

Meghívó az Élelmiszer-higiénikusok Társasága 2009. évi Nagygyűlésére

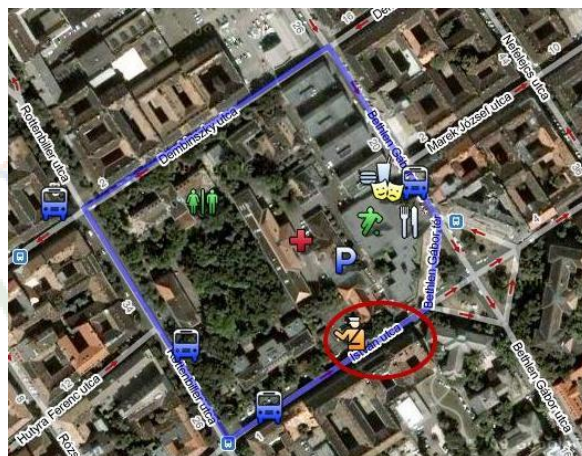
Az Élelmiszer-higiénikusok Társasága 2009. évi Nagygyűlését az Élelmezési Világnap eseményeihez kapcsolódva a Szent István Egyetem Állatorvos-tudományi Karával és az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetének (FAO) Európai és Közép-Ázsiai Regionális Képviselőtelével közösen, 2009. október 19-én 11:00-14:00 között rendezi az Állatorvos-tudományi Kar aulájában (1078 Budapest, István u. 2.). A rendezvényen való részvétel ingyenes.

Közvetlenül a szakmai rendezvény után kerül sor az Élelmiszer-higiénikusok Társasága 2009. évi közgyűlésére. A közgyűlésen a Társaság tagjai vehetnek részt, amihez a tagsági díj befizetésére a szakmai rendezvényt megelőzően 10:30-11:00 között, illetve a közgyűlést megelőzően az aulában kerülhet sor. A rendezvény egyben alkalmat biztosít új tagok belépésére is.

A szakmai rendezvényre a szervezők nevében tisztelettel meghívjuk. Kérjük, részvételi szándékát az eht@mebih.gov.hu e-mail címen jelezni szíveskedjék. A rendezvény, valamint a közgyűlés programja [honlapunkon](#) elérhető.

„Achieving food safety in times of crisis”

[Joint conference](#) of FAO, the University of Veterinarians and the Association of Food Hygiene Specialists on 19th October 2009 at the Hungarian University of Veterinarians.



Hazai hír

News from Hungary

Környezetvédelmi analitikai és technológiai konferencia

2009. október 7-9. között [„Környezetvédelem és élelmiszerminőség a III. évezredben”](#) címmel Sopronban tartották a IX. Környezetvédelmi analitikai és technológiai konferenciát a Magyar Kémikusok Egyesülete (Környezetvédelmi Analitikai és Technológiai Társaság, Környezetvédelmi Szakosztály, Élelmiszer-analitikai Szakcsoport) és a Nyugat-magyarországi Egyetem (Erdőmérnöki Kar, Kémiai és Termőhelyismerettani Intézet) szervezésében. A rendezvényen külön szekció foglalkozott

az élelmiszerminőség és a környezetvédelem kapcsolatával. A nagy érdeklődéssel kísért konferencia nyitónapján plenáris és szekcióelőadás is elhangzott a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal részéről. Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária a dioxinok kockázatbecslését ismertette, Dr. Szerleticsné Dr. Túri Mária az élelmiszerekben előforduló, környezeti eredetű kémiai szennyezőanyagok közül az arzén, a kadmium és a policiklusos aromás szénhidrogének európai, élelmiszer-biztonsági megítéléséről tartott előadást.

Conference on environmental analytics and technology

At the [conference](#), organised on 7-9 October 2009, a separate section discussed the relationship of food quality and environment protection.

