

Növényvédőszer-maradék miatt kifogásolt paprika




Marokkói étkezési friss paprikában határérték feletti mennyiségben mutatott ki növényvédőszer-maradékot a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MgSZH) Növény- és Talajvédelmi Igazgatósága. A termék forgalomba hozatalát az MgSZH megtiltotta. Tekintettel arra, hogy a termék külföldről származik, a hatóság a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalon (MÉBIH) keresztül értesítette

az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors riasztási rendszerét (RASFF) az ügrről. A szükséges hatósági intézkedéseket az MgSZH tette meg. Az ügy [háttéréről](#), illetve [előzményeiről](#) honlapunkon olvashat.

Pesticide residues in pepper from Morocco: Quintozene, hexachlorobenzene and tau-fluvalinate pesticides residues were found in different [pepper](#) batches from Morocco, therefore objected.

I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó



Főoldal
Információk
Hírek, újdonságok
Konferencia-programok
Regisztráció
Szervezők-Partnerek-Támogatók
Rendezvények Helyszíne
Rendezvény Központ és Elérhetőségek
English

Üdvözljük az I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó honlapján!
Az idén Budapesten lesz a jubileumi, X. Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszus – ez az I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozó (FÉVIT) kiemelt eseménye. Hollandia, Kanada, Lengyelország, az Egyesült Államok, Ausztrália, Mexikó és Anglia után

2010. augusztus 18-22. között
Magyarország ad otthont a hússzakma legjelentősebb rendezvényének.

A tradicionális rendezvény célja, hogy az öt kontinens húsipari szakemberei megismerjék egymás aktuális tevékenységét és eredményeit, valamint az egyes országokra jellemző sajátosságokat. A konferencia lehetőséget nyújt a szakmai párbeszédre, ismeretszerzésre, és felhívja a figyelmet az együttműködési lehetőségekre a tudomány-oktatás, véleményformálók, döntéshozók, hatóságok, fogyasztók és az élelmiszervállalkozók között. A résztvevők megismerhetik a nemzeti, kontinentális és világhálózatok eredményeit. A konferencia kiváló alkalom lesz arra, hogy felhívja a magyar és nemzetközi közvélemény figyelmét a ma még kevésbé ismert fenntarthatósági elvre az élelmiszer-termelés teljes láncolatában.

A különleges alkalom különleges helyszínt kíván, így az esemény központja a Budai Vár lesz. A történelmi hangulat mellett esténként más-más ország konyhájának remekét élvezhetik a konferencia vendégei: hagyományos angol, német, francia, spanyol, portugál, olasz, orosz, magyar és zsidó ételek kerülnek a vacsoraasztalra, magyar alapanyagokból készítve.

Augusztus 20-a az egyik legnagyobb magyar nemzeti ünnep. Ekkor tisztelgünk a magyar államalapítás emlékére, az alkotmány, a Szent Korona előtt, és ünnepeljük az Új Kenyér napját is. Több vidéki városban is helyi élelmiszer-bemutatók gazdagítják az ünnep programját. Ez alkalomból a konferencián résztvevő magyar élelmiszeripari szakemberek bemutatják kiváló termékeiket, és megismergethetik azokat a külföldi szakemberekkel.

[Bővebb tájékoztatás a rendezvény-sorozatról>>](#)

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Zsíradó bevezetését fontolgatják

Ismételten elhalasztották a dán kormány „zsíradó bevezetéséről” szóló javaslatának beterjesztését, arra azt követően kerülhet sor, hogy az Európai Bizottság jóváhagyja. Dánia már ez év elején bevezette volna az adót. Mivel ez az adónem része a bevezetendő dán adóreformnak, a teljes tervet veszélyezteti a késelem. Néhány kérdésben a tervezet vitát válthat ki, miután a piaci verseny csökkentését eredményeznék. Az adó hatálya ugyanis nem térne ki a tejre és állati zsíradókra, amivel az Unió belső piaci szabályait sértené meg a jogszabály, olvasható az EU Food Law 2010. április 16-ai száma.

