

Válaszol a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

A Kormányzati Portál felkérésére a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal főigazgatója [on-line fogadóórát](#) tartott 2009. július 15-én. A www.magyarorszag.hu olvasói ügyfélkapun át bejelentkezve, elektronikusan teheték fel kérdéseiket, melyre ugyancsak elektronikusan kaptak azonnali választ. A kérdések és válaszok megtekinthetők a kormányzati portál [on-line fogadóóráján](#).



Rövid hírek az EU-ból

A beltéri grillezés életveszélyes!

A kötelező bejelentés keretében a BfR az elmúlt időszakban nyolc olyan halálesetről értesült, amikor a halál oka [szén-monoxid mérgezés](#) volt. Valamennyi esetet a lakásban felhasznált szenes grill használata okozta. Ez arra hívja fel a figyelmet, hogy a lakosság többsége nincs tisztában azzal, mennyire életveszélyes a beltéri grillezés. Grillezés során – a szén égése révén (elsősorban szenes grill használatakor) - szén-monoxid szabadul fel, ami fulladáshoz vezető mérgezést okozhat. Mérgező hatása azzal magyarázható, hogy a vér hemoglobinjában található vasatomokhoz kapcsolódva a szervezet oxigénfelvételét és oxigénellátását akadályozza. A szénvegyületek tökéletlenségénél során képződő szén-monoxid színtelen, szagtalan gáz, így képződése érzékszervileg nem észlelhető. Szén-monoxid-mérgezés esetén azonnal mentőt kell hívni, megérkezéséig szabad levegőn mesterséges lélegeztetést kell alkalmazni.

Kadmium-szeminárium a BfR-nél

A közelmúltban a Német Kockázatbecslési Intézetben szemináriumot szerveztek a kadmium élelmiszer-biztonsági vonatkozásai

témában. A német Max-Rubner legfrissebb nemzeti fogyasztási adatai alapján a német lakosság átlagos kadmium fogyasztása az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) által év elején [meghatározott tolerálható heti bevitel](#) (2,5µg/ttkg) 58%-át teszi ki. A fiatalok és azok, akik nagy mennyiségű zöldséget és gabonát fogyasztanak, meghaladják ezt a szintet (94%-ot is elérik). A rendezvény kapcsán kiadott [sajtóközleményben](#) az intézet közölte, hogy a szeminárium résztvevői megvitatták az élelmiszerek kadmium tartalmának csökkentési lehetőségeit (pl. kadmiumban szegény műtrágya használata, olyan növények termesztése, melyek kadmium raktározására kevésbé hajlamosak, stb.). Mivel a talaj hosszú idő alatt szennyeződik kadmiummal, a csökkentési intézkedések csakis több ágazat nemzeti és uniós szintű együttműködésével meghatározott hosszútávú stratégia mentén képzelhetőek el, áll a német intézet közleményében.

A mezőgazdaságnak alkalmazkodnia kell a klímaváltozáshoz

Az Európai Unió mezőgazdasági miniszterei megvitatták, hogy a mezőgazdaságnak hogyan lehet alkalmazkodnia a klímaváltozáshoz. A svéd elnökség prioritásként kezeli a kérdést. Szeptemberben Svédországban tartanak értekezletet a témában, melynek központi témája a széndioxid kibocsátásnak

csökkentése lesz. A múlt heti találkozón a víz, a szélsőséges időjárási viszonyok (szárazság, árvizek), valamint az új növényi és állati betegségek keletkezése volt a téma, számol be az EU Food Law 2009. július 17-ei száma.

TESCO a bolti lopások ellen

Biztonsági címkét kapnak az egyik angliai Tesco áruházban a népszerű sajtók. Így akarják megakadályozni a bolti lopások számának növekedését. Mostanáig csak a drágább alkoholos termékek kaptak egy fém jelzőszalagot. Ha ezt a fémet nem hatástalanítják a pénztárnál, már jelez is a bolt személyzetének. Jelenleg egy sajtófajta, a cheddar kapott ilyen jelölést, mivel e termék legnagyobb gyártóját érintik leginkább a bolti lopások, írja a 2009. július 17-ei EU FOOD LAW.

Az EFSA stratégiai terve magyarul

Az EFSA honlapján [magyar nyelven](#) is olvasható az intézet 2009-2013. időszakra vonatkozó stratégiai terve.

