



# Grüne Woche 2010



A 84-éves múltra visszatekintő [Grüne Woche](#) elnevezésű nemzetközi vásárt idén 75. alkalommal rendezik meg Berlinben 2010. január 15-24-e között. Hazánk – aki immár 1972 óta vesz részt a világ legnagyobb mezőgazdasági, élelmiszeripari és kertészeti vásárán - az idei rendezvény kiemelt partnerországja, ami annyit jelent, hogy a házigazda Németország mellett a magyar bemutatkozása a főszerep.

Hazánk 2008. évi agrárexportjának 15%-a Németországba irányult. A német fogyasztók elsősorban a magyar csirke- és pulykahúst, valamint a meggyet és dinnyét keresik az üzletek polcain. Természetesen hazánk hungarikumai sem ismeretlenek előttük. Az [Agrármarketing Centrum](#) által szervezett és koordinált hazai szerepvállalás idén is kiváló lehetőséget teremt a hazai élelmiszervállalkozásoknak arra, hogy ízletes élelmiszereiket tovább népszerűsítsék. Több, tipikus magyar élelmiszereket gyártó, hazai termelő mellett a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal, a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, a Foodlawment és a Wessling Hungary Kft. is bemutatja tevékenységét az idei vásáron. A rendezvény első hétvégéjén zsúfolásig megtelt a csárda étterem is, ahol jellegzetes magyar ételeket fogyaszthattak a vendégek, élő zenét hallgattak.

A tíznapos rendezvényen, melyen Ausztráliától, Dél-Afrikán keresztül Ukrajnáig a világ minden tájáról számos ország képviselteti magát, a látogatók - Goethe utazásai nyomában - megtekinthetik a nemzetközi virágkiállítást, testközelből megérintethetik a kiállított házi-, illetve haszonállatokat és megkóstolhatják a világ legkülönbözőbb pikáns ízeit. A több ezerféle sajt-, sonka-, bor-, pálinka-, sör-, édességválaszték között bolyongva az érdeklődők elleshetik a virágkötők apró titkait, megcsodálhatják a sushikészítő mester kezűgyességét, a hamburgi halárusok rábeszélő képességét, illetve a hosszabbított trabantból, vagy fahajóból kialakított bárpultot. A vásár kiváló lehetőséget teremt a fogyasztói igények felmérésére, valamint a szakmai kapcsolatok erősítésére.

A vásár első két napján kísérő rendezvényeként került megrendezésre a *Global Forum on Food and Agriculture* című szakmai konferencia. Ennek központi témája a lassan kilenc milliárd embert ellátni kényszerülő mezőgazdaság előtt álló kihívások, valamint a klímaváltozás, a fenntartható fejlődés és az újrahasznosítható energiaforrások alkalmazásának kapcsolata, agrárdiplomáciai fénypontja pedig az agrárminiszterek találkozója volt.

[Az idei Grüne Woche nemzetközi vásár még január 24-ig várja a látogatókat >>](#)



### Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

#### Megbetegedések magas jódtartalmú szójatej-készítménytől

Hivatalos [ausztrál forrás](#) szerint kilenc felnőtt és egy gyermek betegedett meg kóros pajzsmirigy túlműködésben, miután fogyasztottak az igen magas jódtartalmú, japán Bonsoy gyártmányú szójatej-készítményből. A termék, melyet tej helyettesítésére használnak, természetes jódtartalommal bíró tengeri algát (kombu) tartalmaz. Vizsgálatok alapján a szójatej-készítmény jódtartalma eléri a 31 mg/l mennyiséget. A termékből európai forgalomba is került. Ezek visszahívását az érintett nemzeti hatóságok elkezdték. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

#### Bonsoy soy milk with very high levels of iodine

[Australia](#) has informed WHO that illness (thyrotoxicosis) in nine adults and one infant were linked to a soy milk product, Bonsoy soy milk. Distribution records indicate that the affected product has been exported to Europe, too. This brand of soy milk is enriched with "Kombu" which is a seaweed product. The product has been found to contain very high levels of iodine (31 000 µg/L).



