

MÉBiH HÍRLEVÉL



Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

2009. évi 27. szám

MÉBiH kiadvány a „Gabona-alapú élelmiszerek *Fusarium* toxin szennyezettségének csökkentési lehetőségeiről”



A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal „Gabona-alapú élelmiszerek *Fusarium* toxin szennyezettségének csökkentési lehetőségeiről” címmel kiadványt szerkesztett. Ebben összegyűjtöttük és áttekinthető, közérthető formában összesítettük a gabona fuzárium fertőzés és fuzárium toxin képződés megelőzésére kidolgozott nemzetközi és európai uniós helyes mezőgazdasági gyakorlat útmutatók üzeneteit, valamint a hatályos jogszabályi előírásokat, ajánlásokat, elvárásokat. A kiadvány [honlapunkon](#) elérhető.

A MÉBiH jó tanácsai biztonságos HÚSÉTELEK készítéséhez



Nyers baromfival, nyers hússal mindig úgy bánjunk, hogy az esetlegesen rajta levő baktérium ne kerülhessen át más termékre, ne szennyezhesse el a konyhai eszközöket, tárolás során ne szaporodhasson el, és az ételkészítés során megbízhatóan megsemmisüljön. Bízunk abban, hogy a [kiadványunkban](#) olvasható javaslatainkat betartva a húsételekről csak a jóízű ételek, kellemes családi, baráti étkezés fog eszébe jutni! Kérjük, hogy fogyasztói tájékoztató anyagunkat juttassa el érdeklődő családtagjai, barátai, ismerősei, munkatársai részére is!

Rövid hírek az EU-ból

Francia vélemény a bevonatos konyhai edényekről

A francia élelmiszer-biztonsági hivatal (AFSSA) szerint a nem tapadó bevonatos konyhai edények elhanyagolható kockázatot jelentenek az emberi egészségre. A perfluoro-oktánsav (PFOA) sóinak kioldódó mennyisége nem jelent veszélyt a fogyasztókra, áll a 2009. július végén közzétett véleményükben. Jóllehet rágcsálóknál nagyon gyenge karcinogén hatást kimutattak ugyan, de ebből nem következik, hogy az emberi szervezetekre is vonatkoztatható a rákkeltő hatás. Az AFSSA véleményét két éves kutatómunka alapján adta ki, és nem kizárólag az EFSA és OECD, valamint egyéb irodalmi kutatásokra alapozta. A vélemény szerint a kioldódás következtében a szervezetbe jutó PFOA mennyisége jócskán a napi megengedhető bevitel (TDI; 1,5 g/testsúly kg) alatt marad, olvasható az EU Food Law 2009. augusztus 21-ei számában.

Kisebb adagok, kevesebb telített zsírok

A brit FSA szerint a gyártóknak önkéntesen kellene csökkenteni több élelmiszerfajtában (pl. sütemények, csokoládék, édességek és üdítők) a telített zsírsavak és a hozzáadott cukor mennyiségét, valamint az adagokat is. A nagyobb hatékonyság érdekében a legnépszerűbb termékeknel kell kezdeni. Ízesített snackek, tej- és hústermékek a célcsoport. A reklámpolitikának is meg kell változnia, növelni kell a hozzáadott cukrot nem tartalmazó, vagy alacsony cukortartalmú és a zsírszegény vagy zsírcsökkentett termékek hirdetéseit. Az Egyesült Királyságban évente 14 millió liter üdítőt fogyasztanak, ebből 61 százalék nem, vagy csak csökkentett mértékben tartalmaz cukrot. A szokásos cukros termékek mégis jelentősen súllyal szerepelnek a szénsavas üdítők területén (64 százaléknál).

Az FSA tervei szerint e csökkentések 2012-re érhetőek el, számol be az EU Food Law 2009. augusztus 21-ei száma.



