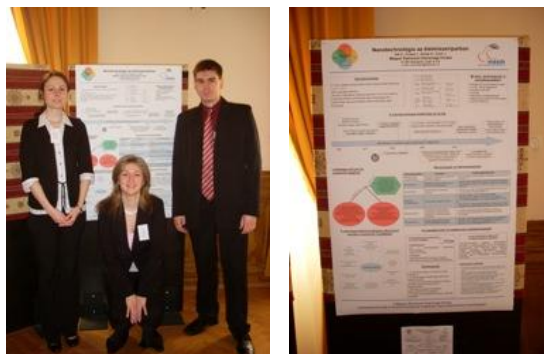


Hungalimentaria 2009

A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága és a WESSLING Hungary Kft. - a Hungalimentaria rendezvények több mint tíz éves múltja visszatekintő sikerei után – idén 2009. április 22-23-a között a Duna Palotában rendezte meg a tudományos [konferenciát](#) és [szakmai kiállítást](#).

Az idei rendezvény, melynek mottója az „Élelmiszerbiztonság és Etika” volt, célja volt, hogy lehetőséget biztosítson a legújabb vizsgálati módszerek és eszközök bemutatására, valamint a laboratóriumi gyakorlati problémák megvitatására. Fórumot teremtett egyben a különböző intézetekben, vállalkozásoknál dolgozó szakemberek számára, hogy megosszák egymással tapasztalataikat, ezáltal kiszélesítsék látókörüket az élelmiszer- és takarmányvizsgálati eredmények, valamint jogszabályok felhasználását illetően.



A rendezvény védnökei dr. Süth Miklós szakállamtitkár és Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária a MÉBIH főigazgatója voltak. A kétnapos konferenciára az élelmiszerbiztonság vezető hazai szakemberek látogattak el.

A konferencián a MÉBIH három előadással és egy poszterrel vett részt. Ezenkívül minden résztvevő számára ingyenesen biztosította a nemrég megjelent „Élelmiszerbiztonsági veszélyelemzés és kockázatelemzés” című könyvet, és az Élelmiszerbiztonság című folyóirat legfrissebb számát.

Hazai hírek

„Bioactives in honey” című előadás

Új-zélandi vendég tart előadást az MTA Kémiai Kutatóközpontjában "Bioactives in honey" címen, melyen többek között az új-zélandi mézekben észlelt, nem peroxidos antibakteriális effektusokról, valamint a mézben lévő egyéb, kémiai/biológiai aktivitással bíró anyagokról lesz szó. Az előadás 2009. április 30-án 9 óra 30-kor kezdődik az MTA Kémiai Kutatóközpont IV. épület 2. emeleti előadótermében. Az előadóról információt [itt](#) található.

Kriminálexpo 2009

„Kommunikáció a biztonságos világért, kommunikáció a biztonságos Magyarországot” címmel az Európa Kongresszusi Központban 2009. május 5-7-e között rendezik meg a 17. nemzetközi biztonsági, bűnmegelőzési, bűnüldözési, igazságszolgáltatási és informatikai [konferenciát és szakkiállítást](#). A program része a korrupció elleni küzdelem és az élelmiszer- és gyógyszerhamisítások elleni fellépés. A rendezvény térítésmentes. Az élelmiszer-hamisítással foglalkozó szakmai napra május 6-án kerül sor.

Rövid hírek az EU-ból

EFSA vélemény az aszpartám karcinogén hatásával kapcsolatban

Az Európai Bizottság kérésére az [EFSA](#) Adalékanyagok és Tápanyagok Tudományos Bizottsága véleményezte azt az aszpartámról készült tanulmányt, melyet az Európai Ramazzini Alapítvány Cesare Maltoni Rákkutató Központja végzett, és 2007 júniusában Soffritti és társai publikáltak. A felülvizsgálat alapján az EFSA nem tartja indokoltnak az aszpartamra vonatkozó szabályozás módosítását. Az EFSA által kiadott véleményt [itt](#) olvashatják.

