

[tanácsadó csoportot](#) (Steering Group), valamint két munkacsoportot hoztak létre. Az egyik munkacsoport a séma céljaival foglalkozik (mik a célok, ezek miként valósíthatók meg, melyek a kezdeti lépések a helyi hatóság számára), míg a másik munkacsoport az elképzelés mögötti értékelési rendszerrel (pl. miként garantálható a vállalatok igazságos összehasonlítása).

Brit figyelmeztetés fogyókúrázóknak szánt termékek kapcsán

A súlycsökkentés céljából szedett egyes Hydroxycut termék fogyasztása kapcsán Észak-Amerikába és Finnországba számos májkárosodásról számoltak be, köztük egy halálesetről. Noha a kereskedők bizonyos termékeket visszahívtak a forgalomból, azok interneten még kaphatók. A termék az Egyesült Királyságban, hasonló csomagolásban és számos „mindennapi” összetevővel egyaránt hozzáférhető, emiatt került kiadásra az [FSA](#) lakossági felhívása. A speciális összetevőt vagy adagolást, mely az egészség károsodásához vezethet, még nem sikerült azonosítani. Az előzményekről [honlapunkon](#) olvashat.

Kagylótermékek osztályozása

Az FSA egyetértett a skót kagylótermékek 2009-2010-es osztályba sorolásával, ami az európai uniós jogszabálynak megfelelően történt. Az [osztályozás](#) 2009. április 1-jével lépett hatályba. A kagylótenyésztő területeket, illetve azok szennyezettsége függvényében a kagylókat is osztályozzák aszerint, hogy a havi mikrobiológiai mintavétel eredményei alapján mennyi *E. coli* szennyezettséget mutattak ki 100g kagylóhúsban.

Tanárok is beleszólhatnak a skóciai FSA munkájába

Az [FSAS](#) (Food Standards Agency Scotland) gyakorlati háttéranyagokat

(élelmiszerbiztonság, egészséges táplálkozás) készít iskolák számára és ennek során a tanárok véleményét is kikéri. Az oktatók örülnek ennek a lehetőségnek. Egyrészt beleláthatnak a hivatal munkájába, másrészt olyan anyagok születnek, melyek felhasználhatók a tanításban.

Jó Élet Magazin idős embereknek

A [Jó Élet Magazin](#) (*Good Life Magazine*) címmel megjelent folyóiratban a 65 éven felülieknek adnak táplálkozással kapcsolatos információkat, tanácsokat Észak-Írországban. A magazinban puzzle, receptek és a korosztály érdeklődésére számító cikkek találhatók.

4-metilbenzofenonnal kapcsolatos EFSA vélemény

2009 februárjában az Európai Bizottság az EFSA-tól sürgős véleményt kért a 4-metilbenzofenon fogyasztásából eredő egészségügyi kockázattal kapcsolatban, hiszen e komponens jelenlétét mutatták ki egyes reggeli-re fogyasztott gabonafélékben. Erről [honlapunkon](#) keresztül hírt adtunk. Az EFSA illetékes panelja most megállapította, hogy a korábbi jelentésekben szereplő, 4-metilbenzofenonnal szennyezett gabonafélék rövidtávú fogyasztása [nem jelent egészségi kockázatot](#). Ha a jövőben számolni kell a 4-metilbenzofenon hosszútávú fogyasztásával is, akkor a teljes kockázatbecslés elvégzéséhez több adatra volna szükség. A szakbizottság megerősítette azt a korábbi állítását is, hogy a benzofenonra meglévő TDI értéket nem lehet a 4-metilbenzofenonra alkalmazni. A benzofenon TDI értékét is újraértékelték, amely 0,03 mg/ttkg.

Egészségi állítás tudományos bizonyítékainak értékelése

A Provexis Natural Products Ltd. az Egyesült Királyság kompetens hatóságán keresztül benyújtotta kérelmét vízoldható paradicsom-

koncentrátum [egészségi állításával](#) kapcsolatban. A termék fogyasztása, az állítás szerint csökkenti a trombocita-aggregációt. A benyújtott tudományos bizonyítékok értékelését követően az EFSA megállapította, hogy a termék fogyasztása és a trombocita-aggregáció csökkenése közötti kapcsolat bizonyított.