#### Franciaországban közegészségügyi "szuper"-szervezet jön létre

Új francia közegészségügyi szervezet alakul 2010. július 1-jével, miután két szervezet, a több mint 1000 főt foglalkoztató Francia Élelmiszer-biztonsági Hivatal (AFSSA), valamint a Francia Környezetvédelmi és Foglalkozás-egészségügyi Hivatal (AFSSET) összevonásáról döntött a francia kormány Miniszteri Tanácsa. Az öt minisztérium által felügyelt „szuper”-szervezet működésére vonatkozó rendelet most készítik elő. Az új szervezet folytatja a két korábbi intézet tevékenységeit. A szervezet új nevét még nem jelentették be, azonban az EU FOOD LAW 2010. január 08-ai száma valószínűsíti, hogy az AFSSAET (l'Agence française de sécurité sanitaire de l'alimentation, l'environnement et du travail) nevet szánják neki. Az intézet ügyvezetője az AFSSA jelenlegi vezetője, Marc Mortureux lesz. Kapcsolódó linkek [honlapunkon](#) találhatóak.

#### New French super agency

A new French super agency covering food safety, the environment and occupational health is to launch by 1 July 2010, merging two existing bodies, [AFSSA](#), which handles food and AFSSET, occupational health and the environment. This news has been launched at the websites of the agencies and in the EU FOOD LAW issued at 8<sup>th</sup> January 2010.

#### Törökország korlátozná a GM gazdálkodást

A török mezőgazdasági minisztérium a parlament elé terjesztett be egy új törvényt, mely a GM növények termesztését és állatok tartását sok szempontból korlátozná, számol be az EU FOOD LAW 2010. január 8-ai száma.

#### Turkish GM bill submitted to parliament

According to EU FOOD LAW issued at 8<sup>th</sup> January 2010, Turkey's ministry of agriculture has submitted to the country's parliament a new bill which introduces severe limitations on the propagation of genetically modified plants and livestock.



### Nem jelölt húsok Dániában

Karácsony előtt a Dán Élelmiszer és Állat-egészségügyi Hivatal szerint a hatóság által vizsgált, csomagolt vagdalthús harminc százalékában nem jelölt húsfajták is voltak, pl. marhahús darált sertéshúsban. Ennek egyik oka lehet, hogy a darálót nem megfelelően tisztítják ki, azonban ez elfogadhatatlan. Idén további ez irányú ellenőrzéseket is végeznek majd, írja az EU FOOD LAW 2010. január 8-ai száma.

#### Non-labelled meat

Traces of unlabelled species of meat in about 30 per cent of minced meat packs inspected by the Danish Food and Veterinary Administration before Christmas were found, according to EU FOOD LAW issued at 8<sup>th</sup> January 2010.

### Új megfigyelési módszer a zsírban oldódó tengeri biotoxinoknál

1996-2005 között 5847 tömeges élelmiszer eredetű ételmérgezés történt Franciaországban, melyből 250 a kagylók elfogyasztására vezethető vissza. Előkészület történt az eddig alkalmazott „egérteszt” kémiai módszerrel történő [helyettesítésére](#). További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

#### New surveillance methods for lipophilic marine biotoxins

In preparation for replacement of the mouse bioassay by chemical tests within the framework of EU regulations, [AFSSA](#) has acquired the necessary tools for detecting, identifying and measuring all regulated lipophilic toxins in shellfish as of January 2010.

### EFSA Journal

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal honlapján keresztül új elektronikus folyóiratot indított útnak, [EFSA Journal](#) néven. A mindenki számára díjmentesen hozzáférhető folyóiratban közzéteszik az EFSA szakbizottságaiban és munkacsoportjaiban folyó tudományos tevékenységek eredményeit – tudományos vélemé-

nyeket, útmutatókat, közleményeket – az élelmiszer- és takarmánybiztonság kockázatbecslésének különböző területeiről.

