

Élelmiszer közvetítette *Listeria* megbetegedések előfordulása Magyarországon és világszerte

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2009. október 20-án rendezett szemináriumot „Élelmiszer közvetítette *Listeria* megbetegedések előfordulása Magyarországon és világszerte” témában. A rendezvényen a hazai közegészségügyért, élelmiszer-biztonságért elhivatott intézetek munkatársai vettek részt. Az előadások, valamint a szemináriumon bemutatásra került háttéranyagok [honlapunkról](#) letölthetők. Az előadóknak ezúton is köszönjük, hogy színvonalas előadásaikkal izgalmas szakmai beszélgetés délután részesei lehettünk.

Foodborne listeriosis in Hungary and worldwide

Seminar on food borne listeriosis has been organized by the Hungarian Food Safety Office on 20th October 2009. Topics, like the clinical aspects of listeriosis, incidents in Hungary and worldwide, *Listeria* contamination is food, the Codex work on *Listeria*, the Canadian *Listeria* outbreak from 2008 has been covered. A brief summary on scientific work done in this field at national level was also given.



Hazai hírek

News from Hungary

„Élelmiszer-biztonság” 2009/03. szám

Megjelent az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 3. száma. Ízelítő az új számból, valamint a korábbi számok [honlapunkon](#) olvashatók. A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (1149 Budapest, Angol u. 34; Tel./fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com).

Food Safety' quarterly journal no. 2009/3 published. The journal can be ordered at Agroinform: kereskedelem@agroinform.com.

Korszerű mérés technikák

Az élelmiszer-biztonsághoz kapcsolódó korszerű mérés technikákról folyt szakmai beszélgetés a MÉBIH-ben 2009. október 21-én. Részletekről [honlapunkon](#) olvashat.

Improving method performance to comply with new methods and regulatory requirements was in focus at the meeting organized in the Hungarian Food Safety Office. Presentation was given by Michal Godula, Food Safety Specialist at Thermo Fisher Scientific.

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Egyezmény a klónozott állatokból gyártott termékekre

Talán „gentleman's agreement” születhet a klónozott állatokból gyártott termékekre, ami kiútat jelent az új élelmiszerekre vonatkozó szabályozás alá besorolásból következő patthelyzetből. Amint arról előző hírlevelünkben olvasható, 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 Parlament kompromisszumként moratóriumot fogadhat el a kérdésben, addig, míg a klónozásra vonatkozóan külön szabályozás nem születik meg. Az Európa Tanács, Bizottság és a Parlament képviselői időközben háromoldalú tárgyalás folytattak az említett kérdésben. Az új egyezmény kitölténé azt a joghézagot, mely addig lenne, míg külön szabályozást nem hoznak létre a klónozott állatok termékeire. Kartika Liotard véleménye szerint a kialakult helyzet nagyon szomorú, az új élelmiszerek kérdése holtpontra van, az előrehaladás nagyon lassú olyan kérdésben is, mint az adatvédelem, a nanotechnológia jelölési kérdése, vagy például a harmadik országokból származó termékek jelölésének problémája, ismerteti a fejleményeket az EU FOOD LAW 2009. október 9-ei száma.

A 'gentleman's agreement' between the Council, Commission and European Parliament that food from cloned animals and their offspring will not be approved in the EU could offer a way out of the impasse on the novel foods regulation, after 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.

2011 a nanotechnológia-szabályozás éve?

2011 áprilisáig elkészülhet a nanotechnológiára vonatkozó európai szabályozás, amennyiben egy jelenleg folyó vizsgálat alapján bebizonyosodik, hogy e technológia jogi szabályozása jelenleg nem megoldott. A Bizottság Víz, Kémiai anyagok és Biotechnológiai Igazgatósága erre a hétre ígérte, hogy kiad egy, a jelenleg érvényes jogszabályokról készített összefoglaló anyagot, mely gyakorlatilag a REACH (vegyi anyagok regisztrálása, értékelése, engedélyezése és korlátozása) rendelet áttekintése abból a szempontból, hogy lefedi-e a nanotechnológiai kérdéseket is, olvasható az EU FOOD LAW 2009. október 9-ei számában.

The European Commission could issue proposals to regulate nanotechnologies in April 2011, but only if an ongoing review finds existing EU legislation does not cover the new technology adequately.

Rejtélyes keserű fenyőmag

Fogyasztók jelezték, hogy fenyőmag elfogyasztását követően keserű utóízt éreztek. A francia élelmiszer-biztonsági hivatal (Afssa) ezidáig nem tudott a hozzá fordulóknak választ adni arra, vajon ez milyen egészségi kockázatot jelent. A jelenséget több országban jelezték a fogyasztók. Az eddig elvégzett vizsgálatok semmilyen kémiai szennyezőanyagot vagy bármilyen más maradékanyagot nem mutattak ki. Jelenleg azt próbálják megállapítani, hogy esetleg csak néhány fajta fenyőmag okozhatja-e ezt a keserű ízt. A témával az ír élelmiszer-biztonsági hatóság is foglalkozik, számol be az EU FOOD LAW 2009. október 9-ei száma. Megítélésük szerint a fenyőmag fogyasztása az egészségre nem jelent kockázatot, azonban a keserű íz okát még nem sikerült azonosítaniuk.

A mystery bitterness that consumers experience after eating certain pine kernels has left the French food safety agency (Afssa) at a loss to explain the source or say whether there is a risk to health.

EFSA értékelése a Fumokomp füstaromáról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal élelmiszerekkel érintkező anyagokkal, enzimekkel, ízesítővel foglalkozó szakbizottsága elkészítette tudományos véleményét a [Fumokomp](#) elnevezésű füstaromáról. Az EFSA rendelkezésére bocsátott toxikológiai tanulmány - patkányokon végzett 90-napos etetés 200 mg/kg és 400 mg/kg bevitellel, ami megfelel 10, illetve 20 mg/ttkg/nap mennyiségnek – megállapítása szerint ezeken a szinteken semmiféle toxikus hatás nem jelentkezett. Erre alapozva 400 mg termék/kg NOAEL értéket állapítottak meg a szerzők, ami megfelel 20 mg/ttkg/napi bevitelnek.

Az EFSA szakbizottsága ezt a következtetést azonban nem erősítette meg, mivel a tanulmány a GLP bevezetése előtt készült, csak néhány paramétert vizsgált és csupán a tanulmány összegzése állt rendelkezésre. A szakbizottság azt is megjegyezte, hogy a kísérletben szereplő anyag azonossága nem ismert. Mivel a toxikológiai tanulmány érvényességét a szakbizottság nem erősítette meg, ezért ezt a Fumokomp biztonságosságának értékelésekor nem használta fel. Az étrendi kitétség becslésénél két különböző módszert használtak, amelyet a szakbizottság kifejezetten a füstaromák értékelésére dolgozott ki. Mivel a rendelkezésre álló toxikológiai adatokból az EFSA nem tudott NOAEL értéket származtatni, a rendelkezésre álló toxikológiai adatok nem tették lehetővé a Fumokomp biztonságosságának megállapítását.

Safety of smoke flavour Primary Product - Fumokomp

EFSA has been asked to provide scientific opinions on the safety of smoke flavouring Primary Products used or intended for use in or on foods. The published [opinion](#) concerns one such smoke flavouring Primary Product, named Fumokomp.

Gyakran ismételt kérdések az egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatban

Az EFSA honlapján elérhető [gyakran ismételt kérdések összeállítása](#) az egészségre vonatkozó állítások benyújtásához nyújt segítséget. Azokat a kérdéseket tartalmazza a dokumentum, amelyek az egészségre vonatkozó állítás tudományos bizonyítékainak értékelése során leggyakrabban felmerülnek.

Frequently Asked Questions related to the EFSA assessment of Article 14 and 13.5 health claims applications

This [frequently asked questions](#) document discusses key issues that are addressed by EFSA in assessment of the scientific evidence submitted for substantiation of health claims in order to assist applicants in preparing applications for claims under Articles 13.5 and 14 of Regulation (EC) No 1924/2006 on nutrition and health claims on foods.

Harmonizált állategészségügy, állatjólét

Az EFSA egy kérdőív segítségével információkat kért a tagállamoktól az állategészségügyi és állatjóléti kockázatbecslésről. A beérkező információk összesítését tartalmazza a [jelentés](#), mely részletezi a tagállamokban lévő releváns intézmények által végzett állategészségügyi és állatjóléti kockázatbecslési feladatokat.

Fostering harmonised risk assessments approaches on animal health and welfare issues in the Member States

EFSA's [report](#) describes the outcome of the survey undertaken by the EFSA AHAW Unit on the organisation, approach and procedures applied in risk assessments on animal health and welfare in Member States and observer countries.

Új MRL- értékelések

- [Thiacloprid friss fűszerekben, szárított levelekben és teában](#)
- [Ethephon MRL](#)
- [Amisulbrom borbán és csemege szőlőben](#)

Modification of the existing MRLs

- for thiacloprid in fresh herbs, herbal infusions (dried leaves) and tea;
- review of the existing MRLs for ethephon;
- setting of new MRLs for amisulbrom in wine and table grapes.

EFSA értékelés az élelmiszerek arzéntartalmáról

Az európai átlag lakosság számára az élelmiszer számít az arzénexpozíció fő forrásának. Az EFSA élelmiszerláncban előforduló szennyezőanyagokkal foglalkozó (CONTAM) panelje [tudományos véleményt](#) adott ki az élelmiszerekben jelenlévő arzén lehetséges egészségi kockázatáról. Ennek részleteiről magyarul [honlapunkon](#) olvashatnak.

EFSA assesses arsenic in food

EFSA's panel on contaminants in the food chain (CONTAM Panel) has published an [opinion](#) on possible health risks related to the presence of arsenic as a contaminant in food.

Fogyasztók továbbra is bíznak az FSA-ban

Ismét megjelent az FSA negyedévenkénti fogyasztói [felmérésének](#) eredménye, aminek keretében 2.081 brit felnőttet kérdeztek meg az élelmiszer-biztonságról, az élelmiszerral kapcsolatos aggodalmakról és az FSA iránti bizalomról. A [megkérdezettek](#) 79-85 %-a továbbra is teljesen megbízik az angol élelmiszer-biztonsági hatóságban, de jelentősen megnőtt a MHS (Meat Hygiene Service) iránti bizalom is. Két kérdéssel bővült a felmérés, melyek arra irányultak, hogy a fogyasztók tisztában vannak-e az élelmiszerárusító helyek higiéniai előírásaival. A válaszadók közel 83 %-a értesült ezekről.

Consumer confidence in FSA's food safety role

Consumers continue to be confident that the FSA is protecting their health with regard to food safety, according to results from the September tracker survey of consumer views on key FSA issues, which has just been published.

Felmérés perfluorozott vegyületekről

Az FSA kiadta az élelmiszerekben jelenlévő perfluoroktán-szulfonáttal (perfluorooctane sulphonate, PFOS) és hasonló kemikáliákkal kapcsolatos, az Egyesült Királyságban készített [felmérés eredményeit](#), melyek alapján elmondható, hogy ezek szintjei nem jelentenek az emberi egészségre kockázatot. A PFOS-t víztaszító anyagként, tűzoltó habként használják, habár lehetséges veszélyessége miatt gyártása és felhasználása fokozatosan megszűnik. A perfluoroktán-szulfonátot kimutatták kis mennyiségben (apró)halat tartalmazó mintákban, de nem volt jelen elhullott állatokban, tojásokban, tejtermékekben illetve gyümölcsökben, zöldségekben. A legmagasabb szinteket, melyek még nem jelentenek a fogyasztókra nézve kockázatot, májban, vesében, rákban és olajos hal (angolna, apróhal) mérték.

A témában a [Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet](#) (BfR) honlapján is megjelent egy közlemény, miszerint az intézet részt vesz egy uniós felmérésben (PERFOOD), melyben feladata az élelmiszer-csomagolóanyagok vizsgálata, valamint az össz-expozíció kiszámítása.

Survey of perfluorinated compounds published

FSA has [published](#) the results of a UK-wide survey looking for the chemical perfluorooctane sulphonate (PFOS) and similar chemicals in food. The results show that, where it was present, levels are not a concern to people's health. The German [BfR](#) is also participating in an EU-wide project on perfluorinated compounds in foods (PERFOOD).

Tanács vendéglátósoknak a biztonságos tojáskezelésről

A tojások belseje, illetve felülete *Salmonella* baktériummal szennyezett, fertőződésként forrása lehet. Az FSA által kiadott [útmutató](#) lefedi a tojáskezelés, tárolás, főzés, pasztörizált tojás használat és a veszélyeztetett csoportok

étkeztetésének kérdéseit. Tippet ad a [vendéglátó egységben](#) történő feltört tojás tárolásáról, melynek szobahőmérsékleten történő tárolását el kell kerülni, illetve aznap célszerű felhasználni.

Advice for caterers on handling eggs safely

FSA has published [online advice](#) on the safe use of eggs in catering. The guidance covers handling, storing and cooking eggs, using pasteurised egg, and catering for vulnerable groups. It also gives tips on 'pooling' eggs, where caterers break lots of eggs into a bowl and use the mix throughout the day.

Elismerés az egészségesebben étkeztetőknek

Az FSA által is támogatott brit kormányzati [tervezet](#) célja, hogy bátorítsa és elismerje az egészségesebben vásárló és tálaló közszférát (iskolákat, kórházakat, közüzemi konyhákat, idősek otthonát, stb.) ellátó közétkeztetőket. A közétkeztető vállalatok által készített ételek 1/3-át a közszférában dolgozók fogyasztják el Angliában, ami naponta több millió adagot jelent. A „[Healthier Food Mark](#)” nevű önkéntes tervnek 3 szintje lesz (bronz, ezüst, arany) és azokra a területekre fektetik a hangsúlyt, melyek legnagyobb hatással vannak a tápértékre és az eltarthatóságra. A rendszert először próbakonzultációnak vetik alá (2009-10) majd részletes megtárgyalása következik (2010), végül 2011-re várható bevezetése.

Healthier Food Mark scheme seeks 'pilots'

A Government [scheme](#), supported by the FSA, aimed at encouraging and recognising best practice among public sector organisations buying and serving healthier, more sustainable food, is recruiting for its pilot phase.

Megjelent a UK Nemzeti Ellenőrzési Tervének második éves jelentése

A 2007 januártól 2011 márciusig tartó brit nemzeti Ellenőrzési Terv előrehaladásának

második éves [jelentését](#), melynek célja az Európai Bizottság tájékoztatása.

Single integrated national control plan for the UK

Progress in 2008 towards implementation - [report](#) for the European Commission.

Lehetséges!

Közzétették az FSA olyan kísérletéről szóló [jelentést](#), melynek célja, hogy 8-10 éves gyermekek és családjuk iskolai és otthoni vidám, interaktív feladatok segítségével sajátítsák el a fontos élelmiszer-biztonsági és élelmiszer higiéniai üzeneteket. Ezek a 4 élelmiszer higiéniai arany szabályt („4Cs”) veszik alapul (cooking, chilling, cleaning, cross-contamination – főzés, fagyasztás, tisztítás, keresztszennyeződés). Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság jövőbeli elképzelése a projektről, hogy amennyiben az jól működik, érdemes beépíteni az iskolai tananyagba.

The Mission: Possible!

The [scheme](#) is targeted at children in the 8 -10 age group and seeks to help them achieve a basic knowledge of the principles of food safety. This is achieved through a series of fun exercises and practical tasks taking place in both the classroom and at home that are based around a “secret agent” theme. By encouraging parental involvement, the scheme aims to extend and share this knowledge and have a positive impact on food safety in the home.

Új kihívások az élelmiszer-biztonságban

Az FSAI fennállásának [10. évfordulója](#) alkalmából megrendezett 2 napos konferenciának az volt a célja, hogy közelebb hozza egymáshoz a nemzetközi és nemzeti élelmiszer-biztonsági szakembereket. Megvitatásra kerültek az elmúlt évtized során Írországból történt élelmiszer-biztonsági fejlesztések, valamint elemezték a lehetséges újonnan felmerülő – az élelmiszer-biztonsági ellenőrző rendszerekre kihívást

jelentő – fenyegetettségeket (új patogének, gyártási és élelmiszer előállítási technológiák).

10 years of FSAI

Speaking at the opening of the conference Minister for Health and Children, Mary Harney T.D. congratulated the [FSAI](#) on its work over the last ten years. She stressed the importance of food safety and the role played by the FSAI in ensuring that the main stakeholder in the food business, the consumer, was protected.

Élelmiszer-biztonsági jó tanácsok gyermekkel foglalkozóknak

A [jó tanácsokat](#) olyanok számára gyűjtötték össze, akik bejegyzett gyermekgondozóként, gyermekápolóként dolgoznak, és a felügyelőikre bízott gyermekek részére készítenek ételeket, italokat.

Safer food, better business for childminders

The FSA has produced a '[Safer food, better business](#)' pack especially for childminders. The pack gives simple, straightforward advice on food safety, including information on feeding babies and children, cooking, cleaning, chilling and looking after a child with a food allergy.

DG SANCO heti hírei

News at DG SANCO

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

Ezek között olvasható a [„Biocidok hatása az antibiotikum-rezisztenciára”](#) című összeállítás.

RASFF

RASFF notifications

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

PSP (bénulást okozó) toxin-tartalma miatt kifogásolt élő kagylót Spanyolország. A tételből Spanyolországba és Franciaországba szállítottak. A termék magas toxintartalmának gyanúja a piaci ellenőrzés során merült fel (korábban érintett területről származik). A kereskedelmi forgalmazását betiltották.

A finn hatóság lengyel fagyasztott málnából Norovirust (1-es genocsoport) mutatott ki. A termékből Finnországba szállítottak. A terméktől mintegy 100 személy betegedett meg (hasmenés, hányás, stb.).

Olaszország jelezte, hogy spanyol olajos tonhalban a megengedettnél magasabb mennyiségű higanyt (2,36 mg/kg) mértek. A halból Olaszországba szállítottak.

Szlovákia hivatalos piaci vizsgálat során - lengyel közvetítésű - kínai műanyag kanálból magas formaldehid kioldódást tapasztalt (2-94 mg/dm²).

Ausztria küldött elosztási listát magas jódtartalmú, koreai, szárított algáról. A Nori seaweed, márkanéve Sushinori Inaka Brand termékből Magyarországra is szállítottak. Az alga jódtartalma: 13,7+/-0,750mg/kg. A jelölésről az osztrák fél hiányolta az adagolási javaslat feltüntetését.

Dánia jelezte, hogy vállalati önellenőrzés során nem jelölt allergént (tojásalbumin) mutattak ki német hal („pollock”) filében. A terméket nem a végső fogyasztónak szánták, hanem pl. éttermeknek. Dániába, Finnországba, Spanyolországba, Németországba és Svédországba szállítottak belőle.

Az olasz kapcsolattartó füstölt, dán lazac *Listeria* szennyezettségéről számolt be. A dán Vega Salmon vállalat az elmúlt évben több bejelentésben is szerepelt. Olaszországból nem szállították a terméket más országokba.

Jogszabályok

Laws

Unió jogszabályok

A Bizottság 2009/751/EK [határozata](#) (2009. október 12.) Bulgária és Románia csatlakozási okmánya VI. melléklete függelékének egyes bolgár tejfeldolgozó létesítmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság 2009/752/EK [határozata](#) (2009. október 12.) az Euphausia superba krillből származó lipidextraktumnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről

A Bizottság 953/2009/EK [rendelete](#) (2009. október 13.) a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez adható tápértéknövelő anyagokról

A Bizottság 2009/755/EK [határozata](#) (2009. október 13.) az ellenőrző állomásokkal kapcsolatos előkészítő intézkedésre vonatkozó 2009. évi finanszírozási határozat elfogadásáról

A Bizottság 2009/761/EK [határozata](#) (2009. október 15.) a 2003/467/EK határozat Skócia hivatalosan szarvasmarhatuberkulózismentessé nyilvánítása tekintetében történő módosításáról

Hazai jogszabályok

[131/2009. \(X. 9.\) FVM rendelet](#) az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló nemzeti programok 2009. évi finanszírozásának szabályairól szóló 38/2009. (IV. 8.) FVM rendelet módosításáról; hatályos: 2009. október 10.

Rövid hírek az Európai Unión kívül

News bulletin from third countries

Ausztráliában kötelező a jódozott só hozzáadása kenyérhez

Ausztráliában 2009. október 9-től kötelező [jódozott sót adni a kenyerekhez](#). A jód elengedhetetlen a pajzsmirigy működéséhez, és a megfelelő utánpótlás kiemelten fontos a terhesség és a születést követő első 2-3 évben. A jód utánpótlását korábban a só jódozásával oldották meg, manapság azonban a társadalom túlnyomó többsége az egészséges étrendet követve egyre kevesebb sót fogyaszt. Az FSANZ szerint ezért kellett kötelezővé tenni a jód hozzáadását a kenyerekhez. Mivel az ausztrál lakosság jelenleg 43%-a nem fogyaszt elegendő mennyiségű jódot, az FSANZ azt várja, hogy az új intézkedés eredményeképpen ez a szám 5% alá csökken.

Essential nutrient iodine to be added to bread in Australia

The essential nutrient iodine will be added to bread, through the addition of iodised salt, in [Australia](#) from 9 October 2009 to help address the re-emergence of iodine deficiency across most of the population.

Nem hiábavaló új-zélandi erőfeszítések

Az Új-Zélandi Élelmiszer-biztonsági Hatóság (NZFSA) 2006 óta tartó, a [Campylobacter](#) fertőzés megszüntetésére irányuló kutató, fejlesztő munkája eredményeképpen évente 36 millió \$-t takarít meg az ország. Korábban Új-Zélandon okozta a legnagyobb problémát a *Campylobacter* fertőzés az egész világon, mára azonban az NZFSA és a baromfiipar szoros együttműködésével példaértékű eredményeket értek el, ugyanis drasztikusan csökkent a csirkékben az emberre patogén baktériumok jelenléte. A munka eredményességét az is mutatja, hogy a Codex Alimentarius Élelmiszer

Higiéniai Szakbizottságában levő azon munkacsoportot is Új-Zéland vezeti, amely a broiler-csirkekben történő *Campylobacter* okozta fertőzések csökkentésének érdekében dolgoz ki új irányelveket.

New Zealand leads world on controlling dangerous bacteria

[New Zealand's](#) efforts to drastically reduce the effects of the dangerous bacteria found in chicken have seen it lead global efforts to improve the safety of poultry for human consumption.

Felmérés az antibiotikum-rezisztens baktériumokról

Az Új-Zélandi Élelmiszer-biztonsági Hatóság egy új projektet indított az antibiotikum-rezisztens baktériumok (AMR) élelmiszerláncba kerülésének megelőzése érdekében. A projektben felmérik az új-zélandi élelmiszerláncba jutó antibiotikum-rezisztens baktériumok gyakoriságát. A vizsgálat során legfőképpen a frissen levágott szarvasmarhák, sertések és baromfiak belsőségeit ellenőrzik a vágóhidakon. A felmérésben különösen a *Campylobacter*, *Salmonella*, *E. coli* és az *Enterococcus* baktériumok kapnak szerepet. A szezonális ingadozásokat is figyelembe vevő, 12 hónapig tartó vizsgálat-sorozat célja a már említett baktériumok antibiotikum-rezisztenciájának a felmérése lesz. A vizsgálat eredményeitől függően fog az NZFSA célzott monitoring programot illetve kockázatkezelői intézkedéseket életbe léptetni. A hír az [NZFSA honlapján](#) olvasható.

Survey to look at antibiotic resistant bacteria

The New Zealand Food Safety Authority has embarked on a [new project](#) as part of efforts to keep down levels of antibiotic resistant bacteria in the human food chain.

Friss áru jogi szabályozása

Az USDA is közreműködik az FDA új élelmiszer-biztonsági [jogi szabályozásának](#)

kidolgozásában. Az USDA Friss áru ágazatának vezetője több mint 20 éves tapasztalattal rendelkezik a gyümölcs- és zöldségtermesztés területén, amivel hozzájárulhat egy sikeresen alkalmazható szabályozás kialakításában. Természetesen nem csak saját tapasztalatai és ismeretei, hanem a felkeresett termelők véleménye és érdekei is figyelembe lesznek véve az új jogi szabályozás kidolgozásakor, akiket az FDA és USDA közösen látogat meg.

USDA Joins FDA Efforts on New Food Safety Regulations

[USDA's](#) fresh produce chief will join FDA to help develop new food safety rules, as part of a cooperative initiative between FDA and the U.S. Department of Agriculture.

Élelmiszer-biztonsági támogatás az FDA-nek

Az FDA 2009-ben összesen 17,5 millió \$ [támogatást](#) kapott állami és területi hatóságai élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kezdeményezéseihez. A pénzből a fejlesztés és megelőzés területei is kapnak támogatást, ugyanúgy, mint a hatósági monitoring és válságkezelési részlegei is.

FDA Awards \$17.5 Million in Grants to Further Food and Feed Safety

The [FDA](#) announced that it has awarded 83 grants in FY2009 totaling \$17.5 million to state and local regulatory agencies to boost food and feed safety initiatives among federal, state, and local partners.

Friss pirospaprikára vonatkozó amerikai import-követelmények

Az Egyesült Államok 2009. október 14-től csak azokat a Kanadából szállított [friss pirospaprika](#) szállítmányokat engedi a területére bevinni, melyeket a CFIA által igazoltan nem Hollandiában termesztettek. Utóbbi időben egy holland szállítmányban az amerikaiak egy kártevőt (*Thaumatotibia leucotreta*; [false codling moth](#)) fedeztek fel, ezért felfüggesztették az importot. A CFIA továbbra is importál, de a vizsgálatok

gyakoriságát 100 %-ra növelték, emellett a hollandokkal és amerikaiakkal együtt gondolkoznak a kockázat csökkentő intézkedéseken.

Updated U.S. import requirements for fresh peppers shipped from Canada

The [USDA](#) will allow the importation of fresh peppers from Canada when accompanied by an industry-issued certificate of origin declaring that the peppers have been grown in Canada or in one of four approved countries - Belgium, Mexico, the Dominican Republic or the U.S.

Protokoll búzafajták de-regisztrációja

A CFIA és a Canadian Grain Commission nemzeti protokollt fogadott el a regisztrált búzafajták megszüntetése esetén folytatandó kommunikációra. Fontosnak tartják, hogy a termelők és az ipar időben értesüljenek a változásokról, csökkentve ezzel gazdasági veszteségeiket. Az új eljárás szerint, amikor egy fajta „de-regisztrációját” kezdeményezik, az iparnak 3 év áll rendelkezésre az összes mag eltávolítására.

Canadian Wheat Variety De-registration Protocol Adopted

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Canadian Grain Commission (CGC) have adopted a [new communications protocol](#) that will provide timely information to grain producers and industry representatives on upcoming changes to the registration status of wheat varieties.

Hogyan készítsük el a pulykát?

Mivel Kanadában az ünnepek, különösen a [Hálaadás](#) kedvelt étele a sült pulyka, a Health Canada emlékeztette a lakosságot az étel biztonságos elkészítésének szabályaira. Tanácsokat adnak a hús tárolására, felengedtésére, elkészítésére, sütésére, és az eszközök tisztítására vonatkozóan is.

Canada Reminds Canadians of Turkey Safety

Cooked turkey is a central part of many holiday celebrations in Canada - especially Thanksgiving. Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency reminded all Canadians of [some steps](#) they can take to help ensure their turkey feast is a safe one.

JMPR 2010-es ülése

2010. szeptember 21-30-a között Rómában rendeznek [JMPR ülését](#).

FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues 2010

Nem pasztörözött gyümölcslé és almabor fogyasztásának veszélyei

A [Health Canada](#) nem ajánlja a nem pasztörözött italok fogyasztását a gyermekeknek, terhes nőknek, időseknek és legyengült immunrendszerűeknek.

Dangers of Unpasteurized Fruit Juice and Cider

Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency are reminding parents and caregivers that children should not be served unpasteurized apple juice or other unpasteurized products.

Online média-figyelés

Online media

Török körtét kifogásolt a német hatóság, amitraz miatt. Egy mintában a 0,01 mg/kg helyett annak 1500-szorosát mérték, ami kisgyermeknél kockázatot jelenthet, olvasható a [yahoo.com honlapon](#).

Amitraz-contamination in pears



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