Saturated fat tax deferred again

The Danish government's proposal on the so-called “fat tax” was supposed to have been presented before Easter, but has been postponed once again. The government states that the proposal can only be presented when approval from the European Commission is finally in place. The Danish bill is outlined in EU Food Law published April 16, 2010.

Uniós-argentín tárgyalások GM témában

Argentína beleegyezett, hogy a továbbiakban WTO szinten nem tesz lépéseket az EU GM politikája ellen, és a továbbiakban rendszeres párbeszédet folytat majd a kölcsönös érdekek mentén ebben a témában. Az egyezmény 2003-a nyúlik vissza, amikor Argentína, Kanada és az USA jogi lépéseket tett Genfben az Unió ún. GM moratóriuma ellen. Később a WTO Vitarendezési Testülete (DSB) az EU-t vétkesnek találta 2006-ban, mivel az Unió megszegte a nemzetközi kereskedelmi törvényeket azzal, hogy nem engedélyezte a GM vetőmagokat 1994 és 2004 között. Az Unió mindezek után a biotechnológiai tárgyalások

folytatása mellett döntött, de a WTO által megadott konzultációs időtartamra, 2008-ig, nem sikerült a vitákat lezárni, írja az EU Food Law 2010. április 16-ai száma.

EU/Argentina to keep GMO talks outside Geneva

As published on April 16, 2010 in the EU Food Law, Argentina has agreed not to take further action against the EU's GMO policy at WTO level, and will now pursue its concerns through 'regular dialogue on issues of mutual interest.

Megbeszélés az egészségre vonatkozó állítások értékelésével kapcsolatban

Az [EFSA által szervezett megbeszélés](#) célja, hogy az érdekeltekkel megismertessék az egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos legújabb fejleményeket, biztosítva ezzel az érintettek folyamatos tájékoztatását. A megbeszélésre 2010. június 1-én kerül sor Pármában, melyre az érdeklődők 2010. május 3-ig jelentkezhetnek.

EFSA meets stakeholders on health claims

EFSA will hold a [technical meeting](#) on recent developments in the risk assessment of health claims to ensure continuous dialogue and information exchange with stakeholders. The meeting will take place on 1 June 2010 in Parma. Interested participants are requested to register by 3 May.



Csökkenő melamin-TDI érték

A melamint egyes műanyagok gyártása során használják. Új elemzések azt igazolták, hogy a korábban gondoltnál alacsonyabb értékek is káros hatással lehetnek a vesére, ezért alacsonyabb érték megállapítása volt szükséges az EFSA szerint. Az új [melamin-TDI érték](#) így 0,2 mg/testtömeg kg/napra csökkent. Az EFSA javasolja egyben a jelenleg érvényben lévő, a műanyagokból kioldó melamin határérték (30 mg/kg élelmiszer) újraértékelését az újonnan meghatározott TDI fényében.

EFSA reduces tolerable intake level for melamine

EFSA has lowered the [Tolerable Daily Intake for melamine](#), a chemical mainly used in the manufacture of certain plastics. New analysis indicates that it may cause harmful effects to the kidneys at lower levels of intake than previously thought.

Megjelent az EFSA értékelése a szteviol glikozidok biztonságosságáról

Az Európai Bizottság kérésére az [Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal](#) élelmiszer-adalékanyagokkal és élelmiszerekhez adott tápanyagforrásokkal foglalkozó szakbizottsága elkészítette tudományos véleményét a szteviol glikozidok biztonságosságáról. További részletekről [honlapunkon](#) olvashat.

EFSA evaluates the safety of steviol glycosides

[EFSA's scientific Panel on additives](#), the ANS Panel, has assessed the safety of steviol glycosides, sweeteners extracted from plant leaves, and established an Acceptable Daily Intake for their safe use.



Biszfenol A biztonsági értékelése

Az Európai Bizottság felkérésére az [EFSA](#) 2010. május végére készíti el minden részletre kiterjedő áttekintését a biszfenol A biztonsága tekintetében. Az értékelés során valamennyi jelenleg elérhető tudományos publikációt és jelentést figyelembe veszik, beleértve a „Stump” tanulmányt is, melyre a dán kockázatbecslés is kitért.

