



### Élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés Európában és hazánkban

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2009. november 24-én „Élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés Európában és hazánkban” címmel konferenciát szervez az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársainak részvételével. Az előadások az EFSA és MÉBiH tevékenységét kívánják bemutatni, valamint gyakorlati példákon keresztül, magyar nyelven szemléltetik a GM-növények, növényvédő szerek és mikotoxinok kockázatbecslésének izgalmas világát. A résztvevők előadást hallhatnak a megújuló Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program élelmiszer-biztonsági céljairól, prioritásairól, továbbá a kockázatértékelés alapját szolgáló adatok gyűjtésének kezdeményezéseiről. A [rendezvény programja](#) honlapunkon letölthető.

#### Food safety risk assessment in Europe and Hungary

The conference will be organised by the Hungarian Food Safety Office (HFSO) with the participation of representatives from the European Food Safety Authority (EFSA) in Budapest on 24th November 2009. The presentations intend to feature EFSA's and HFSO's activities, illustrate the exciting world of risks assessment in the field of GMOs, pesticide residues and mycotoxins. Participants will get presentations on the food safety objectives, principles and priorities of the reviewed National Food Safety Program, as well as the harmonization of risk assessment approaches and data collection initiatives.

### Jubileumi ünnepség a KÉKI 50. és a MÉTE 60. éves fennállása alkalmából

A [Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet](#) 50., a [Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület](#) 60. születésnapját ünnepli idén. A kerek évforduló alkalmából 2009. november 9-én jubileumi ünnepségre került sor, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Színháztermében. A rendezvényen felszólalók jóvoltából a hallgatóság visszacsöppenhetett az élelmiszertudomány 50-60 évvel ezelőtti világába, majd betekintést nyerhetett az azóta eltelt időszak eseményeibe, megemlékezve azon elődökről, akik ma már nem lehetnek velünk. Mindkét szervezet valamennyi munkatársának kívánunk további sikereket és jó egészséget!

#### Institutional anniversaries

A conference to mark the 50th anniversary of the Hungarian Central Food Research Institute and the 60th anniversary of the Hungarian Association of Food Science and Technology was organized in Budapest on 09th November 2009.

### A higany környezetgeokémiája

2009. november 10-én az [MTA](#) Kutatóházában előadások hangoztak el a korszerű tömegspektrometriás Hg-analitikai lehetőségekről, a Debreceni Egyetem saját fejlesztésű, termoanalitikát és spektrometriát kombináló módszeréről, a geológiai minták, a felszín közeli képződmények, a felszíni vizek és élelmiszereink Hg-tartalmáról, és az élelmiszer-biztonsági kockázatbecslésről.

#### Mercury' geochemical importans

Mercury' geochemical importans was in focus at the presentations organised by the Hungarian Academy of Science.

K  
Ö  
N  
Y  
V  
A  
J  
Á  
N  
L  
A  
T



A főiskolai tankönyvvé is nyilvánított kiadvány a vendéglátásra és kereskedelemre vonatkozó követelményeket tartalmazza. További információ: [www.kit.hu](http://www.kit.hu)



### Rövid hírek az EU-ból

#### News from the European Union

#### Franciaország: „GM mentes” jelöléstervezet

Franciaországban a „GM mentes” jelölés önkéntes bevezetését tervezik, hogy így lehessen ismerni a piacon a hagyományos mezőgazdasági termelők termékeit. Az új Biotechnológia Főtanács a francia kormányhoz készítette el a jelölés mellett érvelő véleményt, miszerint a magasabb termelési költségeket is érvényesíthetnék majd a nem GM termékek előállítására. A Főtanács ajánlása alapján a kormány elhatározta, hogy új jogszabályokat is alkot. Erre a lépésre azért van szükség, mert ez ad választ a bio és hagyományos termelés és a GM termelés „együttélésére”. Az Európai Bizottság úgy tűnik, több GM importot is jóvá akar hagyni, és jelenleg el kell utasítani a csak „GM szennyezett” szállítmányt is. A szennyezettség mértéke jelenleg 0,9% lehet az EU előírás szerint, ezt az értéket a francia Főtanács „GM mentes” termékekre 0,1%-ra állapítaná meg. Az állati termékekre a jelölés „GM mentes takarmányt használnak etetésre”. A 0,1 és 0,9 százalék közötti GM-et tartalmazó termékek, külön jelölést kapnának, ismerteti az EU FOOD LAW 2009. november 6-ai száma a francia terveket.

