



FAO/WHO Food Standards

CODEX alimentarius

[Kezdetek>>](#)

Az élelmiszerek legfontosabb összetevőit, illetve idegen anyag tartalmának maximálisan elfogadható szintjét szabályzó nemzetközi szabványok, irányelvek és útmutatók kidolgozására az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezete és az Egészségügyi Világszervezete 1963-ban létrehozta a Codex Alimentarius Főbizottságot. A Bizottság által kidolgozott különféle dokumentumok összessége a Codex. Ezek a dokumentumok minden regionális és nemzeti élelmiszerszabályozás alapjául szolgálnak, így a Codex a világ élelmiszer-szabályozásának összefogó központjává vált.

Magyarország 1963 óta aktív résztvevője a Codex munkának, és a hazai élelmiszer-jogba fokozatosan beépítésre kerültek a Codex előírásai.

[A Codex mögött rejlő lehetőség>>](#)

A [Codex Alimentarius](#) lehetőséget ad a világ valamennyi országa számára, hogy aktívan részt vehessenek az élelmiszerekre vonatkozó szabványok megalkotásában, harmonizációjában és alkalmazásában. Az alapidokumentumokat a FAO és a WHO független szakértői dolgozzák ki, melyet a Codex Szakbizottságok legalább két körben megvitatnak, szükség szerint módosítják azokat és, ha a bizottságon belül egyetértés van, felterjesztik a Főbizottságnak jóváhagyásra. A Codex munka alapvető sajátossága, hogy a szabványok kidolgozásánál egyetértésre törekszik, szavazásra csak kivételes esetben kerül sor.

A Codex anyagok tartalmát csak a munkadokumentumok kialakítása során lehet érdemben befolyásolni, és ezáltal a magyar érdekeket lehetőség szerint érvényesíteni.

[Hazai szerepvállalás>>](#)

A Codex szabályai szerint a tagországoknak meg kell neveznie egy Kapcsolattartó Pontot. E feladatokat 2008 júliusától a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal végzi. A szakanyagokkal kapcsolatos [magyar vélemény kialakításában](#) a MÉBiH elő kívánja segíteni az érintett és érdeklődő magyar szakemberek, élelmiszeripari vállalkozók minél szélesebb körének bevonását, illetve tájékoztatását. Ezért a [véleményezésre kiküldött aktuális munkaanyagokat](#), a [Codex ülések jegyzőkönyveit](#), valamint az [elfogadott szabványokat](#) honlapunkon közzétesszük. Örömmel vennénk, ha a jövőben Ön is figyelemmel kísérené a hazai Codex munkát és hozzászólna a véleményezés alatt álló dokumentumokhoz. Kérjük, javaslatait, észrevételeit írásban juttassa el az illetékes magyar szakbizottság elnökének, és a magyar Codex Kapcsolattartó Pontnak (HU_CodexCP@mebih.gov.hu).

[CCMAS 2010](#)

A Codex 1972-ben Magyarországra bízta az Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság titkárságát és a bizottság üléseinek a megrendezését. 2008. óta az ülés elnöke Prof. habil. Dr. Ambrus Árpád, a MÉBiH főigazgató-helyettese. A bizottság 31. ülése 2010. március 8-12-e között lesz Budapesten. [További részletek honlapunkon olvashatók>>](#)

MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world



www.mebih.hu

2010. évi 03. szám/No. 03/2010

Hazai hírek

Hungarian news

MÉBiH szeminárium a radiológiai élelmiszerlánc-szennyezésekről

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2010. január 19-én „Radiológiai élelmiszerlánc-szennyezés” címmel rendezett szemináriumot. A rendezvényen a hazai radiológiai- és élelmiszerbiztonsági kérdésekkel foglalkozó intézmények munkatársai vettek részt, és a radiológiai veszélyek elhárításával országos szinten foglalkozó szakemberek tartottak előadásokat. Bemutatásra került az EURANOS projekt keretében kidolgozott, az élelmiszerlánc-szennyezésekre vonatkozó, elektronikusan ingyenesen letölthető uniós kézikönyv is. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Radiological food-chain contamination

Workshop on radiological food-chain contamination was organized by the [Hungarian Food Safety Office](#). The 2nd version of [Generic handbook](#) for assisting in the management of contaminated food production systems in Europe following a radiological emergency has been introduced.

KÉKI-nap a probiotikumokról

2010. február 22-én kerül megrendezésre a [KÉKI-nap a probiotikumokról](#) című rendezvény, melynek helyszíne az MTA TAKI előadóterem (1022 Budapest, Herman Ottó út 15.) lesz. A szervezők a részvételi szándékot az e.sebestyen@cfri.hu e-mail címen, vagy a 212-9853 faxszámon kéri jelezni.

Workshop on probiotics

The workshop on probiotics will be organized by the [Hungarian Food Research Institute](#) on 22 February 2010.

[Eseménynaptár a MÉBiH honlapján>>](#)

Rövid hírek az EU-ból

EU news

Szakmai találkozó az étrend-kiegészítők gyártása során felhasználni kívánt növényekről

Az [EFSA honlapján](#) megjelent, az étrend-kiegészítők gyártása során felhasználni kívánt növények és növényi készítmények témában, 2009. november 24-én Athénban szervezett szakmai ülés [beszámolója](#). A találkozó célja volt bemutatni az étrend-kiegészítők gyártása során felhasználni kívánt növények, preparátumok biztonságosságának értékelésével kapcsolatos [útmutatót](#), melyet az EFSA 2009 szeptemberében adott ki. Az ülésen az egyes tagállamok élelmiszer-biztonsági intézeteinek képviselői, az Európai Bizottság, az Európai Gyógyszerügynökség és a növényi alapú étrend-kiegészítőket gyártók képviselői vettek részt. További részleteket [honlapunkon](#) olvashat.

EFSA Workshop on Botanicals

The [meeting report](#) of a workshop organized by [EFSA](#) on 24 November 2009 in Athens on botanicals and botanical preparations used as ingredients in food supplements has been published. The purpose of this initiative was to present the [guidance document](#) for the safety assessment of botanicals and botanical preparations that was adopted by EFSA's Scientific Committee and published in September 2009.

2010	
2010. január	<ul style="list-style-type: none">Internationale Grüne Woche 2010 :: Egyéb rendezvényRadiológiai élelmiszerlánc-szennyezés :: MÉBiH rendezvényHelyes táplálkozás, már a kezdetektől :: Egyéb rendezvényAnalitikai Napok és Török Tibor emlékülés :: Egyéb rendezvény
2010. február	<ul style="list-style-type: none">Új élelmiszer szeminárium :: MÉBiH rendezvényScience supporting Risk Surveillance of Imports :: Egyéb rendezvényFoodapest 2010 :: Egyéb rendezvényKÉKI-nap a probiotikumokról :: Egyéb rendezvény
2010. március	<ul style="list-style-type: none">31st Session of the Codex Committee on Methods of ... :: CCMASInternational Symposium on Disturbances of Cerebra ... :: Egyéb rendezvény
2010. április	<ul style="list-style-type: none">International Food Safety Peak Forum 2010 :: Egyéb rendezvény
2010. június	<ul style="list-style-type: none">Food Innovation Asia Conference 2010 :: Egyéb rendezvényMikotoxin-konferencia :: Egyéb rendezvény
2010. november	<ul style="list-style-type: none">1st International Congress on Food Technology :: Egyéb rendezvény



Megjelent az EFSA 2010-es Éves Terve

Közzétették az EFSA [2010. évi működési, cselekvési tervét](#), melyben szerepelnek a szakmai állásfoglalásokkal, kockázatbecslésekkel, adatgyűjtéssel, tudományos együttműködéssel és kommunikációval kapcsolatos elképzelések.

Annual Management Plan 2010

The [Annual Management Plan 2010](#) of EFSA has been published.

EFSA-tervezet: élelmiszerek mikrobiológiai felületkezelése

Az EFSA Biológiai veszélyekkel foglalkozó Szakbizottsága (BIOHAZ Panel) konzultációra bocsátott egy útmutató-tervezetet, amely azon anyagok engedélyezési kérelmének benyújtásához nyújt segítséget, melyek az állati eredetű élelmiszerek felületéről a mikrobiológiai szennyeződések eltávolítására alkalmasak. Minden érdekeltnek lehetősége van a [tervezettel](#) kapcsolatos észrevételeit 2010. február 22-ig az EFSA honlapján keresztül jelezni.

Evaluation of safety and effectiveness of substances used for removal of microbial surface contamination

EFSA's Biological Hazards (BIOHAZ) Panel has published [for public consultation](#) a revision of the joint guidance document of the BIOHAZ and former AFC panels for the submission of applications on the substances to be used for removing microbial contamination from the surface of foods of animal origin.



Mezőgazdasági biztosjelölt a genetikailag módosított élelmiszerekről

Csak a fogyasztóktól függ, hogy esznek-e GM élelmiszert vagy nem, és a farmerek választása, hogy termesztik-e a GM növényeket. Dacian Ciolos jelölt válaszolt így az Európai Parlament meghallgatásán a témában feltett kérdésre. A jelölt ragaszkodik ahhoz, hogy a fogyasztóknak legyen meg a választási lehetőségük, hogy fogyasztnak-e GM élelmiszereket vagy sem. A jelölt azt is elmondta, hogy a termelőket nem szabad befolyásolni, és nem is jobb olyan import húst behozni, ami GM takarmánnyal etetett állatokból származik. Támogatja Barroso elnök politikáját, mely szerint a nemzeti kormányok döntsék el, hogy engedik-e GM-növények termesztését területükön, feltéve, ha az emberi egészségre és a környezetre nem jelentenek káros hatást, olvasható az EU FOOD Law 2010. január 22-ei száma a biztosjelölt meghallgatásáról.

It is up to consumers to choose, says Ciolos

It is up to consumers to decide if they want to eat GMO foods or not, and for farmers to make a choice about whether to grow them. It was told by commissioner designate for agriculture according to issue no. 422 of EU FOOD LAW, published January 22th, 2010.

Kutatói állás pályázat az INRA-nál, doktori és poszt-doktori lehetőségek

A francia mezőgazdasági kutatás intézménye, az [INRA](#) nemzetközi állás pályázatot hirdetett. [62 kutatói](#) helyre várják a jelentkezőket, akik 2010. február 26-ig adhatják be pályázatukat. Az intézet [doktoranduszoknak](#) is számos lehetőséget kínál.

INRA is recruiting 62 researchers

INRA seeks researchers from all disciplines to reinforce laboratory and fieldwork teams. This year, INRA is asking 62 researchers to join and reinforce existing teams. Recruitment is open from 19 January to 26 February 2010.

Élelmiszer-allergén tájékoztató rendszer

Az ír élelmiszer-biztonsági hivatal honlapján keresztül a fogyasztók [feliratkozhatnak](#) arra az ingyenes [tájékoztató szolgáltatásra](#), melyen keresztül értesülhetnek a nem megfelelően jelölt élelmiszerek allergén-tartalmáról. A tájékoztatást e-mailben és sms-ben egyaránt kérni lehet.

Food Allergen Alert Service Announced

The Food Safety Authority of Ireland has announced that it is providing a [new free email and SMS text service](#) which will directly inform food allergy sufferers of the presence of allergens in inappropriately labelled foods. Anyone with an interest in this area can [subscribe](#) to receive these alerts via the FSAI's website.

Jó üzlet a jó higiéné

Az FSA [kampányt](#) indított az Egyesült Királyságban annak érdekében, hogy felhívja a vállalkozók figyelmét azokra a kiadványokra, melyek elősegítik az előírásoknak való megfelelést. A 2010. március 1-ig tartó kampányhoz poszterek is készültek, melyekben arra figyelmezteti a vállalkozókat, hogy az elégtelen higiéné rosszat tesz a vállalkozásnak. A poszterek az FSA honlapján elérhetőek.

Good hygiene is good for business

The Food Standards Agency has launched a [UK-wide campaign](#), to raise awareness among food businesses about the Agency tools available to help businesses comply with food hygiene law.

Magas kadmium-tartalmú étcsokoládé

Az osztrák élelmiszer-ellenőrző hatóság ([AGES](#)) arra hívja fel a figyelmet, hogy a többnyire vulkanikus közegen termesztett kakaónövény fokozottan képes felvenni és raktározni a kadmiumot a kakaóbabokban. A csokoládé kadmium-tartalmára vonatkozóan eddig nem került meghatározásra határérték. A

német BfR egy ideje már javasolja a 0,1-0,3 mg/kg-os határérték megállapítását. Magasabb kakaótartalmuk miatt az étcsokoládék 50-99%-kal több kadmiumot tartalmaznak, mint a tejszokoládék. Az AGES által végzett felmérésben az 50%-nál magasabb kakaótartalmú csokoládéminták 15%-ában a kadmiumtartalom meghaladta a 0,3 mg/kg mennyiséget. A többi mintánál mennyisége nem haladta meg a 0,2 mg/kg-ot. 100g, 0,3 mg/kg kadmiumot tartalmazó csokoládé elfogyasztásával egy felnőtt ember meghaladja az - egy életen át fogyasztva - eltűrhető heti beviteli mennyiséget (TWI).

Dark chocolates may contain higher cadmium levels

According to sampling results of [AGES](#) 15% of the dark chocolates sampled contained cadmium levels above 0,3 mg/kg.

Nano-termékek az Unió piacán?

Az EU Food Law Weekly 2010. január 15-i számában olvasható a brit Élelmiszer-biztonsági Hivatal (Food Standards Agency, FSA) és a Felsőház nanotechnológiai bizottsága (House of Lords Select Committee on Nano technology) közti vita, mely az európai piacon megtalálható, nanotechnológia felhasználásával készült termékek körét feszegette. További részleteket [honlapunkon](#) talál.

Dark chocolates may contain higher cadmium levels

According to sampling results of [AGES](#) 15% of the dark chocolates sampled contained cadmium levels above 0,3 mg/kg.



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 03. szám/No. 03/2010



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:

Dioxin-szennyezettség miatt kifogásoltak Spanyolországból származó, hidrogénezett pálmazsírt (1,21 pg WHO TEQ/g).

Keserű csokoládéban, nyomokban, nem jelölt tejet mutattak ki Görögországban.

Ciprus pisztácia snacket kifogásolt nem jelölt szezámag tartalma miatt. A termék Görögországból származik.

Nem engedélyezett szereket (acetildenafil és sildenafil) mutattak ki szlovák étrendkiegészítőkben.

[Szlovákiában](#) forgalomba került csokoládéban mutattak ki *Salmonella* baktériumot.

Norovírus miatt kifogásoltak francia fejes salátát.

Belgium jelezte, hogy *Salmonella* baktériumot mutattak ki spianatában (olasz kolbászféle).



Sri lankai szeletelt tonhal fogyasztásával hoztak összefüggésbe megbetegedést.

Listeria monocytogenes jelenléte miatt kifogásoltak francia brie sajtot és osztrák kvargli sajtot.

9000 kg ázsiai mini édesség (mini műanyag kapszulába zárt kávé, kocsonyás édesség) nem engedélyezett „Konjac” sűrítő/zselésítő anyagot tartalmaz. Az édesség fulladást okozhat gyermekeknél, így a svájci élelmiszerbiztonsági hatóság a termék kivonását kezdeményezte a piacról.

Az FDA tájékoztatása szerint különleges táplálkozási célú élelmiszerek kerülhettek az USA-ból az EU piacára, melyek nem megengedett szteroidokat vagy szteroidszerű összetevőket tartalmaznak.

EMRISK: RASFF-elemzések

Az [EFSA EMRISK](#) részlege egy olyan alkalmazást fejlesztett ki, amelynek segítségével friss statisztikai értékelést lehet végezni a RASFF-adatbázisból nyert információkból. Használatával lehetővé válik az újonnan felmerülő veszélyek azonosítása.

RASFF analysis

EMRISK has developed a system for the routine monitoring of data from the [RASFF](#), with the main objective of describing potentially relevant patterns of notifications for the detection of emerging risks and a timely reporting.

Jogszabályok



Laws

A Bizottság [2010/30/EU határozata](#) a hagyományos növényi gyógyszerekben használt növényi anyagokat, növényi készítményeket és ezek kombinációit tartalmazó jegyzék módosításáról

MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world



www.mebih.hu

2010. évi 03. szám/No. 03/2010

A Bizottság [37/2010/EU rendelete](#) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

„Liaison”

„Liaison” címmel új magazin jelent meg Kanadában, a kanadai élelmiszer-ellenőrző hatóság szerkesztésében.

„Liaison”

„Welcome to the premier edition of [liaison](#) – The Canadian Food Inspection Agency Magazine.

Szakértői tanácskozás a halfogyasztás kockázatairól és hasznáról

A FAO és WHO 2010. január 25-29. között [szakértői tanácskozást](#) rendez a halfogyasztás kockázatairól és hasznáról.

[Joint FAO/WHO Expert consultation](#) on the risks and benefits of fish consumption

Global Foodborne Infections Network

A WHO globális élelmiszer eredetű fertőzésekkel foglalkozó hálózata ([GFN, Global Foodborne Infections Network](#)) a laboratóriumi surveillance és a humán- és állategészségügyi, valamint élelmiszerral összefüggő ágazatok közötti együttműködés fejlesztésén dolgozik. Korábbi neve (Global Salm-Surv) utalt rá, hogy tevékenységük fókuszában a Salmonella állt, de mivel kibővítették a kérdéses fertőző ágensek körét, neve GFN-re változott.

Global Foodborne Infections Network (GFN)

[GFN](#) is a network of institutions and individuals committed to enhancing the capacity of countries to detect, respond and prevent foodborne and other enteric infections.

Online média-figyelés

Online media

Magas higanytartalmú dél-afrikai halak

A dél-afrikai partok közelében halászott tengeri halakban az emberi egészségre ártalmas mennyiségű [higanytartalmat](#) mutattak ki. A legnagyobb mért mennyiség 0,486 µg/kg volt.

High mercury levels found in SA fish

A [new study](#) by scientists shows that several fish caught off the South African coastline are contaminated with poisonous levels of mercury.

Túl sok adalékanyag Tajvanban

A [China Daily](#) szerint a taipei hatóságok vizsgálatai alapján a szárított gyümölcsök és savanyított zöldségek sok mesterséges édesítőszert tartalmaznak.

Nearly 30% dried foods fail safety inspections

Nearly 30 percent of dried fruit and pickled vegetables on the market do not meet food safety standards, as they contain excessive levels of additives, a [Taipei City](#) health official said.

Kína betilthatja a kutya-macska evést

Hamarosan betilthatják a régi múltra visszatekintő kutya- és macskaevést [Kínában](#).

China to Ban Eating Cats and Dogs

Eating dogs and cats could soon be [against the law](#).



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

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai hetente szemlézik a hazai és nemzetközi (internetes) szakirodalmat, illetve médiát. Ezen rövid összefoglalók hírlevél formájában történő megküldésével szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik az élelmiszerbiztonság valamely vonatkozásban hivatásszerűen foglalkoznak. Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatban észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a 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!