

www.nebih.gov.hu

2014. évi 09. szám
Issue no. 09/2014

Kiadva/Issued:
15/09/2014

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



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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>	8
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	13
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	21
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	23
Jogszabályok <i>Legislation</i>	33



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



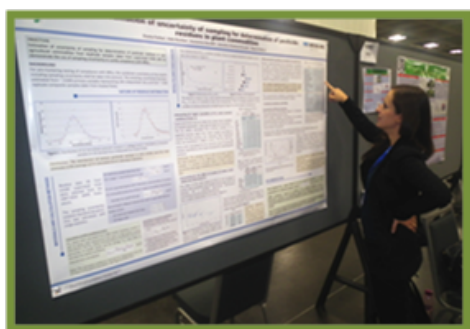
Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Átvette nemzetközi kitüntetését a NÉBIH volt kutatóprofesszora San Francisco-ban

Dr. Ambrus Árpád, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóságának nyugalmazott tudományos főtanácsadója, több évtizedes munkásságának elismeréseként 2014. augusztus 14-én San Franciscóban vette át a „Nemzetközi Kitüntetés a Növényvédelmi Kémia Harmonizációjának Előmozdításáért” elnevezésű IUPAC díjat. A 13. IUPAC nemzetközi peszticid kémiai kongresszuson a „Múlt, jelen és a jövő” című plenáris előadása keretében a korábbi tapasztalatok alapján fogalmazta meg a következő időszak legfontosabb feladatait. Kutató- és oktatómunkája az élelmiszer-szennyezők vizsgálatának mintavételi és analitikai problémáinak megoldására, a növényvédőszer-maradékok egységes értékelési módszereinek fejlesztésére, valamint a nemzetközi kereskedelmet elősegítő, a fogyasztók egészségét védő előírások kidolgozására irányul. A kitüntető elismerés jelentőségét az is növeli, hogy két évente csupán egyetlen, nemzetközi szinten is kiemelkedő munkát végző szakembernek ítélik oda a díjat, amelyet eddig Ausztrália és az Egyesült Államok kutatói kaptak. További elismerés, hogy az ötnapos konferencián Farkas Zsuzsa (NÉBIH ÉKI) a mintavétel bizonytalanságának becslése témában készült két poszteranyagukat mutatta be, amelyek közül az egyiket („*Estimation of uncertainty of sampling for determination of pesticide residues in plant commodities*”) díjjal is jutalmazták.

Mindkét kollégának gratulálunk a kitüntető elismeréshez, és további eredményes munkát kívánunk!



13TH IUPAC INTERNATIONAL CONGRESS OF PESTICIDE CHEMISTRY

Crop, Environment, and Public Health Protection: Technologies for a Changing World

AUGUST 10-14, 2014, SAN FRANCISCO, CALIFORNIA, USA

Co-sponsored by IUPAC and ACS-AGRO

EFSA hírek / EFSA news

Nyilvános konzultáció az akrilamid élelmiszerben való előfordulásáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megerősítette, hogy az állatkísérletek alapján az élelmiszerben előforduló akrilamid minden populációs csoportban növelheti a daganatos megbetegedések kockázatát. Az akrilamid keletkezése ugyanahhoz a kémiai reakcióhoz köthető, amely a magas hőmérsékleten történő sütés során (+150°C) az élelmiszerek barnulását is okozza, és amely "ízletesebbé" is teszi az ételt. A kávé, a sült krumpli, sütemények, kekszek, kenyérfélék és bizonyos bébiételek is jelentős akrilamid forrásnak számítanak. A testtömegeket figyelembe véve leginkább a gyermekek korcsoportja érintett. Az európai és a nemzeti hatóságok az élelmiszerek akrilamid tartalmának csökkentését javasolják. Az EFSA véleménytervezetéhez nyilvános konzultáció keretében lehet hozzászólni 2014. szeptember 15-ig.

Public consultation: acrylamid in food

EFSA has confirmed previous evaluations that, based on animal studies, acrylamide in food potentially increases the risk of developing cancer for consumers in all age groups. Deadline for comments: 15. September 2014.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140701.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140702

Az EFSA tovább erősíti nemzetközi tevékenységeit

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) megjelentette a 2014-2016-ra vonatkozó Többéves Nemzetközi Tudományos Együttműködési Programját. A szervezet munkájában továbbra is fontos szerepet játszik a világ különböző részein az élelmiszerrel foglalkozó hivatalokkal, nemzetközi szervezetekkel történő párbeszéd és együttműködés erősítése.

EFSA strengthens its international scientific activities

EFSA has published its Multiannual Programme on International Scientific Cooperation 2014-16. The Authority has prioritised further strengthening of dialogue and co-operation with food agencies in different parts of the world and with international organisations.

http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/140707.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20140709

EFSA hírek / EFSA news

Megválasztották a frissen megújult ANS és CEF Panelek elnökeit

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos szakbizottságai közül két panel megújította tagságát. A tagok az elnökökkel és elnökhelyettesekkel együtt 2014. július 1-ével kezdték meg munkájukat; kinevezésük 3 évre szól. Az élelmiszerhez szándékosan hozzáadott adalékanyagok, dúsítók és egyéb anyagok (ANS) Panel elnöke Dr. Alicja Mortensen maradt, az élelmiszerrel érintkező anyagok, az enzimek, ízesítőanyagok és feldolgozást segítő anyagok biztonságos használatával, valamint a műanyagok újrahasznosításának biztonsági kérdéseivel foglalkozó CEF Panel elnöke pedig Prof. Vittorio Silano lett, aki korábban az EFSA Tudományos Bizottságának elnöke volt. A Panel éppen félúton jár a többszáz korábban engedélyezett élelmiszer adalékanyagok újraértékelésében. Ezt az újraértékelési programot 2020-ra tervezik befejezni, ezért a szakbizottság munkájában az elkövetkező 3 év nagyon fontos és kritikus a tervezett határidő betartása érdekében.

Chairs elected to renewed ANS and CEF Panels

Two of EFSA's key Scientific Panels renewed their membership for a three-year term starting from 1 July 2014., Dr Alicja Mortensen was re-elected Chair of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources Added to Food (ANS), and Prof Vittorio Silano was elected Chair of the Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF).

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140709.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140709

Az EFSA frissítette a 2014-es pályázatok és közbeszerzések listáját

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) frissítette a 2014-es év harmadik negyedévére meghirdetett pályázatok és közbeszerzések listáját. A külső támogatást célzó pályázatok az EFSA tudományos együttműködési stratégiájának részét képezik, és segítik az európai hatóságot abban, hogy munkájukat – a növekvő terhelés ellenére – még hatékonyabban és rugalmasabban végezzék.

EFSA updates list of upcoming grant and procurement calls

EFSA has updated the list of projects that it expects to launch under its 2014 grants and procurement programme in the third quarter of the year. The calls for external support are part of EFSA's scientific cooperation strategy and help the Authority to respond more effectively and flexibly to its growing workload.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140709a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20140709

EFSA hírek / EFSA news

Salmonella járványok közös EFSA-ECDC értékelése

Több országot érintő *Salmonella* Enteritidis járványos megbetegedéseket jelentett Ausztria, Franciaország és Luxemburg, Németországból származó tojás fogyasztásával összefüggésben. A fenti országokban tapasztalt járványokhoz lehetségesen köthető eseteket vizsgálnak Németországban és az Egyesült Királyságban is. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) gyors értékelést készített és uniós szinten becsülte a *Salmonella* Enteritidis okozta járvány közegészségügyi kockázatait. Augusztus 1-én Franciaország jelentett hat *Salmonella* Enteritidis járványt 45 megbetegedéssel (ebből 16 megerősített). Az esetek ugyanabban az élelmiszerüzlet lánc boltjaiban vásárolt nyers tojás fogyasztásával voltak összefüggésben. A tojást házi készítésű ételek (jégkrém, tiramisu, majonéz) készítéséhez használták fel. A nyomkövetési vizsgálatok a hat járvánnyal összefüggésben ugyanazt a tojás csomagoló (egyben tojás termelő) központot azonosították Bajorországban. Ausztria 61 (27 megerősített) *Salmonella* Enteritidis esetet jelentett 2014. június 14. óta. A 61 esetből 51 beteg ugyanazon konyhán készült ételből fogyasztott. A konyha ugyanabból a tojás csomagoló központból kapta a tojást, mint ami a francia megbetegedésekkel összefüggésbe hozható. Június 25 óta további 25 esetet jelentett Ausztria. Luxemburg egy *S. Enteritidis* fertőzést jelentett június elején. A beteg valószínűleg ugyanabban az élelmiszerüzlet lánchoz tartozó boltban vásárolta a tojást, mint ami a francia esetekhez köthető. Az Egyesült Királyságban, júniusban és júliusban történt *Salmonella* Enteritidishoz köthető megbetegedések (247 bejelentett eset) vizsgálata még folyamatban van, a fertőzés közvetítőjét még nem azonosították.

EFSA and ECDC assess Salmonella outbreak

Outbreaks and sporadic cases of Salmonella Enteritidis in Austria, France, Germany and the United Kingdom, as well as one case reported in Luxembourg, appear to be linked by the time of symptom onset and microbiological characteristics of isolates. The cases in Austria (61 cases), France (45 cases) and Germany share an epidemiological link to the same egg packaging centre in southern Germany. The European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) with the European Food Safety Authority (EFSA) assessed the risk on public health of the outbreak caused by Salmonella Enteritidis.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/140827.htm>

Nemzetközi konferencia – növényvédő szer expozíció

Nemzetközi konferenciát szervez az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a francia élelmiszerbiztonsági hatósággal (ANSES) közösen. A konferencia témája a munkavégzés közben fennálló növényvédő szer kitettség (occupational exposure to pesticide). A rendezvény Párizsban lesz 2014. október 28-29-én. Jelentkezni az [ANSES honlapján](#) lehet.

EFSA hírek / EFSA news

International Conference – Occupational exposure to pesticides: challenges for research, evaluation and prevention

The conference organised by European Food Safety Authority (EFSA) and the french food safety authority (ANSES) will be held on 28-29. October 2014, in Paris. The theme will be: Occupational exposure to pesticides: challenges for research, evaluation and prevention.