EFSA to provide overview on the safety of bisphenol A

[EFSA](#) will provide the European Commission with an up-to-date and comprehensive overview on the safety of BPA by the end of May 2010. EFSA's CEF Panel is currently considering all recent scientific literature and reports, including the Stump study which was also considered in the recent Danish risk assessment.

Antimikrobiális szerek

Nyitott konzultációt követően az [EFSA](#) nyilvánosságra hozta útmutató dokumentumát, amely az állati eredetű élelmiszerek felületén lévő mikrobiális szennyeződések eltávolítására alkalmas anyagok engedélyezéséhez ad segítséget a kérelmezőknek.

EFSA publishes guidance on substances used for removal of microbial surface contamination

Following a public consultation, [EFSA's BIOHAZ Panel](#) has published its final guidance document for applications on substances to be used for removing microbial contamination from the surface of foods of animal origin.

José Barroso az EFSA-nál

Az Európai Bizottság elnöke, [José Manuel Barroso](#), 2010. április 12-én látogatást tett az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalnál.

Barroso's visit at EFSA

The President of the European Commission [José Manuel Barroso](#) visited EFSA on 12 April 2010.

Élelmiszerek ólomtartalmában rejlő kockázat értékelése

Az EFSA közzétette az [élelmiszerek ólomtartalmában rejlő kockázatok](#) értékelését. Az állásfoglalás alapján az élelmiszerek jelenlegi ólomszennyezettsége a felnőttekre nézve legfeljebb alacsony kockázatot jelent, azonban fiatal gyermekeknél idegrendszer fejlődési zavarok merülhetnek fel.

EFSA assesses health implications of lead in food

[EFSA's expert Panel on contaminants](#) has published a scientific opinion on possible health risks related to the presence of lead in food. The opinion concludes that current levels of exposure to lead pose a low to negligible health risk for most adults but there is potential concern over possible neurodevelopmental effects in young children.

Eyjafjallajökull

Az Európai Bizottság felkérésére az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal értékelte az [izlandi Eyjafjallajökull vulkán kitörése](#) következtében felmerülő [élelmiszerlánc-biztonsági kockázatok mértékét](#). A vulkáni hamu legveszélyesebb összetevőjeként – az emberek és állatok szempontjából egyaránt – a fluoridot tartják számon, így az EFSA erre a vegyületre összpontosított értékelésében. További részletek [honlapunkon](#) is olvashatók.

Short-term risks for food and feed safety in the EU following Iceland volcano eruption

Following a request from the European Commission, [EFSA](#) has issued scientific advice on the possible short-term risks from fluoride in ash for food and feed safety, including drinking water, in the wake of the eruption of the Eyjafjallajökull volcano in Iceland on 14th April 2010.

Adatbázis: élelmiszerrel érintkező anyagok

Az Európai Bizottság DG SANCO honlapján egy [adatbázist](#) hoztak létre, melynek fő céljai az [élelmiszerekkel érintkezésben használt](#)

[anyagok](#) összetevőivel kapcsolatos engedélyezési folyamat hatékony intézése.

Database of food control materials

This [database](#) is a tool to inform about the substances to be used in materials and articles intended to come into contact with food.

Klórmekvát szőlőben

A szőlő klórmekvát szermaradék-tartalmával kapcsolatos kockázatot értékelte az [EFSA](#). E szermaradék alkalmazása szőlőnél nem engedélyezett az EU-ban. Amennyiben a szermaradék mennyisége nem haladja meg az 1,06 mg/kg mennyiséget, rövidtávú hatással feltehetően nem kell számolni.

EFSA evaluates possible risks from the pesticide chlormequat in grapes

Following information from food business operators on table grapes containing residues of the pesticide chlormequat, the European Commission has requested urgent scientific advice from [EFSA](#) on possible risks for public health.

Tojóállomány *Salmonella* fertőzöttsége

Milyen hatással van a tojóállományok *Salmonella* csökkenése a humán szalmonellózisok alakulására? Erre a kérdésre keresett választ az EFSA az Európai Bizottság felkérésére. [Állásfoglalását](#) honlapján közzétette.

