

# MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 06. szám/No. 06/2010



### Takarmánybiztonsági konferencia

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és Takarmánybiztonsági Tudományos Szakbizottsága Takarmánybiztonsági tudományos konferenciát szervez, 2010. március 17-én az FVM 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.

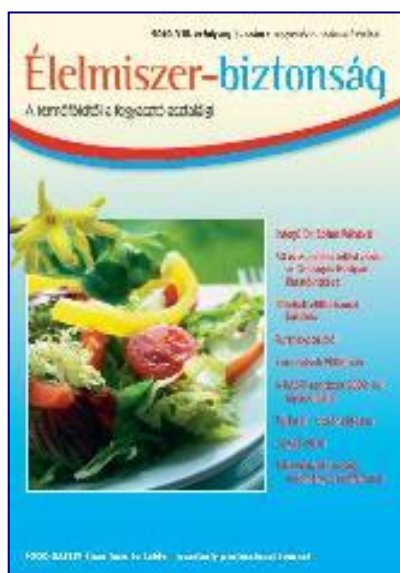
**Scientific conference on feed safety:** The [conference](#) will be organised by the Hungarian Food Safety Office and its feed safety panel on 17th March 2010.



### CCMAS 2010

A Codex Alimentarius nemzetközi szervezet Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottsága 2010. március 8-12-e között hazánkban, Budapesten ülésezik. A bizottság 31. ülésére csaknem 200 fő érkezett, a világ minden tájáról. Az ülés elnöke Prof. habil. Dr. Ambrus Árpád, a MÉBIH főigazgató-helyettese. [További részletek honlapunkon olvashatók.](#)

**31st Session of the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling:** The conference takes place between 8th–12th March 2010 in [Budapest](#), Hungary.



### Megjelent az „Élelmiszer-biztonság” című folyóirat 2010. évi 1. száma!

Ebben – többek között - interjút olvashatnak Dr. Sohár Pálnéval, összeállítást az 50-éves Országos Húsipari Kutatóintézetéről, a pálinkák etilkarbamát-tartalmáról, a furán expozícióról, a 2008. évi zoonózisokról, a RASFF rendszer 2009. évi tapasztalatairól. A folyóirat megrendelhető az Agroinform Kiadónál (tel/fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com). A korábbi lapszámok [honlapunkról](#) letölthetők.

**Food Safety Journal no. 1/2010 published.** [Previous issues](#) can be downloaded from our website.

# MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 06. szám/No. 06/2010

### Beszámoló az Élelmiszer-higiénikusok Társaság új választmányának alakuló üléséről

Az Élelmiszer-higiénikusok Társasága a Magyar Agrártudományi Egyesület Élelmiszer-higiéniai Szakosztályából alakult 1992-ben. A közelmúltban tartották a társaság új, 12 fős választmányának alakuló ülését, ahol új elnök választására is sor került. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

*New head at the Association of Hungarian Food Hygienists: The Association has been established in 1992. New head of the organisation has been elected.*



### Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2011

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium pályázati felhívást tett közzé honlapján a 2011. évi Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj elnyerésére. Jelentkezési határidő: 2010. október 15-e, 12.00 óra. További részletek az [FVM honlapján](#) érhetők el.

*Agri-quality Award 2011: The Ministry for Agriculture and Rural Development has invited the interested parties to apply for the Agri-quality Award 2011.*

## Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

### Tömegesen utasított el tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokat az EFSA

Az EFSA elutasította az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló 1924/2006/EK rendelet előírásai szerint legutóbb benyújtott kérelmek többségét. Az elutasított állítások között voltak a foglepedék kialakulását befolyásoló anyagokról szóló, valamint a tea jótékony hatásait célzó, a vérnyomás- és a koleszterinszint megváltoztatásának képességére utaló állításokkal egyetemben. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

**EFSA publishes second series of opinions on 'general function' health claims**

*EFSA has published a second series of opinions on a list of 'general function' health claims compiled by Member States and the European Commission.*





### Együttműködés nem-műanyag, élelmiszerekkel érintkező anyagok témában

Tudományos együttműködési munkacsoportot állított fel az [EFSA](#) a nem-műanyag, élelmiszerekkel közvetlenül érintkező anyagokban használt összetevők biztonságosságával kapcsolatos adatok gyűjtésére és elemzésére.