#### Online EFSA Journal published

The [EFSA Journal](#) is an open-access, online scientific journal that publishes the scientific outputs of the European Food Safety Authority. EFSA's various output types are devoted to the field of risk assessment in relation to food and feed and include nutrition, animal health and welfare, plant health and plant protection.

### EFSA értékelése a füstaromák biztonságosságáról

Az Európai Unióban használt 11 füstaroma biztonságosságának áttekintését fejezte be az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal. Az értékelést alapul véve az Európai Bizottság egy listát állít fel azon füstaromákról, amelyek élelmiszeripari használata megengedett lesz. A szakbizottság biztonságossági aggályát azokban az esetekben fejezte ki, ahol a füstaromák beviteli szintje közel áll ahhoz az értékhez, ami már kedvezőtlen egészségügyi hatásokat okozhat. Ez azonban nem jelenti szükségszerűen azt, hogy azok az emberek, akik ezekből a termékekből fogyasztanak kockázatnak vannak kitéve, hiszen az értékelések során a fogyasztás becslésekor a beviteli szinteket szándékosan túlbecsülték. További részletek az [EFSA honlapján](#) olvashatók.

#### EFSA completes first safety assessments of smoke flavourings

[EFSA](#) has completed the first ever review of the safety of 11 smoke flavourings used in the European Union. Based on EFSA's work, the European Commission will establish a list of smoke flavouring products authorised for use in foods.





### EFSA útmutató a nemzeti élelmiszer-fogyasztási adatok gyűjtésének alapelveiről

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal által végzett kockázatbecslési tevékenységhez nélkülözhetetlenek a minden részletre kiterjedő, megbízható felmérésből eredő, jól felhasználható fogyasztási adatok megléte. Ezért az EFSA és a tagállamok együttműködésében a fogyasztási adatok gyűjtésének összehangolása elsődleges szerepet kapott. A most megjelent [útmutatót](#) az EFSA Élelmiszerfogyasztási adatok Munkacsoportja készítette (EFSA Expert Group on Food Consumption Data).

#### EFSA issues guidance on the collection of national food consumption data

[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. The publication of the document is a first and important step towards the preparation of a Pan-European Food Consumption Survey.

### EFSA adatgyűjtés: élelmiszerekben mérhető brómozott édesítők szintjéről

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal honlapján [adatgyűjtésre való felhívás](#) jelent meg, élelmiszerekben mérhető brómozott édesítők szintjével kapcsolatos adatokra vonatkozóan. További részletek honlapunkon olvashatók.

#### Request for data on brominated flame retardants levels in foodstuffs

[Brominated flame retardants](#) (BFRs) are anthropogenic chemicals that are added to a wide variety of consumer/commercial products in order to improve their fire resistance.



### 2008. évi beszámoló a skót élelmiszer-mintavételről

Nyilvánosságra hozták a [2008. évi](#) helyi skót hatóságok által összegyűjtött élelmiszer mintavételezési adatokról készített jelentést. A dokumentum az angol [élelmiszer-biztonsági hatóság](#) ún. UK Food Surveillance System (UKFSS) nevű nemzeti adatbázisába történő, több mint 13.000 skót minta mikrobiológiai és kémiai adatainak megvizsgálása után készült el. A jelentésben ajánlásokat fogalmaztak meg a helyi hatóságok jövőbeli monitoring programjával kapcsolatban, továbbá felhívták a figyelmet a hatósági felmérések fontosságára, mivel 2007 és 2008 között 10 %-kal csökkent az élelmiszer mintavételezés Skóciában.

#### Scottish Food Sampling Report for 2008 published

The Scottish Food Enforcement Liaison Committee's Research Working Group has published an [annual report](#) of the food sampling data collected by Scottish local authorities (LAs). In 2008, the Agency's database, the UK Food Surveillance System (UKFSS) recorded microbiological and chemical data for more than 13,000 samples in Scotland.

