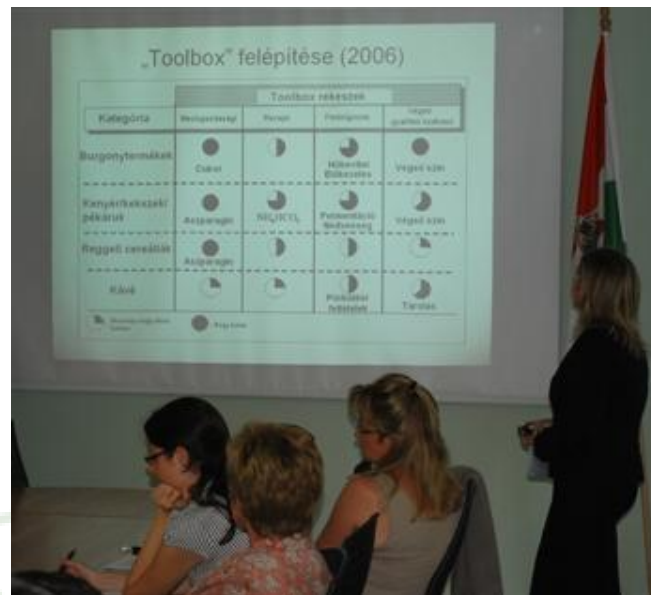


## Szeminárium az akrilamid élelmiszer-biztonsági jelentőségéről

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2009. szeptember 8-án szemináriumot rendezett az élelmiszerek akrilamid tartalmának témájában azzal a céllal, hogy az élelmiszer-ellenőrző hatósággal, gyártókkal, forgalmazókkal közösen megvitassák a téma jelentőségét. Az akrilamid egyes, magas szénhidrát-tartalmú élelmiszerekben természetes módon jelenlévő anyagokból, aszparaginból és redukáló cukrokból keletkezhet magas hőmérséklettel járó feldolgozási műveletek során. 2002 óta ismert, hogy az élelmiszerek széles körében előfordulhat az akrilamid. Legelterjedtebb a növényi eredetű, sütéssel készült élelmiszerekben, mint például a sült burgonyában, burgonyasziromban, kenyérben, de a kávéban is meglepően magas szintjeit mutatták már ki. A szemináriumról bővebben [honlapunkon](#) olvashat.



## Lakossági tájékoztató

### Kérdezz-felelek a növényvédő szermaradékok egészségügyi kockázatáról

Megváltozott világban élünk, ahol a növekvő számú világnépesség a korábbinál sokkal nagyobb mennyiségű élelmiszert igényel, mely jó minőségben már nem állítható elő növényvédő szerek alkalmazása nélkül. Nem minden élelmiszer tartalmaz szermaradékot és azokban az élelmiszerekben is, melyekben kimutathatóak, általában csak nagyon kis mennyiségben vannak jelen, így nem jelenthetnek kockázatot a fogyasztó egészségére nézve. Mit érdemes a növényvédő szermaradékokról fogyasztóként tudni? A legfontosabbakat kérdezz-felelek formátumban összegyűjtöttük. Kérjük, hogy tájékoztató anyagunkat juttassa el érdeklődő családtagjai, barátai, ismerősei, munkatársai részére is! A kiadvány [honlapunkon](#) elérhető.

## FELHÍVÁS!

### Meghívó bio élelmiszer fórumra

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal a bio élelmiszerek minőségéről és biztonságáról fórumot rendez 2009. szeptember 29-én 13.00 órai kezdettel, melyre meghívja a téma iránt érdeklődőket.

A rendezvény témái érintik a bio élelmiszerek élelmiszer-biztonsági sajátosságait, az ökológiai gazdálkodás szabályainak legutóbbi változásait, a bio élelmiszerekben előforduló növényvédő szermaradékokat, valamint egy külföldi tanulmány értékelését arról, hogy tényleg egészségesebbek-e a bio élelmiszerek a hagyományosan előállított termékeknél.

A téma iránt érdeklődők részvételi szándékának jelzését kérjük az [info@mebih.gov.hu](mailto:info@mebih.gov.hu) e-mail címre megküldeni legkésőbb 2009. szeptember 17-ig. A rendezvény helyszínéről, mely a résztvevők létszámától függően változhat, a jelentkezőknek visszajelzést küldünk.

