

www.nebih.gov.hu

2015. évi 1-2. szám
Issue no. 1-2/2015

Kiadva/Issued:
13/03/2015

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



nébih
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>	14
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	23
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	26
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	28
Jogszabályok <i>Legislation</i>	36



Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária ★ Szerkesztő: Dorogházi Enikő

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

www.nebih.gov.hu



Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Megújul a NÉBIH honlapja!



Új felületre költözik és megújul a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) online portálja. Az átállás folyamatos, a **legfrissebb hírek** már olvashatóak az **új weboldalon**. A teljes átállás befejezéséig, az új mellett, a **régi honlap** továbbra is elérhető.



https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/uj_honlap.html

Kiemelkedő eredményekkel zárult a CCMAS budapesti ülése

Minden napirendi pontban konszenzus született a Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Bizottságának (CCMAS) 36. ülésén, Budapesten. A 2015. február 21-27. között tartott eseményen 53 ország és 13 szervezet 153 delegáltja vett részt. Hazánk idén 30. alkalommal látta el a FAO/WHO CCMAS munkakülés házigazdai szerepét. Az ülés legfontosabb eredménye, hogy véglegesítették a módszerek nemzetközi kereskedelmi alkalmazásának alapelveiről iránymutatást adó dokumentumot, amit várhatóan a Codex főbizottság júliusi ülésén hagy jóvá. Az iránymutatás célja, hogy segítse az elvek könnyebb és egységesebb értelmezését a világ minden részén. Az elkészült dokumentum hiánypótló a szakmában, mivel a mintavételi és analitikai bizonytalanság és hiba fogalmait is tisztázza más, a nemzetközi kereskedelmi kapcsolatokban nélkülözhetetlen alapfogalmak mellett. Az alapelvek alkalmazását bemutató gyakorlati példák egy külön dokumentumként a Codex honlapján jelennek majd meg folyamatosan bővíthető formában. Az útmutató dokumentumok kidolgozásának éveken átívelő folyamata mellett a CCMAS idén is számos termékszabványban előterjesztett módszert értékelt és hagyott jóvá, valamint a szakértők megerősítették a tengeri biotoxinok meghatározására szolgáló módszer korábbi értékelését. Az álláspontok közlését a plenáris üléseken kívül munkacsoportülések és rendezvények is segítették. A CCMAS hetében a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a WESSLING Kft. közös szervezésében *Safety assessment of chemical contaminants in food* címmel konferenciát rendeztek az érdeklődőknek, melyen 90 hazai szakember és CCMAS delegált vett részt.



<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/kiemelkedo-eredmenyekkel-zarult-a-ccmas-budapesti-ulese>

EFSA hírek / EFSA news

Megjelent az EFSA-ECDC 2013-as zoonózis jelentése

A jelentett humán kampilobakteriózis fertőzések száma több éves növekedést követően most stabilizálódott, de az EU-n belül még mindig a leggyakrabban jelentett élelmiszer eredetű megbetegedés. A humán liszteriózis és a VTEC fertőzések száma emelkedett, míg a yersiniózis esetek száma csökkent. Ezek a főbb megállapításai az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) által kiadott a 2013-ban az [Európai Unión belül előforduló zoonózisok, zoonózis kórokozók és élelmiszer eredetű megbetegedések](#) összefoglaló jelentésének. A tavalyi zoonózis jelentés szerint a humán megbetegedések száma az elmúlt öt éven belül először 2012-ben mutatott kismértékű csökkenést. A 2013-as adatok alapján elmondható, hogy a megbetegedések száma stabilizálódott a 2012-es adatokhoz képest. Az Európai Unióban azonban a 214.779 esetszámmal továbbra is a kampilobakteriózis marad a leggyakrabban jelentett élelmiszer eredetű megbetegedés. A megbetegedés kórokozója, a *Campylobacter* baktérium, leggyakrabban csirkehúsban fordul elő. Az EFSA-ECDC jelentés 16 zoonózist és élelmiszer eredetű járványt foglal magába. 32 európai ország (28 tagállam, 4 nem tagállam) által gyűjtött adatokon alapul, és segíti az Európai Bizottság és a tagállamok munkáját a zoonotikus megbetegedések monitorozásában, ellenőrzésében és megelőzésében.

European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013 is available

Campylobacteriosis infections reported in humans have now stabilised, after several years of an increasing trend, but it is still the most commonly reported foodborne disease in the EU. Listeriosis and VTEC infections in humans have increased, while reported salmonellosis and yersiniosis cases have decreased. These are some of the key findings of the European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2013.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150128.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20150128

Európai Menü (EU MENU)

További országok nemzeti élelmiszer fogyasztási felmérését támogatja az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) az EU MENU projekt keretében, melyben jelenleg 14 ország vesz részt. Hat ország – Ausztria, Görögország, Magyarország, Olaszország, Románia és Szlovénia – sikeresen pályázott a legutóbbi felhívásra. Románia és Szlovénia a felnőttek, Ausztria és Görögország a gyerekek, Magyarország és Olaszország a felnőttek és a gyerekek táplálkozási adatgyűjtéséhez kapott támogatást. Az EU MENU projekt célja egy európai élelmiszerfogyasztási adatbázis létrehozása, összehangolt módszerekkel és eszközökkel gyűjtött adatok felhasználásával. Az így elérhetővé váló részletes és nagyjából összehasonlítható adatok a kockázatbecslők számára lehetővé teszik az élelmiszerekben lévő veszélyes anyagok lehetséges expozíciójának sokkal pontosabb számolását az Unió országaiban és régióiban.

EFSA hírek / EFSA news

EU MENU

Nine more national dietary surveys will be supported by EFSA as part of its EU Menu data collection project. The results of the latest call for tenders mean that 14 countries are now participating in the project. Six countries – Austria, Greece, Hungary, Italy, Romania and Slovenia – successfully applied for new contracts in the current round, the outcome of which was finalised this month. Romania and Slovenia were awarded contracts to collect data on adults, Austria and Greece on children, and Hungary and Italy won contracts for both adults and children. The aim of the EU Menu project is to establish a European food consumption database of information gathered using harmonised methods and tools.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141222.htm>

Az EFSA Igazgatótanácsa elfogadta a következő 3 évre vonatkozó programtervet

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgatótanácsa 63. ülésén elfogadta a 2015-2017-re vonatkozó programtervet. Az EFSA többéves (stratégiai célokat is magába foglaló) projektjei az alábbiak:

- a PROMETHEUS projekt – tovább finomítja a tudományos értékelések során használt bizonyítékok alkalmazásának alapelveit, folyamatait, módszereit (beépítve mindezeket az EFSA munkájába);
- a MATRIX projekt – célja a kérelmezők számára egy tisztább és hatékonyabb rendszer biztosítása a szabályozott termékekkel kapcsolatos beadványokra vonatkozóan az elbírálási folyamat – azon belül is főként a termékkel kapcsolatos anyagok (beadványok) menedzselése és az elektronikus dokumentumok („digitális dossziék”) kezelésének – fejlesztése által;
- Scientific Data Warehouse and Molecular Typing (tudományos adattárház és molekuláris tipizálás) – célja egy páneurópai adattár létrehozása, amely lehetővé teszi az adatgyűjtést, az adatokhoz való hozzáférést, az adatelemzést, és amelynek kibővítésével a molekuláris tipizálás is lehetővé válik;
- STEP 2018 – a hatékonyság fejlesztése a tervezés és a monitoring központosításával;
- OPEN EFSA – az EFSA, mint nyitott tudományos szervezet következő szintre emelése, melyet még nagyobb nyitottság és átláthatóság jellemez.

Az ülésről hangfelvétel is készült, mely elérhető az [EFSA honlapján](#).

EFSA Management Board adopts Multi-annual Programme 2015-2017

Management Board members adopted EFSA's Multi-annual Programme for the next three years aimed at ensuring expertise, data and methods continue to serve the needs of the European Union.

http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/141218a.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141222&utm_content=hl

EFSA hírek / EFSA news

Új eszköztár a kockázatok értékelésére

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértői új eszköztárat dolgoztak ki, amely a legjelentősebb mikrobiológiai kockázatok rangsorolásában nyújt segítséget a kockázatbecslést végző szakemberek számára. Az eszköztár elsősorban az EFSA biológiai veszélyekkel foglalkozó szakbizottsága számára készült, de más EFSA panelek szakértői is, illetve a nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságok is használhatják, mivel az eszköztár segítségével lehetővé válik az időszerű és átlátható kockázat-rangsorolás. A szakértők értékelték a különböző kockázat-rangsorolási eszközöket, és azt is megvizsgálták, hogy a bizonytalanság miként vehető számításba ezekben a modellekben. Az EFSA külső tudományos jelentést is publikált, amely áttekinti az élelmiszer- és takarmánybiztonsággal kapcsolatos kockázat-rangsorolási módszereket a humán egészségre gyakorolt várható hatása alapján.

A new toolbox to rank risks

EFSA's experts have developed a toolbox that will help risk assessors prioritise the most significant microbiological risks.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150109.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20150115&utm_content=hl

EFSA, ECDC és EMA jelentés az antibiotikumok fogyasztásáról, valamint az emberi szervezetben és az élelmezési céllal tartott állatokban előforduló baktériumok antibiotikum rezisztenciájáról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) és az Európai Gyógyszerügynökség (EMA) az öt releváns EU monitoring hálózat jelenleg elérhető 2011-es és 2012-es adataiból készítették el első közös munkájukat, melynek témája az antibiotikumok fogyasztása, valamint az emberi szervezetben és az élelmezési céllal tartott állatokban előforduló baktériumok antibiotikum rezisztenciája. A 2012-es humán és állati antibiotikum fogyasztási adatokat összehasonlítva – mindkettő milligramm per becsült biotömegt kg-ban kifejezve – kiderült, hogy a humán fogyasztáshoz képest inkább az állatok fogyasztanak többet, viszont a humán gyógyászatban kulcsfontosságú antibiotikumok (mint pl. a fluorokinolonok, valamint a 3. és 4. generációs cefalosporinok) tekintetében a humán fogyasztás jelentősebb. Mind emberekben, mind állatokban a legtöbb vizsgált kombináció esetében összefüggés van az antibiotikum fogyasztása és az adott baktérium rezisztenciája között. Néhány esetben összefüggést fedeztek föl az állatok antibiotikum fogyasztása és az emberi szervezetben megtalálható baktériumok rezisztenciája között is. Ezen aggasztó megállapítások mellett azért szükséges megemlíteni, hogy a kapott eredményeket óvatosan kell értelmezni, mivel az alapul szolgáló adatok korlátozottak voltak, az antibiotikum rezisztencia (AMR) pedig egy összetett jelenség, amelyben az antibiotikum fogyasztáson kívül számos más tényező is szerepet játszik. Javaslatok születtek az ilyen jellegű elemzéseket segítő adatok minőségének javítására. Mindenesetre mind a humán mind az állatgyógyászatban továbbra is az antibiotikumok körültekintő alkalmazása javasolt.

