

Lezárult a Kánikula II, elkezdődött a **Sziget** fesztivál

Nyári fokozott ellenőrzés tapasztalatai

Kevesebb és kisebb súlyú szabálytalanságokat tártak fel a hatóságok a Kánikula II. fogyasztóvédelmi ellenőrzéssorozatán, mint a korábbi hasonló akciók során, olvasható a magyarorszag.hu portálon. A július 31-én zárult ellenőrzéssorozat egyhónapos időtartama alatt 11 hatóság emberei végeztek összehangolt ellenőrzést a fogyasztók érdekében. Összesen 32 ezer ellenőrzést tartottak, ebből 6 ezer esetben szabtak ki valamilyen szabályszegés miatt bírságot. A hatósági ellenőrzés-sorozatot a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (MÉBIH) elsősorban élelmiszer-biztonsági témájú felvilágosító anyagok biztosításával támogatta, melyeket a Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal munkatársai a Hungaroring Fest rendezvény keretében közvetlenül eljuttattak a vállalkozókhoz, illetve fogyasztókhoz.

A [növényvédő-szermaradékokra](#) vonatkozó 2006-2009. évi nyári ellenőrzések eredményei az FVM honlapján elérhetőek.

SZIGET -fesztivál

A Sziget fesztiválon közös sátorral van jelen a Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, valamint a MÉBIH, ahol az érdeklődők feltehetik élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kérdéseiket, valamint válogathatnak a MÉBIH által készített fogyasztói kiadványok közül. A bátrabbak „csillogtathatják” tudásukat is, és interaktív játékokban megmutathatják, mennyire tudatos fogyasztók, azaz bevásárláskor miként helyezik el az egyes árukat a bevásárlótáskákban, illetve otthon a hűtőszekrényben. Megismerkedhetnek továbbá a hűtő-, valamint ételhőmérő működésével is. Fogyasztóknak íródott lakossági tájékoztató kiadványaink [honlapunkon](#) elérhetőek.



Hazai rendezvény

Biztonságos Élelmiszerlánc konferencia, 2009. október 1.

Biztonságos Élelmiszerlánc témában 2009. október 1-én konferencia kerül megrendezésre Debrecenben, a Kölcsey Központban. A rendezvény programja napi frissítéssel a www.kezunkbenajovonk.hu honlapon megtekinthető, melyen keresztül regisztrálni is lehet a részvételi díjas konferenciára. Jelentkezési határidő: 2009. szeptember 25-e!

Rövid hírek az EU-ból

Himalája só és társai

Néhány éve a Himalája sóként, kristálysóként, őssóként, természetes sóként, Ájurvéda varázs sóként elnevezett termékek az osztrák piacon már hozzáférhetőek. E termékekre olyan jelölést tesznek, mint pl. "értékes ásványi anyagokban és nyomelemekben gazdag", "magas ... tartalom és kiegyensúlyozott ásványi anyag összetétel", "szervezetre jótékony hatású". Ezáltal a fogyasztóknak azt sugallják, hogy különleges sókról van szó, gazdag ásványi só- és nyomelem-tartalommal. Elvégzett vizsgálatok azonban ezeket az állításokat nem támasztják alá. E "csoda sók" ugyanis 95%-ban ugyanúgy NaCl-ot tartalmaznak, és csupán nyomokban található bennük ásványi anyagok, akárcsak a normál étkezési sóknál. Kis mennyiségű fogyasztásuk következtében ezek a mennyiségek lényegesen nem járulnak hozzá a tápanyagellátáshoz. Többnyire nem is jódolják ezeket a termékeket, vagyis kizárólagos fogyasztásuk akár jódhiányhoz is vezethet. Egyéb gyógyhatásuk természetudományos megközelítéssel szintén nem támasztható alá, áll az osztrák élelmiszerellenőrző hatóság, az [AGES honlapján](http://AGES.honlapjain) megjelent összefoglalóban.