### FSA kutatás a címkézésről

Az [angol élelmiszer-biztonsági hatóság](#) nyilvánosságra hozta egy - öt különálló részből álló - kutatásnak az eredményét, mely során számos módszerrel (kérdőívekkel, csoportos megbeszélésekkel stb.) vizsgálták az emberek hozzáállását az élelmiszerek címkézéséhez. Az eredmények azt mutatták, hogy fogyasztók nem a [származási hely](#) jelölése miatt aggódnak a legjobban, noha ezt a hús és a hústermékeken látnák legszívesebben.

#### Understanding country of origin labelling

The [Food Standards Agency](#) has published new research about [country of origin labelling](#). The Agency commissioned a package of research to find out more about how people understand and use food labels, including 'country of origin' labels.



### Útmutató a helyi ellenőrző hatóságok belső monitoringjához

A [„Making every inspection count”](#) nevű útmutató [dokumentum](#) a hatóság saját tevékenységének monitorozására koncentrál.

#### Guidance on internal monitoring for local authority food services

FSA has published [guidance on internal monitoring](#) for local authority food services. 'Making every inspection count' highlights some simple and practical issues that have featured most frequently in published audit reports as critical areas of strength or areas for improvement.

### Konferencia az egészséges és biztonságos táplálkozásért

Az FSA nagyszabású rendezvényének ([„FSA10: Ensuring safe food and healthy eating for all”](#)) célja, hogy megvitassák, miként biztosítható biztonságos és egészséges étel a fogyasztók számára. A 2010. február 24-ei [esemény](#) interneten nyomon követhető, illetve lehetőség lesz online interaktív üléseken való részvételre is.

#### 'FSA10: Ensuring safe food and healthy eating for all'

The [conference](#), which will be held in London on 24 February, will bring together stakeholders from around the UK to discuss how to ensure safe food and healthy eating for consumers. You can watch a live webcast of the conference and take part in online interactive sessions.

### Skót konzultáció az új TSE szabályozásokról

A skót FSA és a skót kormány 2010. január 26-ig nyilvános vitára bocsátotta a fertőző szivacsos agyvelősorvadásról (TSE) készített [szabályozás-tervezetet](#). A jelenleg érvényben lévő 2006. évi előírásokhoz képest az új rendelkezések világosabban meghatározzák majd az állatok gazdaságban történő levágásának eljárás módját. A szabályozás várhatóan 2011 elején kerül bevezetésre.

### Joint consultation on the proposed TSE regulations

FSA in Scotland has launched a [joint consultation](#) with the Scottish Government on proposed new BSE regulations. The application of the legislation to on-farm slaughter will be made clearer. The consultation period closes on 26 January 2010, and the new regulations are expected to be introduced early next year.

### Ír receptverseny tiniknek

James Martin - a híres szakács - a házigazdája annak a [receptversenynek](#), melyet az FSA hirdetett észak-ír, hatodik osztályos tanulók részére, bátorítva őket a sütés-főzésre. A [„Sixth Form Survivor Competition”](#) nevű verseny a „Survival Guide to Food” nevű iskolai kampány része.

#### 'Sixth Form Survivor Competition'

Celebrity chef James Martin has launched a ['Sixth Form Survivor Competition'](#), which is a Northern Ireland-wide [recipe challenge](#) to find the 'Ultimate Sixth Form Survivor'. The competition is a great way to encourage students to practice their favourite recipes in the classroom or at home, before entering them online. The competition is part of a campaign to promote the 'Survival Guide to Food'.

### Konferencia az elhízás megelőzésére Írországból

Az észak-ír FSA közreműködésével 2010. január 13-án - [„Healthy Public, Healthy Profits?”](#) címmel - konferenciát tartottak élelmiszeripari érintetteknek (gyártóknak, vendéglátósoknak stb.), miként tudnak segíteni az elhízás megállításában.