EFSA hírek / EFSA news

ECDC/EFSA/EMA report on the analysis of the consumption of antimicrobial agents and occurrence of antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals

The ECDC, the EFSA and the EMA have for the first time jointly explored associations between consumption of antimicrobials in humans and food-producing animals, and antimicrobial resistance in bacteria from humans and food-producing animals, using 2011 and 2012 data currently available from their relevant five EU monitoring networks.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4006.htm>

EFSA vélemény a nikkél élelmiszerben és ivóvízben történő előfordulásának közegészségügyi kockázatairól

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA) a Görög Élelmiszerügyi Hatóság (EFET) kérte föl a nikkél élelmiszerben – főként zöldségfélékben – történő előfordulásának egészségügyi kockázataival kapcsolatos tudományos véleményének elkészítésére. Az EFSA-nak az élelmiszerláncban belül előforduló szennyezőanyagokkal foglalkozó szakbizottsága (CONTAM Panel) úgy döntött, hogy a kockázatbecslést az élelmiszeren kívül az ivóvízre is kiterjeszti. A nikkél krónikus hatásainak kockázatbecslése során a reprodukciós és fejlődési toxicitás a kísérleti állatokban, mint kritikus hatás került kiválasztásra. A 2,8 µg Ni/ttkg tolerálható napi beviteli értéket a patkányokon végzett implantációt követő embrió vesztésre vonatkozó 10% extra kockázatot tartalmazó 0,28 mg/ttkg-os küszöbérték (BMDL10) alsó 95%-os konfidencia értékéből számították ki. A jelenlegi Ni-re vonatkozó étrendi expozíció aggodalomra adhat okot, ha figyelembe vesszük a korcsoportokra vonatkozó expozíciós átlagot és a 95. percentilis krónikus expozíciós szintjét. A szisztematikus kontakt bőrgyulladás (SCD), amelyet a Ni-érzékeny egyedekben a Ni szájon át történő expozíciója váltott ki, mint kritikus hatás (okozat) alkalmas arra, hogy a Ni akut hatásait értékeljék. A legalacsonyabb BMDL10 értéket, amely 1,1 µg Ni/ttkg, önkéntesen végzett szájon át történt Ni expozíciót követő SCD esetek előfordulási gyakoriságából számították ki. A CONTAM Panel az expozíciós határérték (MOE) megközelítést alkalmazta, amely során 10-es MOE érték alacsony egészségügyi kockázatot jelent. A becsült átlag és a 95. percentilis akut expozíciós szintjének figyelembevételével kiszámított MOE értékek minden korcsoport esetében 10-nél jóval alacsonyabbak voltak. Összességében a CONTAM Panel következtetései szerint a Ni akut étrendi expozíciójára a Ni-re érzékeny (allergiás) egyének ekcémás bőrpírral reagálhatnak. A CONTAM Panel szerint műszeres vizsgálatokra is szükség lehet a nikkél kísérleti állatokban megfigyelt szaporodásra és fejlődésre gyakorolt hatásának humán vonatkozású értékeléséhez, másrészt további kísérletek szükségesek az étrendből származó nikkél emberi szervezetben történő felszívódásának tanulmányozására pl. ismételt étrendi kísérletekkel.

Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water

EFSA received a request from the Hellenic Food Authority (EFET) for a scientific opinion on the risk to human health from the presence of nickel (Ni) in food, particularly in vegetables. The reproductive and developmental toxicity in experimental animals was selected as the critical effect for the assessment of chronic effects of Ni.

EFSA hírek / EFSA news

The current dietary exposure to Ni raises concern when considering the mean and 95th percentile chronic exposure levels for all different age groups. The CONTAM Panel concluded that, at the current levels of acute dietary exposure to Ni, there is a concern that Ni-sensitized individuals may develop eczematous flare-up skin reactions.

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4002.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20150212&utm_content=pub

EFSA tudományos vélemény a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő termékek esszenciális összetételéről

Az Európai Bizottság az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) különleges táplálkozási célt szolgáló termékekkel, tápanyagokkal és allergiákkal foglalkozó szakbizottságát (NDA) kérte föl a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló teljes napi étrendet helyettesítő termékek esszenciális összetételéről szóló tudományos vélemény megalkotására. A testtömeg-szabályozás céljára szolgáló teljes napi étrendet helyettesítő termékek alkalmazásakor jelentős energiahiány lép fel azoknál a túlsúlyos vagy elhízott embereknél, akik testtömegcsökkentés céljából használják ezeket a termékeket, és a teljes napi étrendet ilyen termék fogyasztásával helyettesítik. Az EFSA Panel tudományos véleményében a populációs fehérje beviteli referencia érték alapján a túlsúlyos egyedekre korrigált minimális fehérje beviteli értéket állapított meg, ami 75 g/nap. A minimális szénhidrát tartalmat az agy minimális glükóz igénye alapján 30 g/napban, a minimális linolsav tartalmat 11g/napban, az α -linolénsav tartalmat 1,4 g/napban állapította meg. Az egyes mikrotápanyagok mennyiségét az EFSA Panel vagy más tudományos hatóság állapította meg. A minimális makrotápanyag tartalomból származtatva a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló teljes napi étrendet helyettesítő termékek minimális energiatartalmára az EFSA szakbizottsága 2510 kJ/nap (600 kcal/nap) értéket javasol. A Panel javaslatot tesz ezen termékek alkalmazásának feltételeire, ill. használatának korlátozására is.

Scientific Opinion on the essential composition of total diet replacements for weight control

Following a request from the European Commission, the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) was asked to deliver a scientific opinion on the essential composition of total diet replacements for weight control. Total diet replacements for weight control are intended to induce a substantial energy deficit in overweight or obese adults who wish to lose weight and replace the whole diet in the context of energy-restricted diets for weight reduction. Derived from the minimum content of macronutrients, the Panel proposed a minimum energy content of total diet replacements for weight control of 2 510 kJ/day (600 kcal/day).

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3957.htm>

EFSA konzultáció az élelmiszerekben lévő akrilamidról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság tudományos szakemberei megvitatták azokat a hozzászólásokat, amelyek az élelmiszerekben lévő akrilamidról készült tudományos véleménytervezethez érkeztek a dokumen-

EFSA hírek / EFSA news

tum konzultációja során. Az akrilamid keményítőtartalmú élelmiszerekben keletkezik magas hőmérsékleten történő hőkezelés (beleértve a főzést) során. A hozzászólások elsősorban az élelmiszerekben lévő akrilamid lehetséges egészségi kockázataira, valamint az étrendből eredő humán expozícióbecslésre koncentrálnak. A 2014 júliusában készült véleménytervezetben az EFSA ideiglenesen arra a következtetésre jutott, hogy „az élelmiszerekben lévő akrilamid lehetségesen növeli a fogyasztókban kialakuló rák kockázatát minden korcsoportban”.

Acrylamide in food: consultation „will help refine EFSA opinion”

EFSA scientists have had a public consultation on acrylamide in food, a contaminant that forms in starchy foods as a result of high temperature food processing. In its July 2014 draft opinion, EFSA provisionally concluded that “acrylamide in food potentially increases the risk of developing cancer for consumers in all age groups.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141211.htm>

Az EU-n belül az élelmiszerek több mint 97%-ának növényvédőszer-maradék tartalma nem éri el a határértéket

A 2012-ben végzett, egész Európára kiterjedő növényvédőszer-maradék vizsgálati eredmények alapján az elemzett élelmiszer minták több mint 97%-a az EU-s határérték alatt van, 54%-ukban pedig nem volt kimutatható semmilyen szermaradék. Ezek a legfontosabb megállapításai az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2012-es évre vonatkozó növényvédőszer-maradék jelentésének. A jelentés majdnem 79000 minta vizsgálati eredményei alapján készült, melyeket a 27 EU tagállam, valamint Izland és Norvégia továbbított az EFSA számára 2013-ban. 2012-ben az EU koordinált (monitoring) program keretében 12 élelmiszert vizsgáltak 205 különböző növényvédőszerre. A hazai és az EU programokat együtt értékelve az illetékes nemzeti hatóságok mintegy 78390 mintát vizsgáltak majdnem 800 növényvédőszerre, illetve azok metabolitjainak előfordulására. A minták több mint 750 különböző élelmiszer termékből származtak. A nemzeti programokon belül vizsgált minták 97,1%-a az EU-s jogszabályi határérték szerinti maximálisan megengedett szermaradék szint (MRL) alatti mennyiségben tartalmazott szermaradékot. A bio élelmiszerek a nem biohoz képest kisebb arányban lépték túl a MRL értéket (0,8% szemben a 3,1%-kal). A harmadik országból származó termékek határérték túllépése ötszöröse volt az EU-n (és Izlandon, Norvégián) belül előállított termékekhez képest (7,5% ill. 1,4%). Az MRL értéket a következő élelmiszerfélék lépték túl a legnagyobb mértékben: brokkoli (2,8%), karfiol (2,1%), csemegegyök (1,8%), édes (csemege) paprika (1,4%) és padlizsán (1%); az alábbi élelmiszerfélék pedig a legkevésbé haladták meg az EU-s határértéket: héj nélküli borsó és olíva olaj (mindkettő 0,1%), búza (0,7%) és banán (0,7%). A narancslében és az állati termékekben (vajban és tojásban) egyáltalán nem mutattak ki MRL túllépést. Az EFSA kockázatbecslést is végzett arra vonatkozóan, hogy az étrendből származó szermaradék bevitel jelenthet-e humán-egészségügyi kockázatot mind rövid (akut) illetve hosszú távon (krónikus). A 2012-es adatok alapján az EFSA nem zárta ki annak a lehetőségét, hogy az akut expozíció a minták 0,02%-nál jelenthet kockázatot, ha nagy mennyiséget fogyasztottak ezekből a termékekből. Az EFSA szerint hosszabb távon eléggé valószínűtlen, hogy a 2012-ben vizsgált minták bármelyikének fogyasztása humánegészségügyi kockázatot jelentene.

EFSA hírek / EFSA news

Over 97% of foods in EU contain pesticide residues within legal limits

More than 97% of all samples analysed as part of the latest Europe-wide monitoring programme of pesticides in foods contain residue levels that fall within legal limits - with over 54% of samples free from any detectable trace of the chemicals. These findings are part of the European Food Safety Authority's (EFSA) 2012 annual report on pesticide residues in food. The report is based on the analysis of almost 79,000 food samples carried out by 27 EU Member States, Iceland and Norway.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141211b.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=feature&utm_campaign=20141211

EFSA értékelés a nyerstej fogyasztásának kockázatairól

A nyerstej veszélyes baktériumokat tartalmazhat, melyek súlyos betegségeket okozhatnak. A jó higiéniai gyakorlatok alkalmazása a gazdaságokban elengedhetetlen a nyerstej szennyezettségének csökkentésére, a hűtőlánc fenntartása pedig fontos a nyerstejben lévő baktériumok növekedésének megelőzésére, illetve csökkentésére. Azonban ezek alkalmazása önmagukban nem küszöbölik ki a kockázatokat. A nyerstej fogyasztás előtti forralása a legjobb módszer a betegséget okozó baktériumok többségének elpusztítására. Az uniós higiéniai szabályozás alapján a Tagállamok megtilthatják, vagy korlátozhatják az emberi fogyasztásra szánt nyerstej forgalmazását. Néhány Tagállamban megengedett a nyerstej értékesítése tejárusító automatákon keresztül, de a fogyasztók figyelmét többnyire felhívják a tej fogyasztás előtti forralásának szükségességére. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakembereinek (Biológiai Veszélyek Szakbizottság – BIOHAZ Panel) – a nyerstej fogyasztáshoz köthető közegészségi kockázatokról készített tudományos véleményében – megállapították, hogy a nyerstej veszélyes baktériumok forrása lehet – elsősorban *Campylobacter*, *Salmonella* és *Shiga* toxin-termelő *Escherichia coli* (STEC). Adatok hiánya miatt mennyiségileg nem tudták meghatározni a nyerstej fogyasztásával összefüggésbe hozható közegészségi kockázatokat. Az azonban ismert, hogy 2007 és 2013 között a Tagállamok által jelentett élelmiszereredetű járványok közül 27 járvány nyerstej fogyasztásához volt köthető. A legtöbb járványt – 21-et – *Campylobacter*, egyet *Salmonella*, kettőt STEC és hármat kullancs által terjesztett encephalitis vírus (TBEV) okozott. A járványok nagytöbbsége nyers tehéntej, míg néhány nyers kecsketej fogyasztásából eredt. A csecsemők, kisgyerekek, várandós anyák, idősek és a legyengült immunrendszerrel élők esetén nagyobb a megbetegedés kockázata nyerstej fogyasztásakor.

