



Új élelmiszer szeminárium a MÉBiH-ben

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal *mindent az új élelmiszerekről* célkitűzéssel tartott [szemináriumot](#) 2010. február 3-án, melyet egybekötött a MÉBiH Új Élelmiszer Szakbizottság munkájának bemutatásával, illetve létszámának bővítésével. A rendezvény résztvevői előadást hallhattak az új élelmiszerekről és új élelmiszer-összetevőkről, azok fogalmáról, a jelenlegi, 258/97/EK rendelet szerinti szabályozásról és annak folyamatban levő, tervezett módosításáról. Szó volt arról is, hogy az olyan jövőbeli technológiák, mint a nanotechnológia és klónozás, miként illeszthetők a szabályozásba. A résztvevők tájékoztatást kaptak az új élelmiszer témában, 2009 decemberében Mainzban megrendezett nemzetközi Fresenius konferencián elhangzottakról. Nem utolsó sorban bemutatásra kerültek érdekesebb kérelmek is. A szeminárium egyik célja volt a figyelem felhívása a téma fontosságára, hiszen az új élelmiszerekre vonatkozó, véglegesítés előtt álló rendelet is azon ágazati jogszabályok része lesz, melyek már megjelentek az élelmiszer-adalékanyagokra, aromákra és enzimekre (1331, 1332, 1333, 1334/2008/EK). [Korábbi szemináriumainkról honlapunkon](#) olvashat bővebben. Számos [új rendezvényről](#) is tájékozódhat az eseménynaptárban!

Mezőgazdasági Könyvhónap 2010

A felhalmozott ismeretek könyvekben jelennek meg, amelyek elengedhetetlenek a gyakorlatias tudás megszerzéséhez, hívta fel a figyelmet dr. Pálnikás József, a Magyar Tudományos Akadémia elnöke, az idei [Mezőgazdasági Könyvhónapot](#) megnyitó beszédében. Mai információgazdag világunkban a könyvek szerepe felértékelődik, hiszen az információk tengerében – lektorálási folyamaton áthaladva - egyféle szűrő szerepet töltenek be. A nyitó ünnepségen Mercz Árpád - akinek munkássága felöleli a szőlőfeldolgozás és borkezelés területét - az Év szerzője Díjban részesült. Az Év Szakújságírója Díjat Galambos Béla, a Kelet-Magyarország munkatársa vehette át, az Év Boros Könyve díjat Csoma Zsigmond *Késő reneszánsz, kora újkori kertek és borok Erdélyben* c. könyve kapta, amely az Agroinform

és a Mezőgazdasági Múzeum gondozásában jelent meg.

Month all about Agricultural Books

On 1st February the opening ceremony of [month all about agricultural books and journals](#) was held. Books are the basis for our firm and practical knowledge, József Pálnikás, president of the Hungarian Academy of Science emphasised in his opening speech.

Hungaricum szürkemarha

A magyar szürke szarvasmarha mai és történelmi szerepéről 2010. február 9-én szakmai [megbeszélésre](#) kerül sor.

Hungaricum grey cattle

Dealing with grey cattle a [meeting](#) will be organized on 9th February.



Rövid hírek az EU-ból

EU news

“Junk food” marketing

Az Egyesült Királyság és Franciaország a gyerekeknek szánt ún. “junk” (szabad fordításban szemét, egészségtelen), vagyis magasabb cukor-, zsír- és sótartalmú élelmiszerek marketingjére szigorúbb ajánlást kér a WHO-tól. A WHO-tól várnak segítséget abban is, hogy meghatározzák, mely élelmiszereket egyáltalán nem ajánlják gyerekek számára. Elvárás, hogy a szabályozásnak országhatárok nélkül is érvényesnek kell lennie, írja az EU FOOD LAW 2010. január 29-ei száma.

The UK and France called on the World Health Organisation for tougher recommendations on marketing to children of foods high in fat, sugar and salt at the Executive Board session in Geneva, according to EU FOOD LAW weekly issue no. 423 from 29th January 2010.

Figyelmeztetés energitalokon fiataloknak

A belga kormány egészségügyi tanácsadói főként a fiatalokat figyelmezteti az energitalok fogyasztásának veszélyeire, akik körében ezek az italok különösen népszerűek. A legjelentősebb veszélyként a túlzott koffeinfogyasztást jelölte meg a tanács, ami nem csak túladagoláshoz vezethet, hanem függőséghez is. Különösen nagy fizikai megterhelés (pl. sport) mellett fogyasztva jelentenek veszélyt ezek a termékek, számolt be az EU FOOD LAW 2010. január 29-ei száma. A téma fontosságával a [német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet](#) is foglalkozott.

