



Felhívás energiatalok fogyasztásával kapcsolatban

Az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet és a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal konferenciát szervezett "Mennyire biztonságosak az energiatalok?" témakörben, 2010. április 13-án. A konferencia kapcsán a szervező intézetek, valamint az Oxiológiai-Sürgősségi, Honvéd- és Katasztrófa-Orvostani Szakmai Kollégium, illetve a Sportegészségügyi Szakmai Kollégium **közös felhívásban hívja fel a fogyasztók figyelmét az energiatal-fogyasztás mértéktelen fogyasztásának veszélyeire.** Valamennyiünk egészsége védelme és megőrzése érdekében született a konferencián közzétett felhívás, mely [honlapunkról is letölthető.](#)

Csatlakozzon a felhíváshoz! Amennyiben Ön valamely intézmény, vállalkozás, szervezet, szerveződés hivatalos képviselője, és egyetért a felhívásban foglaltakkal, és ezt kifejezésre is szeretné juttatni, csatlakozzon a felhíváshoz! Ezt megteheti a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalnál a konferencia@mebih.gov.hu email címen, vagy az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, illetve az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet elérhetőségein. Magánszemélyek is jelezhetik véleményüket, tapasztalataikat ugyan ezen e-mail címen.

Can energy drinks regarded as safe? The [conference](#) has been organised by three Hungarian governmental institutes on 13th April, 2010. Putting in focus the unlimited consumption of energy drinks among the youth and its public health effects.

Mi a véleménye az energiatalokról?

- Ártalmas lehet
- Nem kellene árusítani
- Tanuláshoz, vezetéshez jó
- Szeretem, felpörget
- Teljesen veszélytelen

[Szavazok>>](#)

Lisztéria szennyezettség miatt visszahívta két termékét a Real üzletlánc

A Real Hungária Élelmiszer Kft. felhívta a vásárlók figyelmét arra, hogy két márkatermékéből az előírt határérték feletti *Listeria monocytogenes* baktérium szennyezettséget mutatták ki, így a két termék fogyasztása az egészségre ártalmas lehet. Az önellenőrzés keretében végzett ellenőrzés kizárólag a Pick Szeged Zrt. által gyártott „Reál Párizsi szeletelt 150 g” és „Reál Sonka szeletelt 100 g” termékek esetében állapított meg szennyezettséget.



A termékek visszahívása az üzletek polcairól a vizsgálat eredményét követően azonnal megtörtént, azonban azon vásárlókat, akik az elmúlt napokban vásárolták a **Reál Párizsi szeletelt 150 grammos, L0077-es tételszámú, vagy a Reál Sonka szeletelt 100 grammos L10085-ös** tételazonosítóval ellátott termékekből, arra kérjük, **ne fogyasszák el ezeket a termékeket!** További tájékoztatás [honlapunkon](#) olvasható.

Listeria monocytogenes in Real meat products: The [concerned lots](#) have been recalled from the market.

[Bővebben>>](#)

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Kimutatási határ alatti értékek kezelése a kémiai anyagok kockázatbecslésénél

A kémiai anyagok kockázatbecslésénél bonyolult feladat a kimutatási határ alatt (LOD) jelentett értékek (left-censored) kezelése. Az [EFSA](#) ezeket az adatok a nemzetközi szervezetek által javasolt és széles körben használt helyettesítő módszerekkel kezeli az étrendi kitettség becslése során. Ezeknek a megközelítéseknek megvan a természetes korlátjuk - percentilis számítása, statisztikai módszerek alkalmazása - ezért az EFSA munkacsoportja a jelenleg használt módszerek pontosságát értékelte és javaslatokat tett más alternatív statisztikai megközelítések használatára.

Management of left-censored data in dietary exposure assessment of chemical substances

Within the general framework of chemical risk assessment, a difficult step in dietary exposure evaluation is handling of concentration data reported to be below the limit of detection (LOD). [EFSA](#) has so far treated left-censored data with the widely used substitution methods, recommended by international organisations.

Az EFSA nyilvánosságra hozta a 2010. évre vonatkozó munkatervét

A munkaterv körvonalazza az [EFSA](#) kulcstevékenységeit, célkitűzéseit. A terv kihívásként nevezik meg az új tudományok és technológiák, a nemzetközi kereskedelem, valamint az éghajlatváltozás hatását.