EFSA evaluates possible reduction of *Salmonella* in laying hens

[EFSA](#) was asked by the European Commission to evaluate the impact on public health of different reduction levels of *Salmonella* in laying hens.



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 09. szám/No. 09/2010

Salmonellával szennyezett sertéshús kockázatbecslése

Az [EFSA](#) kiadott kockázatbecslése alapján a humán szalmonellózis esetek 10-20%-a szennyezett sertéshús és sertéshúsból készített hústermékek fogyasztásával hozható összefüggésbe.

EFSA assesses risk of *Salmonella* from pig meat

[EFSA](#) has assessed the public health risks from *Salmonella* in pigs and the impact of possible control measures. The assessment suggests that pigs and pig meat may be responsible for 10 to 20% of all human cases of salmonellosis in the EU.

Eurobarometer: az európai fogyasztók és az alkohol

Az alkoholt tartalmazó italok mértéktelen és káros fogyasztása jelentős befolyást gyakorol az egészségre, szerepet játszik a sérüléssel vagy halállal végződő közlekedési balesetekben, a szociális problémák kialakulásában (családi, oktatási, és munkahelyi problémák). Európa az első helyen áll az egy főre eső alkoholfogyasztásban, olvasható egy közelmúltban megjelent Eurobarometer felmérés eredményei között. További részletek [honlapunkon](#) találhatóak.

New Eurobarometer on attitudes towards alcohol

The [survey](#) has been released on 21 April 2010.



Konferencia az élelmiszer-vizsgálatokról

Londonban rendez tudományos konferenciát az angol élelmiszer-biztonsági hatóság és az LGC (Laboratory of the Government Chemist) az [élelmiszer-vizsgálati módszerekről](#), 2010. április 28-29-e között.

Setting standards in food analysis conference

A scientific [conference on food analysis](#) is being held jointly by the Agency and the Laboratory of the Government Chemist at the end of this month.

Kérdezz-felelek az ásványiolaj kioldódásról

Az ásványiolaj-analitika témában tervezett workshopot megelőzően a BfR honlapján több [kapcsolódó anyag](#) is megjelent.

All about mineral oil migration

Many interesting [publications](#) on mineral oil migration can be found on BfR's website.

Endokrin diszruptorok

Endokrin diszruptorokról tartottak szakmai megbeszélést a [BfR](#)-nél 2010. április 19-20-a között. A hormonhatású vegyületek élelmiszer vagy levegő útján is bekerülhetnek szervezetünkbe. Ilyen vegyületek többek között a bisfenol A, egyes lágyítók, továbbá az izoflavonok. Ezen vegyületek képesek hozzákötödni az ösztrogén hormon receptorához. Ez még önmagában nem jelent egészségi kockázatot. A vegyületek szerkezete, mechanizmusa igen változatos.

Endocrine disruptors: Substances with harmful effects on the hormone system

So-called [endocrine disruptors](#) are suspected of promoting the onset of specific tumours which disrupt the development of the human organism or impair reproductive ability. Substances discussed in the public domain, which are suspected of being endocrine, are bisphenol A and certain plasticisers used to manufacture plastics. But not only synthetically produced chemicals can influence the hormone system but also specific plant ingredients which are found in our food. For instance, soya contains so-called isoflavones which can bind to the receptor for

the female sexual hormone, oestrogen. However, dietary intake of substances of this kind does not automatically constitute a health risk. Endocrine disruptors are not a uniform group of substances. The structure and mechanics of the individual substances may differ greatly. Hence they must be viewed in a differentiated manner from the toxicological angle in order to estimate the health risk.

Mitől keserű a fenyőmag?

A [BfR](#) is foglalkozik azzal a keserű íz jelenséggel, amit Koreából, Kínából és Pakisztánból származó fenyőmag elfogyasztása után tapasztaltak a fogyasztók. A jelenség okát az EFSA is kutatja, eddig ismeretlen. Gyanítják, hogy egy természetes összetevőre vezethető vissza a keserű íz, a növényvédőszer-maradékokat, penészgombák mérgezőanyagait vagy nehézfém-szennyeződést kizárják.