#### GMO-free labelling

France is set to create a set of voluntary ‘GMO-free’ labelling schemes to help conventional agricultural producers to distinguish their produce in the market. The full article can be read in EU FOOD LAW issued on 6<sup>th</sup> November 2009.

#### Francia kérés az MRL-ek felülvizsgálatára

A francia élelmiszer-biztonsági hivatal (Afssa) két növényvédő szerre vonatkozó maximálisan

megengedhető szermaradék határérték felülvizsgálatát kéri az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivataltól. Az alma primikarb és a cukkini formetanát szermaradék határértékének felülvizsgálatát a francia étkezési szokások miatt tartják indokoltnak, mivel a francia fogyasztók magasabb „akut kockázatnak” vannak kitéve a többi ország fogyasztóinál. A DG SANCO megkérte az Afssa-t, hogy végezze el a nemzeti határértékek és a 2008. szeptemberi új harmonizált értékek összehasonlítását. Jóllehet az eredmény alapján a régi nemzeti szabályozásnak megfelel a jelenlegi európai szabályozás, a francia hivatal mégis azt kéri, az EFSA vizsgálja felül ezt a két határértéket. Ezen kívül úgy vélik, kockázatbecslést kell végezni minden olyan hatóanyagra, melyek harmadik országból importált termékeknél fordulnak elő, olvasható az EU FOOD LAW 2009. november 6-ai számában.

#### Review request of two MRLs

The French food safety agency Afssa is calling for an urgent review of the maximum residue limits for the pesticides Pirimicarb in apples and Formetanate in courgettes by EFSA, according to EU FOOD LAW issued on 6<sup>th</sup> November 2009.





### Az angol italgyártók nem használnak egyes színezékeket

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) bejelentette, hogy a „Danone” és a „Milk Link” hat, gyermekek hiperaktivitásával összefüggésbe hozott színezéket nem használ fel a továbbiakban termékei gyártása során. Ezen önkéntes törekvésüket az FSA támogatja, írja az EU FOOD LAW 2009. november 6-ai száma.

#### Food colouring

The UK's Food Standards Agency (FSA) has announced that Danone UK and Milk Link are the latest beverage firms to have voluntarily removed six controversial food colourings from their ranges. The products involved are Danone's Actimel and Activia and Milk Link's Moo brands, according to EU FOOD LAW published 6<sup>th</sup> November 2009.

#### H1N1

A Francia Élelmiszer-biztonsági Hatóság (Afssa) szaktanácsot ad az állatokat is megbetegítő influenza A (H1N1) vírussal kapcsolatban. Az [intézet honlapján](#) megjelent egy [hír](#), mely szerint a hatóság kutatói az új humán 2009 A (H1N1) influenzavírus kimutatására és a normál influenzavírustól való megkülönböztetésére alkalmas módszert fejlesztettek ki sertésekben és baromfiakban. A Pasteur Intézet humán vírus izolátumok biztosításával segítette a munkát.



Az Afssa Ploufragan laboratóriuma lett kijelölve nemzeti referencia laboratóriumként a tesztek elvégzésére. A kialakított tesztmódszer az államilag minősített állatorvosi laboratóriumok számára hozzáférhető. A különböző országokban a sertésfarmokon előforduló H1N1 vírusfertőzések átterjedhetnek az állatokról az emberre, és emberről az állatokra. A fertőzés a légutakon keresztül jut be a szervezetbe (köhögés és tüszögés révén), hasonlóan az emlősök más influenzavírusaihoz. Jelenlegi tudásunk szerint a baromfiak általában kevésbé fogékonyak az influenzavírusra, mérsékeltén fogékony a pulyka és a fűj, de ez a fogékony-ság is kisebb, mint az emlősöké, például a sertéseké. Megállapítható ugyanakkor, hogy a témában rendelkezésre álló adatok csak részlegesen a biztos következtetések levonásához. A fertőzött sertéshús vagy a sertéstermékek elfogyasztása nem kockázatos az ember számára. Az Afssa javasolja a nemzeti monitoring rendszer felállítását a sertésinfluenza esetében, együttműködve a madár- és emberi influenza megfigyelő rendszerekkel, valamint a sertés- és pulykafarmokon az általános higiénés intézkedések betartatását, továbbá a sertésfarmokon dolgozók védőoltását.

A témában a német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) is [közleményt](#) jelentetett meg, melyben továbbra is úgy véli, hogy a fertőzött sertéshús és az abból készített termékek nem tekinthetők fertőzőforrásnak.

#### H1N1

[Afssa](#) and [BfR](#) both published press releases on the food safety aspects on H1N1.

### Fenol-határérték aktualizálását kezdeményezi a BfR

A fenolt többek között műanyagok és színezékek előállításához használják. Élelmiszerek





csomagolóanyagában is alkalmazzák. Állatkísérletek szerint egy bizonyos mennyiségen túlmenően mérgező hatású, emiatt határérték megállapítása szükséges. A jelenleg hatályos TDI (megengedhető napi bevitel) értéke (immár 40 éve) napi 1,5 mg/testsúly kg. Egy közelmúltbeli értékelés alapján 1,8 mg/testsúly kg bevitelnél állatkísérletekben még megfigyelhetők káros hatások. Ezért a BfR szükségesnek tartja a TDI érték felülvizsgálatát. Jelenleg azonban nem áll rendelkezésükre adat, mennyi felnőtt tartalmaznak az élelmiszerrel érintkező anyagok, illetve ebből mennyi oldódik ki. Emiatt a német intézet adatgyűjtést [kezdemenyvez](#), továbbá azt, hogy az EFSA újraértékelje a vonatkozó hatályos TDI-értéket.

#### Limited values for phenol in food-contact articles and toys are to be updated

According to [BfR](#) the phenol TDI for food contact materials needs to be updated.

### Élelmiszerrel terjedő vírusok

A BfR szimpóziumot szervezett élelmiszerrel terjedő vírusok témában 2009. november 04-én. Felismerve a téma fontosságát, Németországban 2003-ban megalakult az élelmiszerrel terjedő vírusokkal foglalkozó munkacsoport, aki az elmúlt években a Norovírusok és a Hepatitis A vírus különböző élelmiszer-mátrixokból történő kimutatásával, az Astro- és Rotavírusok élelmiszer-biztonsági jelentőségével, körvizsgálatokkal foglalkozott. 2007 óta felállítottak egy Norovírus mintabankot a BfR-ben, ahol a német járványokból származó próbákat gyűjtik. A közelmúltbeli rendezvény gazdag programjának [összefoglalója](#) a BfR honlapján elérhető.

#### Foodborne viruses

On 4th November 2009 BfR organized a symposium on foodborne viruses. The summary of the event can be downloaded from [BfR's website](#).

### A BfR nem tanácsolja nagy mennyiségű fruktóz fogyasztását cukorbetegeknek

A BfR [közleménye](#) szerint a cukorbetegség, főként a II. típusú diabétesz nem kizárólag "cukorbetegség", hanem a fehérje- és zsírsanyagcsere zavarával is összefügg. Éppen ezért fontos vizsgálni azt, miként hat a fruktóz az anyagcserére. Egy korábbi közleményében a BfR már jelezte, hogy a hagyományos cukorhoz képest a fruktóznak nincsen előnye cukorbetegség esetén, így alkalmazása nem javasolható. Ennek megfelelően az élelmiszerek "cukorbeteg által is fogyasztható" jelölését is elhagyhatónak tartja.

A téma nemzetközi szakirodalmát tanulmányozva arra a következtetésre jutott, hogy a fruktóz nagy mennyiségű bevétele ipari élelmiszerek, pl. fruktózzal édesített limonádé révén hátrányosan hat az egészségre. Növeli az elhízás kockázatát, miután a fruktóz befolyásolja a hormonális testsúlyszabályozást, valamint a metabolikus szindróma kialakulását, mely összefüggésbe hozható a II. típusú cukorbetegséggel. Állatkísérletek igazolták, hogy nagy mennyiségű fruktóz felvétele a vér inzulin-, zsír- és húgysav szintjét egyaránt növeli.

Humán vizsgálatok arra mutattak rá, hogy a magas fruktózbevitel a zsírok újraképződését és zsírszövetbe, valamint májba történő beépülését fokozza, ezáltal összefüggésbe hozható a





nem-alkoholfogyasztás okozta zsírmáj kialakulásával, ami metabolikus szindrómát, fokozott LDL-koleszterint és magas vérzsírt eredményezhet, ami a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázati tényezőinek is tekinthető. Emiatt a BfR ellenzi, hogy az iparilag előállított élelmiszerekben fruktózt használjanak cukorpótló szerként. A cukorbetegnek azt tanácsolja, hogy rost- és vitaminban gazdag élelmiszereket fogyasszanak, naponta sok gyümölcsöt, zöldséget, hüvelyes, valamint teljes kiőrlésű termékeket.

A BfR [értékelte](#) a kanadai [Jenkins tanulmányt](#) is és megállapította, hogy az abban foglaltak nem mondanak ellent saját következtetéseiknek.

#### Fructose not recommended for people suffering from diabetes

The opinion is available in German at the [BfR](#) website, evaluating also the results of the [study of Jenkins et al.](#)

### Zoonózisok és élelmiszerbiztonság

A BfR 2009. november 2-3-a között „Zoonózisok és élelmiszerbiztonság” címmel szimpóziumot szervezett Berlinben. A humán fertőzések 60%-a, valamint az újszerű fertőzések 75%-a zoonotikus, forrásuk az állatvilágra vezethető vissza. A [rendezvény háttéranyaga](#) online elérhető.

#### Zoonoses and food safety

Between 2-3<sup>rd</sup> November 2009 BfR organized a symposium on zoonoses and food safety. The summary of the event can be downloaded from [BfR's website](#).



### Tudományos konzultáció az energiaszükségletekről

Egy brit független szakértői bizottság (Scientific Advisory Committee on Nutrition, SACN) konzultációra bocsátotta [előzetes jelentését](#), melyben értékeli a különböző korcsoportok energiaszükségleteit. A felnőttek esetében ezek az értékek - az 1991-ben számítottakhoz képest - 16%-kal lettek magasabbak. A jelentés kiemeli, annak érdekében, hogy csökkentsék a brit túlsúlyos és elhízott emberek számát, a növekvő kalóriabevitelnek megfelelően fokozni kell a fizikai aktivitást. Az FSA nem változtatja meg korábbi, fogyasztóknak szánt tanácsait, miszerint egyenek kevesebbet és mozogjanak többet. A bizottság 2011. február 11-ig várja a [jelentéssel](#) kapcsolatos tudományos véleményeket.

#### Scientific consultation on energy requirements launched

The Scientific Advisory Committee on Nutrition (SACN) has published its [draft report](#) on people's energy requirements for scientific consultation. SACN has calculated new draft average energy requirements; that is the amount of energy from food needed to maintain health. For adults as a group, these values are up to 16% higher than the last time they were calculated in 1991.

### Tájékoztató anyag a kaviár címkézéséről

A [Westminster Tanács](#) által készített [szóróanyag](#) tanáccsal látja el a helyi élelmiszerellenőrző hatóságok munkatársait, a vállalkozásokat és a fogyasztókat a kaviár címkézési követelményeiről. A címkén fel kell tüntetni a származási és az újracsomagolási országot. A megfelelő jelölés segíti a termék nyomonkövethetőségét, valamint az [élelmiszerhamisítás](#) megakadályozását.

#### Caviar labelling leaflet



A [new leaflet](#) giving advice to local authority food law enforcement officers, as well as businesses and consumers, about caviar labelling has been produced by Westminster Council.



### Wadge megvédte a sócsökkentő kampányt

Az [FSA](#) vezető tudósa (Andrew Wadge) blogjában [megvédte](#) az angol élelmiszer-biztonsági hatóság sócsökkentő kampányát, miután a [The Times](#) megkérdőjelezte annak szükségességét. Az újságban megjelent cikk szerint egyre több szakember véli úgy, a sófogyasztás nem is annyira „ördögi”, mint azt korábban feltételezték. A cikk számos tanulmányra hivatkozik, köztük olvasható pl. a Kalifornia Egyetem professzorának - David McCarron - kutatási eredménye is, aki szerint agyunk és szerveink képesek szabályozni a sóbevitelt („sóéhségünket”).

Az már bizonyított, hogy a magas vérnyomással küzdő emberek esetében előnyös az alacsonyabb sófogyasztás, mivel így csökken a vérnyomás és a szív- és érrendszeri megbetegedések kockázata. A cikk azonban felveti a kérdést, hogy mi a helyzet az alacsonyabb vérnyomású lakosság esetében?

Noha a brit élelmiszergyártók elkezdték csökkenteni termékeik sótartalmát, a legutóbbi FSA felmérésének adatai szerint egy átlagos fogyasztó naponta 8,6 g sót visz be, ami ugyan 0,9 g-mal kevesebb, mint a 2000/2001-ben mért, azonban az FSA elvárását még így sem éri el.

Wadge véleményében bírálta azokat a cikkeket, melyekre a [The Times](#) hivatkozott. Hangsúlyozta, hogy az FSA azon tanácsa, miszerint a felnőtt lakosság ne fogyasszon napi 6g-nál több sót, egy olyan független tudományos tanácsadó testület véleményén (Scientific Advisory Committee on Nutrition, SANC) alapul, mely közelítőleg 200 tanulmány figyelembe vételével alakította ki ezt az ajánlást. Ezen túlmenően ez a javasolt mennyiség megegyezik a WHO és az

amerikai gyógyászati intézet (Institute of Medicine, [IOM](#)) javaslatával is.

#### Agency chief scientist details salt evidence

The Agency's Chief Scientist Andrew Wadge has posted a blog detailing the science behind [FSA's salt campaign](#) in the wake of an article in [The Times](#). The article challenges the evidence behind the campaign.

### Állatklónozás az élelmiszer-előállításban

Az FSAI [tájékoztató anyagot](#) készített az állatklónozásról. [Kiemelte](#), hogy az EU-ban nem állítanak elő klónozott állatokból, illetve utódaikból kereskedelmi forgalomba szánt élelmiszereket, noha a világ más országaiban erre a kérdésre nem adható ennyire egyértelmű válasz.

#### Leaflet - Animal Cloning in Food Production

## 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:

Német hatósági ellenőrzés során határérték feletti higanyszennyezést mértek Spanyolországból származó fagyasztott kardhal szeletekben. A terméket Németországba és Finnországba szállították. A laboratóriumi jelentés szerint a megengedett maximális határérték (1,0ppm) közel hétszeresét mutatták ki (6,6 +/- 0,6 ppm).

Vállalati önellenőrzés során hántolt indiai szezámagban Salmonella amsterdam szennyezést mértek. A terméket Németországba és Ausztriába szállították.

Olaszország jelentette, hogy hatósági önellenőrzés során nem jelölt állati összetevőt (héjas és puhatestű DNS-t) mutattak ki fagyasztott, olasz kardhalszószból. A terméket Hollandiába szállították.

Olasz gyártmányú csavaros üveg fedeléből DIDP (diizodecyl-ftalát) kioldódást mértek a ciprusi hatóságok.



Az olasz hatóság vizsgálata szerint a spanyol kardhal szeletek higanytartalma meghaladta a megengedett határértéket (1,59ppm).

Nem engedélyezett, GMO (FP967) szennyezett kanadai barna lenmag érkezett Németország közvetítésével 17 EU tagországba, köztük Magyarországra. A termékből még három harmadik országba is szállították a német hatóság nyomkövetési vizsgálatai szerint. Az eredeti bejelentő a görög hatóság, az ügy a német cég Görögországi önellenőrzésével indult. A bio lenmag 500g-os kiszerelésben került forgalomba. A német cég az árut visszahívta, közleményt adott közre.

Egy fogyasztói panaszra indított svéd bejelentés szerint a holland palacsinta nem jelölt tojást tartalmazott, ami az arra érzékeny személyek számára allergiát okozhat. Egy svéd megbetegedést jelentettek.

A holland kapcsolattartó értesítést küldött holland tejpor Szalmonella tartalmáról. A nem megfelelőre piaci ellenőrzés során derült fény. A termék Belgiumban, Hollandiában és Portugáliában került elosztásra.

A szlovén kapcsolattartó értesítést küldött tájféldi, sárga curry pasztát tartalmazó üvegből kioldódó epoxidált szójabab olajról (2281 mg/kg).

Az angol kapcsolattartó tájékoztatást küldött nylon bevonatú konyhai eszközökből kioldódó aromás aminokról (389,5, 397,7  $\mu\text{g}/\text{dm}^2$ ). További termékekben 2,0, 4,3  $\mu\text{g}/\text{dm}^2$  és 916,0, 892,7  $\mu\text{g}/\text{dm}^2$  mennyiséget mértek.



### Jogszabályok

#### Laws

A Bizottság [2009/813/EK határozata](#) a géntechnológiával módosított MON 89034 (MON-89034-3) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság [2009/814/EK határozata](#) a géntechnológiával módosított MON 88017 (MON-88017-3) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság [2009/815/EK határozata](#) a géntechnológiával módosított 59122xNK603 (DAS-59122-7xMON-00603-6) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság [1052/2009/EK rendelete](#) egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma [OEM])

A Bizottság [1050/2009/EK rendelete](#) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének egyes termékekben, illetve azok felületén található azoxistrobin, acetamiprid, klorazon, ciflufenamid, emamektin-benzoát, famoxadon, fenbutatin-oxid, flufenoxuron, fluopicolid, indoxakarb, ioxinil, mepanipirim, protiokonazol, piridalil, tiakloprid és trifloxistrobin megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

### Rövid hírek az Európai Unión kívül

#### News bulletin from third countries

#### Biztonságos élelmiszerek hete Új-Zélandon

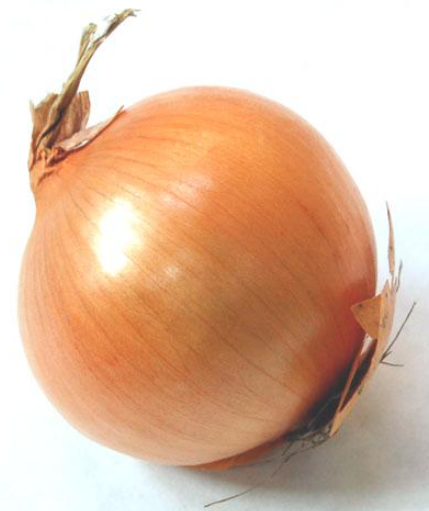
Évente körülbelül kétszáz ezer új-zélandi polgár betegszik meg élelmiszer-fogyasztáshoz köthetően. Éppen ezért az évente szervezett „[Biztonságos Élelmiszerek Hete](#)” idején, 2009. november 9-15-e között megrendezett programja a „Biztonságos ételt a család és barátok számára” címet kapta.

#### [Foodsafe Week: Beat the bugs this summer](#)

#### A Health Canada emlékeztette a lakosságot a nyers csíra fogyasztásának veszélyeire

A kanadai lakosság körében népszerű a csíra fogyasztása, különösen kedvelt egészséges, alacsony kalóriatartalmú alapanyagoknak számít a lucerna, aranybab, hagyma, retek, mustár és brokkoli csírája. A [Health Canada](#) figyelmeztette a fogyasztókat, különösen az érzékeny csoportokat, hogy ezek a tápanyagok akár a *Salmonella* vagy az *E. coli* O157/H7 baktériumok hordozói is lehetnek.

#### The Government of Canada Reminds Canadians about the [Risks of Eating Raw Sprouts](#)







### Káros hatású üdítőitalok gyermekeknek

A [Health Canada](#) azt tanácsolta a fogyasztóknak, hogy ne vásároljanak az ún. Chaotic Beverages termékekből (Mind Strike, Fearocity, Elixir of Tenacity és Power Pulse), melyeket kifejezetten gyerekeknek reklámoznak, de káros hatással lehetnek rájuk. A termékek koffeint, nem engedélyezett gyógynövényeket, nagy mennyiségű taurint, niacint, zöld tea kivonatot, elfogadhatatlan mennyiségű A-vitamint és króm-pikolinátot is tartalmazhatnak.

#### [Chaotic Beverages Recalled Due to Unacceptable Health Risks to Children](#)

### Szabályok vízi állatok patogénjeivel foglalkozó létesítményeknek

A [CFIA](#) új szabályokat és egyben útmutatót alkotott meg a vízi állatok patogénjeivel és egyéb fertőző anyagokkal foglalkozó létesítmények fizikai és működési követelményeire.

#### [Containment Standards for Facilities handling Aquatic Animal pathogens](#)

### Ractopamin értékeléséhez gyűjtik az adatokat

A [JECFA](#) a sertésszövetekben található ractopamin állatgyógyászati szermaradék értékeléséhez gyűjti a felhasználható adatokat. A ractopamint a JECFA 40., 62. és 66. munkülésén értékelték, az elfogadható napi bevitel (ADI) 0-1,0 µg/ttkg, MRL-eket marhára és sertésre állapítottak meg. 2009. februárban, Kínában 46-an betegedtek meg a sertés tartalmazó hús fogyasztásától, erről hírlevelünk 2009. évi 4. számában beszámoltunk.

#### [Request for data for evaluation of residues of ractopamine in pig tissues](#)

## Online média-figyelés

### Online media

### Új GM burgonyafajta - áldás vagy átok?

Ismét komoly vita alakult ki Dél-Afrikában a génmódosított növények termesztéséről azt követően, hogy a hatóságok nem adtak forgalomba hozatali engedélyt egy új, SpuntaG2 fantázianévre keresztelt, burgonyamolyra rezisztens fajtának, olvasható az [allafrica.com](#) honlapon.

#### [New Potatoes - Blessing Or Curse?](#)

### Nem a GM növények termesztése a megoldás

A [botswanai](#) agrártárca tudományos vezetőjének véleménye szerint nem a transzgénikus növények termesztése a megoldás az élelmiszerhiány felszámolására.

#### [GM Crops No Panacea to Food Insecurity](#)

### Hatékony-mikrobák korszerű alkalmazása

A [Namibian Organic Association](#) több gazdálkodóval és diákkal ismertette meg a hatékony-mikrobák korszerű mezőgazdasági alkalmazását, pl. különböző növényvédő szermaradékok és egyéb szennyezők lebontása, növénypatogének elleni védekezés terén, számolt be az [allafrica.com](#).

#### [Training in Organic Farming](#)



Kiadja  
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal  
Felelős szerkesztő  
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató  
Szerkesztő  
Cseh Júlia  
E-mail: [hirlevel@mėbih.gov.hu](mailto:hirlevel@mėbih.gov.hu)  
[www.mėbih.hu](http://www.mėbih.hu)