

www.nebih.gov.hu

2013. évi 12. szám
Issue no. 12/2013

Kiadva/Issued:
09/12/2013

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



Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	6
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	10
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	13
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	15
Jogszabályok <i>Legislations</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 * Szerkesztő: Dorogházi Enikő

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

www.nebih.gov.hu

Hazai aktualitások / Hungarian news

„A kockázatok rangsorolása és kockázaton alapuló monitoring tervezés” szakmai konferencia

2013. december 3-án a Danubius Hotel HELIA-ban megrendezésre került a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának (ÉKI) szakmai konferenciája, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) támogatásával, és a NÉBIH Rendszer-szervezési és Felügyeleti Igazgatóságának (REFI) együttműködésével. Az esemény aktualitását a Hivatalban folyamatban levő, kockázatalapú monitoring tervezés adta. A jelenlévők előadásokat hallhattak a Hivatal munkatársaitól, valamint meghívott hazai és külföldi szakmai kollégáktól. A prezentációk megtekinthetők a Hivatal [honlapján](#).



ÁNTSZ tájékoztatás veszélyes készítményekről

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága a WHO INFOSAN EMERGENCY rendszerén keresztül érkezett riasztás alapján értesítette az Országos Tisztifőorvosi Hivatalt arról, hogy az Amerikai Egyesült Államokban több embernél toxikus májkárosodást tapasztaltak, amely vizsgálatok szerint az OxyElite Pro megnevezésű zsírégető készítmény fogyasztásával vélhetően összefüggésbe hozhatók. A jelenleg rendelkezésre álló adatok alapján az okozati összefüggés gyanúként merült fel, még nem bizonyított, a vizsgálatok folyamatban vannak. A ka-

pott információk szerint az Amerikai Egyesült Államokban 2013. október 31-ig 56 főnél észlelték a toxikus májgyulladás tüneteit, 22 fő kórházi ápolásra szorult, 2 fő esetben máj-transzplantációra volt szükség, egy fő pedig elhalálozott. Tekintettel arra, hogy a termék interneten keresztül is megrendelhető, az Országos Tisztifőorvosi Hivatal felhívja a lakosság figyelmét, hogy kerüljék a készítmény fogyasztását.

OKÉS 2013 – közétkeztetés másképp

Nagy sikerrel zajlott le november 23-án az Országos Közétkeztetői Szakácsverseny (OKÉS) záró fordulója. A döntőbe került tíz csapatnak három óra állt rendelkezésére, hogy az első fordulóban „papíron megtervezett” menüsorból 10 adagot elkészítsenek. A versenyen végül az Elamen Zrt és a Hungast Kft. csapata bizonyult a legjobbnak, a NÉBIH különdíját az Alsónémedi községet ellátó főzőkonyha vihette haza, a KÖZSZÖV különdíját pedig a BAJA Marketing Kft. csapata nyerte el. A szakemberekből álló zsűri a főzés alatt figyelte, hogy csapatok betartják-e az élelmiszerbiztonsági előírásokat, az értékelés során pedig az íz mellett pontozták többek között a tálalást, a kreativitást, és azt is, hogy a recept elkészíthető-e több száz adagban.

Megjelent a Konyhasziget magazin karácsonyi száma

A tartalomról:

- Ünnepi étkek biztonságosan
- Válasszuk a legjobb halat
- Természetes édes anyag a méz
- Fedezzük fel újra a mákot
- Gesztenye vadon, szelíden
- Kocsonyakészítés
- Szerencsepénzünk a lencse



Sikeresen zárult a „PILOT-PANEU” projekt

Sikeresen zárult a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának (NÉBIH-ÉKI) koordinálásával végrehajtott, hét uniós tagországra kiterjedő „PILOT-PANEU” projekt. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) által kiírt pályázatot a NÉBIH-ÉKI jogelődéként a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal nyerte el 2010-ben.

A projekt feladata az volt, hogy előkészítse a későbbiekben valamennyi tagállamban elvégzendő élelmiszerfogyasztási felmérést, amelynek neve “What’s on the Menu in Europe” (“Mi van terítéken Európában”) (röviden: “EU Menu”), mely a tudományosan megalapozott kockázatbecslés kulcsfontosságú eleme.

A PILOT-PANEU projekt célja a serdülők, felnőttek és idősek táplálkozási felméréseinek lefolytatásához egységes módszertan kidolgozása, tesztelése, értékelése volt. A konzorciumi partnerek speciális szoftver („EPIC-SOFT”) adaptálását, ké-

zikönyv (Manual), protokollok, kérdőívek és egyéb dokumentumok kidolgozását végezték el, melynek hasznosíthatóságát 2x24 órás visszaemlékezéses interjúkon alapuló táplálkozási felmérésekkel igazolták olyan interjúalanyok részvételével, akiket véletlen vagy célzott mintavételezés alapján választottak ki. A projekt része volt a felméréshez használt képsorozatok „validálása” is, tehát annak megállapítása, hogy segítik-e az ételfotók az elfogyasztott ételmennyiségek becslését, illetve alkalmazhatóak-e egységesen a képek a nemzet-specifikus ételeknél.

A konzorciumtagok a program koordinálását, végrehajtási színvonalát igen pozitívan értékelték, és a végzett munkát nagyon hasznosnak, a további feladataik végrehajtásában jól hasznosíthatónak ítélték. A tapasztalatokról az EFSA „Fogyasztási Tényezők” munkacsoport ülésén Pármában számolt be a közelmúltban Prof. Dr. Ambrus Árpád projektvezető. Az elért eredményeket a tagországok képviselői elismeréssel nyugtázták és a jelentés szakmai tartalmát kiemelkedőnek minősítették.

A [zárójelentés](#) 2013.11.13-án jelent meg az EFSA honlapján.





EFSA hírek / EFSA news

Megfigyelők részvétele az EFSA tudományos ülésein

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) nyitottság és átláthatóság elvét megerősítendő az intézmény számos plenáris ülésén részben vagy teljesen nyilvános részvételt biztosít az érdeklődőknek. Az adatok tulajdonosainak jogait tiszteletben tartva, és figyelembe véve az egyes termékleírásokra vonatkozó bizalmas információkat, nem minden ülésen vehetnek részt megfigyelők, mindazonáltal az EFSA törekszik arra, hogy a megfigyelők jobban megértsék az EFSA tudományos kockázatbecslési tevékenységét, és lehetőséget ad a szakértőkkel történő együttműködésre. A legutóbbi ilyen nyilvános ülés – amire megfigyelőként lehetett jelentkezni – 2013. december 4-5-én volt; a Biológiai Veszélyek Szakbizottságának (BIOHAZ Panel) ülése. Bővebb információ az ülésekről az [EFSA oldalán](#) érhető el.

Observers attending EFSA scientific meetings: guidelines and registration

Underpinning EFSA's commitment to openness and transparency, the Authority is giving access to some scientific plenary meetings either in total or in part in its 2012/2013 programme. The next scheduled plenary meeting – the Plenary meeting of the Panel on Biological Hazards (BIOHAZ) – open to Observers was on 4-5 December 2013.

