

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 növényvédőszermaradékokat, valamint egy külföldi tanulmány értékelését arról, hogy tényleg egészségesebbek-e a bio élelmiszerek a hagyományosan előállított termékeknél.

Az érdeklődők széles köre, nagy száma miatt a rendezvény helyszíne: MgSZHK NTAI Konferenciaterem, 1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

A téma iránt érdeklődők részvételi szándékának jelzését, korlátozott számban még tudjuk fogadni az info@mebih.gov.hu e-mail címen.

Helyszín megközelítése



Tömegközlekedéssel:

Kosztolányi Dezső térről induló 87-es illetve 153-as busszal vagy a BAH csomópontnál (Kongresszusi központ oldalánál) megálló 40-es autóbusszal. A Sasadi út utáni megállónál (Nagyszében út) kell leszállni.

Autóval:

M1/M7-es autópályáról a budaörsi leágazónál kell letérni. Az ESSO benzinkúttal szembeni sárga épület.

Rövid hírek az EU-ból

EFSA útmutató az étrend-kiegészítők gyártása során felhasználni kívánt növények biztonságosságának értékeléséhez

Az étrend-kiegészítők gyártása során felhasználni kívánt növények biztonságosságának értékeléséhez készített útmutatót az EFSA az élelmiszer-biztonsági hatóságok és az élelmiszer gyártók részére. Az EFSA Tudományos Bizottsága által kidolgozott dokumentum meghatározza azokat az adatokat, amelyek a kockázatbecslés elvégzéséhez szükségesek. Kétlépcsős tudományos megközelítést javasol az adott növényről, illetve az összetevőivel kapcsolatban a rendelkezésre álló ismeretektől függően. A témáról [honlapunkon](#), illetve az [EFSA honlapján](#) bővebben olvashat.

Növényvédő szerek kumulatív hatásának értékelése

Az EFSA egy folyamatban lévő munkájának [eredményeit hozta nyilvánosságra](#), melynek célja a növényvédő szerek kumulatív hatásának értékelésére alkalmas módszerek kidolgozása. A munka során az EFSA hasonló kémiai szerkezetű és toxikus hatású növényvédő szereket vizsgál, annak érdekében, hogy lássák vajon ezek hatását az emberi egészségre lehet-e együtt értékelni.

Fat Duck tanulmány

[Tanulmány](#) jelent meg a brit Fat Duck étteremben 2009. január-február között zajló Norovírus járványról.

Civil szervezetek találkozója

Nem kormányzati szervezetek számára szervez [találkozót](#) az EFSA, ahol a legutolsó tudományos kérdéseket ismertetik GMO témában. A megbeszélésre október 2-án Pármában kerül sor.

Gyorsmódszer allergének kimutatására

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézetben (BfR) egy olyan [gyorsmódszer](#) fejlesztését végzik, mely az allergén anyagok kimutatását élelmiszerekből a jövőben lehetővé teszi. A német táplálkozási, mezőgazdasági és fogyasztóvédelmi minisztérium által támogatott kutatási projekt előreláthatóan 2012 elejéig tart. A legfontosabb allergén anyagokat 2005 óta az élelmiszerek csomagolásán jelölni kell, azonban ez idáig csupán két hivatalos – jóllehet időigényes és speciális műszereket igénylő – módszer állt rendelkezésre, melyek segítségével ezeket laborban ki is tudták mutatni. A német táplálkozási, mezőgazdasági és fogyasztóvédelmi minisztérium által támogatott kutatási projekt célja, hogy olyan eljárást dolgozzon ki, mellyel a vizsgálni kívánt élelmiszer kivonatát egy tesztsíkra viszik fel, ami 10 percen belül jelzi, hogy a minta tartalmaz-e, és ha igen, milyen allergént. Egy speciálisan kialakított labor az elsődleges, gyors eredményhez nem szükséges, a vizsgálatot helyszínen el lehet végezni, ami a hatósági élelmiszer-ellenőrzés, valamint az élelmiszeripari önellenőrzések számára praktikus megoldást jelentene. A kutatások előreláthatóan 2012 elejéig tartanak.

Rókaagomba DEET-tartalma

Litvániából, Oroszországból és Fehéroroszországból származó friss rókaagombában ez idáig 1 mg/kg DEET (N,N-Diethyl-3-methylbenzamid) mennyiséget mértek Németországban. E növényvédő szert biocid termékekben alkalmazzák, célja a szúnyogok és kullancsok elleni védelem. A BfR által végzett [kockázatbecslés](#) szerint a biocidként alkalmazott szer lenyelés esetén kockázatot jelenthet az egészségre.