Takarmány összetevők kockázatbecslése

Az EFSA szennyezőanyagokkal foglalkozó szakbizottsága befejezte azt a 30 kockázatbecslést, amelyet állati takarmányokban levő nemkívánatos összetevőkkel kapcsolatosan végzett az utóbbi 5 évben. A vizsgált, takarmányokban jelenlevő összetevők emberi és állati egészségre gyakorolt kockázatait mérték fel az Európai Bizottság kérésére. A hírről részletes információ az [EFSA honlapján](#) olvasható.

„Zöldebb” élelmiszerek

„Zöldebbek lettek élelmiszereink” címmel új összeállítás jelent meg az [EU DG SANCO](#) gondozásában a növényvédőszerokről. A kétoldalas rövid ismeretterjesztő kiadvány a következő témákkal foglalkozik: mik azok a növényvédő szerek és mire használják őket, az engedélyezett növényvédő szerek adatbázisa, miért történik az engedélyezett növényvédő szerek felülvizsgálata, milyen eredménnyel járt a felülvizsgálat, a növényvédő szerek EU engedélyezési rendszere és mit tesz az EU a növényvédő szerek használatának csökkentése érdekében. Végül az összeállítás jelzi azokat az elérhetőségeket, ahol a témákról további információk találhatóak.

Glicidol növényi olajokban

Finomított növényi olajokban (pálmaolaj alapú) glicidol-zsírésztereket mutattak ki stuttgarter kutatók. A pontos mennyiség - a jelenleg rendelkezésre álló - analitikai módszerekkel nem határozható meg. Az sem igazolható, hogy az emésztés során mennyi glicidol szabadul fel észterekből. Állatkísérletek eredményei ugyanakkor arra hívták fel a figyelmet, hogy a glicidol feltételezett rákkeltő hatású. Mivel finomított növényi olajokat margarinban és csecsemőknek szánt tejalapú élelmiszerek összetevőjeként is felhasználnak, a stuttgarter kutatók eredményeivel a BfR is foglalkozott. A BfR a legrosszabb helyzetből indul ki, feltételezve, hogy észterekből teljes mértékben felszabadul a glicidol és egy kilogramm étkezési zsír 1 mg-ot tartalmaz belőle. E számolási módszert alkalmazva, a BfR arra a következtetésre jutott, hogy azon csecsemőknél, akiknek táplálása kizárólag gyári készítésű, tejalapú tápszerrel történik, egészségi aggályok merülhetnek fel. Mivel az ily módon táplált kisgyermek számára más alternatíva nem létezik, a gyártóknak mindent el kell követniük, hogy csökkentsék a glicidol mennyiségét termékeikben, áll a [BfR állásfoglalásában](#). Az intézet az emberi szervezetben lejátszódó folyamatok vizsgálatát is fontosnak tartja.

Nikotin szárított gombában

Magas nikotinszintet mutattak ki szárított vargányában Németországban. Jelenleg még nem tisztázott, hogy a magas nikotinszint mivel magyarázható, hiszen gombáknál eddig természetes összetevőként a nikotint nem mutatták ki. Felmerült, vajon növényvédőszerből maradhatott-e vissza. A vizsgált termék származási helye, jelen ismeretek szerint Kína. A [BfR](#) által elvégzett kockázatbecslés szerint a szárított gomba szokásos mennyiségben (6,1 mg/kg) történő fogyasztása nem jelent kockázatot a fogyasztókra nézve. Felmerül azonban a kérdés, vajon növényvédő szermaradékként

milyen mennyiségben engedhető meg nikotin jelenléte gombában. A BfR által javasolt szintet (friss vargányában: 0,15 mg/kg; szárítottban: 1,35 mg/kg) a Kínából importált, vizsgált gombákban mérhető nikotinmennyiség ugyanis lényegesen meghaladja. A német kockázatbecslési intézet szükségesnek tartja tisztázni a nikotinterhelés okát is.

Lakossági BfR nanotechnológia konferencia

Megjelent a [BfR kiadványa](#) a nanotechnológia lakossági konferenciáról, a fogyasztói észlelésről.