Tudományos videófilmeket jelentetett meg az EFSA

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a közelmúltban honlapján három új videófilmet jelentetett meg, melyek témái a tudományos együttműködés, a genotoxikus anyagok és az *E. coli* baktérium. Mindhárom rövidfilm része az EFSA tudományos tevékenységét bemutató kisfilmeknek, ahol közérthető módon magyarázzák el a szervezet munkájának lényegét az egyes szakterületeknek megfelelően.

A tudományos videófelvételeket eddig több mint száz-ezerszer tekintették meg.

New videos explain science at the core of EFSA's work

Scientific cooperation, E.coli and genotoxic substances are topics covered in three new videos by EFSA. The short films are part of a series of Understanding Science videos in which EFSA staff explain the scientific concepts at the core of EFSA's work. So far, the videos have attracted more than 100,000 views.

EFSA vélemény a gyermekeknek szánt tápszerről

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint az EU-ban az 1-3 év közötti kisgyermekeknek készült tejalapú tápszer nem tartalmaz többlet tápanyagot a gyermekek normál (kiegyensúlyozott) étrendjében egyébként is megtalálható tápanyagokhoz képest. Az EFSA az Európai Bizottság kérésére készítette el tudományos véleményét a csecsemők, illetve kisgyermek tápanyag-igényeiről és étrendi beviteli értékeiről.

EFSA opinion on 'growing-up' formula

The use of milk-based "growing-up" formula does not bring additional value to a balanced diet in meeting the nutritional requirements of young children in the European Union, EFSA has said. The findings are contained in EFSA's Scientific Opinion on nutrient requirements and dietary intakes of infants and young children in the European Union, requested by the European Commission.

Megbízott ügyvezető igazgató az EFSA élén

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgató Tanácsa 2013. október 24-i ülésén Bernard Url-t nevezte ki az EFSA megbízott ügyvezető igaz-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

gatójának. Dr. Url ez év júliusától volt az EFSA akkori ügyvezető igazgatójának, Catherine Geslain-Lanéelle-nek a helyettese, majd Geslain-Lanéelle távozását követően 2013. szeptember 1-től vette át az ügyvezetői feladatokat. Hivatalosan az Európai Bizottság hirdeti meg az állást, és ezt követően a pozíció nyertesét nevezik majd ki az EFSA ügyvezető igazgatói posztjára. Dr. Url – végzettségét tekintve állatorvos – 2012 júniusában csatlakozott az EFSA-hoz, mint a Tudományos Kockázatbecslési Osztály vezetője. Ezt megelőzően közel 10 évig volt az Osztrák Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Hivatalnak (AGES) az igazgatója.

[EFSA board appoints Bernhard Url as Acting Executive Director](#)

The Management Board of the European Food Safety Authority (EFSA) has appointed Bernhard Url as the Authority's Acting Executive Director. Dr Url became Deputising Executive Director in July and has been carrying out the role following the resignation of Catherine Geslain-Lanéelle on 1 September 2013, Dr Url, who joined EFSA in June 2012 as Director of Risk Assessment and Scientific Assistance, now assumes the duties of EFSA Executive Director until a permanent appointment is made following a recruitment procedure to be launched by the European Commission.

[FSA figyelmeztetés hepatitisz okozó étrend-kiegészítőre](#)

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) arra figyelmezteti az embereket, hogy ne fogyasszanak OxyElite Pro nevű étrend-kiegészítőt, miután számos hepatitisz eset kapcsolódott hozzá az Egyesült Államokban. A terméket interneten keresztül értékesítették az Egyesült Királyságban is. Az angol élelmiszerbiztonsági hatóságot az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) által kiadott figyelmeztetésekkel riasztották a termékről, miután 29 ember lett rosszul Hawaii-on, nem vírusos, akut

hepatitisz-től („acute non-viral hepatitis”). Az FDA jelentése szerint egy ember meghalt, kettőnél pedig májtranszplantáció szükséges. Az Egyesült Királyságban egyelőre nem jelentettek megbetegedéseket, de az FSA azt tanácsolja a fogyasztóknak, hogy ne vásároljanak a termékből.

[FSA issues OxyElite Pro warning](#)

The Food Standards Agency (FSA) is warning people not to consume a food supplement product called OxyElite Pro, after it was linked to a number of cases of hepatitis in the US.

[Brit konzultáció a 882/2004 rendeletről](#)

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) abból a célból, hogy valamennyi szektor véleményét tartalmazó UK kormányválasz készülhessen, konzultációt hirdetett az Európai Bizottság tervezett változtatásairól a takarmány- és élelmiszerjogról szóló 882/2004/EK rendelet kapcsán.

[FSA consultation on regulation 882/2004](#)

The FSA has launched a consultation on European Commission proposals to replace EU regulation 882/2004 on official controls for feed and food law.

[FSA támogatja az élelmiszer-felügyeleti rendszert](#)

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) anyagiilag is támogatja a helyi hatóságokat abban, hogy minél szélesebb körben alkalmazzák az Egyesült Királyság élelmiszer-felügyeleti rendszerét (UKFSS). Ez az adatbázis lehetővé teszi az élelmiszer- és takarmány mintavételi adatok sokkal hatékonyabb gyűjtését és kommunikációját, valamint a rendszer segítségével meghatározzák a helyi, regionális és nemzeti trendeket és a nem megfelelő területeket, ezzel fejlesztve a mintavételi terveket.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

FSA funding for first-time UKFSS users

The FSA is committed to the widespread use of the UK Food Surveillance System (UKFSS) database. To support its rollout to new users, they are providing funding and support to local authorities to adopt UKFSS.



Zöld jelzés a sertés felügyeleti reformnak

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) üdvözölte az Európai Parlament jóváhagyását az Európai Unió javaslatai kapcsán, mely a sertés vágóhidakon folytatott hatósági ellenőrzések szabályozására vonatkozó jogszabályok változtatásáról szól.

Green light for reform of pig inspections

The Food Standards Agency has welcomed the European Parliament's endorsement of European Union proposals to change the regulations governing official controls in pig slaughterhouses.



További marhahús termékek vizsgálati eredményei

Közzé tette az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a második negyedéves jelentését a lóhúsról és ló DNS-re vizsgált marhahús termékek ipari eredményeiről. Nem mutattak ki olyan lóhúst/DNS-t, ami eléri vagy meghaladja az 1%-os adatszolgáltatási küszöbértéket.

FSA publishes further beef product test results

The FSA has published the second quarterly report industry results from the testing of beef products for horse meat or horse DNA. No results found horse meat/DNA at or above the 1% reporting threshold.



Bizonyítékgyűjtés stabil izotóparány elemzéssel

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) kiadott egy marhahús-elemzési projektre irányuló kutatási felhívást azzal a céllal, hogy – kiterjesztve a meglévő izotópos tájképet az Egyesült Királyságra – javítsa a marhahús földrajzi indexelését.

Evidence gathering for determining Scotch beef authenticity by stable isotope ratio analysis

The Food Standards Agency is issuing a research call for a beef-analysis project aimed at improving the geographical indexing of beef by extending the existing isotopic landscape map for the UK.



Új kutatás az élelmiszerallergiákról

Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) pályázatokat vár egy új kutatási projekthez, mely azt vizsgálja, hogy az élelmiszer-allergiában és/vagy intoleranciában szenvedő egyének mit részesítenek előnyben, ha házon kívül étkeznek.

