

MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 05. szám/No. 05/2010



Idén 2010. február 21-24-e között szervezik meg a [Foodapest](#) nemzetközi élelmiszer, ital, élelmiszergépipari és vendéglátóipari szakkiállítást. Párhuzamos rendezvényként zajlik az UKBA Nemzetközi cukrászati, sütőipari és gasztronómiai szakkiállítás, melynek keretében - Magyarországon először - Junior Cukrász Világbajnokságot szerveznek. A Foodapestet olyan rangos világesemény kíséri, mint a Bocuse d'Or nemzetközi szakácsverseny (szakácsolimpia). A szakkiállítás kiemelten kezeli az élelmiszerbiztonság témakörét is.

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, valamint a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal standjánál az érdeklődők választ kapnak élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kérdéseikre, válogathatnak a MÉBiH által készített fogyasztói kiadványok közül. A bátrabbak „csillogtathatják” tudásukat is, és interaktív játékokban megmutathatják mit, miért, hova tesznek otthon a hűtőszekrénybe. Megismerkedhetnek továbbá a hűtő-, valamint ételhőmérő működésével is. A kiállítás négy napján a látogatók átfogó képet kaphatnak a színes élelmiszeripari, élelmiszer gépipari és gasztronómiai kínálatáról.

Foodapest 2010

[International Food, Drink, Food Processing and Hospitality Trade Fair](#) is organised between 21-24 February 2010. Concurrent exhibition is UKBA international confectionery, bakery and gastronomic trade fair. On the four days of the exhibition you can get a hypotenuse picture of the full Hungarian food industry, food machine industry and gastronomic supply. You may face the domestic market-leading firms' coloured supply on the two exhibitions.

Élelmiszerlánc-biztonsági szakmérnök képzés indul

A Budapesti Corvinus Egyetem, Élelmiszertudományi Kara Élelmiszerlánc-biztonsági szakmérnök képzést indít 2010. szeptember 21-én, Budapesten (XI. Villányi út 29-43.), a Budai Campuson. További részletek [honlapunkon](#) is olvashatók.

Food-chain safety uni course

The [course](#) starts at the Corvinus University on 21st September 2010.

Takarmánybiztonsági konferencia

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és Takarmánybiztonsági Tudományos Szakbizottsága Takarmánybiztonsági tudományos konferenciát szervez, 2010. március 17-én a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Színháztermében. A konferencia célja ráirányítani a figyelmet az élelmiszerlánc talán legelső láncszemének mondható takarmány-előállítás biztonságának fontosságára. Az állatok által elfogyasztott takarmány minősége alapjaiban befolyásolja állati eredetű élelmiszereink biztonságát. További részletek a rendezvényről [honlapunkon](#) elérhetők.

Scientific conference on feed safety

The [conference](#) will be organised by the Hungarian Food Safety Office and its feed safety panel on 17th March 2010.





Rövid hírek az EU-ból

Pán-európai élelmiszer-fogyasztási felmérés

Az [EFSA Tanácsadó Testületének](#) tagjai, akik az Unió 27 tagállamának élelmiszer-biztonsági szervezeteit képviselik, aláírásukkal is támogatták a pán-európai élelmiszer-fogyasztási felméréssel – „EU Menü” – kapcsolatban előkészített EFSA javaslatot. A felmérés lehetővé teszi a részletes és harmonizált élelmiszer-fogyasztási adatok gyűjtését Európaszerte.

What's on the menu in Europe?

Members of [EFSA's Advisory Forum](#), bringing together national food safety agencies from the 27 EU Member States, confirmed their support for the establishment of a pan-European food consumption survey, known as the EU Menu. This will allow for the collection of detailed and harmonised food consumption data at the level of individuals across the EU.

Besnoitiosis: újonnan felmerülő veszély Európában

A jelenlegi epidemiológiai adatok megerősítik a szarvasmarhák [besnoitiosis](#) megbetegedésének emelkedő számát és földrajzi elterjedését az Európai Unióban. Ennek következtében a betegséget újonnan felmerülő kockázatként kell kezelni. A fertőzésnek mind az akut, mind a krónikus fázisban súlyos káros hatásai lehetnek, melyek veszélyeztetik az állatjólétet. A meglévő epidemiológiai adatok felhasználásával meg kell vizsgálni a besnoitiosis ellenőrzésére alkalmas intézkedéseket és stratégiákat.