## Rövid hírek az EU-ból

### 2008. évi német kórházi járványokról

A BfR honlapján közzétették a [2008. évi](#) kórházi élelmiszer-járványokról készült összefoglalót. Összesen 11 tartomány jelzett 71 járványt. Ezeket elsősorban *Salmonella* okozta, főként állati eredetű élelmiszerek fogyasztása révén. A szennyezések hátterében igen gyakran a héjas tojások felhasználása állt, illetve az ezekről származó kereszt-szennyeződések, továbbá a hőkezelés és hűtés hiányosságai.

### Állatgyógyászati szerekről készült éves jelentés

Az állatgyógyászati szermaradékokkal foglalkozó [bizottság](#) (Veterinary Residues Committee, VRC) [2008. évi jelentése](#) online elérhető. Ez a független tanácsadói szervezet felügyeli az Egyesült Királyságban előállított és importált élelmiszerekben előforduló állatgyógyászati szermaradékokat. A publikált éves jelentésben beszámolnak arról, hogy a RASFF rendszerben 12 %-kal csökkent a halak és rákokban mért állatgyógyászati szermaradékok miatt tett bejelentések száma, valamint az importált baromfi termékekben (pl. csirke falatok és húspogácsa) nem mutattak ki olyan tiltott szert, mint klóramfenikol, kokcidiosztatikum, nitroimidazol, nitrofurán.

### Útmutató az élelmiszerekben használt enzimekkel kapcsolatban

Az EFSA ezen [útmutatója](#) szintén az iparban dolgozókat segíti az élelmiszerekben felhasználni szándékozott enzimek kérelmezésével kapcsolatban. Ebben a dokumentumban azokat

az információkat gyűjtötték össze, amelyek az EFSA kockázatbecslési munkájához szükségesek a felhasználásra szánt enzimekkel kapcsolatban.

### Útmutató az élelmiszerekkel érintkező anyagokban használt „aktív” és „intelligens” összetevőkkel kapcsolatban

A most közzétett [EFSA útmutató](#) az iparban dolgozó szakembereknek nyújt segítséget az aktív és intelligens összetevők felhasználásával kapcsolatos kérelmek benyújtásához, egy adott összetevő kockázatbecsléséhez szükséges információk ismertetésével.

### Oktatás vendéglátóipari főiskolásoknak

Az FSA „Biztonságosabb élelmiszer, jobb üzlet” ([Safer food, better business](#)) címmel előadásokat vezetett be vendéglátóipari főiskolai hallgatóknak, hogy segítse elméletben és gyakorlatban is elsajátítani az élelmiszer-biztonságot.

### Konzultáció új BSE szabályozásról az Egyesült Királyságban

Az FSA a Defra-val (*Department for Environment, Food and Rural Affairs*) közös konzultációt kezdeményezett a tervezett új [BSE szabályozás](#) kapcsán, melyet várhatóan jövő év elején vezetnek be. Az új jogszabály a 2009 januárjában bevezetett korhatárnövelést (30 hónapról 48 hónapra nőtt a BSE tesztet kötelezően elvégzendő állatok kora) rögzítené, és a farmokon történő levágást egyértelműsítene. 2009. december 2-án zárul le az a megbeszélés sorozat, melynek célja, hogy Skóciában, Wales-ben és Észak-Írországon is megfogalmazásra kerüljön önálló, de érdemében hasonló szabályozás.

### Technikai korlátok hátráltathatják a só-csökkentési program előrehaladását

Az FSAI 2012-ig kitolta a só-csökkentési [program](#) határidejét, melynek célja, hogy napi 6 gramm mennyiségre visszaszorítsák a nemzeti

sófogyasztás mértékét. A cél elérését egyes vállalatoknál a technológiai korlátok akadályozhatják. Ahhoz, hogy ezek a korlátok kiküszöbölhetőek legyenek, időre van szükség. A [közlemény](#) azt is hangsúlyozza, hogy az ipar törekvése mellett a végső fogyasztóknak is változtatniuk kell a sófogyasztási szokásaikon.

## MRL-értékekkel kapcsolatos munka az Egyesült Királyságból

2009. december 3-án a [CRD](#) (Chemicals Regulation Directorate) [egynapos szemináriumot](#) szervez, melynek fókuszában az MRL-értékek (Maximum Residue Limit) előírásában a közelmúltban történt uniós és brit fejlemények állnak. A főként az MRL értékelésekben tevékenykedő szakemberek számára rendezett találkozón meg tárgyalásra kerülnek az MRL értékek alapjai, az előírásokra vonatkozó uniós eljárások, az új és már meglévő MRL-ek értékelésének folyamata, a szükséges adatok és extrapoláció, a határérték számításokban végzett előrehaladás és az előírások betartásának monitorozása.