#### Cooperation on non-plastic food contact materials

[EFSA](#) has set up a scientific cooperation working group to collect and analyse information on the safety of substances used in non-plastic materials which come into contact with food.

### Nyilvános konzultáció eredményének összegzése

Korábban az [EFSA PPR szakbizottsága](#) nyilvános konzultációra bocsájtott egy útmutató dokumentum tervezetet a növényvédő szerekkel érintkezésbe kerülők kitétségének becslésével kapcsolatban (Guidance Document on Pesticide Exposure Assessment for Workers, Operators, Bystanders and Residents). A most közzétett jelentés a konzultáció során beérkezett 185 megjegyzés összegzése.

#### Outcome of the Public Consultation

[EFSA's Panel on Plant Protection Products and their Residues](#) (the PPR Panel) carried out a public consultation on its draft scientific opinion on Preparation of a Guidance Document on Pesticide Exposure Assessment for Workers, Operators, Bystanders and Residents under Council Directive 91/414/EEC. This report summarises the scope of the comments, and sets out the response of the PPR Panel to the specific points raised by stakeholders.

### Az élelmiszerek, növények és állatok importjából eredő kockázatok értékelése

A [Spanyol Élelmiszer-biztonsági Ügynökség és az EFSA közös rendezvényén](#) 2010. február 10-én nemzetközileg elismert tudományos szakemberek vitatták meg az élelmiszerek, növények és állatok importjából eredő kockázatok becslésére a világ különböző részein jelenleg használt legjobb gyakorlatokat.

#### International experts discuss scientific evaluation of risks linked to imports

The [Spanish Food Safety Agency and the European Food Safety Authority](#) organised a scientific workshop on 10 February to share best practices currently in place in various areas of the world for the assessment of risks related to the import of foods, animals and plants.

### Pályázati felhívás: antimikrobiális rezisztencia témában

Az [EFSA pályázatot írt ki](#) az antimikrobiális rezisztenciával kapcsolatos összegző EU jelentés előkészítésére. A pályázatok beadási határideje 2010. március 31.

#### Call for tender - preparation of EU summary report on antimicrobial resistance

[Call for tender](#) - preparation of EU summary report on antimicrobial resistance. Deadline: 31 March 2010.

### Megjelent a 2010. februári EFSA Journal

Az [EFSA Journal](#) 2010. évi februári száma online elérhető. A tudományos folyóiratok követelményeinek eleget téve az online publikáció célja, hogy tudományos hivatkozások alapjául szolgáljon.

#### The EFSA Journal

The February issue of [The EFSA Journal](#) has been published. It is an open-access, online scientific journal that publishes the scientific outputs of the European Food Safety Authority.





### Útmutató tervezet az élelmiszerek kockázat-haszon értékeléséről

Az [Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal](#) Tudományos Bizottsága nyilvános konzultációra közzétette az élelmiszerek kockázat-haszon értékeléséről szóló útmutató-tervezetét. Mivel az élelmiszerek fogyasztása egyrészt előnyös hatással van egészségünkre, másrészt viszont fogyasztásuk, bizonyos esetekben, egészségügyi kockázattal járhatnak (a zöldségek, gyümölcsök kulcsfontosságú tápanyagokat tartalmaznak, de lehetséges, hogy káros összetevőket is, mint például a nitrátok). Ezért a döntéshozóknak a különböző élelmiszerek minden egészségügyi hatását figyelembe kell venni. A döntés előkészítéséhez az EFSA Tudományos Bizottsága egy három-lépcsős megközelítést javasol (előzetes értékelés, pontosabb értékelés, az egészségre gyakorolt hatás értékének meghatározása). Minden érdekeltnek 2010. április 15-ig van lehetősége észrevételét megtenni a dokumentumhoz az EFSA honlapján keresztül.

#### EFSA consults on guidance on risk-benefit assessment of food

The [European Food Safety Authority's Scientific Committee](#) has published guidance on the risk-benefit assessment of food for public consultation. As foods provide health benefits but can sometimes also present health risks – for example, fruit and vegetables provide key nutrients but can sometimes also contain potentially harmful substances such as nitrates – it is important for decision-makers to be able to take into account the net health impact of different foods.