EFSA Work Plan 2010

[EFSA](#) has published its Work Plan for 2010. It outlines EFSA's key activities for this year. The Authority's 2010 goals and actions are designed to deliver the core mandate, while at the same time addressing challenges such as the impact of new science and technologies, international trade and climate change.

Tudományos vélemény az afrikai sertéspestisről

Az [EFSA](#) Szakbizottsága (Panel on Animal Health and Welfare) értékelt az afrikai sertéspestis jelentőségét, előfordulását az EU-közeli országokban, a betegség elterjedésének lehetőségét a házi sertések és a vadonélő sertések között, valamint a betegség terjesztésben szerepet játszó vektorokat. A szakbizottság javaslata szerint átfogó stratégia szükséges az ASF határokon átívelő ellenőrzésére. Az Unió mellett elsősorban a Kaukázuson-túli országok és az Orosz Föderáció együttműködése szükséges. Az első járványt 2007-ben észlelték Grúziában.

EFSA delivers scientific opinion on African Swine fever

Following a request from The European Commission, [EFSA's](#) Panel on Animal Health and Welfare has delivered a scientific opinion on African Swine Fever.

Élelmiszerek és takarmányok dioxinszintje

Az [EFSA](#) nyilvánosságra hozta az élelmiszerek és takarmányok dioxin és dioxinhoz kapcsolódó anyagok szintjéről készített elemzését. Az elemzés alapját, melyet az EFSA DATEX egysége készített, több mint 7000 minta szolgáltatott, melyet az Európai Unió 21 tagállama gyűjtött 1999 és 2008 között. Összességében a minták 8 %-a lépte túl a szabályozásban megadott maximálisan megengedhető szinteket.



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 08. szám/No. 08/2010

Az élelmiszerek közül a legmagasabb átlagos szinteket májban és májból készült termékekben mérték, takarmányokban pedig halolajban. A jelentés javaslata értelmében továbbra is szükséges a megfelelő számú véletlen mintavétel a dioxinok és a dioxin-szerű PCB-k jelenlétének pontos értékelésére az egyes élelmiszer és takarmány csoportokban.

EFSA publishes European overview of dioxin levels in food and feed

EFSA has published an analysis of the levels of dioxins and related substances in food and animal feed. The report, which was prepared by EFSA's Data Collection and Exposure unit, is based on over 7,000 samples collected by 21 European countries between 1999 and 2008.

Konzultáció a nemzeti szakértők által készített aszpartám jelentésről

2010. április 23-án a tagállamok nemzeti szakértői az aszpartámról készített jelentésüket ismertetik az érdeklődőkkel. A konzultáció után, az ott elhangzott észrevételekkel együtt a jelentést az EFSA Tanácsadó testületének soron következő ülésén mutatják be 2010 májusában Cipruson. 2008 és 2009 során a nemzeti szakértők értékelték az aszpartámmal kapcsolatban elérhető összes tudományos irodalmat, és átnéztek minden rendelkezésre álló információt a kulcsfontosságú területeken (agyi funkciók, karcinogenitás, genotoxicitás), de új, eddig még nem értékelt bizonyítékot nem találtak.



Consultation workshop on the report of the meetings on aspartame with national experts

The report of the meetings on aspartame with national experts nominated by members of EFSA's Advisory Forum has been finalised. A consultation workshop regarding the report will be held on 23rd April 2010 in Frankfurt, Germany.

EFSA konzultáció biszfenol-A témában

Az EFSA megbeszélést tartott az Unió tagállamainak szakértőivel és nemzetközi kockázatbecslési szervezetek képviselőivel biszfenol-A (BPA) témában. A BPA-t széles körben használják a műanyaggyártás során, olyan termékekben is, amelyek a későbbiekben élelmiszerekkel kerülnek érintkezésbe. Számos lehetséges egészségügyi probléma kapcsolódhat a BPA-hoz.

EFSA consults European and international partners on bisphenol A

EFSA has held consultations with national experts from across Europe, as well as several international risk assessment authorities, on the subject of bisphenol A. BPA is widely used in the manufacture of polycarbonate plastics, including materials which come into contact with food, and has been linked to a number of possible health problems.

Étrendi referenciaértékek tápanyagbevitelre

Az EFSA NDA Szakbizottsága étrendi referenciaértékeket állapított meg a szénhidrátok, élelmi rostok, zsírok és víz étrendi bevitelére.

EFSA sets European dietary reference values for nutrient intakes

EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies has established dietary reference values for the intake of carbohydrates, dietary fibre, fats and water.

