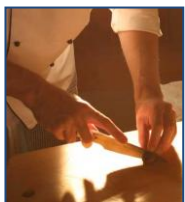




## Újévi köszöntő



Túl vagyunk a karácsonyi ünnepeken, a vidám szilveszteren, átgondoltuk az elmúlt év eseményeit, és titokban újévi fogadalmakat tettünk. Legyen a kedves Olvasó „laikus” tudatos fogyasztó, vagy éppen elhivatott szakmabeli, tegyük hozzá a fogadalmakhoz, hogy az új évben mi magunk (ismét) megteszünk mindent azért, hogy az élelem, az élelmiszer, az étel saját és mások egészségét, jólétét szolgálja, és semmiképp se legyen ártalmunkra. Fogadjuk meg azt is, hogy tudatosan, odafigyelve vásárolunk, kerülni fogjuk a pazarlást, és segítjük a környezet védelmét.



Milyen szép és gazdag a magyar nyelv, amely az életet és az élelmiszert egy szótöbblől eredezteti, emlékeztetve bennünket arra, hogy az étel életünk alapfeltétele. De nem csak életfeltétel, hanem ennél több. Hagyományok, szokások őrizője, társas, családi események fénypontja.



Őrizzük meg és adjuk tovább az étel tiszteletét, és ne feledkezzünk meg az ételkészítéshez fűződő hagyományokról sem. Itt ne csak a hagyományos receptekre gondoljunk, hanem azokra az anyáról leányra, generációról generációra öröklődő ismeretekre is, amelyek a biztonságos ételkészítést segítik. A tiszta konyhára, a kézmosásra, az ételek megfelelő elkészítésére, mielőbbi, frissen történő elfogyasztására.



A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2010-ben is jó tanácsokkal, rendelkezésre álló híryananyagokkal, információkkal kívánja segíteni a tudatos fogyasztói magatartás elterjedését, valamint a szakmában dolgozó kollégák munkáját. Tesszük ezt rendszeresen frissített [honlapunkon](#) és kiadott [hírleveleinken](#) keresztül.



Minden kedves olvasónknak boldog újévet, biztonságos, finom ételeket kívánunk!

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária  
főigazgató



Egészséges és biztonságos élelmiszerekben gazdag, boldog új évet kívánunk!  
We wish you a Happy New Year with a healthy and safe food choice!



### Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union



#### Tenyészsertés-állományok *Salmonella* fertőzöttsége

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal által végzett [európai szintű felmérés](#) – melyben 24 tagállam, valamint Norvégia és Svájc vett részt - eredményei azt mutatják, hogy a *Salmonella* általánosan kimutatható a sertés állományokban. Európa szerte minden harmadik állományban jelen van a baktérium, de az értékek nagy eltérést mutatnak a tagállamok között. Leggyakrabban a *S. Derby* valamint a *S. Typhimurium* fordult elő, melyek közül az utóbbi az emberi szalmonellózisok egyik fő okozója az európai országokban. A felmérésben résztvevő állományokat véletlenszerűen választották ki – 1069 tenyészállomány, 3508 termelő állomány – reprezentálva ezzel minden ország sertéspopulációjának legalább 80 %-át.

Az eredmények kapcsán a BfR [közleményt](#) jelentetett meg a témában. Németországban az összesen 201, 50 sertésnél nagyobb állomány vizsgálata során 45-ben (22,4%) kimutatták a szennyezettséget. A tenyészállomány egyedei a fertőzést átvihetik a hizósertés-állományokba, így a levágott sertések révén a *Salmonella* egészen az élelmiszerláncba is eljuthat. Éppen ezért fontos a gondos ételkészítési szabályok ismerete, hangsúlyozza a BfR közleménye.

[EFSA](#) publishes results of survey on *Salmonella* in breeding pigs in the EU. According to a [BfR report](#), *Salmonella* were detected in mixed samples from the faeces of several animals in Germany in 45 out of the 201 stocks examined with more than 50 breeding pigs.