Módosított növényvédőszer MRL-értékek

Az EFSA javaslatára módosul a [cyflufenamid](#) MRL értéke zabban, miután egészségi kockázat a rendelkezésre álló adatok alapján nem áll fenn. Megelevő MRL: 0,02mg/kg; javasolt MRL: 0,1mg/kg. Szintén módosulnak az [ioxinil](#) MRL értékei állati eredetű élelmiszerekben marha-, kecske-, birkahús, máj és vese esetében. A megelevő 0,05 mg/kg érték emelkedett. Tej és gabonafélék tekintetében azonban a megelevő MRL értékeket (0,01 és 0,05 mg/kg) az EFSA megerősítette.

Kísérleti állatok alkalmazásának felmérése az EFSA-nál

Az EFSA Tudományos Bizottsága [felülvizsgálta](#) a különböző területeken végzett állatkísérleteket, és stratégiákat vázolt fel annak érdekében, hogy ezek számát csökkenteni lehessen.

Nyílt konzultációkkal kapcsolatos útmutató

Az „EFSA's Stakeholder Platform” jóváhagyott egy [dokumentumot](#), mely egy általános útmutató az EFSA tudományos eredményeinek nyílt konzultációjával kapcsolatban. Ez tartalmazza, hogy mikor, milyen konzultáció szükséges, hogyan készüljön jelentés a nyílt konzultáció folyamatának eredményéről.

Kadmium szeminárium Berlinben

A kadmium élelmiszer-biztonsági vonatkozásai témában a BfR 2009. július 7-én [szemináriumot](#) szervez, ahol a tervek szerint a

téma interdiszciplináris felismerései kerülnek megvitatásra (témák: kadmium a talajban, műtrágyában, kadmium felszívódása növényekbe, felvétele állati szervezetekbe, toxikológiai megítélése, expozíció, kockázatbecslés, kockázat-kommunikáció). A szeminárium részleteit a későbbiekre ígérték. A hazánkban szervezett [kadmium-ankétról](#) korábbi számunkban számoltunk be.

Az MRSA jelentősége az élelmiszerláncban

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA), az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC), valamint az Európai Gyógyszerügyi Hatóság (EMA) együttesen vizsgálták az MRSA (többszörösen rezisztens Staphylococcus aureus baktérium) egyre gyakoribb előfordulásának okait, és a jelenség visszaszorításának lehetőségeit. A témában [közös tudományos értékelést](#) adtak ki. Az értékelésről [honlapunkon](#) is olvashat.

MRSA-ról állatorvosoknak

A BfR [kérdézz-felelek](#) formában összeállítást készített methicillin-rezisztens *St. aureus* témában. Az összeállítás tartalmazza azokat a leggyakrabban feltett kérdéseket, melyek állatorvosoktól érkeztek. Az állatokkal foglalkozó dolgozók közvetlen kontaktus révén fertőződhetnek MRSA-val. Az összeállítás azzal foglalkozik, miként ismerhető fel, miként előzhető meg a fertőzés és a kórokozó további terjesztése.

Jogszabályok

Megjelent a 66/2009. (VI. 9.) FVM [rendelet](#) a salmonellózis elleni védekezés egyes szabályairól szóló 2/2008. (I. 4.) FVM rendelet módosításáról.

Az Európai Parlament és a Tanács 2009/32/EK [irányelve](#) az élelmiszerek és az

élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről

A Bizottság 478/2009/EK [rendelete](#) az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EGK tanácsi rendelet I. és III. mellékletének a monepantel tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 485/2009/EK [rendelete](#) az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag-határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EGK tanácsi rendelet II. mellékletének a tiludronsav és a vas-fumarát tekintetében történő módosításáról

A Tanács 2009/436/EK [határozata](#) az állategészségügyi és tenyésztéstechnikai adatok jegyzékbe foglalására és közzétételére vonatkozó eljárások egyszerűsítéséről szóló 2008/73/EK irányelv helyesbítéséről

A Bizottság 2009/437/EK [határozata](#) a baromfi és a vadon élő madarak madárinfluenzájára vonatkozó tagállami felügyeleti programok végrehajtásáról szóló 2007/268/EK határozat módosításáról

[Helyesbítés](#) az egyes állatbetegségek elleni védekezésre irányuló általános közösségi intézkedések, valamint a sertések hólyagos betegségére vonatkozó külön intézkedések bevezetéséről szóló, 1992. december 17-i 92/119/EGK tanácsi irányelvhez

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható.