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

A kenyér sótartalmának csökkentéséért

Az Európai Unió Egészségügyi és Fogyasztó-védelmi Főigazgatósága (DG SANCO) 2009. október 21-ére hívta meg a sütőipar képviselőit, hogy megvitassák, miként lehetne csökkenteni a kenyerek sótartalmát. A finn, angol, spanyol és talán a belga tapasztalatokra épülő megbeszélésen az ipar és az élelmiszer-biztonsági hivatalok képviselői vesznek részt, számol be előzetesen az EU Food Law 2009. október 2-ai száma.

SANCO invites bakers to discuss salt reduction

DG SANCO is calling bakers to Brussels on 21 October 2009 to discuss how to reduce the amount of salt in bread.

Enyhülő BSE szabályozás

2001-ben még több mint 2000 BSE megbetegedés volt az Európai Unióban, az elmúlt évben már „csak” 100 eset fordult elő. A húsupar, a fogyasztók csoportjai és a tudomány képviselői ebben a témában vitatkoztak. Az EU jelenleg 200 millió eurót költ BSE-tesztekre, hogy egy pozitív BSE esetet diagnosztizáljon. Idén júniusban a vizsgálati életkorhatárt néhány tagállamban szarvasmarhánál 48 hónapos korra emelték fel, más tagállamokban e határ 30 hónap. Az EU Food Law 2009. október 2-ai számában további vélemények olvashatók.

Meat industry clashes with scientists over BSE

The meat industry clashed with consumer groups and scientists over how BSE controls should be reduced in the face of the falling number of cases in cattle, down to just 100 the EU last year from more than 2000 cases in 2001.

Klónozott állatokból készült termékek tiltása

Az Európai Parlament dán képviselője, Kartika Liotard asszony, módosítást nyújtott be az új

élelmiszerre vonatkozó rendelethez, mely jelen elképzelések szerint szabályozná a klónozott állatokból készülő élelmiszerek körét is. A módosítási javaslatot egy rendkívüli találkozó keretében viszik a Tanács és a Bizottság képviselői elé. A Parlament kompromisszumként moratóriumot fogadhat el a kérdésben, addig, míg a klónozásra vonatkozóan külön szabályozás nem születik meg, számol be az EU Food Law 2009. október 2-ai száma.

Liotard includes clones ban amendment in novel foods law

Kartika Liotard has included an amendment to ban foods from clones and the first generation of offspring in her report on the proposal for second reading.

Vitaminok pozitív listája

Az angol Élelmiszer-biztonsági Hivatal az EFSA júliusi pozitív véleménye alapján 67 új vitamin- és ásványianyag-forrás étrend-kiegészítőhöz történő hozzáadását vitatta meg. A negatív véleményt kapott ásványi anyagokat és vitaminokat tartalmazó étrend-kiegészítők forgalmazását csak ez év decemberéig lehet forgalomban tartani, ismerteti az intézkedéseket az EU Food Law 2009. október 2-ai száma.

Vitamin positive list consultation

The Food Standards Agency is consulting over the addition of 67 new vitamin mineral sources in food supplements, agreed by the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health in July based on positive assessments from EFSA.

Brojler csirkék és brojler tenyészállományok genetikai szelekciójának állatjóléti kérdései

A [témához](#) kapcsolódó adatgyűjtésre szóló [felhívás](#) az EFSA honlapján még 2009. október 15-ig nyitott.

Technical meeting on animal welfare aspects of genetic selection in broilers and broiler breeders

EFSA scientists held a [meeting](#) with stakeholders on 23 September to exchange views on the welfare implications linked to the genetic selection in broilers, and welfare aspects related to the management and housing of broiler breeders.

Pirimicarb MRL módosítási javaslat édesköményre

Az előzetes értékelést végző belga hatóság a meglévő 1 mg/kg határérték megemelését javasolta 5 mg/kg-ra, mely javaslatot az [EFSA](#) tudományosan alátámasztottnak találta.