## 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:

Nem engedélyezett összetevőt (Stevia rebaudiana) találtak gyömbérteában. A termék Vietnamból származik. A holland vizsgálat eredménye szerint Magyarországra is szállították.

Dánia kifogásolt Spanyolországból származó citromos muffint, határérték feletti propilén-glikol

tartalma miatt. A termékben nem jelölt tartrazint és sunset yellow adalékanyagot is kimutattak.

Olaszország jelezte, miszerint Spanyolországból származó, fagyasztott rövidúszójú makóból 3,66 +0,44 ppm higanyt mutattak ki, a megengedhető legfeljebb 1,0 mg helyett.

Csehország benzo(a)pirénnel szennyezett (2,6ppb) homoktövis-olajat kifogásolt. A termék Ukrajnából származik.

Három, érdemben nem különböző tartalmú információs bejelentés kivizsgálásának eredményéről számolt be a német hatóság. Svéd eredetű tengeri alga kivonatát tartalmazó étrend-kiegészítő tablettákat energia-, ásványi anyag-, aminosav-tartalmuk miatt ajánlják a fogyasztóknak, napi 5-15 darab tablettát. Ezáltal a jódbevitel 560-1681 µg volna. A német élelmiszer-biztonsági hatóság kockázatértékelése szerint e magas jódtartalom veszélyeztetheti az emberi egészséget. Ezért szükséges az étrend-kiegészítőn külön felhívni a fogyasztó figyelmét e tényre. Ezt a jelenlegi jelölés nem tartalmazza.

Ausztria jelentette, hogy hatósági ellenőrzés során Németországból származó mézes diókeverékben magas aflatoxin tartalmat (B1: 82,6±14,4 µg/kg, B2: 19,6±2,3µg/kg, G2: 1,6±0,4µg/kg, összes: 103,7±17,2µg/kg) mutattak ki.

Dánia jelezte, hogy vállalati önellenőrzés során penészes csokoládés süteményt találtak, amelyből Németországba, Finnországba és Norvégiába szállítottak. A terméket a dán piacról már kivonták.

Újabb riasztás érkezett egy, a sildenafil hatóanyag két analógját (thiosildenafilt és dimetil-thiosildenafilt) tartalmazó, Magyarországról származó étrend-kiegészítőről. A finn bejelentés szerint a Viagra hatóanyagának analógjait hatósági piacellenőrzés során mutatták ki.

Németország jelentette, hogy feltehetően nem engedélyezett összetevőt, szibutramint tartalmaz az a fogyókúrás termék, melynek fogyasztásától egy fő rosszul lett. A "Paiyouji" megnevezésű termék az Egyesült Királyságból származik, 9 napig tartó fogyasztása után a páciensnél a szibutramin mellékhatásaihoz hasonló tünetek jelentkeztek (szédülés, alvási nehézség, zsibbadtság és szívritmus-zavar). A termék internetről vásárolható. Ausztriában 2009 januárjában felhívták a figyelmet a termék veszélyességére.



## Jogszabályok

A Bizottság 789/2009/EK [rendelete](#) a kórokozó-átvívők támadásával szembeni védelem és a kéknyelv-betegségekre vonatkozó ellenőrzési és megfigyelési programok minimumkövetelményei tekintetében az 1266/2007/EK rendelet módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 767/2009/EK [rendelete](#) a takarmányok forgalomba hozataláról és felhasználásáról, az 1831/2003/EK rendelet módosításáról, valamint a 79/373/EGK tanácsi irányelv, a 80/511/EGK bizottsági irányelv, a 82/471/EGK, 83/228/EGK, 93/74/EGK, 93/113/EK és 96/25/EK tanácsi irányelv és a 2004/217/EK bizottsági határozat hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság 2009/115/EK [irányelve](#) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a metomil hatóanyagként történő felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság 822/2009/EK [rendelete](#) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található azoxistrobin, atrazin, klórmekvát, ciprodinil, ditiokarbamátok, fludioxonil, fluroxipir, indoxakarb, mandipropamid, kálium-trijodid, spiro-tetramát, tetrakonazol és tiram megenge-

dett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 823/2009/EK [rendelete](#) a Közösségekben a meghatározott növény-egészségügyi kockázatoknak kitett védett övezetek elismeréséről szóló 690/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság 2009/118/EK [irányelve](#) a növényeket vagy növényi termékeket károsító szervezeteknek a Közösségbe történő behurcolása és a Közösségen belüli elterjedése elleni védekezési intézkedésekről szóló 2000/29/EK tanácsi irányelv II–V. mellékletének módosításáról

## Rövid hírek az Európai Unión kívül

### Folsavas dúsítás Új-Zélandon

Az új-zélandi kenyerek folsavval történő dúsításának kötelezővé tételét 2012 májusáig elhalasztják, jelentette be Kate Wilkinson, Új-Zéland élelmiszer-biztonsági minisztere. Történik ez annak ellenére, hogy a közös ausztrál és új-zélandi élelmiszer egyezmény alapján a dúsítási törekvés mindkét ország szabályozását célozta.