Az elmúlt hét néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Németország aflatoxin-szennyezettség miatt kifogásolt olasz pistácia krémet. A hivatalos piacellenőrzés során vett mintában 9,4 ppb mennyiségű aflatoxin B1 toxint és 10,8 ppb össz aflatoxint mutattak ki. Az 1881/2006/EK rendelet alapján az aflatoxin B1 határérték 2 ppb, össz aflatoxinra a határérték 4 ppb.

Csehország kifogásolt portugál kulacsot annak kupakjából kioldódó kadmium mennyisége miatt. A mintákban 967 és 732,5 ppm (tömegegységre vonatkoztatva 0,0967 és 0,0732%) kadmiumot mértek, ami meghaladja az 1935/2004/EK és az 1907/2006/EK rendeletekben előírt 0,01%-ot.

Szlovákia hivatalos piacellenőrzés során sertés és baromfi alapanyagból előállított vérlisztben csontdarabokat talált, a termék címkéről a szlovák nyelvű felirat is hiányzott.

Az Egyesült Királyságban vállalati önellenőrzés keretében fehér műanyag forgácsdarabkákat találtak fagyasztott almás piték felületén. A kereskedő visszavonja a pitéket.

A lett élelmiszer-ellenőrző hatóság magyar akácmézben tiltott nitrofurán és nitrofurazon szermaradékot talált. Az akácméz Lettországon került forgalomba, melyet visszahívják a piacról.

Norvégia értesítette a Bizottságot kenyai, friss cukorborsó *Shigella sonnei* szennyezettségéről. A terméket visszahívják, majd megsemmisítik.

A szlovák kapcsolattartó olasz tészta DON szennyezettségéről (1224,1 µg/kg) értesítette a Bizottságot. A terméket visszahívják.

Görögország ecetes zöldséget kifogásolt, nem jelölt szulfittartalom miatt (28+/-2mg/kg).

DG SANCO heti hírei

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. A hírek között szerepel egy összefoglaló az [EID-rendszer](#) (elektronikus azonosító rendszer), mint a szarvasmarhák azonosítását szolgáló hivatalos módszer uniós bevezetéséről.

Megjelent továbbá a Training Strategy "Better Training for Safer Food" [hírlevél](#) júniusi száma.

A DG SANCO honlapjáról letölthető egy, a természetes ásványvizetről készített [lista](#).

Az új típusú influenzavírus kapcsán az Európai Bizottság, az EFSA és ECDC közösen megfogalmazta az elkövetkező hónapok [teendőit](#), kitérve annak állat-egészségügyi vonatkozásaira is.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Peszticid specifikációk szakértői ülése

A FAO (JMPR) honlapról letölthető a 2009-re tervezett FAO/WHO [pesticid specifikációk listája](#), illetve a CIPAC/FAO/WHO legutóbbi [ülésének programja](#), melynek összefoglalója várhatóan hamarosan megjelenik.

A WHO megemelte a járványügyi készség szintjét

A WHO június 11-én kihirdette az új influenza okozta világjárványt, vagyis a készségi szintet 5-ről a 6-ra emelte. A WHO által bejelentett 6. szint nem a vírus által okozott megbetegedések súlyosságát, hanem a vírus terjedésének mértékét hivatott tükrözni. Világjárvány utoljára 1968-ban volt. Dr. Margaret Chan, a WHO főigazgatója [beszédében](#) elmondta, hogy a vírus könnyen terjed, máig kb. 30000 fertőzést regisztráltak 74

országból. A legtöbb eset általában a jó surveillance rendszerrel és tesztelési módszerekkel rendelkező országok jelentik. A bizonyítékok, és ezek szakértői értékelése alapján az influenza világjárvány tudományos feltételei teljesülnek, ezért a szint megemelése mellett döntöttek. Dr. Margaret Chan elmondta, hogy korábban nem fordult elő világjárvány, amit ilyen hamar felfedeztek és ilyen szorosan megfigyeltek volna. Azonban azt is tudni kell, hogy a kezdeti kép gyorsan változhat, „a vírus írja a szabályokat”. A világjárvány súlyossága feltételezhetően mérsékelt lesz. Aggasztónak tartja a kérdést, hogy a vírus miként fog viselkedni a fejlődő országokban. Az összes országnak speciális útmutatókat küldtek a szükséges védelmi és elővigyázatossági intézkedésekre. A WHO továbbra sem javasolja az utazás korlátozását.