Eurobarometer: antimikrobiális rezisztencia

Az Eurobarometer 2009. november-december hónapokban felmérést készített az antimikrobiális rezisztencia megítéléséről és

az eredményeket 2010 áprilisában közzétették. Az elmúlt évben a megkérdezettek 40 %-a szed antibiotikumot, elsősorban a 15-24 éves korosztály, 53 %-a szerint az antibiotikum elpusztítja a vírusokat, 47 %-a pedig úgy véli, hogy hatékony a megfázás és influenza ellen.

New Eurobarometer on antimicrobial resistance

The [survey](#) has been released on 09 April 2010.

Folsavdúsítás előnyeinek és hátrányainak értékelése

Az [EFSA](#) honlapján megjelent egy kiadvány a szervezet által tavaly rendezett folsav kollokviumról, összesítve a témában rendelkezésre álló főbb tudományos eredményeket. További részletek [honlapunkon](#) is olvashatóak.

Folic acid: an update on scientific developments

A [report](#) on folic acid has been published by EFSA recently.

Új uniós bio logó

Az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK tanácsi rendelet szerint az EU-ban a közösségi logó csak egyike az ökológiai termelésre utaló kifejezéssel megjelölt termékek csomagolásán feltüntetendő kötelező jelöléseknek, míg a harmadik országokból behozott termékek esetében az említett logó használata fakultatív. A logóról további tájékoztatás [honlapunkon](#) olvashatók.

New bio logo designed

The new logo will be first used on 1st July 2010.

Nem emelkedik tovább a járványos listeriózisok száma Ausztriában

Március 10-e óta nem regisztráltak olyan újabb listeriózist Ausztriában, melyet kvarglisajt-

fogyasztással hoznának összefüggésbe, olvasható az [AGES honlapján](#), ahol közzétették a [2009. évi osztrák Listeria-jelentést](#) is. Tavaly összesen 46 listeriózist regisztráltak Ausztriában.

No further cases in the Austrian listeriosis outbreak reported

Since 10th March 2010 no further cases have been reported in relation to the [listeriosis outbreak](#) related to the consumption of contaminated cheese.

A perfluorozott szerves vegyületek nem keltenek aggodalmat Németországban

Sem az élelmiszerekben, sem a takarmányban előforduló perfluorozott szerves vegyületek mennyisége nem kelt aggodalmat, olvasható a [BfR honlapján](#) megjelent közleményben. Ezzel a konklúzióval zárult a Németországban 2010. március 29-én megtartott kollokvium.

Perfluoro-organic compounds do not raise concerns in Germany

This is a conclusion of the [colloquium](#) organized by BfR on 29th March 2010.

Workshop ásványiolaj-analitika témában

A BfR és a Zürich kantoni laboratórium 2010. június 10-én Zürichben közös [workshopot](#) szervez ásványiolaj-analitika témában. Jelentkezési határidő 2010. május 7-e.

Workshop about mineral oil analytcs

The joint [workshop](#) will be organized by BfR and the canton laboratory from Zurich in Switzerland on 10th June 2010.



Mycobacteriumok előfordulása hízósertésekben

A jelenleg rendelkezésre álló adatok alapján elenyészően kicsi a valószínűsége annak, hogy tbc-t okozó *Mycobacterium* törzsek élelmiszer (pl. sertéshús) útján embert betegítsenek meg, jóllehet nem zárható ki teljes mértékben, olvasható a BfR állásfoglalásában ([EN](#), [D](#)). Az élelmiszer-biztonsági kockázat mértékének meghatározásához adatgyűjtésre van szükség, aminek ki kell terjednie a hízósertések fertőzöttségének, valamint a tartási körülmények felmérésére is.

Occurrence of pathogenic mycobacteria in fattening pigs

[BfR](#) is of the opinion that data on the occurrence of mycobacterioses in slaughter pigs and animal holdings should be collected comprehensively.

Állatkísérletek nélkül is mehet!

Megfontolt vizsgálati metódussal akár 95%-a elhagyható volna az állatokon végzett kísérleteknek, amennyiben vegyületcsoportos megközelítést alkalmaznának. A biztonság mértékét mindez nem befolyásolná, olvasható a BfR közleményében ([EN](#), [D](#)).