Call for new research on food allergies

The Food Standards Agency is inviting applications for a new research project to investigate the preferences of people with food allergies and/or intolerances when eating outside of the home.



Az e-Bug lecke segíti a gyerekeket a helyes és biztonságos higiéniaiban a farmon

Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) tanulmánya kiderítette, hogy az interaktív lecke jelentősen fejleszti a diákok kézhigiéniai, és kórokozókkal kapcsolatos ismereteit. A játék végigjátszása után a gyerekek 80%-a helyesen válaszolt a feltett kérdésekre. A lecke három fő témát foglal magába: a baktériumok bemutatása, kézhigiénia, és farm higiénia. A kutatásról a PLOS



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

ONE szakfolyóiratban is jelent meg cikk. Az iskolai látogatások a farmokon pozitív tanulmányi tapasztalatot jelentenek, de egyben magukban hordozzák többféle fertőzés (*E. coli*, *Salmonella*, *Campylobacter*) kockázatát is, melyek kórokozói jelen vannak az állati ürülékben, és a környezetben. Az interaktív anyagok elérhetők az [e-Bug honlapján](#).

[E-Bug lesson plans help children to stay safe down on the farm](#)

A study by Public Health England (PHE) has found that use of interactive lesson plans significantly improved pupils' knowledge of bugs and why hand hygiene is important in a farm setting with 80% of children correctly answering questions after the intervention. The lesson lasted between 1 to 2 hours and covered 3 topics: introduction to microbes, hand hygiene and farm hygiene. This research is published in the science journal PLOS ONE. The interactive lesson is available free at the [e-Bug website](#).

[FSA figyelmeztetés a veszélyes testsúlycsökkentő étrend-kiegészítővel kapcsolatban](#)

A DNP-t már 1938-ban emberi fogyasztásra alkalmatlannak ítélték, számos egészségkárosító hatásról beszámoló jelentés megjelenését követően. Ennek ellenére még mindig használják testtömeg-csökkentés céljából, főként testépítők és étkezési zavarokban szenvedők. Az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) támogatja az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) tanácsát, a 2,4-Dinitrophenol, azaz DNP nevű testsúlycsökkentő étrend-kiegészítő veszélyeivel kapcsolatban. A káros hatások többnyire magas dózis bevétele után jelentkeznek, de az eladók, illetve honlapok által ajánlott dózis bevétele esetén előfordulhatnak. Tünetei lehetnek: hányinger, hányás, hasi fájdalom, nyugtalanság, fejfájás, fáradtságérzet, izzadás, magas vérnyomás, gyors és rendszertelen szív-

verés, légszomj. Dehidráció, máj- és vesekárosodás is gyakori.

[FSA warnings over deadly weight loss supplement](#)

Public Health England (PHE) supports the advice issued by the Food Standards Agency (FSA) about the dangers of a weight loss supplement called 2,4-Dinitrophenol or DNP. DNP was deemed unfit for human consumption in 1938 following reports of severe adverse health effects but it is still being used by people trying to alter their appearance, such as body builders or people with eating disorders. Adverse health effects are more common after taking high doses but severe adverse effects can occur when the drug is taken in the doses recommended on websites or by suppliers.

[„Ki felelős azért, amit megeszünk?”](#)

A fenti címmel rendezett nyílt találkozót az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) konzultációs testülete, hogy megvitassák: ki ellenőrzi azt, hogy mit esznek meg az ír állampolgárok. Ez az esemény lehetőséget nyújtott arra, hogy megvitassák a fogyasztók élelmiszer-fogyasztási viselkedését és élelmiszer-választásait befolyásoló különböző hatásokat, de mindemellett a nagyközönség megismerhette a testület működését is.

[Who is responsible for what we eat?](#)

The Food Safety Authority of Ireland's (FSAI) Food Safety Consultative Council hosted an open meeting to discuss the topic of who controls what Irish citizens eat. The open meeting, entitled 'Who is responsible for what we eat?' provided an opportunity to debate the various influences on consumers' food consumption behaviours and food choices, whilst also giving the general public an opportunity to see the workings of the Food Safety Consultative Council.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Antibiotikum-rezisztencia: a monitoringtól az intézkedésig

Az antibiotikumok túlzott fogyasztása a kórokozó mikroorganizmusok rezisztenciájához vezet, a szakértők pedig egyetértenek abban, hogy feltétlenül minimalizálni kell az antibiotikum használatát a gyógyászatban. A Szövetségi Kockázat-értékelési Intézet (BfR) 2013. november 11-12-én „Antibiotikum-rezisztencia az élelmiszerláncban” címmel nemzetközi tanácskozást szervezett, melyre a tudomány, a politika és az üzleti élet képviselőit várták, hogy részletekbe menően megvitassák a jelenlegi tényállást és a szükséges intézkedéseket, stratégiákat. Az első napon a németországi, ausztriai és svájci humán- és állatgyógyászati monitoring eredmények kerültek kiértékelésre. A második napon többek között az antibiotikum használat csökkentésére alkalmazható stratégiákról, valamint az élelmiszerekben található antibiotikum maradékokról és az antibiotikum rezisztencia kialakulásának molekuláris aspektusairól volt szó.

Antibiotic resistance: from monitoring to action

The consumption of antibiotics can lead to the resistance of pathogens. Experts agree that the use of antibiotics therapeutically must be absolutely reduced. On 11th and 12th of November 2013 the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) invited representatives from science, politics and business from different countries to discuss in detail the facts and the necessary strategies on antibiotic resistance in the food chain.

Felkészültség az F típusú botulizmusra az EU/EGT tagállamokban

Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) összefoglaló jelentést készített, amelynek célja az F típusú botulizmussal kapcsolatos epidemiológiai, morbiditási információk és a kezelé-

si lehetőségek azonosítása. Spanyolországban, 2011-ben egy *Clostridium botulinum* F típusú botulizmus klasztert azonosítottak. A spanyol hatóságok felkérésére az ECDC – az Európai Gyógyszerügynökséggel (EMA) konzultálva – összeállított egy tudományos állásfoglalást az elérhető kezelési lehetőségeiről ennek a ritka betegségnek. A bizonyítékok azt mutatják, hogy a jelenleg alkalmazható bivalens AB antitoxin, illetve trivalens ABE antitoxin nem hatásos az F típusú botulizmus ellen, amely felkészültségre inti az Európai Unió tagállamait.

Preparedness for botulism type F in the EU/EEA

In 2011, a familiar cluster of type F botulism caused by *Clostridium botulinum* was identified in Spain. In response to an official request from the Spanish authorities, ECDC performed a literature review and consulted with the European Medicines Agency (EMA) to advise on the availability and effectiveness of different treatment in the European Union.

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

Konzultáció a segédanyagokra vonatkozó Átmeneti „Nincs Kifogás” Levelek kibocsátásáról

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) honlapján tájékoztató dokumentum található az Átmeneti „Nincs Kifogás” Levelek (Interim Letter of No Objection, iLONO) kibocsátásáról azokra az anyagokra és termékekre, melyek megfelelnek a Health Canada élelmiszer-adalékanyagok és segédanyagok megkülönböztetésére vonatkozó szabályai szerint a segédanyagok fogalmának. Az eljárás várhatóan fellendítené a segédanyagok elérhetőségét az élelmiszeripar számára azokban az esetekben, melyeket a Health Canada prioritásként kezel. Bár egy működő eljárásnak tekintik, a folyamattal kapcsolatos kérdéseket és észrevételeket várják 2013. október 24-től 2014. január 6-ig.