Bovine Besnoitiosis: An emerging disease in Europe

Recent epidemiological data confirm an increased number of cases and geographic expansion of [Besnoitiosis](#) in cattle herds in some EU MS, therefore bovine Besnoitiosis should be considered an emerging disease in the EU. The infection can cause serious adverse effects both during the acute and chronic phases that could compromise animal welfare.

Kapcsolatépítő találkozó

[Európai uniós szervezetek vezetői](#) – köztük az EFSA ügyvezető igazgatója – találkoztak az Európai Bizottság elnökével 2010. február 17-én. A megbeszélésen a fennálló kapcsolatokat erősítésének lehetőségeit vitatták meg.

Shaping Europe

The [heads of European Union Agencies](#) met with European Commission President José Manuel Barroso to discuss ways to strengthen their partnership with the European Commission and to share their views on the EU's future approach to the governance of the Agencies.

Beszámoló az EFSA krízisgyakorlatról

A [beszámoló](#) egy tavalyi krízisgyakorlat tapasztalatait összegzi. A gyakorlatba a MÉBiH, mint az EFSA hazai kapcsolattartó intézménye is bekapcsolódott.

Report of Crisis Simulation Exercise

This [external report](#) is the output from a scientific or technical project that EFSA has funded to support its work in accordance with EFSA public procurement rules.

BPA megbeszélés az EFSA-nál

Az [Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal](#) 2010. április elejére megbeszélést szervez, melyre meghívja a tagállamok szakértőit a biszfenol-A-val kapcsolatos, folyamatban lévő tudományos munkák áttekintésére. A megbeszélésen az EFSA körvonalazza a BPA-ról készített vélemény-tervezetét, melynek elfogadása 2010 májusában várható. A megbeszélésen a tagállamoknak lehetősége lesz a saját országukban végzett tudományos munkák tapasztalataival a vélemény véglegesítését támogatni. Az





EFSA kérte a Tanácsadó Testületének (Advisory Forum) tagjait, hogy országukból nevesítsenek szakértőket, akik az EFSA BPA munkacsoportjának tagjaival együtt részt vesznek a megbeszélésen.

Bisphenol A update: EFSA calls meeting and invites contributions from Member States

EFSA will invite national experts from the EU Member States to a meeting in early April to discuss its ongoing scientific work with regard to bisphenol A.

Színezékek újraértékelése

Az Európai Bizottság felkérése kapcsán az EFSA újraértékeli azon adalékanyagokat, melyek engedélyezése 2009. január 20-a előtt történt. A színezékek újraértékelése megtörtént, most a [viaszok](#), [tartósítószer](#)ek, antioxidánsok, [emulgálószerek](#), stabilizátorok, zselésítő anyagok csoportjának értékeléséhez gyűjt adatokat az EFSA. Az adatgyűjtési felhívások határidejét az EFSA meghosszabbította. Minden érdekelt lehetőséget kap arra, hogy az értékeléshez információt szolgáltasson az EFSA által megadott részletek szerint.

EFSA calls for data collection on food additives

The Scientific Panel on [Food Additives and Nutrient Sources added to Food](#) has been asked by the European Commission to re-evaluate all currently permitted food additives in the EU and issue related scientific opinions. Article 32 of Regulation (EC) No 1333/2008 specifies that all food additives permitted before 20 January 2009 should be subject to a new risk assessment by EFSA.



Adatgyűjtés élelmiszerekben és italokban lévő furánról

Számos, hőkezelésen átesett élelmiszerben azonosították a [furánt](#). A jelenleg elérhető adatokból úgy tűnik, hogy viszonylag kicsi a különbség a lehetséges humán expozíció és azon dózis között, amelynek a kísérleti állatokban már rákkeltő hatása van. Azonban a mostani, korlátozott adatok nem tesznek lehetővé szilárd alapon álló étrendi kitettség becslést. Ezért az EFSA adatgyűjtési felhívást tett közzé honlapján. Hatósági, kutató, élelmiszeripari laboratóriumok adatait várják, 2010. december 31-ig. További információk a furánról honlapunkon olvashatók.

Call for scientific data on furan in food and beverages

[Furan](#) has been identified in a number of foods that undergo heat treatment such as canned and jarred foods. From the presently available data it seems that there is a relatively small difference between possible human exposures and doses in experimental animals that produce carcinogenic effects, probably by a genotoxic mechanism. An EFSA call for more information on the occurrence of furan in foods has thus been issued. Data from all kind of laboratories are needed (official food control, research, food industry).