#### Egészségre vonatkozó állítások

Egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos véleményt hozott nyilvánosságra az EFSA NDA

Szakkbizottsága. Az egyik a [bifidobaktériumok](#) kombinációjának jótékony hatását állította a bélben lehetségesen élő patogén mikroorganizmusok számának csökkentésére, míg a másik az [Uroval® készítményre](#) (D-mannóz tartalmú tőzegáfonya kivonat) vonatkozó állítás, el a húgyúti fertőzések elkerülését szerette volna állítani a gyártó, a baktériumsejtek (főleg *E. coli*) tapadásának megakadályozásával. A benyújtott tudományos bizonyítékok értékelése után az EFSA egyik esetben sem találta megalapozottnak az állításokban szereplő okozati összefüggést.

[EFSA](#) delivered opinions on health claim related to a combination of [bifidobacteria](#) and decreasing potentially pathogenic intestinal microorganisms, as well as on health claim related to [Uroval®](#) and urinary tract infection.

#### Útmutató a nemzeti élelmiszer-fogyasztási adatok gyűjtéséhez



Az EFSA most közzétett [dokumentuma](#) hozzájárul az étrendi bevittel kapcsolatos adatgyűjtések harmonizálásához Európában.

EFSA has issued [guidance](#) on methods and procedures to be followed when collecting national data on food consumption. This document will contribute to the harmonisation of data collection on dietary intake at a European level.

#### Tanulmány az Európában megfigyelhető méhhalálzásról



Az [EFSA](#) által közzétett tanulmány a méztermelő méhek pusztulásával foglalkozik, bemutatva a kolóniák csökkenésének ellenőrzésére szolgáló, Európában használt, módszereket. A tanulmány elkészítéséhez az anyagi erőforrásokat az EFSA biztosította és egy tudományos intézményekből álló konzorcium készítette el.

[EFSA](#) has published a report on honey bee mortality and the ways that colony losses are monitored in Europe. The study was funded by EFSA and carried out by a consortium of scientific institutes led by the French national food safety agency Afssa.



### Tej és tejtermékkel foglalkozó Codex bizottsági ülés lesz

2010. január elejére tervezik a brit nemzeti Codex tanácsadó bizottság ülését, melyen kialakításra kerül a [brit álláspont](#) a feldolgozott sajtuszabványokról, fermentált tejről, valamint a tej és tejtermékekben alkalmazandó annatto (természetes piros színezőanyag, E 160b) kivonatok maximális szintjeiről. Ezzel képviselik majd országukat a 2010. február 1-5-e között Új-Zélandon megrendezésre kerülő 9. Codex Committee on Milk and Milk Products ülésen.

Members of the National Codex Consultative Committee are meeting prior to the ninth Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products (CCMMP) to help establish the [UK position](#) on items under discussion, including standards for processed cheese, fermented milk and the maximum levels of annatto extracts in milk and milk products.



### Grüne Woche 2010

2010. január 15-24-e között rendezik a [Grüne Woche 2010](#) elnevezésű rendezvényt Berlinben, ahol a BfR az élelmiszerhigiéna fontosságára kívánja felhívni a figyelmet, ráirányítva azt a mikrobiológiai szennyezettségek jelentőségére. Mottójuk: „Élelmiszer – de biztonságos”. Bevásárlással, szállítással és ételkészítéssel kapcsolatosan adnak majd jó tanácsokat a standhoz látogatóknak, készülnek továbbá hűtőszekrény-játékkal, rejtvényekkel is.

[A nemzetközi vásár hivatalos weboldala>>](#)

BfR will participate at the [International Green Week 2010](#) the world's biggest fair for food, agriculture and horticulture. [Official website of the fair>>](#)



### Szoptatás-monitoring

Németországban nagyon kevés szoptatásról készült tanulmány áll rendelkezésre. Éppen ezért nem lehetséges megítélni a szoptatást ösztönző programok tényleges hatékonyságát, így a BfR, együttműködésben a

témáért felelős szervezettel [monitoring](#) bevezetését sürgeti.

In Germany only very few systematic studies are available on [breastfeeding](#). Hence, it is not possible to assess in a reliable manner whether the steps taken so far to promote breastfeeding have been effective. The National Breastfeeding Committee within the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) is, therefore, of the opinion that there is an urgent need for national monitoring of breastfeeding behaviour and has submitted a concept to this end.