A MON810 génmódosított kukorica-termesztésének németországi tilalma

Ilse Aigner szövetségi szakminiszter, bejelentette, hogy Németországban elrendeli a MON810 génmódosított kukorica termesztésének tilalmát. A német mezőgazdasági miniszter azzal indokolta a betiltást, hogy a génmódosított kukorica, "a környezet szempontjából veszélyes". A hír részletei az [FVM honlapján](#) olvashatók.

A közétkeztető vállalatok hozzájárulnak az egészségesebb munkahelyi étkezéshez

Mára brit alkalmazottak milliói élvezhetik az egészségesebb ételeket, melyet az FSA-val együttműködő 12 egyesült királysági vezető közétkeztető és a két legnagyobb ételszállító cég fáradozásának köszönhetnek. A meg egyezésben résztvevő cégek a munkahelyi étkeztetés piacának közel 85%-át fedik le. Azáltal, hogy pl. növelik az „egységesebb étkezési menük” számát, melyek kiegyensúlyozott étrenddel bírnak és biztosítják, hogy szakácsaik és menedzsereik kövessék az ajánlott főzési, beszerzési gyakorlatokat, felülvizsgálják a bevásárló listán szereplő termékek ezreinek tápanyag-összetételét és kiválasztják azokat, melyek alacsonyabb telített zsírsav, só- és cukortartalommal

rendelkeznek, továbbá átfogó továbbképzéseket és iránymutató csomagokat dolgoznak ki a konyhai, beszerzési, értékesítési és marketing személyzet számára, elősegítik az egészségesebb kínálatot. A hír az [FSA honlapján](#) olvasható.

Élelmiszer-hamisítás elleni küzdelem

Az Egyesült Királyságban létrejött [Élelmiszer-hamisítás Tanácsadói Egység](#) (Food Fraud Advisory Unit, FFAU) a jövőben segítséget kíván nyújtani a helyi hatóságoknak, élelmiszer-hamisítási ügyek kezelésében. A csoport 15 tagja széleskörű szakértelemmel és tapasztalattal rendelkező személy, akik, munkáltatóik támogatása mellett, a jövőben tanácsokat szolgáltatnak bármilyen, élelmiszert vagy takarmányt érintő törvénytelen tevékenység előfordulásakor a helyi hatóságoknak. Az FSA külön e-mail címet (foodfraud@foodstandards.gsi.gov.uk) tart fent élelmiszer- vagy takarmány-hamisítási ügyekről szóló információk fogadására.

Unió jogszabályok

HATÁROZATOK

A Bizottság 2009/324/EK [határozata](#) (2009. április 14.) bizonyos anyagoknak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., I. A. vagy I. B. mellékletébe történő fel nem vételéről

RENDELETEK

A Bizottság 314/2009/EK [rendelete](#) (2009. április 16.) az Egyesült Királyság egy részén eltávolítási program formájában megvalósítandó ideiglenes és rendkívüli sertés- és marhahúsipiaci támogatási intézkedés elfogadásáról

RASFF

2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban.

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

2008-as kanadai *Listeria* járvány politikai-szakmai visszhangjai

A járvány kapcsán a Public Health Agency of Canada, a Health Canada és a Canadian Food Inspection Agency nyilvánosságra hozta a járványból levont tanulságokat. Céljuk volt a hiányosságok azonosítása és a kanadai kormányzat járványhelyzet esetén megtett intézkedéseinek fejlesztése. Bár Kanada élelmiszer-biztonsági rendszerét a világ legjobbjai közt tartják számon, és a múltban kevés, a tavalyihoz fogható járvány fordult elő, nyilvánvalóvá vált, hogy további fejlesztések elengedhetetlenek. A miniszterelnök egy független megfigyelőt is kinevezett, aki felderíti a járványt előidéző okokat és a hasonló esetek megelőzésének lehetőségeit. Munkájáról júliusban tesz majd jelentést. A [Health Canada](#) által levont tanulságok riportja [itt](#) olvasható.