Why do these pine seeds leave a bitter taste?

A short press release on bitter taste from pine seed consumption can be read on [BfR's website](#).



News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Ezek között megtalálható többek közt a [SCFCAH 2010. március 16-ai, biológiai biztonság témájú ülésének jegyzőkönyve](#) is.



RASFF notifications

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

Magyarországra is szállíthattak abból a kínai körte konzervből, melyet magas óntartalom (szervetlen ón mért értéke: 249 mg/kg) miatt kifogásolt a cseh élelmiszer-ellenőrző hatóság. Az [Európai Unió élelmiszerekre és takarmányra vonatkozó gyors riasztási rendszerén \(RASFF\)](#) keresztül kapott tájékoztatás szerint a termék forgalomból való visszahívását elrendelték. Az ügyet a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal vizsgálja.

Az Egyesült Királyság lóhúst kifogásolt fenilbutazon (hústermelő állatoknál felhasználása nem engedélyezett) tartalma miatt.

Németország jelezte, hogy kolbász termékében fémdarabokat találtak.

Dánia jelentette, hogy hatósági ellenőrzés során német pácolt csirkefilében *Salmonella* Minnesota jelenlétét mutatták ki. Dániából nem szállították a terméket más országba.

Olaszország kifogásolt francia és spanyol eredetű kardhalat higany-szennyezettségre miatt.

Spanyolország étrend-kiegészítőben nem jelölt tej-összetevőt mutatott ki.

Németország vietnami tonhalat kifogásolt magas hisztamin tartalma miatt.

Franciaország két kolbász-szállítmányt kifogásolt *Listeria* szennyezettség miatt. A termék hőkezelése nem volt megfelelő (technológiai hiba).



Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

A Bizottság [2010/221/EU határozata](#) (2010. április 15.) a tenyésztett víziállatokban és a vadon élő víziállatokban előforduló egyes betegségek hatásának enyhítésére, a 2006/88/EK tanácsi irányelv 43. cikkével összhangban hozott nemzeti intézkedések jóváhagyásáról

A Bizottság [327/2010/EU rendelete](#) (2010. április 21.) a 3-fitáz kacsákon kívüli valamennyi kisebb madárfaj és díszmadarak esetében takarmány-adalékanyagként való új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: BASF SE)

A Bizottság [2010/226/EU határozata](#) (2010. április 20.) az 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletében felsorolt, rövidláncú klórozott paraffinokra (SCCP-k) vonatkozó korlátozás felülvizsgálatáról

A Bizottság [333/2010/EU rendelete](#) (2010. április 22.) a *Bacillus subtilis* C-3102 (DSM 15544) elválasztott malacok takarmány-adalékanyagként történő új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Calpis Co. Ltd. Japan; képviselője az Európai Unióban a Calpis Co. Ltd. Europe Representative Office)

A Bizottság [334/2010/EU rendelete](#) (2010. április 22.) a 721/2008/EK rendeletnek a takarmány-adalékanyag összetétele tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [335/2010/EU rendelete](#) (2010. április 22.) a metionin-hidroxi-analóg cinkkelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [2010/228/EU határozata](#) (2010. április 21.) a *Morinda citrifolia* gyümölcsből készült pürének és sűrítménynek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként történő forgalomba hozatalának engedélyezéséről

A Bizottság [2010/229/EU határozata](#) (2010. április 22.) a szobahőmérsékleten tárolható tej, az ultrapasztőrözött tej, a mikroszűrővel kezelt pasztőrözött tej és a magas hőmérsékleten pasztőrözött tej, valamint a tejtermékek címkézését szabályozó szabványokat meghatározó, olaszországi rendelettervezetről

A Bizottság [346/2010/EU rendelete](#) (2010. április 15.) az 1251/2008/EK rendeletnek a 2010/221/EU határozattal jóváhagyott nemzeti intézkedések hatálya alá tartozó tagállamokba, illetve azok egyes részeibe szánt tenyésztett víziállatok szállítmányainak forgalomba hozatalára és behozatalára vonatkozó követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [348/2010/EU rendelete](#) (2010. április 23.) az L-izoleucin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről

A Bizottság [349/2010/EU rendelete](#) (2010. április 23.) a metionin-hidroxi-analóg rézkelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről



A Bizottság [350/2010/EU rendelete](#) (2010. április 23.) a metionin-hidroxi-analóg mangánkelátjának valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezés

A Bizottság [2010/27/EU irányelve](#) (2010. április 23.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a triflumizol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/28/EU irányelve](#) (2010. április 23.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a metalaxil hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/230/EU határozata](#) (2010. április 23.) a „Jobb képzés a biztonságosabb élelmiszerekért” című program keretében az élelmiszer- és takarmánybiztonság, az állategészségügy és az állatjóllét terén folytatott képzésről szóló, 2010. évi munkaprogram finanszírozásáról

A Bizottság [304/2010/EU rendelete](#) (2010. április 9.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 2-fenilfenol legmagasabb megengedett növényvédőszer-maradékok határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/218/EU határozata](#) (2010. április 16.) a baromfiknál előforduló, H5N1 altípusú magas patogenitású madárinfluenza kitörése elleni egyes védekezési intézkedésekről szóló 2006/415/EK határozatnak Románia tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/219/EU határozata](#) (2010. április 16.) az Indonéziából importált, emberi fogyasztásra szánt halászati termékekre vonatkozó különleges feltételekről szóló 2006/236/EK határozat hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [2010/220/EU határozata](#) (2010. április 16.) az Indonéziából importált, emberi fogyasztásra szánt akvakultúra-termékek szállítmányaira alkalmazandó szükségintézkedésekről

Hazai jogszabályok

[17/2010. \(IV. 16.\) EüM-FVM-KvVM együttes rendelet](#) a biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről szóló 38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet módosításáról

[42/2010. \(IV. 22.\) FVM rendelet](#) a madárinfluenza elleni védekezés részletes szabályairól szóló 143/2007. (XII. 4.) FVM rendelet, valamint a veszettség elleni védekezés részletes szabályairól szóló 164/2008. (XII. 20.) FVM rendelet módosításáról

[43/2010. \(IV. 23.\) FVM rendelet](#) a növényvédelmi tevékenységről

[44/2010. \(IV. 23.\) FVM rendelet](#) a személyes fogyasztásra szánt állati eredetű termékek behozataláról

[45/2010. \(IV. 23.\) FVM rendelet](#) az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló nemzeti programok 2010. évi finanszírozásának szabályairól

[37/2010. \(IV. 13.\) FVM rendelet](#) a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról



Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

FDA-TRACK

Az [FDA-TRACK](#) egy új, az ügynökség egészére kiterjedő monitoring program, melynek segítségével több, mint 100 FDA program ellenőrizhető és értékelhető. A rendszer segítségével mind a külsős, mind a belső érdeklődők teljes képet kaphatnak az FDA valamennyi fontos projekt és program munkájának aktuális állapotáról és eredményeiről.

FDA-TRACK

[FDA-TRACK](#) is a new agency-wide program performance management system that monitors over 100 FDA program offices through key performance measures. This website enables all interested external and internal visitors to view FDA's performance data at the program office level and gain a better understanding of the breadth of FDA's core responsibilities, as well as see progress on important projects and programs.

Hogyan készítsen ételt, ha beteg?

Az [NZFSA](#) rövid útmutatót készített azok számára, akik valamilyen fertőző betegségben szenvednek és ételt szeretnének készíteni családjuk, barátaik számára anélkül, hogy megfertőznék őket. Az útmutató második részében az otthoni élelmiszer „véisztartalékok”



szükségességére hívja fel a figyelmet, mely különösen akkor fontos, amikor valamilyen vírusos megbetegedés miatt kényszerül otthon maradni a család.

Preparing food safely when you're sick

Ideally, [sick people should avoid preparing food for others](#), but when this isn't possible there are steps you can take to reduce the risk of spreading infection.

FDA útmutató tojástermelőknek

Az FDA útmutatót adott ki a tojástermelők számára, hogy segítséget nyújtsanak a 2009-es szövetségi tojás rendeletnek való megfelelésben, ami a tojás *Salmonella* Enteritidis szennyezettségét hivatott megelőzni a feldolgozás, szállítás és tárolás alatt.

Guidance for small egg producers

FDA published [guidance for small egg producers](#) to help them comply with a 2009 federal egg safety regulation designed to prevent *Salmonella* Enteritidis in shell eggs during production, transportation, and storage. The FDA published the egg safety regulation in July 2009.

Nemzeti élelmiszer-biztonsági felmérést szerveznek Kanadában

2010. május 1-től a [CFSI](#) (Canadian Food Safety Institute) nemzeti élelmiszer-biztonsági felmérésbe kezd, mely során a fogyasztók véleményét mérik fel az élelmiszer-biztonsági kérdésekről az otthonokban, iskolákban, kórházakban, munka, utazás, nyaralás, események, különleges összejövetelek során, valamint nyilvános létesítményekben.

Food Safety Survey 2010

The [Canadian Food Safety Institute](#) invite members of the public to participate in the National Food Safety Survey on the "Attitudes and Perception of Food Safety Practices".

MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world



www.mebih.hu

2010. évi 09. szám/No. 09/2010

Megjelent a WHO 37. heti élelmiszer-biztonsági hírlevele

A [hírlevélben](#) olvasható többek közt, hogy 2010. május 17-21. között Genfben rendezik az Egészségügyi Világtanács (World Health Assembly, WHA) 63. ülését, valamint élelmiszer eredetű megbetegedés, antibiotikum-rezisztencia és JECFA ülés témában is talál kedvére valót az olvasó.

WHO Food Safety News No. 37 published

In this latest [issue](#) information on World Health Assembly organized in May 2010, the burden of foodborne diseases, antimicrobial resistance and JECFA work have been published.

FAO/WHO biszfenol A ülés

2010. november 2-5-e között a kanadai Ottawában rendezik a [BPA toxikológiájával és egészségi hatásaival foglalkozó FAO/WHO szakértői ülést](#). Az ülést megelőző napon találkozót szerveznek az érintetteknek. Az ülésen a BPA esetleges helyettesítőivel is foglalkoznak majd.

Joint FAO/WHO Expert meeting to review toxicological and health aspects of Bisphenol A

The [meeting](#) date has been set for 2-5 November, the meeting will be held in Ottawa, Canada. Preceding the expert meeting will be a one-day Stakeholder meeting on 1 November, further details will be communicated shortly. At the expert meeting possible alternatives for BPA will also be considered and available information regarding uses and possible health concern will be summarized.

Legjobb gyakorlattal az egészséges farmért

A [kanadai kormány](#) videóval is segíti a gazdákat a legjobb gyakorlat elsajátításában az állataik betegségekkel szembeni védelme érdekében. A kanadai szervezet emellett nemzeti biovédelmi (biosecurity) szabványokat fejlesztett a termelő szervezetekkel, tartományi/helyi kormányzatokkal, valamint tudományos szervezetekkel együttműködésben. A videót 2010. április 24-én, az Állategészségügyi Világnap alkalmával mutatták be.

Online Video Launched to Help Producers Continue to Keep Their Farms Healthy and Businesses Strong

The [Government of Canada](#) has launched an online video as another way to help inform producers about the best on-farm practices that can protect livestock and poultry from disease. This video is part of "Animal Health Starts on the Farm," an awareness campaign that encourages producers across Canada to revisit their disease control plans, observe their animals for signs of illness, and regularly consult with veterinarians on the health of their animals.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató
Szerkesztő
Cseh Júlia
E-mail: hirlevel@mebih.gov.hu
www.mebih.hu

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai hetente szemlézik a hazai és nemzetközi (internetes) szakirodalmat, illetve médiát. Ezen rövid összefoglalók hírlevél formájában történő megküldésével szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik az élelmiszerbiztonság valamely vonatkozásban hivatásszerűen foglalkoznak. Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatban észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBIH Hírlevelet megjelölni! **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.**