



## Szeminárium a növényi eredetű élelmiszerek mikrobiológiai veszélyeiről

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalban (MÉBIH) 2009. szeptember 2-án került megrendezésre a MÉBIH Mikrobiológiai Biztonság szakbizottságának és a FAO/WHO Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai (CCFH) Nemzeti Bizottságának kibővített, együttes ülése a friss zöldségek és gyümölcsök mikrobiológiai szennyeződésének, valamint az élelmiszerek által terjesztett vírusok témájában. Az ülés fő célja két kapcsolódó Codex útmutatóról nemzeti, az Európai Unióban, majd a Codex ülésen képviselhető álláspont kialakítása volt.



A szemináriumi összefoglaló [honlapunkon](#) olvasható.

## Lakossági tájékoztató

### Kérdések és válaszok a nanotechnológia élelmiszer-biztonsági megítéléséről

A „nano” előtag a görög eredetű „törpe” szóból származik. Egy nanométer olyan parányi hossz, amiből egy milliárd tesz ki egy métert. Az influenzavírus körülbelül 80 nm méretű. Ez a kis méret emberi szemmel, sőt még fénymikroszkóppal is láthatatlan. A nanotechnológia ebben a nagyságrendben hoz létre, vagy használ fel ún. nanorészecskéket, kihasználva ezek előnyös tulajdonságait. Egyre nagyobb teret hódítva ma már szinte nincs is olyan iparág, ahol ne találkozhatnánk e fogalommal. A XXI. század forradalmi technológiájaként is emlegetett eljárás alakulását a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal is figyelemmel kíséri, különös tekintettel az élelmiszeripar területén történő alkalmazási lehetőségeire, valamint élelmiszer-biztonsági vonatkozásaira. Kérjük, hogy fogyasztóknak is íródott tájékoztató anyagunkat jutassa el érdeklődő családtagjai, barátai, ismerősei, munkatársai részére is! A [kiadvány](#) honlapunkon elérhető.

## Rövid hírek az EU-ból

### Fogyasztói figyelmeztetés agyagalapú termékek kapcsán

Az [angol élelmiszer-biztonsági hatóság](#) arra hívta fel a fogyasztók figyelmét, hogy bizonyos márkájú, agyagösszetevőt tartalmazó termékekből ne igyanak, mert ezekben laboratóriumi vizsgálatok során magas, nem biztonságos arzén és ólom szinteket mértek. Az arzénkitettség megnövelheti a tüdő-, bőr- és hólyagrák kockázatát, míg az ólomexpozíció várandós nőknél, csecsemőknél és gyerekeknél agyi rendellenességhez vezethet. A kifogásolt termékeket az FSA honlapján közzétette.

### Bio kontra hagyományos

A brit [élelmiszer-biztonsági hatóság](#) (FSA) 2009. júliusában megjelent tanulmánya szerint a bioélelmiszerek nem egészségesebbek a hagyományos módon előállított termékeknél, legalábbis tápanyag-összetételük, valamint az egészségre gyakorolt jótékony hatásuk alapján.

## Német egészségügy a „forgalmi lámpa” jelölési rendszerért



A német egészségbiztosítás nyílt levélben fordult az Európai Bizottsághoz és a német parlamenthez, hogy szélesebb körben alkalmazzák az Európai Unióban a jelzőlámpás jelölési módszert az élelmiszerek csomagolásán. Az egészségbiztosítási pénztár szerint az elhízás és más betegségek miatti étrendi követelmények következtében felmerülő egészségügyi költségek a rendszer alkalmazásával nagymértékben csökkenthetők lennének. A jelzőlámpák a fogyasztóknak egy pillantásra áttekintést nyújtanak a termék só-, zsír- és cukortartalmáról. A német vélemény az, hogy ezzel megelőzhető az étrenddel kapcsolatban fellépő betegségek, mivel a fogyasztókat a jelölés már ebben a formában tájékoztatja. Reményeik szerint e jelölési rendszert a parlament ősszel elfogadja. A német Frosta cég már alkalmazza e jelölési rendszert, azonban a német élelmiszeripar a „piros figyelmeztető lámpa” alkalmazását nagyon ellenzi, olvasható az EU FOOD LAW 2009. augusztus 28-ai számában.