EFSA assessment on drinking raw milk

Raw milk can carry harmful bacteria that can cause serious illness. Implementing current good hygiene practices at farms is essential to reduce raw milk contamination, while maintaining the cold chain is also important to prevent or slow the growth of bacteria in raw milk. However, these practices alone do not eliminate these risks. Boiling raw milk before consumption is the best way to kill many of the bacteria that can make people sick.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150113.htm>

EFSA hírek / EFSA news

A halfogyasztásból származó előnyök felülmúlják annak hátrányait

A magas metil-higany tartalmú halfajok fogyasztásának korlátozása a leghatékonyabb módja annak, hogy a halfogyasztás kedvező hatásai érvényesülni tudjanak, ugyanakkor a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen a túlzott metil-higany expozíció miatt fellépő kockázat. Ez a fő következtetése az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA) a tengeri eredetű élelmiszerek fogyasztásának előnyeit és kockázatait mérlegelő állásfoglalásának. Az EFSA azt javasolja, hogy az egyes tagállamok az egyes korcsoportokra a saját nemzeti halfogyasztási szokásaik figyelembevételével készítsenek kockázatbecslést, miközben vegyék figyelembe a halfogyasztás jótékony hatásait, illetve számoljanak azzal, hogy bizonyos korcsoportok a metil-higanyra megállapított biztonsági küszöbértéket túlléphetik. Ez főként azokra az országokra vonatkozik, ahol rendszeresen fogyasztanak magas higanytartalmú halfajokat (mint pl. kardhal, tonhal, tőkehal) vagy egyéb tengeri eredetű élelmiszereket. Európán belül nehéz általánosítani, hiszen a halat fogyasztók aránya eléggé változatos összetételű. Korcsoportok szerint eltérő, hogy milyen fajokat, milyen átlagmennyiségben fogyasztanak az emberek, ezért az EFSA különböző forgatókönyveket (lehetséges eseteket) dolgozott ki annak szemléltetésére, hogy képet kapjunk az országok közötti eltérésekről. A forgatókönyveket (esettanulmányokat) különböző korcsoportokra (tipegőkre, serdülőkre, felnőttekre) alkották meg. Ezt követően megvizsgálták, hogy a különböző tagállamokban ezek a korcsoportok jellemzően milyen hal, illetve egyéb tengeri eredetű élelmiszert fogyasztanak és azt milyen mennyiségben, és ebből kiszámították a metil-higany expozíciót, illetve az hosszú szénláncú, többszörösen telített zsírsavak (LCPUFA) beviteli értékét. Ezt követően megbecsülték, hogy hetente mennyi adag hal, illetve tengeri eredetű élelmiszer fogyasztásával éri el az adott korcsoport a metil-higanyra vonatkozóan a TWI értéket, illetve LCPUFA tekintetében az étrendi referencia értéket.

Fish: scenarios indicate benefits versus risks

Limiting consumption of fish species with a high methylmercury content is the most effective way to achieve the health benefits of fish whilst minimising the risks posed by excessive exposure to methylmercury. This is the main conclusion of a statement published by EFSA on the risks and benefits of seafood.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150122.htm>

A biszfenol A expozíció nem jelent egészségügyi kockázatot

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a biszfenol A (BPA) expozícióról és a BPA toxicitásáról készült átfogó újraértékelése alapján a biszfenol A egy korcsoportra nézve sem jelent egészségügyi kockázatot (beleértve a magzatokat, a csecsemőket és a serdülőket is). Az étrendi vagy más (többféle) forrásból (étrend, por, kozmetikumok, hőpapír) származó expozíció jelentősen a tolerálható beviteli határérték alatt van. Az új adatoknak és a kifinomult módszereknek köszönhetően az EFSA szakértői jelentősen csökkentették a BPA tolerálható napi beviteli értékét (TDI), így a korábbi 50 µg/ttkg/nap érték helyett 4 µg/ttkg/nap értéket javasolnak. Az étrendi expozícióra és a többféle forrásból származó expozícióra vonatkozó legmagasabb becslések harmad, illetve ötöd része az újonnan megállapított TDI értéknek. Annak bizonytalansága, hogy a BPA-nak a tejmirigyekre, a szaporodás szervrendszerére, az idegrendszerre, az immunrendszerre és az anyagcserére lehetnek-e egészségügyi hatásai, számszerűsítve szerepelnek a tolerálható napi beviteli érték kiszámításában.

EFSA hírek / EFSA news

No consumer health risk from bisphenol A exposure

EFSA's comprehensive re-evaluation of bisphenol A (BPA) exposure and toxicity concludes that BPA poses no health risk to consumers of any age group (including unborn children, infants and adolescents) at current exposure levels. Exposure from the diet or from a combination of sources (diet, dust, cosmetics and thermal paper) is considerably under the safe level (TDI). Although new data and refined methodologies have led EFSA's experts to considerably reduce the safe level of BPA from 50 micrograms per kilogram of body weight per day ($\mu\text{g/kg}$ of bw/day) to 4 $\mu\text{g/kg}$ of bw/day, the highest estimates for dietary exposure and for exposure from a combination of sources are three to five times lower than the new TDI.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/150121.htm>

Salmonella és más baktériumfertőzés kockázata sárgarépában és egyéb gyökér- és szárzöldségekben

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleménye szerint a környezeti tényezők (mint pl. a farmokhoz vagy gazdaságokhoz való közelség), vagy a házi- ill. a vadállatok hozzáféréseinek lehetősége a zöldségtermesztő területekhez, vagy a szennyezett öntözővíz ill. a szennyezett eszközök használata mind szerepelnek azon kockázati tényezők között, amelyek a sárgarépák és más gyökér- és szárzöldségek (pl. vöröshagyma vagy fokhagyma) *Salmonella*-val, *Yersinia*-val, *Shigella*-val vagy norovírusal történő szennyeződését okozhatják. A szennyeződések csökkentése érdekében az EFSA szakértői azt javasolják, hogy a termelők az előállítás és feldolgozás során is alkalmazzák a jó mezőgazdasági, a jó higiéniai és a jó gyártási gyakorlatot. Mivel nem állt minden releváns információ rendelkezésre, ezért az EFSA nem tudta értékelni a mikrobiológiai feltételek megfelelőségét sem az elsődleges termelés színhelyén, sem pedig a gyökér- és szárzöldségek feldolgozása során.

Carrots, bulb and stem vegetables: risks from Salmonella and other bacteria

Environmental factors (such as the proximity to farms), access of domestic and wild animals to vegetable growing areas, the use of contaminated water for irrigation or contaminated equipment are among the factors that cause contamination of carrots and bulb and stem vegetables – such as onion and garlic – with *Salmonella*, *Yersinia*, *Shigella* and Norovirus. These are some of the findings of a scientific opinion on risk factors that contribute to the contamination of carrots and bulb and stem vegetables at different stages of the food chain.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141219.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20141222&utm_content=hl

EFSA hírek / EFSA news

Információs ülés takarmányadalékok témakörben

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) információs értekezletet szervez 2015. május 5-6-án a takarmányadalékok tudományos értékelésével kapcsolatban, Barcelonában. A megbeszélésen a résztvevőknek lehetősége lesz megismerni a takarmányadalékok engedélyezésével kapcsolatban az EFSA által készített új útmutatót, az újraértékelésre benyújtott akták, valamint a kémiai és növényi aromák értékelését. További információk az elérhetők az [EFSA honlapján](#).

Info Session on Applications

EFSA is organizing an Info Session on Applications - Technical meeting with stakeholders - scheduled in Barcelona for the 5th and 6th of May 2015. The overall aim of the meeting is to discuss questions on the scientific evaluation of applications related to feed additives

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/150505.htm>.

Regisztráció az EFSA 2. tudományos konferenciájára

A 2015. évi milánói Világkiállítás alkalmából, amelynek középpontjában az élelmiszer lesz, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos konferenciát szervez 2015. október 14-16. között a milánói EXPO területén, amelyre már várják a jelentkezőket. Regisztráció és absztraktok beküldése a poszter szekcióhoz a [konferencia weboldalon](#) keresztül lehetséges. Összefoglalókat elsősorban fiatal kutatóktól várnak 2015. április 3-ig, akik a konferencián való részvétel költségeihez támogatást is kaphatnak az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságtól.

Shaping the Future of Food Safety, Together – Milan, Italy, 14-16 October 2015

EFSA conference will be hold on 14-16 October 2015, in Milan, Italy. Registration is available at the website.

www.efsaexpo2015.eu



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Brit jelentés a radioaktivitásról

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette az élelmiszerekben és a környezetben jelentkező radioaktivitásról készített 12. éves jelentését (RIFE), miszerint 2013 során az uniós jogszabályi határérték alatt maradt az a mesterséges radioaktivitás szint, melynek ki vannak téve az Egyesült Királyságban élő emberek. Nem azonosítottak élelmiszerbiztonsági kockázatokat. A jelentés egyébként egyesíti az FSA monitoring eredményeit más környezetvédelmi hatóságokéval, illetve kombinálja az FSA élelmiszerekre vonatkozó adatait a környezeti radioaktív forrásokból származó adatokkal, hogy átfogó képet nyújtson azok számára, akik nukleáris létesítményekhez közel laknak, illetve helyben termelt élelmiszereket fogyasztanak.

Radioactivity report published

The FSA has published the 12th annual Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) report, which shows that the level of man-made radioactivity to which people in the UK are exposed, remained below the EU legal limit during 2013. No food safety concerns were identified.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13335/radioactivity-report-published>

Megjelent a brit „Élelmiszer és Ön” felmérés eredménye

Közzétette a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a kétévente egyszer megjelenő „Élelmiszer és Ön” felmérést, Angliára, Walesre, Skóciára és Észak-Írországra vonatkozóan. Ezt a felmérést arra használják, hogy információt gyűjtsenek az élelmiszerbiztonsági kérdésekhez kapcsolódó fogyasztói viselkedésekről, attitűdökről és ismeretekről. A felmérés adatokat szolgáltat az emberek élelmiszervásárlási, tárolási, előkészítési, fogyasztási gyakorlatairól, valamint azon tényezőkről, melyek ezeket befolyásolhatják, így például az étkezési szokásokról vagy az ételmérgezéssel kapcsolatos tapasztalatokról.

New Food and You survey findings published

FSA has published Food and You survey findings specific to England, Wales, Scotland and Northern Ireland. This survey is used to collect information about reported behaviours, attitudes and knowledge relating to food safety issues.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13314/food-and-you-survey-findings-of-each-uk-nation-published>

Új élelmiszer-allergén jelölési szabályok

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a nemzeti karitatív Allergy UK-val együttműködésben végzett kutatás során megállapították, hogy az allergiában szenvedő emberek 70% -a kerüli az elvihető ételleket kínáló

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

helyeket, mert aggódnak az allergének miatt, illetve nem bíznak a kapott tájékoztatásban. A 2014. december 13-án hatályba lépett uniós szabályok lehetővé teszik az Egyesült Királyságban élő, 2 millió ételallergiában szenvedő fogyasztónak, hogy nagyobb bizalommal vásároljanak élelmiszert, illetve étkezzenek házon kívül. Segítségül összeállítottak egy [14 jelölendő allergént és esetleges előfordulásait](#) tartalmazó listát is.

New food allergen rules for consumers

FSA research carried out in partnership with national charity Allergy UK, found 70% of people with allergies avoid buying takeaways due to concern about allergens and a lack of trust in information they are given. The 2 million people in the UK who live with food allergies will be able to buy food and eat out with more confidence because of new EU rules entered into force on 13 December 2014.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13305/new-food-allergen-rules-for-consumers>

Új élelmiszer: licsi gyümölcs és zöld tea kombinált kivonata

Az Amino Up Chemical vállalat kérelmet nyújtott be a brit élelmiszerbiztonsági hatósághoz (FSA), miszerint engedélyeztetni kíván egy oligomerizációs reakció terméket – az Oligonol®-t – az új élelmiszerekről szóló (258/97/EK) rendelet értelmében. A reakció során a licsi gyümölcs és a zöld tea kombinált kivonatában jelenlévő polifenolokat monomerekké és kis molekulatömegű oligomerekké hasítják. Az Oligonol® elsősorban ezen monomer egységek kondenzációjából létrejövő procianidinekből és monomer flavan-3-olokból áll. A kérelmező számos élelmiszerben alkalmazná ezt az új élelmiszer-összetevőt (pl. tejtermékekben, gabonafélékben, étrend-kiegészítőkben), mint étrendi polifenol forrást. Állítása szerint ezen vegyületeket összefüggésbe hozták számos krónikus betegség, úgymint szív- és érrendszeri megbetegedések, rák és a krónikus gyulladás csökkent kockázatával.

