

Születésnap köszöntő

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai bensőséges ünnepség keretében köszöntötték Prof. Dr. Ambrus Árpád, főigazgató-helyettest 65. születésnapja alkalmából.

Dr. Ambrus Árpád tudományos, szakmai, oktatói tevékenysége hazai és nemzetközi téren egyaránt elismert. A Budapesti Műszaki Egyetemen szerzett vegyészmérnöki diplomát. A kémiai tudományok kandidátusa címet 1980-ban kapta meg. Éveken keresztül a Növényvédelmi Szolgálat Növényvédőszer analitikai laboratóriumainak szakmai munkáját irányította. FAO szakértőként számos országban dolgozott. 1997-től a FAO és a Nemzetközi Atomenergia Ügynökség Továbbképző és Referencia Központjának növényvédőszer programját vezette. 2004 júliusától a Növény és Talajvédelmi Szolgálat élelmiszer-biztonsági és minőségbiztosítási tevékenységét irányította. 1973-tól tagja a FAO/WHO Növényvédő szermaradék szakértői bizottságának, 1978-tól az Elméleti és Alkalmazott Kémia Nemzetközi



Uniójának. Számos sikeres nemzetközi továbbképzést tartott a növényvédő szermaradékok meghatározása, növényvédő szerek minősítése, a jó mezőgazdasági gyakorlat megvalósítása és az EUROGAP elvei témakörökben. Aktívan részt vett a növényvédő szermaradékok krónikus és akut expozíciója becslési módszereinek, a Codex Alimentarius Commission mintavételi eljárásának, a „Jó Laboratóriumi Gyakorlat”, „Az eredmények bizonytalanságának becslése” és az „Eredmények konfirmálási elvei” tárgyú ajánlásainak a kidolgozásában.

Ez évtől kezdődően ő látja el a FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottságának elnöki feladatait.

Hazai hírek

Nemzetközi élelmiszer-analitikai tanácskozás Balatonalmádiban

Hétfőn megkezdte munkáját az élelmiszer-biztonsággal összefüggő mérésekkel, elemzésekkel foglalkozó nemzetközi szakmai szervezet, a FAO/WHO Codex Alimentarius Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottsága Balatonalmádiban. A március 13-ig tartó rendezvényen 46 ország, 9 nemzetközi szervezet közel 150 szakembere vesz részt. A nemzetközi rendezvény szervezője a

Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Családi gazdasághoz kötődő Trichinella-megbetegedés

Öt ember betegedett meg trichinellózisban, miután egy békés megyei családi gazdaságban, magán célra nevelt sertések, magán vágása és feldolgozása során az abból készült ételekből fogyasztottak. Az állategészségügyi hatóság átfogó vizsgálatot végzett az érintett településen tartott sertések fertőzöttségének kivizsgálása érdekében. A betegek a házi disznóvágáson résztvevők és a

"disznótoros kóistolót" fogyasztók közül kerültek ki. Az eseménnyel kapcsolatosan további információ a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal [honlapján](#) olvasható. A témához kapcsolódóan [honlapunkon](#) kérdezz-felelek formában lakossági felvilágosító anyag érhető el.

Visszaesés a magyar élelmiszeriparban 2008-ban

Az EU Food Law március 6-ai számában arról ír, hogy 2008-ban a magyarországi élelmiszerek előállítására 7,8%-kal, míg kereskedelmük 9,4%-kal csökkent a 2007-es évhez képest. A KSH adatai szerint ugyanezen időszak alatt a hazai élelmiszerexport 2,6%-kal csökkent. A csökkenés legerőteljesebben a cukoriparban mutatkozik meg ahol 65,5%-os a visszaesés, ennek oka pedig az, hogy több cukorgyár is bezárt. Szintén erőteljes, mintegy 10-20%-os csökkenés figyelhető meg a hús-, baromfi-, malom-, sör-, és boripari szakágazatokban egyaránt. Az ásványvíz és üdítőital gyártása közel azonos a 2007. évvel. A hazai piacon értékesített cukorkarmenysiség 38,4%-kal, míg a húsa 16,8%-kal csökkent. A baromfi, tej, kenyér és péksütemények, valamint a tésztafélék belföldi kereskedelme 4-5%-kal csökkent.