The Belgian government's top health advisors have warned about the risks of energy drinks especially for young people. The Belgian opinion is reviewed in the issue published 29th January, 2010 of EU FOOD LAW.

Megjelent a 2008. évi uniós zoonózis jelentés

A jelentés átfogó képet ad - a [2008. év](#) adatainak feldolgozásával - az Európai Unióban előforduló zoonotikus fertőzésekről és a szennyezett élelmiszerek fogyasztása miatt bekövetkezett járványokról. A leggyakoribb megbetegedések háttérben továbbra is a *Campylobacter* állt, összesen 190.566 esetet regisztráltak. Biztató jelenség, hogy a bejelentett esetek száma 2007-hez képest 5%-al csökkent. Az élelmiszereket tekintve ismét a friss szárnyas húsok esetében volt a legmagasabb a *Campylobacter* pozitív minták aránya, 30,1 %. Összességében a szalmonellózisok száma az elmúlt évekhez képest továbbra is csökkent (131.468), azonban a *S. Typhimurium* esetek számának emelkedése megfigyelhető volt.

The European Food Safety Authority and the European Centre for Disease Prevention and Control have published their [Annual Report on Zoonoses and Food-borne outbreaks for 2008](#), which gives an overview of zoonotic infections shared in nature by humans and animals and disease outbreaks caused by consuming contaminated food. The report shows that the number of human cases of the three most reported zoonotic infections was lower in 2008 than in 2007.





EFSA: a humán campylobacteriosisok fő forrása a csirkehús!

Az [EFSA](#) biológiai veszélyeket értékelő szakbizottsága megállapította, hogy a [brojlerhúsok](#) (csirkehúsok) kezelése, előkészítése és fogyasztása eredményezi a humán campylobacteriosisok 20-30 %-át az Európai Unióban.

EFSA's Biological Hazards Panel has adopted an opinion on the extent to which broiler (chicken) meat contributes to human cases of [campylobacteriosis](#). Experts conclude that the handling, preparation and consumption of broiler meat may directly account for 20 to 30% of human cases of campylobacteriosis in the European Union.

Journal of Reference

A Francia Élelmiszer-biztonsági Hatóság (AFSSA) honlapján félévente megjelenő [Journal of Reference](#) című online folyóirat két legújabb kiadásában bemutatkozik a humán A/H1N1 influenzavírust vizsgáló nemzeti referencialaboratórium, szó esik a madarak chlamydiosis fertőzéséről, a tömegspektrometria szerepéről az élelmiszer eredetű megbetegedést okozó, toxintképző *Staphylococcusok* azonosításában, az állati eredetű élelmiszerekben lévő nehézfémek (arzen, ólom, kadmium, higany) új meghatározási módszeréről, valamint bemutatkozik a puhatestűek, kagylók megbetegedéseit vizsgáló nemzeti referencialaboratórium is.

The [Journal of Reference](#) is published every half a year by AFSSA.



Glükózamin-tartalmú étrend-kiegészítőkről

A glükózamin-tartalmú étrend-kiegészítők fogyasztása kockázatot jelenthet azon fogyasztókra nézve, akik kumarin-antikoaguláns tartalmú véralvadásgátló szereket szednek, olvasható a [BfR közleményében](#). A glükózamint gyógyszerhatóanyagként a térdízületi kopások kezelésében alkalmazzák, egyes étrend-kiegészítők összetevőjeként is előfordul. A BfR korábban megállapította, hogy ezen étrend-kiegészítők fogyasztása három csoport esetében kockázatot jelenthet: cukorbetegknél, illetve csökkent glükóztoleranciájú személyeknél; szív- és érrendszeri betegségekre hajlamos személyeknél; valamint olyanoknál, akik kumarin-antikoaguláns véralvadásgátló szereket szednek. A most megjelent állásfoglalásának kialakításakor a BfR a két utóbbi csoportot újvizsgálta, miután az EFSA a glükózamintartalmú élelmiszerek fogyasztása kapcsán ezeket nem tekintette érzékeny csoportnak. A szív- és érrendszeri problémákra hajlamos csoport vonatkozásában időközben a BfR osztja az EFSA álláspontját, így nem tartja szükségesnek az étrend-kiegészítők jelölésén felhívni erre a figyelmet. A kumarin-antikoaguláns véralvadásgátló szereket fogyasztókat azonban továbbra is veszélyeztetett csoportnak tekinti, mivel esettanulmányok alapján a szinergista hatást nem zárja ki.