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/141028a.htm>

Pályázatok/Procurements

- *Integrating toxicokinetics in chemical risk assessment: application to human, animal and environmental risk assessment (OC/EFSA/SCER/2014/06). Határidő: 2014. október 20.*
- *Quantitative and qualitative target audience research (OC/EFSA/COMM/2014/01). Határidő: 2014. október 1.*
- *Generating, collecting, collating, synthesising and analysing evidence supporting preparatory work for evidence-based scientific assessment in EFSA (OC/EFSA/AMU/2014/01). Határidő: 2014. szeptember 30.*
- *Transformation and further development of the compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements (OC/EFSA/SCER/2014/05). Határidő: 2014. szeptember 19.*
- *Preparation of summary reports from dossiers on food enzymes from genetically modified microorganisms (GMM) or genetically modified plants (OC/EFSA/FIP/2014/01). Határidő: 2014. szeptember 19.*

Pályázatok Art36 intézmények részére/Grants

- *Call for proposal: GP/EFSA/BIOCONTAM/2014/01- „Occurrence of tropane alkaloids in food”. Határidő:2014. szeptember 15.*
- *Call for proposals - GP/EFSA/NUTRI/2014/01: Scientific substantiation of health claims made on food: collection, collation and critical analysis of information in relation to claimed effects, outcome variables and methods of measurement. Határidő 2014. szeptember 19.*
- *Call for proposals - GP/EFSA/PRAS/2014/01: Compilation of a database, specific for the pesticide active substance and their metabolites, comprising the main genotoxicity endpoints. Határidő: 2014. szeptember 30.*



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Szülőktől tanul a gyermek ételkészítési-higiéniát

A brit ételbiztonsági hatóság (FSA) felmérése szerint a szülők nagy hatással vannak gyermekeik ételkészítési szokásaira. Az eredmények azt mutatták, hogy kapcsolat van a gyermekként megfigyelt, és a felnőtt fejjel végzett ételkészítés között. A brit felnőttek több mint kétharmada (70%) mondta, hogy szülei ragaszkodtak az étkezés előtti kézmosáshoz, most 62%-uk teszi ugyanezt. Viszont a szülők ételbiztonsággal kapcsolatos ismeretei sem mindig teljesek. Az egyik ilyen rossz szokás kiküszöbölésére az idei Ételbiztonsági Hét középpontjában a „**Ne mossa meg a nyers csirkét!**” üzenet állt, hogy elkerüljék a mosás közben szétszóródó Campylobacter okozta ételmérgezéses megbetegedéseket.

Parents serve up their kids' food hygiene habits

Parents have a big influence on their children's food hygiene habits, according to a survey by the Food Standards Agency. The results show a link between how people currently prepare their food and the behaviours they experienced when they were kids. More than two thirds of UK adults (70%) said their parents insisted on washing hands before meals, with 62% now doing the same themselves.

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jun/parents#.U6fjYJR_u4k

Darált hús kutatási eredmények

Közzétette a brit ételbiztonsági hatóság (FSA) és a környezetvédelemért, élelmiszerekért és vidékfejlesztési ügyekért felelős minisztérium (Defra) a kormányzati vegyészeti laboratórium (LGC) kutatását, miszerint az egyesült királyságbeli húsfeldolgozó üzemekben nem lehet kimutatható átviteli szennyeződés, amennyiben a darált húst a jelenleg hatályban lévő jó gyártási gyakorlatnak megfelelően állítják elő. Ez a megállapítás vonatkozik ugyanazzal a berendezéssel történő különböző fajok húsának darálására.

Mincéd meat research results published

The FSA and Defra have published research by the Laboratory of the Government Chemist (LGC) that established there should be no detectable carryover contamination of meat in UK meat processing plants when producing minced meat in accordance with current good manufacturing practice. This finding applies to mincing different species of meat through the same equipment.

http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jun/mincemeat#.U6gHWJR_u4k

Brit felmérés: lakosság túl sok cukrot, telített zsírsavat és sót fogyaszt

A legutóbbi felmérés 2008. és 2012. közötti időszakban becsüli a britek étel- és tápanyagfogyasztását. A felmérés eredményét az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) hozta nyilvánosságra, mely azt mutatja, hogy

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

a teljes populáció még mindig túl sok telített zsírsavat, hozzáadott cukrot és sót fogyaszt, ellenben gyümölcsöt, zöldséget, halat és rostot nem megfelelő mennyiségben. Az **Étrend- és Táplálkozás Felmérés (NDNS)** évente végrehajtott felmérés, melynek célja, hogy az élelmiszerfogyasztást és a tápanyagbevitel státuszát 1000 fős reprezentatív mintán (500 felnőtt, 500 gyermek 18 hónapos kor felett, magánháztartásokban) vizsgálja a brit lakosság körében.

[New survey: UK population is eating too much sugar, saturated fat and salt](#)

The latest survey data from 2008 to 2012 assesses the food consumption and nutrient intake of the UK. The latest National Diet and Nutrition Survey (NDNS) data released by Public Health England (PHE) shows that overall the population is still consuming too much saturated fat, added sugars and salt and not enough fruit, vegetables, oily fish and fibre.

<https://www.gov.uk/government/news/new-national-diet-and-nutrition-survey-shows-uk-population-is-eating-too-much-sugar-saturated-fat-and-salt>

[MERS koronavírus veszélyre figyelmeztet a PHE reptéri plakátjaival](#)

Posztereket biztosított az Angol Közegészségügyi Hivatal (PHE) a főbb angol repülőtereken, melyeken a közel-keleti MERS koronavírus kockázataira figyelmezteti az utazókat. Két poszter került kihelyezésre: az egyik a kiutazók számára foglalja össze a legfontosabb tanácsokat, a másik a hazatérőket szólítja meg. A PHE kutatói áttekintették a MERS koronavírus kockázatait, és az Egyesült Királyságbeli lakosság tekintetében nagyon alacsonyra becsülték. Az utazóknak, közülük is kifejezetten a valamilyen krónikus gyógyszeres kezelés alatt állóknak azt javasolják; kerüljék közel-keleti útjuk során a tevékkel való kontaktust, ne fogyasszanak nyers tevétej és tevéhúst, valamint fokozottan tartsák be az általános higiéniai gyakorlatot. A legújabb kutatások szerint ugyanis egyre több bizonyíték utal arra, hogy a vírus humán szervezetbe kerülésében tevék játszanak szerepet.

[PHE provides MERS warning posters to airports](#)

Public Health England (PHE) provided two posters to major UK airports to warn about the risks of Middle East respiratory syndrome coronavirus (MERS-CoV). Travellers, particularly people with underlying or chronic medical conditions, are advised to avoid contact with camels in the Middle East, avoid drinking raw camel milk and handling raw camel meat, and adhere to good general food and hand hygiene measures.

<https://www.gov.uk/government/news/phe-provides-mers-warning-posters-to-airports>

[Kérdések és válaszok a húsok és tejből készült termékek hormontartalmáról](#)

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) sok fogyasztói megkeresést kap a húsok és tejtermékek hormontartalmával és az ehhez köthető kockázatokkal kapcsolatban. A kérdések mind a természetes hormontarta-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

lomra, mind a hormonkészítményekre vonatkoznak, de érintik az ezzel kapcsolatos szabályozásokat is. Ebből kifolyólag az intézet munkatársai összegyűjtötték és megválaszolták a legfontosabb kérdéseket. A válaszokból kiderül, a vizsgálatok eredményei alapján sem a húsok, sem a tej hormontartalma nem éri el azt a szintet, amely aggodalomra adna okot, így ezek a termékek biztonságosan fogyaszthatók.

Questions and answers about hormones in meat and dairy

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected frequently asked questions about possible health risks from hormones in meat and milk and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_hormonen_in_fleisch_und_milch-190401.html

Állatok vágásának melléktermékei: kockázat vagy alapanyag?

Az állatok vágása során sok olyan melléktermék keletkezik (csont, bőr, toll, zsír), amely más iparágak számára alapanyagul szolgálhat. Ezek a melléktermékek csak abban az esetben használhatók fel, ha nem jelentenek kockázatot az emberi és állati szervezetekre, valamint a környezetre nézve. Ennek különösen igaznak kell lennie a melléktermékekből előállított takarmányok esetében, mert ezek közvetlenül veszélyt jelenthetnek a fogyasztók számára. Az EU joggyakorlatában három kategóriába sorolja a potenciális kockázatot jelentő állati eredetű melléktermékeket. A 3. kategóriába az alacsony kockázatúak (például kereskedelmi okok miatt fel nem használt egészséges hús), míg az 1. kategóriába a magas kockázatúak (például a BSE/TSE gyanús állatok, speciális veszélyes anyagok; mint a gerincvelő, agy) tartoznak.

Animal slaughter by-products: risk or raw material?

Animal slaughter by-products are often raw materials for other industries, but it is very important that these by-products not to cause health risk for humans and animals or other risk for the environment.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/17/tierische_nebenprodukte_bei_der_schlachtung_risiko_oder_rohstoff_-190602.html

A brómozott növényi olajokat tartalmazó üdítőitalok egészségügyi értékelése

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) [kiadványában](#) a brómozott növényi olajok eddigi vizsgálatainak eredményeit tekinti át. Ezeket az anyagokat egyes termékekben, például az üdítőitalokban adalékanyagként, stabilizátorként használják. Jelenlétük az élelmiszerekben nem engedélyezett az Európai Unióban, azonban az Amerikai Egyesült Államokban igen – adalékanyagként, 15 mg/l értékig. A brómozott növényi olajok akut kockázatot nem jelentenek a 15 mg/l értéket meg nem haladó fogyasztás esetén, krónikus kockázatuk azonban nem ismert. Ennek hatására foglalta össze a BfR az ezzel kapcsolatos korábbi fontosabb kutatási eredményeket, amelyek főként állatkísérletekből származnak.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

The risk evaluation of the soft drinks containing brominated vegetable oils

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) summarized the results of studies on the health effect of brominated vegetable oils. The application of these food additives are prohibited in foods and beverages in the European Union, but they are legal up to 15mg/l in the United States.

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/gesundheitsliche-bewertung-von-erfrischungsgetraenken-mit-zugesetzten-bromierten-pflanzenoelen.pdf>

Kérdések és válaszok a ftalát-lágyítókról

A Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte és megválaszolta a műanyagok lágyítására használt ftalát vegyületekkel kapcsolatos kérdéseket. A kérdések főként az egészségkárosító hatásokra, a bevitel eredetére és ennek megelőzésére vonatkoznak. A válaszokból kiderül, hogy a legtöbb műanyagban megtalálhatóak, de a lehetséges egészségkárosító hatások megfelelő otthoni higiénia fenntartásával (főként a por mennyiségének csökkentésével, mivel az a műanyagok mechanikai igénybevétele miatt azok apró részecskéit tartalmazhatja) és kevesebb műanyag csomagolású késztermék fogyasztásával megelőzhetőek. Kisgyermekes esetében fokozottan kell ügyelni arra, hogy a szájukba vett műanyag tárgyak (játékok és egyéb háztartási tárgyak) is tartalmaznak lágyítókat, melyek károsak lehetnek.

Questions and answers about phthalate softeners

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) answered the most frequently asked questions about the health risk related to phthalate plastic softeners and gives advices to prevent the exposure.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_phthalat_weichmachern-186796.html

Nyers tejből készült sajtok által okozott kora nyári meningoencephalitis fertőzések

A kora nyári meningoencephalitis (FSME vírus által okozott fertőzés, melyet főként a kullancsok terjesztenek. Nagyon ritkán, de előfordulhat, hogy a vírusok kimutathatóak egyes állatok (juh, szarvasmarha, kecske) nyers tejből és az abból készült termékekből. 2014-ben 5 személy Szlovákiában, 2008-ban 6 személy Vorarlbergben betegedett meg frissen készített sajtok fogyasztásától. Az ilyen típusú megbetegedéseket a nyers tejből készült termékek körültekintő fogyasztásával lehet megelőzni.