Számos élelmiszeripari vállalkozó már lépéseket tett annak érdekében, hogy egészségesebb választási lehetőségekkel és megfelelő tájékoztatással javítsák az észak-ír fogyasztók egészségét.

### 'Healthy Public, Healthy Profits?'

The FSA Northern Ireland and the Department for Health, Social Services and Public Safety have held a conference (called '[Healthy Public, Healthy Profits?](#)') for food businesses on how they can help tackle obesity in Northern Ireland. Many food businesses are already taking responsible steps to improve the health of Northern Ireland consumers through providing healthier options and helping them make informed choices.

### Új élelmiszer: Liliomfa kéreg kivonat

Egy amerikai cég [új élelmiszerről](#) szóló [kérelmet](#) nyújtott be az FSA-nak, miszerint liliomfa (*Magnolia officinalis*) kéreg kivonatot használna fel leheletfrissítésre szolgáló termékekben (rágógumiban és menta tartalmú édességekben). A dokumentumot az angol élelmiszer-biztonsági hatóság, új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó független szakértői bizottsága értékeli.

### Magnolia bark extract as novel food ingredient

A US company has [applied](#) to the FSA for approval to market [magnolia bark extract](#) as a novel food ingredient. The company wants to use it in two confectionery products – chewing gum and a limited number of mint confectionery products – for its perceived breath freshening properties. In the UK, the assessment of novel foods is carried out by an independent committee of scientists appointed by the Food Standards Agency, the Advisory Committee on Novel Foods and Processes.

### Energiabombák túlzott fogyasztásából eredő egészségkockázat

Az energiabombák alatt azon új típusú, koffein- és taurinttartalmú, folyékony élelmiszereket érti a [BfR közleménye](#), melyeket

azzal reklámoznak, hogy fokozzák a koncentráció- és teljesítőképességet. Az általában 25-75 ml-es adagokban kínált energiabombák literenként lényegesen magasabb koffein- és taurinttartalmúak, mint a hagyományos energiaitalok. A BfR ismeretei szerint összetételük igen eltérő, adagonként 50-200 mg koffeint és 200-1000 mg taurint tartalmazhatnak. Különleges összetételük miatt fogyasztási javaslatlaltal együtt forgalmazzák ezeket (javasolt mennyiség: napi egy adag). A BfR megítélése szerint ajánlott mennyiségű fogyasztása nem okoz egészségkockázatot, ellenben ha többet iszunk belőle – a hagyományos energiaitalokhoz képest – jóval rövidebb idő alatt, magasabb koffeinbevitel történik. A BfR szerint szükséges tisztázni azt is, vajon a koffein egyéb összetevőkkel, pl. taurinnal vagy etanollal (alkoholos itallal együtt történő fogyasztás esetén) együtt elfogyasztva, esetleg fokozott (sport)aktivitással „megfűszerezve”, milyen hatást fejt ki. Figyelembe kell venni azt is, hogy az energiabombákat igen gyakran fáradtságűzőként, aktivitásfokozóként fogyasztják. A fokozott aktivitás a szomjúságérzetet is növeli, vagyis az italfogyasztás tovább emelkedhet. A BfR azon álláspontot képviseli, hogy fentiek miatt az energiabombák nem tekinthetők biztonságosnak, mely tény a fogyasztási ajánlással önmagában nem változtatható meg.

### Energy shots can harm you

### BfR-Workshop a hormonhatású növényvédőszerokről

A növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK rendelet előírja, hogy a jövőben nem kerülhetnek piacra olyan szerek, melyek az emberi hormonrendszerre káros hatást (endokrin-romboló tulajdonságú anyag) fejtenek ki. A témában tavaly novemberben szakmai megbeszélést tartottak a [BfR](#)-ben, melyen 16 ország 50 szakértője vett részt. Ennek egyik központi kérdése az volt, miként

# MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 02. szám/No. 02/2010

lehet e követelményt a gyakorlatban megvalósítani.