Lisztéria baktérium sajtokban

[Ausztriában](#) 2009. november közepén a lisztéria okozta megbetegedések számának szokatlan növekedését tapasztalták, 2009. második felében összesen 12 liszteriózis eseményt rögzítettek két halálessel. 2010. január végén derült ki, hogy a megbetegedések összefüggésbe hozhatók egy osztrák üzemből származó sajtokkal, melyek mintáiban a humán megbetegedéseket okozó baktériummal azonos *Listeria monocytogenes*-t találtak. Az osztrák cégnél gyártott lágysajtokat különböző néven, azok mintegy 40%-át külföldön (Csehországban, Németországban, Lengyelországban és Szlovákiában) hozták forgalomba. Az osztrák hatóság honlapján számos közlemény jelent



meg a témában. Ezekből kitűnik, hogy 2009-ben 45 esetben azonosítottak Listeriát az AGES referencia-laboratóriumában (2008-ban 31, míg 2007-ben 20 esetben). 2009 augusztusában három esetben egy újszerű törzset azonosítottak. Az év végére egy járvány részeként a megbetegedések száma 12-re emelkedett, közülük 4 fő halt meg. Idén, február 15-ig 11 listeriózist regisztráltak. [Hét fertőzésről](#) időközben molekulárbiológiai vizsgálattal alátámasztották, hogy a járvány részei, így összességében 19 főre emelkedett a járványban megbetegedettek száma. A betegek életkora 69-81 év közötti. További részleteket [honlapunkon](#) olvashat.

Listeria in cheese

[Austrian](#) and German listeriosis diseases were linked to consumption of *Listeria* contaminated cheese.

Nem megfelelő a tizenévesek étrendje

Az emberek túl sok telített zsírsavat és cukrot fogyasztanak. A tizenévesek, de különösen a lányok ásványianyag-hiánya aggodalomra ad okot, akárcsak túlzott cukorbevitelük is. Mindössze az emberek egy harmada fogyaszt csak napi ötször zöldséget és gyümölcsöt, és ugyanilyen arányban fogyasztanak csak megfelelő mennyiségű halat is. A lakosság nagy része ellenben túlsúlyos, állapította meg az angol élelmiszer-biztonsági hivatal (FSA) közelmúltban nyilvánosságra hozott felmérése, olvasható az EU FOOD LAW 2010. február 11-ei számában.

Teenage girls' diets poor, says new survey

People are eating too much saturated fat and added sugar, and the diets of teenagers, particularly girls, are a cause for concern with mineral deficiencies and high levels of sugar. FDA published a new survey in February, it is reviewed in EU FOOD LAW.

Javaslat likopéntartalom határértékre

Belgiumban az egészségügyi tanácsadók az étrend-kiegészítő likopéntartalmára 15 mg

mennyiséget javasoltak, kiemelve antioxidáns tulajdonsága miatti kedvező egészségügyi hatását. Elfogyasztott zöldségektől függően a napi bevitel 2 és 3 mg között változik. Néhány kutató szerint ez azonban nem elegendő mennyiségű likopén a pozitív hatás kifejtéséhez, többet kell naponta bevinni a szervezetbe. Mivel ezt a mennyiséget zöldséggel már nem lehet a szervezetbe juttatni, így a fennmaradó mennyiséget étrend-kiegészítővel lehet pótolni. Az EFSA álláspontja szerint gyermekeknél egyes esetekben a likopén megengedhető napi bevitel (ADI) 50 százalékkal történő meghaladása veszélyt is jelenthet. A témáról bővebben az EU FOOD LAW 2010. február 11-ei számában olvashat.

Advisors recommend 15 mg limit on lycopene in supplements

Belgium's top health advisors the Higher Health Council has recommended a 15 mg limit on the lycopene content in food supplements. The article is published in EU FOOD LAW, published February 11.