Early summer meningoencephalitis infections caused by raw milk cheese

The infections are caused by a virus, which is carried mainly by ticks. Rarely it can be present in raw milk of livestock and the products derived thereof but it can be prevented by the proper handling of them.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

<http://www.ages.at/ages/presse/pressemeldungen/information-zu-fsme-infektionen-ueber-rohmilchkaese/>

Interszektorális szerb workshop az élelmiszerbiztonsáért

A Szerb Egészségügyi Minisztérium, a szerb Közegészségügyi Intézettel és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) támogatásával workshopot rendezett Belgrádban, melyen az élelmiszerbiztonsággal és élelmiszer közvetítette betegségekkel foglalkozó különböző szektorokból és intézményekből kb. 100 szakértő vett részt. A workshopon az élelmiszerlánc szennyezések monitorozásával, az élelmiszer közvetítette megbetegedések és zoonózisok megfigyelésével, antimikrobiális rezisztenciával és a Codex tevékenységével is foglalkoztak. Az eseményen előadást tartott az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), az Európai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (ECDC), a Koppenhágai Egyetem, a Norvég Élelmiszerfelügyeleti Hatóság (NFCA), a szerb hatóságok és a WHO képviselője is.

National intersectoral workshop on food safety in Serbia

The Ministry of Health of Serbia, in cooperation with the Institute of Public Health and with WHO support, brought together about 100 professionals from different sectors and institutions dealing with food safety and foodborne diseases at a workshop in Belgrade, Serbia.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2014/05/national-intersectoral-workshop-on-food-safety-in-serbia>

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

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Interaktív eszköz az élelmiszercímkék megértéséhez

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) honlapján információval látják el a lakosságot az élelmiszerek jelöléséről. Az élelmiszerek címkéje az egyik legfontosabb eszköz a kanadaiak egészséges és biztonságos élelmiszerekre vonatkozó tájékozott döntéseihez. A Hatóság tanácsokat ad, mire kell figyelni a címkén, mit kell tudni a tápanyag összetételi táblázatáról, összetevők listájáról, allergén információkról, dátum jelölésről, származási ország állításokról (hol található, milyen szabályokat kell követnie), de ahhoz is, hogyan kell jelenteni a rosszul jelölt élelmiszert és milyen eljárás követi (CFIA vizsgálat, intézkedések).

Interactive tool for understanding food labels

The food label is one of the most important tools that Canadian consumers can use to make informed choices about healthy and safe foods. The Canadian Food Inspection Agency provides information about food labeling to the public.

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-consumers/understanding-a-food-label/eng/1400530265966/1400530332584>

Magántanúsítványok felhasználása a hatósági kockázatalapú ellenőrzésben

A magántanúsítvány sémák formális, dokumentált élelmiszerbiztonsági rendszerek, melyeket a magánszektor fejleszt és kezel. A cégeknek a magántanúsítványok megszerzéséhez meg kell felelniük bizonyos speciális követelményeknek, melyeket gyakran nemzetközileg elfogadott élelmiszerbiztonsági szabványok alapján terveznek. A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) fejlesztené a kockázatalapú ellenőrzését azáltal, hogy tanulmányozná az ipar által használt magántanúsítvány sémákat.

Use of Private Certification to Inform Regulatory Risk-Based Oversight

Private certification schemes are formal, documented food safety systems that are developed and administered by the private sector. For a company to achieve certification to a private scheme they must meet specific requirements that are often designed according to internationally accepted standards for food safety. The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) is looking to enhance its approach to risk-based oversight by assessing industry's use of private certification schemes.

<http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/accountability/consultations/regulatory-risk-based-oversight/eng/1391216173942/1391216243709>

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Kötelezővé vált a sertések azonosítása Kanadában

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) figyelmeztette az érintetteket, hogy 2014. július elsejével életbe lépett a nemzeti sertés nyomkövetési rendszer. Innentől az összes sertésenyésztőnek és gondnoknak megfelelően kell azonosítani, feljegyezni és jelenteni a sertések mozgását a születéstől (importtól) a vágásig (exportig). A vaddisznó ágazatra 2015. július 1-től terjednek ki a követelmények.

Pig Identification Mandatory in Canada

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) reminded stakeholders that the national pig traceability system came into force. Effective July 1, 2014, all pig farmers and pig custodians must properly identify, keep records and report the movement of pigs under their care or control from birth or import to slaughter or export.

<http://www.inspection.gc.ca/animals/terrestrial-animals/traceability/notice-to-industry-2014-07-02-/eng/14043294941/1404329496098>

A kanadai kormány tovább erősíti az élelmiszerbiztonsági felügyeletet

Az egészségügyi miniszter, Rona Ambrose bejelentette, hogy a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) új Ellenőrzés Felülvizsgáló Csapatokat (Inspection Verification Teams) hoz létre Kanada élelmiszerbiztonsági rendszerének felügyelésére. Hat háromfős, az ellenőrzést felügyelők részvételével működő csapat célzott ellenőrzéseket fog végezni a szövetségi szinten bejelentett élelmiszer egységeknél, ideértve a vágó és hústermelő létesítményeket. Az ellenőrzések a kritikus pontokra koncentrálnak, pl. gyári fertőtlenítés, vagy a cég hozzáállása az élelmiszerek visszahívásához. Ősztől a munka kiegészül 4 újabb csapattal. A csapatok tevékenysége a megszokott, napi ellenőrzések fölött áll és szélesebb körű felügyeletet jelent.

Harper Government further strengthens food safety oversight

The Minister of Health announced the implementation of the Canadian Food Inspection Agency's Inspection Verification Teams to oversee the performance of Canada's food safety system. Six teams of three inspection verification officers will conduct targeted verifications at federally registered food establishments such as slaughter and meat production facilities.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=858129>

Várandós nők BPA és ftalát bevitelét kutató tanulmány eredményei Kanadában

A Health Canada közzétette az első eredményeket abból a tanulmányból, mely a ftalát és biszfenol A (BPA) expozíciót vizsgálja a várandós kanadai nők körében. Jelentősnek tekinthetők az eredmények, mivel az egyik legérzékenyebb populációt jelentő terhes nőkben lévő BPA és ftalát mennyiségekről ad információt, egyben

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

alapot ad a további monitoringra. A BPA és ftalátok előfordulása nem kizárható a terhes nőknél. A tanulmányban alacsonyabb átlag vizelet koncentrációt és kisebb arányban állapítottak meg a terheseknél, mint a szülőkorban lévő kanadai nőknél egy kanadai nemzeti felmérésben. A megfigyelt különbségek oka nem ismert, de a két felmérés vizsgálati alanyai közti populációs különbségek elképzelhetők.

[Results from study on pregnant women's exposure to BPA and phthalates are published](#)

Health Canada published the first results from the Study that examined phthalate and Bisphenol A (BPA) exposure among pregnant Canadian women. The results of the study are significant. They provide much-needed information on the levels of phthalates and BPA present in one of our most susceptible subpopulations, pregnant women, as well as a basis for continued monitoring.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=index&crtr.page=1&nid=859009>

[Peszticid maradványokra és fémekre vizsgált, gyermekeknek szánt élelmiszerek nagy része kifogásmentes Kanadában](#)

Egy új tanulmány szerint a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) éves élelmiszer-monitoringja részeként vizsgált, gyermekeknek szánt élelmiszerek 99,7%-a megfelelt a 2011-2012-es időszakban. 710 mintánál több, mint 2300 vizsgálatot végeztek, melyből több, mint 280.000 eredmény született. A vizsgálat a 2-15 év közötti gyermekek számára szánt élelmiszerekre irányult. Két mintában mértek határértéket meghaladó peszticid maradvány mennyiséget, biztonsági aggályt nem állapítottak meg.

[Children's food tested for pesticide residues and metals - 99.7% compliant](#)

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) annual monitoring of various food products, a report found that the overall compliance rate of the 2011-2012 Children's Food Project was 99.7 per cent.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=859869>

[Perklorát vizsgálati eredmények Kanadában](#)

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin vizsgálatosorozatának újabb részeként megjelent tanulmány arról számolt be, hogy a perklorátra vizsgált összes friss gyümölcs-zöldség, tejtermék és csecsemőformula fogyasztása biztonságos. A CFIA összesen 611 mintát vizsgált a fenti termék kategóriákban. A 2010-2011 időszakra vonatkozó vizsgálat során a friss gyümölcsök-zöldségek 65%-ában, a tejtermékek 87%-ában, valamint a csecsemőkészítmények 63%-ában nagyon alacsony szinten (2-540 ppb) mutatták ki a perklorátot. A legnagyobb átlagos koncentrációt uborkában mérték. Ez alapján egy felnőttnek kb. 46 uborkát kellene naponta elfogyasztania ahhoz, hogy mérsékelt tünetet okozó perklorát dózis kerüljön a szervezetébe. A Health Canada áttekintette az eredményeket és nem állapított meg biztonsági aggályokat.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Perchlorate testing determines no health risk to consumers

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a survey reported that all samples of fresh fruits and vegetables, dairy products and infant formulae analyzed for perchlorate were safe for consumption.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=850989>

Cukorkák, csokoládék és kakaópor ólomtartalma nem aggályos Kanadában

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) rutin vizsgálatsorozatának részeként vizsgált cukorka, csokoládé és kakaópor ólomtartalma olyan alacsony volt, hogy a Health Canada értékelése szerint várhatóan nem jelent egészségügyi aggályt a fogyasztókra nézve. A Hatóság összesen 297 mintát vizsgált. Az ólmot alacsony mennyiségben (0,0032-0,2359 ppm) kimutatták a minták 60%-ában. Forgalomból történő kivonásra nem volt szükség.

No health concerns found in candy, chocolate and cocoa powder tested for lead

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) routine testing of various food products, a survey found no detectable lead or low levels of lead in samples of candy, chocolate and cocoa powder. Health Canada determined that the low lead levels detected in this survey are not expected to pose a safety concern to consumers.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=865409>

Amikor a máj nem tud mit kezdeni a gyógyszerekkel

Az emberi máj az ételekben lévő tápanyagokat a szervezet által felhasználható anyagokká, a mérgezőanyagokat pedig ártalmatlan anyagokká alakítja, valamint biztosítja, hogy utóbbiak kiürüljenek a szervezetből. A gyógyszerek és az étrend-kiegészítők azonban pusztító hatással lehetnek e rendszerre, komoly májproblémákat okozva. Az akut májelégtelenség rövid időn belül a máj működésképtelenségéhez vezethet. Az adatok alapján a receptköteles és a vény nélkül kapható gyógyszerek és étrend-kiegészítők az akut májelégtelenség fő kiváltó okai. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) számos, étrend-kiegészítők által okozott májkárosodásos esetet azonosított, és nyilvános figyelmeztetést adott ki súlycsökkentő és izomtömeg-növelő étrend-kiegészítőkkel kapcsolatban, valamint ezen termékek gyártóit írásban figyelmeztette. Az ilyen esetek megelőzése végett az FDA a gyógyszer-indukált májkárosodás megelőzésén dolgozik. A lakosságnak szóló tájékoztató az [FDA honlapján](#) elérhető.