Reasoned opinion of EFSA: Modification of the existing MRL for [pirimicarb](#) in fennel

Chlorthal-dimetil és penoxsulam

Két növényvédő szer hatóanyag - [chlorthal-dimetil](#) és [penoxsulam](#) - kockázatbecslésével kapcsolatos peer review (szakmai lektorálás) következtetéseit hozta nyilvánosságra az EFSA két tudományos jelentésben.

Conclusion regarding the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance [chlorthal-dimethyl](#) and [penoxsulam](#), published by EFSA.

GMO-megbeszélés Parmában

Az EFSA nem kormányzati szervezetekkel [megbeszélést](#) tartott Parmában, GMO témában. A megbeszéléseken részt vettek az EFSA GMO Szakbizottságának tagjai, a „Global 2000”, „A Föld barátai” és a „Greenpeace” képviselői, ahol a genetikailag módosított szervezetek környezeti hatásairól tartottak eszmecsere-t, elsősorban a genetikailag módosított kukorica (MON810) és rizs (LLRice 62) tekintetében.

EFSA and NGOs meet in Parma to discuss GMOs

The European Food Safety Authority has held a [meeting](#) in Parma with environmental NGOs on the subject of genetically modified organisms as part of its commitment to regular open dialogue with organisations with a legitimate interest in its work.

Új hírlevelek az EFSA honlapján

Megjelent az In focus című hírlevél-sorozat 4. száma, [élelmiszer](#), [állat](#) és [növény-egészségügy](#) témában.

EFSA published its In focus series volume no. 4. covering three thematic areas: [Animals](#), [Food](#) and [Plants](#).

Kérdezz-felelek a cumisüvegek biszfenol-A tartalmáról

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) [honlapján](#) kérdezz-felelek formában tájékoztató anyagot adott ki a cumisüvegek biszfenol-A tartalma kapcsán. [Honlapunkon](#) további információk olvashatók a témában.

BfR published [Questions and answers on bisphenol-A](#) in baby bottles.

Nincs élelmiszer-biztonsági kockázata a folyó cianid szennyezésének

Az FSA megerősítette, hogy nem jelent élelmiszer-biztonsági kockázatot az október 6-án a Trent folyóba került cianid. A folyóból származó minták laboratóriumi vizsgálatai alapján elmondható, hogy a cianid és egyéb szennyezők szintjei nem adnak okot egészségi aggodalomra. A [Környezetvédelmi Ügynökség](#) jelentette az esetet, miszerint részben tisztított szennyvízzel [cianid került a Trent folyóba](#). Az Ügynökség oxigén folyóba történő bejuttatásával csökkentették ugyan a szennyezés mértékét, mégis halak ezrei pusztultak el. Emberi és állati megbetegedésről nem számoltak be. Az Ügynökség elővigyázatossági intézkedésként azt kéri az emberektől, hogy ne használják a folyó vizét. A cianid sók megtalálhatók a természetben, pl. gyümölcsökben, mandulamagban, szójababban, kukoricában és néhány gyümölcs-pálkában. Noha a cianid erősen toxikus, rövid időn keresztül történő nagyon alacsony szintű expozíciója nem jelent egészségi kockázatot.

No food safety risk from river pollution

The [FSA](#) has confirmed that there is no food safety risk from the leak of cyanide into the River Trent discovered on Tuesday 6 October.

Szeminárium a palackozott vizek szabályozásáról

Az FSA [2009. december 16-án szemináriumot](#) szervez a palackozott víz szabályozása kapcsán. A rendezvény célja, hogy a gyártók és a helyi hatóságok számára megkönnyítsék a szabályozás gyakorlati alkalmazhatóságát. A Manchesterben megrendezésre kerülő egynapos ülésen szó lesz pl. a természetes ásványvizeket, forrásvizeket, és a palackozott ivóvizet lefedő jogszabályokról, a végrehajtás gyakorlatáról, kihívásairól valamint röviden a hidrogeológiai és mikrobiológiai jellemzőkről is.