Oligonol® is made from a combined extract of lychee fruit and green tea

A company has applied to the Food Standards Agency for approval to market Oligonol® (this is made from a combined extract of lychee fruit and green tea) under the Novel Food Regulation (EC) 258/97.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13275/views-sought-on-oligonol-by-19-december-2014>

Csirkék Campylobacter-szennyezettsége

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette a kiskereskedelemben kapható, friss, egész csirkék és csomagolásuk *Campylobacter*-szennyezettségét vizsgáló 12 hónapos felmérésének első két negyedéves összesített eredményeit. Mindeztidáig 1995 mintát vizsgáltak és az adatok azt mutatják, hogy noha eltérések vannak a kereskedők között, egyikük sem felel meg a *Campylobacter*-csökkentés végső célkitűzésének. Kiemelték még, hogy az első negyedévhez képest a második negyedévben szennyeződésnövekedés volt tapasztalható, ami leginkább a nyári hónapokban vett mintáknak köszönhető.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Retail survey on levels of campylobacter in chicken published

FSA has published the cumulative results from the first two quarters of its year-long survey of campylobacter on fresh chickens. Tackling campylobacter is the FSA's number one food safety priority and it is spearheading a campaign to bring together the whole food chain to tackle the problem.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13251/campylobacter-survey>

Az FSA a gyermekek nyers tej fogyasztásának veszélyeire hívja fel a figyelmet

Tekintettel arra, hogy hat – esetleg nyers tejfogyasztással összefüggő – *E. coli* O157 megbetegedés történt, mely során öt esetben gyerekek is érintve voltak, a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) ismét felhívta arra a megállapításra a figyelmet, hogy hőkezelés nélküli tejet nem szabad gyermekeknek és más érzékeny csoportoknak (pl. időseknek, csecsemőknek, várandósoknak, valamint legyengült immunrendszerű embereknek) fogyasztania.

FSA reiterates advice about dangers of children consuming raw drinking milk

In the light of three separate incidents involving six cases of *E. coli* O157, including five cases in children, potentially linked to the consumption of raw drinking milk, the FSA is reiterating its advice that this sort of milk should not be consumed by children and other vulnerable people.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13204/children-raw-drinking-milk>

Felmérés a „nyomokban tartalmazhat” jelölésről

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette országos felmérését az előrecsomagolt, feldolgozott élelmiszerekről, melyek rendelkeznek, illetve nem rendelkeznek allergénekre figyelmeztető jelöléssel. A felmérés célja az volt, hogy az Egyesült Királyságban kapható előrecsomagolt, feldolgozott élelmiszereken használt allergénekre figyelmeztető jelöléstípusokat jobban megértsék, illetve hogy a jelölés vajon összefüggésben volt-e – kereszt-szennyeződés miatti – tényleges allergén jelenlét szintjével.

Survey on 'May contain' labelling

FSA has published a nationwide snap-shot survey on a cross-section of pre-packed processed foods both with and without allergen advisory labelling. The survey aimed to provide an improved understanding of the type of allergen advisory labelling used on pre-packed processed foods in the UK and whether the labelling was related to the level of allergen present as a result of cross-contamination.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13190/survey-on-may-contain-labelling>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Megjelent az FSA ACT hírlevélének első száma!

Már olvasható a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) *Acting on Campylobacter Together* kampány (ACT) elektronikus hírlevele. Mivel a *Campylobacter* a leggyakoribb oka az emberi bakteriális ételmérgezésnek az Egyesült Királyságban (becslések szerint évente mintegy 280 ezer ételmérgezéses esetért felelős, és az esetek akár 80%-át a nyers baromfi húsnak lehet tulajdonítani), ennek leküzdésére és a szennyezettség csökkentésére, bevezette az FSA ezt a négyhavonta rendszeresen megjelenő hírlevelet azzal a céllal, hogy összehozza és megossza az információkat a kormány és az egész iparágra kiterjedő kampány résztvevőivel.

FSA launches ACT e-newsletter

The FSA has launched its Acting on Campylobacter Together (ACT) e-newsletter. Campylobacter is the most common cause of human bacterial food poisoning in the UK. Each year it is estimated to be responsible for about 280,000 cases of food poisoning. The regular newsletter will capture the good work taking place and bring together and share information on the Government and industry wide campaign.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13482/agency-launches-act-e-newsletter>

Brit tanács a madárinfluenza kapcsán

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) megállapítása – a jelenlegi tudományos bizonyítékok alapján –, hogy a madárinfluenza nem jelent élelmiszerbiztonsági kockázatot az UK fogyasztóira nézve. A megállapítás egy hampshire-i farmon történt alacsony súlyosságú (H7) madárinfluenza esetről szóló jelentésekből következik. Egyes madárinfluenza törzsek átkerülhetnek az emberre, de ez nagyon ritka. A megfelelően megfőzött baromfi és baromfitermékek, beleértve a tojást, biztonságosan fogyaszthatóak. A járványról további információ a [brit kormányzati oldalon](#) olvasható.

FSA gives advice on bird flu (H7)

On the basis of current scientific evidence, FSA's advice is that bird flu does not pose a food safety risk for UK consumers. This advice follows recent reports about a low severity (H7) case of avian flu at a farm in Hampshire.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13516/fsa-advice-on-bird-flu-h7>

Báránhúsos ételek vizsgálatának eredményei

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette az elvitelre készítő üzletek báránhúsos ételeiben lévő, nem jelölt húsokról készített felmérésének eredményeit. Ennek keretében ellenőrizték a szószos ételeknél a nem jelölt allergéneket és a nem engedélyezett adalékanyagok használatát is. A vizsgálatokat 2014-ben vezették be a báránhús olcsóbb húsokkal (marhával, csirkével) történő helyettesítése miatt. A 307 vizsgált minta közül

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

223 (73%) teljes mértékben megfelelt az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályoknak, 65 minta (21%) nem volt megfelelő a nem jelölt hús jelenléte okán, 12 minta (4%) pozitív volt nem jelölt allergénre, és 7 mintánál (2%) nem engedélyezett adalékanyagokat használtak.

FSA lamb takeaway survey

FSA has published the results of its survey of undeclared meat in lamb dishes from takeaway outlets across the UK. The testing was announced last year and was prompted by evidence of ongoing substitution of lamb for cheaper meats, such as beef and chicken.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13546/fsa-lamb-takeaway-survey>

Brit közvéleményfelmérése az élelmiszerbiztonságról

Közzétették a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) félévenkénti közvélemény kutatásának legfrissebb eredményeit. A válaszadók top listás élelmiszerbiztonsági aggodalmai legutóbb a következők voltak: a házon kívüli étkezéskor az élelmiszer-higiénia (39%), az élelmiszermérgezés (32%), az élelmiszer-adalékanyagok használata (29%), valamint a címkén feltüntetésre kerülő dátum (29%). Szélesebb körben vizsgálódva leginkább az élelmiszerárak (50%), az élelmiszerhulladék (48%), valamint az élelmiszerek cukormennyisége (47%) aggasztja a megkérdezetteket.

Public attitudes tracker results published

The results from the Agency's Biannual Public Attitudes Tracker have been published. The top three food safety issues of total concern for respondents were food hygiene when eating out (39%), food poisoning (32%), the use of additives in food products (29%) and date labels (29%).

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2015/13591/public-attitudes-tracker-results-published>

Ír tanács: szükséges a *Campylobacter*-szennyeződés ellenőrzése baromfinál

Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAI) kijelentette, hogy a kampilobakteriózis továbbra is a leggyakrabban jelentett élelmiszer eredetű megbetegedés Írországbán, 10-szer több kampilobakteriózis esetet jelentettek, mint szalmonellózist. Míg 2013-ban 2288, addig 2014-ben több mint 2600 esetet rögzítettek. Az FSAI megjegyzte, hogy Írországbán nem az a tapasztalat, amire az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) által közzétett élelmiszer eredetű megbetegedések éves adatai utalnak, azaz a kampilobakteriózis stabilizálódott egész Európában. Az FSAI támogatná egy – baromfihússra vonatkozó, európai szintű – mikrobiológiai higiéniai szabvány felállítását. Ez egy idővel felülvizsgálható, maximális tolerancia szintet hozna létre a baromfinál előforduló *Campylobacter* esetén. Az európai ellenőrzések részeként hasonló megközelítést már elfogadtak a *Salmonella*-nál, mely sikeresnek bizonyult.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

FSAI advises on need to control campylobacter contamination in poultry

FSAI has stated that campylobacteriosis continues to be the most commonly reported foodborne illness in Ireland with 10 times more cases of campylobacteriosis being reported than salmonellosis. The Authority would support setting a microbiological hygiene standard for poultry meat at European level.

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/campylobacter_EFSA_28012015.html

A dioxinok és a dioxinszerű poliklórozott bifenilekmonitoring vizsgálatának eredménye (2005-2011)

Az Osztrák Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) közzé tette a 2005 és 2011 közötti időszak dioxinra és dioxinszerű poliklórozott bifenilekre vonatkozó lakossági kitettség vizsgálatának eredményeit. Átlagos étrend mellett minden korosztály napi, heti és havi bevitelére a tolerálható napi, heti, havi beviteli érték alatti. A rendelkezésre álló adatok szerint az osztrák lakosság dioxin és dioxinszerű poliklórozott bifenil bevitelére alacsony egészségügyi kockázattal jár. A legtöbbször máj, halolaj étrendkiegészítőkapszula és szárazföldiállat mintákban fordultak elő ezek a szennyező anyagok. Legnagyobb mennyiségben pedig máj, tojás, kérődző hús, étrend-kiegészítő minták tartalmazzák.

The results of the monitoring of dioxins and dioxin-like polychlorinated biphenyls (2005-2011)

The AGES has published the result of the monitoring Dioxin and PCB. The human exposure of dioxins and dioxin-like polychlorinated biphenyls has low health risk.

<http://www.ages.at/ages/ernaehrungssicherheit/rueckstaende-kontaminanten/dioxine-und-pcb/bericht-dioxine-und-pcb/>

BfR kérdések és válaszok a mikroműanyagokkal kapcsolatban

A műanyagok világszerte igen nagy mennyiségben felhasznált anyagok, melyek a növekvő mennyiségű előállításuk hatására növekvő mennyiségben kerülnek a környezetbe is szennyezőanyagként. A vízi ökoszisztémákban ez a probléma már régóta ismert. Mikroműanyagok alatt azokat a kis műanyag részecskéket értjük, melyek a természetben történő fizikai és kémiai degradáció hatására nagyon kisméretű darabokra bomlanak le. Nagyon lassan bomlanak le természetes körülmények között, ezért a mikroműanyagok bekerülhetnek az élelmiszerláncba is és ott felhalmozódhatnak. Ennek okán a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte és megválaszolta a témában feltett leggyakoribb kérdéseket.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

BfR questions and answers about micro plastic

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected frequently asked questions about micro plastic and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_mikroplastik-192185.html

BfR kérdések és válaszok a növényvédő szerek engedélyezési eljárásáról

Az Európai Unióban a növényvédő szerek engedélyezési eljárása két elemből áll: a hatóanyagokat jóvá kell hagynia az Európai Uniónak, valamint a növényvédő szereket, melyek ezeket az anyagokat tartalmazzák nemzeti szinten is engedélyezni kell. Ez csak abban az esetben történhet meg, ha káros hatást nem okoznak sem az embereknek sem az állatoknak. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte és megválaszolta a témával kapcsolatos gyakran feltett kérdéseket.

BfR questions and answers about the authorization procedure of pesticides

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected frequently asked questions about the authorization procedure of pesticides and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_zulassungsverfahren_von_pflanzenschutzmitteln-192436.html

BfR kérdések és válaszok az ételekben található növényvédőszer-maradékokról

Az élelmiszerekben található növényvédőszer-maradékok egészségügyi kockázatot jelenthetnek. Ezért annak az érdekében, hogy sem az élethosszigtartó, sem a napi bevitel ne károsítsa a fogyasztók egészségét a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) egy új átfogó egészségügyi értékelést végez, mely eredményeként javaslatokat tesz a jövőbeli maximális szermaradék szintekre. Ezen értékek megállapításánál figyelembe veszik az elérhető legalacsonyabb szint (ALARA) elvet is. A munka során nem csak az egészségügyi kockázatértékelés eredményeit használják fel, hanem a mezőgazdaság jól bevett gyakorlatait is. A BfR frissítette a témával kapcsolatos gyakran feltett kérdések listáját és megválaszolta ezeket.