Míg Ausztráliában már 2009. szeptember 13-án életbe lép a kötelezés, addig Új-Zélandon egy önkéntes programot indítanak, amely a szülőképes korú nők folsav (szintetikus folát vagy B9-vitamin) fogyasztásának megerősítését célozza, azért hogy csökkentsék az idegcső fejlődési rendellenességének (pl. nyitott gerinc) előfordulását.

A miniszter elmondta, hogy már találkozott a sütőipar és a pediátriai társaság képviselőivel, akik készek arra, hogy kidolgozzák az önkéntesség szabályozást. Ez a megközelítés lehetőséget ad a fogyasztóknak a választásra ugyanakkor segíthet a folát-hiány leküzdésében, valamint megnöveli a nem-tervezett terhesség-

gekből született babák védelmét, számolt be az EU Food Law. A folsavas dúsítás szabályzásának kérdése Új-Zélandon két évvel ezelőtt került a figyelem középpontjában. Bevezetésének elhalasztása 2012-ig időt hagy a részletes kidolgozására.

## A Codex Trust Fund értékeléséhez várják az érdeklődőket

A Codex Trust Fund projektet 2003-ban indította a FAO és WHO. Célja, hogy a fejlődő országok hatékony részvételét segítsék az élelmiszerbiztonsági és –minőségi szabványok létrehozásában. A projekt tervezett idejének a fele már eltelt, ebből az alkalomból ősszel tervezik értékelni a projekt előrehaladását és fenntarthatóságát, valamint a jövőbeni irányokat. A rendezvényre [2009. szeptember 21-ig](#) várják intézmények, valamint szakemberek jelentkezését.

## A kanadai kormányzat fejleszti a szövetségi laboratóriumokat

A kanadai kormányzat a CFIA [burnaby-i](#) laboratóriumának fejlesztésére 1 milliárd dollárt, az [ottawai](#)ra pedig 7 milliárd dollárt fordít. A burnaby-i labor kiemelkedő élelmiszer-vizsgáló labor és az ügynökség egyik mikrobiológiai laborja is egyben, ahol *Listeria*, *Salmonella*, és *E. coli* vizsgálatokat is végeznek. Az ottawai labor végzi az emberek, állatok és növények kockázatértékeléséhez szükséges vizsgálatokat, emellett OIE referencia központ és a WHO-val

## Veszélyben a vadon élelmiszer kincsei

A FAO a McGill kanadai egyetem bennszülöttek táplálkozásával és környezetével foglalkozó központjával közösen [könyvet publikált](#), melyben a bennszülöttek tradicionális ételeinek értékére hívják fel a figyelmet. A szerzők 12 különböző, a világtól távol élő törzs étkezési szokásait tanulmányozták. Olyan specialitásokra is bukkantak, mint a „festett kecskebéka”,

vagy „bozontos farkú sündisznó”. A gazdasági nyomás és globalizáció következtében az őslakosok lakterülete egyre csökken, ezzel együtt hagyományos ételeik is eltűnnek. A szerzők szerint az ilyen, kincset érő élelmiszerek egészségesek, táplálóak és gyakran kivételes tulajdonságokkal rendelkeznek. Az iparosított nyugati országok étrendje ezzel szemben főként négy elterjedt terményen alapul, ezek a búza, rizs, kukorica és szója, amiket általában feldolgoznak, vagy azoknak az állatoknak adják takarmányként, melyek húsát megeszik. A tradicionális élelmiszerről a konvencionálisra váltás elhízást, cukorbetegséget és magas vérnyomást okozhat. Fontos lenne az ősi élelmiszerforrásokat megőrizni, a bennszülött csoportok mellett a biodiverzitás fenntartásának érdekében is.