GM-mentes termékek német logó-tervezete

A német földművelésügyi minisztérium bemutatott egy, a GM-mentes termékek számára tervezett logót. Az új logó a „géntechnológia nélküli” szöveget tartalmazza. A termelők, gyártók a saját, nem hivatalos jelölésüket használták eddig. A német miniszter elmondta, a fogyasztókban reményeik szerint erősödik majd a „választás lehetőségének” tudata, és széles körben elterjed a logó használata. Tej és hús esetében ez a logó azt jelzi majd, hogy a takarmányozásban sem használtak GM szóját vagy kukoricát, írja az EU Food Law 2009. augusztus 21-ei száma.

Megjelent a BfR 2008. évi jelentése

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet honlapján német és angol nyelven olvasható az intézet [2008. évi jelentése](#).

Fánk: transz-zsír sav tartalom miatt kifogásolt

71 fánkmintából ötöt kifogásolt az osztrák élelmiszer-ellenőrző hatóság, magas transz-zsír sav tartalom miatt. Ezek több, mint 2,37 g mesterséges transz-zsír savat tartalmaztak, így fogyasztásra alkalmatlannak minősítette az [AGES](#). Az osztrák intézet honlapján [lakossági tájékoztató](#) olvasható arról is, miként lehet helyesen olajban sütni. A vizsgálat részleteiről [honlapunkon](#) olvashat bővebben.

Kadmium talajban és növényekben – egy osztrák felmérés eredményei

A búza és burgonya összetétel-vizsgálatára irányuló egyik [osztrák felmérésben](#) a növények kadmium-szennyezettségét is felmérték. A szakemberek a vizsgálat keretében arra is választ kerestek, vajon milyen

hatással van a kadmium-tartalomra a termesztés helyének, illetve a fajtaválasztásnak, illetve a körültekintő fajtaválasztással befolyásolhatja-e a mezőgazdász a túlzott kadmium-felvételt. A vizsgálat eredményeiről [honlapunkon](#) is olvashat.

Zöldségek nitrát-tartalma

A BfR honlapján nitrát témában jelent meg [közlemény](#). A különböző zöldségfélék, mint a fejjessaláta, spenót, káposzta, cékla, retek, torma nagy mennyiségű nitrátot tartalmazhatnak. A rukkola ugyancsak nagy mennyiségű nitrát felvételére és tárolására képes. Ezt a német élelmiszer-ellenőrző hatóság aktuális vizsgálatai, valamint a 2000-2008. évi monitoring eredmények is alátámasztják. A különböző nemzeti és nemzetközi vizsgálatok szerint a rukkolában mért nitrát középértékek 4700-4800mg/kg-ra tehetők. Négy évvel ezelőtt ez az érték még meghaladta az 5000 mg/kg mennyiséget. Csökkenés figyelhető meg spenót tekintetében is, ami a termelők nitrát-csökkentő törekvéseire vezethető vissza. A BfR vizsgálatairól bővebben [honlapunkon](#) olvashat. A témában az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal [állásfoglalása](#) 2008-ban jelent meg.

A gyermek, mint fogyasztó

A BfR honlapján megjelentek azok a német nyelvű [előadásanyagok](#), melyek a „Gyermek, mint fogyasztó” című előadásorozat keretében hangzottak el.



Biotoxin-felmérés

Az EFSA által közzétett [állásfoglalás](#) szerint a határértéket meg nem haladó mennyiségű tengeri biotoxinokkal (yessotoxin, pektenotoxin) szennyezett kagyló fogyasztása nem jelent kockázatot az egészségre

nézve. Azok a fogyasztók ellenben, akik okadaiksav, azaspiracid, saxitoxin vagy domoiksav típusú biotoxin tartalmú kagylót fogyasztanak, kockázatnak lehetnek kitéve. A felmérést az Európai Bizottság kérésére végezte el az EFSA. Ebben hat különböző biotoxin típus jelenlegi uniós határértékeit vette figyelembe. A továbbiakban olyan biotoxinok tekintetében is állásfoglalást kívánnak közzétenni, melyekre jelenleg még nincs uniós határérték. A témában megjelent korábbi EFSA állásfoglalásról [honlapunkon](#) is olvashat.