### Probabilisztikus módszer használata a növényvédő szermaradékok éntrendi kitettségének modellezésére

Az [EFSA útmutató-tervezet](#) probabilisztikus módszer használatára tesz javaslatot a növényvédő szermaradékok éntrendi kitettségének modellezésére (egy hatóanyag), az MRL értékek meghatározásával, végrehajtási intézkedésekkel, monitoring adatok rendszeres áttekintésével összefüggésben, mint a determinisztikus mód-

szerek lehetséges kiegészítő eszköze. Az érdekeltek írásban tehetik meg észrevételeiket 2010. május 10-ig az EFSA honlapján keresztül.

#### Use of Probabilistic Methodology for Modelling Dietary Exposure to Pesticide Residues

[EFSA's Panel on Plant Protection Products](#) and their Residues has launched an open consultation on a Draft Guidance on the Use of Probabilistic Methodology for Modelling Dietary Exposure to Pesticide Residues (Part one: single active substances exposure assessment). This guidance document proposes a methodology for performing probabilistic exposure assessment of single active substances in the contexts of MRL setting, enforcement actions and periodic reviews of monitoring data on actual exposures, as potential additional tool to deterministic methodologies.

### Élelmiszerrel közvetlenül érintkező anyag összetevőjének értékelése (polisztearát)

A polisztearátot diszpergáló szerként használják műanyagok gyártása során, így a csomagolóanyagokban lévő polisztearát, élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülhet. Az [EFSA CEF szakbizottsága](#) megállapította, hogy a fogyasztók számára nem jelent élelmiszer-biztonsági kockázatot az összetevő, amennyiben annak – migrációja következtében - 1 kg élelmiszerben mérhető értéke nem haladja meg az 5 mg-ot.

#### Safety evaluation of the substance poly (12-hydroxystearic acid) stearate

The [CEF Panel](#) concluded that there is no safety concern for the consumer if the migration of the substance does not exceed 5 mg/kg food.



### EFSA-kollokvium

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal 14. tudományos kollokviuma 2010. április 20-21-én kerül megrendezésre Parmában. A rendezvény témája az élelmiszerek osztályozása és leírása: „Unambiguous ambiguity - the challenge of describing food”. Az érdeklődők [2010. március 16-ig jelentkezhetnek](#).

#### Unambiguous ambiguity – the challenge of describing food

The objective of this [Colloquium](#) is to bring together international experts from different sectors for an open scientific debate on key issues related to the classification of foods and to provide suggestions for the FCDS for exposure assessment under development in EFSA.

### Három GM kukorica fajtának forgalomba hozatalát engedélyezte a Bizottság

A [géntechnológiával](#) módosított burgonyafajta engedélyezését követően, 2010. március 5-én hozták nyilvánosságra a Bizottság határozatát három GM kukoricafajta kereskedelmi forgalmazásának engedélyezéséről.

#### GM maize in the EU

Decisions of the Commission have been issued on authorising the placing on the market of products containing, consisting of, or produced from three genetically modified [maize](#).



### Amflora

Az „[Amflora](#)” GM burgonyát ipari felhasználás céljára fejlesztette ki a BASF Plant Science cég. Az engedélyezési folyamat 1998-ban kezdődött, míg a termesztési célú, illetve a melléktermék takarmányozási célú felhasználására és a burgonyatermék forgalmazására vonatkozó pozitív, engedélyező döntés 2010. március 2-án került bejelentésre. A döntően amilopektinből álló keményítőt tartalmazó termék a papír-, fonal- és a ragasztógyártásban szolgál alapanyagul. Az [Amflora](#)-keményítő alkalmazásával anyag és költség takarítható meg.

#### Amflora

EU allows [amflora potatoes](#) to be marketed.

### Emlékeztetés az anyatej-helyettesítő tápszer helyes elkészítésére

Az [FSA](#) arra hívja fel a szülők és bábisitterek figyelmét, hogy a csecsemőknek szánt, poralakú tápszerek nem tekinthetők sterilnek, és elkészítésükhöz 70 °C-os vagy forróbb vizet használjanak, mert így elpusztíthatók a kisbabákat megbetegíteni képes baktériumok. A tápszerek elkészítéséhez legalább 1 liter vizet forraljanak fel, és ne hűtsék fél óránál tovább.