Triclosan élelmiszer-biztonsági megítélése

A triclosan antibakteriális hatóanyagot (szintetikus fertőtlenítőszer) élelmiszerekkel érintkező műanyagokban is alkalmazzák. 2010-től azokat az adalékanyagokat, melyeket élelmiszerekkel érintkező műanyagokhoz hozzáadnak, az EU-ban engedélyezni kell. A [BfR vizsgálta](#), hogy a triclosan alkalmazása milyen kockázatot jelent a fogyasztókra nézve. Becslése szerint a kozmetikumokban is elterjedten használt anyag, már kozmetikai alkalmazása révén kockázatot jelenthet. Ehhez még hozzájön a csomagolóanyagból kioldódó mennyiség is. A BfR emiatt nem javasolja adalékanyagként történő alkalmazását az élelmiszerekkel érintkező anyagok gyártása során.

RisiKuhLabyRind

A BfR telephelyén kialakítottak egy kukorica [labirintust](#), melynek "útvonala" egy szarvasmarhát és annak belső szerveit ábrázolja. Végigjárva a látogatók a takarmány útját követhetik, közben sok mindent megtudhatnak a kukoricáról, mint haszonnövényről és felhasználási módjairól.

Omega-3-zsírsavval dúsított élelmiszerek szabályozása

Normál táplálkozásuk keretében Németországban naponta átlagosan 127 mg (fiatalabb nők) és 295 mg (idősebb férfiak) közti mennyiségben fogyasztanak hosszú láncú omega-3-zsírsavakat (DHA, EPA) az emberek. E két csoport „nagyfogyasztói” 369 és 827 mg-ot vesznek magukhoz naponta. Az omega-3 zsírsavaknak szerepük van a szív- és érrendszeri betegségek megelőzésében. A halolajban, illetve tengeri mikroalgákban előforduló zsírsavakat ezért különböző élelmiszerek dúsítására használják. A BfR felmérte, hogy milyen egészségi kockázatot

jelenthet a tengeri mikroalgákból származó, DHA-ban gazdag olaj megemelkedett bevitelére élelmiszerek révén az emberi szervezetre. Becslése szerint bizonyos élelmiszercsoportok dúsítása miatt a beviteli mennyiség akár négyszerese is lehet a „dúsítás előtti időszakhoz” képest. Különböző kutatásokban ennek hatására magasabb koleszterinszintet, nagyobb vérzékenységet figyeltek meg – elsősorban idősebb személyeknél – valamint a természetes immunrendszer ellenálló képességének csökkenését. Az még nem tisztázott, hogy a DHA és EPA fokozott bevitelére milyen hosszútávú következményekkel jár. A BfR ezért azt a [javaslatot](#) fogalmazta meg, hogy állapítsanak meg maximális értékeket arra vonatkozóan, mennyi DHA és EPA használható élelmiszerek dúsítására, függetlenül attól, hogy az halolajból, algaolajból vagy egyéb zsírsav észterekből származik. Ezen túlmenően olyan élelmiszerek esetén, melyek normál körülmények között nem tartalmaznak zsírokat, mint pl. az üdítőitalok, ne lehessen omega-3 zsírsavakkal dúsítani.

Egyesül az FSA és a brit Hús Higiéniai Szolgálat

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) bejelentette, hogy a végrehajtási feladatokat ellátó Hús Higiéniai Szolgálattal (Meat Hygiene Service, MHS) történő egyesülést tervezik, mely az FSA és az MHS új végrehajtási csoportjaként működne tovább [2010 áprilisától](#).