Consultation - policy intent for issuing an Interim Letter of No Objection for processing aids

The purpose of the Policy Intent for Issuing an Interim Letter of No Objection (iLONO) for Processing Aids is to describe Health Canada's policy for issuing an interim letter of no objection (iLONO) for a substance or product that meets the definition of a processing aid, according to the *Food Directorate's Policy for Differentiating Food Additives and Processing Aids*.

Útmutató élelmiszer segédanyagok kérelmének készítéséhez

Az útmutató célja az ipar számára történő segítségnyújtás az élelmiszer segédanyagok kérelmének készítéséhez. A dokumentum használata előtt az olvasónak szükséges megismerni a Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) élelmiszer-adalékanyagok és segédanyagok megkülönböztetésére vonatkozó szabályait. A segédanyag kérelem egy tájékoztató dosszié, amit a kérelmező nyújt be a Health Canada-hoz, amikor egy segédanyagra „Nincs

Kifogás” Levelet (letter of no objection, LONO) kér. A dossziénak bizonyítani kell, hogy a kérdéses anyag megfelel a segédanyag adminisztratív definíciójának, és használata nem veszélyezteti az élelmiszer biztonságosságát. Amennyiben hatékonysági állítások is felmerülnek az anyaggal kapcsolatban, a kérelemnek a hatékonyságot is alá kell támasztania.

Guide for preparing food processing aid submissions

The purpose of this Guide is to assist industry with preparing food processing aid submissions. Prior to using this document, the reader should become familiar with the Food Directorate's Policy for Differentiating Food Additives and Processing Aids. A food processing aid submission is an information package that a petitioner files with Health Canada's Food Directorate, when requesting a „letter of no objection” (LONO) from Health Canada for a food processing aid.

Az élelmiszerbiztonság kanadai szervezeteiért mostantól az egészségügyi miniszter felel

A Kanadai Egészségügyi Szervezet (Health Canada) és a Kanadai Népegészségügyi Intézet (PHAC) mellett a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) is az egészségügyi miniszternek számol be a továbbiakban. Az átszervezéssel Kanada élelmiszerbiztonsági rendszerét erősítenék meg azáltal, hogy mindhárom, élelmiszerbiztonságért felelős szervezet egy miniszter alá kerül. A változás letisztult célokat, könnyű együttműködést és naprakész kommunikációt biztosít az élelmiszerbiztonsági kérdésekben, továbbá hangsúlyozza a CFIA élelmiszerbiztonság melletti elkötelezettségét. Az élelmiszerbiztonságért felelős három szervezetből a PHAC és a Health Canada eddig is az egészségügyi miniszter alá tartozott. A CFIA agrár-területre vonatkozó egyéb tevékenységeiért továbbra is a mezőgazdasági miniszter felel.



Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

CFIA joins health portfolio

The CFIA joined Health Canada and the Public Health Agency of Canada in reporting to the Minister of Health. This reorganization will strengthen Canada's food safety system by bringing all three authorities responsible for food safety under one Minister. This will ensure clear focus, easy collaboration, and timely communication with Canadians when it comes to food safety.



E. coli sajtban

Módosították az *E. coli* O157:H7 megbetegedést okozó sajt kivizsgálásának eredményét, mivel egy újabb megbetegedést azonosítottak.

Public health notice of E. coli O157:H7 illness related to cheese has been updated

This notice has been updated to include one additional case of *E. coli* O157:H7 that has been linked to the investigation.



FDA élelmiszerbiztonsági tanácsok a tengergyümölcsökhöz

A halak és a kagylófélék jó minőségű fehérjét tartalmaznak, valamint egyéb alapvető tápanyagok forrásai, így az egészséges táplálkozás fontos részét képezik. Fontos ugyanakkor ezen ételek biztonságos kezelése az élelmiszer eredetű megbetegedések elkerülése érdekében, ezért megjelentek az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) alapvető élelmiszerbiztonsági tanácsai halak és kagylófélék vásárlására, elkészítésére és tárolására vonatkozóan, hogy a lakosság biztonságosan élvezhesse a tenger gyümölcseiből készült ételeket.

FDA food safety tips for seafood

As with any type of food it is important to handle seafood safely in order to reduce the risk of foodborne illness, often called "food poisoning". Follow these basic

food safety tips for buying, preparing, and storing fish and shellfish to safely enjoy the fine taste and good nutrition of seafood.



Diófélék fogyasztásával kapcsolatos szalmonellózis kockázatértékelés véleményezési időszakának meghosszabbítása

Az észrevételek és tudományos adatok benyújtásának új, meghosszabbított határideje 2013. december 16. A kockázatértékelés célja a potenciálisan szalmonellával szennyezett diófélék fogyasztásával kapcsolatos egészségügyi kockázatok meghatározása, valamint a kockázat alapú megelőző ellenőrzések hatásainak értékelése. A tervezett értékeléssel, valamint a vélemények, észrevételek benyújtásával kapcsolatos források, linkek az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) Risk & Safety Assessment weboldalán érhetők el.

FDA extends comment period for risk assessment focusing on salmonellosis and tree nuts

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) has extended the period for submission of comments, and for scientific data and information related to its planned assessment of human salmonellosis associated with eating tree nuts. The new deadline is December 16, 2013. The risk assessment seeks to quantify the public health risk associated with eating tree nuts potentially contaminated with *Salmonella*, and to evaluate the impact of risk-based preventive controls.



Több államot érintő multidrog-rezisztens Salmonella Heidelberg fertőzések

A legújabb adatok szerint 23 államban és Puerto Rico-ban összesen 389 embert érintett a *Salmonella* Heidelberg okozta járvány. A betegek 40%-a szorult kórházi kezelésre, halálestet nem jelentettek. A legtöbb megbetegedést (74%) Kaliforniából jelentették.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Epidemiológiai, laboratóriumi és nyomon követési vizsgálatok alapján a Foster Farm márkájú csirke fogyasztása a *Salmonella* Heidelberg fertőzés okozta járványkitörésének valószínűsíthető forrása. A *Salmonella* Heidelberg járványt okozó törzsei rezisztensek a legtöbb általánosan alkalmazott antibiotikummal szemben. Nyers baromfi esetén nem szokatlan a *Salmonella* fertőzöttség. Tanácsok olvashatók a fogyasztók számára a Betegségmegelőzési és -felügyeleti Központ (CDC) honlapján.

Multistate outbreak of multidrug-resistant *Salmonella* Heidelberg infections

As of October 29, 2013, a total of 362 persons infected with seven outbreak strains of Salmonella Heidelberg have been reported from 21 states and Puerto Rico. Investigations indicate that consumption of Foster Farms brand chicken is the likely source of this outbreak of Salmonella Heidelberg infections.