A cikkből az is kiderül, hogy a hazai élelmiszeriparban további 2-3%-os visszaesésre lehet számítani a Kopint-Datorg gazdaságkutató elemzése szerint. A hazai vásárlói kereslet pedig egyre inkább az olcsóbb élelmiszerek irányába mozdul el.

Rövid hírek az EU-ból

RASFF ülés Brüsszelben

2009. március 5-én az EU élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyorsriasztási rendszerének (RASFF) működtetésében résztvevő országok kapcsolattartó pontjai számára ülést szerveztek Brüsszelben. Az ülés döntően a TRACES rendszer

megismerését, a RASFF rendszerhez való kapcsolódási pontok bemutatása volt. Az ülésen elhangzott továbbá, hogy a RASFF 2008. évi végleges jelentése 2009. július 7-re, a RASFF 30. évfordulójára készül el. E jeles évforduló megünneplésére konferenciát szerveznek a tagállamok kontaktpontjai, a harmadik országok EU képviselői, az ipar, a fogyasztói szervezetek képviselői, a nemzetközi szervezetek, mint például a WHO képviselői számára. Előzetes információk hangzottak el az ünnepi készülődésről. Az ülésen a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal hazai RASFF koordinátora vett részt.

Étrend-kiegészítőkkel kapcsolatos EFSA-találkozó

2009. február 25-én az EFSA [megbeszélést](#) tartott három európai szervezettel, amelyek az étrend-kiegészítők gyártóit és ellátóit képviselték. A találkozó alkalmat szolgáltatott az EFSA táplálkozási és egészségügyi állítások terén végzett munkájának megvitatására, továbbá bemutatta a Tudományos Szakbizottság ezzel kapcsolatos munkáját. Az EFSA szorosabb együttműködését mutatja, hogy a résztvevőket meginvitálta egy a témában tartandó júniusban tervezett konferenciára.

Sertések *Salmonella* fertőzöttsége témában üléseztek a Bizottságnál

Sertések *Salmonella* fertőzöttsége témában 2009. február 26-án munkacsoportülésre került sor a Bizottságnál. A megbeszélés előadásanyagai a DG SANCO [honlapjáról](#) letölthetők.

Megjelent az EFSA stratégiai terve

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal nyilvánosságra hozta 2009-2013 időszakra vonatkozó [stratégiai tervét](#). A terv felsorolja az EFSA közép- és hosszú távú stratégiai irányait, meghatározva a prioritásokat a változó környezetben.

EFSA állásfoglalás a 4-metilbenzofenon jelenlétéről

Amint arról a múlt héten hírlevelünkben beszámoltunk, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal tudományos szakvéleményben [értékelte](#) a 4-metilbenzofenon élelmiszerekben, egyes gabonafélékben való előfordulásának kockázatát. Az állásfoglalás magyar nyelvű rövid összefoglalója [honlapunkon](#) elérhető.

Nyitott konzultáció az aktív és intelligens összetevőkről

Az EFSA [nyitott konzultációra](#) bocsájtotta „aktív és intelligens összetevőkkel” kapcsolatos útmutató-tervezeteit. Az említett összetevőket élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagok gyártása során használják fel. Az útmutatók azokat az információkat határozzák meg, amelyekre az EFSA-nak a gyártótól szüksége van annak érdekében, hogy az összetevőkkel kapcsolatos kockázat értékelést el tudják végezni, összhangban az új európai szabályozással.

3-MCPD észterek élelmiszerekben

Az élelmiszerekben előforduló technológiai eredetű kémiai szennyezőanyagok közül a 3-MCPD (3-monoklóropropán-1,2-diol) észterek értékeléséről az ILSI (International Life Science Institute) és az Európai Bizottság közös munkaértekezletet tartott 2009. február 5-6. között Brüsszelben. A rendezvény előadásanyagai [az ILSI honlapján](#) hozzáférhetők.

Szórólap: nikarbazid-csökkentés a brit baromfiállományban

Az FSA, a Brit Baromfi Tanács, a brit Nemzeti Gazdálkodók Szövetsége, a brit Állatorvosi Gyógyszerek Igazgatósága elkészített egy röplapot. Ezzel kívánják segíteni a farmtulajdonosokat, hogy jobb takarmánytárolással és elosztási rendszerekkel csökkentsék a

baromfikban nikarbazin-maradékot. A hír az [FSA honlapján](#) jelent meg.

EFSA-állásfoglalás a nanotechnológia kockázatairól

Az Európai Bizottság a szükséges biztonsági intézkedések előkészítése érdekében 2007-ben felkérte az EFSA-t, alkosson véleményt a nanotudományok és nanotechnológia lehetséges kockázatairól. A most megjelent vélemény magyar nyelvű összefoglalója [honlapunkon](#), teljes terjedelemben az [EFSA honlapján](#) elérhető.

Egyre több brit vállalkozó csatlakozik a hiperaktivitással összefüggő színezékek önkéntes tilalmához

Az FSA frissítette azon élelmiszergyártóknak, vendéglátóknak és kiskereskedőknek a [listáját](#), melyek termékei nem tartalmazzak a fiatal gyerekeknél lehetséges hiperaktivitással összefüggésbe hozott hat mesterséges színezékből. További információt az [FSA honlapján](#), az ügy előzményeiről [honlapunkon](#) olvashat.

RASFF

2009. évi RASFF események heti bontásban, [10. hét](#)

DG SANCO heti hírei

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

Rövid hírek az Európai Unió kívül

Egészségügyi Világnap

2009. április 7-én ünnepeljük az Egészségügyi világnapot. Idén a fókuszban az egész-

ségügyi ellátás váratlan helyzetekre, sürgőségi esetekre való felkészítése áll. A hír [WHO honlapján](#) olvasható.

Beszámoló a 69. JECFA találkozóról

A [honlapon](#) elérhető a 2008. júniusban, Rómában rendezett, 69. JECFA találkozó beszámolója, melyben számos adalékanyag biztonsági értékelése, felülvizsgálata és aromaanyagok értékelése, s újraértékelése található.

Tervezet DDT-veszélyértékelésre

A [JECFA honlapjáról](#) letölthető az IPCS által készített tervezet a DDT egészségi veszélyeinek értékelésére, melyre 2009. március 20-ig várják a hozzászólásokat.

Publikáció az expozíció-értékelés bizonytalanságáról és adat-minőségről

Az „Uncertainty and Data Quality in Exposure Assessment” című publikáció első része útmutató az expozíció-értékelés bizonytalanságának jellemzésére és kommunikációjára, második része az adatok minőségének kérdésével foglalkozik. Letölthető a [WHO honlapjáról](#).

Madárinfluenza és vakcináció

A Nemzetközi Állat-járványügyi Hivatal a magas patogenitású (H5N1) madárinfluenza törzsek eradikálása érdekében létrehozott, egy a nemzeti állategészségügyi hatóságok ellenőrzésével foglalkozó munkacsoportot. A hír az [OIE](#) honlapján olvasható.



Nemzetközi online médiafigyelés

Baktériummal szennyezett gyorsételek

Egy brit vizsgálat szerint a kebab gyorsétermekben kapható salátákból minden 20. baktériummal szennyezett, írja a [The Times](#).

Ételmérgezés Michelin-csillagos étteremben

Nagy-Britannia egyik elegáns, Fat Duck nevű éttermében tömeges ételmérgezés történt. Az [Irish Times](#) honlapján olvasható hír 400 megbetegedésről számol be.

Akrilamid a kanadai „méreglistán”

A Health Canada azt javasolja, hogy a karcinogén akrilamid kerüljön fel a Kanada nemzeti mérgeanyagokat tartalmazó listájára, írja az amerikai [Foodnavigator](#).

Fehér hússal az időskori makuladegeneráció ellen

Az American Journal of Epidemiology publikációja szerint a fehér húsok fogyasztása segíthet a szem éleslátásért felelős központi területének, a sárgafolt időskori degenerációjának megelőzésében. A hír az amerikai [Foodnavigator](#) honlapján jelent meg.

Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal

Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató

Elérhetőségeink
H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.
Tel: (+36) 1 368 8815
Fax: (+36) 1 387 9400
E-mail: titkarsag@mebih.gov.hu
www.mebih.hu