Élelmiszer-mikrobiológust keres az EFSA

Az EFSA biológiai veszélyekkel foglalkozó panelje élelmiszer-mikrobiológust keres. [Jelentkezési határidő](#): 2009. szeptember 7-e!

Magyarul is elérhető az EFSA 2008. évi beszámolója

Az EFSA honlapján magyarul is megjelent a [2008. évi jelentés összefoglalója](#).

2008. évi osztrák állategészségügyi jelentés

Az AGES honlapján közzétették a 2008. évi [állategészségügyi jelentést](#). A kényelv betegség (BTV-8) 2008-ban felütötte fejét Ausztriában is. Ugyancsak 2008-ban jelentették ki, hogy Ausztria veszteségmentes.

Az új élelmiszer rendelet megszegése miatt bűnös!

A walesi bíróság [vétkesnek](#) találta az Asphalia Food Products nevű céget, mivel az általa forgalmazott étrend-kiegészítő a 258/97/EK rendelet szerint nem engedélyezett [Festuca arundinacea](#)-t (nádképző csenkesz) tartalmaz. Az FSA megítélése szerint a termék nem jelent az egészségre kockázatot. A négyféle formában kapható étrend-kiegészítőt 2007 óta forgalmazzák az Egyesült Királyságban, és jelenleg több mint 400

reformboltban kapható. A cég megkezdte a termékek visszahívását.

Zam Zam víz miatti figyelmeztetés

Az FSA arra hívta fel a figyelmet, hogy ne fogyasszanak, illetve jelentsék be a helyi hatóságoknál a [Zam Zam vízként](#) címkézett, bizonytalan származású termékeket, mivel az elmúlt években a megengedett arzénszintnél majdnem háromszoros mennyiséget mértek. A Zam Zam víz a muszlimok számára szent. Az eredeti Zam Zam víz egy speciális szaúd-arábiai forrásból származik (a képen látható edényben szokták árusítani), és a szaúdi törvények értelmében kereskedelmi forgalomba hozatal céljából legálisan nem exportálható. Ezért az Egyesült Királyságban kapható, Zam Zam vízként jelölt termékeket bizonytalan eredetűnek kell tekinteni.



Hamis e-mailek a skót FSA nevében

Az FSA [figyelmeztetés](#)t tett közzé az élelmiszeripari vállalkozók részére, miszerint hamis [e-mailekben](#), a skót élelmiszer-biztonsági hatóság nevében, arra szólítják fel az Egyesült Királyságba rizst importáló cégeket, hogy tevékenységükről adjanak meg [bizonyos információkat](#), illetve fizessenek be 595 dollárnyi regisztrációs díjat.

Mi kerüljön az uzsonnás dobozba?

A sajtóban megjelent hírek kapcsán, miszerint a gyerekek [uzsonnás doboz](#)ából a sonkás szendvicset ki kellene „tiltani”, az FSA közleményt adott ki. Ebben jelezte, hogy jöllehet egyes kutatások szerint a vörös és a feldolgozott húsok bélrákot okozhatnak, arra viszont semmiféle bizonyíték nincs, hogy a sonkás szendvics időnkénti fogyasztása növelné ennek kockázatát. A hús jó vas-, cink-, B-vitamin- és fehérjeforrás, de magas telített

zsírtartalma miatt mérsékelt fogyasztása ajánlott. Az FSA továbbra is a kiegyensúlyozott táplálkozás fontosságára hívja fel a figyelmet, ilyen szemlélet mellett a feldolgozott hússok, úgy, mint a sonka vagy a szalámi, nem adnak aggodalomra okot. Hogyan csomagoljunk uzsonnát gyermekeinknek? Erre a kérdésre ad választ [tájékoztató kiadványaival](#) az FSA.

Jó higiéniai útmutatót publikáltak

A kiskereskedelemmel foglalkozó brit vállalkozások részére készített [útmutató](#) célja, hogy meg tudjanak felelni a 852/2004/EK rendeletnek és a nemzeti szabályozásnak.

„Food route” munkafüzetek iskolásoknak

Színes, életkornak megfelelő munkafüzeteket ([Food route](#): a journey through food) jelentetett meg az FSA, azzal a céllal, hogy az általános és középiskolás gyerekek elsajátítsák az élelmiszerrel kapcsolatos főbb ismereteket. A kisebbeknek szánt füzetben a kiegyensúlyozott táplálkozásról, a biztonságos konyháról, az alapvető főzési ismeretekről, a jelölésről, illetve az élelmiszerek eredetéről olvashatnak a diákok. A középiskolásoknak íródott összeállításban megjelenik az egészséges testsúly, a keresztszennyeződés megelőzése, a címkéken szereplő, tárolásra vonatkozó szabályok megítélése, az élelmiszerválasztást befolyásoló tényezők tematikája, valamint szó esik a reklámok szerepéről és az, egészségesebb módon történő ételkészítés lehetőségeiről.

Szeminárium a hús nyomkövetéséről

Az FSAI a GS1-gyel közösen 2009. november 11-én [szeminárium](#)ot rendez. Az ír előadók mellett Kanadából, Új-Zélandról és Dániából is érkeznek szakemberek, hogy megosszák értékes tapasztalataikat a hús hatékony nyomkövetési és visszahívási rendszerének témájában.

DG SANCO heti hírei

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

Összefoglaló szimulációs gyakorlatról

A Bizottság honlapján közzétették a 2008. október 7-8-a között tartott Aeolus uniós [szimulációs gyakorlat összefoglalóját](#). A szándékos élelmiszer-szennyezés eseményt feldolgozó gyakorlat kapcsán a beszámoló javaslatokat is megfogalmaz mind az együttműködés és kommunikáció erősítése, mind a válsághelyzetekre vonatkozó eljárásrendek megállapítása terén.



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

A német kapcsolattartó tájékoztatást küldött francia csokoládés-mogyorós sütemény határérték feletti aflatoxin tartalmáról (B1: 13±4,4 ppb; B1, B2, G1, G2: 44 ± 20,2 ppb). A termék 5%-ban mogyorót és 5%-ban mandulát tartalmazott.

A belga kapcsolattartó jelezte, hogy ugandai chili paprikát omotoát (0,039 mg/kg) és dimotoát (0,05 mg/kg) tartalma miatt kifogásolt.

Németország jelezte, hogy Nigériából származó dinnyemagban határérték feletti mennyiségben aflatoxint mutattak ki (aflatoxin B1: 3,1±0,13ppb; össz aflatoxin: 3,5±0,22ppb).

A norvég kapcsolattartó tájékoztatást küldött dán szalámi *Salmonella* tartalmáról. A nem megfelelősségre a dán gyártó önellenőrzése során derült fény.

A francia kapcsolattartó tájékoztatást küldött francia Fourme d'Ambert sajt *Listeria monocytogenes* szennyezettségéről. A nem megfelelés a gyártó önellenőrzése során derült ki.

Az olasz kapcsolattartó értesítést küldött olasz füge ecet be nem vallott szulfit tartalmáról (270 mg/l).

Franciaország kifogásolt Németországból származó tojást, mert az megbetegedéseket okozott. A tojást elfogyasztó öttagú családból négyen kórházba kerültek, kettőnél *Salmonella* Enteritidist mutattak ki. A család egy, UHT krémből, parmezánból és nyers tojás sárgájából készült ételt fogyasztott. A gyanú szerint a fertőzést a tojás okozhatta.

A szlovák kapcsolattartó paraguayi, engedélyezetlen új élelmiszer összetevőről ún. jázminpakócáról (*Stevia rebaudiana*) küldött tájékoztatást. A termék Magyarországon keresztül Szlovákiában került forgalomba. A termékek különböző formában (por, szárítmány, pasztilla, folyadék) és csomagolásban kerültek forgalomba az interneten keresztül.

Kínai származású konyhai nylon eszközökből a megengedettnél nagyobb mennyiségű primer aromás amin mennyiséget mértek. A termékből számos európai uniós és egyéb országba szállítottak, köztük Magyarországra is. A terméket kivették a kínálatból, eladását ideiglenesen megszüntették, újra bevizsgálják.

A finn nemzeti gyógyszer felügyelet vizsgálata szerint egy magyar származású potencianövelő szer (FULLCONTACT MAX POTENCY) a Viagra aktív hatóanyagának, két analógját tartalmazta. A termék Finnországban gyógyszertárakban, speciális egészség boltokban, a kiskereskedelemben, szex boltokban és az internetes kereskedelemben is kapható és lehetséges a forgal-

mazása Németországban, Spanyolországban, Magyarországon és Svédországban is.

A német hatóság a megvizsgált ismeretlen származású, holland közvetítésű konyhai eszközből túl magas elsődleges aromás amin (4,4'-Diaminodiphenylmethan 64,9 µg/dm²) kioldódását figyelte meg.

A finn hatóság a svéd közvetítésű olasz csíráztatott lucernamag csírárt fogyasztó pácienseknél *Salmonella* Bovismorbificans-ot mutatott ki. Körülbelül 20 esetben észleltek szalmonellafertőzést.

A francia hatóság vizsgálata *Salmonella* Enteritidis miatti ételmérgezés gyanújáról tudósít, melyet feltehetően a szennyezett tojással készült majonézes hal elfogyasztása okozott. Eddig 30 megbetegedést jelentettek.

A német hatóság vizsgálata szerint lett hal-máj konzervben magas dioxin és dioxinszerű PCB tartalmat találtak (73,96 pg WHO TEQ/g.)

A dán hatóság vizsgálata szerint svéd közvetítésű, egyiptomi narancsból nem engedélyezett növényvédőszer-maradékot (fentoát 0,22 mg/kg) mutattak ki.

A lengyel hatóság vizsgálata szerint a kínai melaminos mélytányérból nem megengedett mennyiségű formaldehid oldódott ki.

A német kapcsolattartó tájékoztatást küldött olasz pisztácia krém aflatoxin B1 tartalmáról (2,51 ppb). Az alapanyagot jégkrém előállításához használták volna fel.

Finnország tájékoztatást adott arról, hogy egy szabadalmazott módszer szerint, cink és alumínium ionok hozzáadásával fényesebbek lesznek a búza alapú tészta termékek, és a módszer hatással van a glutén vízben való diszperziójára is. Az alumínium ilyen használata azonban nem engedélyezett

adalékanyag-használatnak minősül az Európai Unióban. Ilyen tevékenység eredményeképpen megnövekedett cinktartalom is mérhető a tésztában (természetes úton 1 ppm körül lenne).

Franciaország *Listeria* baktériummal szennyezett camembert sajról adott tájékoztatást. A baktériumot vállalati önellenőrzés során mutatták ki a termékben.



Jogszabályok

A Bizottság 2009/616/EK [határozata](#) a CAS 92062-35-6 szám alatt regisztrált petróleumolajnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő fel nem vételéről és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság 2009/617/EK [határozata](#) a CAS 64742-54-7 szám alatt regisztrált paraffinolajnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő fel nem vételéről és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság 761/2009/EK [rendelete](#) (2009. július 23.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet értelmében alkalmazandó vizsgálati módszerek megállapításáról szóló 440/2008/EK bizottsági rendeletnek a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítása céljából történő módosításáról

882/2004/EK rendelet módosítása

2009. július 25-én jelent meg a Bizottság 669/2009/EK [rendelete](#) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatásági ellenőrzések tekintetében

történő végrehajtásáról, valamint a 2006/504/EK határozat módosításáról. Egyes harmadik országokból származó nem állati eredetű import termékek egységes, fokozott hatásági ellenőrzésének biztosítása érdekében született e rendelet. A rendelet foglalkozik a kijelölt beléptetési helyekre vonatkozó minimumkövetelményekkel, a szállítmányokra vonatkozó előzetes értesítési kötelezettséggel, a közös beléptetési okmányokkal, a szabad forgalomba bocsátással, a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók kötelezettségeivel. A tagországok hatóságai számára továbbra is megmarad a Bizottság számára a negyedéves jelentéstételi kötelezettség. A rendelet I. melléklete meghatározza a kijelölt beléptetési helyen fokozott ellenőrzés alá eső termékeket, a származási országot, a veszélyt (mikotoxinok, szudán festék, növényvédőszer-maradék jelenléte), az ellenőrzés gyakoriságát. A II. melléklet a Közös Beléptetési Okmányt adja meg. A rendelet 2010. január 25-től alkalmazandó.

Kormányrendelet a földrajzi árujelzők oltalmára irányuló eljárásról

A Magyar Közlönyben megjelent a 158/2009. (VII. 30.) [Kormányrendelet](#) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről. A rendelet foglalkozik a Magyar Eredetvédelmi Tanáccsal, a közösségi oltalom iránti kérelem nemzeti és EU lépéseivel, a termék bejegyzésével, a bejegyzés törlésével, a szeszes italok földrajzi árujelzőinek nemzeti oltalmára vonatkozó szabályokkal, valamint a termékek hatásági ellenőrzésével.

Módosult az élelmiszerek jelöléséről szóló rendelet

Megjelent a 105/2004 FVM [rendelet](#) a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról az élelmiszerek jelöléséről. A jogszabály 2009. augusztus 29-én lép hatályba. A rendelet még a 2003-

as élelmiszer-törvényre hivatkozott. A hivatkozást most átírták, és már az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. XLVI. törvényre hivatkozik. Az 1332/2008-as rendelet szerint a (nem végső fogyasztóknak szánt) élelmiszerenzimek és –készítmények csomagolásán is fel kell tüntetni magyar nyelven és közérthetően az információkat. Az 1333/2008-as adalékanyag rendeletet is itt veszik figyelembe, valamint az aromákra is a fentiek vonatkoznak, az érvényes rendelet 1334/2008, ebben az esetben. A fenti három rendelet miatti módosítások az EU jognak megfelelést szolgálják. A 3. sz. melléklet is módosult. Aromák: bekerült a „füst- aroma/füstaromák” kifejezés. A kinint és a koffeint név szerint kell feltüntetni az összetevők felsorolásánál, az aroma után közvetlenül. Magas koffeintartalom esetén figyelmeztetést kell elhelyezni. A magas koffeintartalom 150 mg/l-nél többet jelent. Ezt a figyelmeztetés utáni zárójelben mg/l-ben szerepeltetni kell. Kávé-tea kivételt jelent.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

FDA-APEC együttműködés

Az FDA részt vett az Ázsiai és Csendes-óceáni Gazdasági Együttműködés (APEC) fórumán, melyet az élelmiszerbiztonság és együttműködés témájában hívtak össze. Az USA részvételét a fórumon befektetésnek tekinti a biztonságosabb import élelmiszerek reményében. Együttműködve az APEC-el, megosztanák velük ismereteiket és szakmai tréningek keretein belül motiválnák őket a biztonságosabb élelmiszerek előállítására és az élelmiszerbiztonság szabályozására. A fórum kapcsán az ausztrál honlapon is olvasható [közlemény](#).

Új-zélandi teljes étrendi tanulmány

Az új-zélandi teljes étrendi tanulmány eredményeit [foglalták össze](#), amely az

összes adatok egy negyedét tartalmazza. E szerint a helyileg megtermelt és előállított élelmiszerek esetében nem kell szermaradék problémával számolni. A vizsgálat során az új-zélandi élelmiszerláncban forgalmazásra került élelmiszerekben kevés növényvédőszer-maradékot találtak. A [Total Diet Study](#)ról az új-zélandi intézet honlapján olvashat.