BfR questions and answers about pesticide residues in food

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has updated the frequently asked questions about pesticide residues in food and answered them.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_pflanzenschutzmittel_rueckstaenden_in_lebensmitteln-8823.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

BfR védekezés az élelmiszer eredetű *Listeria* fertőzések ellen

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) kiadványában összefoglalta a *Listeria*-val és az általa okozott megbetegedéssel kapcsolatos ismereteket. Az írás főként a fogyasztóknak szól, melyben a kórokozó bemutatása mellett, hasznos tanácsok is szerepelnek és kiemelik a fokozottan veszélyeztetett csoportokat is. Összefoglalja fertőzés okait és annak megelőzését is, mindezek mellett pedig biztonságos élelmiszer-előkészítési tippek is szerepelnek benne, melyekkel csökkenthetjük a kockázat mértékét.

Defense against the foodborne Listeria infections

The BfR has summarized the knowledge on Listeria infection and the causes of it. In the document are useful tips for prevention of the infection and for food preparation also to reduce the risk.

http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelbedingt_infectionen_mit_listerien.pdf

BVL: DMBA tartalmú étrendkiegészítőket tilos értékesíteni

A német Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszerbiztonsági Hivatal (BVL) kiadványában felhívja a figyelmet az 1,3-dimetilbutilamin (DMBA) tartalmú étrend-kiegészítők esetleges káros mellékhatásaira és ezek árusításának tilalmára is. A DMBA egy szintetikus serkentő anyag, amit sport- és szellemi teljesítmény fokozásra valamint fogyás elősegítésére használnak. Nemkívánatos mellékhatásokat (pl. nyugtalanság, hiperaktivitás) jelentettek be Hollandiában 2014-ben. A hasonló szerkezeti felépítésű 1,3-dimetilamilamin (DMAA) farmakológiai hatásaiból már korábban is feltételezték ezeket a lehetséges mellékhatásokat. A DMBA egy nemengedélyezett élelmiszer-összetevő, ezért a DMBA tartalmú étrend-kiegészítők árusítása sem engedélyezett. Az internetes kereskedelemben még forgalomban lehetnek DMBA tartalmú termékek, de a BVL azt tanácsolja, hogy kerüljük ezek vásárlását.

BVL: The dietary supplements, which contain DMBA are non-tradable

The BVL draws the attention to the possible adverse effects of DMBA containing dietary supplements. These products are non-tradable, but despite this in some webshop can be found on offer.

http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_Lebensmittel/2015/2015_02_05_pi_NEM_DMBA.html;jsessionid=3B11A12305846CCDC155C2BF932123BE.2_cid340

A belga lakosság akrilamid bevitelének újabb értékelése

A belga élelmiszerbiztonsági hatóság (FASFC) tudományos bizottsága a 2002 és 2007 közötti időszak ellenőrzési adatai alapján először 2008-ban értékelte a lakosság akrilamid bevitelét és tanácsokat adott annak csökken-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

tésére. Jelen dokumentumban a korábban mért eredményeket hasonlították össze a 2008-2013. évi adatokkal és értékelték a változásokat. A chipsek és a mézeskalács akrilamid tartalma esetében szignifikáns csökkenést tapasztaltak. Bár jelentős csökkenést figyeltek meg az átlagos akrilamid szintek vonatkozásában a gabonafélék, a kenyér és zsemle, a csokoládé és a babapiskóta esetében, ez a csökkenés kevésbé tűnt fontosnak. Szignifikánsan nőtt az akrilamid szint a kávéban és az őrölt pirospaprikában, jelentősen, de nem szignifikánsan nőtt a pót-kávéban és a hasáburgonyában. A élelmiszer minták 2-28%-a haladta meg az EU ajánlásban (2013/64 /EU) megadott irányadó értéket. 2008 óta az akrilamid bevitel kis mértékben csökkent, felnőttek, serdülők és gyermekek esetében (0,33-0,72 mg/ttkg/nap). A FASFC tudományos bizottsága végezetül egy sor tanácsot, ajánlást tett közzé, például hasáburgonya megfelelő készre sütésének feltételeivel kapcsolatban, hogy az akrilamid tartalom a lehető legalacsonyabb maradjon.

Advice of the Scientific Committee of the FASFC on the acrylamide intake of the Belgian population – revision

The Scientific Committee has already evaluated the acrylamide intake of the Belgian population, based on the FASFC control results reported between 2002 and 2007, and between 2008 and 2013. A comparison of the acrylamide levels measured shows a significant decrease of the acrylamide content of crisps, gingerbread, cereals, bread & rolls, chocolate and baby biscuits. The AA content of coffee and paprika powder increased significantly.

http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/_documents/AVIS18-2014_FR_DOSSIER2013-27.pdf

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

Health Canada: csecsemőkészítményekre vonatkozó BPA kockázatkezelési célok frissítése

A kanadai BPA kockázatkezelési stratégia részeként az egyik kötelezettségvállalás az volt, hogy előmozdítsák a csecsemőkészítmények belső bevonatára az ipar által javasolt BPA alternatívák értékelését. A Health Canada Élelmiszerügyi Igazgatóságának Kémiai Biztonsági Hivatala (BCS) a BPA helyettesítési lehetőségek biztonságossági értékelésének priorizálásával támogatta az ipart a csecsemőkészítmények BPA-mentes csomagolóanyagainak fejlesztésében. A kötelezettségvállalás részeként a kutatók kb. 25 BPA-mentes csomagolóanyag biztonságosságát vizsgálták, és használatukat a por/folyékony csecsemőkészítményekben elfogadhatónak találták.

Health Canada: BPA risk management strategy

As part of the overall BPA risk management strategy, one of the commitments was „To facilitate the assessment of proposed industry alternatives to BPA for use in infant formula can coatings”. BCS has supported industry working toward developing BPA-free packaging materials for infant formula by prioritizing the safety assessment of BPA replacement options in food packaging applications.

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/packag-emball/bpa/bpa-formula-nourrissons-eng.php>

Kanadai tippek a biztonságos kagylókészítéshez

A Health Canada a kagyló biztonságos elkészítéséhez ad tanácsokat a fogyasztóknak. Különösen veszélyeztetettek a gyermekek, várandósok, idősek és gyengült immunrendszerűek, akiknek kerülniük kell a nyers vagy nem elegendően hőkezelt kagyló fogyasztását. Fontos a nyers kagyló külön tárolása, gyors fagyasztása és hidegen tartása, megfelelő felengedése, a kézmosás, az eszközök tisztítása és fertőtlenítése, és megfelelő hőkezelése.

Safe handling and cooking of shellfish

Health Canada gives advice to consumers for the safe handling and cooking of shellfish. Children, pregnant women, seniors and people with compromised immune systems are particularly at risk and should avoid eating raw or undercooked shellfish.

<http://healthycanadians.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2014/42943a-eng.php>

FAO/WHO szakértői ülés takarmánybiztonság témájában

Az Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) közös szakértői ülést rendez takarmánybiztonság témában 2015. május 12-15. között, Rómában. Az ülés célja a tag-államok tájékoztatása a hagyományos, új és nem hagyományos takarmányokkal, takarmány összetevőkkel valamint takarmány előállítási folyamatokkal kapcsolatos jelenlegi ismeretekről. Az ülésen kifejezetten az alábbi

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

területek szerint elemzik a tudományos információkat:

- Veszélyek, forrásaik, szintjük és variabilitásuk (szezonális)
- Veszélyek átvitele a takarmányból az állati eredetű termékekbe
- Takarmánylánc új veszélyei: ideértve az új és nem hagyományos takarmányokból, takarmány összetevőkből, takarmány előállítási folyamatokból származó veszélyeket
- Új analitikai módszerek a takarmányokban lévő veszélyek kimutatására, ideértve a gyors módszereket és multi-analít módszereket.

Az ülés során továbbá iránymutatást adnak az információk kockázat elemzésben való alkalmazásához, azonosítják az információhiányos területeket és rangsorolják a lehetséges globális veszélyek azonosításával kapcsolatos teendőket.

Joint FAO/WHO Expert Meeting on hazards associated with animal feed

A Joint Expert Meeting will be organized by FAO and WHO in animal feed safety between 12-15 May 2015, in Rome. The objective of the meeting is to provide Member Countries with an updated overview of the current state of knowledge on hazards associated with conventional, novel and unconventional feed, feed ingredients and feed production processes.

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/pdf/Call_for_data_experts/Call_for_data_animal_feed_2015.pdf

EFSA/WHO: A toxikológiai aggályküszöb áttekintése és aktualizálása

A világ minden részéről érkező szakértők találkoztak Brüsszelben a Threshold of Toxicological Concern (TTC, toxikológiai aggályküszöb) tudományos ismeretanyagának áttekintésére és aktualizálására. A három napos workshop, amit az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) közösen rendezett, a TTC globálisan harmonizált lépcsős megközelítésének kialakítását célzó nagyobb EFSA/WHO projekt része volt. A TTC megközelítés egy tudományos alapú gyakorlati eszköz azoknak az alacsony expozíciójú vegyületeknek rangsorolására, melyekkel kapcsolatban több információra van szükség. Az analitikai kémiai módszerek fejlődésének köszönhetően egyre több anyagot mutatunk ki környezetünkben (élelmiszereinkben, az ivóvízben vagy szervezetünkben) alacsony koncentrációban. Ezen új, nem kielégítő vegyület-specifikus adatokkal rendelkező bevételek egészségügyi kockázatértékeléséhez módszereket szükséges fejleszteni. A workshopot egy kb. 100 érintett részvételével rendezett találkozót megelőzte meg, melyen felmerült kérdéseket vitatták meg a workshop szakértői. A következtetésekről és javaslatokról 2015. januárban nyilvános konzultációt kezdtek, véglegesítése májusra várható.

Threshold of Toxicological Concern (TTC)

Scientific experts from around the world met in Brussels to review and update the science underlying the Threshold of Toxicological Concern (TTC) concept. The three-day workshop, co-hosted by EFSA and the World Health Organization (WHO), is part of a broader EFSA/WHO project which aims to develop a globally harmonised tiered approach to TTC.

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/TTC/en/

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

WHO: Jakab Zsuzsanna második kinevezése

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) Genfben 136. alkalommal ülésező Igazgató Tanácsa Dr. Jakab Zsuzsannát nevezte ki második alkalommal is az Egészségügyi Világszervezet (WHO) európai régiójának igazgatói pozíciójára, miután az 53 tagállam egészségügyi minisztereiből álló Európai Regionális Bizottság szeptemberben jelölte. Az igazgatóasszony második 5 éves ciklusát 2015 februárjában kezdte meg, és prioritásként kezeli az egészség és fenntartható fejlődés összekapcsolását.

Zsuzsanna Jakab appointed WHO Regional Director for Europe for second term

WHO's Executive Board, holding its 136th session in Geneva, has appointed Dr Zsuzsanna Jakab, WHO Regional Director for Europe, for a second term. This follows her nomination in September last year by the Regional Committee for Europe, which comprises the health ministers of the Region's 53 Member States.

<http://www.euro.who.int/en/media-centre/sections/press-releases/2015/zsuzsanna-jakab-appointed-who-regional-director-for-europe-for-second-term>

12 éve támogatja a fejlődő országokat a Codex

A Codex Trust Fund-ot 2003-ban alapították a fejlődő és átmeneti országok támogatásának céljával a Bizottság munkájában való részvétel növelése útján. A Codex Alimentarius Bizottság titkára Mr. Tom Heilandt 2015. elején Genfben az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) munkatársaival áttekintette a 12 éves projekt független záróértékelésének eredményeit. Megvitatták, miként lehet a tapasztalatokból tanulni és milyen javaslat szülessen a Trust Fund utódjára, a Codex Trust Fund (CTF) II. programra.

12 Years Supporting Developing Countries in Codex

The Codex Trust Fund was established in 2003 to help developing countries and countries in transition to increase their participation in the vital work of the Commission. At the beginning of 2015 in Geneva, the Secretary of Codex Alimentarius Commission, Mr Tom Heilandt, attended a meeting with FAO and WHO colleagues to look at the results of the independent final evaluation of this 12 year project.