Sometimes drugs and the liver don't mix

The liver turns the nutrients in our diets to substances the body can use and converts toxins into harmless substances or makes sure they are removed from the body. Data suggest that prescription and over-the-counter drugs (OTC) and dietary supplements cause more acute liver failure cases than all other reasons combined. FDA has identified

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

several instances of liver damage caused by dietary supplements. The agency has issued public health warnings and sent warning letters to companies marketing supplements for weight loss and muscle building.

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm398855.htm>

Internetes forrás az Élelmiszerbiztonsági Elemzések Együttműködéshez

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA), a Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) és az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatala (USDA FSIS) létrehozta a hivatalok közötti Élelmiszerbiztonsági Elemzési Együttműködés (IFSAC) internetes elérhetőségeit, mely kiemeli a szervezet munkáját, valamint folyamatosan információval látja el a nyilvánosságot. A CDC által kezelt weboldalak tájékoztatást adnak az analízisekről, valamint a három ügynökségből álló szervezet egyéb tevékenységeiről. A 2011-ben alapított IFSAC célja a szövetségek élelmiszerbiztonsági elemzési tevékenységeinek koordinációja, a prioritások feltérképezése az adatgyűjtésben, elemzésben és felhasználásban. A projektek és tanulmányok során azokat az élelmiszereket próbálják azonosítani, amelyek a megbetegedések fő forrásai lehetnek.

FDA, Federal Partners Create IFSAC web resource

The U.S. Food and Drug Administration (FDA), the Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS) have developed a Web resource about the Interagency Food Safety Analytics Collaboration (IFSAC) that highlights their work and creates an ongoing resource to share information with the public. Established in 2011, IFSAC seeks to improve coordination of federal food safety analytic efforts and address cross-cutting priorities for food safety data collection, analysis, and use. Projects and studies aim to identify foods that are important sources of illnesses.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm400047.htm>

Fán érlelt kézműves sajtok ügyének tisztázása

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) tisztázza azokat a híreket, miszerint lépéseket tettek a sajtgyártásban hosszú idő óta alkalmazott falemezeken történő érlelés betiltásának kezdeményezésére. Az FDA kijelenti, hogy nem tiltja meg a hagyományos fán érlelés gyakorlatát, valamint nem tett végrehajtási intézkedéseket kizárólag a falemezek használata miatt. Olyan esetekben tettek intézkedéseket, amikor *Listeria monocytogenes* jelenlétet detektáltak ilyen gyakorlatot alkalmazó létesítményeknél. 2010 óta az FDA vizsgálatai az összes vizsgálat közül több mint 20%-ban detektált *Listeria monocytogenes*-t a kézműves sajtokat gyártó létesítményeknél, ugyanakkor nincs olyan adat, ami alapján ezeket a szennyezéses eseteket közvetlen összefüggésbe lehetne hozni a falemezeken történő érleléssel. Az FDA jelenlegi szabályozása szerint az élelmiszerrel érintkező eszközöknek és egyéb felületeknek „kellőképpen tisztíthatónak”, és „megfelelően karbantartottnak” kell lenniük. Korábban az FDA hangot adott aggályainak azzal kapcsolatban, hogy a fa meg tud-e felelni ezen követelményeinek. Mindazonáltal a hivatal fel kívánja venni a kapcsolatot a kézműves sajtgyártással foglalko-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

zókcal és az állami tisztviselőkkel a jelenlegi gyakorlat jobb megismerése, valamint a különböző típusú sajtok fán történő érlelésének biztonságosságának megvitatása céljából.

Clarification on using wood shelving in artisanal cheesemaking

FDA has taken steps to end the long-standing practice in the cheesemaking industry of using wooden boards to age cheese. They are not prohibiting or banning the long-standing practice of using wood shelving in artisanal cheese. The FDA has taken enforcement action in some situations where they have found the presence of Listeria monocytogenes at facilities that used such shelving.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm400808.htm>

Ausztrál konzultáció a fogyasztóknak szánt nyers tej értékesítéséről

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) a lakosság visszajelzését kéri a nyers tej vásárlásával kapcsolatosan. Az MPI igazgatóhelyettese, Deborah Roche szerint az emberek nyers tej fogyasztásának és vásárlásának egyensúlyba kellene kerülnie az élelmiszerbiztonsági követelmények helyes kezelésével. Az igazgatóhelyettes szerint tisztán látszik, hogy fogyasztói igény van a nyers tejre, és egyre több értékesítési lehetőséget kell megfontolni. Fontos, hogy a lakosságnak lehetőséget biztosítsanak a helyzet véleményezésére, így az MPI minden nézőpontot figyelembe tud venni mielőtt bármilyen ajánlást tesz a szabályozások változtatására. 2009 óta a nyers tejjel összefüggésbe hozható élelmiszer eredetű megbetegedések kockázati faktora növekszik. 2011-ben az MPI foglalkozott ezzel a felmerülő problémával, és a visszajelzések azt mutatták, hogy van igény a nyers tej vásárlásra és fogyasztásra, de további kutatások szükségesek a patogének okozta megbetegedések kockázatának vizsgálatára.

Consultation on the sale of raw milk to consumers

The Ministry for Primary Industries (MPI) was asking for public feedback on options for the sale of raw milk to consumers. MPI's deputy director general Deborah Roche says any changes would need to balance people's desire to buy and drink raw milk with the requirement that food safety risks are properly dealt with.

<http://www.mpi.govt.nz/news-resources/news/consultation-on-the-sale-of-raw-milk-to-consumers>

Nemzetközi tudósok Pekingben a mikotoxinok szabályozásának lehetőségeit kutatják

Nemzetközi Mikotoxin Konferenciát tartottak Pekingben, ahol több mint 300 kutató és szakértő vett részt. Az esemény azzal a céllal valósult meg, hogy elősegítse a nemzetközi mikotoxin kutatásokat, előmozdítsa a különböző nemzetiségű tudósok együttműködését és a mikotoxinok szabályozásának stratégiáit. Az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) becslése szerint évente a világ gabona és olajnövény termésének 25 %-a szennyezett mikotoxinnal. A probléma megoldására több mint 100 ország dolgozott ki szabályozást és állapított meg maximális szermaradék szintet (MRL). Ennek eredményeképp a mikotoxinok emberi egészségre

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

gyakorolt kockázata csökkent, és az utóbbi években nem jelentettek mikotoxin mérgezést világszinten sem. Kínában a kutatási projekteknek köszönhetően nagy áttörést értek el a mikotoxinok szabályozásában, műszaki támogatást nyújtva a kínai élelmiszerbiztonságnak.

[Global scientists gather in Beijing to explore ways for mycotoxin control](#)

The International Mycotoxin Conference aims at promoting basic and applied researches in mycotoxin globally, fostering collaboration among scientists from different countries, seeking scientific solutions to and strategies on mycotoxin control for agri-products and addressing challenge posed by „the invisible threat” worldwide.

http://english.agri.gov.cn/news/dqnf/201405/t20140522_21978.htm

[Interjú az OIE igazgatójával az „International Innovation” folyóiratban](#)

A cikk „Globális harc az állatbetegségek ellen” címmel jelent meg (elérhető az újság 93-95 oldalán), és bepillantást nyújt az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) munkájába. Az állatbetegségek kontrollja és felszámolása az OIE elsődleges célja, mely döntő fontosságú gazdaságilag, valamint a humán és a környezeti egészség szempontjából is. Dr. Bernard Vallat felfedi a szervezet az állatok egészségének és jólétének javításáért végzett munkájának rejtelseit. A cikkből többek között megismerhetjük az OIE alapvető céljait, a szervezet felépítését, választ kaphatunk arra, mi az a „One Health” megközelítés, valamint az új stratégiába is bepillantást nyerhetünk.

[New article by OIE Director General in International Innovation](#)

The title of the article is „Fighting Animal Diseases accross the globe”, and it is available on pages 93-95. Controlling and eradication animal diseases is crucial to economic, human and environmental health and is the primary aim of the OIE. Director General Dr Bernard Vallat reveals more about the Organisation’s work to improve animal health and welfare globally.

<http://www.research-europe.com/magazine/ISSUE/132/index.html>

[Eljárási Kézikönyv 22. kiadása](#)

A Codex Alimentarius honlapján elérhető az Eljárási Kézikönyv 22. kiadása.

[Procedural Manual 22nd Edition](#)

The 22nd Edition of the Procedural Manual is available on Codex website.

<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/procedural-manual/>

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Élelmiszerközvetítette paraziták 10-es listája

Lista jelent meg a 10 legnagyobb globális aggályt jelentő élelmiszer-közvetítette parazitáról, melyek szabályozására új irányelveket dolgoznak ki. A hatalmas társadalmi költségek és globális hatás ellenére általában kevés információ áll rendelkezésre ezen paraziták eredetéről, emberi szervezetben való túlélésükre és a megbetegítés módjára vonatkozóan. Első lépésként az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) a 10 legnagyobb globális problémát jelentő élelmiszer eredetű parazitára helyezi a hangsúlyt. *Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites* címmel megjelent új riportjuk a paraziták emberi egészségre vetített terhe és más faktorok valamint fellelhetőségük alapján készült. A lista és a beszámoló a Codex Alimentarius Bizottság kérésére készült. A paraziták szabályozásának új irányelveit a Codex Élelmiszerhygiéniai Szakbizottsága (CCFH) dolgozza ki.

“Top Ten” list of food-borne parasites released

A „Top Ten” list identifying the food-borne parasites of greatest global concern has been released, and new guidelines are being developed to control them. As a first step in tackling the problem, the UN’s Food and Agriculture Organization (FAO) and World Health Organization (WHO) are initially focusing on the ten food borne parasites with the greatest global impact.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/237323/icode/>

79. JECFA ülés összefoglalója és következtetései

Az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) adalékanyagokkal foglalkozó közös szakértői bizottságának (JECFA) 79. ülése Genfben került megrendezésre, meghatározott élelmiszer-adalékanyagok kiértékelésének céljából. A bizottság feladatai az élelmiszer-adalékanyagok (aromák) értékelését megalapozó elvek kidolgozása, bizonyos anyagok biztonsági értékelése valamint specifikációk áttekintése és elkészítése volt. A Bizottság kilenc élelmiszer-adalékanyag biztonságosságát értékelt, öt élelmiszer-adalékanyag specifikációját tekintette át, és 28 aromaanyagot értékelt.

Summary and conclusions of the 79th JECFA meeting

The purpose of the JECFA 79th meeting in Genova was to evaluate certain food additives (including flavouring agents). The tasks before the Committee were (a) to elaborate principles governing the evaluation of food additives; (b) to undertake safety evaluations of certain food additives; and (c) to review and prepare specifications for certain food additives.