Intelligent testing strategy for the assessment of chemicals drastically reduces number of animal tests

The application of [chemical category approaches](#) substitutes a large number of animal experiments and therefore constitutes an alternative. The approach does not question the strict safety requirements for the assessment of risks of consumer products.



Hepatitis-E vaddisznókban

A BfR közelmúltban végzett felmérése szerint a német vadászterületen élő vaddisznók kb. 15%-a hordozza a hepatitis-E vírust. Az jelenleg még nem tisztázott vajon a vírus közvetlenül megfertőzheti-e az embert. Ezért a BfR azt javasolja ([EN](#), [D](#)) a fogyasztóknak, hogy tartsák be az általános higiénés előírásokat vadhús feldolgozása során.

Hepatitis E virus in wild boars in Germany

Recent studies by [BfR](#) and other research institutes indicate that on average 15% of wild boars hunted in Germany carry the hepatitis E virus. However, it is not clear so far, whether these viruses can be transmitted directly to humans.

Beszámoló a 2009. évi németországi *Trichinella* körvizsgálatról

A 348 *Trichinella*-pozitív mintából 330 esetben sikerült a bevont laboroknak lárvát kimutatniuk (95%). 174 negatív mintából 172-t ugyancsak jól értékelték a szakemberek, olvasható a BfR honlapján megjelent [közleményben](#).

Trichinella analytics in 2009

A report about the effectivity of *Trichinella* isolation procedures has been published on [BfR's website](#).

FSA ajánlások telített zsírsavak és hozzáadott cukrok csökkentésre

Egy 2009 nyarán lefolytatott nyilvános konzultációt követően, az [FSA](#) közelmúltban közzétett ajánlásaival arra ösztönzi az élelmiszergyártókat, hogy (legalább 5-10 %-kal) csökkentsék a telített zsírsavak felhasználását kekszekben, süteményekben, zsemleekben, csokoládékban, valamint a hozzáadott cukrot tartalmazó üdítőitalok kiszerezése 250 ml legyen.

Reducing saturated fat and sugar in sweet foods

Following a public consultation in the summer of 2009, the [FSA](#) has recommended that food manufacturers reduce

saturated fat in foods such as biscuits, cakes, buns, chocolates and added sugar in soft drinks.

Kérdések és válaszok a higiéniról

A [skót FSA](#) - kérdések és válaszok formában - tanácsokkal segíti a mezőgazdaságban tevékenykedőket, kiemelve az elsődleges termelés élelmiszer-higiéniai ([852/2004/EK](#)) és a takarmányhigiéniai ([183/2005/EK](#)) követelményeiről szóló rendeleteket.

Advice for farmers on food and feed hygiene requirements published

[FSA in Scotland](#) has produced advice for the farming industry, highlighting the primary production food and feed hygiene requirements of EC Food Hygiene Regulation (852/2004) and EC Feed Hygiene Regulation (183/2005). The advice is in 'question and answer' format.

Brit válasz a nanotechnológiai jelentésre

Közzétette válaszáat a [brit kormány](#), mellyel a 2010 januárjában megjelent „Nanotechnológiák és élelmiszerek” című vizsgáló bizottsági jelentésre reagál. A jelentés elsősorban olyan nanoanyagokra összpontosít, melyek élelmiszerekhez adhatók, illetve közvetlenül vagy közvetve kioldódhatnak az élelmiszerekkel érintkező anyagokból. A dokumentumban számos ajánlás is megfogalmazásra került.

A [brit kormány](#) elismerte ennek a fejlődő területnek a fontosságát, és válaszában megfogalmazta azokat az intézkedéseket, melyek a bizottság jelentésében felvetett pontok kezelésére irányulnak. Az Egyesült Királyság [2010. évi Nanostratégiai Terve](#) online elérhető. Nanotechnológiáról [honlapunkon](#) is olvashat.

Response to nanotechnology report published

The British Government has published its [response](#) to the House of Lords Science and Technology Committee report into nanotechnologies and food. The Government recognises the importance of this developing area and this response sets out the actions that will be taken to address the points raised by the Committee's report.

Minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági idő?

Az [FSA](#) konzultációra bocsátotta [útmutatóját](#), mellyel segítenék az élelmiszeripari vállalkozásokat annak eldöntésében, hogy termékeik címkéjén minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági időt tüntessenek fel. Véleményezési határidő: 2010. június 16.

Date marking consultation launched

[FSA](#) is seeking views on new date-marking guidance it has drawn up to assist industry when deciding appropriate date marks to use on food products.