Dán tilalom BPA tartalmú termékekre

A dán parlament 2010. február 9-én megszavazta a biszfenol-A (BPA) vegyületet tartalmazó termékek használatának teljes tilalmát, ha azok használói az újszülöttek és a 3 év alatti gyermekek közül kerülhetnek ki. Felhívta továbbá a dán kormány figyelmét, hogy készítsen el egy EU-szintű moratóriumot a élelmiszerrel közvetlen érintkező és BPA-t tartalmazó csomagolóanyagok használatának és értékesítésének szabályairól. Emellett azzal a kéréssel fordul a





kormányhoz, hogy az EU tagállamokkal történő kapcsolatfelvétel után tegye meg azokat a lépéseket, melyek ösztönzőleg hathatnak egy a többi tagországra is kiterjeszhető uniós szintű tilalom kiterjesztésére ezen termékek körében, olvasható az EU FOOD LAW 2010 február 19-ei számában, valamint [honlapunkon](#).

Danish Parliament votes for BPA ban on all products aimed at young children

The Danish Parliament voted on 9 February for a total ban on Bisphenol A in products aimed at children aged from 0 to three, it was reported in EU FOOD LAW published 19th February 2010.

BfR kockázatbecslések 2005 óta

A [BfR](#) által 2005 óta végzett kockázatbecslési munkákról összefoglaló érhető el a német hivatal honlapján.

Catalogue of BfR risk assessments and information on food and feed safety (since 2005)

The [catalogue](#) is online available.

BfR fórum a hormonhatású szerekről

A [BfR](#) 2010. április 19-20-a között fórumot szervez a hormonhatású, endokrin diszruptorként ható szerekről. Jelentkezni a veranstaltungen@bfr.bund.de e-mail címen keresztül lehet, "ENDOKRINE" jeligével.

Forum on endocrine disruptors

The [forum](#) will take place in Berlin, on between 19-20 April, 2010.



Veszély vagy kockázat?

Miként kommunikálható a veszély és kockázat közti különbség? Erről szól a BfR kiadványa.

Evaluation of communication on the differences between 'risk' and 'hazard'

One goal of the project was to determine whether there are differences in the perception, evaluation and handling of risks and hazards by those involved in risk assessment.

Szteroid-tartalma miatt visszavonva

[Szteroid-tartalom](#) miatt vonnak vissza 65, sportolóknak szánt, izomnövelő terméket Ausztriában. A termékeket, melyeknek súlyos májkárosító hatásuk lehet, az interneten keresztül is forgalmazták.

Objected because of steroid content

[Food supplements](#) distributed also via internet were objected by the Austrian authority because of steroid content.

Disszertáció az ergot alkaloidokról

[„Ergot alkaloidok kimutatása és előfordulása egyes élelmiszerekben”](#) témában készült disszertáció jelent meg a BfR honlapján. A „tanulmány” 12 ergot alkaloid - gabonából, gabona alapú termékekből, illetve takarmányból – újszerű LC-MS/MS-sel történő kimutatási módszerét ismerteti, melyben ammónia és diklór-metán alkalmazása nem szükséges.

Ergot alkaloids

Analysis of ergot alkaloids in some food stuffs is put in focus of the dissertation published on [BfR's website](#).

E.coli és Norovírus járvány Dániában

Saláta fogyasztásáhpz kötik azt az [E. coli járványt](#), ami eddig csaknem 300 személy megbetegedését okozta Dániában.



Outbreaks of gastroenteritis linked to lettuce

At least 11 linked outbreaks of gastroenteritis with a total of [260 cases](#) have occurred in Denmark in mid January 2010. Investigations showed that the outbreaks were caused by norovirus and by enterotoxigenic *E. coli*. Lettuce of the Lollo Bionda type grown in France was found to be the vehicle.

Betekintés a brit nemzeti táplálkozásba

Az [FSA](#) által megjelentetett táplálkozási felmérés (National Diet and Nutrition Survey, NDNS) szerint kevesebb telített zsírt, transz-zsírt és hozzáadott cukrot fogyasztanak a britek, mint 10 évvel ezelőtt. Az NDNS 2001-ben történt bevezetése óta az első olyan Angliát, Skóciát, Walest és Észak-Írországot érintő folyamatosan működő program, mely átfogóan vizsgálja az emberek étkezési szokásait. A most nyilvánosságra hozott [jelentés](#) a 2008. február–2009. március közötti időszakban vizsgálta a felnőttek (19-64 év) és adott korosztályú gyermekek étel- és ital-fogyasztását és tápanyagbevitelét. A kapott eredmények összehasonlításra kerültek mind a kormányzati ajánlásokkal mind a [korábbi felmérések](#) következtetéseivel.