#### FSA reminds parents of advice on making up infant formula

[FSA](#) is reminding parents and childcarers who use powdered infant formula to use hot water to make up a feed. Formula powder isn't sterile, so occasionally it could contain harmful bacteria, which could make babies ill. Using water that is 70°C, or higher, will kill any harmful bacteria in the powder.

### Megjelent a módosított brit Nemzeti Ellenőrzési Terv

Közzétették a negyedszer átdolgozott, a 2007 januárjától 2011 márciusáig tartó időszakra vonatkozó [NET](#)-et. Ezt a takarmány- és élelmiszerjog, az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményei-



nek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló 882/2004/EK rendelet írja elő.

### Revised UK National Control Plan published

FSA and the four Agriculture and Rural Affairs Departments in the UK have recently reviewed the UK's [National Control Plan](#) for the period January 2007 to March 2011.

### Tudomány és ami mögötte van

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság közzétette a 2010-2015-re vonatkozó [„Science and Evidence Strategy”](#) című stratégiáját, és véleményezésre bocsátotta a 2010-es „Evidence Plan” tervét.

### Science and evidence strategy published

FSA has published its new Science and Evidence Strategy 2010–15 and Evidence Plan 2010. These set out how science and evidence will be used to improve food safety and the balance of people's diets.

### Glasgow kapta a 100. „Eat Safe” díjat

2003-ban az észak-írországi FSA azzal a céllal hozta létre az [„Eat Safe Award”](#) nevű díjat, hogy országsszerte javítsák a fogyasztók bizalmát a vendéglátó-ipari létesítmények iránt. A mostani elismerést egy [glasgowi csoportnak](#) ítélték oda, aki a hét minden napján 1500 embert szolgál ki.

### Glasgow achieves 100th Eat Safe Award

FSA's [Eat Safe Award](#) has reached a significant milestone in Scotland, with the presentation of [Glasgow's 100th award](#). The award, for excellence in food hygiene and food safety, was presented to the ISS Integrated Services team. The ISS team serves up to 1,500 people a day, seven days a week.

### Megjelent az „FSA e-News”

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság 2001 óta havonta megjelenő hírlevelét ([FSA News](#)) most már elektronikus formában is kiadják. Az első számban olvashatnak pl. a gyerekek egészségéért indított SmallSteps4Life program interaktív weboldalának bevezetéséről, a kedvenc recept

versenyéről, vagy annak a három projektnek az eredményeiről, melyek a napfény és a táplálkozás hatását értékelték a brit lakosság D-vitamin állapotával kapcsolatban.

### Get the 'buzz' of the latest news from the FSA

FSA News, the Agency's monthly newsletter, which has been going since 2001, has been re-launched as an electronic publication, [FSA e-News](#).

### Magas nitrítartalom fagyasztott spenótban

Egyes fagyasztott spenótmintából magas nitrítartalmat mutattak ki Németországban, írja közelmúltban publikált közleményében a [BfR](#).

### High amount of nitrite in spinach

Some frozen spinach samples were tested positive on nitrite, according to the publication of [BfR](#).

### Ki a hunyó?

Élelmiszer-biztonsági [figyelőrendszert](#) dolgozott ki egy brit kutatócsoport. A Declan Naughton vezette csoportnak két magyar tagja van, Petróczi Andrea és Nepusz Tamás.

### Scientists devise global food alert

Countries producing food containing harmful bacteria and toxins could be named and shamed more quickly using a [worldwide alert system](#) devised by a team of scientists from Kingston University in London.

### Fogyasztási ajánlások dioxinnal és PCB-vel terhelt folyami halak fogyasztására

A dioxinok és PCB-k forrásai lehetnek a folyami halak. Grammonként legfeljebb 8pg dioxinokkal ekvivalens anyag lehet jelen az élelmiszer-kereskedelmi forgalomba kerülő halakban.





A német ellenőrző hatóság adatai szerint ennél a tényleges szennyezettség általában kisebbnek bizonyul, így a BfR szerint a fogyasztók védve vannak egy esetleges kockázattól, főként, ha betartják a táplálkozási ajánlásokat (heti 1-2-szeri fogyasztás). Különleges kockázati csoportot alkotnak azonban a horgászok, illetve családjaik, akik szennyezett vizekből származó halakat fogyasztanak. Őket külön szabályozás nem védi. A [BfR](#) azt javasolja, hogy a dioxin tolerálható heti beviteli mennyiség a 14pg WHO-TEQ/testsúly kg-ot esetükben se haladja meg, hosszútávon.

### Criteria for dietary recommendations for freshwater fish contaminated with di-oxins and PCBs

[BfR](#) considers consumers to be adequately protected from health detriments especially if fish is consumed in accordance with recommendations of the German Nutrition Society.

### Küzdelem az illegális halászzal szemben

Az illegális, bejelentés nélkül végzett, és szabályozatlan halászat (rövidítés: [IUU](#) - illegal, unreported, unregulated fishing) világszerte óriási problémát jelent. Az illegális halászatból származó, EU-ba irányuló jutó termékek óvatos becslések szerint évente 1,1 milliárd eurót tesznek ki.

### Fight against illegal fishing

Illegal, unreported and unregulated fishing ([IUU](#)) cause approximately 10 billion euros trade yearly.

### Osztrák táplálkozási piramis

2010. március 5-én hozták nyilvánosságra a 7-lépcsős [osztrák táplálékpiramist](#).

### Austria food pyramid

Austrian [food pyramid](#) made up of 7 levels has been published on March 5, 2010.



### Lisztéria-járvány Ausztriában

Ausztriában 22-re emelkedett a [lisztériával szennyezett sajt](#) fogyasztásához köthető járványban megbetegedettek száma. A kifogásolt kvarglisajt 2010. 01. 23-ai visszahívását követő fogyasztással betegséget nem regisztráltak.

### Listeriosis in Austria

The [number of listeria cases](#), related to cheese consumption rose to 22.



### 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:

Németország, francia nyerstejből készült sajt *Salmonella* tartalmáról számolt be, hatósági piacellenőrzést követően.

Olaszország vállalati önellenőrzés során észlelt, szalmonellával szennyezett kolbászról számolt be.

Málta jelezte, hogy az Egyesült Királyságból szállított porcelán csészékben magas ólomkioldódást mértek.

Spanyolország köldött értesítést fagyasztott kardhal (*Xiphias Gladius*) magas higany-



tartalmáról (1,7 mg/kg, a határérték az 1881/2006 rendelet alapján 0,3 mg/kg).

Olaszország számolt be *Listeria monocytogenes*-szel szennyezett kolbászról.

Malajziából via Magyarországról származó, ginzeng és ganoderma tartalmú kávékeveréket kifogásoltak, nem engedélyezett összetevő (tongkat ali vagy más néven eurycoma longifolia jack) tartalma miatt.

Szlovákia nem feltüntetett szójatartalom miatt kifogásolt vákuumcsomagolt kolbászt. A gyártó egy magyar cég.

Az olasz kapcsolattartó értesítést küldött az Egyesült Királyságból származó fésűkagyló ASP toxin tartalmáról. A kagyló 34,96 mg/kg domoiksavat tartalmazott.

Ciprus értesítést küldött fruktózzal édesített, diabetikus német csokoládé fel nem tüntetett kazein tartalmáról (18000 mg/kg).

Szintén Ciprus küldött tengeri sóval ízesített, francia fekete csokoládé fel nem tüntetett kazein tartalmáról (4562 mg/kg) tájékoztatást.

A német kapcsolattartó értesítést küldött török, zöldpaprika metomil tartalmáról (0,12 mg/kg).

A brit kapcsolattartó adott tájékoztatást paradicsom és chili szósz üvegszilánk tartalmáról.

Málta értesítést küldött fémdarabot tartalmazó olasz, konzerves articsókáról.

Ausztria jelezte, hogy hatósági piacellenőrzés során magas primer aromás amin (anilin) kioldódást mértek kínai konyhaeszközökből.

Franciaország jelezte, hogy hatósági piacellenőrzés során mechanikailag elválasztott, fagyasztott szárnyashúst emberi fogyasztásra alkalmatlannak találtak.

A norvég kapcsolattartó értesítést küldött olasz fehérjepor *Salmonella* Livingstone tartalmáról.

Az olasz kapcsolattartó értesítést küldött spanyol, fagyasztott tőkehal *Anisakis* parazita szennyezettségéről.

A magyar hatóság egyiptomi szamóca szállítmányt kifogásolt, nem megengedett mennyiségű növényvédő szermaradék miatt (hatethion 0,098 mg/kg, methamidophos 0,11 mg/kg és thiophanate-methyl 1,50 mg/kg, MRL: 0,01/0,01/0,10 mg/kg).

Az osztrák hatóság a török zöldpaprikában az oxamyl növényvédő szer hatóanyag maradék nem megengedett mennyiségét mutatta ki (0,067 +/- 0,034 ppm; MRL: 0,02 ppm).

A német hatóság piacellenőrző vizsgálata során vett mintában nem engedélyezett GMO-t (Bt rizst) tartalmazó üvegtésztát talált (vermicelli), mely Kínából holland közvetítéssel került Németországba.

Önellenőrzést követő jelentés szerint a gyártó cég fehér műanyag darabot feltételez az általa forgalmazott szeletelt cheddar sajtban, mely termékből Németországba és az Egyesült Királyságba szállítottak.

A svéd hatóság jelzése szerint az osztrák szója joghurton nem tüntették fel, hogy az tejfehérjét tartalmaz, ami érzékeny fogyasztóknál allergén tüneteket okozhat.







### Jogszabályok



#### Legislation

A Bizottság [165/2010/EU rendelete](#) (2010. február 26.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK rendeletnek az aflatoxinok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [178/2010/EU rendelete](#) (2010. március 2.) a 401/2006/EK rendeletnek a földimogyoró (amerikai mogyoró) és más olajos magvak, valamint a héjas gyümölcsűek, a sárgabarackmag, az édesgyökér és a növényi olaj tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [ajánlása](#) (2010. március 2.) csonthéjas gyümölcsből készült párlatokban és csonthéjas gyümölcsből készült törkölypárlatokban az etil-karbamát-szennyeződés megelőzéséről és csökkentéséről, valamint az ilyen italokban előforduló etil-karbamát szintjének ellenőrzéséről

A Bizottság [182/2010/EU rendelete](#) (2010. március 3.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről (Belokranjska pogača [HKT])

A Bizottság [2010/14/EU irányelve](#) (2010. március 3.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a heptamaloxiloglükán hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/135/EU határozata](#) (2010. március 2.) a keményítő amilopektin-tartalmának növelése céljából géntechnológiával módosított

burgonyaterméknek (*Solanum tuberosum* L. EH92-527-1 vonal) a 2001/18/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv szerint történő forgalomba hozataláról

A Bizottság [2010/136/EU határozata](#) (2010. március 2.) a géntechnológiával módosított, EH92-527-1 (BPS-25271-9) burgonyából előállított takarmány forgalomba hozatalának, illetve az ilyen burgonyának az élelmiszerekben vagy egyéb takarmányokban való véletlen vagy technikailag elkerülhetetlen előfordulásának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet keretében történő engedélyezéséről

A Bizottság [2010/139/EU határozata](#) (2010. március 2.) a géntechnológiával módosított MON863xMON810xNK603 (MON-ØØ863-5xMON-ØØ81Ø-6xMON-ØØ6Ø3-6) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint történő engedélyezéséről

A Bizottság [2010/140/EU határozata](#) (2010. március 2.) a géntechnológiával módosított MON863xMON810 (MON-ØØ863-5xMON-ØØ81Ø-6) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint történő engedélyezéséről

A Bizottság [2010/141/EU határozata](#) (2010. március 2.) a géntechnológiával módosított MON863xNK603 (MON-ØØ863-5xMON-ØØ6Ø3-6) kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint történő engedélyezéséről

[2010. évi IX. törvény](#) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény módosításáról; hatályos: 2010. 03. 12.



### Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

#### Megjelent a 71. JECFA ülés riportja

A WHO honlapján elérhető a 2009. június 16-24-e között, Genfben rendezett [71. JECFA ülés riportja](#).

#### 71st report of the JECFA

[71st report of the JECFA](#) has been published, dealing with the evaluation of certain food additives.

#### 2010-2011. évre kitűzött élelmiszer-biztonsági célok a WHO-nál

A [WHO Department of Food Safety and Zoonoses](#) 2010-2011-es tevékenységének irányairól lehet olvasni a szervezet honlapján. Kiemelik a döntéshozást segítő tudományos tanácsadást, a zoonózisok okozta közegészségügyi kockázat kezelését, az élelmiszer eredetű antimikrobiális rezisztenciát, az élelmiszer eredetű betegségek globális terhének becslését, a Codex Alimentarius munkájában való részvétel segítségét, az élelmiszer eredetű fertőzésekre vonatkozó hálózatot, az INFOSAN-nal kapcsolatos tevékenységet, valamint a fogyasztók oktatását a biztonságos ételkészítés öt aranyszabályára. Olvashatunk a WHO tevékenységéről, az elért és várható eredményekről.

#### 2010-2011 directions for some of the FOS activities

The [Department of Food Safety and Zoonoses](#) (FOS), provides leadership in global efforts to lower the burden of diseases from food and animals.

#### Új jogszabály az étrend-kiegészítőkre Új-Zélandon

Alapvető változások történtek az étrend-kiegészítőkre vonatkozó új-zélandi szabályozásban. A 2010. március 31-én életbe lépő új jogszabályok lehetővé teszik az „élelmiszer”-típusú elkülönítést a gyógyászati-típusúaktól. Előbbiekre az NZFSA által kidolgozott új

jogszabály vonatkozik majd, míg utóbbiakra az új-zélandi egészségügyi tárcaé. Az új szabályozás révén a fogyasztók is könnyebben el fognak igazodni a termékek között és meggyőződhetnek arról, hogy egy adott termék összetétele, jelölése megfelel-e a jogszabályi kritériumoknak.

Az új-zélandi étrend-kiegészítő ipara napjainkban 300 millió dollár értékben exportál termékeket. A hírről bővebben az [NZFSA](#) honlapján olvashat.

#### New rules distinguish between 'food' and 'medicine'

Important changes have been made for the regulation of food-type dietary supplements. Health, sports and other foods supplemented with substances such as vitamins, minerals or proteins for benefits beyond simple nutrition are to come under new rules in [New Zealand](#).

#### Salmonella hidrolizált zöldségfehérjében

Hidrolizált zöldségfehérjében (Hydrolyzed Vegetable Protein, HVP) *Salmonella* Tennessee-t azonosítottak az USA-ban, így az [FDA](#) az ipar számára termékvisszahívási javaslatokat, a fogyasztók felé pedig lakossági tájékoztatást ad honlapján keresztül is. A HVP-t számos élelmiszer ízesítőjeként használják (levesek, hot-dogok, chilik, raguk, mártások, salátaöntetek, stb.).



# MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world



www.mebih.hu

2010. évi 06. szám/No. 06/2010

Eddig nem jelentettek az esettel kapcsolatos megbetegedést. Az ízesítőt tartalmazó termékek listája [online](#) elérhető.

### Salmonella in Hydrolyzed Vegetable Protein

The [FDA](#) is taking steps to protect the public following the early identification of *Salmonella* in one company's supply of a common processed [food ingredient](#). To prevent illnesses from occurring, FDA is advising industry about which products to recall and providing consumers with recommendations. At this time, no illnesses are known to be associated with this problem of contamination.

### Salmonella borsban

A *Salmonella* Montevideo fertőzéssel összefüggésbe hozott fekete bors és piros paprika fűszerek vizsgálatával kapcsolatban az [FDA](#) újabb eredményekről számolt be. Eddig 44 államból összesen 245 ember megbetegedését jelezték. Az érintett vállalkozás érintett termékeit visszahívták, továbbá a vizsgálat nyomán más vállalatok fűszertermékei is visszahívásra kerültek.

### Salmonella in pepper

[FDA](#) has updated information on the Investigation into the *Salmonella* Montevideo Outbreak.

## Online média-figyelés

### Online media news

- [Indiában az élelmiszerbiztonság értéknövelő tulajdonság](#)
- [Premium for food safety](#)
- [Indiai biztonság](#)
- [Indai Model Food Chain](#)
- [Indonéz élelmiszer-biztonsági riasztó rendszer](#)
- [Indonesian early warning system on food safety](#)
- [A kínai kormány nyitna a GM élelmiszerek felé](#)
- [Chinese government has an open mind on GM food](#)
- [Új dél-afrikai jogszabály az élelmiszerek jelölésére](#)
- [New food labelling regulations become law](#)
- [Új sertésinfluenza törzs variánst találtak Hong Kongban](#)
- [Reassortant made up of a swine influenza virus and the pandemic H1N1 virus detected](#)



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