## Számítógéphiha miatt rossz jelölés került hússzállítmányokra

A belga élelmiszer-biztonsági szerv (AFSCA) tájékoztatta a fogyasztókat, hogy számítógéphiha miatt történhetett, hogy sertéshús szállítmányokra megtevesztő jelölése került. A jelölés szerint Kanadában fiasztatott, Ausztráliában nevelt és Belgiumban levágott sertéshúst fogyasztottak a vásárlók. Egy áruházlánc egyetlen üzletében meghibásodott a számítógép, és ennek következtében fordulhatott elő ez a kissé elképzelhetetlen történet, amit az interneten is nyilvánosságra hoztak. A valóságban a sertések Belgiumban jöttek világra, és ott is kerültek a vágóhídra, írja az EU FOOD LAW 2009. augusztus 28-ai száma.

## DG SANCO heti hírei

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

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

Csehország jelezte, hogy hatósági piacellenőrzés során Lettországból származó olajos, füstölt sprottniban a megengedett 5 ppb helyett 8,51 ppb benzo(a)pirént mértek.

Spanyolországi hatósági ellenőrzés során német étrend-kiegészítőben nem jelölt tejösszetevőt mutatott ki.

Olaszország jelezte, hogy Dániából származó, füstölt kormos nyársorrú halban (kék marlin) magas higany szintet mértek.

Franciaország jelezte, hogy Írországból származó fagyasztott darált húspanban *E. coli* O157:H7 kimutatása történt.

Az Egyesült Királyság magas higany- és ólomtartalom miatt több agyagösszetevőt (bentonit), valamint italt kifogásolt. A termékek interneten is hozzáférhetők. Az FSA [honlapján](#) közleményben hívta fel erre a fogyasztók figyelmét.

Francia sajtban *Listeria monocytogenes* került kimutatásra. A termék visszahívása megtörtént.

Az olasz kapcsolattartó tájékoztatást küldött penészes, perui chili paprikáról.

A német kapcsolattartó tájékoztatást küldött szójabab takarmány engedélyezetlen, genetikailag módosított kukorica tartalmáról. A takarmány nyersanyaga az Egyesült Államokból érkezett. A termék Dániában került forgalomba.

A német kapcsolattartó jelezte, hogy hivatalos piacellenőrzés során Törökországból származó mogyoróban határérték feletti mennyiségben mutattak ki aflatoxint (aflatoxin B1: 9,1 ppb, összes aflatoxin: 25 ppb).

Belgium jelezte, hogy francia gyártótól származó levesben, nyomokban tojást (allergént) mutattak ki vállalati önellenőrzés keretében. A belga vállalat már felvette a kapcsolatot ügyfeivel, és a termékek jelölésén kiegészítő információt tüntetnek majd fel.



## Jogszabályok

**Helyesbítés a lisztérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről**

Az Európai Unió hivatalos lapjában 2009. július 1-jén [helyesbítés](#) jelent meg, "Helyesbítés a lisztérzékenységben szenvedőknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről szóló, 2009. január 20-i 41/2009/EK bizottsági rendelethez" címmel. Ennek értelmében a lisztérzékenység kifejezés helyébe mindenütt a gluténérzékenység kifejezés lép.

## Rövid hírek az Európai Unión kívül

### Ételallergia az iskolában

Kanadában is elkezdődött az iskola. Az ottani élelmiszer-biztonsági intézet felhívja a szülők figyelmét az ételallergia veszélyére. Az iskola-ebéd készítéséhez felhasznált összetevők közül néhány, allergén élelmiszer felhasználását korlátozzák. A szülőknek azt ajánlják, kövessék ezt a példát a gyermeknek csomagolt ebéd összeállításakor. A [Health Canada](#) oldalán számos írás olvasható a témában, többek között lakossági anyagok is a földimogyoró, tojás, tej, mogyorófélék, búza, szója, szezám, tenger

gyümölcssei és szulfitek allergén hatásáról. A szervezet rövid ebédcsomagolási útmutatójában javasolja a szülőknek a gyermek allergiája esetén az iskolával való együttműködést, illetve a vásárlásnál a címkék tanulmányozását.

### Kifogásolt zsírégető készítmény az USA-ban

Az [FDA vizsgálatot](#) kezdeményezett az Orlistat márkanévvel ellátott zsírégető készítménnyel kapcsolatban, annak feltételezhető májkárosító hatása miatt. 1999 és 2008 között az FDA 32 jelentést kapott májkárosodást szenvedett betegekről, akik Orlistatot fogyasztottak.

## Nemzetközi online médiafigyelés

### Ítélet ételmérgezés okozásáért

[Giardia lamblia](#) fertőzés okozása miatt ítétek el két étteremvezetőt az Egyesült Királyságban. A 64 igazolt és 275 feltételezett megbetegedés még 2007-ben történt.

### Koleragyanús esetek Zimbabwében

Zimbabwében riadalmat okozott néhány koleragyanús eset, melyeket helyi sörözőkben történő fogyasztással hoztak összefüggésbe. A WHO nem erősítette meg a megbetegedéseket, számol be az [IRIN](#) portálon megjelent cikk.

### Feltételezett ólom-mérgezők Kínában

Több, mint 850 gyermeket kezelnek kórházban Kínában, [feltételezett ólom-mérgezés](#) miatt. A szennyezés forrása egy üzem. Szakemberek szerint a gyár körüli teljes környezet elszennyeződhetett már. A környék lakóinak kitelepítése is felmerült. Az eset nem egyedülálló Kínában.

Idén augusztusban egy másik üzem is bezártak, miután több mint 1300 gyermek vérében mértek megemelkedett mennyiségben ólmot.

## Kína fontolgatja a GM rizs bevezetését

Hamarosan piacra kerülhet Kínában a támogatói szerint sokkal ízletesebb és kártevőknek jobban ellenálló GM rizs. A szakértők GM rizzsel kapcsolatos véleménye tavaly változott meg, ugyanis eddig nem volt engedélyezve a génmódosított rizs termesztése. A helyettes agrárminiszter elmondta, hogy országa erősen fontolgatja a transzgenikus rizs piacra vezetését. A kínai Államtanács tavaly júliusban jóváhagyott egy, a génmódosított élelmiszerekre vonatkozó kutatási és fejlesztési nagyprojektet. A tanács 20 milliárd Jüannal (közel 550 milliárd Ft) járult hozzá a transzgenikus kutatásokhoz. Kínai tisztviselők szerint 2020-ra Kína lehet a vezető a biotechnológiai iparban (GM-élelmiszerek, klónozás). A kínai népesség 2020-ra eléri az 1,6 milliárd főt, ezáltal a jelenlegi 500 millió tonnás termés helyett már 630 millió tonna lenne az éves szükséglet. A rizstermés növelésének legjobb alternatíváját pedig a génmódosított fajták termesztésében látják.

A GM rizs bevezetésének számos ellenzője akad Kínában, akik főként arra hivatkoznak, hogy a transzgenikus növények termesztésének hosszú távú egészségügyi és környezeti hatásai jelenleg még nem ismertek. A hír a [China Daily](#) honlapján olvasható.

## Egészségre ártalmas takarmánnyal etetett kínai sertések

A [China Daily](#) szerint sok kínai állattenyésztő az adalékanyagokra vonatkozó jogszabályokat megkerülve, az emberek egészségét veszélyeztetve takarmányozza állatait. Az egyik leggyakrabban alkalmazott adalékanyag a Clenbuterol. Ebben az évben már több mint 8500 visszaélés történt Kínában. A témában [honlapunkon](#) is olvashat.

## Programajánló

### Biztonságos Élelmiszerlánc konferencia

(2009. október 01., Debrecen)

### Zoonózis Konferencia

(2009. október 14-16., Tiszafüred)

### Zoonózis Konferencia Szlovákiában

(2009. október 27-29., Pozsony)

## Ajánljuk figyelmébe

### My Food Guide

### Élelmiszerbiztonság gyerekeknek

### EFSA-pályázat (adalékanyagok)

(2009. október 12.)

### 50 év állategészségügy az EU-ban



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](mailto:hirlevel@mebih.gov.hu)  
[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)