MPI tanulmány

„Koffein a Guarana tartalmú élelmiszerekben” címmel

A kutatás apropója, hogy kevés adat áll rendelkezésre a koffeinforrásként guaranát tartalmazó élelmiszerekről. Pontos étrendi expozícióbecsléshez azonban a koffeintartalmú élelmiszerek fogyasztási adatai is kulcsfontosságúak. A projekt célja volt, hogy analitikai és csomagoláscímke információkat biztosítson a koffein, teobromin és teofillin koncentrációról az ausztrál és új-zélandi piacon jelenlevő guarana tartalmú élelmiszerekben és italokban. A tanulmány bemutatja a kutatásban alkalmazott módszereket, és a kapott eredményeket. Összesen 95 termék címké információit és analitikai eredményeit értékelték.

New technical paper of the MPI: Caffeine in Guarana-containing foods

There is very limited data on foods which contain guarana specifically as a source of caffeine. In order to conduct

accurate dietary exposure assessments of caffeine in the diet, robust food composition data on key sources of caffeine in the diet is required. The aim of this project was to provide analytical and label information on the caffeine, theobromine and theophylline concentrations in guarana-containing foods and beverages available for sale in Australia and New Zealand.

Megjelent a Food Standards News legújabb száma

- A FSANZ stratégiai kiadványa érdekelt feleknek Új hároméves stratégiai programot adott ki az Ausztrál-Új Zélandi Élelmiszerszabályozási Hivatal (FSANZ), amely illeszkedik az élelmiszerszabályozás állandó bizottsága által kiadott élelmiszerszabályozási rendszer szélesebb körű stratégiájához.
- Honlap az élelmiszerek szabályozásáról Az élelmiszerszabályozás titkársága (Food Regulation Secretariat) új, felhasználóbarátabb honlapot készített az élelmiszerszabályozásról. A titkárság már felmérte a partnerei körében, mi a véleményük az új honlapról, és jelenleg azon dolgoznak, hogy az információk rendszerét minél átláthatóbbá tegyék a honlapot látogatók számára. Az új honlappal kapcsolatosan bármilyen javaslatot várnak a stakeholder.engagement@health.gov.au e-mail címre.
- Áttekintés alatt a csecsemőtápszer szabályozások A FSANZ felülvizsgálja a csecsemőtápszerre vonatkozó szabványait, és javaslatot készít ezen előírások frissítésére. A konzultációs anyag előreláthatóan 2014 elején kerül nyilvánosságra.

New issue of Food Standards News is now available

- FSANZ Stakeholder engagement Strategy 2013-2016
FSANZ has published a new three-year strategy to guide us in our all-important interactions with you, our stakeholders. The strategy aligns with a broader strategy on the food regulation system developed for the Food Regulation Standing Committee.



Hírek a tudományos világból / News of science

• Food Regulation Website

The Food Regulation Secretariat is building a new more user-friendly food regulation website. The Secretariat have already surveyed stakeholders on their database about the 'look and feel' of the new homepage and are currently thinking about how to structure information so people can find things quickly and easily. If you have any suggestions for the new website please email stakeholder.engagement@health.gov.au.

• Infant formula review

FSANZ is reviewing Standard 2.9.1 – Infant Formula Products and other standards in the Code that regulate infant formula products and has prepared a proposal to update these standards. We expect to release a consultation paper for public comment in early 2014.



Megjelent az OIE új kiadványa

A kiadvány bemutatja az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) aktuális publikációit, híreket közöl a központból és a helyi tevékenységekről, beszámol a közelmúlt eseményeiről, híreket közöl a partnerekről, valamint nemzetközi újdonságokat mutat be. A „kérdések és válaszok” rovatban ezúttal az A(H7N9) influenzával kapcsolatos főbb tudnivalókat olvashatjuk. Eseménynaptár szekcióban a 2013. október-2015. januári szemináriumokról, konferenciákról kaphatunk tájékoztatást.

New bulletin of the OIE is released

The bulletin introduces the recent OIE publications, news from headquarters and regional activities, meetings and visits, news from the OIE partners and international actualities. In the "questions and answers" section, information about influenza A(H7N9) is provided. In the agenda workshops, meetings and conferences from October 2013 to January 2015 are presented.



Hírek a tudományos világból / News of science

Mikotoxin keverékek új megvilágításban

A trichotecéneknek a Fusarium penészgombák által termelt mikotoxinok közé tartoznak. A deoxinivalenol (DON) a terményekben leggyakrabban előforduló trichotecén Európában és Észak-Amerikában. A DON gyakran más „B” trichotecénekkal – pl. 3-acetil-deoxinivalenol, (3-ADON), 15-acetil-deoxinivalenol (15-ADON), nivalenol (NIV), Fusarenon-X (FX) – együtt fordul elő. Francia kutatók a *Toxicology and Applied Pharmacology* című tudományos folyóirat októberi számában megjelent tanulmányukban trichotecén mikotoxinok egyedi és két-, illetve háromkomponensű keverékeinek toxicitását vizsgálták osztódó bélműsejt tenyészeteken. Az öt vizsgált mikotoxin dózistól függő toxicitást mutatott a következő sorrendben: 3-ADON < 15-ADON ≈ DON < NIV < FX. A két-, illetve háromkomponensű keverékek toxicitása szintén dóziszfüggő volt. Alacsony koncentrációban a mikotoxin keverékek szinergikus (egymás hatását erősítő) toxicitást mutattak, a DON-NIV-FX keverék kivételével, amely antagonizmust (egymást gyengítő hatást) mutatott. Magasabb koncentrációkban a keverékek additív (összeadó) módon hatottak. Az eredmények azt jelzik, hogy az élelmiszerekben alacsony koncentrációban jelen lévő mikotoxin keverékek toxicitása nagyobb lehet, mint azt az egyedi mikotoxinok toxicitása alapján várnánk. Figyelembe véve a trichotecének gyakori együttes előfordulását, és azok élelmiszerekben tapasztalt koncentrációját, az észlelt szinergista hatást számításba kell venni.

New insights into mycotoxin mixtures

Deoxynivalenol (DON) is the most prevalent trichothecene mycotoxin in crops in Europe and North America. DON is often present with other type B trichothecenes such as 3-acetyldeoxynivalenol (3-ADON), 15-acetyldeoxynivalenol (15-ADON), nivalenol (NIV) and fusarenon-X (FX). Proliferating



Hírek a tudományos világból / News of science

Caco-2 cells were exposed to increasing doses of Type B trichothecenes, alone or in binary or ternary mixtures. The five tested mycotoxins had a dose-dependent effect on proliferating enterocytes and could be classified in increasing order of toxicity: 3-ADON<15-ADON≈DON<NIV FX. Binary or ternary mixtures also showed a dose-dependent effect. At low concentrations, mycotoxin combinations were synergistic; however DON-NIV-FX mixture showed antagonism. At higher concentrations, the combinations had an additive or nearly additive effect. These results indicate that the simultaneous presence of low doses of mycotoxins in food commodities and diet may be more toxic than predicted from the mycotoxins alone. Considering the frequent co-occurrence of trichothecenes in the diet and the concentrations of toxins to which consumers are exposed, this synergy should be taken into account.