Keserű utóíz fenyőmag-fogyasztás után

Noha élelmiszer-biztonsági vonatkozása nincs az ügynek az FSA - a mérgezésekkel foglalkozó belga központ ([Poisons Centre](#)) közreműködésével - vizsgálja, hogy néhány embernél mi okozhatja a [fenyőmag](#) fogyasztása utáni keserű ízt. A kellemetlen tüneteknek, melyek általában néhány nap után megszűnnek, nincsenek káros egészségi hatásai. Az FSA folytatja ezen esetek megfigyelését. A hiányos információk nehezítik az ok-okozati összefüggések felállítását.

Felmérés a forgalmazott élelmiszerek technológiai eredetű szennyezéseiről

Az FSA nyilvánosságra hozta egy 2008-ban végzett [vizsgálatának eredményeit](#), amely az Egyesült Királyságban kapható élelmiszerek-

ben előforduló, élelmiszergyártás során keletkező akrilamid és más kémiai szennyezőanyagok (3-MCPD, furán, etil-karbamát) szintjeit mérte fel. Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság annak érdekében, hogy teljes képet kapjon a termékek szennyezőanyag tartalmáról, a bizottsági ajánlások által előírt akrilamid és furán szintek monitoringján kívül a 3-MCPD-k illetve az etil-karbamát vizsgálatát is végzi három éves periódusban. A [2007](#) és [2008](#) évi méréseket és a kiértékeléseket az FSIS (Food Surveillance Information Sheet) jelentések tartalmazzák. Az FSA továbbra is az egészséges, [kiegyensúlyozott táplálkozást](#) tanácsolja a fogyasztóknak.

“Pontok az ajtón” megbeszélés

Megjelentek a 2009. július 21-i rendezvény [napirendi pontjai és a hozzá kapcsolódó dokumentumok](#).

A Fera első egy éve

Az FSA 2008 tavaszán az élelmiszerekben és takarmányban előforduló szennyezőanyagok (mikotoxinok, nehézfémek, dioxinok és PCB-k, PAH-ok, és élelmiszerrel érintkező anyagok) vizsgálatára a [CSL](#)-t (Central Science Laboratory) jelölte ki, mint brit nemzeti referencia laboratórium. A CSL idén áprilisban egyesült más szervezetekkel és létrejött a Fera (Food and Environmental Research Agency). A Fera első éves munkájáról készített [jelentést](#) most tették közzé.

Új vezető az FSA élén

A brit egészségügyi miniszter Lord Rookert [nevezte ki](#) az FSA új elnökévé. Rooker, aki Deirdre Huttont váltja, a Defra (környezetvédelemmel, élelmiszerrel, mezőgazdasággal foglalkozó minisztérium) egykori minisztere volt. Munkáját 2009. július 27-én kezdi meg az FSA-nál.

FSA publikáció a 2005. évi súlyos walesi *E. coli* járványról

Egy független nyomozás keretében kivizsgálták a 2005-ben walesben kitört [E. coli járványt](#), melyben egy ötéves kisfiú elhunyt. A most megjelent publikáció ajánlásokat fogalmaz meg azzal kapcsolatban, hogy a vállalkozók szabályozása révén miként javítható a közegészségügy.

DG SANCO heti hírei

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

Megjelent a 2008. évi RASFF jelentés

Megjelent a Bizottság [2008. évi RASFF-jelentése](#). Tavaly 3099 (2007: 2976) új bejelentés érkezett a RASFF rendszeren keresztül, mely az új bejelentésekhez csatlakozó későbbi utólagos információkkal együtt összesen 7074 üggyiratot (2007: 7354) eredményezett. A notifikációk 5,8%-a (181) tatkormányt, a többi élelmiszer-szállítmányokat érintett. A bejelentések leggyakoribb okai a megengedettnél magasabb mikotoxinszint (931), a mikrobiológiai szennyezettség (513), a kémiai szennyezőanyagok közül a nehézfém-szennyezettség (211), a túlzott adalékanyag-használat (195), a növényvédőszerrel való szennyezettség (178) volt. A Magyarországot érintő események között a leggyakoribb veszélyek követték az uniós tapasztaltakat, azaz főként mikrobiológiai (elsősorban *Salmonella*) és mikotoxin jellegűek voltak. Új veszélykategóriaként jelent meg a csomagolóanyagokból, konyhai eszközökből történő kioldódás.