Consuming food supplements containing glucosamine may pose risk to those, who are treated with anti-coagulants with coumarin content, according to [BfR](#).

Kockázatkommunikáció a BfR-nél

A [BfR](#) kockázatkommunikáció témában szakmai találkozót szervez 2010. március 11-12-én Berlinben. A *Természet- és társadalomtudomány együtt: kockázatok megismerése, értékelése, kommunikálása* címet viselő rendezvényre 2010. február 26-ig várják a jelentkezéseket.

Workshop on risk communication will be organized by [BfR](#) in Berlin between 11-12th March 2010.



Francia ajánlat biszfenol-A kockázatbecslésre

A francia élelmiszer-ellenőrző hatóság ([AFSSA](#)) megállapította, hogy a rendelkezésre álló, korábbi, biszfenol-A témában született kedvező kockázatbecslések módszertana nem teszi lehetővé az adatok értelmezését, így megkérdőjelezhetők. Az új-zélandi élelmiszer-ellenőrző hatóság ([NZFSA](#)) véleménye ezzel szemben az, hogy a polikarbonátos palackokból kioldódó BPA-tól való félelem teljesen alaptalan, mivel a legújabb tudományos kísérletek sem tudják hitelt érdemlően igazolni azokat a mellékhatásokat, amivel vádolják. A jelenleg elfogadott 0,05 mg/ttkg-os TDI érték mellett ugyanis egy 5 kg-os csecsemőnek 80 palack bébiételt kellene egyszerre elfogyasztania ahhoz, hogy elérje a biztonságos fogyaszthatósági határt.

Based on this expert appraisal, [AFSSA](#) concluded that the methodology of the studies performed made it impossible to formally interpret their data, calling into question the previous assessments of the health risks of BPA.



News at DG SANCO

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

Ezek közt elérhető a Bizottság munkadokumentuma az [antimikrobiális rezisztenciáról](#). A dokumentum célja ismertetni az antimikrobiális rezisztencia terén az EU-ban folyó munkákat, és teret nyitni a párbeszédnek, egyéb kezdeményezéseknek. Az adatok azt mutatják, hogy a rezisztencia egyre nagyobb gondot okoz. Évente 25000 ember hal meg uniós szinten fertőzések következtében, és a kezelési költségek növekedése, valamint a termelés kiesés 1,5 milliárd € veszteséget okoz.

A Monsanto Europe S.A/N.V. benyújtotta kérelmét, hogy a [GT73](#) genetikailag módosított olajrepcéből készült termékek forgalmazását folytathassa. A benyújtott adatok alapján az EFSA fenntartja azt a 2004-ben leírt véleményét, miszerint valószínűtlen, hogy a módosított repce, és a belőle készült termékek, melyek e kérelem tárgyai, bármilyen káros hatást gyakorolnának az emberi és állati egészségre, illetve a környezetre.

A Bizottság honlapján található továbbá egy általános útmutató az élő állatoknak és állati eredetű termékeknek az [EU beléptetési pontokon való ellenőrzéséről](#). Az útmutató célja, hogy felgyorsítsa az uniós tengeri kikötők, illetve határbeléptetési pontok közt szállított, EU-ban előállított élőállatok és állati termékek forgalmát, egyben megakadályozza, hogy harmadik országból származó termékeket EU-ban előállított termékeként léptethessenek be az Unió területére.



RASFF notifications

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

Németország jelezte, hogy hatósági piacellenőrzés során kínai „üveg tésztában” (ázsiai, gluténmentes) magas alumíniumszintet (105 mg/kg) tartalmat mértek. Az expozíció több, mint 50%-kal meghaladja a heti tolerálható beviteli értéket.





Dánia értesítette a Bizottságot, hogy hatósági piacellenőrzés során német hűtött, vákuum-csomagolt marhahúsban *Salmonella* Dublin jelenlétét mutatták ki.

Németország jelezte, hogy Franciaországon keresztül érkezett indiai „lime pác”-ot (indiai élelmiszer) tartalmazó üvegek fedeléből magas DEHP (di-2-etilhexil-ftalát) kioldódást (282 mg/kg) mértek.

Az Egyesült Királyság műanyag darabkákat mutatott ki gyümölcsös sodóból.

Az Egyesült Királyság jelezte, hogy aromás aminok kioldódása miatt kifogásoltak konyhai eszközöket.

A német kapcsolattartó értesítést küldött olasz üvegpohár pereméről kioldódó ólom tartalomról (16,5 mg).

Az észt kapcsolattartó értesítést küldött észt, hidegfüstölt, sajtos lazac *Listeria monocytogenes* tartalmáról.

Jogszabályok

Laws



A Bizottság [78/2010/EU rendelete](#) (2010. január 27.) bizonyos hatóanyagoknak a 91/414/EGK irányelv I. mellékletébe történő felvételére vonatkozóan hozott következtetések elfogadására a szokásos eljárás keretében a Hatóságnak biztosított hatály és határidő tekintetében a 33/2008/EK rendelet módosításáról



A Bizottság [2010/2/EU irányelve](#) (2010. január 27.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a klórmekvát hatóanyag felhasználásának kiterjesztésére vonatkozó módosításáról

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Kalkulátor a termékkárok adótámogatására

Az [USDA](#) olyan kalkulátort oszt meg az érintettekkel, mellyel könnyen kiszámítható a termékkárok után igényelhető adótámogatás összege, amit a kiegészítő adótámogatás (Supplemental Revenue Assistance Payments (SURE)) program keretein belül igényelhetnek az amerikai termelők.

[USDA](#) has a web-based crop program payment calculator to help producers calculate the financial benefits they may receive under the Supplemental Revenue Assistance Payments (SURE) program.

Könyv az élelmiszer-jelölésről

A FAO szerkesztésében, [Innovations in Food Labelling](#) címmel könyv jelent meg, mely az élelmiszerek megfelelő jelölésében és az egészséges választásban kívánja a gyártókat és a fogyasztókat segíteni.

A [new book](#) on food labelling aims to help producers mark goods more accurately and assist shoppers in making the healthiest choices.

Haitii Ackee gyümölcs

A Haitit ért katasztrófa után kialakult élelmiszerhiány következtében a helyi lakosok olyan szabadon termő gyümölcsöket, zöldségeket is fogyasztanak, melyek kockázatosak lehetnek. Ilyen pl. az Ackee gyümölcs is, ami éretlen állapotban megbetegedést, súlyos mérgezés esetén akár halált is okozhatnak, hívja fel közleményben a figyelmet az [FDA](#).

People in Haiti should not eat unripe ackee fruit, or certain parts of the ripe fruit, because naturally occurring toxins in them can cause sickness or death, [FDA](#) emphasizes in its press release.

2009. évi JMPR jelentés

A [FAO](#) honlapjáról elérhető a JMPR (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues) 2009-es riportja, mely számos növényvédő szermaradék értékelését tartalmazza. A MÉBiH főigazgató-helyettese, dr. Ambrus Árpád a JMPR szakértőjeként részt vett az ülésen, és jelentős feladatot végzett a peszticidek kockázatának értékelésében.

[Pesticide residues in food 2009 report](#) published, by Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues.

WHO szerepe a kémiai biztonság terén

A WHO honlapján összefoglaló [riport](#) található a szervezet kémiai biztonság területén 2009-ben végzett munkájáról.

[WHO](#) Chemicals Safety - Activity Report 2009 published.

Salmonella Montevideo fertőzés

Az [FDA](#), a [CDC](#), az USDA és a Rhode Island-i hatóság közös erővel dolgoznak az Egyesült Államokban nemrégiben kitört *Salmonella* Montevideo járvány megállításán. Az új értesülések szerint olasz típusú kolbászfélék (a szalámit is beleértve) állhatnak a fertőzések hátterében. A CDC adatai szerint eddig legalább 42 államban összesen 207 ember betegedett meg. Az eddigi epidemiológiai vizsgálatok a megbetegedések hátterében szalámi fogyasztását gyanítják. A mintavétel a szalámi gyártáshoz felhasznált feketeborsból *Salmonellát* mutatott ki. A vizsgálatok tovább folynak.

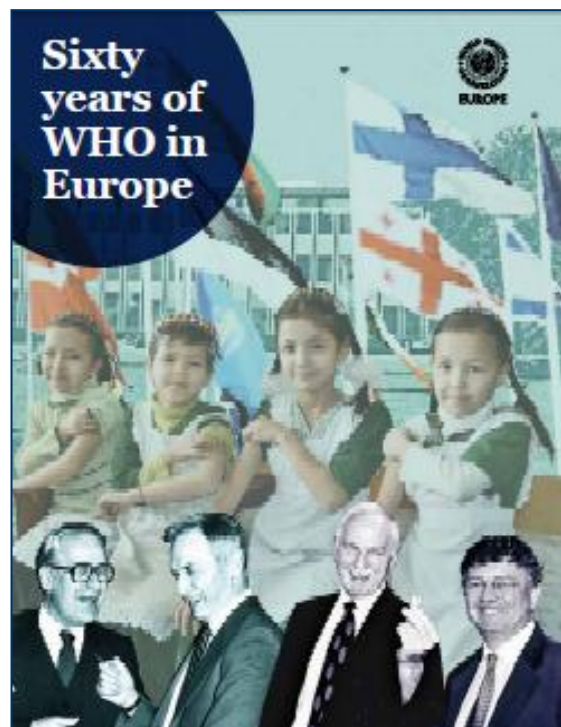
The [FDA](#), along with the [CDC](#) and the [USDA FSIS](#), continues to work closely with the Rhode Island Department of Health and other states in the investiga-

tion of an outbreak of *Salmonella* Montevideo infections associated with certain Italian-style sausage products including salami/salame.

WHO: 60 éve Európában

„[A WHO 60 éve Európában](#)” címmel könyv jelent meg a WHO európai regionális irodájának történetéről a kezdetektől napjainkig. Ez idő alatt 5 európai regionális igazgató tevékenykedett. A szervezet első 40 évével egy korábbi könyv részletesen foglalkozott, a mostani inkább az utóbbi 20 évet tárgyalja. [Jakab Zsuzsanna](#), a WHO Igazgató Tanácsa előtt tartott beszéde online ugyancsak elérhető.

How has [WHO/Europe](#) responded to changing health priorities in Europe? As Dr. Marc Danzon's 10 years as WHO Regional Director for Europe draw to a close, WHO/Europe publishes his account of how WHO/Europe has worked to improve the health of the people in the vast region it serves. Speech by [Zsuzsanna Jakab](#) to the 126th session of the WHO Executive Board Geneva, Switzerland, 19 January 2010 is online available.





4,03 milliárd \$ az élelmiszer- és gyógyászati termékek biztonságáért

Az [FDA](#) 4,03 milliárd dollárt kért a 2011-es költségvetésből többek között az élelmiszer-biztonságot érintő tervek megvalósítására, ami az USA elnökének támogatását élvezi. A jelenlegi, 2010-es költségvetéshez képest ez az összeg 23 százalékkal magasabb, melyet az új élelmiszer-biztonsági rendszer kialakítására, ezen keresztül a fogyasztók védelmére és hatékonyabb szabályozásra fordítanak.

The [U.S. Food and Drug Administration](#) is requesting \$4.03 billion to promote and protect public health as part of the President's fiscal year 2011 budget – a 23 percent increase over the agency's current \$3.28 billion budget.

Változó kanadai szabályok lóirtókra

A [húsfeldolgozásra](#) szánt kanadai lovak gazdáinak 2010. január 31-től minden vakcinát, gyógyszeres kezelést és betegséget fel kell jegyezniük, amit az állat élete során kapott/elkapott, mivel 2010. július 31-től kötelezővé válik a vágásra kerülő állatoknál ezek 6 hónapra visszamenőleg történő bemutatása. Az emberi fogyasztásra szánt lovaknak nem adható anyagok és gyógykezelések listája megtalálható a CFIA honlapján.

Effective January 31, 2010, equine owners, intending to sell animals directly or indirectly to [Canadian meat processors](#), are being advised to record certain information. Equine owners who wish to keep their sale options open should record all vaccines, medications given (administered or fed) to their animals and record any occurrence of illness in their animals.



Természetes, de vigyázat, veszélyes!

A [Health Canada](#) figyelmeztette a lakosságot három természetes termék (Natural Choice márka), a Vitamin B-17, a Kava Kava és a Lithium Orotate veszélyességére. A termékek több hasonló márkanev alatt is kaphatók, és néhányra közülük már korábban is volt panasz. A Vitamin B-17 az összetételi lista alapján a keserű sárgabarack magból nyerhető amigdalint tartalmazza, amiből emésztés során cianid szabadulhat fel, ez hosszú távon súlyos káros egészségügyi hatásokkal járhat. A Kava Kava több külföldi beszámoló szerint a májműködés zavarához vezethet. A Lithium Orotate összetevői alapján pedig csak vényre lehetne kapható. Továbbá arra is figyelmeztette a kanadai fogyasztókat, hogy a [glükomannán tartalmú tabletták, kapszulák, porok](#) elegendő vízmennyiség elfogyasztása nélkül fulladáshoz vezethetnek. Kanadában étvágy és súlycsökkentő hatása miatt, valamint székrekedés és koleszterin szint kezelése céljából engedélyezett néhány glükomannán tartalmú termék.

[Health Canada](#) is advising consumers not to use any unauthorized health products sold under the brand names Natural Choice Vitamin B-17, Natural Choice Kava Kava and Natural Choice Lithium Orotate. Consumers should note that the above-mentioned products may also be available under different brand names.

Trichinellózis surveillance: 2002-2007, USA

A [trichinellózis](#) az USA teljes területén 1966 óta bejelentésköteles fertőzés. A 2002-2007. évi időszakot tekintve csökkenő tendencia figyelhető meg. Ez idő alatt 66 esetet regisztrált a CDC. Az első felmérés a témában 1947-re nyúlik vissza. Honlapunkon további tájékoztatás olvasható a [trichinellózisról](#).

[Trichinellosis](#) is a reportable disease in 48 states and has been a nationally notifiable disease since 1966. National surveillance has documented a decline in the reported incidence of trichinellosis in the United States since 1947, the first year nationwide data were collected

MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 04. szám/No. 04/2010

systematically. During 2002-2007, a total of 66 cases of trichinellosis were reported to CDC.

Válaszd a jódozott sót!

A [NZFSA](#) 20-féle, Új-Zélandon forgalomban levő [só jódtartalmát](#) hasonlította össze. A vizsgálatokban különböző jóddal dúsított sók, kősók és tengeri sók, valamint egy nátrium-szegény termék is szerepelt. A jódozott sók harmincszor több jódot tartalmaznak, mint nem jódozott változatai.

If you choose to add salt to your food, make sure it's the iodised variety. That is the World Salt Awareness Week message from the New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)), which has conducted a [study](#) to evaluate the level of iodine in a number of salt products available for retail sale.

Online média-figyelés

Online media

Tiltanák a mesterséges transz-zsírok használatát

Az élelmiszeripari termékek százaiban (sütemények, készételek, margarinok) előforduló mesterséges [transz-zsírok](#) komoly egészségkárosító hatással bírnak, állítják az Egyesült Királyság egészségügyi szervezeteit képviselő vezető orvosok.

The UK Faculty of Public Health is urging ministers to eradicate [artificial trans fatty acids](#), known as trans fats, from the British diet. The move is needed to reduce people's risk of suffering a heart attack or a stroke.



Mechanikai behatással megpuhított hús kötelező jelölése

[Bill Marler](#) élelmiszer-joggal foglalkozó ügyvéd javaslatot fogalmazott meg a mechanikai kezeléssel puhított húsok külön jelölésére. A mikrobiológiai szempontból ellentmondásos folyamat számos *E. coli* O157:H7 patogén baktérium által okozott megbetegedési hullámmért lehet felelős, véli.

Safe food attorney [Bill Marler](#) has called for the USDA's Food Safety and Inspection Service to label meats that have undergone mechanical tenderization. The controversial process has been linked to numerous outbreaks of the dangerous pathogen *E. coli* O157:H7, yet there is currently no disclosure required.

Újabb melaminos kínai termékeket találtak

Ezúttal három cég élelmiszer-vállalkozás érintett a [melamin-ügyben](#).

Melamine-laced milk products have been found [again] on sale in China. Products made by 3 food companies contained illegally high levels of the toxic substance.

Egyéb hírek

- Kínában a küszöbön a [transzgenikus rizs](#) bevezetése
- [Új hidegplazmás technológia](#)
- Az Orosz Föderáció élelmiszer-biztonsági [alapokmányának](#) megerősítése
- Három [máltai létesítményt](#) zártak be élelmiszer-biztonsági szabálysértés miatt
- Madárinfluenza [Kambodzsában](#)

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 vonatkozásában hivatásszerűen foglalkoznak. Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan 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! **Előfordulhat, hogy levelezési rendszere hírlevelünket tévesen levélszemétnek véli. Annak érdekében, hogy hírlevelünket továbbra is akadálymentesen megkapja, kérjük, vegye fel a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címet levelezési címlistájába vagy adja hozzá az „engedélyezett levélküldők” (allowed senders) listához.**