### Mogyoró: fulladás-veszély



A BfR megítélése szerint a mogyoró, vagy annak apró darabkájának félrenyelése és „letüdözése” nagyobb kockázatot jelent a kisgyermekre nézve, mint az apró játékok félrenyelése. Alakjuk, kis méretük, olajos felszínük miatt a mogyoró könnyebben kerülhet tégútra, mint más élelmiszerek, éppen ezért előbbi termékek csomagolásán figyelmeztető jelölés („Vigyázat! Gyerekek félrenyelhetik!”) elhelyezését [javasolja a BfR](#).

The [Federal Institute for Risk Assessment](#) has data at its disposal indicating that the foreign objects that infants swallow the wrong way are often nuts, in particular peanuts.

### Aggálymentes karácsonyi örömek: puncs, gesztenye, keksz



Az osztrák élelmiszer-hatóság aggálymentesen fogyaszthatónak „minősítette” a karácsonyi vásárokon kapható puncsot, gesztenyét és kekszeket. [Közleményében](#) kellemes ünnepeket kíván, hivatkozással egy, ausztrál orvosok által a "British Medical Journal"-ban publikált cikkre, miszerint a télapó a közegészségügyet veszélyezteti. Az ausztrál orvos szerzők a télapó „egészségtelen élelmiszerek, pl. csoki vagy keksz fogyasztását ösztönző” és „alkoholkedvelő” magatartása miatt hiányolják annak mintakép-szerepét.

Not objected: [punch, marron, cookies](#).



# MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 01. szám/No. 01/2010



News at DG SANCO

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



RASFF notifications

A RASFF események rövid összefoglalói heti bontásban magyarul [honlapunkon](#) rendszeresen megjelennek. Az elmúlt időszak néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Az Egyesült Államokból érkezett a hír, hogy nem jelölt dióféle miatt kezdeményezte egy amerikai cég a karamellás csokikrémes csokoládépor termékének visszahívását. A terméket Európán kívül Japánban és Kanadában is értékesítették.

Lengyelország jelezte, hogy melamintartalmú edényt formaldehid-kioldódás miatt kifogásoltak. Hatósági piacellenőrzés során  $745,48 \pm 84,239$  és  $716,98 \pm 81,019$ , valamint  $2128,2 \pm 317,10$  mg/kg formaldehid tartalmat mértek.

Hollandia értesítette a tagországokat nem jelölt szezámot tartalmazó búza-kukorica kekszről.

Higanytartalom miatt kifogásoltak spanyol füstölt kardhalat ( $3,70 \pm 0,33$ ;  $3,60 \pm 0,32$  mg/kg). Egy további riasztásban  $2,73 \pm 0,33$  mg/kg higany-szennyezettség volt a gond.

Magas jódtartalmú szójatejéről közölt a WHO INFOSAN tényeket. Ausztrál forrás szerint kilenc felnőtt és egy gyermek betegedett meg kóros pajzsmirigy-túlműködésben. Az érintettek Bonsoy gyártmányú szójatejet fogyasztottak. Ezt a tejet jódtartalmú tengeri hínár termékkel, kombuval dúsítják. Jódtartalma: 31 ezer µg/l.

Fémadarabok jelenléte miatt kifogásoltak német diós süteményt.

Franciaország küldött tájékoztatást ír kagyló *Salmonella* tartalmáról.

Németország jelezte, hogy német búzában határérték feletti kadmium-tartalmat mértek (0,28 mg/kg; határérték: 0,20 mg/kg).

Spanyolország küldött tájékoztatást hipoallergén formula be nem vallott laktóz- és szacharóz-tartalmáról.

## Jogszabályok

Laws



### Uniós jogszabályok

A Bizottság [2009/951. határozata](#) (2009. december 14.) a kéthéjú kagylók, tuskésbőrűek, zsákállatok, tengeri haslábúak és halászati termékek behozatalára feljogosított harmadik országok és területek jegyzékének létrehozásáról szóló 2006/766/EK határozat I. és II. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2009/952. határozata](#) (2009. december 14.) az egyes tagállamokban előforduló klasszikus sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2008/855/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2009/975. határozata](#) (2009. december 14.) a 2009/177/EK határozatnak a bizonyos víziállat-betegségekre vonatkozó felszámolási programok, valamint egyes tagállamok, övezetek és területi egységek betegségtől mentes minősítése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/976. határozata](#) (2009. december 15.) az enzootiás szarvasmarha-leukózis diagnosztikai vizsgálatai tekintetében a