Bio élelmiszerek felülvizsgálata

Megjelent az FSA kérésére a London School of Hygiene and Tropical Medicine (LSHTM) munkatársai által elvégzett, az elmúlt 50 év során [bio](#) és hagyományos élelmiszerek táplálkozás-egészségügyi különbségei témában publikált tanulmányok áttekintésének az [eredménye](#). Eszerint nincs jelentős különbség a bio és a hagyományosan előállított élelmiszerek között, ami a tápanyag

összetételét, valamint a további egészségre gyakorolt előnyt illetik. Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság kijelentette, hogy továbbra is a legfrissebb tudományos bizonyítékokon alapuló pontos információkkal segíti a fogyasztóik választását, és nem foglal állást se a bio élelmiszerek mellett, se ellene. A két részből álló kutatásról (mely az [összetételre](#) és valószínűsített [táplálkozás-egészségügyi hatások](#) vizsgálatára irányult) az FSA honlapján olvasható.

Egységes címkézés – brit kezdeményezés

Az FSA [14 hetes konzultációt](#) kezdeményezett integrált jelölési módszerek témában. Egy, az Egyesült Királyságban végzett független [kutatás](#) szerint a vásárlók számára ideális címke 3 ismerte: tartalmazza a „magas, közepes, alacsony” kifejezések egyikét, a jelzőlámpa színeit és az Irányadó Napi Beviteli Érték (INBÉ) módszerből ismert százalékos adatot. A megbeszélés célja, hogy ennek a három elemnek a kombinációjával kialakítsanak egy egységes jelölési (front-of-pack, FOP) sémát.

Konzultáció telített zsír és hozzáadott cukor csökkentéséről

A gyártóknak szóló önkéntes ajánlások bevezetésére tett [javaslatokat](#) az FSA, annak érdekében, hogy számos élelmiszerben (pl. kekszek, sütemények, tészták, édességek, üdítőitalok) csökkentsék a telített zsír és a hozzáadott cukortartalmat, valamint az egy személyes kiszervek méreteit. Elsőként a különféle édességekre valamint élvezeti szerekre fektetik a hangsúlyt, későbbiekben további konzultációkat tartanak a tej és hústermékek valamint a sós rágcsálnivalók kapcsán.

Tagokat keresnek az FSA Új élelmiszer bizottságába

Az FSA Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottságába (Advisory

Committee on Novel Foods and Processes, ACNFP) új elnököt, valamint egy molekuláris biológus szakértőt keres [2009. novemberi](#) kinevezéssel.

Előrehaladási jelentés a „smokies” kutatásban

Egy most megjelent [walesi jelentés](#) szerint érdemes volna a vöröshús iparnak nemzeti és nemzetközi piacra füstölt bőrös juhhúst (ún. „smokies”) készíteni. A smokies kifejezést füstölt juhbőr vagy kecskebőrre használják. Miután eltávolították a gyapjút, megpörzsölik a levágott állatot, ezzel arany színt adnak a bőrnek és füstölt ízű húst nyernek. Különösen Nyugat-Afrikában és Ázsia részén népszerű. A termék iránt az Egyesült Királyságba letelepült bevándorlók körében is nagy a kereslet. Jelenleg ez a termék [illegális az Európai Unióban](#). Az FSA, együttműködve a helyi hatóságokkal, igyekszik felszámolni a törvénytelen előállító helyeket. Az Európai Bizottság jelezte, hogy uniós higiéniai jogalkotás révén törvényessé válhatna a smokies előállítása.

Audit-eredmények

Az FSA 2001 tavaszán bevezetett audit alapján értékeli a helyi hatóságok (angliai, skóciai, walesi és észak-írországi) teljesítményét. A 2008-ban elvégzett [audit](#) keretében azt vizsgálták, hogy a helyi hatóságok munkáját elősegítő, velük szerződésben lévő partnerek alkalmazása milyen mértékű és kihasználtságú. [East Staffordshire](#) és [North Lincolnshire](#) helyi hatóságának auditjáról készült jelentés online elérhető.

Megjelent a Moving Together 4!

Megjelent a „[Moving Together](#)” című hírlevél 4. száma, mely az EFSA és a tagállamok közötti jelenlegi közös projektekről, a naprakész eredményekről és az elért mérföldkövekről ad áttekintést.