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/JECFA%2079%20Summary%20Version%20Final.pdf



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

Csirketoll keratin kémiai módosítása és felhasználása víz arzénmentesítésére

Az egyre növekvő mennyiségű baromfi tenyésztése során évente világszerte több mint öt millió tonna toll keletkezik. A baromfitoll hulladéknak minősülő melléktermék, csekély gazdaságos felhasználással rendelkezik. A keletkező toll hulladék kezelésére jelenleg két fő módszer áll rendelkezésre, az égetés és a temetés, amelyek negatív hatással vannak a környezetre. A toll, mint megújuló anyag felhasználása gazdasági és környezeti előnyöket is kínál. Kanadai kutatók a *Journal of Hazardous Materials* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában beszámolnak egy eljárásról, amellyel a csirketoll kémiai módosításával majd regenerálásával olyan anyagot állítanak elő, ami a vízből nagy mennyiségű arzén iont tud megkötni.

In-situ modification and application of keratin biopolymer for arsenic removal

The continuous and sustainable growth of poultry has led to oversupply of feathers to meet growing demand of consumers with production of over 5 million tons of feathers yearly worldwide. Chemical modification of chicken feathers and their subsequent role in arsenic removal from water is presented.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304389414004804>

Szénsavas üdítőitalok fogyasztása és a csípőtáji törések kockázata a változókor után

Az Egyesült Államokban továbbra is sok szénsavas üdítőitalt fogyasztanak. A nagymennyiségű szénsavas üdítő fogyasztását gyermekek esetén már összefüggésbe hozták a csontok rosszabb állapotával. Kevés tanulmány foglalkozott azonban felnőttekkel, és korábban nem vizsgálták még a szénsavas üdítőitalok fogyasztása és a csípőtáji törések kapcsolatát. Amerikai kutatók a *The American Journal of Clinical Nutrition* című tudományos folyóirat szeptemberi számában különböző fajta szénsavas italok és a csípőtáji törések kapcsolatát vizsgálták változókoron túl lévő nőknél. A vizsgálatban több mint 70 000 nő vett részt a Nővérek Egészségügyi Vizsgálata keretében. A résztvevők étrendjét kérdőíves vizsgálattal 4 évenként 30 éven át követték. Az eredmények azt mutatták, hogy minden plusz adag szénsavas üdítő naponta 14%-kal megnövelte a csípőtáji csonttörések kockázatát. Emelkedett kockázatot tapasztaltak mind a normál mind a diétás szénsavas üdítők fogyasztása esetén is. A kockázatnövekedés mértéke a kólák és nem-kólák illetve a koffeint tartalmazó és nem tartalmazó üdítők esetén nem különbözött.

Soda consumption and risk of hip fractures in postmenopausal women

The frequency of soda consumption remains high in the United States. The association between soda consumption and risk of hip fracture in postmenopausal women was examined. Increased soda consumption of all types may be associated with increased risk of hip fracture in postmenopausal women.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25099544>

Hírek a tudományos világból / News of science

Brit vizsgálat – mennyibe kerül az egészséges étrend?

Az egészséges táplálkozás mind a jó közérzet mind az egészség megőrzése szempontjából fontos. Az egészséges étrend azonban költségesebb lehet, ami a fogyasztók számára akadályt jelenthet. Brit kutatók a *Journal of Epidemiology and Community Health* című folyóirat megjelenés alatt álló számában a különböző étrendi szokások költségét vizsgálták 35 000 brit nő körében. Kérdőív segítségével vizsgálták a résztvevők étrendjét és számították azok átlagos költségét. A különböző étrendeket egészségesség szempontjából a brit Egészségügyi Minisztérium által kiadott ajánlás alapján pontozták. Az eredmények egyértelmű összefüggést találtak az étrend egészségessége és ára között. A legegészségesebb étrendi minta kétszer annyiba került (6,63 font/nap), mint a legkevésbé egészséges (3,29 font/nap). Az étrend változatossága is magasabb árral mutatott összefüggést. A vizsgálat szerint a magasabb végzettségűek és vezető beosztásúak nagyobb valószínűséggel fogyasztottak egészséges ételeket. Összefoglalva a vizsgálat azt mutatja, hogy az egészséges étrend költségesebb a fogyasztó számára, mint a kevésbé egészséges. A szerzők felhívják a figyelmet, hogy az egészséges étrend választását mindenki számára elérhetővé kellene tenni.

What is the cost of a healthy diet? Using diet data from the UK Women's Cohort Study

A healthy diet is important to promote health and well-being while preventing chronic disease. A significant positive association was observed between diet cost and healthiness of the diet. The healthiest dietary pattern was double the price of the least healthy, £6.63/day and £3.29/day, respectively. Those with higher education and a professional or managerial occupation were more likely to consume a healthier diet.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25053614>

A san francisco-i „Happy Meal” rendelet hatása az éttermekre és a gyermekek ételválasztására 2011-2012 között

2011-ben San Franciscóban vezettek be először olyan helyi rendeletet, amely nem engedélyezi az éttermeknek, hogy gyermekeknek szóló ajándékokat adjanak olyan ételek mellé, amelyek bizonyos táplálkozási kritériumoknak nem felelnek meg. A *Journal of Epidemiology and Community Health* című tudományos folyóirat júliusi számában a szerzők az említett rendelet hatásait vizsgálták két étteremlánc esetén. Mindkét étteremlánc a rendelet hatására a gyermekmenütől függetlenül árusította a játékokat, de egyik sem változtatta meg a menüiket olyan módon, hogy megfeleljenek a táplálkozási kritériumoknak.

Impact of San Francisco's toy ordinance on restaurants and children's food purchases, 2011-2012

In 2011, San Francisco passed the first citywide ordinance to improve the nutritional standards of children's meals sold at restaurants by preventing the giving away of free toys or other incentives with meals unless nutritional criteria were met.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25032837>



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

Lezárult a kistermelői szarvasgombás pesto okozta botulizmus eset kivizsgálása

1,5 millió forint élelmiszerlánc-felügyeleti bírság megfizetésére kötelezte, kistermelői regisztrációját törölte és 3 évre eltiltotta a tevékenység gyakorlásától az első fokú élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság a szarvasgombás pesto okozta botulizmus esetben érintett kistermelőt. A megvizsgált termékekben a botulizmusért felelős *Clostridium botulinum* baktérium, vagy annak toxinja nem volt kimutatható, ugyanakkor a járványügyi nyomozás alapján megerősítést nyert, hogy a botulizmus megbetegedésért a kistermelő által gyártott termék tehető felelőssé, ugyanis a pesto előállításához használt technológia nem volt megfelelő, a *Cl. botulinum* spórák túlélését nem akadályozta meg.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/09_04_botulizmus.html

Több tízezer liter ásványvizet vontak ki a forgalomból

12 különböző ásványvíz forgalmazását tiltotta meg és kötelezte a gyártókat a termék visszahívására a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI). A tételek a nyár során zajlott ásványvíz céll ellenőrzés során akadtak fenn a hatóság szűrőjén. Az üzletláncok – együttműködve a hatósággal – az érintett termékeket haladéktalanul levették a polcokról. A tételleket a nitrition koncentráció és a *Pseudomonas aeruginosa* engedélyezett határértéket meghaladó tartalma miatt kellett visszagyűjteni. Az ellenőrzés során készült videó megtekinthető a [NÉBIH Youtube oldalán](#). A részletes eredmények: megtekinthetők a [NÉBIH oldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/08_26_asvanyviz.html

5000 gazdálkodó kapott adatszolgáltatásra felhívást 2014 szeptemberéig

Az Európai Unió által előírt adatszolgáltatás céljából 5000 gazdálkodótól kérte be a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) a 2013/2014-es gazdálkodási évben felhasznált növényvédő szerek nevét és azok mennyiségét. Az Európai Parlament és a Tanács 2009. november 25-i 1185/2009/EK rendelete a peszticidekre (növényvédő szerekre) vonatkozó statisztikákról adatszolgáltatási kötelezettséget ír elő a tagállamok számára. Hazánkban a Nemzeti Növényvédelmi Cselekvési Tervben (NCsT) felsorolt legfontosabb növények, vagyis a búza, kukorica, napraforgó, repce, szőlő, alma kultúrában történő kezelésekről kell adatot gyűjteni. A kötelezettségnek 2014. november 30-ig kell eleget tenni, a permetezési napló elektronikus megküldésével. A napló kitöltésével és továbbításával kapcsolatban információk a [NÉBIH weboldalán](#) találhatóak.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/08_27_adatszolgatatas.html

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

UHT tej ellenőrzés-sorozat – 37 000 liter tejet vontak ki a forgalomból

24 rajtaütésszerű ellenőrzést tartottak augusztusban az ország több megyéjében a külföldi UHT tejet forgalmazó nagykereskedőknél és áruházláncoknál a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a kormányhivatalok élelmiszerbiztonsági ellenőrei. A 24 helyszínen több mint 37 000 liter cseh és szlovák UHT tej forgalmi korlátozását rendelték el a szakemberek. Az eljárást egy esetben a termék nem megfelelő jelölése, a többinél pedig a nem megfelelő nyomonkövetési dokumentumok miatt kezdeményezték az ellenőrök. Több terméknél – azok ismeretlen eredete miatt – laboratóriumi vizsgálatokhoz is mintát vettek a szakemberek. A NÉBIH laboratóriumaiban mikrobiológiai vizsgálatokat végeznek, de nézik a tejek fehérje tartalmát, idegen víz, nehézfémek, valamint peszticidek jelenlétét is.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/08_14_tej_ellenorzes.html

Vadon termő gomba fogyasztásának veszélyeire hívja fel a figyelmet a NÉBIH

A meleg idő és a gyakori eső miatt hosszú gombaszazonra számíthatunk idén. Sokan örömmel indulnak el ilyenkor gombát gyűjteni, azonban kellő körültekintés nélkül akár halálos kimenetele is lehet a kellemes kirándulásnak. Éppen ezért fontos, hogy, ha magunk szedünk gombát, mindenképp vizsgáltassuk meg gombaszakellenőrrel! A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) [weboldalán](#) elérhető a nyilvántartott gombaszakellenőrök jegyzéke, az ellenőröket foglalkoztató piacok listája és azok nyitvatartási ideje, de az érdeklődők megtalálhatják a leggyakoribb ehető és az azokhoz hasonló mérgező gombafajok fotóit is. További hasznos tanácsok gombakedvelőknek megtekinthető a [NÉBIH weboldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/08_21_gomba.html

NÉBIH: Nincs hazánkban szalmonellás német tojás

Magyarországra nem érkezett a szalmonellával fertőzött, Németországból származó tojásból – közölte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az MTI érdeklődésére. A NÉBIH a tájékoztatást azt követően adta, hogy a Weborvos című portálon megjelent egy hír, miszerint Magyarországra is juthatott azokból a német tojásokból, amelyek Európa több országában is okoztak *Salmonella* Enteritidis általi járványos megbetegedéseket. A lehetőség, hogy Magyarországra is kerülhetett a fertőzött német tojásból, azt követően vetődött fel, hogy az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) legfrissebb jelentése szerint a korábbi és a mostani fertőzések is összefügghetnek egy olyan bajor tojástermelő termékeivel, aki Magyarországra is szállít.

<http://mno.hu/belfold/nebih-nincs-nalunk-szalmonellas-nemet-tojas-1245593>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Ebola-láz járvány: az ÁNTSZ tanácsai az érintett térségbe utazóknak és onnan hazatérőknek

Az Ebola-láz egy ritka, de súlyos, gyakran halálos kimenetelű betegség, amelyet az Ebola-vírus okoz. Jelenleg Guinea, Libéria, Sierra Leone és Nigéria területén van Ebola-járvány. Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ), az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) ajánlásai alapján tájékoztatóanyagot állított össze az Ebola-lázzal kapcsolatos tanácsokkal azok számára, akik az érintett területre utaznak, vagy onnan szándékoznak hazatérni.

<https://www.antsz.hu/hir1/20140819-ebola-tanacsok-utazoknak.html>

WHO az Eboláról: Hátravan még a robbanás

Akár a 20 ezret is meghaladhatja az Ebola vírussal fertőzöttek száma a járvány során, ami mintegy hatszorosa a jelenleg regisztrált megbetegedéseknek – jelentette be augusztus végén az Egészségügyi Világszervezet (WHO). A WHO stratégiát dolgozott ki a nyugat-afrikai országokban pusztító, a legújabb adatok szerint már 1552 áldozatot követelő járvány megfékezésére, amelyet augusztus végén hozott nyilvánosságra Genfben. A szervezet fő célja, hogy három hónapon belül megállítsa a vírus átterjedését új területekre, valamint hat-kilenc hónapon belül teljesen meg akarja szüntetni a járvány terjedését. Az ENSZ szeptember végére ígért átfogó tervet, amely többek között az élelmiszerbiztonság, a vízellátás, a közegészségügy, az oktatás egyre sürgetőbb problémáinak kezelését célozza majd.

http://hvg.hu/vilag/20140828_WHO_Hatravan_meg_az_ebolarobbanas

Melaminnal szennyezett cukorkákra bukkantak Kínában a hatóságok

Több mint 25 tonna melaminnal szennyezett cukorkát találtak a hatóságok a dél-kínai Kuangtung városában, hat évvel azt követően, hogy egy hasonló eset 300 ezer kisgyereket betegített meg és hat halálát okozta az országban. A kínai rádió beszámolója szerint a rendőrök Csaocsou városában csaptak le a szennyezett cukorkát készítő gyárra, melyben több mint 12 tonna kész édességet és 13,5 tonna félig kész terméket találtak. A melamin káros az egészségre, nagymértékű fogyasztása rákot okoz, fiataloknál kisebb mennyiség is vese-problémákhoz vezet.

<http://www.origo.hu/nagyvilag/20140801-ujra-felbukkant-kinaban-a-gyerekgyilkos-melamin.html>

Mérgezett csirkelábakra bukkantak a kínai hatóságok

Közel 30 ezer tonna mérgező csirkelábat foglalt le a kínai rendőrség, a gyártó, illetve forgalmazó közül 38 embert őrizetbe is vettek. A még terítés előtt álló árukészletre négy tartomány kilenc üzemében bukkantak az ellenőrök. Elsőként itt találtak a további feldolgozásra szánt csirkelábakban hidrogén-peroxidot. A nyomozók 35 olyan országos kereskedelmi hálózatot lepleztek le, amelyek áruit a gyenge savként ismert vegyszerrel fehér-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

rítették és fertőtlenítették. A gyanúsítottak közül 11 embert még köröznék. A tartomány ismert feldolgozóhelye a csirkéből készült ételkülönlegességeknek.

<http://www.origo.hu/nagyvilag/20140825-mergezett-csirkelabakba-bukott-bele-egy-rakas-kinai-ceg.html>

Több étteremlánchoz jutott a kínai romlott húsból

A sanghaji rendőrség tájékoztatása szerint öt embert vettek őrizetbe a Shanghai Husi Food Companynél a cég szabályellenes gyakorlatával kapcsolatos nyomozás során. A céget a helyi tv azzal vádolta meg, hogy lejárt szavatosságú, elégtelen higiénias körülmények közt tartott, esetenként hulladékból újra bedolgozott húst adott el csaknem egy tucat nagy nyugati, illetve kínai étteremláncnak, köztük a KFC-nek, a McDonald's-nak, a Pizza Hut-nak, az IKEA-nak, a Starbucksnak vagy a Burger Kingnek. A sanghaji élelmiszer- és gyógyszerbiztonsági hatóság több száz tonna húst lefoglalt, ennek egy részét közvetlenül a vállalatától, más részét kilenc érintett nyugati étteremlánctól.

<http://mno.hu/kulfold/egyre-dagad-a-kinai-romlotthus-botrany-1238671>

Francia logó a helyben készült ételekért

Új ábra jelzi a francia éttermeken januártól, ha az étel helyben készül, hogy megkülönböztessék azoktól, amelyek csak felmelegítik az előre gyártott fogásokat. Az éttermek ezt az ábrát az étlapon tüntethetik fel. A logó serpenyőt ábrázol, rajta háztető alakú fedő. Januártól lesz kötelező a logó feltüntetése, ha az étel a helyi konyhán sült-főtt, és ha nincs az étlapon a logó, az azt jelenti, máshol állították elő a fogásokat.



http://index.hu/mindeközben/poszt/2014/07/20/jo_otlet_a_franciaktol_logot_kaphatnak_azok_az_ettermek_amik_nem_fagyasztott_hanem_helyben_keszult_eteleket_adnak/

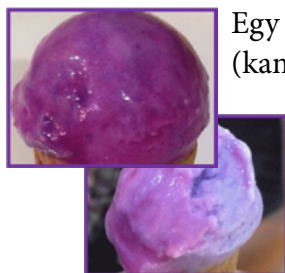
Megtalálták a tökéletes húshelyettesítőt?

A demográfiai növekedés következtében egyre nő a húsfogyasztás világszinten. Világszerte több ország kísérletezett már, hogy megtalálja a megfelelő húshelyettesítőt, most azonban Amerikában úgy tűnik, olyan helyettesítőt találtak, amit jó eséllyel nem lehet különböztetni az igazi hústól, pedig növényi alapanyagokból készült. A **Beyond Meat megoldása** annyira meggyőző, hogy egy étteremlánc vásárlói nem tudtak különbséget tenni a helyettesítőből és a csirkéből készült cézársaláta között. A terméket négyezer amerikai kereskedelmi egységben már meg lehet vásárolni. A cég alapítói szerint nem csak hogy nem lehet különbséget tenni, de ráadásul az általuk előállított marha, csirke vagy disznót imitáló élelmiszer egészségesebb is eredeti társánál, miközben ugyanazt a proteindagot kínálja, csak éppen kevesebb koleszterinnel, zsír nélkül.

<http://utajovobe.eu/hirek/elelmezes/4732-a-tokeletes-hushelyettesito-lenne-a-megoldas>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Színváltós fagyit fejlesztett ki egy spanyol kutató



Egy 37 éves spanyol fizikus színváltóztató fagyilalt kifejlesztésével kísérletezik. A Xamaleón (kaméleon) névre keresztelt fagyí összetétele titkos, szabadalmaztatás alatt áll, azonban feltalálója állítja, kizárólag természetes alapanyagokból áll, a színváltóztatás pedig természetes jelenség az élelmiszerek körében, amelyek így reagálnak a hőmérséklet-változásra és az oxidációra. A fagyilalt esetében ehhez még a nyál savassága is hozzájárul, illetve egy, a vegyi folyamatok felgyorsítására hivatott spray, amellyel befűjják a fagyilaltot.

http://hvg.hu/tudomany/20140729_Ne_ijedjen_meg_valtoztatja_a_szinet_a_fag

A menzareform elmaradt

Szeptember helyett jövő év január 1-jén lép hatályba a közétkeztetésről szóló rendelet, amely szabályozza az iskolai menzákban, kórházakban adandó ételek elkészítését, tápanyagtartalmát, és mérföldkő a sófogyasztás csökkentésében – jelentette be Novák Katalin, az Emberi Erőforrások Minisztériuma család- és ifjúságügyért felelős államtitkára. 2014. szeptember 1-jén lépett volna életbe a menzákban felszolgált ételek sótartalmát csökkentő rendelet, amely az óvodákban, bölcsődékben már most változást tett volna kötelezővé, az iskoláknak viszont türelmi időt adott egészen 2020-ig.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/hirek/20140901-a-menzareform-nem-hatalyos-szeptember-1-tol.html>

Kéknyelv betegség támadja az állatokat Romániában

Romániában csaknem 350-re emelkedett a kéknyelv betegségben szenvedő állatok száma – közölte a román élelmiszerbiztonsági és állategészségügyi hatóság. A román Mediafax hírügynökség jelentése szerint 12 romániai megyében tartanak nyilván kéknyelv betegségben szenvedő szarvasmarhát, juh- és kecskeféléket, amely betegséget szúnyogok terjesztenek. A hatóságok szerint szezonális betegségről van szó, és hangsúlyozták, hogy a fertőzött állatok kezelhetők. A lázas állapottal kísért kéknyelvűség a kérődző állatok emésztőrendszerét, nyelvét, valamint izomzatát támadja meg. veszélyt jelent a szarvasmarha- és a juhállományra, az embert azonban nem fertőzi meg.

http://hvg.hu/vilag/20140904_Keknyelvuseg_tamadja_az_allatokat_Romania

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Fontosabb információkat közöl az okospálcika az élelmiszerről

Az élelmiszerek esetleges szennyezettségét kimutató „okos” evőpálcikákat mutatott be a Baidou kínai internetes cég. A szenzorokkal működő elemes pálcikák prototípusai a hagyományosakhoz hasonlóan vékonyak és rövid időn belül adatokkal szolgálnak egy termék savasságát (PH-értékét), hőmérsékletét, kalóriatartalmát és az olaj sótartalmát illetően. Utóbbi fontos információ annak megállapításához, hogy nem újrahasznosított, rákkeltő étolajat használtak-e az ételek elkészítéséhez. A mérési eredményeket a pálcikák végén egy zöld vagy egy piros jelzés mutatja, de szükség esetén egy okostelefonos alkalmazás is közvetíti. Az okospálcikák (kuajszou) képesek megállapítani, hogy milyen az olaj vagy a víz minősége, hogy más élelmiszerek, például a gyümölcsök ehetők-e még, illetve milyen tápanyagokat tartalmaznak – mondta a cég alapítója.



http://mno.hu/eletmod_egeszseg/okospalcikaval-rukkolt-elo-a-keresoorias-1245947

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

A terhes nőknek kerülniük kellene a tonhal fogyasztását

A nem megfelelő hal fogyasztása vajon növeli a higanyexpozíció kockázatát? Tették fel a kérdést a legújabb **élelmiszerbiztonsági jelentésben**, amelyet augusztus végén tettek közzé az amerikai Consumer Reports havi lapban. A jelentés szerint bizonyos halak magasabb szintű higany mennyiséget tartalmaznak, mint más fajok – ráadásul a tonhalfajták között is jelentős eltérést tapasztalhatunk a bennük lévő higany mennyiséget illetően. A Consumer Reports ugyanakkor az is megállapította, hogy a terhes nőknek teljesen kerülniük kellene a tonhal fogyasztását, ez a megállapítás azonban ellentmondásban áll az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA), néhány táplálkozástudományi szakember és a tengerihal-ipar álláspontjával. Ugyanakkor mind az FDA, mind a Consumer Reports egyetért abban, hogy a kardhal, a cápa, a király makrél és cserepes hal fogyasztását mind a terhes nőknek, mind pedig a gyerekeknek kerülnie kell, mivel ezek a tengeri halak tartalmazzák a legmagasabb higany mennyiséget.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/should-pregnant-women-eat-tuna/#.U_dwfKPSa70

125 ember betegedett meg E. coli miatt ismeretlen forrás által Kanadában

A helyi egészségügyi hatóságok nyomoznak azután az *E. coli* O157:H7 okozta járvány után, amelyben 125-en betegedtek meg a nyár folyamán a kanadai Albertában. A nyomozás során eddig nem tudták megerősíteni a járvány forrását, de az egyik egészségügyi tisztviselő szerint az esetek 80 %-ában ázsiai étteremhez köthetőek a megbetegedések.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/125-sick-with-e-coli-in-alberta-source-unknown/#.U_d0iaPSa70

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

CDC: szakállaságámak okozta Salmonella járványnak vége

Amerikában a hónapokon át tartó szakállaságámak okozta *Salmonella* járványnak úgy tűnik vége, de a szövetségi Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) továbbra is számít hullók okozta alacsonyabb szintű fertőzésre. A **zárójelentés** szerint, amely mind a *Salmonella* Cotham, mind a *Salmonella* Kisarawe törzs okozta megbetegedéseket öszszegzi, 166 esetet jelentettek 36 amerikai államban, 37%-os kórházi kezelési aránnyal. Halálesetet nem jelentettek. A CDC szerint a legtöbb ilyen kisállatot tartó tulajdonos nem tart a folyamatban lévő *Salmonella* fertőzéstől.



http://www.foodsafetynews.com/2014/08/two-strain-salmonella-outbreak-from-pet-bearded-dragons-ends/#.U_d4JaPSa70

Hogyan tartsuk távol gyereink ebédes dobozától a baktériumokat

Nagy a kockázata annak, hogy a gyerekeket élelmiszer eredetű megbetegedés éri, mivel az immunrendszerük még fejlődésben van. Az Egyesült Államokban az öt év alatti gyerekeknél a leggyakoribb a *Campylobacter*, *E.coli* és *Salmonella* fertőzés előfordulása. Mivel itt az iskolaszézon, ezért az Amerikai Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatala (FSIS) **jó tanácsokkal** látja el mind a szülőket, mind pedig a gyerekeket azért, hogy jobban megértsék a szükségét az eszközök tisztántartásának, az ételek alapos megfőzésének és hidegen tárolásának, hogy biztonságosan fogyaszthassák ebédjeiket.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/how-to-keep-bacteria-out-of-your-childs-lunchbox/#.U_d5RKPSa70

A Cronobacter fertőzés gyakoribb lehet, mint ahogy azt korábban gondolták

Úgy hitték, hogy a kevésbé ismert, élelmiszer eredetű megbetegedést okozó *Cronobacter* kórokozó leggyakrabban csecsemőket betegít meg, azonban lehetséges, hogy még gyakrabban fordul elő az idősebb korosztály körében, de még a felnőttek és serdülők esetében is gyakoribb lehet annál, mint ahogy azt korábban hitték – az amerikai Betegségmegelőzési- és felügyeleti Központ (CDC) egy új tanulmánya szerint. A tanulmány, amelynek célja a *Cronobacter* hatásainak vizsgálata volt a különböző demográfiai adatok alapján az Egyesült Államokban, az *Emerging Infectious Disease* szeptemberi számában jelenik majd meg.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/cronobacter-infections-may-be-more-common-than-previously-thought/#.U_d_ZKPSa70

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Botulizmus okozhatta egy ember halálát és kettő megbetegedését Alaszkában

Alaszkai egészségügyi hatóságok feldolgozott halfejek után nyomoznak, amelyek valószínűleg több ember megbetegedését és egy ember halálát okozhatták botulizmus által. Az ételből négy ember fogyasztott, közülük egy meghalt, ketten pedig megbetegedtek – mondta a helyi egészségügyi hatóság egyik tisztviselője. A rendőri jelentések szerint a később elhunyt férfi kettős látásra és rosszullétre panaszkodott. Az élelmiszermintákat botulinum toxinra vizsgálták, a nyomozás még folyamatban van.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/alaskan-health-officials-suspect-botulism-in-one-death-two-illnesses/#.U_eIT6PSa70

Salmonella járvány okozott 250 megbetegedést és 3 halálesetet az UK-ban

Közel 250 ember megbetegedését és 3 halálát okozta *Salmonella* járvány az Egyesült Királyságban. Az egészségügyi tisztviselők megállapították, hogy tojások voltak a fertőzések forrásai. A három halottat korábban a Birminghami Heartlands Kórházban kezelték; a tisztviselők elmondása szerint a háromból kettő halálának okozója nem közvetlenül a *Salmonella* fertőzés volt. Valószínűsíthető, hogy a megbetegedések egy kínai étte-remlánchoz köthetők.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/update-uk-salmonella-outbreak-linked-to-three-deaths-traced-to-single-egg-source/#.U_8M9sV_s-I

45 Campylobacter megbetegedés nyers tej által Utah-ban

Az amerikai Utah államban még folyik a nyomozás, de valószínűsíthető, hogy nyers vagy nem megfelelően hőkezelt tejhez köthetőek a megbetegedések. A hatóságok a gyanút arra alapozzák, hogy a megbetegedettek között a közös pont a nyers tej, illetve az abból készült tejszín fogyasztása volt, mielőtt rosszul lettek. Az eset több, az államban található városhoz, valamint Kalifornia és Idaho államhoz is köthető. A megbetegedettek 2 és 74 év közöttiek. A nyers tej olyan kórokozókat tartalmazhat, mint a *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria* vagy *E. coli*, amelyek a legelsőek az élelmiszer eredetű megbetegedések kórokozóinak listáján.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/utah-reports-45-campylobacter-illnesses-linked-to-weber-county-raw-milk/#.U_8Te8V_s-I

Festékekkel színezte az élelmiszereket egy kínai hotel szakácsa

2013 tavasza óta egy kínai üdülőövezetben lévő hotel szakácsa nem ehető festékekkel színezte az elkészített abalone kagyló és lúdláb ételleket, hogy azok még vonzóbbak legyenek a vendégek számára. A két étel ingyencsésnék számít a kínai konyhán, a festett ételek (12 kagyló és 100 lúdláb) értéke közel 800 dollárt érhetett.

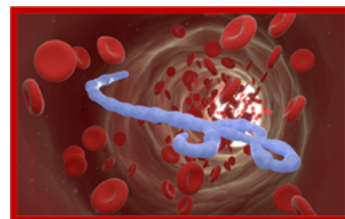
Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A férfit mérgező és káros ételek gyártásának és értékesítésének bűncselekményével vádolják.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/food-painting-gets-chinese-cook-in-trouble/#.U_8dy8V_s-I

Figyelembe véve az Ebola járványt, a WHO élelmiszerbiztonsági emlékeztőt adott ki

2014. augusztus végén az Egészségügyi Világszervezet (WHO) tájékoztatót adott ki az Ebolával és az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban. Az Ebola vírus köztudottan vadon élő állatokat betegít meg, valamint főemlősöket, denevéreket, kisebb rágcsálókat. A mostani, Afrikában jelen levő járvány okozója valószínűleg vadon élő állattal történő érintkezéssel indult, ami aztán emberről emberre terjedt. Abban az esetben, ha az élelmiszert megfelelően készítik elő, annak fogyasztása nem okoz megbetegedést, hiszen az Ebola vírus inaktiválódik a főzés során. Az alapvető higiéniai intézkedések (kézmosás, tiszta ruházat) szükségesek a megelőzésben. A WHO arra is figyelmeztet: beteg és fertőzött állatot soha nem szabad elfogyasztani.



http://www.foodsafetynews.com/2014/08/who-on-ebola-and-food-safety/#.U_8YuMV_s-I

Heinz visszahívta bébiételét magas ólomtartalom miatt Kínában

Az amerikai Heinz vállalat visszahívott közel 1500 doboz kalciumban és proteinben dús bébiételt Kínában, miután túl magas ólomszintet mértek benne. A cég szóvivőjének elmondása alapján, kiderült, hogy a termékhez felhasznált szója nyersanyagban lévő ólomszint haladja meg a megengedett mennyiséget. A teszteleseket az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) végezte, amely szervezet elmondta: az élelmiszerben lévő ólomtartalom az 1970-es évek óta drasztikusan csökkent. A nagymennyiségű ólomexpozíció akár élelmiszer, akár bármilyen más forrásból származik, befolyással lehet számos szervrendszerre, beleértve a központi idegrendszert, a vesét vagy az immunrendszert. Gyerekek esetében még az alacsonyabb szintű krónikus ólommérgezés is befolyással lehet a kognitív funkciókra, beleértve a csökkent IQ-t, viselkedési nehézségeket és egyéb más problémákat – mondta a tisztviselő.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/heinz-recalls-infant-food-for-high-lead-levels/#.U_eJQKPSa70

Listeria kolbászban okozhatta 12 ember halálát Dániában

Sertéskolbászhoz köthető *Listeria monocytogenes* járvány okozhatta legalább 12 ember halálát és másik 8 megbetegedését a nyár folyamán Dániában. A dán hatóságok bezáratták azt a kisebb sertéshús üzemet közel Koppenhágához, amelyet összefüggésbe hoztak a járvánnyal. A termékeket Dániában visszahívták, és próbálják

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

kideríteni, hogy került-e az országon kívülre is belőlük. A halott emberek más egészségügyi problémáktól is szenvedtek, így úgy hiszik, hogy a fertőzés csak az egyik tényezője volt a haláluknak.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/10-dead-in-denmark-from-listeria-in-sausages/#.U_eK1aPSa70

CDC: 300 ember betegedett meg élő csirkéktől

Az amerikai Betegségmegelőzési és –Felügyeleti Központ (CDC) legutóbbi jelentése szerint 300 ember 45 államból és Puerto Rico-ból fertőződött meg a *Salmonella* Infantis, S. Newport és S. Hadar által. A legfiatalabb 1 év alatti, a legidősebb 95 éves, az átlag életkor 28. Halálestet nem jelentettek, habár az esetek 31%-ában kórházi kezelés volt indokolt. A jelentések szerint a megbetegedést élő baromfik; csirke és kacska okozta.