**BfR workshop on assessment criteria for endocrine disrupting plant protection products**

### Helyes táplálkozás, már a kezdetektől

Helyes táplálkozás, már a kezdetektől címmel ingyenes anketót szerveznek Bécsben, 2010. január 20-án. Egy, a témában indult projektet és eddigi eredményeit kívánják bemutatni, melyben a várandós és szoptató anyák helyzetének javításával szeretnék elérni a kisgyermek (3-éves korig) egészségi állapotának javulását.

**Healthy eating from the beginning – meeting in Vienna**

### Nyomokban található allergén-határértékek

A BfR határértékek megállapítását javasolja a készételekben, nyomokban előforduló allergénekre vonatkozóan. Jelenleg a gyártó döntésén múlik, miként tájékoztatja e nem szándékos szennyezésről a fogyasztókat.

**Improved labelling of allergens in foods for consumers**

A special requirement pertains to the declaration of major allergens such as peanuts, celery or eggs even if these only appear in small amounts within the recipe. However, there is no requirement for allergens that unintentionally enter foods i.e. that are not part of the standard ingredients. Until now, food manufacturers have been able to freely decide whether and how to inform consumers about unintentional traces of known allergens on package labelling. Manufacturers often use notices such as “may contain traces of ...” You can read more at BfR's website.

### Lakossági tájékoztató a toxoplazmózisról

A toxoplazmózis viszonylag gyakran előforduló, a *Toxoplasma gondii* egysejtű parazita által okozott betegség, melyet döntően a nyers, vagy nem alaposan átsütött, főzött sertés-, szarvasmarha- és juhhús terjeszt. A macska is szerepet játszhat a toxoplazmózis átvitelében.

Németországban az átfertőzöttségi arány 50%-os, olvasható a BfR közleményében. A témával várandósoknak készített lakossági tájékoztató anyagunk is foglalkozik.

### Toxoplasmosis: Underestimated risk

A new leaflet published by the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) provides information on protection against infections with toxoplasms.



News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO honlapján elérhetők. Köztük olvasható, hogy megjelent egy kiadvány Method validation and quality control procedures for pesticide residues analysis in food and feed címmel.



RASFF notifications

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

Olaszország értesítést küldött sri lankai, tonhai filé által okozott élelmiszer eredetű megbetegedésről.

Franciaország értesítést küldött francia, fagyasztott szardínia dioxin és dioxin-szerű PCB tartalmáról (21,384 +/-4,249 pg/g).





Franciaország jelentette, hogy fagyasztott spanyol kardhal (*Xiphias gladius*) filében határérték (1 ppm) feletti higanyszennyezést (1,61 +/- 0,241; 1,46 +/- 0,219; 1,31 +/- 0,196 ppm) mértek.

Németország jelezte, hogy magas ochratoxin-A tartalmat ( $3,5 \pm 0,1 \mu\text{g/l}$ ) mutattak ki Olaszországból származó folyó vörösborból. A 1881/2006/EK rendelet szerint a mikotoxinra megengedett határérték: 2  $\mu\text{g/kg}$ .

Hatósági ellenőrzés során nem engedélyezett színezékeket (Narancs II: 30 mg/kg és Rodamin B: 140  $\mu\text{g/kg}$ ) mutattak ki Írországból származó őrölt chili borsban.

Ausztria benzo(a)pirént mért (7,2 +/-0,72 ppb) sütőtök-magolajban. Felső határérték benzo(a)pirénre – olajok esetében - 2 ppb.

Ausztria jelezte, hogy kínai porcelán tányérból magas cink és kobalt kioldódást mértek. A kioldódó cink 20,6 +/- 2,1 és 27,2 +/- 2,7 mg/l, valamint a kioldódó kobalt mennyisége 15,8 +/- 1,6 és 19,1 +/- 1,9 mg/l.

Franciaország *Listeria monocytogenes*-szel szennyezett (3600 CFU/g) sajtátlat kifogásolt. A négy különböző sajtót tartalmazó termék Németországban és Franciaországban került forgalomba.