Ontario vezető tisztiorvosa szerint a reakció tekintetében a különböző szervek közti koordináció gyenge volt, emiatt a kanadaiak egészségügyi rendszerbe vetett bizalma megcsappant. Egy másik riport szerint ez a Harper-kormány inkompetenciáját bizonyítja a kanadaiak egészségének megvédésére. A járvány több élelmiszer-ágazatra is kiterjedt és az ilyen eseteket nehezebb kezelni. Különböző epidemiológiai és élelmiszerforrás

azonosítási stratégiákra van szükség, nagyobb súlya van az új komplex laboratóriumi tesztelési technológiáknak, több az érintett és több kommunikációra van szükség. Ezzel szemben a koordináció hiánya azt az érzetet keltette a lakosságban, hogy az illetékes hatóságok nem tudják jól kezelni az ügyet.

Problémát jelentett, hogy a különböző partnereknek a beavatkozáshoz különböző bizonyítékokra volt szüksége, vagy, hogy a Public Health Agency of Canada vezető szerepe az ilyen több ágazatra kiterjedő járványban nem volt tisztázott. További felmerülő problémák voltak: a torontói ellenőrök kb. három hétig nem léphettek be a Maple Leaf Foods üzemébe, amíg a CFIA nem azonosította azt, mint a szennyezett élelmiszer gyártóját. Problémás volt az érintett helyek felderítése, ahová kerülhetett a szennyezett termékekből, és a CFIA nem kezdeményezte a termékek visszahívását.

Ezen felül a felelősségi körök sem voltak tisztázottak. A jelenlegi rendszer nem alkalmas a több területre kiterjedő járványok vizsgálására és kontrollálására. A kanadai ellenzék szerint a politikai kudarcok csökkentése végett kerülték a kommunikációt. Az agrárminiszter pedig inkább viccesre vette a dolgot, mialatt kanadaiak haltak meg a betegségben. Részletesebben [itt](#) olvashat a véleményekről.

2009. április 20-án a CFIA elnöke, Carole Swan és Dr. Brian Evans, a CFIA alelnöke beszédet mondott az élelmiszer-biztonsággal foglalkozó albizottságnak a kanadai alsó házban. Beszédük az alábbi linkeken elérhető:

[Carole Swan beszéde](#)
[Dr. Brian Evans beszéde.](#)

Kanadai jelentések BSE esetek kivizsgálásáról

Kanada hivatalosan kontrollált BSE-kockázatú országnak minősül. Miután 2003-ban újszülött állatban BSE-t erősítettek meg, Kanada növelte a magas kockázati besorolású marhák célzott tesztelését. Cél, hogy vizsgálják az országban a BSE előfordulási szintet és a kockázatcsökkentési intézkedések (SRM szövetek eltávolítása az emberi fogyasztásra szánt húsból) hatékonyságát. Kanadában azóta is rendkívül alacsony a pozitív állatok száma. A 14. és 15. pozitív mintát a surveillance program keretében regisztrálták. Ezek után az állategészségi világszervezet BSE-útmutatójának megfelelő vizsgálatokat végeztek el, tapasztalataikat [14.](#) és [15. eset néven publikálták.](#)

Melamin-beszámoló a WHO honlapján

A [WHO honlapról](#) letölthető a 2008. december 1-4. között Ottawában rendezett szakértői ülés teljes riportja, ahol a WHO, FAO és Health Canada részvételével áttekintették a melamin és cianursav toxikológiáját.

WHO tanácsok utazóknak

A WHO frissítette korábbi [útmutatóját](#), melyben az utazóknak ad praktikus élelmiszer-biztonsági tanácsokat. A témában magyar nyelvű lakossági tájékoztató anyag [honlapunkról](#) letölthető.

Állatgyógyászati szermaradékok 2008-as értékelése

A [WHO-JECFA honlapon](#) megtalálható a JECFA 2008. októberi genfi 70. munkaülésén tárgyalt állatgyógyszerek értékelése. A dokumentum tartalmazza az avilamicin, dexamethazon, malachitzöld, melangesztrol-acetát, monenzin, narazin, tilmikozin, *triklabendazol*, és *tilozin* toxikológiai és reziduum adatainak értékelését.