Antibiotikummal kezelt méhek

[Skóciában](#) egy önkéntes program keretében tavaly ősszel közel 4.660 méhkast kezeltek oxytetraciklinnel az európai költésrothadásos járvány miatt. Ilyen méhkasok mézeinek ellenőrzésre törekszik a skót FSA - más illetékes szervekkel együtt -, hogy kidolgozzanak erre a szermaradékra egy vizsgálati stratégiát. A téma kapcsán [konzultációt](#) hirdetett, melynek határideje 2010. április 15-e.

Treatment of bees with oxytetracycline consultation launched

[FSA in Scotland](#) has launched a [consultation](#) on proposed honey testing following treatment of bees with oxytetracycline last autumn to control an outbreak of European Foulbrood. Deadline for comments is 15th April 2010.



Új élelmiszer-összetevő: méh venom

Egy új-zélandi vállalat [kérelmet](#) nyújtott be az angol élelmiszer-biztonsági hatósághoz, hogy engedélyeztetni kívánja a háziméh (*Apis mellifera*) [venomot](#), mint új élelmiszer-összetevőt. A kérelmező szerint a kivont méreg, melyet szárított formában adnának a mézhez, az arthritis (ízületi gyulladás) tüneteit enyhíti. Noha a méh venomot tartalmazó méz 1996 óta forgalomba van Új-Zélandon, az EU-ban új élelmiszernek minősül és a 258/97/EK rendelet szerint engedélyeztetni kell. A [véleménytervezetet](#) online konzultációra bocsátották.

Views wanted on honeybee venom

A New Zealand company has applied to FSA for approval to market the [venom](#) from the honeybee as a novel food ingredient. The company states that the venom may help to alleviate symptoms of arthritis. Honey containing venom has been on the New Zealand market since 1996, but it is considered novel in the European Union.

Kötelezettségvállalások a sócsökkentésre

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság nyilvánosságra hozta a sócsökkentő programban résztvevők (nagyobb brit és nemzetközi gyártók, kiskereskedők, fontosabb kereskedelmi szövetségek) 2010 és 2012 évekre kitűzött [céljaikat és teljesítésüket](#). Az elmúlt években az ipar és az FSA munkájának eredményeként 9,5 g-ról 8,6 g-ra csökkent a sóbevitel, de a cél továbbra is a 6 g elérése.

FSA published salt commitments

FSA has published [commitments](#) from a range of retailers and manufacturers highlighting the progress being made on salt reduction.



Játékos weboldal

A Platinum Films - az [FSA-val](#) közösen - elindította általános iskolások, valamint tanárok részére a [PlanetCookClub.com](#) weboldalt. A színes és interaktív oldal segítségével a gyerekek megtanulhatják, hogy miként válasszanak, készítsenek és fogyasszanak biztonságos, egészséges ételeket.

Planet Cook teachers' resource

An innovative, interactive [web-based education resource](#) for primary school teachers is being launched by Platinum Films, in conjunction with FSA.

Brit jelentés az antimikróbás szerekkel szembeni rezisztenciáról

A monitoringért felelős intézmények közösen készítettek egy [összefoglaló beszámolót](#) a brit élelmiszerláncban előforduló antimikróbás szerekkel szembeni [rezisztenciáról](#). Az állatgyógyászati szerekkel foglalkozó igazgatóság (Veterinary Medicines Directorate) által nyilvánosságra hozott jelentés - különböző felmérésekből és vizsgálatokból származó - 2007-es adatok összegzését tartalmazza olyan bakteriumokról, melyek orvosi vagy állatorvosi szempontból fontosak.

British antimicrobial resistance report published

A [report on antimicrobial resistance](#) in the UK has been published by the Veterinary Medicines Directorate. The [report](#) summarises data collected in 2007 (or for the most recent previous year if there are no data from 2007) from across the UK for a range of bacterial organisms of medical and veterinary importance in the UK.

E.coli O157 járványok megelőzése

Az [FSA](#) üdvözli a Consumer Focus Wales [beszámolóját, melynek célja az E. coli O157 prevenciója](#). A kiadványt készítő független testület azt vizsgálta, milyen lépéseket tettek – az incidens után készült Pennington jelentésben megfogalmazott 24 ajánlást

MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 08. szám/No. 08/2010

figyelembe véve -, hogy megelőzzék a 2005-ös walesi járványhoz hasonló járványokat.