Bottled water legislation seminar on 16 December 2009

The FSA will be hosting a [seminar on bottled water legislation](#) on Wednesday 16 December in Manchester as part of continuing commitment to engage with producers and local authorities to support practical understanding of food law.

Új fejezet az FSA só-kampányában

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság továbbra is arra [ösztönzi fogyasztókat](#), hogy csökkentsék sóbevitelüket. A [kampány](#) részeként most a [TV](#) és rádió reklámokban, újságokban, buszokon, poszterekkel, illetve online módon hívják fel arra a figyelmet, hogy ellenőrizzék a mindennapos élelmiszereik (kenyér, reggeli cereáliák, tésztaszószok, ketchup, leves) címkéit és válasszák azokat, melyeknek alacsonyabb a sótartalmuk.

Ezzel egyidőben útnak indult az FSA "Go Lower" nevű [roadshowja](#) is. Október folyamán a nagyobb bevásárlóközpontoknál különböző, naponta fogyasztott élelmiszerek közül az alacsonyabb sótartalmúakat kóstoltatják a vásárlókkal, és tanácsokkal látják el őket, miként válhatnak tudatos „sófogyasztókká”. Arra bátorítják az embereket, hogy egy speciális Salt Challenge napló vezetésével 4 héten keresztül fokozatosan térjenek át alacsonyabb sótartalmú élelmiszerekre (minden héten egy

élelmiszerféléből az alacsonyabb sótartalmúakat kell fogyasztani).

Egy [FSA felmérés](#) rámutatott arra is, hogy a brit emberek 77%-a nincsen tisztában azzal, hogy a kenyerek és a reggeli cereáliák a legmagasabb sótartalmú élelmiszerek közé tartoznak. Több mint 2000 személyt kértek meg arra, hogy 10 élelmiszert tartalmazó listáról, válassza ki azt a hármat, mely a legtöbb só-tartalmazza. Csupán a megkérdezettek 13%-a említette a kenyeret, 12%-a pedig a reggeli cereáliákat.

Szintén a só-kampány részének tekinthető az a lehetőség, hogy az [iPhone és iPod Touch](#) használók letölthetnek egy ingyenes alkalmazást, melynek segítségével meghatározható, vajon a kosárba tett élelmiszer magas, közepes vagy alacsony só-tartalmú. A letölthető alkalmazás révén a vásárlók könnyedén ellenőrizhetik, adott élelmiszer az ajánlott napi sóbevitel hányad részét teszi ki, egyben tippeket is kaphatnak a sóbevitel csökkentésére. Az alkalmazás [online](#) is elérhető az FSA honlapján keresztül. Ehhez csupán mobil internetre, vagy mobiltelefonra van szükség.

New phase of FSA's salt campaign

The [FSA](#) has launched a new phase of its salt campaign, urging consumers to check the salt content of everyday foods and choose the option lower in salt.

Campylobacter és Salmonella felmérés nyers csirkehúsban

Az Egyesült Királyságban a *Campylobacter* az élelmiszer eredetű megbetegedések leggyakoribb okozója, évente közel 55.000 brit betegszik meg tőle. Az FSA vállalta, hogy csökkenti ennek az élelmiszer eredetű – főleg nyers csirkehús által terjesztett – megbetegedések számát, ezért 2007 májusa és 2008 szeptembere között 3.274 mintát [vizsgáltak meg](#). A [felmérés](#) azt mutatta, hogy az Egyesült Királyságban forgalomba lévő csirkehúsok 65%-ában volt jelen *Campylobacter*, míg

Salmonella 6%-ukban, ebből 0,5% tartalmazott *S. Enteritidis* és *S. Typhimurium*ot. Az FSA hangsúlyozza, hogy noha a *Campylobacter* jelentős mennyiségben van jelen a nyers csirkehúsból, a fogyasztók gondos otthoni ételkészítéssel elkerülhetik a megbetegedést.

FSA publishes survey of *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken

The Food Standards Agency has published the findings of a [new survey](#) testing for *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken on sale in the UK. The survey showed that *Campylobacter* was present in 65% of the samples of chicken tested. *Salmonella* was in 6% of samples, 0.5% of these samples contained *S. Enteritidis* and *S. Typhimurium*.

Rendezvény a hús nyomonkövethetőségéről

A 2009. november 11-én Dublinban megrendezésre kerülő [szemináriumon](#) ír, kanadai, új-zélandi és dán előadók tartanak előadást a hús nyomonkövethetőségének hatékonyságáról, és a visszahívási rendszerről. Zárt [ülés keretében](#) megvitatásra kerülnek a témában felmerülő kérdések, aggályok.

Meat Traceability - Everyone's Business

The [Food Safety Authority of Ireland](#), in association with GS1 Ireland, is hosting a seminar on meat traceability on 11 November 2009. Presentations by speakers from Ireland, Canada, New Zealand and Denmark will provide valuable insights on the development of effective and efficient meat traceability and recall systems. The closing panel discussion will provide an opportunity to discuss any issues and/or concerns attendees have in relation to meat traceability systems.

Egyedül élő idős emberek táplálkozási szokásai

Az észak-ír lakosság körében az idős emberek száma növekszik a leggyorsabban. Az idősebb emberek egészségénél fontos szerepet játszik a megfelelő étkezés, noha a tanulmányok rámutattak arra, hogy néha elhanyagolják a táplálkozást a főzési ismeret hiánya és tudása

miatt, különösen házastársuk halála után. Az [FSA](#) keresi azokat a segítő vagy gátló tényezőket, melyekkel az idősebb emberek étkezése javítható.

Researchers sought into nutrition and older people living alone

[FSA](#) is wishing to commission research into nutritional issues affecting older people living alone in Northern Ireland.

DG SANCO heti hírei

News at DG SANCO

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

RASFF

RASFF notifications

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

A Bizottság közzétette a CFIA (Canadian Food Inspection Agency) tájékoztatását, ami tartalmazta, mely fagyasztott heringtételeket utasították vissza *Listeria monocytogenes* szennyezettség miatt 2009 szeptemberében.

A belga hatóság jelzése szerint holland közvetítéssel sertés takarmányból *Salmonella* Montevideot mutattak ki a hatósági piaci vizsgálat során. A termékből Franciaországba és Németországba is szállítottak.

Az osztrák kapcsolattartó értesítést küldött kínai, melamin alapú pohárból kioldódó formaldehidről, amit 612,7+/-122,5 és 491,0+/-98,2 mg/kg mennyiségben mértek. A termék német gyártótól származik és Ausztriában került elosztásra.

Jogszabályok

Laws

Különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez adható tápértéknövelő anyagok

A Hivatalos Lap 2009. október 14. L 269 számában jelent meg a Bizottság [953/2009/EK](#) rendelete a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez adható tápértéknövelő anyagokról. Számos tápanyag, pl. vitaminok, ásványi anyagok, aminosavak és egyéb anyagok, hozzáadható a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez annak biztosítására, hogy azok kielégítsék a különleges táplálkozási igényeket. A különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez adható tápértéknövelő anyagokról szóló, 2001. február 15-i 2001/15/EK bizottsági irányelv határozta meg ezen anyagok jegyzékét. Az érdekelt felek által benyújtott kérelmek alapján az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal értékelte az új anyagokat, és ennek következtében a meglévő jegyzék kiegészítésére, illetve aktualizálására volt szükség. A rendelet szerint ez anyagokat elsődlegesen biztonságosságuk, másodsorban az emberi szervezet számára való hozzáférhetőségük, továbbá érzékszervi és technológiai tulajdonságaik alapján kell értékelni. A különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerek előállításánál felhasználható anyagok felvétele a jegyzékre nem jelenti azt, hogy szükséges vagy kívánatos lenne ezen élelmiszerekhez történő hozzáadásuk. A rendelet mellékletében szereplő anyagok diétás és speciális gyógyászati célokra szánt élelmiszerekhez adhatók hozzá, betartva a közösségi jogszabályokban vagy a nemzetközi szervezetek (JECFA) és az Európai Gyógyszerkönyv) által ajánlott, meghatározott tisztasági kritériumokat. A 2001/15/EK irányelv és a 2004/6/EK irányelv 2009. december 31-ével hatályát veszti. Ezt a rendeletet 2010. január 1-jétől kell alkalmazni.

Egyéb jogszabályok

A Bizottság 896/2009/EK [rendelete](#) a Saccharomyces cerevisiae MUCL 39885 takarmány-adalékanyagként kocák esetében történő új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Prosol S.p.A.)

A Bizottság 897/2009/EK [rendelete](#) az 1447/2006/EK, 186/2007/EK, 188/2007/EK és 209/2008/EK rendeletnek a Saccharomyces cerevisiae NCYC Sc 47 takarmány-adalékanyag engedélyezésének feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 900/2009/EK [rendelete](#) a Saccharomyces cerevisiae CNCM I-3399-ből előállított szeleno-metionin takarmány-adalékanyagként való engedélyezéséről

Bizottság 902/2009/EK [rendelete](#) a Trichoderma reesei (CBS 114044) által termelt endo-1,4-béta-xilanázt tartalmazó enzimek-szítmény elválasztott malacok, brojlercsirkék, tojtyúk, brojlerpulykák és tenyészpulykák takarmány-adalékanyagként való engedélyezéséről (engedély tulajdonosa: Roal Oy)

A Bizottság 903/2009/EK [rendelete](#) a Clostridium butyricum MIYAIRI 588 (FERM-P 1467) brojlercsirkéknek szánt takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Miyarisan Pharmaceutical Co. Ltd, képviselője: Mitsui & Co. Deutschland GmbH)

A Bizottság 904/2009/EK [rendelete](#) a guanidino-ecetsav brojlercsirkék takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről

A Bizottság 905/2009/EK [rendelete](#) az Aspergillus oryzae (NRRL 458) (Amaferm) fermentációs termékre megadott engedély jogosultjának neve tekintetében az 537/2007/EK rendelet módosításáról

A Bizottság 2009/719/EK [határozata](#) egyes tagállamok éves BSE-ellenőrzési programjaik felülvizsgálatára történő felhatalmazásáról

A Bizottság 910/2009/EK [rendelete](#) a Saccharomyces cerevisiae CNCM I-1077 készítmény lovaknak szánt takarmány-adalékanyagként történő új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lallemand SAS)

A Bizottság 911/2009/EK [rendelete](#) a Pediococcus acidilactici CNCM MA 18/5M készítmény lazacféléknek és garnélarákoknak szánt takarmány-adalékanyagként történő új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lallemand SAS)

A Bizottság 2009/726/EK [határozata](#) a Franciaország által a klasszikus surlókór előfordulásában bizonyítottan érintett gazdaságokból származó tejnek és tejtermékeknek az említett ország területére történő behozatala tekintetében hozott ideiglenes védintézkedésekről

A Bizottság 2009/727/EK [határozata](#) az Indiából behozott, emberi fogyasztásra vagy állati takarmányozásra szánt rákfélékre alkalmazandó sürgősségi intézkedésekről

Rövid hírek az Európai Unió kívül

News bulletin from third countries

Szabvány a baromfik egészségének védelmére

A CFIA [nemzeti útmutatót](#) tett közzé a baromfi-tenyésztők részére, mely segít az állatok egészségének védelmében és ezáltal biztonságosabb teszi az élelmiszer-láncot. A helyes gyakorlat fókuszában a betegségek megelőzése és védő intézkedések állnak. Ilyenek például a kézmosás és öltözetváltás a baromfikkal történő érintkezés előtt és után, az eszközök és

környezet rendszeres tisztítása és szükség esetén fertőtlenítése, és a látogatók állattal való érintkezésének szabályozása.

Protect Poultry, Prevent Disease: National Standard is Launched

The [Canadian Food Inspection Agency](#) has launched a national standard for poultry producers to help protect animal health and safeguard the Canadian food supply.

Trend a bioélelmiszerek marketingjében

Az amerikai mezőgazdasági minisztérium kiadásában [kiadvány](#) jelent meg a bioélelmiszerek marketingjéről, bemutatva a trendeket. A marketing hatására 1997 óta 3,6 milliárd \$-ról 2008-ra 21,1 milliárd \$-ra emelkedett a bioélelmiszerek forgalma.

Marketing U.S. Organic Foods: Recent Trends From Farms to Consumers

The marketing boom has pushed retail sales of organic foods up to \$21.1 billion in 2008 from \$3.6 billion in 1997.

Ítélet az állategészségügyi szabályozás megsértéséért

1500 dollár megfizetésére kötelezték azt a személyt, aki 2007-ben 19, jelölés nélküli [marhafej átvételében](#) bizonyult vétkesnek.

Gregory McKelvey Fined \$1,500 for Offences Under the Health of Animals Regulations

On August 27, 2009, a conviction was registered against Gregory McKelvey in the Ontario Court of Justice in Orangeville for one count of violating the Health of Animals Regulations. He was fined a total of \$1,500. Between March 1 and April 19, 2007, Mr. McKelvey caused the receipt of 19 head of cattle that did not bear approved tags, as required under section 177 (2) of the Health of Animals Regulations.

Probiotikus élelmiszerek jelölése és összetétele

A Health Canada [útmutatót](#) tett közzé a probiotikus élelmiszerek jelölésére és

összetételére vonatkozóan 2009 áprilisában. Az útmutató alkalmazásában kíván a CFIA segítséget nyújtani az iparnak, ezért aktualizálta az élelmiszerek jelölésére és reklámozására vonatkozó útmutatójának (Guide to Food Labelling and Advertising) egészségi állításokra vonatkozó fejezetét, mely egy listát is tartalmaz a probiotikus élelmiszereken elfogadható állításokról. A gyártóknak és importőröknek a levél megjelenése után 6 hónapuk van arra, hogy az útmutatónak megfeleljenek.

The Labelling and Composition of Food Containing Probiotic Microorganisms

Health Canada released its [guidance document](#) in April 2009. This document provides guidance on the use of health claims for probiotics, as well as guidance on the safety, quality, and labelling requirements for foods containing probiotic microorganisms. To assist industry in the application of this guidance document, the Canadian Food Inspection Agency has updated Chapter 8, Health Claims, in the Guide to Food Labelling and Advertising (Guide) to

Risk Assessment Toolkit

A WHO [Risk Assessment Toolkit](#) áttekintésére [2009. október 29-30-án ülést](#) rendeznek Lyonban (Franciaország). A Risk Assessment Toolkit célja, hogy a kémiai kockázatbecslésre létező módszereket és eszközöket elérhetőbbé tegye, és ehhez kapcsolódó gyakorló anyagokat fejlesszen.

Risk assessment toolkit

Chemical risk assessment involves the application of risk assessment methodologies and tools. Review Meeting of the WHO Risk Assessment Toolkit will take place in Lyon, France on [29-30 October 2009](#).

DDT humán expozíció-becslés

2009. december 15-16. között WHO konzultációt rendeznek Bradfordban (Egyesült Királyság) a [DDT](#) humán expozíciójának becsléséről.

WHO Consultation on DDT Human Exposure Assessment in Bradford, United Kingdom will be organised on [15-16 December 2009](#).

Online média-figyelés

Online media

Nem higiénikus palackozott víz

A kínai Liaoning tartományban elvégzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a víz automata-táka töltött vizeknek csupán a fele elégíti ki a higiéniai követelményeket. A vizsgálatban Kína északkeleti részén, 120 palackozott vizet gyártó vállalatot ellenőriztek és a vizsgált termékek 52%-a felelt meg a kormány higiéniai előírásainak. A nem megfelelő minőségű vizeknek túlságosan magas volt a mikrobiális és nitrát szennyezettsége. A hír a [China Daily](#) honlapján olvasható.

Half of Liaoning's bottled water 'unhygienic' in China

Nearly half of all bottled water used in dispensers in Liaoning province fails to meet health standards, a study by the provincial quality safety bureau has found. The test covered all of the northeast region's 120 bottled water factories, with only 52 percent of the products meeting the government's hygiene standards.

Mérgező kukorica Kenyában

Körülbelül 238 - egyenként 50 kg-os - zsák, aflatoxinnal erősen szennyezett kukorica tűnt el egy raktárból Kenyában, amely a fogyasztókhoz kerülhetett. Az Európában elvégzett vizsgálatok azt mutatták, hogy a kormányzatilag engedélyezett 20 ppm helyett a kukorica, 890 és 3800 ppm mennyiségű aflatoxint tartalmazott. Az eset háttéréről bővebben az [Allafrica.com](#) honlapján tájékozódhat.

Toxic Maize Pits Farmers Against World Food Programme in Kenya

About 238 bags of highly toxic maize have disappeared from stores at the Bura Irrigation and Settlement Scheme ([Kenya](#)) in a case that is pitting the World Food Programme against farmers in the region.

Multirezisztens *E. coli*

A University of Hong Kong által elvégzett új vizsgálatok azt mutatják, hogy állatgyógyászatban helytelenül alkalmazott antibiotikumok következtében az emberi szervezetben megnövekedhet a gyógyszer-rezisztens *E. coli* törzsek száma. Az elemzés során 64 állatból, 59 egészséges egyetemi diákból és gyermekből, valamint 52, húgycsőgyulladással küzdő nőből származó, *E. coli* tartalmú székletmintát vizsgáltak meg. A vizsgálat eredménye szerint az állati minták 48,8%-a, míg az emberi minták 31,8%-a tartalmazott multirezisztens *E. coli*-t. A vizsgálatot vezető egyetemi docens szerint a multirezisztens baktériumok az emberi szervezetbe nem megfelelően megfőzött hús illetve nyers hús révén szennyeződött főtt étel fogyasztását követően kerülhetnek. A szakértő hozzátette, hogy a húsban levő multirezisztens törzsek nem közvetlenül okoznak megbetegedést, hanem a szervezetben lévő *E. coli* baktériumokkal történő rezisztencia-gének cseréje révén kialakuló, emberről-emberre történő átvitelre képes törzsek felelősek a megbetegedésekért, olvasható a [China Daily](#) honlapon.

Superbugs in meat rouse public concerns

Secretary for Food and Health York pledges tighter monitoring and increased research funding after a [University of Hong Kong \(HKU\) study](#) indicated that the antibiotic abuse of food animals may have created drug-resistance among people in Hong Kong.

Programajánló!

Rendezvény megnevezése	Időpont és helyszín
Zoonózisok és élelmiszerbiztonság	2009. november 02-03. Berlin
Élelmiszerrel is terjedő vírusok	2009. november 04. Berlin
Nano Workshop	2009. november 03-04. Brüsszel
2009 EFFoST Conference - New Challenges in Food	2009. november 11-13. Budapest
European Food Science Day	2009. november 18. Brüsszel
Final TRACE Conference	2009. december 02-03. Brüsszel



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

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai hetente szemlézik a hazai és nemzetközi (internetes) szakirodalmat, illetve médiát. A szakmai szervezetek, intézmények, hatóságok honlapján, illetve a médiában megjelenő élelmiszer- és takarmánybiztonsági témákban publikált cikkekről, útmutatókról, ajánlásokról, jogszabályokról rövid összefoglalót készítenek. Ezen rövid összefoglalók hírlevél formájában történő megküldésével szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik az élelmiszerbiztonság valamely vonatkozásban hivatásszerűen foglalkoznak.

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, 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!