An insight into the nation's diet

The findings of a [UK dietary survey](#), published by the Food Standards Agency, suggest that the nation is eating less saturated fat, trans fat and added sugar than it was 10 years ago.

Segítő kéz az iskoláknak

Az [FSA](#) is támogatója annak a 1998-ban létrejött [Focus on Food](#) nevű kampánynak, melynek célja, hogy megtanítsa a fiataloknak és a felnőtteknek egyaránt, miként tudnak egészséges ételeket készíteni. „Főző buszoknak” (Cooking Buses) átalakított kamionok járnak az Egyesült Királyságban és az oktatók gyakorlati órákkal segítenek elsajátítani az egészségesebb táplálkozást és az élelmiszer-biztonságot. Az [FSA](#) pályázat útján elnyerhető adományokat ajánl fel általános iskoláknak, hogy fél áron

hozzájussanak a „Cookit” főzőkészlethez, mely szintén a Focus on Food kampány része.

A helping hand for schools

The [Food Standards Agency](#) is offering grants towards half the cost of Cookits for primary schools. Cookit is a set of high quality cooking equipment, containing all the equipment needed to teach basic cooking and baking skills to up to 12 pupils. Primary schools can apply for a grant. The Cookit has been developed for primary schools by the Focus on Food Campaign, with the support of the Food Standards Agency.

Az vagy, amit megeszel, vagy amit olvasol?!

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság támogatja a 2010. március 9-én, a londoni Brit Könyvtárban tartandó [nyilvános vitát](#), mely az élelmiszerekhez való hozzáállás megismerésére irányul. Figyelembe fogják venni, hogy mit eszünk, mit vásárolunk, mit főzünk, valamint az élelmiszeripar és a kormány miként alakítja az attitűdünket. A [vita](#) egy új „Mítoszok és Tények” (Myths and Realities) című sorozat része, mely fontos általános és társadalmi kérdéseket vizsgál meg.

Are we what we eat?

The [FSA](#) is supporting a public debate on Tuesday 9 March 2010 that explores attitudes to food. It will consider: what we eat, what we buy, what we cook and the role of the food industry and government in shaping our attitudes towards food. It will be held at the British Library, London.



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 05. szám/No. 05/2010



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:

Nagy mennyiségű kioldódást mértek (237 +/-47 ppm) kínai vizespalackokban.

Fémhuzaltöredékek miatt kifogásoltak spanyol mini croissant.

Higany (4 ppm; megengedett: 1,0 ppm) szennyezettség miatt kifogásoltak spanyol fagyasztott kardhalat.

Nem jelölt gluténtartalma miatt kifogásoltak cseh rizslisztet, valamint rizses csokoládét.

Nem engedélyezett GM rizset használtak fel kínai tésztában. A termékből Németországba is szállították Hollandián keresztül.

Norovírus fertőzöttség miatt kifogásolt Írország élő osztrigát. Előzményei brit és ír járványok, melyek számos személyt érintettek.

Olaszország Anisakis parazitával fertőzött tőkehalat kifogásolt.

Parazitával szennyezett olasz tésztából Magyarországra is szállítottak.

Az olasz kapcsolattartó értesítést küldött francia, szeletelt kardhal higany tartalmáról (4,06+/-0,36 mg/kg).

Az olasz kapcsolattartó értesítést küldött szenegáli cápahús higany tartalmáról (1,41 mg/kg).

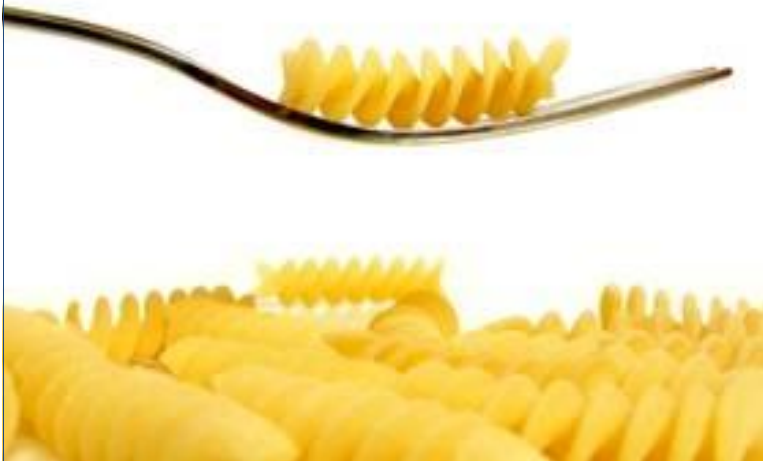
A finn kapcsolattartó megküldte piaci ellenőrzésének eredményét, miszerint magyar kereskedőtől származó, kínai eredetű teakapszulákban fel nem tüntetett besugárzást mértek.