FSA welcomes Consumer Focus Wales *E.coli* report

FSA welcomes the publication of the Consumer Focus Wales report: '[Protecting consumers from *E.coli* O157](#)'. This report looks at what has been done since then to prevent another major incidence of *E.coli* O157.

Útmutató leendő élelmiszer-vállalkozásoknak

Az [ír élelmiszer-biztonsági hatóság](#) egy [részletes útmutatót](#) tett közzé, hogy segítse a szakembereket és a kis élelmiszer-előállítókat, akik elkezdtek vagy tervezik egy új élelmiszer-ipari vállalkozás beindítását. A dokumentum röviden és világosan összefoglalja a jogszabályi követelményeket és kitér pl. az általános élelmiszertörvényre, az élelmiszer-higiéniairól, valamint a mikrobiológiai kritériumokról szóló rendeletekre is.

Guide to Food Law for Artisan Food Producers Available

The [Food Safety Authority of Ireland](#) has published a [comprehensive guide](#) to food law to assist artisan and small food producers who have started or are planning to start a new food business. This guide provides concise and clear details on these legal requirements.

Új szabályozás a halak jelölésében

2010. április 6-án lépett hatályba - [Angliában](#), Skóciában, Walesben és Észak-Írországban - az új [szabályozás](#), melynek célja, hogy az értékesítési helyek következetesen használják a jelölést, illetve a vásárlók tisztába legyenek, azzal pl. honnan származik a hal.

New fish labelling rules

New rules for [fish labelling](#) came into force for [England](#), Scotland, Wales and Northern Ireland. The Fish Labelling Regulations 2010 replace the previous Regulations, add new commercial designations (the names of fish) for species of fish that have recently come onto the market.



News at DG SANCO

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

[Összefoglaló a malation hatóanyagról](#)
[Aflatoxin útmutató](#)
[Új kiadvány az adalékanyagokról](#)



RASFF notifications

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

Higanyt mutattak ki fagyasztott füstölt tonhal filéből, amiből Magyarországra is szállítottak.

Szlovákia jelentette, hogy nem jelölt szóját tartalmazó lengyel, füstölt sertés lapocka tekercset (shoulder roll) találtak.

Szlovákia bejelentést küldött Vietnamból származó, grill csirkés ízű, tésztás instant leves nem jelölt zeller tartalmáról.



Dánia jelentette, hogy fogyasztói panasz érkezett, miszerint üvegdarabot találtak a Magyarországon gyártott pirospaprika szeleteket tartalmazó befőttesüvegben.

Ciprus jelentette, hogy görög mazsolában hatósági vizsgálat során magas aflatoxinszennyezettséget mértek (B1: 76,2 ±27,4, B2: 5,7 ±2,3, G1: 18,6 ±7,9, G2: <0,2, össz aflatoxin: 101,5 ± 37,6 µg/kg).

Bulgária jelezte, hogy hatósági ellenőrzés során *Salmonella* Infantist mutattak ki fagyasztott csirke nyakbőrben, filében és állateledelnek szánt csirkefejben.

Tau-fluvalinat növényvédőszer-maradékot (0,45 mg/kg) tartalmazó marokkói paprikát kifogásolt a magyar hatság.

Nem engedélyezett új élelmiszert (epimedium) és tadalafil hatóanyagot tartalmazó étrendkiegészítőt kifogásolt a finn hatság.

A finn hatság kínai bio zöld teát kifogásolt tiltott növényvédőszer-maradék szennyezettség miatt (hexaklórobenzén 0,062 ppm).

Luxemburg amerikai héjas pisztáciát magas aflatoxin tartalom miatt kifogásolt (B1: 13,4 ppb, 86,1 ppb, 17,8 ppb, 19,8 ppb; össz aflatoxin: 14,6 ppb, 93,5 ppb, 18,65 ppb, 20,6 ppb).



Olaszország portugál olajos tonhal filét kifogásolt hisztamin tartalma miatt (mért: 10000+/-1000 mg/kg; megengedett: 200 mg/kg).

Kaptán nevű növényvédőszer-maradékot mutatott ki (0,027 mg/kg mennyiségben) a magyar élelmiszer-ellenőrző hatság (MgSzH) szlovák eredetű bébiételben.

Németország kifogásolt török származású friss zöldpaprikát, melyből procymidont mutattak ki. A termék kisgyermek számára kockázatot jelenthet.