[Az agy öregedésével hozzák összefüggésbe az alacsony dózisu krónikus alumínium expozíciót](#)

Az alumínium az egyik leggyakoribb fém elem a földkéregben. Nem esszenciális elem, tehát az élő szervezetek élettevékenységeikhez nem használják fel. Korábban úgy gondolták, hogy az alumínium ásványaikban inert és oldhatatlan módon van jelen. A *Toxicology* című tudományos folyóirat novemberi számában Stephen C. Bondy, a Kaliforniai Egyetem kutatója, összefoglalja az alumínium hosszan tartó alacsony dózisu expozíciójának hatásaival kapcsolatos tudományos eredményeket. Az elmúlt években a savas esők következtében a talajban lévő alumínium egyre nagyobb mennyiségben oldható alumíniumion formájában van jelen, ami így könnyen olyan víztározókba kerülhet, melyekből az ivóvizet is nyerik. Ennek következtében az emberi szervezetet ért alumíniumterhelés megnőtt. Az epidemiológiai ada-

tok azt jelzik, hogy az alumínium nem annyira ártalmatlan, mint korábban hitték, és esetleg aktívan hozzájárul az Alzheimer-kór kialakulásához és progressziójához. Az epidemiológiai adatokat a kísérletek is alátámasztják, melyek szerint az alumínium expozíció túlzott gyulladásoos aktivitást vált ki az agyban. Az ilyen öregedéssel összefüggő neurológiai rendellenességek oka nem ismert, de mivel ezek általában nem genetikai eredetűek, feltételezhető, hogy kialakulásukban ismeretlen környezeti faktorok fontos szerepet játszanak. Egyre több bizonyíték utal arra, hogy az alumínium az egyik ilyen fontos környezeti tényező. Körvonalazódni látszik, hogy az alumínium sietteti az agy öregedési folyamatait, amely óhatatlanul megnöveli bizonyos öregedéssel összefüggő neurológiai betegségek előfordulását.

[Prolonged exposure to low levels of aluminum leads to changes associated with brain aging](#)

Aluminum is one of the most common metal elements in the earth's crust. It is not an essential element for life and has commonly been thought of as a rather inert and insoluble mineral. In recent years, acid rain has tended to mobilize aluminum-containing minerals into a more soluble form, ionic Al³⁺, which has found their way into many reservoirs that constitute residential drinking water resources. As a result, the human body burden of aluminum has increased. Epidemiological studies suggest that aluminum may not be as innocuous as was previously thought and that aluminum may actively promote the onset and progression of Alzheimer's disease. Epidemiological data is strengthened by experimental evidence of aluminum exposure leading to excess inflammatory activity within the brain. Evidence is outlined supporting the concept of aluminum's involvement in hastening brain aging. This acceleration would then inevitably lead to increased incidence of specific age-related neurological diseases.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Illegális húszállítmányt fogtak egy dunakeszi parkolóban

Illegális húszállítmányra csapott le a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) egy dunakeszi szupermarket parkolójában. Az ügyben több nagyobb magyarországi húsfeldolgozó is érintett. A termékek állapotából a NÉBIH szakemberei arra következtettek, hogy a húst vélhetően szabálytalanul tárolták, levet engedett, majd újrafagyasztották. Az árun mindezek mellett semmilyen jelölés nem szerepelt. Bizonytalan eredete és állapota miatt a teljes mennyiséget megsemmisítették.

Sertés volt a borjú

Egy fővárosi piacon borjúhúsként árulták a sertéshúst, becsapva a vásárlókat, leplezték le a Hír Televízió és a Magyar Nemzet munkatársai közös próbavásárlás során. Ezt követően a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal is ellenőrzést tartott a csalást elkövető üzletekben. A laboratóriumi vizsgálat megállapította, hogy a csaknem dupla áron vásárolt borjúhús valójában sertés volt.

Nem lehet megállítani a veszélyes muslicát

Újabb területeken mutatták ki idén a pettyesszárnyú muslicát (*Drosophila suzukii*), a többféle gyümölcsre is veszélyes rovarkártevőt, amely a többi rokonával ellentétben a még éréfélben lévő, sértetlen termésbe is bele tud petézni, ezzel jelentős mezőgazdasági károkat okozva. Az MTA Agrártudományi Kutatóközpont Növényvédelmi Intézete és a Nemzeti Élelmiszer-

lánc-biztonsági Hivatal munkatársai jelenleg közösen dolgoznak egy hatékony védekezési stratégia kifejlesztésén – olvasható az MTA közleményében.

Zöldszám a biztonságos élelmiszer-ellátásért

Másfél év alatt közel ötezer bejelentést fogadtak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) zöldszámán, amelyet a biztonságos élelmiszer-ellátás érdekében és az élelmiszerlánc-biztonsági szabálytalanságok gyors felderítése érdekében hoztak létre. A telefonálók döntő többsége általános jellegű felvilágosítást kért, közel kilencszázan azonban az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető, valamint a növény- és talajvédelmet érintő közérdekű bejelentést tettek.

Salmonella az enyingi iskolában

Gyomor és bélrendszeri tünetekkel, hasmenéssel, hányással, lázzal járó megbetegedések fordultak elő az egyik enyingi általános iskola tanulói között. Összesen százan jelentkeztek ilyen tünetekkel az orvosnál és az elvégzett vizsgálatok a betegek székletéből *Salmonella* baktériumot mutattak ki. A Fejér Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága vizsgálódik az ügyben.

Felügyelt növényvédőszer-engedélyezés az élelmiszerlánc-biztonság alapja

Az élelmiszerlánc-biztonság egyik fontos eleme a növény- és talajvédelem, ezen belül is a növényvédőszer-engedélyezés – többek között ez is témája volt a közép- és kelet-európai országok növényvédőszer-engedélyezési hatásági Budapesti konferenciájának – közölte a Vidékfejlesztési Minisztérium az MTI-vel.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Sok védett madarat mérgezték meg

Az ősz elején összesen húsz védett, illetve fokozottan védett, megmérgezett madár tetemére bukkant a Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság természetvédelmi őrszolgálat a Bács-Kiskun megyében. A tetemeket és egyéb mintákat átszállították a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Állategészségügyi Diagnosztikai Intézetébe (NÉBIH-ÁDI), ahol ezek analitikai elemzését végzik. Az előzetes adatok alapján egy egész Európában tiltott, az emberre is különösen veszélyes méreganyagot használtak az elkövetők. A szer felelőtlen tárolás és használat esetén könnyen végzetes emberi balesetet okozhat, sőt akár vadhúsba is bekerülhet.



Elvérezték a pálinkák a bevizsgálás során

A Hír TV Panaszkönyv című műsora összesen hat gyártó szilvapálinkáját vizsgálta be, a Wessling Kft. akkreditált laboratóriumában. Az italok metanol-, hidrogén-cianid-, réz-, és etil-karbamát tartalmának ellenőrzése mellett, érzékszervi vizsgálatot is végeztek. A szakemberek a minták közül összesen egyet találtak megfelelőnek.