Etion (0,32 mg/kg) és tiofanát (0,36 mg/kg) tartalom miatt kifogásolt a magyar hatóság egyiptomi szamóca szállítmányt. Az osztrák kapcsolattartó értesítést küldött ismeretlen eredetű, fagyasztott marlin higany tartalmáról (2,03 +/- 0,305 mg/kg).

A dán kapcsolattartó értesítést küldött német, fagyasztott-pácolt pulyka szeletek *Salmonella* Newport tartalmáról.

A szlovén kapcsolattartó - fogyasztói bejelentés alapján - tájékoztatást küldött magyar kukorica-konzervről, melyben rovarot találtak.

Kobalt kioldódás miatt kellett a forgalomból visszahívni kínai porcelán sütőtálat (mért érték: 0,3 mg/l; határérték 0,1 mg/l).



Jogszabályok

Laws



Uniós jogszabályok

Új útmutató a 178/2002/EK rendelet egyes cikkeinek végrehajtásához

Megjelent az általános élelmiszerjogról szóló 178/2002/EK rendelet vállalkozások kötelezettségeiről szóló részeinek végrehajtásához készített [útmutató átdolgozott változata](#).

A Bizottság [107/2010/EU rendelete](#) (2010. február 8.) a Bacillus subtilis ATCC PTA-6737 brojlercsirkék takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Kemin Europa N.V.)

A Bizottság [2010/5/EU irányelve](#) (2010. február 8.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének az akrolein hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/71/EU határozata](#) (2010. február 8.) a diazinonnak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., IA. vagy IB. mellékletébe történő fel nem vételéről

A Bizottság [2010/72/EU határozata](#) (2010. február 8.) bizonyos anyagoknak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., IA. vagy IB. mellékletébe történő fel nem vételéről

A Bizottság [114/2010/EU rendelete](#) (2010. február 9.) a 2229/2004/EK rendeletnek a káros hatásoktól egyértelműen mentes hatóanyagok felülvizsgálati jelentéstervezetere vonatkozó EFSA-vélemény kiadására biztosított határidő tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [116/2010/EU rendelete](#) (2010. február 9.) az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a tápanyag-összetételre vonatkozó állítások listája tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/6/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a higany, a szabad gosszipol, a nitritek, valamint a Mowrah, a Bassia és a Madhuca tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/7/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a foszfinképző magnézium-foszfid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/8/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a warfarin-nátrium hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/9/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a foszfinképző alumínium-foszfid hatóanyag felvételének az ugyanazon irányelv V. mellékletében meghatározott 18. terméktípusra való kiterjesztése céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/10/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a brodifakum hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról





A Bizottság [2010/11/EU irányelve](#) (2010. február 9.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a warfarin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/75/EU határozata](#) (2010. február 5.) az egyes fogyasztásra kész élelmiszerekben a *Listeria monocytogenes* előfordulási gyakoriságát vizsgáló, a tagállamokban végrehajtandó összehangolt monitoring-programhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulásról

A Bizottság [121/2010/EU rendelete](#) (2010. február 9.) egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Provolone del Monaco [OEM])

A Bizottság [2010/89/EU határozata](#) (2010. február 9.) a 852/2004/EK és a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított egyes szerkezeti követelmények húsipari, halipari és tojástermelő létesítményekben, valamint hűtőházakban történő alkalmazását érintő átmeneti intézkedésekről

[Helyesbítés](#) az egyes fogyasztásra kész élelmiszerekben a *Listeria monocytogenes* előfordulási gyakoriságát vizsgáló, a tagállamokban végrehajtandó összehangolt monitoring-programhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulásról szóló, 2010. február 5-i 2010/75/EU bizottsági határozathoz



Hazai jogszabályok

[12/2010. \(II. 9.\) FVM rendelet](#) a növényvédőszer forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédőszer csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/15. (II. 9.); hatályos: 2010. 02. 24.

[26/2010. \(II. 12.\) 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 2010/17. (II. 12.); hatályos: 2010. 02. 12.

[FVM közlemény](#) a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiről; megjelent: Hivatalos Értesítő 2010/10. (II. 12.)

[13/2010. \(II. 16.\) FVM rendelet](#) a növényvédőszer forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédőszer csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról szóló 12/2010. (II. 9.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/19. (II. 16.); hatályos: 2010. 02. 24.

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Globális járvánnyá nő a cukorbetegség

A [WHO](#) egyik közelmúltban megjelent kiadványában cukorbetegségről publikált cikk a fejlődő országok egyik legnagyobb problémájának tartja az elhízást. Kiemeli az Egyesült Arab Emírátsokat, ahol az utóbbi évtizedekben jelentős változás következett be az életmódban. Az Emírségekben kormányzati szinten már



felismerték a problémát, és igyekeznek lépéseket tenni az elhízás, cukorbetegség és egyéb betegségek csökkentéséért. 2005-ben a WHO becslése szerint 1,5 milliárd felnőtt volt cukorbeteg a világon, közülük 400 millió elhízott.

Diabetes: an emerging global epidemic

More than 220 million people worldwide have [diabetes](#). High incomes and a taste for fast food and sugary drinks have pushed nationals of the United Arab Emirates into the obesity club.

Növekszik a biztonságos víz hozzáférhetősége Európában

2004-ben, a környezetről és egészségről rendezett 4. miniszteri konferencián fogadták el a CEHAPE (Children's Environment and Health Action Plan for Europe) tervet, melynek első célkitűzése a gasztrointesztinális és egyéb betegségek morbiditásának és mortalitásának csökkentése azáltal, hogy javítják a gyermekek [biztonságos vízhez](#) és fertőtlenítéshez való hozzáférését. A WHO tanulmányozta a régió fejlődését, és megjelentette az eredményeket, melyek a 2010. március 10-12. között Parmában rendezendő 5. miniszteri konferencián kerülnek megtárgyalásra.

Rise in access to safe water in Europe

Further work is needed to continue improving access to [safe drinking-water at home](#), sewerage systems and safe bathing water throughout the European Region. These issues will be discussed at the Fifth Ministerial Conference on Environment and Health, to be held in Parma, Italy on 10–12 March 2010.

Tanács a poralakú csecsemőkészítmények megfelelő elkészítéséhez

A gyermekek élelmiszer eredetű megbetegedésének megelőzése érdekében a [Health Canada](#) tanácsokkal látja el a szülőket a poralakú csecsemőkészítmények kezeléséhez és elkészítéséhez.

Proper Handling and Preparation of Powdered Infant Formula

[Health Canada](#) reminded Canadians of the proper handling and preparation of powdered infant formula at home to prevent foodborne illnesses in children.

PREDICT

Az import élelmiszerek és gyógyszerek biztonsága érdekében az [FDA](#) 2010. február 4-én indította el új kockázatbecslési eszközét, a PREDICT-et, mely egy web alapú kockázatelemzési rendszer, melynek célja megakadályozni a problémákat, mielőtt azok felmerülnének. Az import áruk egyedi kódját ellenőrzik és továbbítják az FDA Központjába, ahol a PREDICT segítségével elemzik ki őket. A rendszer online kapcsolódik több száz adatbázishoz, melyeken keresztül a különböző termékek gyártóiról, származási helyéről, biztonsági kockázatáról és a visszahívásokról kap információt. Az adatok alapján a PREDICT megbecsüli a vizsgált termék kockázati szintjét, amit számmal, magas kockázati szint esetén pedig piros zászlóval is jelez. A kockázatosnak ítélt tételeket visszatartják, megvizsgálják, és szükség esetén megsemmisítik.

PREDICT

On February 4, 2010, the launch of a new risk-assessment tool to ensure the safety of imported food and drugs has been announced. The web-based [PREDICT](#) system will rank the risk hazards of food and drugs as they enter the country and allow inspectors to focus on the most likely threats to public health.





Növényi szterolok

A [National Heart Foundation of Australia](#) az LDL-koleszterin szintjének csökkentését az egyik legfontosabb tényezőnek tekinti a kardiovaszkuláris megbetegedések kockázatának csökkentése érdekében. Az étrendtől függően, naponta 150-360 mg fitoszterol fogyasztását tartják megfelelőnek. Több ausztrál élelmiszergyártó is növényi olajokból (szója, napraforgó) kivont fitoszterolokkal szeretne dúsítani élelmiszereket, így az alacsony zsírtartalmú tejet és joghurtokat, valamint egyes reggeli gabonapelyheket. Az FSANZ pedig fontolgatja az ausztrál élelmiszertörvény kiegészítését azzal, hogy az alacsony zsírtartalmú sajtokhoz fitoszterolokat lehessen adni.

Plant sterols

[Plant sterols](#) (or phytosterols) are cholesterol-like substances that occur naturally at low levels in many varieties of fruits, vegetables, nuts and cereals. The National Heart Foundation of Australia recommends lowering LDL cholesterol as one way of reducing the risk of cardiovascular disease.

Sikeres Codex ülést rendezett a tejipari nagyhatalom

34 nemzet 130 szakértője, és 5 megfigyelő szervezet részvételével tartották meg az új-zélandi Aucklandban a Tej és Tejtermékek Codex Bizottságának (CCMMP) 16. ülését, amely globálisan elfogadott élelmiszerszabványokat dolgoz ki a nemzetközi kereskedelem számára tejtermékekkel kapcsolatosan. A rendezvény házigazdája nem véletlenül Új-Zéland, hiszen a tejtermékek exportjából 30%-os a globális részesedése, ez pedig 11,3 Mrd \$



bevételt jelent számára. A Codex üléssel kapcsolatosan az NZFSA honlapján olvasható bővebb információ.

It's a wrap for milk and cheese

New Zealand's reputation as the land of milk and cheese was reinforced when an international milk and milk products standard setting body met here and successfully wrapped up 16 years of work. More than 130 delegates from 34 member countries and 5 observer organisations convened last week in Auckland for the ninth session of the Codex Committee on Milk and Milk Products (CCMMP), which sets globally-accepted food standards for international trade in these products.

Új paradicsom import követelmények kártevőlárvák miatt

2010. február 24-től átmenetileg kötelező lesz növényegészségügyi igazolással és a mentesítést igazoló nyilatkozattal ellátni az azokból az országokból Kanadába érkező paradicsom szállítmányokat, ahol a „[paradicsom levélaknázó moly](#)” (Tuta absoluta) megjelent.

New requirements for tomatoes originating from countries infested with tomato leafminer

Effective February 24, tomatoes entering Canada from countries where [tomato leafminer](#) is known to occur will have to meet new interim requirements.

Színezékek jelölési követelményeinek változása

A [Health Canada](#) változtatást tervez a színezékek jelölési követelményeiben. Az élelmiszer-színezékek jelölésének kanadai szabályozása eddig lehetővé tette a gyártóknak, hogy csak a „colour” kifejezést tüntessék fel a terméken, a név szerinti jelölés azonban önkéntes volt.

Have Your Say: Health Canada Proposing Improved Labelling Requirements for Food Colours

[Health Canada](#) is launching a consultation with stakeholders and the Canadian public on proposed changes to improve the labelling requirements for food colours in Canada.

MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 05. szám/No. 05/2010

Online média-figyelés

Online media

- [Új macedón élelmiszertörvény](#)
[New food safety law in Macedonia](#)
- [Hátrányos helyzetet okozhat az indiai élelmiszer-biztonsági törvény](#)
[The stringent standards in the Food Safety and Standards Act of India will adversely affect small manufacturers and traders](#)
- [Új élelmiszer-biztonsági egyezmény Japán és Kína között](#)
[Japan, China discuss food safety](#)

Ajánljuk figyelmébe!

Hamarosan megjelenik az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat
2010. évi 1. száma! Ízelítő a tartalmából:

- Interjú Dr. Sohár Pálnéval
- Dr. Zsarnóczay Gabriella: Fél évszázados múlttal rendelkezik: Országos Húsipari Kutatóintézet Kht.
- Dr. Szigeti Tamás: Pálinkák etilkarbamát-tartalma
- Zentai Andrea: Tanulmányok a furán expozícióról
- Sali Judit, Dr. Krisztalovics Katalin: 2008. évi zoonózisok az Európai Unióban és Magyarországon
- Dr. Maczák Béla, Mészáros László: A RASFF rendszer 2009. évi tapasztalatai
- Mészáros László, Ficzer István: Tojással – biztonságosan
- Huszárik Helga: HACCP rendszer kiépítése az élelmiszerkereskedelemben
- Ősz Csabáné: Újjáalakult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság

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



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 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.**