Benzo(a)pirén jelenléte miatt kifogásolt Szlovákia füstölt olajos sprottnit.

Olaszország hisztamin-tartalma miatt kifogásolt olajos tonhalfilét.

A német kapcsolattartó értesítést küldött piaci vizsgálatának eredményéről kínai, kerámia tányérokba kioldódó kadmiumról (0,2 mg/dm²). *Salmonella* jelenléte miatt kifogásoltak hazai fagyasztott pulykaszárnyat.

Clostridium botulinum jelenlétének gyanúja miatt kifogásoltak osztrák szójaitalt. *Salmonella* szennyezettségű olasz spenótos sült csirkét kifogásoltak.

Tiltott szer (nitrofurán és nitrofurazon) miatt kifogásoltak fagyasztott indiai garnélarakot.

Salmonella szennyezettséget mutattak ki francia szárazkolbászból.

Magyarországra is szállítottak abból a szárított, magozott francia szilvából, mely penészes volt.

Salmonella Mbandaka baktériumot mutattak ki holland étrend-kiegészítőből.

Németország jelentette, hogy hatósági piacellenőrzés során Olaszországból származó „vine”

paradicsomban ethephon növekedés-szabályozót mutattak ki 3,8 ppm mennyiségben (megengedett: max. 1 ppm)

Dánia jelentette, hogy vállalati önellenőrzés során *Salmonella* Typhimuriumot mutattak ki török mogoróból.

A német hatóság - indonéz örölt szerecsendióban - 6,4 ppb mennyiségben mért aflatoxint a megengedett 5 ppb helyett.

Olaszország jelentette, hogy Anisakis parazitával fertőzött fagyaszott szardellát találtak.

Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

Bizottsági rendelet a pentaklórfenollal és dioxinnal szennyezett guargumiról

Valamennyiünk emlékében élénken él az Indiából származó, pentaklórfenollal (PCP) és dioxinnal szennyezett guargumi ügye, mely 2007 nyarán derült ki. Az Európai Bizottság Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatala azóta több alkalommal meg szeretett volna győződni az indiai ellenőrző rendszer javulásáról.

Mivel érdemi javulásról nem tudott beszámolni, a hasonló esetek elkerülése érdekében az Európai Bizottság szükségesnek látta egy uniós rendelet megalkotását: az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol (PCP) vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról, valamint a 2008/352/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló [258/2010/EU rendeletet](#).

Good Practice Guide

A „higiéniai csomag”-ként is ismert új élelmiszerjog kidolgozásával párhuzamosan a WUWM európai regionális szekciója 2001-ben úgy döntött, hogy összeállítja az Európai Közösség nagykereskedelmi piacainak működtetésére és üzemeltetésére vonatkozó helyes gyakorlatok útmutatóját (Good Practice Guide – GPG). E [kiadvány](#) most megjelent és magyarul is olvasható.

Egyéb

A Bizottság [2010/206/EU határozata](#) (2010. április 6.) a FEN 560 új hatóanyagra vonatkozó, ideiglenes engedélyek tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság [2010/211/EU határozata](#) (2010. április 7.) a 2008/855/EK határozatnak a németországi klasszikus sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [298/2010/EU rendelete](#) (2010. április 9.) a biocid termékek forgalomba hozatalát engedélyező eltérés időtartamának meghosszabbítása tekintetében az 1451/2007/EK rendelet módosításáról

Hazai jogszabály

[33/2010. \(IV. 7.\) FVM rendelet](#) az állatgyógyászati termékekről szóló 128/2009. (X. 6.) FVM rendelet módosításáról



Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Stroncium és vegyületeinek értékelése

A [WHO honlapján](#) a CICAD (Concise International Chemical Assessment Document) sorozat 77. részeként értékelés jelent meg a stronciumról és vegyületeiről. Átlagos koncentrációja ivóvízben 0,34 mg/l Németországban, 1,1 mg/l az Egyesült Államokban. Az ehető növények közül a leveles zöldségekben a legmagasabb a koncentrációja (64 mg/kg szárazanyag káposztában). Az emberek átlagos napi bevitele kb. 4 mg, mely ivóvízből (0,7-2 mg) és élelmiszerből (1,2-2,3 mg) származik. A kalcium, foszfátok és szulfátok csökkentik a stroncium felvételét.