Termékvisszahívások az USA-ban

A Union International Food Company önkéntesen visszahívja valamennyi Uncle Chen and Lian How márkanévvel ellátott termékét az Egyesült Államokban. Intézkedéseit a *Salmonella Rissen* járvánnyal kapcsolatos vizsgálatokra alapozza. Kezdetben csupán az említett márkanév alatt futó, szárított fűszer termékeiket kellett a járvány miatt visszahívnia, mára viszont már szószokra, olajokra és olajkeverékekre is kiterjesztették az intézkedést. A termékek teljes listája az [FDA honlapján](#) olvasható.

Nemzetközi online médiafigyelés

Termékvisszahívások hatása a fogyasztókra

A [Rutgers Egyetem felmérései](#) szerint az amerikai fogyasztók fele úgy véli, a termék-visszahívások nincsenek hatással életükre.

Az egyetem egy másik [felméréséből](#) az is kiderül, hogy a 2008. évi Salmonella-szenyezett paradicsom és paprika ügy kapcsán milyen fogyasztói magatartások érvényesültek. A fogyasztók 11 %-a például továbbra is fogyasztott azokból a paradicsom-félékből, melyek fogyasztását az FDA nem tanácsolta.

Leveles zöldségek ellenőrzése

A "Leafy Green Products Handler Marketing Agreement" azon együttműködés elnevezése, melynek keretében az FDA szakemberei ellenőrzést végeznek leveles zöldségeket termeszto vállalkozók kérésére, írja honlapján a [New York Times](#).

Új *Listeria* kimutatási módszer

Új bioszenzorral gyorsabban, érzékenyebb módszerrel válik kimutathatóvá a *Listeria* baktérium, írja egy, az ACS Analytical Chemistry-ben megjelent tanulmány, olvasható a pysorg.com honlapon.

Boldogabbak a gyorséttermi ételt fogyasztó gyermekek?

Egy tajvani [tanulmány](#) jelent meg, mely azt állítja, hogy a gyorsételek, bár hizlalnak, boldogabbá teszik a gyerekeket.

Szigorodó kínai élelmiszer importelőírások

A [China Daily](#) arról ír, hogy az új kínai élelmiszer-biztonsági törvény végrehajtására vonatkozó rendelettervezet értelmében a külföldi, termékeiket Kínába exportáló élelmiszer-előállítóknak négyévente meg kell újítaniuk importengedélyeiket.

Fejlődő kínai élelmiszer-ellenőrzési rendszer

A kínai minőség-ellenőrzési és karantén szolgálat közleményében szerepel, hogy a tavaly decemberben indított kínai nemzeti élelmiszer-ellenőrzési program keretében, eddig országszerte több mint 3500 termelési engedélyt vontak vissza, és sok külföldi terméket is kifogásoltak, írja a [China Daily](#).

10 millió hektár föld dél-afrikai farmereknek

A Kongói Köztársaság 10 millió hektár földet ajánlott fel dél-afrikai farmereknek, kukorica és szója termesztésére, valamint baromfitejnyésztés és tejtermelés céljából, olvasható az allafrica.com honlapon.

Kiemelt hír

Humán megbetegedéseket okozott Mexikóban és az Egyesült Államokban egy új típusú influenzavírus. A [CDC](#) vizsgálatot indított a vírus eredetének megállapítására. A helyzet kezelésére a CDC szorosan együttműködik a megbetegedést észlelő államok, Mexikó és [Kanada](#) hatóságaival, valamint az [Egészségügyi Világszervezettel](#), továbbá útmutatást ad a fertőzés lehetséges elkerülésére, a fertőzés megelőzésére. Az [Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ](#) ugyancsak figyelemmel kíséri a járvány alakulását, információkat szolgáltat az eseményről, és ajánlásokat fogalmaz meg a járvány továbbterjedésének megakadályozására. Magyar nyelvű információ az [Országos Epidemiológiai Központ](#) honlapján olvasható. Az új típusú vírus emberről emberre cseppfertőzéssel terjed, élelmiszerbiztonsági vonatkozása nincs.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Elérhetőségeink
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.
Tel: (+36) 1 368 8815
Fax: (+36) 1 387 9400
E-mail: titkarsag@mebih.gov.hu
www.mebih.hu