A színes összefoglaló anyag egyben jubileumi kiadványnak is tekinthető, hiszen a RASFF idén ünnepli 30-éves fennállásának évfordulóját. Az ünnepségre készült egy közérthető [tájékoztató anyag](#) a RASFF rendszerről, valamint [egy ünnepi kiadvány](#) az

elmúlt három évtized főbb eseményeiről. Ezek a Dg Sanco honlapjáról letölthetők. Ugyanitt a RASFF szűkített [adatbázisához](#) is hozzáférhetnek az érdeklődők.

Határállomási állategészségügyi képzés

A [Better Training Safer Food](#) keretében megvalósuló [továbbképzésre](#) a nemzeti kapcsolattartókon keresztül lehet jelentkezni.

2009. évi madárinfluenza kronológia

Az [összefoglaló](#) a 2009. július 20-ig nyilvánított adatokat tartalmazza.

Megjelent az FVO 2009. második félévi audit és ellenőrzési programja

A program a Dg Sanco honlapjáról [letölthető](#). Magyarország általános felülvizsgálatra számíthat.

RASFF

A 2009. évi RASFF események [heti](#) bontásban magyarul honlapunkon megtalálható. Az elmúlt időszak néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Írország jelentette, hogy Indiából származó, fagyasztott, tisztított fekete tigris garnélarákban tiltott összetevőt (furazolidon (AOZ)) mértek, a 96/23/EK tanácsi irányelvben rögzített megengedett maximális 1,0 ppb mennyiség helyett 1,144 ppb értékben.

Dánia jelezte, hogy thaiföldi békukoricában *Salmonella* szennyezést mutattak ki. Kockázatot jelent, hogy a békukoricát nyersen vagy salátában fogyasztják anélkül, hogy hőkezelés történne.

Németország *Salmonella* Richmond szennyezést mutatott fejtett bio szezám-mag min-tákból.

A záhonyi állategészségügyi határállomás Ukrajnából származó lenmagpogácsában *Salmonellát* mutatott ki.

Olasz származású Gorgonzola sajtban *Listeria monocytogenes*-t (300 cfu/g) mutatott ki egy francia cég.

Ausztria jelezte, hogy görög származású paprika befőttben nem jelölt szulfitot (182 +/- 9,10 ppm) mértek.

Jogszabályok

A Bizottság 2009/547/EK [határozata](#) a fertőző betegségek járványügyi felügyeleti és ellenőrzési hálózatának létrehozásáról szóló 2119/98/EK európai parlamenti és tanácsi határozat szerinti korai figyelmeztető és gyorsreagáló rendszerről szóló 2000/57/EK határozat módosításáról

A Bizottság 616/2009/EK [rendelete](#) a 2005/94/EK tanácsi irányelvnek a baromfitartó egységek és más, fogságban tartott madarakat tartó egységek madárinfluenza szempontjából történő jóváhagyása, valamint az említett egységekben hozott további biológiai biztonsági megelőző intézkedések tekintetében történő végrehajtásáról

Rövid hírek az Európai Unión kívül

Csira-tervezet

Az új-zélandi hatóság (FSANZ) [tervezetett](#) bocsatott ki nyilvános megvitatásra, az étkezésre szánt csíráztatott magvak illetve csira-ételek előállításával kapcsolatos szabályozásról, biztonsági intézkedésekről.

WHO élelmiszer-biztonsági hírlevél

A WHO élelmiszer-biztonsági hírlevelének 33. számában olvashat arról, hogy a WHO

élelmiszer-biztonsággal és zoonózisokkal foglalkozó osztálya (FOS) az egészségvédelmi és környezeti kérdésekkel foglalkozó HSE csoport részeként jött létre. Fő küldetése az állatokról és élelmiszerek útján terjedő betegségek csökkentése, megelőzése a teljes élelmiszerláncban. Tudományos tanácsadás és szabványok kialakítása mellett kommunikációs tevékenységükkel járulnak hozzá betegségek, járványok megelőzéséhez, kezeléséhez.