## A terhesség ideje alatt fogyasztott alkohol veszélyei

A [témára](#) 2009. szeptember 9-én hívták fel a figyelmet nemzetközi szinten. Kanadában több program létezik, melyek támogatják az anyákat a megelőzésben és a gyermekek aktív foglalkoztatásával igyekeznek minimálisra csökkenteni a káros hatásokat.

## Bejelentendő élelmiszerek portálja

Az FDA hivatalosan is megnyitotta a bejelentendő élelmiszerek regisztrálása alkalmas [elektronikus portálját](#) (Reportable Food Registry (RFR)), melyen keresztül a beregisztrált, felelősségteljes gyártók kötelezettségüknek eleget téve, jelenteniük kell minden olyan esetet, mely élelmiszerek szennyezésével, vagy élelmiszer eredetű megbetegedésekkel kapcsolatos. A jelentést követően ki kell vizsgálniuk az esetet és eredményéről értesíteniük kell az FDA-t is. Az ügy teljes kivizsgálásáig együtt kell működniük az FDA-vel. Eredetileg egy gyors jelzési rendszernek szánták a portált, így a gyártóktól gyors reakciót várnak - gyakorlatilag 24 órán belül jelenteniük kell a tudomásukra jutott nem megfelelőséget a portálon keresztül. A csecsemő tápszerekre és az

étrend-kiegészítőkre nem vonatkozik a bejelentési kötelezettség, ugyanis azokra más szabályozás van érvényben. Az élelmiszeripari vállalkozások és partnereik részére az FDA elkészítette a bejelentendő élelmiszerek regisztrálása alkalmas elektronikus portál felhasználóbarát [útmutatóját](#) is. Az útmutató kérdezz-felelek formában ad tájékoztatást a portál fontosabb pontjairól és jellemzőiről. Tájékoztatást ad továbbá a felmerülő problémák kezelésének lehetőségeiről, a továbbítani kívánt adatok formátumairól (ami meglehetősen rugalmas és széleskörű) és a bejelentés-köteles élelmiszerekről.

## FoodSafety.gov

Az amerikai mezőgazdasági minisztérium (USDA) együttműködve a CDC-vel és az FDA-val egy új, csak az élelmiszer-biztonságot érintő információkat tartalmazó honlapot hozott létre [FoodSafety.gov](#) néven.

## Nemzetközi online médiafigyelés

### Hong kongi mintaszámok 2009 júliusában

A hong kongi élelmiszer-biztonsági központ közzétette [2009. júliusi jelentését](#). Ebben beszámol arról, hogy kb. 4400 élelmiszermintát (tej, tejtermékek, fagyasztott édességek, zöldségek, gyümölcsök, hús, húskészítmények, haltermékek, gabonafélék, stb.) levételére került sor, 2900-at kémiai (peszticid, tartósítószer, fémszennyeződések), 1300-at mikrobiológiai (kórokozó patogének, vírusok) vizsgálatokra. 28 mintát kifogásoltak.

## Real-time and Outbreak Surveillance Software

A [RODS rendszer](#) (Real-time and Outbreak Surveillance Software) A rendszer 1999 óta működik Pennsylvániában, 137 sürgősségi osztály, továbbá 1262 üzlet monitorozását

végzi, járványadatokat gyűjtve. Pl. a G20 találkozón is gyűjti az adatokat, esetleges biológiai, kémiai támadásokat szűrve.

## Kína világszűrése

Az elmúlt évben a világ összes hústermeléséből Kína, a 29%-os részesedésével az első helyre került és a húsfogyasztási listát is vezeti. A hír a [China Daily](#) honlapján olvasható.

## V. Sertés Világkonferencia

A kínai Quingdao adott otthont a Nemzetközi Húsipari Titkárság V. Sertés Világkonferenciájának ahol több mint 30 ország vezető húsipari cégének 800 szakértője [találkozott](#).

## Több mint 300-an betegedtek meg

Egy kínai olajvezetékeket gyártó vállalat menzáján több, mint [300 alkalmazott](#) szenvedett élelmiszermérgezést, olvasható a China Daily honlapján. A vállalat, a nem megfelelő higiéniai körülmények következtében kialakult mérgezés minden költségét magára vállalta.

## Hamisított tejpor Ugandában

Nagy mennyiségű hamisított tejpor került forgalomba Ugandában. Az élelmiszer-hamisítók egy nemzetközileg ismert cég által gyártott tejpor csomagolásait megbontották, és visszarakasztották. A megbontott termékből a tejpor nagy részét kivették és cukorral helyettesítették. A vizsgálatok és a termékvisszahívások még folyamatban vannak, adta hírül az [Allafrica.com](#).



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)