64/432/EGK tanácsi irányelv D. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2009/980. határozata](#) (2009. december 17.) a vízben oldódó paradicsomsűrítménynek a trombocita-aggregációra gyakorolt hatásával kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről, valamint az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján a védett adatok védelmének biztosításáról

A Bizottság [2009/160/EU irányelve](#) (2009. december 17.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a 2-fenilfenol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

Helyesbítés a [396/2005/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes termékekben, illetve azok felületén található azoxistrobin, acetamiprid, klorazon, ciflufenamid, emamektin-benzoát, famoxadon, fenbutatin-oxid, flufenoxuron, fluopicolid, indoxakarb, ioxinil, mepanipirim, protiokonazol, piridilil, tiakloprid és trifloxistrobin megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló 1050/2009/EK bizottsági rendelethez (HL L 290., 2009.11.6.)

A Bizottság [1269/2009/EU rendelete](#) (2009. december 21.) a 243/2007/EK rendeletnek a hízósertéseknek szánt takarmányban lévő minimális takarmányadalék-tartalom tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1270/2009/EU rendelete](#) (2009. december 21.) egyes adalékanyagok takarmányokban való felhasználásának végleges engedélyezéséről

A Bizottság [2009/994. határozata](#) (2009. december 17.) a Bulgária és Románia csatlakozási okmányának VI. mellékletéhez tartozó függelék egyes bolgár tejfeldolgozó létesítmények tekintetében történő módosításáról

A Tanács [2009/158/EK irányelve](#) (2009. november 30.) a baromfi és keltetőtojás Közösségen belüli kereskedelmére és harmadik országból történő behozatalára irányadó állategészségügyi feltételekről

A Bizottság [2009/163/EU irányelve](#) (2009. december 22.) az élelmiszerekben felhasználható édesítőszerekről szóló 94/35/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek a neotám tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2009/1000. határozata](#) (2009. december 22.) a fertőző szivacsos agyvelőbántalommal foglalkozó uniós referencialaboratórium számára nyújtandó 2010. évi közösségi pénzügyi hozzájárulásról

### Hazai jogszabályok

[170/2009. \(XII. 18.\) 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; megjelent: MK 2009/185. (XII. 18.); hatályos: 2009. 12. 19.

[172/2009. \(XII. 22.\) FVM rendelet](#) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai gazdálkodási követelmények szerinti tanúsításának, előállításának, forgalmazásának, jelölésének és ellenőrzésének részletes szabályairól szóló 79/2009. (VI. 30.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2009/189. (XII. 22.); hatályos: 2010. 01. 01.

[326/2009. \(XII. 29.\) Korm. rendelet](#) a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal létrehozásáról és működéséről szóló 274/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet, valamint a mezőgazdasági őstermelői igazolványról szóló 228/1996. (XII. 26.) Korm. rendelet módosításáról; megjelent: MK 2009/193. (XII. 29.); hatályos: 2010. 01. 01.



[178/2009. \(XII. 29.\) FVM rendelet](#) a mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól szóló 32/1999. (III. 31.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2009/194. (XII. 29.); hatályos: 2010. 01. 06., 2010. 07. 01., 2012. 01. 01., 2020. 01. 01., 2016. 01. 01.

[179/2009. \(XII. 29.\) FVM rendelet](#) a fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzéséről, az ellenük való védekezésről, illetve leküzdésükről; megjelent: MK 2009/194. (XII. 29.); hatályos: 2010. 01. 13.

[180/2009. \(XII. 29.\) FVM rendelet](#) a szalmonellózis elleni védekezés egyes szabályairól; megjelent: MK 2009/194. (XII. 29.); hatályos: 2010. 01. 06.

[53/2009. \(XII. 30.\) EüM rendelet](#) a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 36/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2009/195. (XII. 30.); hatályos: 2010. 01. 01.

részletes információk a [rendezvény honlapján olvashatók>>](#)

The [1st International Congress on Food Technology](#) will take place in Antalya, TURKEY, from November 3rd to November 6th, 2010.