Szabad utat kaphat a kézműves gyógynövénytermékek értékesítése

A Szövetség az Élő Tiszáért Egyesült, a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseleti Szövetségének nevében levelet fogalmazott meg az Európai Bizottság számára, melyben arra kértek választ, hogy a piacon, gazdaboltban, háztól történő értékesítés során maradhat-e a gyógyhatású vagy népi hagyományos gyógyászati kézműves termék megnevezés és forgalomba hozatal? Szükséges-e ezen termékeket laborvizsgálatokkal igazolt, arányta-

lan költséget jelentő hatóanyag vizsgálatoknak alávetni? A Bizottság állásfoglalása kedvező volt a kézműves gyógynövénytermékek értékesítői számára.



Magyar biotermékek Lengyelországban

A bioborokat, biopálinkákat, bioételeket és más, bio- és természetes alapanyagokat felhasználó élelmiszer-előállítók és -forgalmazók mutatkoztak be a lengyelországi Lódzban rendezett háromnapos Natura Food Nemzetközi Hagyományos- és Bioélelmiszer Vásáron, ahol a díszvendég Magyarország volt.



Zöld utat kapott a transzsírokról szóló szabályozás

Zöld utat kapott az uniótól a transzsírokról szóló szabályozás – mondta az egészségügyi államtitkár a Hír Televízióknak. A kormány rendeletben tiltja meg azoknak az élelmiszereknek a forgalomba hozatalát, amelyekben 100 grammra vetítve a transzsírsavak mennyisége meghaladja a két grammot. Számításmunkák szerint az új szabályozás évente több ezer embert menthet meg a szív- és érrendszeri betegségektől.



A legjobb borok is lehetnek pancsoltak

Jelenleg a bor az egyetlen olyan élelmiszer, amelyen nem kell feltüntetni, hogy milyen adalékanyagokat és vegyszereket használtak a készítésnél, pedig a szakemberek szerint nagy szükség lenne erre. A borászok nagy része világszerte automatikusan nyúl enzimekhez, élesztőhöz, tanninporhoz és színezékhez, hogy megfelelő legyen a végeredmény, amivel igazságtalan versenyelőnyhöz jut azokkal szemben, akik semmi ilyesmit nem használnak.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Életfogytiglani börtönbüntetést kapott egy étolaj-hamisító

Étolaj hamisításáért kapott életfogytiglani börtönbüntetést egy kelet-kínai vállalkozó, mert hamis, rákkeltő terméket állított elő és értékesített nagy haszonnal – jelentette a kínai média. A férfi a vád szerint az „étolaj” gyártásához étkezésre alkalmatlan élelmiszerhulladékot használt, köztük csirkék és kacsák farát, sertésbelsőseget. A végterméket több mint száz élelmiszergyártónak és olajfeldolgozónak adta el több mint egy éven keresztül.



Szünetelt az új sörök engedélyezése az USA-ban

Az amerikai söripart is hátrány érte a központi kormányzat leállása miatt, szünetelt ugyanis az új sörök engedélyezése. Az amerikai alkoholtermékek és dohányipari termékek engedélyezéséért felelős hivatalnak rá kell bólintania a receptre, ha az különleges hozzávalókat tartalmaz, de még a címkéhez is hozzá kell járulnia.



Itt a 3D-s csoki

Háromdimenziós nyomtató segítségével készít egyedi csokoládét Brian Begun filmes látványmester, aki az elmúlt húsz évben több hollywoodi kasszasiker látványeffektus készítőjeként dolgozott. Begun találmányára céget is alapított. Az Everything's Made of Chocolate (Minden csokoládéból) elnevezésű vállalkozás beindításához egy internetes adománygyűjtő honlapon gyűjtik a pénzt, és azt ígérik, hogy bármilyen csokiformát elkészít 3D-s szkennelrel – írja a Business News Daily.



Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában /

Food Safety in focus in the international media

FSA támogatás a Campylobacter megismeréséért

Az angol Élelmiszerkutató Intézet (Institute of Food Research) jelenleg azt vizsgálja, hogyan képes egy *Campylobacter* törzs túlélni különböző körülmények között, azért hogy jobban megismerhessék a baktérium kockázatát a humán egészségre. A kutatásban az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) is támogatja az intézetet; segítségükkel a szervezet létre tud hozni egy olyan eszközt, amellyel megismerhető a *Campylobacter coli* molekuláris és genetikai szinten egyaránt.



Orosz cég kapott GMO-mentes bizonyítványt

Megkapta az első orosz vállalat a GMO-mentes bizonyítványt, a CERT ID-t, amelytől azt remélik, hogy emeli a termékeik versenyképességét a piacon. A kitüntetett vállalat, Oroszország egyik legnagyobb ömlesztett folyékony lecitin ellátója.



Aggodalmak az alumínium-szennyezés miatt

A Danone, a Brit Táplálkozástudományi Egyesület (BSNA) és az angol élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) lépéseket tettek azért, hogy eloszlassák a fogyasztók aggodalmait a csecsemőtápszerben lévő alumínium-szennyezéssel kapcsolatban, miután a kutatók az európai ajánlásokat meghaladó mértékű mennyiséget találtak az ország néhány legnépszerűbb termékében lévő vízösszetevőben.



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A füstaroma szabályozása európai napirenden

Az Európai Bizottság 11 engedélyezett füstaroma termék felülvizsgálatát tűzte ki, figyelembe véve az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) aggodalmait. A rendelettervezetet az Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság (SCFCAH) fogja megvitatni.

Vegyipari tudós lépett ki az EU tanácsadó paneljéből

18 tudós bírálta az EU hormon-károsító vegyi anyagokra vonatkozó szabályozási tervét közöttük egy német tudóssal, aki szeptemberben lemondott az Európai Bizottság Kialakulóban lévő és Újonnan Azonosított Egészségügyi Kockázatok Tudományos Bizottságának szakértői tisztségéről.

Petíció a GM növények termesztéséért

Egy, a genetikailag módosított (GM) termékekről szóló tanulmány alapján a Kínai Tudományos Akadémia és a Kínai Műszaki Akadémia több mint 60 tagja írta alá és nyújtotta be petícióját Kína központi kormányának arra irányulóan, hogy növeljék a GM termékek termesztésének mennyiségét. A szakértők azzal érveltek, hogy Kína a világ egyik legnagyobb GM termék-felvásárlója, ahelyett, hogy maguk állítanák elő a szükséges mennyiséget.

Sok az élelmiszerbiztonsági ügy Sanghajban

10 élelmiszerbiztonsági ügyben és 24 vádlott ellen folyik eljárás Sanghajba az eastday.com szerint. A vádak között olyan esetek szerepelnek, mint a süteményekhez használt lejárt töltelék, újrahasznosított olajban

kisütött hal, langusztarák főzéséhez használt mérgező összetevő, vagy babcsírához használat illegális adalékanyag.

Feniletilamin a baktériumok ellen

Az Észak Dakotai Egyetem kutatói felfedezték, hogy a hangulatjavító anyagok csökkentik az *E. coli* fertőzőképességét. Marhahúslevesben lévő *E. coli*-n tesztelve egy sor kémiai anyagot, a szakemberek úgy találták, hogy a neurotranszmitter (ingerületátvivő) feniletilamin (PEA) csökkenti a baktériumok biofilmjét, amely megakadályozza az antibiotikumok megfelelő hatékonyságát.