WHO ülés antimikrobiális rezisztencia témában

2009. június 15-19. között első ízben ül össze az antimikrobiális rezisztencia integrált figyelése kapcsán létrehozott WHO tanácsadó csoport (WHO-AGISAR), melynek fő célja egy WHO stratégiai terv készítése az élelmiszerhez köthető [antimikrobiális rezisztencia](#) behatárolásához. A célkitűzések közt szerepel a kritikus antibiotikumok WHO-listájának frissítése, szakértői tanácsadás az élelmiszer vonatkozású antimikrobiális rezisztencia behatárolására, a fejlődő országok integrált surveillance rendszereinek számbavétele, és javaslattétel a WHO stratégiai tervére.

Módosulnak a kanadai halellenőrzés szabályai

Kanadában módosítják a halak ellenőrzésére vonatkozó [szabályokat](#). Az Európai Unió előírja, hogy 1 kg-nál nagyobb mennyiségű halat behozni csak állategészségügyi bizonyítvánnyal lehet. A hobbiból kifogott és személyes fogyasztásra hazavinni kívánt

halak - az érvényben lévő kanadai halellenőrzési jogszabályok értelmében – azonban nem tartoznak a CFIA hatáskörébe, ezért vált szükségessé az előírások módosítása.

Előrecsomagolt víz és jég jogi szabályozása

Kanadában a palackozott víz a *Food and Drugs Act and Regulations* hatálya alá tartozik, mely magában foglalja a mikrobiológiai követelményeket, megengedett kezeléseket, és jelölési előírásokat. 2002-ben a Health Canada és a CFIA konzultációt kezdeményezett az előrecsomagolt víz és jég szabályainak módosítására. A Health Canada honlapon megtekinthető a konzultáció [összefoglalója](#). Ezenkívül [összeállítás](#) olvasható gyakran feltett kérdésekről (pl. a palackozott víz fajtáiról, a hozzáadott ózon szerepéről, biztonságos használatáról), valamint a kanadaiakat érdeklő élelmiszerbiztonsági [kérdésekről](#).

Vastartalmú termékek jelölése

A Health Canada figyelmeztette a fogyasztókat, hogy gondosan olvassák el a [vastartalmú étrend-kiegészítők](#) címkéjén szereplő információkat. A vas napi ajánlott bevitele 45 mg, 14 év alatti gyermekeknek pedig 40 mg. A túlfogyasztás székrekedést, hányingert, hányást, hasmenést okozhat. A piacon lévő termékek különböző módokon közlik a vastartalmat, ami zavart kelthet az emberekben. A Health Canada kezdeményezésére 2010. január 1-től az összes piacon lévő, vastartalmú terméknek a napi adaggal konzisztens, egységes jelölése lesz.

Beszámoló a 2006. évi USA járványokról

A CDC közzétette [beszámolóját](#) az Egyesült Államokban 2006-ban bekövetkezett, élelmiszer eredetű járványokról, melyekben a barmfi tekinthető elsődleges fertőző forrásnak.

Nemzetközi online médiafigyelés

Listeria a gyógyászat szolgálatában

A *Listeria monocytogenes* egy olyan új törzset fejlesztettek ki [kutatók](#), mely akár gyógyászati célra is felhasználható lesz. A módosított, „öngyilkos” típusú törzs képes bejutni a sejtekbe, bejuttatva egy kívánt fehérjemolekulát is, majd ezt követően elpusztul. Eddigi in vitro kísérletek alapján a kutatók feltételezik, hogy mindez a humán szervezetben is működhet.

Greenpeace felmérés szermaradékokról

A Greenpeace szerint a Németországban kapható spanyol és francia cseresznyék gyakran aggodalomra okot adó mennyiségben tartalmaznak peszticid maradékokat, míg a német és spanyol eper alig szennyezett. A Greenpeace hat vezető üzletláncban kapható cseresznyét és epret vizsgáltatott be 400-féle peszticidre. A 28 eperminta 14%-ában egyáltalán nem, 86%-ában csekély mennyiségű szermaradékokat mértek. 12 közül öt spanyol és francia cseresznyemintában a Greenpeace szerint "nem javasolt" mértékű szermaradékokat mutattak ki. A Greenpeace szerint csökkenő tendenciát mutat a gyümölcsök peszticid szennyezettsége, amit saját kampányuk hatékonyságának tudnak be. A szervezet rendszeres átfogó vizsgálataira nyomán az élelmiszerláncok szigorították önellenőrzési eljárásaikat, áll a [német sajtószolgálat](#) (ddp) közleményében.



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