Olaszország magas higany tartalmú (mért érték: 3,02 +/- 0,36 mg/kg; határérték: 1,00 mg/kg) spanyol füstölt kardhalat kifogásolt.

### Jogszabályok

#### Laws

A Bizottság [8/2010/EU rendelete](#) (2009. december 23.) a *Bacillus licheniformis* (DSM 19670) által termelt szerin-proteáz brojlercsirkék takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: DSM

Nutritional Products Ltd., képviselője: DSM Nutritional Products Sp.Z.o.o)

A Bizottság [9/2010/EU rendelete](#) (2009. december 23.) a *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588) által termelt endo-1,4-béta-xilanáz brojlercsirkék, tojótúkok, kacsák és hízópulykák takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Danisco Animal Nutrition, Finnfeeds International Limited)

A Bizottság [15/2010/EU rendelete](#) (2010. január 7.) a veszélyes vegyi anyagok kiviteléről és behozataláról szóló 689/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

### Rövid hírek az Európai Unión kívül

#### News bulletin from third countries

#### Karcúsító kávé és egyéb káros súlycsökkentő termékek

A [Health Canada](#) figyelmeztette a lakosságot, hogy a nem engedélyezett „The Slimming Coffee” (korábban „Lose Weight Coffee”) nem jelölt szibutramint tartalmaz és fogyasztása súlyos egészségügyi kockázatot jelenthet. A szibutramint csak felügyelet mellett lehet alkalmazni, több veszélyeztetett csoportnak nem ajánlott a szedése, különösen a szívproblémákban szenvedőknek. A Health Canada nem ajánlja semmilyen engedéllyel nem rendelkező testsúlycsökkentő termék fogyasztását.

#### Health Canada warns not to use any unauthorized product promoted for weight-loss

[Health Canada](#) is warning consumers not to use the unauthorized product "The Slimming Coffee," which was previously sold as "Lose Weight Coffee," because it was found to contain the undeclared prescription drug sibutramine and may pose serious health risks. This product is





promoted as a natural coffee beverage used for weight-loss.

### Új technológia a nyugat-afrikai vizek peszticidmaradék-tartalmának monitorozására

A [FAO és az OSU](#) (Oregon állam egyeteme) új technológiát fejleszt a nyugat-afrikai vizek peszticidmaradék-tartalmának monitorozására. A passzív mintavevő eszköz egy rozsdamentes acélkeretre kifeszített membrán, melyre – miután adott ideig a mintázandó vízben tartják – a peszticidek kémiai kötással kapcsolódnak. Az eszközt a peszticidek különböző vizekben (öntözés, szennyvíz, folyók, kutak) végzett mozgásának monitorozására tervezik használni. A munka egy, a POP-ok (perzisztens szerves szennyezőanyagok) és más agrokémikáliák csökkentésére irányuló projekt része Szenegál és Niger vízgyűjtő területén, amit integrált termeléssel, kártevő- és szennyezés menedzsmenttel kívánnak elérni.

#### New technology to monitor pesticide residues in West African waters

[FAO is partnering with Oregon State University \(OSU\)](#) to deploy new technology in West Africa for monitoring pesticides in surface and ground waters. The “passive sampling device” (PSD) uses an artificial membrane suspended within a stainless steel frame and submerged in surface waters for a chosen duration (a day to a month).



### CDC álláspont az élelmiszerek nátriumtartalmáról

A [CDC](#) támogatja a feldolgozott és a fogyasztásra kész élelmiszerek nátriumtartalmának csökkentését. Kutatásuk szerint egy felnőtt embernek naponta 1500 mg-nál (ez egyenértékű kb. 2/3 teáskanálnyi asztali sóval) több nátriumot nem kellene fogyasztania. A CDC igazgatója szerint az amerikaiak az ajánlott mennyiség [kétszeresét fogyasztják naponta](#), de nem önszántukból. Az élelmiszer lánc egészét tekintve kevesebb só kellene használni a termékekhez. A nátriumfogyasztás csökkentésével csökkenthető a vérnyomás, illetve a szív és érrendszeri megbetegedések kialakulásának esélye.