Emberek esetében napi 0,75 mg/ttkg DEET felvétele egészségi szempontból nem tekinthető aggályosnak. 1 mg/kg gombával, illetve VELS- és EFSA-fogyasztási adatokkal számolva gyerekek esetében napi 0,0018 mg/ttkg, felnőtteknél 0,0053 mg/ttkg expozíciót, így a kifogásolt gombák vonatkozásában egészségi kockázatot nem állapított meg a BfR.

Együnk halat!

Az [FSA](#) továbbra is fenntartja korábbi, hal-fogyasztással kapcsolatos tanácsait, változatlanul hangsúlyozva, hogy az embereknek hetente legalább két adag halat kellene enniük, és ebből az egyik legyen olajos. Az [„Eatwell fish”](#) frissített weboldalon a fogyasztók nemcsak arról olvashatnak, hogy milyen szempontok alapján érdemes választani, hanem információkat találnak a halak, illetve kagylók elkészítéséről, tárolásáról és főzéséről, valamint a velük kapcsolatos allergiákról, továbbá speciális tanácsokat a várandós anyukáknak.

Online képzés a vákuumcsomagolásról

Az FSA kifejlesztett egy, a vákuum- és módosított atmoszférájú csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos [online oktatási rendszert](#), melynek célja, hogy az élelmiszer-higiéniáért felelős hatósági felügyelők jobban megértsék ezen csomagolás-technológiáknak a folyamatát, valamint használatukhoz kapcsolódó mikrobiológiai biztonságának fontosságát. A négy modulból álló képzésen szó lesz többek között a vákuumcsomagolásban növekedni és toxint termelni képes *Clostridium botulinum*-ról, a megelőzés lehetőségeiről, a vákuum berendezés alkalmazásáról és tisztításáról.

GM – fogyasztói felmérés

[John Curtice](#), a Strathclyde-i Egyetem professzora lett az elnöke annak a független kis létszámú brit csoportnak, akik a [genetikailag módosított élelmiszerek](#) brit fogyasztói megítélésének felmérésén dolgoznak, előreláthatóan

12 hónapig, majd adnak tanácsot az FSA számára a témában.

Biztonságos étkeztetés alapelvei vendéglátóipari főiskolás hallgatóknak

Az észak-ír élelmiszer-ellenőrző hatóság (FSAI) [„Biztonságos vendéglátás”](#) (Safe Catering) útmutatót dolgozott ki és elérte, hogy ma immár a vendéglátóipari főiskolás hallgatók is megismerhessék tartalmát. Idén 180 főiskolai hallgató végezte el a kurzust.

Egészségi állítások alkoholokra

Az ír egészségügyi miniszter [javaslatokat](#) fogalmazott meg alkoholos italok csomagolásán, illetve e termékeket népszerűsítő anyagokon elhelyezhető egészségi állítások tekintetében. Ezekkel elsősorban a várandós nőket céloznák meg, jóllehet általánosabb felvetések is felmerülnek, pl. miként lehet egy ital tiszta alkoholtömegét a fogyasztó számára érthetőbben megfogalmazni, illetve azt feltűnőbben elhelyezni a címkén. Az [észrevételeket](#) 2009. október 9-ig várják.

Élelmiszer-biztonsági oktatás afrikai üzletek munkatársainak

Észak-Írországból működő afrikai élelmiszereket árusító üzletek munkatársai számára egy napos [élelmiszer-biztonsági oktatást](#) szervez az FSAI. A képzés célja, hogy megfelelő ismeretek közvetítésével javítsa az élelmiszer-biztonsági színvonalat és segítse a vállalkozókat az ír élelmiszer-biztonsági törvénynek való megfelelésben.

Brit Listeria-jelentés

Az Egyesült Királyságban megnövekedett a Listeria okozta megbetegedések száma. Az élelmiszerek mikrobiológiai biztonságáért felelős tanácsadói bizottság (Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food, ACMSF) kiadott egy [jelentést](#), melyben az emelkedések hátterében meghúzó

lehetséges okokra hívja fel a figyelmet, továbbá ajánlásokat is megfogalmaz a betegség visszaszorítása érdekében.

DG SANCO heti hírei

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

Tanulmány a tagállami hatóságok által kivetett illetékekről és díjakról

A 2007. január 1-i hatályba lépés óta a tagállamok jelentős fejlődést mutattak a 882/2004/EK rendelet pénzügyi rendelkezéseinek alkalmazása tekintetében. Ugyanakkor a rendelkezések alkalmazása eddig lassú és fokozatos volt, jelentős késéssel a legtöbb tagállamban. Néhány esetben a teljes alkalmazás még mindig folyamatban van, jóllehet végleges hatálybalépés határideje 2008. január 1. volt, mutat rá a Dg Sanco honlapján megjelent tanulmány, mely a 2008 áprilisa és novembere közötti időszakban készült az EU27 illetékes hatóságaira vonatkozó felmérés, hat, különböző díjrendszert képviselő tagállamban folytatott elemzések, uniós szinten a legfontosabb szakértőkkel, érdekelt felekkel készített interjúk, valamint kiterjedt szakirodalom- és adatvizsgálat alapján. A teljes tanulmány [angolul](#), kivonatolt formában [magyarul](#) online elérhető.

Nano fórum

Brüsszelben 2009. november 3-4-én [NANO fórumot](#) szerveznek, melyre 2009. október 9-ig lehet jelentkezni.



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

A szlovén kapcsolattartó értesítést küldött dán füstölt lazac *Listeria monocytogenes* tartalmáról. A füstölt lazac Szlovéniában került elosztásra, melyet visszahívtak a piacról.

A kanadai élelmiszer-biztonsági hatóság 2009 szeptemberében *Listeria monocytogenes*, illetve nem engedélyezett E 129 színezék (Allura red) tartalom miatt utasított vissza litván és holland haltermékeket (fagyasztott hering).

Finnország jelzése szerint a halolajat, áfonyát és körömvirág kivonatot tartalmazó Blue Berry Omega-3 dán étrend-kiegészítőben benzo(a)pirént találtak (a mért érték 4,5 ppb, a megengedett határérték 2 ppb).

Németország jelezte, hogy bolgár zöldség készítményben különböző méretű üvegszilánkokat találtak. A fogyasztói bejelentést követően a gyártó önkéntes visszahívást rendelt el. A termékből Németországba és Görögországba szállítottak.

Szlovákia értesítést küldött magyar szalámi nem jelölt szójatartalmáról (417,3 mg/kg). A termék a Cseh Köztársaságon keresztül került Szlovákiába.

Franciaország értesítést küldött finn, vákuum-csomagolt, füstölt hal lehetséges *Clostridium botulinum* szennyezettségéről. A termék nyersanyaga Kanadából érkezett.

Szintén Franciaország küldött tájékoztatást francia eredetű hústermék *Listeria monocytogenes* szennyezettségéről. A termék Luxemburgban került forgalomba.

Hivatalos piacellenőrzés során Kínából származó rajzfilmfigurás porcelántányérokban kobalt kioldódást mért (mérési eredmény 9,8 mg/l, megengedett maximális érték: 0,1 mg/l) a német hatóság.

Luxembourg jelentette, hogy francia hajdina lisztben *Salmonella* Enteritidist mutattak ki hatóság piacellenőrzés során.

Olaszország jelentette, hogy hatósági piacellenőrzés során spanyol fagyasztott makócápa szeletekben határérték feletti higanyt mértek (mért érték: 1,4 +/-0,2 ppm, maximálisan megengedett érték: 1,0 ppm).

Rövid hírek az Európai Unió kívül

Felhívás adatgyűjtésre a JECFA 73. munkaiüléséhez

A [JECFA 73. ülését](#) 2010. június 8-17. között Genfben rendezik. Az értékelendő anyagokkal kapcsolatos toxikológiai, technológiai és bevitel értékelési adatokat 2009. december 1-ig lehet megküldeni. A megvitatott szennyezőanyagok közt lesz a kadmium, ólom, szteviol-glikozidok és a szacharóz zsírsav-észterei, számos aromaanyag és a következő adalékanyagok: aktív szén, annatto extraktum, szintetikus β -karotin, β -apo-8'-karotinsav etilésztere, β -apo-8'-karotinsav metilésztere, indigotin, 4 terpinen-4-ol, ciklohexapirazin.

Jakab Zsuzsannát jelölték a WHO európai régiójának igazgatói posztjára

A WHO európai régiójának igazgatói posztjára öt jelentkező közül Jakab Zsuzsannát jelölték, aki jelenleg az ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control) vezetője. Jakab Zsuzsanna beszédéből részletek és életrajza a [WHO honlapján](#) olvasható.

Harmadik FERG ülés

2009. október 26-30. között Genfben rendezik a [FERG harmadik ülését](#). A FERG (Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group) a WHO tanácsadó testülete, mely az élelmiszerek által okozott betegségek globális terhének becslésére indított kezdeményezést támogatja. A testület októberben rendezett harmadik hivatalos ülésén a kezdeményezés elmúlt évének eredményeit fogják értékelni. A

rendezvény részeként emellett az összes élelmiszer-biztonságban érdekelt szervezet és csoport számára szerveznek találkozót, ahol lehetőség nyílik az információcserére és ötletgyűjtésre, valamint külön konzultációt szerveznek a döntéshozók bevonására is.

Vélemények az egészségi állításokról

A WHO honlapján található [riport](#) az egészségi állítások szabályozásának európai törekvéséről szól. A funkcionális élelmiszerek piaca az utóbbi évtizedekben egyre nőtt, és az új uniós szabályozás ezen termékek állításainak tudományos alátámasztását várja el a gyártóktól. Európa célja ezzel, hogy az állítások ne vezessék a fogyasztót egészségtelen döntéshez (pl. vitaminnal dúsított cukorka túlfogyasztása). A kijelentések tudományos megalapozottságát az EFSA vizsgálja. Az állításokhoz kapcsolódó tápanyagprofilokon is dolgoznak Európában, és hasonló munkát végez a WHO is annak reményében, hogy egy nemzetközileg alkalmazható szabványt tud majd megalkotni.

Megjelent a WHO

34. Élelmiszer-biztonsági Hírlevele

Ebben az [alábbiakról olvashat](#):

- 2009. október 10-17. között szervezik az Ad Hoc Codex Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance harmadik ülését. A Koreai Köztársaságban megrendezésre kerülő ülés folyamán megvitatják azt az útmutató tervezetet, melyet az élelmiszerek okozta antimikrobiális rezisztencia kockázatának elemzésére készítettek.
- A Codex Trust Fund projekt tervezett idejének feléhez érkezve értékelik az eredményeket. Jelentkezni lehet szeptember 21-ig.
- A hivatalos FERG (Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group) ülések idején az érintetteknek is ülést szerveznek a WHO közreműködésével, és idén erre október 29-én kerül sor. Ennek célja, hogy az élelmiszer-biztonság területén

végzett kutatás és a politikai közösségek közti kapcsolatot erősítse.

- 2009. szeptember 16-25. között a JMPR, 2010. február 16-25. között a JECFA (72.), 2010. június 8-17. között pedig a JECFA 73. munkaülését rendezik meg. A 72. JECFA ülés fókuszában a következő szennyezőanyagok állnak: akrilamid, arzén, DON, furán, perklorát és összes higany-vegyületek.
- A WHO egészséges táplálkozással foglalkozó Department of Nutrition for Health and Development részlege állást hirdet, 1 fő táplálkozástudományban jártas tudós részére, 2 éves időtartamra. Szeptember 23-ig lehet jelentkezni.

Regionális WHO bizottsági ülés

A WHO európai regionális bizottságának [59-ik éves ülését](#) 2009. szeptember 14-17. között Koppenhágában (Dánia) rendezték. Az 53 tagállam egészségügyi miniszterei és hivatalnokai által megvitatott főbb témák a H1N1 influenza, a gazdasági válság, valamint új regionális igazgató jelölésére is sor került.

Kanada erősíti élelmiszer-biztonsági rendszerét

A kanadai kormányzat 75 millió dollárt fordít az élelmiszer-biztonsági rendszere [fejlesztésére](#), és lépéseket tesznek egy független, a 2008. évi *Listeria* járvány elemzésére felkért megfigyelő 57 ajánlásának megvalósítása érdekében. Az élelmiszer járványok hatékonyabb megelőzése, kiszűrése és kezelése érdekében tervezik 166 újabb ellenőr alkalmazását, éjjel-nappal rendelkezésre álló egészségügyi kockázattértékelő csoportok fenntartását, a szövetségi és területi intézetek, ügynökségek közti koordinációnak, élelmiszer eredetű járványok lakossági kommunikációjának javítását, a lehetséges járványok felismerésére alkalmas nemzeti surveillance rendszer, kimutatási módszerek fejlesztését és Kanada élelmiszer-ellenőrzési rendszerének auditálását.

MÉBIH HÍRLEVÉL



Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

2009. évi 30. szám

Programajánló

Rendezvény megnevezése	Időpont és helyszín	További információk
Evolving veterinary education for a safer world	2009. október 02-04. Párizs	www.worldvet.org/node/5282
World Food Day	2009. október 16.	www.fao.org/getinvolved/worldfoodday/en/
Zoonózis Konferencia	2009. október 14-16. Tiszafüred	www.mzt.hu/rendezvenyek_2009
Zoonózisok és élelmiszerbiztonság	2009. november 02-03. Berlin	www.bfr.bund.de/cm/210/zoonosen_und_lebensmittelsicherheit.pdf
Élelmiszerrel is terjedő vírusok	2009. november 04. Berlin	www.bfr.bund.de/cm/225/symposium_lebensmittel_assozierte_viren.pdf
Nano Workshop	2009. november 03-04. Brüsszel	http://ec.europa.eu/health/ph_risk/ev_20091103_en.pdf
2009 EFFoST Conference - New Challenges in Food	2009. november 11-13. Budapest	www.fffostconference.com
European Food Science Day	2009. november 18. Brüsszel	http://www.cascadenet.org/
Final TRACE Conference	2009. december 02-03. Brüsszel	www.trace.eu.org/je/belgium/

Linkajánló

- Nemzetközi kockázatbecslési tanfolyamok
- 3-D élelmiszerpiramis



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

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatban észrevétele, javaslata van, kérem, azt a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBIH Hírlevelet megjelölni!