További érdekesség, hogy a WHO Global Salm-Surv (GSS) program, mely eredetileg a *Salmonellával* kapcsolatos diagnosztikai és epidemiológiai vizsgálatok céljából jött létre, az elmúlt 9 évben munkáját egyéb fontos élelmiszer eredetű kórokozókra és enteropatogénekre is kiterjesztette, így a jövőben új, a tevékenységét jobban tükröző név (Global Foodborne Infections Network, GFN) alatt működik tovább.

A hírlevél beszámol arról is, hogy a FERG (Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group) enterális és parazita betegségekkel foglalkozó munkacsoportjai 2009. június 7-9. között Rómában ülészttek. Ekkor megvitaták a patogén-specifikus hasmenések, valamint négy parazita kórokozó élelmiszer-biztonsági kockázatbecslése terén eddig végzett munka eredményeit.

A FERG-nek egy új munkacsoportja is alakult. A Country Studies névre hallgató csoport feladata lesz az élelmiszer eredetű betegségek következményeinek nemzeti szintű felmérése. A munkacsoport - melynek tagjai epidemiológusok, döntéshozók és élelmiszer-biztonsági szakértők – alakuló ülése 2009. június 10-12. között volt Rómában. A hírlevél pdf formátumban [letölthető](#).

Halfogyasztás előnyei, hátrányai

Továbbra is várják szakértők jelentkezését a 2010. január 25-29. között megrendezésre kerülő [FAO-WHO találkozóra](#), melynek napi-

rendi pontjai között szerepel a halak metil-higany, dioxin- és dioxinszerű PCB tartalmának, illetve a többszörösen telítetlen, hosszú láncú zsírsavak, aminosavak, vitaminok, ásványok és egyéb tápanyagok élelmiszer-biztonsági kérdéseinek megvitatása. E témák kapcsán a Codex Alimentarius Élelmiszerekben lévő adalékanyagokkal és szennyezőanyagokkal foglalkozó szakbizottsága 38. ülésén már fogalmazott meg javaslatokat. Az információk megküldésének és a jelentkezés határideje 2009. augusztus 15-e.

Publikus a Canada Organic Office működési kézikönyve

A Canada Organic Office működési [kézikönyv](#)ének módosított változata felkerült a kanadai élelmiszer-ellenőrző hatóság (CFIA) honlapjára. A dokumentum összefoglalja a kanadai organikus termékek szabályozásában résztvevő szervezetek feladatait. Tartalmazza az akkreditálására, a termékek tanúsítására, az organikus jelölés használatára és a reklamációkra vonatkozó eljárásrendet.

Biszfenol A expozíció felmérése

A kanadai kormányzat fontosnak tartja, hogy a lakosság, különösen a csecsemők és újszülöttek BPA expozíciója minél alacsonyabb legyen. 2008 áprilisában ajánlásokat jelentettek meg a csecsemőformulákban a vegyület mennyiségének csökkentésére, majd 2008 októberében értékelést adtak ki, melyben a kockázatkezelésre is javaslatot tettek. A Health Canada a további kutatások érdekében [konzervdobozos folyékony](#) és por alakú csecsemőformulában, fémfedelű üvegbe csomagolt [bébiételben](#) és [palackozott vízben](#) is felmérte a BPA mennyiségét. A 21 folyékony, 38 por alakú csecsemőformula, 122 bébiétel és 54 palackozott vízmin-ta vizsgálatának eredménye megerősítette a 2008 októberi értékelést abban, hogy a Kanadában forgalomban lévő fenti termékekből származó expozíció alacsony és nem kell a

fogyasztót érő káros egészségi hatással számolni. A témában [honlapunkon](#) is olvashat.

Útmutató az élelmiszer eredetű járványok kezelésére

Az USDA és a Health and Human Services' (HHS) dicsérettel illette az élelmiszer eredetű megbetegedések járványszerű terjedésének kezeléséről szóló, a Council to Improve Foodborne Outbreak Response (CIFOR) által kiadott útmutatót. Az élelmiszer-biztonsági helyzet javítása az USA-ban jelenleg kiemelt prioritással bír, ezt hivatott szolgálni az irányelv is, mellyel a megelőzésre helyezik a fő hangsúlyt, ettől remélve, hogy a *Salmonella* és *E. coli* fertőzések száma a közeljövőben csökken.

Nemzetközi online médiafigyelés

Az ökológiai gazdálkodás lehet a megfelelő út

Az afrikai élelmiszer-bizonytalanság megszüntetésére az ökológiai gazdálkodás lehet a megfelelő válasz. Az [allafrica.com](#) portálon megjelent cikkben a dél-afrikai Biofarm Institute vezetőjének véleménye olvasható, aki szerint helyi szinten kell megoldani az élelmiszerválság okozta problémákat.

Élelmiszer-utánzatok okoztak közfelháborodást Németországban

Felháborodást okozott Németországban a [Foodwatch](#) és a [hamburgi Fogyasztóvédelmi Központ](#) által közzétett elemzés, mely szerint a német élelmiszergyártók is egyre gyakrabban spórolnak az összetevőkön. A „[laborban](#)” előállított sajt tej helyett növényi zsiradékból, tojásfehérjéből és ízfokozókból készül. Az egészségre nem ártalmas utánzat

élelmiszerek a vásárlókat megtévesztik. A német médiában az eset felvetette a tisztasági törvény bevezetésének gondolatát is, valamint ráirányította a figyelmet arra is, hogy a jelenlegi hatósági élelmiszerellenőrzési rendszer 1200 plusz felügyelőt igényelne. Felmerült továbbá, hogy a hatóságoknak nyilvánosságra kellene hozniuk azon vállalkozások nevét, akik ilyen termékeket előállítanak.

Rovarevéssel az élelmiszerhiány enyhítéséért

Hollandia agrárminisztere, Gerda Verburg azzal a javaslattal állt elő - tekintettel arra, hogy a Föld egyre inkább elnépesedik és élelmiszerhiány fenyeget - hogy a hollandok szokjanak hozzá a rovarok fogyasztásának gondolatához. Új holland kampányában a rovarévést akarja megkedveltetni honfitársaival. A [welt.de cikke](#) szerint immár a holland agrárminisztérium étlapján is szerepelnek olyan ételek, melyek elkészítéséhez felhasználnák ízeltlábúakat.

Fertőzések hatása „diétázó” muslicákra

Amint arról a múlt héten hírt adtunk, az alacsonyabb kalória-bevitel hosszabb életet eredményezhet, írta a Science. Ezt az állítást a [Stanford Egyetem](#) kutatói most részben azzal a kísérleti eredményükkel cáfolják, melyben azt vizsgálták, milyen hatással vannak a bakteriális fertőzések "diétát folytató" muslicákra. *Salmonella* fertőzés esetén azok az egyedek jártak jól, akiknek a táplálékbevitelét csökkentették, ellenben *Listeria* fertőzés esetén az ő csoportjukba tartozó muslicák előbb elpusztultak normál táplálkozású társaiknál.

Magas arzéntartalom a sütőolajban

Egy kínai vizsgálat megállapította, hogy egyes gyorséttermek által takarékosági okokból többször felhasznált olajban magas

az arzéntartalom. Az éttermekben vett mintából 1 ppm körüli arzéntartalmat mutattak ki, míg a hivatalosan engedélyezett szint 0,1 ppm alatt van, írja a [China Daily](#).

Górcső alá kerülnek a palackozott vizet előállítók

Bár az amerikai vásárlók többsége éppen jótékony hatásai miatt fogyasztja a palackozott vizet, valójában nagyon keveset tudnak az általuk vásárolt víz minőségéről. A palackozott vizet gyártóknak ugyanis nem kell annyi információt közzétenniük, mint a vezetékes vizet szolgáltatóknak. Az USA-ban jelenleg még nem megfelelően szabályozott a palackozott víz minőségi paramétereinek az ellenőrzése, és az FDA sem rendelkezik hatáskörrel a palackozott víz vizsgálatához, mely alapján arra kötelezhetné a gyártókat, hogy megfelelően tanúsított laboratóriumokban végezzék a vízvizsgálatokat és bejelentsek a szabványokban megkövetelt minőségtől eltérő vizsgálati eredményeiket. Az FDA elnök-helyettese azt is bevallotta, hogy a palackozott vízre bár ugyanazon szabályozás vonatkozik, mint az élelmiszerekre, az FDA nem tudta melyik hivatalosan is nyilvánított cég állít elő ilyen termékeket. A hír a [Food Production Daily](#) honlapján jelent meg.

Ajánljuk figyelmébe

Az EFSA [vezető web szerkesztő](#) munkatársat keres! Jelentkezési határidő: 2009. augusztus 27-e.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felölös szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Szerkesztő
Cseh Júlia

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