Kötelező folsavas dúsítás Ausztráliában

2009 szeptemberétől a kenyérgyártáshoz használt búzaliszt folsavas dúsítása kötelező Ausztráliában. [Közlemény](#)ben hívják fel a figyelmet erre. Évtizedek óta zajlik az a program, amely a nők folsav bevitelének emelését célozza. A folsav hiánya a terhes nők magzatának fejlődési rendellenességét (nyitott gerinc) okozhatja. Ausztráliában és Új-Zélandon e fejlődési rendellenességek számának a csökkentésére indított programok, ill. bevezetett intézkedések keretében most a kenyérgyártáshoz felhasznált lisztek folsavval való dúsítását vezetik be.

Publikáció a mezőgazdasági termékek piacának állapotáról

2008 első felében az elmúlt 30 év legmagasabb élelmiszerárát és az élelmiszer-válság további növekedését tapasztalhatta meg a világ. A [FAO becslése](#) szerint 2007 és 2008 folyamán 115 millióval növekedett az éhezők emberek száma, ezzel együtt összesen kb. 1 milliárdra tehető a számuk. A FAO újabb publikációja az élelmiszerárak emelkedésének okait firtatja, de foglalkozik azzal a kérdéssel is, hogy a magas árak hogyan rejthetnek lehetőséget a fejlődő országok gazdáinak számára. Tárgyalja a bio üzemanyag-igénynek, a magas olajáraknak és Kína, valamint India növekvő élelmiszerigényének az árak inflációjában játszott szerepét is.

DDT humán expozíciójának értékelése

Az IPCS által a DDT humán expozíciójáról készült értékelést [véleményezni](#) lehet a

megadott formában 2009. szeptember 25-ig. Ezután szakértői ülés keretében kerül majd sor a dokumentum véglegesítésére.



Zeller és spenót szermaradvány-vizsgálata

[Felmérés](#)ben vizsgálták az Új-Zélandon termesztett zeller és spenót szermaradvány szintjeit. 48 mintából 6 volt az engedélyezett, ám egészségi kockázatot még nem jelentő szint felett.

Rekordnagyságú büntetés állatgyógyászati szerrel való visszaélés miatt

Hatezer dollár büntetés és a perköltségek megfizetésére kötelezettek egy céget [Új-Zélandon](#), aki 35 olyan borjút küldött feldolgozásra, melyekben nem engedélyezett állatgyógyászati szermaradékot (szulfonamid) mutattak ki. Jóllehet a szermaradék mennyisége nem jelent kockázatot az egészségre nézve, azonban jelenléte a húsban tiltott. Az ítélet precedens értékűnek számít, mivel hasonló esetekben eddig legfeljebb ezer dollár büntetést szabtak ki.

Oktatói csomag: Génmódosítás élelmiszer-biztonsági értékelése

A FAO élelmiszer-minőséggel és szabványokkal foglalkozó szolgálata (AGNS) oktatói csomagot fejlesztett ki [„GM Food Safety Assessment: Tools for Trainers”](#) címmel. A három részből és egy CD-ből álló eszköz segítségével a felhasználó megtervezheti a nemzeti élelmiszer-biztonsági hatóságok, a szabályozással foglalkozó szakemberek és kutatók felkészítését a génmódosított élelmiszerek biztonsági értékelésére. Az első rész a rekombináns DNS-ű növényből előállított élelmiszer értékelésének alapjait tárgyalja, a második rész eszközöket és technikákat mutat be az oktatók számára workshop-ok lebonyolításához, a harmadik rész pedig 3 konkrét esettanulmányt tartalmaz oktatási célra. Az anyag hamarosan megjelenik.