http://www.foodsafetynews.com/2014/08/cdc-300-people-infected-with-salmonella-linked-to-contact-with-live-poultry/#.U_eLe6PSa70

FDA figyelmeztet a nyers állateledel veszélyeire

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) fogyasztóknak szánt tanácsokat tett közzé, figyelmeztetve a gazdik kedvenceik nyers étel fogyasztásának veszélyeire a lehetséges kórokozók pl. *Salmonella* vagy *Listeria monocytogenes* miatt. Az állatok nyers étellel történő etetése növeli mind a házi kedvencek, mind pedig az azokkal érintkező gazdik baktérium által történő megbetegedését, különösen, ha a terméket nem megfelelően készítették elő – mondta az FDA állati takarmánnyal foglalkozó részlegének állatorvosa. Mivel a nyers élelmiszer húsból, csontokból és belső szervekből áll, ezért ha nem főzik meg, nagy valószínűséggel tartalmazhat kórokozó mikrobákat. Az FDA javasolja a nyershús megfőzését a baktériumok kiiktatása érdekében, különösen mivel az állatok megbetegítése mellett, a nem megfelelően kezelt hús az embert is megbetegítheti.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/07/raw-food-can-endanger-pets/>

A genetikailag módosított élelmiszerek jelölése

A kínai állami tanács a genetikailag módosított élelmiszerek jelölésének megerősítését követeli. A terv célja az élelmiszerbiztonság javítása és a hatóságok figyelmeztetése a genetikailag módosított élelmiszerek terjedésének lehetséges veszélyeire. A GM élelmiszerek biztonságosságának megítélése meglehetősen vitatott, bizonyos kutatók szerint veszélytelenek, mások szerint kockázatokat rejtenek. További aggodalmat keltettek Kínában az illegálisan, titokban termesztett génmódosított gabonafélék (pl. rizs), emiatt bevezettek egy szabályozást a GM élelmiszerek és a génmódosított összetevőket tartalmazó élelmiszerek helyes jelölésére, így a vásárlóknak megvan a lehetőségük a választásra.

http://www.chinadaily.com.cn/opinion/2014-05/28/content_17547379.htm

Jogszabályok / Legislations

Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [2014/637/EU végrehajtási határozata](#) (2014. augusztus 28.) a 2014/178/EU végrehajtási határozat mellékletének a klasszikus sertéspestisre vonatkozóan egyes tagállamok korlátozás alá vont területeinek tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 6169. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [921/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 25.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a tebukonazol hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [922/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 25.) a metaflumizon hatóanyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [923/2014/EU rendelete](#) (2014. augusztus 25.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a riboflavin (E 101) és a kosnill, kárminsav, kárminok (E 120) alumíniumlakkjainak bizonyos élelmiszer-kategóriákban való használata tekintetében történő módosításáról, valamint a 231/2012/EU rendelet mellékletének a riboflavinok (E 101) specifikációja vonatkozásában történő módosításáról

A Bizottság [916/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 22.) a szacharóz egyszerű anyagnak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [917/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 22.) a Streptomyces lydicus WYEC 108. törzs hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [918/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 22.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek az egyenes láncú lepkeferomonok hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [895/2014/EU rendelete](#) (2014. augusztus 14.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletének módosításáról

A Bizottság [890/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 14.) a metobromuron hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság [891/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 14.) az aminopirialid hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [884/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 13.) az egyes harmadik országokból behozott bizonyos takarmányokra és élelmiszerekre az aflatoxinokkal való fertőződés kockázata miatt vonatkozó egyedi feltételek megállapításáról és az 1152/2009/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [885/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 13.) az Indiából származó okra és currylevelek behozatalára vonatkozó egyedi feltételek meghatározásáról, valamint a 91/2013/EU végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [878/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 12.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a diklórprop-P, a metkonazol és a triklopir hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [880/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 12.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a *Cydia pomonella* Granulovírus (CpGV) hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [862/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 7.) a 496/2011/EU végrehajtási rendeletnek a nátrium-benzoát takarmány-adalékanyagra megadott engedély jogosultjának neve tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [863/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 7.) az 1730/2006/EK bizottsági rendeletnek és az 1138/2007/EK bizottsági rendeletnek a benzooesav (VevoVital) takarmány-adalékanyagra megadott engedély jogosultjának neve tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [852/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 5.) az L-metionin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [853/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 5.) az Ukrajnából származó vagy onnan szállított napraforgóolaj importjára elrendelt különleges feltételek megállapításáról szóló 1151/2009/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [847/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 4.) a DL-szeleno-metionin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [848/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 4.) a *Corynebacterium glutamicum* által termelt L-valin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről és a 403/2009/EK rendeletnek az L-valin takarmány-adalékanyag címkézése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [849/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 4.) a *Pediococcus acidilactici* NCIMB 30005, a *Lactobacillus paracasei* NCIMB 30151 és a *Lactobacillus plantarum* DSMZ 16627 készítmények valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [840/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. augusztus 1.) a Törökországból származó, emberi fogyasztásra szánt kékthéjú kagylók behozatalára vonatkozó védintézkedések bevezetéséről szóló 743/2013/EU végrehajtási rendeletnek a rendelet alkalmazási ideje tekintetében történő módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [2014/513/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 31.) a 2014/178/EU végrehajtási határozat mellékletének a klasszikus sertéspestisre vonatkozóan Litvánia, Lettország és Észtország korlátozás alá vont területeinek tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 5583. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/514/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 31.) a veszettség elleni vakcinák hatékonyságát figyelemmel kíséző szerológiai vizsgálatok elvégzésének a Koreai Köztársaságban működő laboratóriumok számára történő engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 5352. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [836/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. július 31.) az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK tanácsi rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról szóló 889/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [828/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről

A Bizottság [829/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. július 30.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság [2014/510/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 29.) a bételbors-levélből (Piper betle) készült vagy azt tartalmazó élelmiszerek Bangladesből történő behozatalának ideiglenes felfüggesztéséről szóló 2014/88/EU végrehajtási határozatnak az alkalmazási időszak tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 5327. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/504/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 25.) az 1082/2013/EU európai parlamenti és tanácsi határozatnak a határokon áttérjedő súlyos egészségügyi veszélyekre irányuló készültség- és reagálástervezéssel kapcsolatos tagállami információszolgáltatás formanyomtatványának tekintetében történő végrehajtásáról (az értesítés a C(2014) 5180. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/502/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 24.) az afrikai sertéspestis litvániai előfordulásával összefüggő egyes átmeneti védekezési intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 5417. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/497/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 23.) a Xylella fastidiosa (Well és Raju) Unióba történő behurcolásának és Unión belüli elterjedésének megelőzését célzó intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 5082. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/472/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 16.) a 2006/766/EK határozat II. mellékletének – a Moldovai Köztársaságnak az emberi fogyasztásra szánt egyes halásznemű termékek behozatalára jogosult harmadik országok és területek jegyzékébe való felvétele tekintetében történő – módosításáról (az értesítés a C(2014) 4953. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [900/2014/EU rendelete](#) (2014. július 15.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet értelmében

Jogszabályok / Legislations

alkalmazandó vizsgálati módszerek megállapításáról szóló 440/2008/EK rendeletnek a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítás céljából történő módosításáról

A Bizottság [2014/463/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 14.) a Schizochytrium sp. mikroalgából nyert olajnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozataláról, valamint a 2003/427/EK és a 2009/778/EK határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2014) 4670. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/461/EU végrehajtási határozata](#) (2014. július 14.) a Grönlandról származó elkészített vagy konzervált garnélarákra és fűrészes garnélarákra vonatkozó származási szabályok tekintetében a 2013/755/EU tanácsi határozattól való ideiglenes eltérésről

A Bizottság [754/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. július 11.) a Pediococcus pentosaceus (NCIMB 30068) és a Pediococcus pentosaceus (NCIMB 30044) takarmány-adalékanyagként való engedélyezésének megtagadásáról

A Bizottság [737/2014/EU rendelete](#) (2014. június 24.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 2-fenil-fenol, klórmekkvát, ciflufenamid, ciflutrin, dikamba, fluopikolid, flutriafol, foszetil, indoxakarb, izoprotilán, mandipropamid, metaldehyd, metkonazol, foszmet, pikloram, propizamid, piriproxifen, saflufenacil, spinozad és trifloxistrobin maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [752/2014/EU rendelete](#) (2014. június 24.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének felváltásáról

Helyesbítés a [37/2010/EU rendeletnek](#) a kabergolin hatóanyag tekintetében történő módosításáról szóló, 2014. június 14-i 677/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 180., 2014.6.20.)

Helyesbítés az [540/2011/EU végrehajtási rendeletnek](#) a klotianidin, atiametoxam és az imidakloprid hatóanyag jóváhagyási feltételei, valamint az e hatóanyagokat tartalmazó növényvédő szerrel kezelt vetőmagok használatának és értékesítésének tilalma tekintetében történő módosításáról szóló, 2013. május 24-i 485/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 139., 2013.5.25.)

Helyesbítés a Lactobacillus brevis DSM 23231, a Lactobacillus brevis DSMZ 16680, a Lactobacillus plantarum CECT 4528 és a Lactobacillus fermentum NCIMB 30169 tartalmú készítmények bármely állatfaj takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről szóló, 2014. április 22-i [399/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez](#) (HL L 119., 2014.4.23.)

Az EGT Vegyes Bizottság [33/2014 határozata](#) (2014. április 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [34/2014 határozata](#) (2014. április 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Jogszabályok / Legislations

Az EGT Vegyes Bizottság [36/2014 határozata](#) (2014. április 8.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Helyesbítés a [2007/777/EK rendeletnek](#) a házasított baromfi, beleértve a tenyésztett vagy vadon élő vadszárnyast is, friss húsból készült húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek behozatala tekintetében történő módosításáról szóló, 2014. március 27-i 2014/175/EU bizottsági végrehajtási határozathoz (HL L 95., 2014.3.29.)

Helyesbítés a [798/2008/EK rendeletnek](#) a tenyésztett laposmellű futómadár emberi fogyasztásra szánt húsának az Unióba történő behozatala, valamint a harmadik országok és területek jegyzékében az Izraelre és Dél-Afrika vonatkozó bejegyzések tekintetében történő módosításáról szóló, 2014. február 17-i 166/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 54., 2014.2.22.)

Az EGT Vegyes Bizottság [1/2014 határozata](#) (2014. február 14.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [2/2014 határozata](#) (2014. február 14.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [3/2014 határozata](#) (2014. február 14.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [4/2014 határozata](#) (2014. február 14.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [6/2014 határozata](#) (2014. február 14.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozás (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-leiratkozás (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-feliratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozás(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-leiratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozás(at)levlist01(dot)nebih(dot)gov(dot)hu).