EFSA közlemény MON810 kukorica témában

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) 2009. június 15-én [állásfoglalást](#) tett közzé, melyben kitarat korábbi álláspontja mellett, miszerint a MON810 kukorica az emberre nem jelent veszélyt. Mivel az állásfoglalás kapcsán a Greenpeace és a Friends of the Earth aggályaiknak adtak hangot, az EFSA [közleményt](#) adott ki, melyben fenntartja korábbi álláspontját. GM kockázatbecslés témában az EFSA [útmutatót](#) jelentetett meg.

Peszticid kockázatbecsléssel kapcsolatos útmutató

2009. szeptember 19-ig véleményezhető az EFSA által készített, peszticidek kockázatbecslésére vonatkozó [útmutató-tervezet](#). A véleményeket [online](#) várják.

Campylobacter élelmiszerláncban belüli történő ellenőrzésének egészségügyi hatásainak értékelése

Az Európai élelmiszer-biztonsági Hivatal 12. Tudományos Kollokviumának témája a *Campylobacter* élelmiszerláncban belüli történő ellenőrzésének egészségügyi hatásainak értékelése volt. A szakmai találkozó részleteiről [honlapunkon](#) olvashat rövid magyar összefoglalót.

Lakossági tájékoztató anyag a Campylobacter okozta megbetegedésekről

A *Campylobacter* okozta élelmiszer eredetű fertőzések évente több, mint 60 ezer (regisztrált) megbetegedést okoznak Németországban. Igen gyakran öt év alatti gyermekek és fiatal felnőttek érintettek. A hasmenéssel járó tünetek mellett súlyos idegrendszeri károsodás vagy ízületi gyulladás is felléphet. A témában [lakossági tájékoztató](#) anyag jelent meg a BfR honlapján.

Kérdezz-felelek az acetaldehid élelmiszer-biztonsági megítéléséről

Az AGES honlapján [tájékoztató anyag](#) olvasható acetaldehid témában. Az acetaldehid zöldségekben, gyümölcsökben, ecetben, alkoholos italokban, kávéban természetes körülmények között is előfordul. Nagy mennyiségben azonban az élelmiszer ízromlását okozhatja, az amerikai FDA szerint azonban egészségi kockázatot nem jelent. PET palackokba töltött ásványvizekbe is kioldódhat acetaldehid, jóllehet általában a kioldódás mennyisége a természetes előfordulás mértékénél alacsonyabb (kevesebb, mint 1 mg/l). Az EU a csomagolóanyagból történő acetaldehid-kioldódást 6 mg/l-ben korlátozza.

Brit fogyasztói vélemények az élelmiszer-biztonságról

Nyilvánosságra hozták a negyedévenkénti brit [felmérés](#) eredményét, melynek keretében 2100 brit felnőttet kérdeztek meg arról, hogy miként vélekednek az élelmiszerbiztonságról, mi miatt aggódnak, mennyire tudatosak, illetve mennyire bíznak-e az angol élelmiszerbiztonsági hatóságban. A [közvélemény-kutatás](#) 2001-es kezdete óta most volt a legmagasabb a fogyasztók bizalma az FSA egészségvédő szerepe iránt, az előző felméréshez hasonlóan a válaszadók fele megbízik a hatóságban. Fokozatosan csökkenő [trendet](#) mutat az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos kérdésekben mutatott aggodalom (64 %-ról 61 %-ra csökkent). A megkérdezettek leginkább az élelmiszer eredetű fertőzések (47 %), az élelmiszerekben előforduló zsír-, só-, cukor- és telített zsírtartalom miatt fejezték ki aggodalmukat.

Mákkonferencia, 2009. szeptember 16-19.

2009. augusztus 24-ig lehet absztraktok megküldésével jelentkezni az ópium-termelő mák témában megrendezésre kerülő konfe-

renciára, melyet Bécsben szerveznek 2009. szeptember 16-19-e között. A program és a jelentkezéssel kapcsolatos részletes információk a [rendezvény honlapjáról letölthetők](#).

Letölthetők a BfR kadmium szeminárium előadásanyagai

A BfR-ben megrendezett kadmium-szeminárium német nyelvű előadás anyagai [letölthetők](#).

DG SANCO heti hírei

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

A Dg Sanco honlapján megjelent a Bizottság [jelentése](#) az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK, 853/2004/EK és 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletek alkalmazása során nyert tapasztalatokról. A Bizottság közzétett jelentése a tagállamok hatóságaitól, az élelmiszer-vállalkozásoktól, európai uniós szintű fogyasztóvédelmi szervezetektől és az Élelmiszer- és Állategészségügyi Hivatalától (FVO) kapott információk alapján készült. A jelentés megállapítása szerint az érintettek kedvezőnek ítélik az élelmiszer-higiéniái csomag által bevezetett új elvek és követelmények hatását, jelentős haladást értek el a hozzájuk való igazodás terén. A rendelet által bevezetett elvek széleskörű támogatást élveznek. A tagállamok a jogszabályok tekintetében csak enyhe módosítást javasolnak, véleményük szerint nincs szükség gyökeres felülvizsgálatra, az élelmiszer higiéniai csomag alkalmazása általában véve nem okozott súlyos nehézségeket az élelmiszer-vállalkozások és az illetékes hatóságok számára. A jelentés [honlapunkon](#) keresztül is elérhető.

GM-értékelés főbb eseményeiről olvashat a [DG Sanco honlapján](#).

Az Európai Bizottság [javaslatokat](#) fogalmazott meg a Codex Alimentarius élelmiszer adalékanyagokkal foglalkozó szakbizottsága számára.

RASFF

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

Nigériai dinnyemagban aflatoxin (B1: 78; össz: 91ppb) és *Salmonella* szennyezettséget jeleztek. A terméket, melyet a forgalomból ki kell vonni, Németországba szállították Hollandián keresztül.

Nem engedélyezett GM szójaból gyártott fehérjét szállítottak több uniós országba az USA-ból.

Aflatoxin-tartalom (B1: 26,31, össz: 31,28 ppb) miatt kifogásoltak pörkölt sózott piztáciát. A termék. Németországból származik, az alapanyag az Egyesült Államokból.

Króm kioldódás miatt kifogásolt kínai készletet szállítottak Szlovénián keresztül. A terméket határellenőrzés során vizsgálták.

Anisakis fertőzöttség miatt francia friss makrelát kell megsemmisíteni. A terméket Olaszországba szállították.

Higany-tartalmú madagaszkári friss kardhalra bukkantak határellenőrzés keretében. A terméket Belgiumba szállították.

Kadmiummal szennyezett kínai szárított, pörkölt hínárból Magyarországra is szállítottak. A kadmium-tartalomra vonatkozó határérték 3 ppm (1881/2006/EK rendelet alapján), míg a mért érték 5,2 ppm (+-1,3)-nek bizonyult.

Finnország Olaszországból származó fügecetről tett bejelentést, mely nem jelölt szulfidot tartalmazott. A hivatalos piacellenőrzés során vett minta szulfittartalma 270 mg/l volt, így a 95/2 EK irányelv 170 mg/l határértékét meghaladta a mennyiség.

Szlovákia jelezte, hogy hivatalos piacellenőrzés során nem engedélyezett metilsárga színezéket mutattak ki cseh gyártótól származó curryporban (650 ppb mennyiségben).

Ausztria jelentette be, hogy hivatalos piacellenőrzés során német származású, anánászkrémes, valamint málnakrémes csokoládében nem jelölt kazeint mutattak ki (1300, illetve 1000 ppm mennyiségben).

Jogszabályok

A Bizottság 2009/600/EK [határozata](#) a 2003/467/EK határozat egyes tagállamoknak és régióiknak hivatalosan szarvasmarhabrucellózistól mentessé nyilvánítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 2009/601/EK [határozata](#) a 2004/233/EK határozat I. mellékletének az egyes húsevő háziállatok veszettség elleni vakcinázásának hatékonysági vizsgálatára jóváhagyott laboratóriumok jegyzéke Németországra vonatkozó bejegyzéseinek tekintetében történő módosításáról

Rövid hírek az Európai Unió kívül

Jód és szerves jodidok egészségügyi vonatkozásai

A WHO (JECFA) oldalán újabb IPCS (International Programme on Chemical Safety) [publikáció](#) jelent meg a jódnak és szerves jodidoknak humán egészségügyi vonatkozásairól. A jód a szervezet normális fiziológiás

működéséhez kis mennyiségben elengedhetetlen, a pajzsmirigy-hormonok kritikus komponense. A WHO által ajánlott napi bevétel 150 µg/nap felnőtteknek, míg terhes és szoptató anyákra, valamint gyermekekre más értékek vonatkoznak. Tanulmányok szerint az alacsony jódtartalmú étrend növeli a pajzsmirigy-rák kockázatát, míg a megnövelt jódbevétel is emeli a kockázatot, különösen azokon a területeken, ahol a talaj jódtalányos. Az étrendi jódbizonyosság növeli a TDI bizonytalanságát.

ILSI jelentés az állati eredetű vírusokról

A Nemzetközi Élettudományi Intézet (ILSI, International Life Sciences Institute) az állati eredetű vírusokról [jelentést](#) tett közzé az élelmiszeripar szereplői számára. Az átfogó szakmai anyag összesen 13 olyan zoonotikus kórokozóval, valamint humán megbetegedéseknél eddig nem regisztrált vírussal foglalkozik, mely az élelmiszer-, valamint takarmánygyártás során jelentőséggel bírhat. Ezek közül öt kórokozó (Hepatitis E vírus, patogén madárinfluenza vírus, Rift völgyi láz vírusa, vezikuláris stomatitis vírus, Newcastle vírus) humán megbetegedést is okozhatnak. Az egyes vírusok általános leírása mellett a publikáció kórokozó képességükkel, földrajzi előfordulásukkal, azonosítási, megelőzési és kezelési lehetőségeivel is foglalkozik, valamint ajánlásokat fogalmaz meg.

„Be Food Safe” kampány

Becslések szerint Kanadában évente 11-13 millió élelmiszer eredetű megbetegedés fordul elő. Jóllehet a felnőttek többsége magabiztos élelmiszer-biztonsági kérdések tekintetében, sokan mégsem alkalmazzák a biztonságos ételkezelési gyakorlatot. Becslések szerint pl. csupán a lakosság 15%-a használ ételhőmérőt, 50% szobahőmérsékleten végzi a fagyasztott termék kiolvasztását, és csak 50% mos megfelelő módon kezeli. Az ún.

„[Be Food Safe](#)” kampányban ezért minél több élelmiszerrel foglalkozó szervezet igyekezzék a biztonságos élelmiszerhez vezető [négy alaplépés](#) (tisztaság, elkülönített tárolás, hőkezelés és hűtés) hirdetésére ösztönözni.

Ítélet olívaolaj hamisítás ügyben

Kanadában [ítélet született](#) az extra szűz olívaolajként árusított kevert olaj ügyében. Az elítélt 2006-ban importálta az extra szűz olívaolajként jelölt, kb. 50%-ban napraforgó olajat tartalmazó olajat. Büntetésként 150 ezer \$ kifizetésre kötelezték és a 47 ezer liter elkobzott olajat megsemmisítik.

Hamburgerek élelmiszer-biztonsági kockázata

A kanadai élelmiszer-biztonsági intézet honlapján olvasható egy, a hamburgerek élelmiszer-biztonsági kockázatával foglalkozó [kiadvány](#), mely az *E. coli* O157/H7 előfordulását, a baktérium okozta betegség tüneteit, és a megelőzésben szerepet játszó higiénés szabályokat tárgyalja.