Chemical Assessment: Strontium and Strontium Compounds

[Strontium](#) is released to surface water and groundwater by natural weathering of rocks and soils. In water, it exists as a hydrated cation. Aqueous strontium can sorb to the surface of certain minerals. Like calcium, strontium has moderate mobility in soils and sediments and sorbs moderately to metal oxides and clays.

Új kanadai tervezet fogyasztásra kész élelmiszerek *Listeria* szennyezettségéről

Kanadában folyamatban van a 2004-es, kész élelmiszerek *Listeria monocytogenes* szennyezettségére vonatkozó szabályozás módosítása.



A [tervezet](#) 2010. március 22. és május 3. között konzultáció alatt áll, a hozzászólásokat a Health Canada várja.

Consultation on the Proposed Revisions to the Policy on *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods

Health Canada's Bureau of Microbial Hazards is seeking comments on [proposed revisions](#) to the 2004 policy on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. This policy is an important tool used by the Canadian Food Inspection Agency, provincial/territorial governments and food industry to identify steps that can be taken to reduce the risk of *Listeria* contamination in these foods.

A klímaváltozás az egészségre is kihat

A [WHO Bulletinben](#) megjelenő cikk szerint a klímaváltozás jelentős hatással van az emberi egészségre. A magasabb hőmérséklet, magasabb vízszintek, árvizek és egyéb extrém körülmények növelik a hasmenéses megbetegedések előfordulását.

Climate change impacting world health

Scientific evidence strongly suggests that climate change has enormous and diverse effects on human health. The [WHO Bulletin](#) article examines not only how climate change magnifies possible health risks, but also calls for greater awareness and sustainable strategic planning to mitigate risks.

Brojlercsirkékben lévő *Campylobacter* spp. kockázatának becslése

A [Microbiological Risk Assessment](#) series (MRA sorozat) [11.](#) és [12.](#) tagjaként két publikáció jelent meg a brojlercsirkékben lévő *Campylobacter* kockázatbecsléséről.

Risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens

The [publication](#) contains monographs on risk assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens that have been prepared and reviewed by an international team of scientists.

MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 08. szám/No. 08/2010

Koffein fogyasztási tanácsok

A [Health Canada](#) emlékeztette a fogyasztókat a koffeinfogyasztás megfelelő szinten tartására, különösen a gyermekek, várandósok és szoptató anyák körében. A kóla mellett a többi üdítőitalban is engedélyezte a koffein adalékanyagként való felhasználását. A hozzáadott mennyiség nem haladhatja meg a [150 ppm koncentrációt](#), ami alacsonyabb határérték a kóla típusú üdítőitalokra meghatározott 200 ppm-nél.

Health Canada Reminds Canadians to Manage Caffeine Consumption

[Health Canada](#) is reminding Canadians about the importance of managing consumption of caffeine, especially by children, pregnant and breastfeeding women and women who are planning to become pregnant.

NZFSA üzenetek a televízióban

Az NZFSA fogyasztóknak szóló élelmiszer-biztonsági – „[Food Smart](#)” – üzenetei a televízióban is láthatóak lesznek. Az otthoni élelmiszer-mérgezések többségét a nem megfelelő kézhigiéncia okozza, a most készült reklámok a megelőzésre hívják fel a figyelmet.

Food Smart messages take to the airwaves

NZFSA's [Food Smart](#) messages feature prominently in a new TV ad that began airing in late March.

Két GM élelmiszer engedélyezését tervezik

Az [FSANZ](#) két génmódosított élelmiszer forgalombahozatali (rovarrezisztens szója, szárazságtűrő kukorica) és egy GM forrásból származó segédanyaggal (*Aspergillus niger* törzs által termelt lipáz enzim) kapcsolatos dokumentumot tett közzé megvitátásra.

FSANZ considers approving two GM foods

[Food Standards Australia New Zealand](#) has released a consultation document for two applications to approve the sale of genetically modified foods in Australia and New Zealand and one for a processing aid obtained from a GM source.

Indián közösséget támogató program

Az amerikai [indián közösségek](#) élelmiszer-támogató programját, melynek keretein belül 4,5 millió dollárt kapnak az amerikai fejlesztési alapból az indián rezervátumok és szűkölködő családok az élelmiszer előállításához szükséges eszközök és létesítmények fejlesztéséhez.

FSANZ considers approving two GM foods

[Indian](#) Tribal Organizations have received over \$4.5 million for the purchase of equipment and the improvement of facilities needed to provide food assistance to low-income families on and near Indian reservations.



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.**