibrio vulnificus* egy meleg tengervizekben élő veszélyes baktérium, ami gyakran nyers osztriga és egyéb rákfélék fogyasztásával jut az emberi szervezetbe, amelynek következménye halál lehet.

Új műszer a roncsolásos vizsgálatokhoz

A Stable Micro Systems élelmiszervizsgáló berendezés, amely az élelmiszerek szerkezetének elemzéséért lett kifejlesztve, a gyártó vállalat által új műszerrel gyarapodik, amely egy digitalizáló és szinkronizáló készülék. A szintén élelmiszervizsgáló laboratóriumi alkalmazásra létrehozott géppel olyan élelmiszerek konzisztenciáját lehet vizsgálni, mint a kenyér, a keksz vagy a csokoládé. A műszer azt méri, hogy milyen erő hatására roncsolódik a termék, amelyet egy videó segítségével 50 képkocka/másodpercben tud rögzíteni az átlagos 20-szal ellentétben.

Fényképpel az élelmiszerbiztonságért

Ben Chapman, az Észak Karolinai Állami Egyetem professzora és élelmiszerbiztonsági szakértő elindította a Polgári Élelmiszerbiztonsági Projektet (Citizen Food Safety Project), amellyel arra kéri az embereket, hogy töltsenek fel általuk készített képeket a jó vagy rossz élelmiszerbiztonsági gyakorlatról a Twitterre és az Instagramra, „#citizenfoodsafety” címkével.

Jogszabályok / Legislations

A képeket a <http://citizenfoodsafety.tumblr.com> oldalon fogják gyűjteni, ezzel remélve, hogy a projekt növelni fogja a nyilvános viták számát és felhívja a figyelmet az élelmiszerbiztonságra.

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [1018/2013/EU rendelete](#) (2013. október 23.) 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 [1017/2013/EU rendelete](#) (2013. október 23.) élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére vagy a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1016/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 23.) egy, a *Coriobacteriaceae* családba tartozó DSM 11798 mikroorganizmus-törzset tartalmazó készítmény sertések takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1014/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 22.) a [2380/2001/EK](#), az [1289/2004/EK](#), az [1455/2004/EK](#), az [1800/2004/EK](#), a [600/2005/EK](#) és a [874/2010/EU](#) rendeletnek, valamint a [388/2011/EU](#), az [532/2011/EU](#) és a [900/2011/EU](#) végrehajtási rendeletnek az egyes takarmány-adalékanyagokra megadott engedélyek jogosultjának neve tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2013/519/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 21.) a kutyák, macskák és görények behozatalára engedéllyel rendelkező területek és harmadik országok jegyzékének, továbbá az ezen állatok behozatalára vonatkozó bizonyítványminta megállapításáról (az értesítés a [C\(2013\) 6721](#). számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/518/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 21.) a [92/65/EGK](#) tanácsi irányelv E. melléklete 1. részének a gazdaságokból származó állatokra vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványminta tekintetében történő módosításáról (az értesítés a [C\(2013\) 6719](#). számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1006/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 18.) az L-cisztin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1005/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 17.) az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik megnevezés termék-leírásában történő nem kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról [Emmental français est-central (OFJ)]

A Bizottság [1004/2013/EU rendelete](#) (2013. október 15.) a [396/2005/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 8-hidroxikinolin, ciprokonazol, ciprodinil, fluopiram, nikotin, pendimetalin, pentiopirad and trifloxistrobin maradvány-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [985/2013/EU rendelete](#) (2013. október 14.) az [1334/2008/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének bizonyos aromaanyagok tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság [2013/503/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 11.) az Unió egyes részeinek a méhek varroózisától mentes területként való elismeréséről és varroózismentes minősítésük megőrzése érdekében az Unión belüli kereskedelem és az Unióba történő behozatal tekintetében szükséges kiegészítő biztosítékok meghatározásáról (az értesítés a [C\(2013\) 6599](#). számú dokumentummal történt)



Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [978/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 11.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről [Sklandrausis (HKT)]

A Bizottság [2013/498/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 10.) a szomszédos harmadik országokban jelentkező afrikai sertéspestis ellen Észtorszában, Lettorszában, Litvániában és Lengyelországban fogantatosított megfigyelési és egyéb sürgősségi intézkedésekkel kapcsolatos uniós pénzügyi hozzájárulásról (az értesítés a C(2013) 6540. számú dokumentummal történt)

Az Európai Parlament és a Tanács [952/2013/EU rendelete](#) (2013. október 9.) az Uniós Vámkódex létrehozásáról

A Bizottság [2013/491/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 7.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások jegyzéke tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2013) 6383. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2013/501/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 4.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv alapján egy difenakumot tartalma-

zó biocid termékre vonatkozó engedélyezés Hollandia általi megtagadásának elutasításáról (az értesítés a C(2013) 6409. számú dokumentummal történt)

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[1703/2013. \(X. 8.\) Korm. határozat](#) az Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia (2013-2022) elfogadásáról. Megjelent: MK 2013/166. (X. 8.).

[2013. évi CLXV. törvény](#) a panaszokról és a közérdekű bejelentésekről. Megjelent: MK 2013/173. (X.21.). Hatályos: 2014.01.01.

[2013. évi CLIX. törvény](#) a szellemi tulajdonra vonatkozó egyes törvények módosításáról. Megjelent: MK 2013/172. (X. 17.). Hatályos: 2013.10.25., 2014.01.01., 2014.10.29.

[2013. évi CXLIX. törvény](#) a szabálysértésekről, a szabálysértési eljárásról és a szabálysértési nyilvántartási rendszerről szóló 2012. évi II. törvénynek és a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvénynek az Alaptörvény negyedik módosításával összefüggő módosításáról. Megjelent: MK 2013/165. (X. 7.). Hatályos: 2013.10.15.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki-feliratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas(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](mailto: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](mailto:eki(kukac)nebih(pont)gov(pont)hu) e-mail címen jelezze.

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

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