Nemzetközi online médiafigyelés

A tejfogyasztás meghosszabbíthatja az élettartamot

Legalábbis ezt feltételezik [ausztrál és brit kutatók](#). Több, mint 4300 gyermek életútját elemezték hosszútávú vizsgálatukban (70 éve kezdték). Azok a gyerekek, akik sok tejet ittak, magasabb életkort éltek meg, elsősorban az agyvérzések kockázata bizonyult alacsonyabbnak esetükben. A tej kalcium-tartalma serkenti a csontnövekedést és csökkenti az agyvérzés kockázatát. A kutatásról a Heart című szakfolyóirat online verziójában számoltak be. A kutatók számításai szerint kb. 60%-kal alacsonyabb a kockázata az agyvérzésnek, ha a gyermek naponta 400

mg kalciumot fogyaszt. Ezt a mennyiséget már 0,3 liter tej fogyasztása lefedi, írja a focus.de.

Kínai élelmiszer eredetű betegségek

Kínában 2009. április-június időszakban 48 ember vesztette életét, 3063 fő pedig megbetegedett élelmiszer eredetű fertőzés következtében, elsősorban baktériummal és növényvédőszerrel szennyezett termékek fogyasztása miatt. Az esetszámok emelkedő tendenciára utalnak, írja a shanghaidaily.com.

Tűnyomok a sertéscombban

Szerbiából több tonna, korábban oda exportált sertéscombot hozott vissza egy hazai cég, mert a szerbek jelezték, hogy a hús kiolvasztáskor szokatlanul sok vizet eresztett, és a húsban tűnyomokat is felfedeztek, olvasható az mfor.hu portálon.

Lakossági kampány Dubaiban

Dubaii orvosok fokozott fogyasztói felvilágosító [kampányt](#) látnak szükségesek élelmiszerbiztonsági témákban.

Barbecue bug

Az elmúlt időszakban Skóciában megemelkedett a campylobacteriosisok száma. Idén eddig 3000-nél több esetet regisztráltak, szemben a tavalyi 2546-al. A kórokozót „Barbecue bug”-nak is csúfolják, tekintettel arra, hogy nem megfelelően hőkezelt élelmiszer fogyasztása révén (pl. grillezéskor) okoz panaszokat, írja a bbc.com.

Ajánljuk figyelmébe

- [EFSA hírlevél](#)
- [Élet a farmon – a játék!](#)
- [Élelmiszer adatbázis](#)
- [Kiadvány a nanoról](#)
- [Nano Workshop, 2009. 11. 03-04.](#)
- [Gyakornokokat keresnek az EFSA-nál](#)
- [Codex Alimentarius Élelmiszer adalékanyagokkal foglalkozó szakbizottság határozatainak](#)
- FDA [útmutató tervezetek](#) paradicsom, leveles saláták és dinnyefélék mikrobiológiai szennyezettségének megelőzésére

Kérdezz-felelek a SZALMONELLA okozta megbetegedésekről



Lázzal, hasmenéssel, hányással járó kórképet hazánkban leggyakrabban szalmonella baktérium okoz. A fertőzésért többnyire a baromfi-húsból, sertéshúsból, vagy nyers tojás felhasználásával készült, nem megfelelően tárolt vagy hőkezelt ételek felelősek, de a baktérium bármilyen élelmiszerre rákerülhet. A betegség a higiénés szabályok betartásával, hőkezelésével megelőzhető. Honlapunkon "[Kérdezz-felelek a szalmonella okozta megbetegedésekről](#)" címmel összefoglaló olvasható. **Kérjük, hogy fogyasztói tájékoztató anyagunkat juttassa el érdeklődő családtagjai, barátai, ismerősei, munkatársai részére is!**



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
Felelős 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