#### CDC Statement on Sodium Reduction in Manufactured and Restaurant Food

[CDC](#) supports efforts to reduce the sodium content of manufactured and restaurant foods. Most American adults should consume no more than 1,500 mg of sodium. The majority of Americans are [consuming about twice](#) the recommended limit of sodium, each day, and not by choice. Achieving substantial reductions in sodium levels by incremental decreases in sodium content across the food supply can save many lives while maintaining good taste.

### Termékvisszahívás allergén tartalom miatt

Az egyik kaliforniai vállalat 205 fontnyi sertés bőrke terméket volt kénytelen [visszahívni](#) figyelmetlen címkézés miatt. A vállalat ugyanis elmulasztotta feltüntetni, hogy a termék tejet is tartalmaz. Mint potenciális allergént, a tejet fel kell tüntetni az összetevők között. A vállalat saját önellenőrzése során derítette fel a hiányosságot.

#### Product recalled

A Californian company is [recalling](#) approximately 205 pounds of pork skin products because they were inadvertently mislabelled and contain an undeclared allergen, milk, the U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) announced. Milk is a known potential allergen, which is not declared on the label.

# MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 02. szám/No. 02/2010

### Online média-figyelés

#### Online media

##### Kína az új-zélandiaktól tanul

Kínai élelmiszer-biztonsági új-zélandi [tanulmányúton](#) ismerhették meg az ország elismert élelmiszer-biztonsági szabályozását, és elemezték a különböző élelmiszer-biztonsági standardok gyakorlatban való alkalmazását.

New Zealand works with China on [food safety](#)

##### Egyenlőtlen bánásmód

Három, a globális piacon is meghatározó élelmiszerlánc hálózatot azzal vádol a [Green-peace](#) kínai szervezete, hogy hátrányosan megkülönbözteti a kínai vásárlókat, ami növényi eredetű élelmiszerek növényvédőszer-maradék ellenőrzését, illetve a GM alapanyag menteségét illeti.

Three global supermarkets ranked bottom

##### Kínában a bébiétel gyártókban sem bíznak

Egy új kínai [közvélemény-kutatás](#) eredményei szerint a kínai szülők leginkább a bébiételek minőségéért aggnak. A felmérés kapcsán megkérdezett kínai szülők közel fele aggályosnak tarja a kínai bébiételek minőségét, harmaduk szerint pedig a bébiételek jótékony tulajdonságait eltúlozzák, míg a többi megkérdezett drágának tartja ezen élelmiszercsoportot.

Baby food industry tainted by scandals

##### A méz, mint kockázati tényező a csecsemőkorai botulizmus kialakulásában

Csecsemők hirtelen elhalálzásához vezető szindróma ([SIDS](#)) kivédésére fogalmaz meg

javaslatokat az amerikai gyermekorvosok szövetsége (AAP). Többek között arra hívják fel a szülők figyelmét, hogy a 12 hónaposnál fiatalabb gyermekek mézzel történő táplálása egészségügyi kockázat jelenthet.

#### Infant botulism

New research published by the University of Florida Department of Entomology and Nematology in October of 2009 indicates that infant botulism, a rare disease that can lead to varying degrees of paralysis, could also cause [SIDS](#).

### Ajánljuk figyelmébe!

[Eseménynaptár](#) a MÉBiH honlapján

ESEMÉNYNAPTÁR						
2010 január						
H	K	SZ	CS	P	SZ	V
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

##### A MÉBiH élelmiszer-biztonsági tanácsai [várandós nők számára](#)



Kiadja

Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal  
Felelős szerkesztő

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató  
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 vonatkozásában hivatásszerűen foglalkoznak. Amennyiben a hírlevelünkkel 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, változatlan formában továbbküldhető, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni!