



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

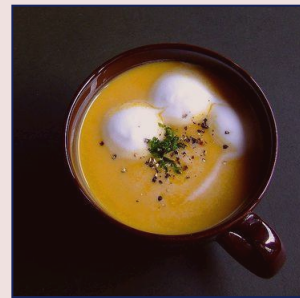
Karácsonyi Különszám 2009/Christmas Newsletter 2009

A biztonságosabb karácsonyért

A karácsony az év legbensőségesebb ünnepe, középpontjában a családi, baráti összejövetel, és ehhez csatlakozó ünnepi étkezés áll. Ilyenkor mindenki igyekszik kitenni magáért, már napokkal az ünnep előtt megkezdődik a készülődés, az ünnepi étkezés hozzávalóinak beszerzése.

Maga a fogyasztó is sokat tehet azért, hogy az ünnep jól kezdődjön, és ne érje bosszúság otthon, amikor a főzéshez kezdene. Ehhez kíván jó tanácsokkal segíteni a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal.

Az ünnepek közeledtével [honlapunkon](#) számos élelmiszer-biztonsági jó tanácsokat találhatnak olvasóink, amire bevásárláskor, majd később a konyhai sütés-főzéskor érdemes odafigyelni.



BORLEVES

Hozzávalók (3-4 személyre):

- 1 liter fehérbor
- 1 kicsi citrom
- 8 tojássárgája
- 10-12 dkg cukor
- fahéj, szegfűszeg

[Nincs vége, olvasson tovább>>](#)

Hány fokban mérhető az élelmiszerbiztonság?

Az étel belső, ún. maghőmérsékletét legegyszerűbben erre a célra kifejlesztett ételhőmérővel, maghőmérséklet-mérővel lehet ellenőrizni. A témában készült lakossági tájékoztató anyagot és további karácsonyi jó tanácsokról [honlapunkon](#) olvashat.



„Ezüst esőben száll le a karácsony, a kályha zúg, a hőses sűrű, a lámpafény aranylik a kalácson, a kocka pörög, gőzöl a tejsűrű.

Kik messze voltak, most mind összejönnek a perccet édes szóval ütni el, amíg a tél a megfagyott mezőket karcolja éles, kék jégkörmivel!

Kosztolányi Dezső



Szeretettel teljes Karácsonyi Ünnepeket és boldog, békés Új Esztendőt kíván a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal.



„The Christmas season fills our hearts with joy; Bright, happy days bring special kinds of pleasure. We're wrapped in the excitement of it all, The sights, the sounds, the smells, the tastes we treasure. Yet when we have some quiet time to think About our finest blessings all year through, We focus on our family and our friends, And appreciate the gift of knowing you!”



The Colleagues from the Hungarian Food Safety Office wish you a Merry Christmas and a Happy New Year!





Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

A tej származásának jelölése

Az Európai Bizottság a tej és tejtermékek származási országának jelölésére tett olasz javaslatot el fogja utasítani. Az Állandó Bizottság azon az állásponton van, hogy egészségügyi kérdésekkel nincs kapcsolata a felvetett kérdésnek, valamint a jelölésrendelet tervezetével sincs összhangban, írja az EU FOOD LAW 2009. december 11-ei száma.

The European Commission is to deliver a negative Decision on Italy's plans to have origin labelling on milk and milk products, including where milk used in cheese comes from.

A GMO termesztése tönkretenné Európát?

Egy kanadai farmer, aki hosszú ideje bíróság előtt harcol a kanadai Monsanto céggel, figyelmezteti Európát, hogy a hagyományos termelésű növényeket szennyezi majd a GM növények termesztése, és ezzel együtt a bio termesztésnek véget is vet. Még abban az esetben is veszélyesnek tartja, ha 50 kilométernél nagyobb távolságot tartanak a két, különböző módon termesztett fajta között. A gazda ismertette, hogy Kanadában a termelés 30 százalékkal esett vissza és a növényvédő szerek felhasználása 30 százalékkal emelkedett az elmúlt 14 év során. Kanadában már csak GM repce van, más fajtát nem lehet már termesztetni. Igaz az ipar nagyobb termést akar elérni, és kevesebb növényvédő szer felhasználását tűzi

ki célul, ennek pont az ellenkezőjét tapasztalták Kanadában. Kanadában a GM repce a közelében levő karfiolt, fehérrépat és retket is szennyezi, olvasható az EU FOOD LAW 2009. december 11-ei számában.

GMOs will contaminate conventional crops and end organic farming in Europe if they are ever planted in Europe even if 50km distances are kept between the GMO and other crops.

WHO szakértői a biszfenol-A egészségügyi hatásairól

A FAO és a WHO a biszfenol-A (BPA) toxikológiai és egészségügyi szempontjait áttekintő szakértő értekezletet szervez 2010 októberére. A biszfenol-A igen ellentmondásos anyag. Eddig nagyon sok egymásnak jelentős mértékben ellentmondó tanulmány jelent meg. A nemzeti hatóságok a sok tudományos ellentmondás következtében elég különböző kockázatkezeléseket alkalmaznak. A sajtóban is nagy figyelmet szentelnek a biszfenol-A tartalmú csomagolóanyagoknak. A találgató előzetes programja szerint a megvitatásra kerülő témák közé tartozik majd a BPA előfordulása élelmiszereinkben, a csomagolóanyagból történő lehetséges kioldódása, a különböző forrásokból származó expozíciók, a BPA toxicitása, az epidemiológiai tanulmányok áttekintése, az emberi egészség kockázatai, beleértve e különösen érzékeny csoportokat, ismerteti a tervezet az EU FOOD LAW 2009. december 11-ei száma.

The FAO and WHO have called an expert meeting to review toxicological and health aspects of Bisphenol A, the controversial food packaging material.

Nincs előrehaladás a szárnyasok patogén fertőzőttségével foglalkozó útmutatójában

A Codex Higiéniai Bizottságának san diegói ülésén nem sikerült a *Campylobacter* és a *Salmonella* fajok útmutatójában előrehaladást elérni. A fertőzés csökkentését célzó kémiai



kezelések alkalmazását is szorgalmazó dokumentumokat az Európai Unió nem támogatja. Mivel konszenzust nem értek el, az ülés során elektronikus munkacsoportot hoznak létre Új-Zéland és Svédország vezetésével. A többi napirendi pontban, friss gyümölcsök higiéniája; tengeri ételek *Vibrio* szennyezettsége; természetes ásványvizek higiéniájának gyakorlati útmutatója, valamint az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumának felülvizsgálata témában jelentős előrehaladást értek el, számol be az EU FOOD LAW 2009. december 11-ei száma a december elején tartott ülésről.

Meeting in San Diego, the Codex Committee on Food Hygiene failed to advance proposed guidelines for control of *Campylobacter* and *Salmonella* species in chicken meat. As expected, the stumbling block was European opposition to chemical treatment of poultry carcasses.

Kiadvány az élelmiszerek kadmium-tartalmáról

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet [német](#) nyelven kiadványt jelentetett meg az élelmiszerek kadmium-szennyezettségéről.

In its new brochure "[Cadmium in food - A recent assessment of the population's intake](#)", the Federal Institute for Risk Assessment uses the example of the heavy metal to demonstrate how food risks are assessed scientifically.

EFSA Novel Foods Kollokvium

A 13. EFSA Tudományos Kollokvium (Novel Foods) bevezető [előadásai](#), valamint az ülés rövid összefoglalása elérhető az EFSA honlapjáról.

[Presentations](#) of the EFSA's 13th Scientific Colloquium - 'What's new on Novel Foods' are available on EFSA's website.

Mikotoxinok és a növényekben előforduló természetes méreganyagok

Az [Article 36](#) együttműködés keretein belül olasz egyetemek egy átfogó jelentést készítet-

tek a mikotoxinokról és a növényekben természetesen előforduló méreganyagokról. A jelentés nyolc fejezetben, mintegy 500 oldalon összegyűjti a címben jelzett anyagok közül a mákban előforduló morfinról és egyes mikotoxinokról (alternaria toxinok, moniliformin, diacetoxyscirpenol, sterigmatocystin és phomopsins élelmiszerben és takarmányban, ergot alkaloidák csak élelmiszerekben és nivalenol csak takarmányban) rendelkezésre álló tudományos információkat.

[Scientific information on mycotoxins and natural plant toxicants](#): This external report is the output from a scientific or technical project that EFSA has funded to support its work in accordance with Article 36 of EFSA's Founding Regulation.

Unió-japán együttműködés

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal a japán Élelmiszer-biztonsági Bizottsággal [Együttműködési Memorandumot](#) írt alá a meglévő és újonnan felmerülő kockázatok becsléséhez szükséges adatok gyűjtéséről és megosztásáról.

EFSA and the Food Safety Commission (FSC) of Japan have signed a [Memorandum of Cooperation](#) on the collection and sharing of data required for the assessment of current and emerging risks.

Picloram értékelés

A PRAPeR szaktanácsadó elkészítette a [picloram hatóanyag](#) értékelését. A teljes jelentés az EFSA honlapján elérhető.

Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance [picloram](#).





Állatgyógyászati készítményekről jelentés

A 36. törvénycikkelyben meghatározott együttműködés értelmében a „[Food Environment Research Agency](#)” (York, Egyesült Királyság) átfogó jelentést készített a harmadik országokban felhasználásra kerülő állatgyógyászati készítmények hatóanyagairól. A tanulmány összegyűjtötte és elemezte az elérhető információkat az élelmiszer-termelő állatok tenyésztése során – a nem EU országokban - felhasznált hatóanyagokkal kapcsolatban. A tanulmány nem tért ki az Európai Unióban engedélyezett hatóanyagokra.

[Survey on use of veterinary medicinal products in third countries](#): This external report is the output from a scientific or technical project that EFSA has funded to support its work in accordance with Article 36 of EFSA's Founding Regulation.

Takarmányok mikotoxin-mentesítéséről

2009. december 15-én az [EFSA](#) honlapján és az [AFSSA](#) honlapján egy időben jelent meg közlemény a takarmányokban használt mikotoxinokat hatástalanító adalékanyagok hatásmechanizmusáról, hatékonyságáról, azok élelmiszer/takarmány biztonságossági vonatkozásairól szóló tanulmányról. Bővebben [honlapunkon](#) is olvashat erről.

[Review of mycotoxin-detoxifying agents used as feed additives: mode of action, efficacy and feed/food safety](#): This external report is the output from a scientific or technical project that EFSA has funded to support its work in accordance with Article 36 of EFSA's Founding Regulation.



Díj az FSA világos kommunikációjáért

A [Plain English Campaign](#) díjjal jutalmazta az angol élelmiszer-biztonsági hatóságot (FSA) a 60 év felettek részére készített, [lisztériával foglalkozó szóróanyagáért](#), mely közérthető élelmiszer-biztonsági tanácsokat szolgáltat.

FSA has been given an award by the Plain English Campaign for a leaflet advising the over 60s about food safety and the food poisoning bug listeria.

Új élelmiszerlánc szabályok segítik a „szántóföldtől az asztalig” elvet

Az FSA arról tájékoztatja a vágóhidakat működtetőket és az élőállattartókat, hogy 2010. január 1-jén hatályba lép a vágóhídi állatokra (szarvasmarha, birka, kecske) alkalmazandó információszolgáltatás ([Food Chain Information, FCI](#)). Az FCI-t már [2006 óta](#) alkalmazzák számos ágazatban (pl. baromfi, sertés, borjú). Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság honlapján ezzel kapcsolatban megjelent [dokumentumok](#) olvashatóak.

The Food Standards Agency is informing slaughterhouse operators and livestock keepers that they will soon have to ensure that [Food Chain Information](#) is provided for all cattle, sheep and goats sent for slaughter.

FSA Stratégiai terve 2010-2015-re

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság testülete meghatározta a következő 5 év [stratégiai irányait](#).

The Food Standards Agency's [Strategy for 2010–2015](#) has been published.

Megjelent a skót FSA *Campylobacter* jelentése

A [dokumentum](#) a 2009. június 17-én „Our Dynamic Earth” címmel megrendezett esemény összefoglalása. A jelentés tartalmazza a [Campylobacter](#) kutatási [program](#) keretében végrehajtott projektek eredményeit, melyeket a



skóciai FSA támogatott, továbbá a *Campylobacter* csökkentésére irányuló - jövőbeli célokat megfogalmazó - ajánlásokat.

The Food Standards Agency in Scotland has published a [report](#) summarising the outcomes of a stakeholder event on *Campylobacter* research held on 17 June 2009 at Our Dynamic Earth, Edinburgh.

Emelkedő szalmonellózis esetszám

Az FSA és a Health Protection Agency (HPA) [vizsgálata](#) azt mutatta, hogy vélhetően *Salmonella* Enteritidis 14b fajtípus áll a 2009. augusztus közepe óta Angliában és Walesben megemelkedett szalmonellózis esetszám hátterében. Míg 2008-ban a *S. Enteritidis* 14b fajtípus okozta esetek száma 137 volt, addig idén összesen 443 bejelentés érkezett a HPA-hoz. A hatósági vizsgálat megállapította, hogy a gócpontok feltételezhetően olyan vendéglátó egységek, melyek egy spanyolországi tojástermelő telephelyről veszik az alapanyagot. A kivizsgálás során a brit és a spanyol hatóságok szorosan együttműködnek. A mostani frissítés oka, hogy az FSA levelet küldött a helyi hatóságoknak, azon brit vállalatok elérhetőségeivel, akik feltehetően a szennyezett telephelyről vettek tojást.

The FSA has issued an [update](#) on the investigation into a recent increase in England and Wales in the number of cases of a certain type of salmonella.

Kalóriák az étlapon

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság a [kalóriák étlapon történő feltüntetésével](#) kívánja segíteni a házon kívül étkezőket az egészségesebb ételek választásában. Az önkéntesen alkalmazható sémával kapcsolatosan a 2010. március 11-ig tartó konzultáció során véleményeket várnak, mind az ipar, mind a fogyasztóktól, annak érdekében, hogy a kalóriák étlapon való feltüntetése a legjobban megvalósítható legyen a gyakorlatban. Az önkéntes kezdeményezéshez csatlakozni kívánó vállalkozások

részére útmutatókat is közzétesznek majd. A válaszokból 2010 tavaszára várható egy végleges tervezet.

The [Food Standards Agency](#) is seeking views on how a voluntary scheme to display calorie information on menus would work best in practice.

Tájékoztató élelmiszer-allergiában szenvedőknek

Az FSA [tájékoztató anyaga](#) azok számára nyújt segítséget, akiknél élelmiszer-allergiát vagy intoleranciát diagnosztizáltak. A [kiadvány](#) lépésenként mutatja be az érintetteknek, miként vásároljanak élelmiszert és mire ügyeljenek, ha nem otthon étkeznek. A kiadvány elkészítésében hat, allergiával és táplálkozással foglalkozó szervezet is közreműködött.

An [advice leaflet](#) for people who have been newly diagnosed with a food allergy has been published by the [Food Standards Agency](#) in collaboration with six allergy and nutrition organisations.

Csökkenő telített zsírok, kisebb snackek

A hús- és a tejtermékek mellett számos ízesített snack is magas zsír- és kalória-tartalommal bír, ezért az angol élelmiszer-biztonsági hatóság önkéntes [ajánlások](#) bevezetését tervezi az élelmiszeripar részére. Ezen ajánlások közt szerepel pl. a csökkentett zsírtartalmú Cheddar sajt és jégkrém, kevesebb telített zsírt tartalmazó kolbászok, tésztafélék, valamint 30 g-os vagy annál kisebb csomagolású snackek is. Az ajánlásokhoz 2010. március 9-ig várnak észrevételeket.

FSA is consulting on its proposed [recommendations](#) to the food industry to reduce saturated fat and to increase the availability of healthier options and smaller portion sizes in savoury snacks.





MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

Karácsonyi Különszám 2009/Christmas Newsletter 2009

Ír fogyasztói attitűd: élelmiszercímkék

Az [FSAI](#) megjelentette annak a nemzeti felmérésnek az [eredményét](#) (Ipsos MORI), mely során 1.021 fogyasztót kérdeztek meg személyes interjúk keretében, arra keresve a választ, hogy az ír fogyasztók mennyire értik és veszik figyelembe vásárlásnál az élelmiszerek címkéit. Kiderült, hogy négy emberből egy mindig elolvassa a címkét, főként a tápanyagösszetétellel, kalória-tartalommal kapcsolatos információkat, valamint, hogy meggyőződjön arról, vajon a termék tartalmaz-e különleges összetevőket. A megkérdezettek 27 %-a viszont csak ritkán, vagy soha nem nézi meg a címkét.

The [Food Safety Authority of Ireland](#) has published a nationwide [survey](#) that provides an insight into consumers' understanding and views of food labelling on the Irish market. The survey reveals that while one in four consumers in Ireland always read food labels when shopping for food, 27% said they rarely or never consult them.

DG SANCO heti hírei

News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők, ezek között olvasható, hogy megjelent az [FVO 2008. évi jelentése](#).

Nutrition Facts / Valeur nutritives	
Per 1/2 package (85 g) / pour 1/2 emballage	
Amount / Teneur	% Daily Value
Calories / Calories	
Fat / Lipides 4.5 g*	
Saturates / saturés 2.5 g	
+ Trans / trans 0.2 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	
Sodium / Sodium 870 mg	
Carbohydrate / Glucides 55 g	
Fibre / Fibres 3 g	
Sugars / Sucres	

RASFF

RASFF notifications

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

Írország jelezte, hogy Iránból származó pisztácia aflatoxin tartalma meghaladta a megengedett határértéket (B1: 14,7; össz: 15,9 µg/kg).

Nem jelölt glutén, és E 124 (ponceau színezék) nem engedélyezett felhasználása lengyel kolbászban.

Chilei heringcápa filében magas higanytartalmat (3,90 mg/kg) talált a francia hatóság.

Franciaország jelzése szerint olasz marhahús mintából önellenőrzés során szalmonellát mutattak ki (5/5 pozitív minta).

Szlovákia jelezte, hogy lengyel kolbászfélében nem jelzett szóját (>100 ppm), valamint nem engedélyezett színezéket (E 110 Sunset Yellow 4,0 mg/kg) mutattak ki.

Németország értesítést küldött kínai porcelán bögréből kioldódó kobaltról (1,6 mg/l). Ily mértékű kioldódás a jelenlegi technikai fejlettségi szint mellett nem felel meg a jó gyártási gyakorlatnak.

Szlovénia értesítést küldött olasz származású, fém főzőedényből kioldódó ólom és nikkel tartalomról (10 és 31 mg/l ólom, illetve 0,46, 0,25, 1,5 és 0,1 mg/l nikkel).

A német kapcsolattartó értesítést küldött török, pörkölt pisztácia aflatoxin tartalmáról (B1: 5,8 ± 0,5, össz aflatoxin B1, B2, G1, G2: 6,4 ± 0,6 ppb).



Lettország jelezte, hogy lengyel tőkehal májban magas PCB és dioxinszerű PCB tartalmat mértek (34,8 pg/g).

Németország tájékoztatást küldött német müzli genetikailag módosított lenmag tartalmáról.

Németország jelezte, hogy BSE-teszt elvégzése nélkül került marhahús forgalomba.

Dánia öt, Németországból származó, szeletelt szalámi mintából egyet *Salmonella* Ohio szennyezettség miatt kifogásolt.

Magas ólomtartalom (8,08 ppm; megengedett: 3 ppm) miatt kifogásoltak Csehországban Kínából származó étrend-kiegészítőt (*Chlorella* extra tabletta).

Olaszország higany- szennyezettség (3,9 +/- 0,5 mg/kg) miatt kifogásolt spanyol származású kardhalat.

Lengyelország *Listeria monocytogenes* szennyezettség miatt kifogásolt sajtermékeket.

Belgium arról adott tájékoztatást, hogy Ukrajnából származó napraforgó olajban 140 ppm mennyiségben ásványi olajat mutattak ki. A kifogásolt 500 tonna napraforgó olajat nem közvetlenül Ukrajnából, hanem Hollandiából szállították Belgiumba.

Németország alumínium-tartalma (133 ppm) miatt kifogásolt kínai tésztát.

Németország sri lanka-i sárgaúszójú tonhalat kifogásolt magas higany tartalma miatt. A terméket a határon átengedték, higany tartalma 2,21 mg/kg (határérték: 1 mg/kg).

Németország bejelentést küldött új-zélandi fagyasztott aligátorteknős higany tartalmáról (0,916 mg/kg, a határérték 0,5 mg/kg).

Spanyolország kifogásolt Csehországból származó, csokoládéval bevont gabona alapú

süteményt, mert az nem jelölt tej-összetevőt tartalmaz.

Szlovénia *Salmonella* Ohio jelenlét miatt kifogásolt német pácolt, fagyasztott csirkemell filét.

Jogszabályok

Laws

Az Európai Parlament és a Tanács [1185/2009/EK rendelete](#) (2009. november 25.) a peszticidekre vonatkozó statisztikákról

A Bizottság [1161/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a vágóhidakat üzemeltető élelmiszer-ipari vállalkozók számára nyújtandó, élelmiszerláncra vonatkozó információk tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1162/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról

A Bizottság [1167/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról





A Bizottság [1168/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1169/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkében előírt, az egészségre vonatkozó állítások engedélyezése iránti kérelmekre vonatkozó végrehajtási szabályok megállapításáról szóló 353/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [1170/2009/EK rendelete](#) (2009. november 30.) a 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az élelmiszerekhez, köztük az étrendkiegészítőkhöz hozzáadható vitaminok és ásványi anyagok, valamint ezek formái listáinak tekintetében történő módosításáról

Bizottság [2009/152/EK irányelve](#) (2009. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a karbendazim hatóanyag I. mellékletébe történő felvételének lejárati ideje tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/153/EK irányelve](#) (2009. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletének a hidrolizált fehérjék hatóanyag közhasználatú neve és tisztasága tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/154/EK irányelve](#) (2009. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a ciflufenamid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2009/155/EK irányelve](#) (2009. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a metazaklór hatóanyag tisztaságának szükséges mértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/858/EK határozata](#) (2009. november 27.) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolására és figyelemmel kísérésére irányuló egyes 2009. évi módosított programok jóváhagyásáról, valamint a 2008/897/EK határozatnak az egyes tagállamoknak az e határozattal és a 2009/560/EK határozattal jóváhagyott programokhoz nyújtott közösségi pénzügyi hozzájárulás újrafelosztásának tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/859/EK határozata](#) (2009. november 30.) a difenil-aminnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétele megtagadásáról és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság [2009/860/EK határozata](#) (2009. november 30.) a triazoxidnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétele megtagadásáról és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság [2009/861/EK határozata](#) (2009. november 30.) az egyes bolgár tejfeldolgozó létesítményekben feldolgozott, nem megfelelő nyers tej vonatkozásában a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított átmeneti intézkedésekről

A Bizottság [2009/863/EK határozata](#) (2009. november 30.) az élelmiszer- és takarmányellenőrzés területén működő egyes közösségi referencialaboratóriumok 2010. évi közösségi pénzügyi támogatásáról

A Bizottság [2009/864/EK határozata](#) (2009. november 30.) a 2007/777/EK határozatnak a



Dél-Afrika egyes részeiről és Uruguayból származó biltong¹ Közösségbe való behozatala tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/865/EK határozata](#) (2009. november 30.) a metaflumizon és gamma-cihalotrin új hatóanyagokra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság [2009/866/EK határozata](#) (2009. november 30.) a géntechnológiával módosított MIR604 (SYN-IR604-5) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság [2009/869/EK határozata](#) (2009. november 27.) a 2003/85/EK tanácsi irányelv XI., XII., XV. és XVI. mellékletének a ragadós száj- és körömfájás élővírusának kezelésére feljogosított laboratóriumok jegyzéke és az azokra vonatkozó minimális biztonsági követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/870/EK határozata](#) (2009. november 27.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/874/EK határozata](#) (2009. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek az imazamox, oxaszulfuron, etoxiszulfuron, foramszulfuron, oxadiargil és ciazofamid hatóanyagként való felvétele tekintetében történő módosításáról szóló 2003/23/EK irányelv helyesbítéséről

A Bizottság [2009/883/EK határozata](#) (2009. november 26.) a tagállamok által 2010-re és az azt követő évekre benyújtott, egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az

ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló éves és többéves programok, valamint az azokhoz nyújtott közösségi pénzügyi hozzájárulás jóváhagyásáról

A Bizottság [2009/887/EK határozata](#) (2009. november 30.) a bifentrinnek a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétele megtagadásáról és az e hatóanyagot tartalmazó növényvédő szerek engedélyének visszavonásáról

A Bizottság [2009/888/EK határozata](#) (2009. november 30.) a 2002/741/EK, 2002/747/EK, 2003/200/EK, 2005/341/EK, 2005/342/EK, 2005/343/EK, 2005/344/EK, 2005/360/EK, 2006/799/EK, 2007/64/EK, 2007/506/EK és 2007/742/EK határozatnak az egyes termékekre vonatkozó közösségi ökocímke odaítélésével kapcsolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról

Rövid hírek az Európai Unión kívül

News bulletin from third countries

PulseNet International

A PulseNet hálózatot 1996-ban hozták létre az Egyesült Államokban. A közegészségügyi laboratóriumokat összekötő országos számítógépes hálózat felállításának célja volt lehetővé tenni az élelmiszerekben jelen lévő



¹ napon szárított hús



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

Karácsonyi Különszám 2009/Christmas Newsletter 2009

kórokozók gyors azonosítását. A hálózat sikere következtében azóta, több hasonló rendszer kiépítésére került sor, Kanadában 2000-ben, Ázsia csendes-óceáni térségében 2002-ben, Európában és Latin-Amerikában 2003-ban. A rendszerről további magyar nyelvű információt és hasznos linkeket [honlapunkon](#) talál.

[Information on PulseNet International](#)

Vegyí anyagok értékelési programja

A [kanadai kormányzat](#) a veszélyes kémiai anyagokkal szembeni védelem növelése érdekében átvizsgálja az anyagokat és ahol szükséges, kockázat kezelési intézkedéseket tesz. A folyamatban az emberre és környezetre bizonyítottan káros vegyületekre azonnali intézkedéseket vezetnek be. További 200, lehetséges ártalmas vegyület prioritást kap (ún. „Challenge” program), és az ipartól származó információk alapján értékelik, majd döntést hoznak róluk. A 2006-ban indított program ([Chemicals Management Plan](#)) jelenleg a hatodik csoport ([Batch 6](#)) értékelésénél tart. Ezzel a tervezett anyagok listájának a feléhez érkeztek.

The Government of Canada Achieves Critical Milestone in [Chemicals Management Plan](#)

Fertőzött békák okoztak járványt az USA-ban

A [CDC](#) az államok egészségügyi szakembereivel együttműködve dolgozik azon 50 *Salmonella* Typhimurium fertőzések kivizsgálásán, melyeket 2009. december 9-ig jelentettek 25 államból. A fertőzöttek 78%-a 10 éven aluli. Az epidemiológiai vizsgálatok során arra következtettek a szakemberek, hogy a fertőzések békákkal való közvetlen kontaktussal hozhatók összefüggésbe.

[Outbreak](#) of Human Salmonella Typhimurium Infections Associated with Contact with Water Frogs

Import Központ

[Import Központot](#) hoztak létre az USA-ban. A központnak, mely a Vám és Határőrség irányítása alá tartozik, feladata, hogy az import termékek biztonságát ellenőrizze.

Customs and Border Protection Opens [Import Food Safety Center](#)

Import-büntett

Az [FDA](#) most először vonta meg egy importőr kereskedelmi jogait, mivel úgy akart vietnámi harcsát az USA-ba importálni és forgalomba hozni, hogy kikerüli a szövetségi import díját.

[FDA](#) Debars Convicted Virginia Seafood Dealer from Importing Food for 20 Years

Ajánljuk figyelmébe!

Hamarosan megjelenik az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 4. száma! Ízelítő a tartalmából:

- Interjú Dr. Bánáti Dianával
- Cseh Júlia, Szeitzné Szabó Mária: Növényi élelmiszerek közvetítette zoonózisok
- Koltai Tünde: A lisztérzékenység élelmiszer-biztonsági vonatkozásai
- Vajda Boldizsár: Genetikailag módosított szervezetek mindennapjainkban: áttekintés és helyzetelemzés
- Merényi László: Élelmiszer-entomológia
- Varga Beáta, Tarján Sándor: Az élelmiszerlánc biztonsága a radioizotópok szempontjából
- Cseh Júlia: PulseNet International
- Maczák Béla: Jogszabályi változások
- Schreiberné Molnár Erzsébet: Tájékoztatás a tejfőlők zsírtartalmának vizsgálatáról
- 50-éves a Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet
- 60-éves az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet
- Élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés Európában és hazánkban
- EFSA hírek
- Szemelvények a nagyvilágból
- Lakossági tájékoztató anyagok karácsonyra

A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (1149 Budapest, Angol u. 34; Tel/fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com). A [korábbi lapszámok](#) honlapunkról letölthetők.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató
Szerkesztő
Cseh Júlia
E-mail: hirlevel@mebih.gov.hu
www.mebih.hu