Tiltakozás a GM termékek ellen Kauai-n

Az egészséves termesztési időszaknak köszönhetően a Hawaii szigetek Kauai népszerű a biotechnológiai cégek körében, mivel ott zavartalanul tudnak dolgozni a genetikailag módosított (GM) termékek fejlesztésén. Ugyanakkor az utóbbi hónapokban a peszticid-rezisztencia hatásosságának tesztelése számos tiltakozást robbantott ki a szigeten.

Mi lenne ha?

Egy jelentésben, amelynek címe „Mi lenne, ha látnánk a baktériumokat?” Phil Durst, a Michigani Egyetem professzora arra keresi a választ, hogy mit csinálnánk másként, ha látnánk a láthatatlant a gazdaságunkban, valamint az állatainkat megtámadó kórokozókat.

FSMA szabály az állateledelek biztonságáért

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerügyi Hivatal által kiadott legújabb javaslat, amely az Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (FSMA) keretein

Jogszabályok / Legislations

belül valósul meg, az állateledelek biztonságának javítását célozza meg.



Magas az alumínium-koncentráció a tápszerekben

A *BMC Pediatrics* tudományos szakfolyóiratban megjelent cikk szerint az angol Keele Egyetem kutatói a csecsemőtápszer-iparra hívják fel a figyelmet. A második, a tápszerekben lévő alumínium-szennyezésre vonatkozó kutatási cikkükben a kutatócsoport 10 azonnal fogyasztható és 20 por alapú csecsemőtápszer vizsgálatáról ír, amely során azt tapasztalták, hogy némely termék 100-szor több alumíniumot tartalmaz, mint az anyatej.



Veszélyes az interneten vásárolt anyatej

Az amerikai Nationwide Children's Hospital kutatói által készített új tanulmány szerint a világhálón vásárolt anyatejek körülbelül 3/4-e baktériummal szennyezett. A *Pediatrics* tudományos folyóiratban megjelent cikk két vezető anyatej-árusító weboldal termékeinek vizsgálata alapján készült el.



Missouri-i fiú halt meg *E. coli* miatt

Egy 2 éves fiú halt meg Missouri államban *E. coli* fertőzés miatt. A Springfield Kórház gyermekorvosa azt nyilatkozta, hogy az áldozat pozitív volt *E. coli* O157:H7-re, amit gyakran nem helyesen elkészített hús fogyasztásához kötnek. A vizsgálatok még tartanak, a fertőzés forrása egyelőre még nem ismert.



FSIS útmutató az állattartásról

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszer-biztonsági Ellenőrző Szolgálat (FSIS) kiadott egy olyan útmutatót, amely az állatállomány humánus kezelésének következetes

megközelítésre vonatkozik. A megközelítés egy átfogó módszer, amely arra összpontosít, hogy a haszonállatokat a lehető legminimálisabb stressz, rossz közérzet, és baleseti sérülés érje.



Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság 1077/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. október 31.) az *Enterococcus faecium* NBIMCC 8270, a *Lactobacillus acidophilus* NBIMCC 8242, a *Lactobacillus helveticus* NBIMCC 8269, a *Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis* NBIMCC 8250, a *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* NBIMCC 8244 és a *Streptococcus thermophilus* NBIMCC 8253 mikroorganizmusokat tartalmazó készítmény szopós malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lactina Ltd.)

A Bizottság 1078/2013/EU végrehajtási rendelete (2013. október 31.) a fumsav valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság 1079/2013/EU rendelete (2013. október 31.) a 853/2004/EK és a 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról

A Bizottság 1065/2013/EU rendelete (2013. október 30.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kizsereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének módosításáról

A Bizottság 1066/2013/EU rendelete (2013. október 30.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentésétől, illetve a gyermekek fejlődésétől és egészségétől eltérő tárgyú, egészségre vonatkozó bizonyos állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság 1067/2013/EU rendelete (2013. október 30.) az 1881/2006/EK rendeletnek a szárazföldi állatok májában található dioxinok, dioxinszerű



Jogszabályok / Legislations

PCB-k és nem dioxinszerű PCB-k mint szennyező anyagok felső határértékei tekintetében történő módosításáról

Bizottság [1068/2013/EU rendelete](#) (2013. október 30.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a difoszfátoknak (E 450), a trifoszfátoknak (E 451) és a polifoszfátoknak (E 452) sós lében konzervált halakban való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1069/2013/EU rendelete](#) (2013. október 30.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a kolbászokhoz használt természetes belekben alkalmazott nátrium-foszfátok (E 339) felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1056/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 29.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a neomicin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1057/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 29.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a mangán-karbonát nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1059/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 29.) a *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 készítmény hízómarhák takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről és a 492/2006/EK rendelet módosításáról (az engedély jogosultja a Prosol SpA)

A Bizottság [1060/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 29.) a bentonit valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1061/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 29.) az *Enterococcus faecium* NCIMB 10415 készítmény borjak, kecskegidák, macskák és kutyák takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről és az 1288/2004/EK rendelet módosításáról (az engedély jogosultja a DSM Nutritional Products Sp. Z o.o. által képviselt DSM Nutritional Products Ltd.)

A Bizottság [2013/630/EU végrehajtási határozata](#) (2013. október 29.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel összhangban Németország értesítése nyomán egy bromadiolont tartalmazó biocid termék engedélyének korlátozásáról (az értesítés a C(2013) 7034. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1055/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 25.) az ortofoszforsavból álló készítmény valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről

Az Európai Parlament és a Tanács [1021/2013/EU rendelete](#) (2013. október 9.) az 1999/4/EK és a 2000/36/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek, valamint a 2001/111/EK, a 2001/113/EK és a 2001/114/EK tanácsi irányelvnek a Bizottságra ruházandó hatáskörök tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1001/2013/EU végrehajtási rendelete](#) (2013. október 4.) a vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [51/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növényegészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [52/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növényegészségügyi kérdések) módosításáról

Jogszabályok / Legislations

Az EGT Vegyes Bizottság [53/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [54/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [55/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [56/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [57/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [58/2013 határozata](#) (2013. május 3.) az Európai Gazdasági Térségről szóló meg-

állapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Helyesbítés a baromfi és a vadon élő madarak madárinfluenzájára vonatkozó felügyeleti programok tagállami végrehajtásáról szóló, 2010. június 25-i [2010/367/EU bizottsági határozathoz](#) (HL L 166., 2010.7.1.)

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

[101/2013. \(XI.4.\) VM rendelet](#) egyes borászati és egyéb agrártámogatási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/182. (XI.4.). Hatályos: 2013.11.05., 2013.12.15., 2014.10.16.

[385/2013. \(XI.7.\) Korm. rendelet](#) az állam tulajdonában álló egyes agrárkutató gazdasági társaságok állami feladatellátásának központi költségvetési szerv által történő átvételéről. Megjelent: MK 2013/184. (XI.7.). Hatályos: 2013.11.08.

[1768/2013. \(X.25.\) Korm. határozat](#) a 2014-2020 vidékfejlesztési program elindításával összefüggő finanszírozási kérdésekről. Megjelent: MK 2013/176. (X.25.)

[99/2013. \(X.28.\) VM rendelet](#) az egyes agrártárgyú miniszteri rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2013/177. (X.28.). Hatályos: 2013.10.29., 2014.01.01.

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

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

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

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

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