<http://www.codexalimentarius.org/roster/detail/en//c/275675/>

Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

Dél-lengyelországi különböző korcsoportú véradók vérének kadmium, ólom és higany koncentrációja, és ezek hatása a morfológiai paraméterekre

Az ipari fejlődés következtében a környezet fémszennyeződése növekszik, ami magasabb humán expozíciót okoz a levegő, a víz és az élelmiszer közvetítésével. Lengyel kutatók a *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology* című tudományos folyóirat januári számában dél-lengyelországi 1994-ben és 1947-1955 között született férfi véradók vérében nehézfémek mennyiségét vizsgálták. Az eredmények azt mutatták, hogy az idősebb férfiak vérében az ólom koncentrációja magasabb, a higanyé azonban alacsonyabb volt. A két korcsoport vérének kadmium koncentrációja között nem volt szignifikáns különbség. Az idősebb férfiaknál a vér ólom illetve kadmium tartalma összefüggött. Az idősebb donorok vérének vörösvértest száma és higanytartalma pozitív korrelációt mutatott.

Cadmium, lead and mercury concentrations and their influence on morphological parameters in blood donors from different age groups from southern Poland

Due to industrial development, environmental contamination with metals increases which leads to higher human exposure via air, water and food. Higher levels of Pb were seen in the group of older men, whereas the Hg levels were lower. Cd concentrations did not differ between age groups. The levels of Cd and Pb in older donors were significantly correlated.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25457282>

A csecsemőkori asztma összefüggésbe hozható a nagy dózisú anyai folsavbevitellel

Az anyai folsavpótlás pozitív hatással van a velőcső-záródási rendellenességek megelőzésében, de az hogy milyen hatással van a csecsemőnél kialakuló asztma kockázatára még tisztázatlan. Kínai kutatók a *Food and Chemical Toxicology* januári számában a terhesség alatti folsavpótlás hatását vizsgálták a csecsemőknél kialakuló asztmára nézve. Az anyai folsavpótlás és a csecsemőknél kialakuló asztma között nem találtak szignifikáns összefüggést. Azonban amikor a folsavpótlás dózisát vizsgálták, azt találták, hogy a magas dózisú anyai folsavpótlás (>72 000 µg•nap, ami 400 µg napi folsavbevitelnek felel meg 6 hónapon keresztül vagy 800 µg napi bevitelnek 3 hónapon keresztül) szignifikánsan magasabb asztma kockázattal járt a csecsemőknél, míg az alacsony dózisú anyai folsavpótlás (400 µg napi folsavbevitel kevesebb, mint 3 hónapig) alacsonyabb asztma kockázattal járt.



Hírek a tudományos világból / News of science

High dose of maternal folic acid supplementation is associated to infant asthma

Maternal folic acid supplementation had a positive effect on preventing neural tube defects, but its effects in infant asthma remained unclear. A high dose of folic acid supplementation for mother during pregnancy was associated with an increased risk of infant asthma, whereas supplementation with a relatively low-dose was associated with a decreased risk of infant asthma.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25449200>

A csicseriborsó és a tigrismogyoró liszt, mint emulgeálószer alternatíva gluténmentes kenyér előállításához

Az egyre növekvő cöliákiás betegek száma miatt a gluténmentes kenyér iránti kereslet folyamatosan növekszik. Jó minőségű gluténmentes kenyér előállítása azonban kihívást jelent. Vannak, akik a tészta tulajdonságainak javítására emulgeálószeres hozzáadását javasolják. Azonban a sütőiparban általánosságban használt emulgeálószeresek megnövelhetik a bélfal áteresztőképességét. A cöliákiás betegek egészsége szempontjából ezért olyan gluténmentes kenyér fogyasztása lenne előnyös, amely nem tartalmaz mesterséges emulgeálószereseket. Spanyol kutatók a *LWT - Food Science and Technology* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában olyan gluténmentes kenyér előállítási módot írnak le, amiben az emulgeálószereseket csicseriborsóliszttel és tigrismogyoró liszttel helyettesítik. A csicseriborsóliszttel és tigrismogyoró liszttel előállított kenyér a zsiradékok és/vagy emulgeálószeresek csökkentése vagy elhagyása esetén is megőrizte sütési jellemzőit.

Chickpea and tiger nut flours as alternatives to emulsifier and shortening in gluten-free bread

Gluten-free products demand is increasing as a result of the increase of celiac disease diagnosis. Synthetic emulsifiers, commonly used in bakery industry, could increase intestinal permeability, so reduction or elimination of synthetic emulsifiers from gluten-free bread could benefit the intestinal health of celiac patients. Bread elaborated with both chickpea and tiger nut flour maintained its baking characteristics even when shortening and/or emulsifier were reduced or eliminated.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643814008342#>



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

Kutyatápokat vizsgált a NÉBIH

Az itthon kapható száraz kutyatápokat csak kisebb – főleg jelölési – hibák jellemzik, az eledelek az állatok egészségét veszélyeztető anyagoktól mentesek és az olcsóbb árkategóriájú termékek között is találhatóak kiváló minőségűek - többek között ezek derültek ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) legújabb terméktesztjén, amelyben 41, felnőtt kutyáknak szánt teljes értékű száraz kutyaeledelt ellenőrzött a hatóság. Az ellenőrök értékelték a termékek csomagolását, ellenőrizték, hogy jelölésük megfelel-e a jogszabályi előírásoknak, valamint összevetették a címkén feltüntetett összetevők értékeit a laboratóriumi vizsgálatok eredményeivel. A NÉBIH több biztonsági (avasság, *Enterobacteriaceae* sp., *Salmonella* spp.) paramétert is ellenőrzött, valamint érzékszervi vizsgálatokat is végzett. További információk és az eredmények megtekinthetők a [NÉBIH weboldalan](http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/tap-teszt).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/tap-teszt>

Patkánytetem és újra feldolgozott hulladék az illegális telepen

Egy illegális állati hulladék-feldolgozó üzemre csapott le a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI). A szakemberek egy Pest megyei tanyán találtak rá az engedély nélkül, megdöbbentő körülmények között dolgozó üzemre. Az udvaron és a koszos, omladozó, elhanyagolt épületben hegyekben állt a különböző vágóhidakról származó pulykaláb, comb és mellcsont. Ezeket darálta le az üzemeltető egy rozsdás, takarítatlan berendezésen és elmondása szerint sertésekkel etette fel, valamint kutyásoknak értékesítette. A fedetlen, szabadban tárolt hulladék komoly járvány- és közegészségügyi kockázatot jelentett. Az udvaron patkánytetemet is találtak az ellenőrök. További információk és a rajtaütés során készült képek megtekinthetők a [NÉBIH weboldalan](http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/patkanytetem-es-ujra-feldolgozott-hulladek-az-illegalis-telepen).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/patkanytetem-es-ujra-feldolgozott-hulladek-az-illegalis-telepen>

Több mint 3,5 tonnás foglalás egy fővárosi húsnagykereskedésben

Lejárt, ismeretlen eredetű termékek, engedély nélkül végzett fagyasztás, szabálytalan tárolás – néhány azon szabálytalanságok közül, amiket a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) tárt fel egy fővárosi húsnagykereskedésnél. A hajnali razzia során több mint 3,5 tonna húst és húskészítményt is lefoglaltak az ellenőrök. Az engedéllyel rendelkező nagykereskedés fagyasztójában jelölet-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

len, tiltott módon lefagyasztott sertésfejet, sertés apróhúst találtak, amiből több mint két tonnát koboztak el. A hűtőkamrában lejárt, ismeretlen eredetű csirke szárnyat és húskészítményt, illetve belsőségeket is raktároztak. Összesen 3638 kg terméket semmisített meg a KÜI szakemberei. A nagykereskedelmi egységben szabálytalan módon együtt tárolták a csomagolt és csomagolatlan termékeket: a húskészítményeket a félsertésekkel és az a telephely higiéniai állapota sem volt megfelelő.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/tobb-mint-3-5-tonnas-foglalas-egy-fovarosi-husnagykereskedesben>

Közérdekű bejelentés vezetett a problémás üzem nyomára

Lakossági bejelentés nyomán ellenőrzött egy Baranya megyei állati melléktermék feldolgozó üzemet a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az egyébként engedéllyel rendelkező vállalkozás működését a súlyos higiéniai szabálytalanságok miatt azonnali hatállyal felfüggesztette a hatóság. A fotókkal is alátámasztott bejelentést követően a NÉBIH szakemberei haladéktalanul felkeresték az üzemet. A telepen megdöbbenő látvány fogadta az ellenőröket: az egyik tárolóban mintegy 24 tonna sertécsont, fejek, béldarabok álltak fedetlenül, a másikon pedig – szintén takarás nélkül – a komposztot gyűjtötték. Utóbbi környékén tócsában állt a kifolyt csurgalék-lé. A madarak szabadon járjáhozhattak a hegyekben álló csontokra. A telep kerítése közel 70 méter hiányzik, így a vadak, kóbor kutyák is akadály nélkül hozzáférhettek a hulladékhoz. A hatóság azonnali hatállyal felfüggesztette az üzem működését és elrendelte a hiányosságok pótlását.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/kozerdeku-bejelentes-vezetett-a-problemas-uzem-nyomara>

Levágott birka-, ló-, szürkemarha-fejek az illegális bőrfeldolgozó telepen

Egy Bács-Kiskun megyei, állati bőrt feldolgozó és tároló üzemben ellenőriztek a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatóságának (KÜI) szakemberei. Az engedély nélkül üzemelő telep két épületében több mint két száz raklapon sorakoztak a lesózott birkabőrök. A szabadban fóliával letakarva lenyúzott szarvasmarha- és lóbőrök voltak. Az udvaron szemgolyó nélküli lófejeket és hatalmas zsákokban ipari sótaláltak az ellenőrök. Az épületben román fülszámos birkafejek, belsőségek heverték a padozaton. A mintegy 40 tonna állati mellékterméket a KÜI szakemberei azonnal lefoglalták és megsemmisítésre utalták.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/levagott-birka-lo-szurkemarha-fejek-az-illegalis-borfeldolgozo-telepen>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Újabb NÉBIH termékteszt: megnyugtató eredmények narancs fronton

Tíz, a hazai kereskedelemben leginkább előforduló fajtájú és származási helyű narancsot vett górcső alá februárban a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A szakemberek a laborvizsgálatokon „ízekre szedték” a déligyümölcsöket: 302 különböző hatóanyagra és azok bomlástermékeire végeztek méréseket, de természetesen ezúttal sem maradhatott el a kedveltségi vizsgálat sem. A laborvizsgálatok és a kedveltségi teszt eredménye megtekinthető a [NÉBIH weboldalán](http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/ujabb-nebih-termekteszt-megnyugtato-eredmenyek-narancs-fronton).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/ujabb-nebih-termekteszt-megnyugtato-eredmenyek-narancs-fronton>

Több mint 3 mázsa halat „fogott ki” a NÉBIH

A Tiszai Vízügyi Rendőrkapitánysággal közösen ellenőrzött a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) Budapesten a már jól ismert gasztro-rendezvény, a Torkos Csütörtök előtti héten. Halszaküzletben, valamint több – halételeiről ismert – étteremben folytattak vizsgálatot az élelmiszerbiztonsági szakemberek, mely során 3,4 mázsa halat és további élelmiszereket koboztak el. A lefoglalt áruk eredetét nem tudták igazolni a vállalkozások. Emellett jellemző hiba volt, hogy tiltott módon, jellemtelenül fagyasztották le az értékesítésre váró termékeket. Több esetben a vendéglátóhelyek higiéniai állapota is kifogásolható volt. A februári ellenőrzésen összesen 21 tétel élelmiszerral kapcsolatosan történt intézkedés. A bírság várhatóan több százezer forint lesz.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/tobb-mint-3-mazsa-halat-fogott-ki-a-nebih>

Madárinfluenza egy Békés megyei kacsáállományban

Madárinfluenza vírus jelenlétét mutatta ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatósága (ÁDI) egy Békés megyei baromfitelepen. A vírus elterjedésének megakadályozása érdekében az állományt – állami kártalanítás mellett – leölik az állat-egészségügyi szolgálat szakemberei. Az egyedekben kimutatott szerotípus (H5N8) kapcsán eddig még nem tapasztalták, hogy emberre is áttért volna. A kacsáállományban tapasztalt elhullás emelkedése, valamint a megfigyelt klinikai tünetek alapján értesült az állategészségügyi hatóság a gyanúról. A laboratóriumi vizsgálatok megerősítették a madárinfluenza jelenlétét. Az Európa számos országában (például Nagy-Britanniában, Hollandiában, Bulgáriában) jelenlévő betegség H5N8 szerotípusa Németországban jelent meg először tavaly novemberben. Azt, hogy a fertőzés emberre is áttért volna eddig még nem tapasztalták. Az állat-egészségügyi hatóság a betegség terjedésének megakadályozása érdekében, a járványügyi előírásoknak megfelelően és állami kártalanítás mellett, a fűzesgyarmati gazdaság teljes állományát leöli. Emellett a szakemberek a gazdaság körüli 3 km sugarú védőközvetben valamennyi baromfitartó gazdaságot felkeresnek, szükség esetén mintát vesznek. A védőközvetben és a

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

10 km sugarú megfigyelési körzetben a fertőzés terjedésének megakadályozás érdekében szállítási korlátozások lépnek érvénybe.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/madarinfluenza-egy-bekes-megyei-kacsallomanyban>

Szigorodnak az élelmiszerek szállítására vonatkozó szabályok

Januártól szigorodnak az élelmiszerekre vonatkozó szabályok az EKÁER-ben (Elektronikus Közúti Áruforgalom Ellenőrző Rendszer). A 200 kilogrammot vagy 250 ezer forintot meghaladó kockázatos élelmiszerszállítványokra idén már EKÁER számot kell kérni. Kockázatos élelmiszernek minősülnek többek között a friss, hűtött vagy fagyasztott húsfélék, húskészítmények és halak; a tej, a tejtermékek, a tojás, a méz, a zöldségfélék, a gyümölcsök, a kávé, a bors, a paprika, a rizs, a hajdina, a liszt, a cukor, az olaj és a margarin. Az élelmiszerek tekintetében a NÉBIH-nek be kell jelenteni az első magyarországi tárolási helyet és az azt üzemeltető élelmiszer-vállalkozót.

<http://www.origo.hu/gazdasag/20150113-igy-lehet-ezentul-elelmiszert-szallitani.html>

Négy tonna húst foglaltak le a hatóságok Zala megyében

Engedély nélkül végzett húsfeldolgozást egy zalai húsnagykereskedő cég, amelynek telephelyén négy tonna húskészítmény foglaltak le a hatóságok. Többek között ellenőrizték az ott tárolt élelmiszerek eredetét és leltárt is végeztek. A nagykereskedésben nem tudták igazolni a telephelyen tárolt, négy tonna feldolgozott húskészítmény származását, de a vizsgálat megállapította, hogy engedély nélküli húsfeldolgozást folytattak. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) munkatársai a húskészítményeket lefoglalták és elrendelték megsemmisítésüket.

http://hvg.hu/kkv/20150119_Negy_tonna_hust_foglalt_le_a_NAV_egy_nagy

Megehetjük, ha penészes?

A penészekről meglehetősen keveset tudunk, pedig igen sok veszélyt rejt a jelenlétük – írja az Elixír Online. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei Segítenek abban, hogy jobban megismerjük a konyhai betolakodót, aminek így könnyűszerrel kiadhatjuk az útját.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/megehetjuk_ha_penesz

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Fazekas Sándor egész Európát GMO-mentessé tenné

Magyarország kezdeményezi a génmanipulált szervezetek mezőgazdasági alkalmazását elutasító uniós tagországok összefogását, azzal a céllal, hogy az egész Európai Unió GMO-mentes övezet legyen – jelentette be Fazekas Sándor földművelésügyi miniszter. Fazekas Sándor Berlinben, a Globális Élelmezési és Mezőgazdasági Fórumon elmondta, hogy a GMO-mentes termelésben elkötelezett országoknak szövetségre kell lépniük, „mert egészséges környezetet és egészséges élelmiszereket szeretnénk, és meggyőződésünk, hogy az EU és Magyarország mezőgazdasága a hagyományos növénytermesztéssel és állattenyésztéssel is versenyképes tud maradni”.

<http://www.origo.hu/itthon/20150117-fazekas-sandor-egesz-europat-gmo-mentesse-tenne.html>

Fertőzött disznóhúst forgalmaztak Kínában

Több mint száztiz embert vettek őrizetbe fertőzött disznóhús forgalmazása miatt Kínában. A lefoglalt, több mint ezer tonna, fertőzött hús betegen elpusztult sertésből származott. Tájékoztatások szerint a húsforgalmazó bűnszövetkezet 11 csoportból állt, 2008 óta vásárolt elpusztult állatokat, és 11 kínai tartományban adta el a húsut, a belőlük készült szalonnát, valamint disznósírt. A hatósági fellépés során több szakhatósági embert is elfogtak, megvesztegetés gyanúja miatt.

<http://mno.hu/kulfold/fertozott-disznohust-forgalmaztak-kinaban-1267269>

Kétes eredetű húsrakományt foglaltak le Rijekában

Hús tonna szójának nyilvánított, 2008-ban lefagyasztott, kétes eredetű kínai hússzállítmányt foglaltak le a horvát vámosok a rijekai kikötőben. Kiderült: egyes dobozokban szója helyett liba-, kacs-, hattyú- és szárított csirkeláb, valamint tengeri uborka, alga és hal volt. A rakomány Kínából érkezett a rijekai kikötőbe, ahol el kellett volna vámolni a szállítmányt és tovább küldeni Olaszországba. Az importőr egy szlovák cég volt.

http://hvg.hu/gazdasag/20150118_Ketes_eredetu_husrakomany_Rijeka

Elírás miatt bukott le a hamis vodka

A brit Kereskedelmi Szabványügyi Hivatal tisztviselői 166 palack hamis vodkát távolítottak el három üzlet polcáról Lutonban, miután egy helyesírási hibát találtak a címkén. A hamis vodkásüvegek Glen's és Komissar márkajelzéssel voltak ellátva. A címkén a „bottled”, vagyis „palackozott” szó volt elírva „botteled”-nek. A Komissar vodkákon még hamis zárjegy is volt. Több mintát is bevizsgáltak az állítólagos vodkákból, és kiderült,

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

hogy veszélyesen nagy mennyiségben tartalmaznak izoporpanolt, amelyet ipari oldószerként használnak, valamint butanolt, amely a festékhígítók egyik összetevője. A palackokat olcsó, vámmentes alkoholként árusították. A hatóságok szerint az ital súlyosan károsíthatja a fogyasztók egészségét, de akár halálos is lehet. Egy illegális alkoholüzemen is rajtaütöttek a hatóságok Derbyshire-ben, ahol 20 ezer üres üveget, egy töltőgépet és több üres doboz fagyállót találtak. Számos Smirnoff vodka tartalmazott a fagyállóból származó vegyi anyagot, így azokat levették a polcokról.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/eliras_miatt_bukott_le_a_hamis_vodka

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

250 embert érint élelmiszer eredetű megbetegedés Ausztráliában

Legalább 250-en betegedtek meg és 24-en kerültek kórházba, miután részt vettek egy iskolai konferencián február végén, az ausztráliai Brisbane-ben. Az egészségügyi hatóságok a rendezvényen felszolgált ételeket vizsgálják, kiemelten a curry-s csirkét. Elmondásuk alapján a *Salmonella* fertőzések leggyakoribb okai a nem megfelelő hőmérsékleten elkészített hús, baromfi és tojás ételek. A fertőzés emberről-emberre is terjedhet, de mivel ilyen sokakat érint, ezért azt feltételezik, hogy valamelyik felszolgált étellel lehetett gond. A hatóságok szerint ez volt az eddigi legnagyobb élelmiszer eredetű megbetegedés Queensland államban. A megbetegedések okát eddig még nem igazolták, a vizsgálatok még folyamatban vannak.

http://www.foodsafetynews.com/2015/03/foodborne-illness-in-australia-sickens-175-hospitalizes-24/#.VPhu_HyG8-I

Ipari konzorcium indít DNS szekvenálási programot az élelmiszerbiztonságért

A Mars Inc. és az IBM Research vállalatok tanulmányozni szeretnék az élelmiszerekben és az azok feldolgozási környezetében lévő mikrobák ökológiáját. Ezen populációk – baktériumok, gombák, vírusok és más mikroorganizmusok – alaposabb megismerése, és az hogyan hatnak egymásra új módszerek kifejlesztését segíti, amellyel az élelmiszerek biztonsága fenntartható. A módszer hasonló ahhoz, mint amit az Egyesült Államok Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központja (CDC) használ, azzal a különbséggel, hogy ahelyett hogy csak a betegekből és az elfogyasztott élelmiszerekből szekvenálják a patogén izolátumokat, a két vállalat az élelmiszereken és az abban lévő összes mikroba DNS-ét és RNS-ét is szekvenálja. A kutatócsapat azt szeretné megérteni, hogy az ellátási-lánc és a termelői környezet hogyan befolyásolja a végterméket mikrobiológiai szempontból.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/02/industry-begins-ambitious-dna-sequencing-project-for-food-safety/#.VNZPgzyQq70>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Először jelentett Norvégia „kergemarhakór” esetet

Norvég tisztviselők bejelentették az ország első „kergemarhakór” (BSE) esetét, amely kór a szarvasmarhák egy idegrendszeri megbetegedése. A fertőzést egy levágott és élelmiszernek szánt 15 éves tehén esetében diagnosztizálták, de az állat semmilyen része nem került forgalomba. A Norvég Élelmiszerbiztonsági Hatóság tájékoztatta a lakosságot, hogy a marhahús és a tej fogyasztása nem veszélyes, mivel a fertőzés nem terjedt tovább az élelmiszerláncon keresztül, és nincs az esethez kapcsolódó járvány sem.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/01/norway-detects-countrys-first-case-of-mad-cow-disease/#.VNZP3izQq70>

Belgium komolyan vizsgálja a rovarok élelmiszerbiztonsági kérdéseit

Sem Belgiumban, sem az Európai Unióban nincsenek speciális tenyésztési és kereskedelmi szabályok a fogyasztásra szánt rovarokkal kapcsolatban, de a kereskedelmük mégis tolerált. A belga Szövetségi Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Tudományos Bizottsága „nagy lehetőséget” lát a rovarokban, mint alternatív fehérjeforrásokban. Azonban felmerül a kérdés, hogy mire kell figyelni élelmiszerbiztonsági szempontból, ezért a Hivatal egy „Általános Útmutatót” adott ki a rovarok élelmiszerbiztonságára vonatkozóan. A 22 oldalas anyagot az ország Legfelsőbb Egészségügyi Tanácsa hagyta jóvá. Bár mintegy 1500-2000 ehető rovarfaj van a világon, de nincs sok tudományos adat a fogyasztásuk biztonságosságáról. 2011-ben kereskedelmi forgalomba került emberi fogyasztásra szánt rovarok: a házi tücskök, a viaszmol, bogarak, férgek, selyemlepkék, csíkos tücskök, szöcskék, az afrikai vándorsáska, az amerikai sivatagi sáska, lisztukacok stb. Ahhoz, hogy garantálni lehessen a rovarok élelmiszerbiztonságát a rendszeres fogyasztás során, nagyszabású és több kutatási (mikrobiológiai, kémiai, allergológiai, fizikai) területet is felölelő vizsgálatokra van még szükség.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/01/belgium-takes-a-serious-look-at-insects-as-protein-source/#.VNZQNyzQq70>

Csírákhoz kapcsolódó liszteriózis az USA-ban

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) frissítette a 2014-es *Listeria monocytogenes* járvány vizsgálati eredményeit, amely során két ember halt meg és öten kerültek kórházba csíra fogyasztását követően. 2014 augusztusában az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) *Listeria* baktériumokat izolált vizsgálataik során a mintákból, majd a későbbi ellenőrzésekkor is rossz higiénés állapotokat találtak, így az érintett üzemet bezáratták. A Hivatal azt javasolja a fogyasztóknak, hogy gyerekek, idősek, várandós nők és legyengült immunrendszerű emberek ne egyenek nyers csírákat (pl. lucerna, lóhere,

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

reték és mungóbab csíra) és a betegségek elkerülése érdekében csak alapos hőkezelés után fogyasszanak ilyen élelmiszereket.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/01/cdc-closes-investigation-into-sprout-linked-listeria-outbreak/#.VNZQWCzQq70>

Madárinfluenza megbetegedések a Foster Farm pulykáinál

A madárinfluenza egy bizonyos törzsét mutatták ki a Foster Farm pulykatelepén az év elején. Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) politikája szerint a telepet karantén alá helyezték, az állatokat pedig levágták, hogy megelőzzék a vírus terjedését. Egy szövetségi mezőgazdasági tisztviselő elmondása alapján a törzs a H5N8, amely nem ismeretes arról, hogy veszélyes lenne az emberre nézve. Az eset miatt legalább 68 ország függesztette fel az amerikai baromfiállomány importját.

<http://www.modbee.com/news/local/article8090442.html>

Fukushimai rizs sugárellenőrzései

A 2011-es nukleáris katasztrófa óta eltelt időben csak kis mennyiségű (kb. 360 ezer tonna) termés nem felelt meg a határértéknek (100 Bq/kg), a 2012-es illetve 2013-as években pedig további folyamatos csökkenés volt tapasztalható. A nukleáris létesítmény közelében lévő úgynevezett „no-go” zónában, ahol magas volt a sugárzás, azóta viszonylag alacsony lett és ismét megindulhatott a rizstermesztés saját fogyasztásra, Japánban.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/01/fukushima-rice-finally-passes-radiation-checks/#.VLZw2NKG8-I>

12 állateledelből 11 szennyezett volt az USA-ban

Számos, Amerikában kapható állateledel márka szennyezett potenciálisan káros baktériumokkal és más szennyeződésekkel, amelyek veszélyesek lehetnek a humán és állati egészségre egy projekt szerint, amelyet háziállattartók egy csoportja támogatott és egy állateledellel foglalkozó szövetség koordinált. A vizsgálatok során 12 fajta állateledelből 11-ben találtak olyan baktériumokat (*Staphylococcus* és *Acinetobacter*, beleértve a gyógyszerrezisztens fajtákat), amelyek súlyos egészségügyi veszélynek tekinthetők az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrzési Hivatal (FDA) szerint.

<http://www.foodsafetynews.com/2015/01/16000-consumer-funded-test-finds-alarming-contamination-in-pet-food/#.VLZw99KG8-I>



Jogszabályok / Legislations

Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2015/306 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 26.) az Isaria fumosorosea Apopka 97 törzs hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásának megújításáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/307 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 26.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a triklópir hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/308 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 26.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a Z,Z,Z,Z-7,13,16,19-dokozatetraén-1-il-izobutirát hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/315 végrehajtási határozata](#) (2015. február 25.) a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenza németországi kitörésével kapcsolatos egyes védintézkedésekről (az értesítés a C(2015) 1004. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/292 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 24.) a szén-dioxidnak a 15. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2015/282 rendelete](#) (2015. február 20.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VIII., IX. és X. mellékletének a kiterjesztett egygenerációs reprodukciós toxicitási vizsgálatok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/264 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 18.) a neoheszperidin-dihidro-kalkon juhok, halak, kutyák, borjak és bizonyos sertésfajták takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/267 végrehajtási határozata](#) (2015. február 17.) a 2007/777/EK határozat II. mellékletének a bizonyos húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatalára engedélyezett harmadik országok vagy részeik jegyzékében szereplő, Japánra vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 738. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/266 végrehajtási határozata](#) (2015. február 16.) a Man-sziget varroózis mentességének elismeréséről és a 2013/503/EU végrehajtási határozat mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2015) 715. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/244 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 16.) a kinolinsárga nem élelmiszer-termelő

Jogszabályok / Legislations

állatok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/232 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 13.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a rézvegyületek hatóanyag-jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/243 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 13.) a 798/2008/EK rendelet I. mellékletének az egyes baromfiárúk Unióba történő behozatala vagy Unión keresztül történő átszállítása céljából engedélyezett harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékében az Amerikai Egyesült Államokra vonatkozó bejegyzésnek a magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatban történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/250 végrehajtási határozata](#) (2015. február 13.) a 2004/558/EK határozat I. és II. mellékletének a németországi Szászország, Szász-Anhalt, Brandenburg, Berlin és Mecklenburg-Elő-Pomeránia szövetségi államnak a szarvasmarhák fertőző rhinotracheitisétől mentes státusa tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 706. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/251 végrehajtási határozata](#) (2015. február 13.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU határozat módosításáról (az értesítés a C(2015) 710. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/252 végrehajtási határozata](#) (2015. február 13.) a 2007/777/EK határozat II. mellékletének a húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatalára engedélyezett harmadik országok vagy részek jegyzékében az Egyesült Államokra vonatkozó bejegyzésnek a magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatban történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 714. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/237 végrehajtási határozata](#) (2015. február 12.) az egyes Indiából származó gyümölcsök és zöldségek tekintetében a károsítók Unióba történő behurcolása és Unión belüli elterjedése elleni intézkedésekről szóló 2014/237/EU végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2015) 662. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/225 végrehajtási határozata](#) (2015. február 11.) az egyes bolgár tejfeldolgozó létesítményekben feldolgozott, nem megfelelő nyers tej vonatkozásában a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított átmeneti intézkedésekről szóló 2009/861/EK határozat I. és II. mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2015) 631. számú dokumentummal történt)

Az Európai Parlament és a Tanács (EU) [2015/254 irányelve](#) (2015. február 11.) az élelmiszerekre vonatkozó kérdések tudományos vizsgálatában a tagállamok által a Bizottságnak nyújtott támogatásról és a tagállamok együttműködéséről szóló 93/5/EGK tanácsi irányelv hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság (EU) [2015/210 rendelete](#) (2015. február 10.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi

Jogszabályok / Legislations

rendelet II. és III. mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/216 végrehajtási határozata](#) (2015. február 10.) a 2000/572/EK határozatnak az előkészített hús bizonyítványmintáiban a Harmonizált Rendszerre (HR) való hivatkozás tekintetében történő módosításáról, és a 2007/777/EK határozatnak a húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatalára engedélyezett harmadik országok vagy azok részei jegyzékében az Izraelre vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 438. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/198 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 6.) a 798/2008/EK rendelet I. mellékletének az egyes baromfiárak Unióba történő behozatala vagy Unión keresztül történő átszállítása céljából engedélyezett harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékében a Kanadára vonatkozó bejegyzésnek a magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatban történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/204 végrehajtási határozata](#) (2015. február 6.) a 2007/777/EK határozat II. mellékletének a húskészítmények, kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatalára engedélyezett harmadik országok vagy azok részei jegyzékében a Kanadára vonatkozó bejegyzésnek a magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatban történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 554. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/205 végrehajtási határozata](#) (2015. február 6.) a 2006/415/EK határozatnak a magas patogenitású H5N1 altípusú madárinfluenza baromfik körében történt kitörése nyomán Bulgáriában hozott védekezési intézkedések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 699. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/186 rendelete](#) (2015. február 6.) a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének az arzén, a fluor, az ólom, a higany, az endoszulfán, valamint az Ambrosia spp. magok maximális szintje tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/174 rendelete](#) (2015. február 5.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról szóló 10/2011/EU rendelet módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság (EU) [2015/175 végrehajtási rendelete](#) (2015. február 5.) az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról

A Bizottság (EU) [2015/165 rendelete](#) (2015. február 3.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet IV. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található tejsav, a Lecanicillium muscarium Ve6 törzse, a kitozán-hidroklorid és az Equisetum arvense L. maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/149 végrehajtási rendelete](#) (2015. január 30.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének a metilprednizolon anyag tekintetében történő módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2015/150 végrehajtási rendelete](#) (2015. január 30.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének az gamitromicin anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/151 végrehajtási rendelete](#) (2015. január 30.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének a doxiciklin anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/152 végrehajtási rendelete](#) (2015. január 30.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének a tulatromicin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/144 végrehajtási határozata](#) (2015. január 28.) az állatbetegségek elleni biztonsági intézkedésekre vonatkozó támogatási kérelmek és kifizetési kérelmek, valamint a velük kapcsolatos információk benyújtására vonatkozó eljárásoknak a 652/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelő megállapításáról (az értesítés a C(2015) 250. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/129 végrehajtási határozata](#) (2015. január 26.) a 93/52/EGK határozat I. mellékletének Ciprus hivatalosan brucellózistól (*B. melitensis*) mentesnek nyilvánítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2015) 172. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2015/131 végrehajtási rendelete](#) (2015. január 23.) 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

A Bizottság (EU) [2015/7 rendelete](#) (2015. január 6.) egy nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről és a 432/2012/EU rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2015/8 rendelete](#) (2015. január 6.) egyes, nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2015/9 rendelete](#) (2015. január 6.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló 142/2011/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [2014/945/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 19.) a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenza németországi kitörésével kapcsolatos egyes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 10261. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1390/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 19.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének az

Jogszabályok / Legislations

eprinomektin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/939/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 18.) a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenza közelmúltbeli hollandiai kitöréseivel kapcsolatos egyes védintézkedésekről szóló 2014/833/EU végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2014) 9741. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1358/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 18.) a 834/2007/EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról szóló 889/2008/EK rendeletnek a víziállatok származása, az akvakultúrás állattartási gyakorlat, az ökológiai tenyésztett víziállatok takarmánya és az ökológiai akvakultúrás termelésben használható termékek és anyagok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1359/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 18.) a 37/2010/EU rendelet mellékletének a tularomicin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/936/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 17.) az Olaszországban előforduló, a H5N8 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatos egyes védintézkedésekről (az értesítés a C(2014) 10143. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1342/2014/EU rendelete](#) (2014. december 17.) a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagokról szóló 850/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a IV. és V. melléklete tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/925/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 16.) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló egyes 2014. évi módosított programok jóváhagyásáról, valamint a 2013/722/EU végrehajtási határozatnak az említett határozattal jóváhagyott egyes programokhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulás tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 9650. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1334/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 16.) a gamma-cihalotrin hatóanyagoknak a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról, továbbá az említett hatóanyag ideiglenes engedélyeinek a tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről (EGT-vonatkozású szöveg)

A Bizottság [2014/916/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 15.) a (6S)-5-metiltetrahidrofolsav, glükózamin sónak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről szóló 2014/154/EU végrehajtási határozat mellékletének helyesbítéséről (az értesítés a C(2014) 9452. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/917/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 15.) a károsítók jelenlétének, valamint a tag-

Jogszabályok / Legislations

államok által hozott vagy tervezett intézkedéseknek a bejelentése tekintetében a 2000/29/EK tanácsi irányelv végrehajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról (az értesítés a C(2014) 9460. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1330/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. december 15.) a meptildinokap 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 [2014/909/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 12.) a kis kaptárbogár megerősített olaszországi előfordulása tekintetében egyes védelmi intézkedésekről (az értesítés a C(2014) 9415. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [2014/907/EU végrehajtási határozata](#) (2014. december 11.) a Clostridium butyricumnak (CBM 588) a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2014) 9345. számú dokumentummal történt)

Helyesbítés a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló, 2011. február 25-i 142/2011/EU bizottsági rendelethez (HL L 54., 2011.2.26.)

Helyesbítés a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló [1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 2014. június 13-i 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 179., 2014.6.19.)

Helyesbítés a [396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II., III. és V. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található karbaril, procimidon és profenofosz maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2014. október 15-i 1096/2014/EU bizottsági rendelethez (HL L 300., 2014.10.18.)

Helyesbítés az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének az élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásával történő módosításáról szóló, 1129/2011/EU rendelet magyar nyelvi változatának helyesbítéséről szóló, 2013. november 19-i 1152/2013/EU bizottsági rendelethez (HL L 311., 2013.11.20.)

[Helyesbítés a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról](#), az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelethez (HL L 304., 2011.11.22.)

Jogszabályok / Legislations

Hazai új jogszabályok / Hungarian legislations

3/2015. (II. 6.) FM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2015/11. (II. 6.). Hatályos: 2015.02.07.

44/2014. (XII. 30.) FM rendelet a szőlőfeldolgozás és a borkészítés során keletkező melléktermékek kivonásáról és támogatással történő lepárlásáról szóló 70/2012. (VII. 16.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/187. (XII. 30.). Hatályos: 2015.01.02.

36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról. Megjelent: MK 2014/178. (XII. 17.). Hatályos: 2015.01.01., 04.01. és 07.01

37/2014. (XII. 17.) FM rendelet a terméshozzávalók engedélyezéséről, tárolásáról, forgalmazásáról és felhasználásáról szóló 36/2006. (V. 18.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/178. (XII. 17.). Hatályos: 2014.12.27.

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

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

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

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

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