Állatbetegségek jelentése

A CFIA átfogó képet kíván nyújtani a Kanadában tartott állatok egészségi helyzetéről, ezért az összes bejelentett betegséget közlésezi majd [honlapján](#), havi rendszerességgel. A jelentendő betegségek közé tartozik többek között a surlókór, a BSE és az antrax is. A havi frissítés mellett a CFIA azonnali közleményt jelentet meg az idegen vagy újonnan felbukkant betegségekről is, melyek jelentős egészségi vagy gazdasági kockázatot okozhatnak.

IPCS INTOX Data Management System felhasználóinak ülése

2009. szeptember 28. és október 1. között Cardiffban (Egyesült Királyság) rendezik meg az [IPCS INTOX](#) Adatkezelési Rendszer felhasználóinak [hatodik ülését](#). Az IPCS INTOX nemzetközi program célja a kémiai biztonság támogatása, ún. Poisons Centre (mérgezéssel foglalkozó központ) intézmények létesítésével és erősítésével, ennek érdekében az információ kezelési eszközök fejlesztése fontos szerepet kap.

GM szója-kérelem



Kanadában a Monsanto vállalat újabb kérelmet nyújtott be rovar-rezisztens, génmódosított szójára vonatkozóan. A cég nem kívánja kereskedelmi forgalomba hozni a termékét, kérelme a környezetbe való kibocsátás engedélyezésére irányul, olvasható a kanadai [honlapon](#). Hozzászólásokat 2009. október 16-ig lehet tenni.

Csírafogyasztás okozta Salmonella Cubana járvány az USA-ban

Kanadában egy kisebb szalmonella [járvány](#) tört ki, melyet csírafogyasztással hoztak összefüggésbe. Április 15. és július 26. között 12 megbetegedést tartanak nyilván. A betegek közül néhányan csírafogyasztásról számoltak be. [Augusztus 9-én](#), hagymacsíra és

hagyma/lucernacsíra keverék lehetséges *Salmonella* Cubana szennyezettségéről jelentek meg hírek. „Kérdezz-felelek a csírafoogyasztás egészségi kockázatáról” címmel [tájékoztató anyag](#) olvasható a kanadai honlapon.

Nemzetközi online médiafigyelés

Probiotikumokkal a bélparaziták ellen

A bélrendszer egészségének probiotikumokkal való megerősítése hatásos lehet a parazitafertőzések megelőzésében és leküzdésében, írja a [dairyreporter.com](#).

Gyermekkori ételtúlérzékenység

A Dán Allergia Kutató Központ és az Odense University Hospital [vizsgálatai](#) szerint a gyermekkori ételtúlérzékenység gyakori jelenség.

Külföldi befektető a kínai tejparban

A legnagyobb új-zélandi tejipari vállalat (Fonterra Co-operative Group Ltd.) tovább bővítené befektetéseit az 1,3 milliárdos kínai tejpiacon, amelynek a múlt évi tejjénye mintegy 27 milliárd literre rúgott. A vállalat vezetője szerint a kínai kormányzat jó munkát végzett az élelmiszerbiztonság megerősítésében, írja a [China Daily](#).

Higanyal szennyezett halak

A halak több, mint negyedében határérték feletti mennyiségben mértek higanyt abban a kutatásban, melynek keretében 291 amerikai folyóból származó hal vizsgálatát végezték el, 1998-2005. között, olvasható a [tuscolatoday.com](#) portálon.

Ajánljuk figyelmébe

Szívünk Napja – a Szív Világnapja

Szív és érrendszeri betegségek következtében évente 17,5 millió ember hal meg a világon. A magas vérnyomás, a magas koleszterin- és vércukorszint, a dohányzás, a nem megfelelő táplálkozás és fizikai tevékenység mind hozzájárulhatnak a betegség kialakulásához. A [Szív Világnapiját](#) 2009. szeptember 27-én rendezik, melynek keretében több mint 100 országban szerveznek felvilágosító tevékenységeket. [Magyarországon](#) a Szív Világnapján a Magyar Kardiológusok Társasága és a Magyar Nemzeti Szívalapítvány a rosligetben szervez programokat.



[World Summit on Food Security](#)



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