### Élelmiszer-ellátás biztonsága 2009-ben



A FAO [„The state of Food Insecurity in the World 2009”](#) című publikációja bemutatja a globális alultápláltság legújabb statisztikáit, és megállapítja, hogy a beruházások hiánya gátló tényező az éhezés csökkentési célok megvalósításában. A [publikáció](#) az éhezés csökkentésének módjait fejtegeti.

In the publication [“The state of Food Insecurity in the World 2009”](#) FAO focuses on economic crises and the impacts and lessons learned.

### Kockázatbecslés: *Vibrio parahaemolyticus* és *vulnificus*



A FAO és WHO [2010 szeptemberében](#) szakértői ülést rendez a tengeri halak *Vibrio parahaemolyticus* és *V. vulnificus* tartalmának kockázatbecslési eszközeiről. Az ülésre 2010. április 30-ig lehet adatokat küldeni és a részvételi szándékot jelezni. Az osztrigák *V. vulnificus* és a tengeri halak *V. parahaemolyticus* tartalmáról készült FAO/WHO kockázatbecslések alapján a Codex Committee on Food Hygiene útmutatót készített a tengeri halakban található patogén Vibriok kapcsán alkalmazandó higiéniai gyakorlatra, mely a Codex Alimentarius Commission 2010. júliusi, 33. ülésén kerül előterjesztésre.

[FAO and WHO](#) are planning to convene an expert meeting on risk assessment on *Vibrio vulnificus* in oysters and *Vibrio parahaemolyticus* in seafoods (tentatively scheduled for 13-17 September 2010) and issued a call for data and experts for the preparation.

## Rövid hírek az Európai Unión kívül

News bulletin from third countries



### 1st International Congress on Food Technology

Nemzetközi élelmiszer technológiai kongresszust szerveznek Törökországban (Antalya) 2010. november 3-6-a között. A rendezvényen – melyre több mint 500 résztvevőt várnak -, nemzeti és nemzetközi szakemberek tartanak előadásokat az élelmiszer technológia és élelmiszer tudomány számos területéről. A világ különböző részeiről érkező szakembereknek lehetőségük lesz tapasztalataikat és tudásukat egymással megosztani, az élelmiszer technológiai fejlesztéseket megvitatni. A kongresszusról



# MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 01. szám/No. 01/2010



### Szabványok és előírások a FAO-nál

A [FAO szóróanyagokon](#) keresztül mutatja be munkáját, melyek közül egyet az élelmiszer-biztonságnak szenteltek.

As globalization has increased the trade in food and agricultural commodities, the task of keeping them safe has become more complicated. When consistently applied throughout the food chain, internationally harmonized standards based on sound science protect consumers. [FAO](#) helps to set those standards.

### Nzu: várandósok (is) kerüljék!



A texasi Közegészségügyi Hivatal felhívta a fogyasztók figyelmét (főként a várandós és szoptató anyukákat), hogy kerüljék a tradicionális „Nzu” termék fogyasztását, mert annak magas ólom- és arzéntartalma potenciális egészségügyi kockázatot jelent. Az FDA honlapján jó tanácsok olvashatók [várandós kismamáknak](#).

The Texas Department of State Health Services is warning consumers, especially pregnant or breastfeeding women, to avoid consuming a traditional product called “Nzu” because of the potential health risks from high levels of lead and arsenic.

## Ajánljuk figyelmébe!

### Megjelent az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2009. évi 4. száma! Izelítő 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 tejfölök 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

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



Kiadja  
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal  
Felelős szerkesztő  
Szerkesztő  
Cseh Júlia  
E-mail: [hirlevel@mebih.gov.hu](mailto:hirlevel@mebih.gov.hu)  
[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai hetente szemlézik a hazai és nemzetközi (internetes) szakirodalmat, illetve médiát. A szakmai szervezetek, intézmények, hatóságok honlapján, illetve a médiában megjelenő élelmiszer- és takarmánybiztonsági témákban publikált cikkekről, útmutatókról, ajánlásokról, jogszabályokról rövid összefoglalót készítenek. Ezen rövid összefoglalók hírlevél formájában történő megküldésével szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik az élelmiszerbiztonság valamely vonatkozásban hivatásszerűen foglalkoznak. Amennyiben a hírlevélünkkel kapcsolatban észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a [hirlevel@mebih.gov.hu](mailto:hirlevel@mebih.gov.hu) e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változtatlan formában továbbküldhető, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni!