

Takarmány és immunitás szeminárium



A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalban 2010. május 11-én Prof. Dr. Szabó József Zsigmond, a MÉBiH Állatok takarmányozására használt anyagok, termékek elnevezésű tudományos szakbizottságának elnöke „Táplálékok, takarmányok, immunitás és élelmiszerbiztonság” címmel előadást tartott. Élvezetes prezentációjában rámutatott

arra, hogy noha az immuntakarmányozásról hazánkban még szinte semmit sem tudunk, korszaka már igenis elkezdődött. Az immunrendszert egy hadsereghez hasonlította, melyben minden „katonának, gyors-, valamint lassú reagálású hadtestnek” megvan a maga pozíciója, és szerepe. Előadásában közérthetően bemutatta e hadsereg és a környezet közt zajló háború szereplőit (szervezet immunrendszere, bélflórája, stb.), illetve azon speciális tápanyagokat, melyek révén az immuntakarmányozással befolyásolható a győzelem.

Ha elképzeljük, hogy egy kifejezett sertésnél a bélcsatorna akár a 14 méter hosszúságot is elérheti, és ennek 1 cm²-es felülete, a rajta található bélbolyhoknak köszönhetően, kiterített állapotában akár a 600 cm² nagyságot is elérheti, érzékelhetjük, hogy milyen óriási felületen érintkezik a szervezet a külvilágból bekerülő tápanyagokkal, az azokban lévő (szennyező) anyagokkal. Ezek leküzdéséhez, az egészséges szervezet egyensúlyának fenntartásához számtalan immunválasz szükséges. Az immuntakarmányozással bejuttatott tápanyagok elősegítik a vakcinázási programokra adott optimális válaszreakciókat, optimalizálják az immunválasz készséget, továbbá a különböző betegségek kialakulásának lehetőségét minimálisra csökkentik. A szénhidrátok, zsírok, aminosavak, vitaminok, valamint mikroelemek hatása immunstimuláló, antioxidáns, helytelen alkalmazásuk révén azonban épp ellenkezőleg, immunsuppresszív hatásúak lehetnek. Éppen ezért egyáltalán nem mindegy miből, mennyit juttatnak egy állat szervezetébe.

Az előadás anyaga [honlapunkon](#) elérhető.

Feed and immunity: Zsigmond József Szabó MDV, chairman of the panel on feed safety of the Hungarian Food Safety Office put immunological feeding in focus of his presentation held on 11th May 2010.

Ajánljuk figyelmébe!



[Olvasson bele! >>](#)



[Hallgasson bele! Tálaló >>](#)

SZAVAZÁS

Ön szerint biztonságosak élelmiszereink?

- Alapvetően igen
- Csak a magyar élelmiszerek
- Magyar, külföldi élelmiszer egyre megy, ugyanolyan silány
- Teljesen elbizonytalanodtam, annyi élelmiszerbotrányról hallani mostanság
- Nincs nagy gond, csak a média felfújja az ügyeket

[Szavazás](#)

[Eredmények](#)

[Új szavazás >>](#)
[Olvasóink véleménye az energiatalokról >>](#)

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Salmonella-mentes dán csirkehús

Ha csirke van az étlapon a fogyasztók jelentősen kisebb mértékben vannak kitéve *Salmonella* vagy *Campylobacter* fertőzésnek, ha a baromfi-hús származási országa Dánia. Tény, hogy a dán Állatorvosi és Élelmiszer-ipari Hatóság 2009. során egyetlenegy mintában sem talált *Salmonellát*. Minden évben kétezer baromfi-, sertés- és marhahús mintát vizsgálnak meg Dániában, hazait és külföldről érkezőt egyaránt. A baromfi-hús esetében *Campylobacterre* is vizsgálatot végeznek, ez esetében is kisebb szennyezettséget mutat a dán hús a külföldi termékekkel szemben. A felmérések szerint a *Salmonella* elleni küzdelem eredményes volt. Míg a dán húsok lényegében salmonella-mentesek, az import húsoknál is javulás tapasztalható a három éve bevezetett intézkedések következtében. *Campylobacterrel* a vizsgált dán baromfi-hús 12,3 százaléka volt szennyezett, a külföldinek ugyanekkor 18,7 százaléka, olvasható az EU FOOD LAW 2010. április 30-ai számában.

No salmonella in Danish chicken meat in 2009

When chicken is on the menu, consumers have a significantly lower risk of being infected with *Salmonella* or *Campylobacter* if the meat is produced in Denmark rather than abroad. In fact, there was no *Salmonella* to be found in any of the samples of Danish chicken the Danish Veterinary and Food Administration took in 2009. The article is published on April 30 in EU FOOD LAW.

Tudományos vélemény a vas-ammónium-foszfát biztonságosságáról

Az Európai Bizottság felkérésére az étrend-kiegészítőkhöz, és különleges táplálkozási célú élelmiszerekhez - vas-forrásként - adott vas-

ammónium-foszfát (FAP) biztonságosságát értékelte az [EFSA](#) illetékes szakbizottsága. A javasolt felhasználási szintnek megfelelő vasexpozíció nem lépi túl a javasolt napi 17 mg vaspótlást, a foszforbevitel nem haladja meg az IOM által meghatározott UL értéket, az ammónia expozíció pedig elhanyagolhatóan kicsi a szervezetben belül termelt szinthez képest. A szakbizottság következtetése ezért az volt, hogy a FAP használata vasforrásként az étrend-kiegészítőkhöz, illetve különleges táplálkozási célú élelmiszerekben a javasolt felhasználási szinten nem vet fel biztonságossági aggályokat.

Scientific Opinion on the safety of ferrous ammonium phosphate as a source of iron added for nutritional purposes to foods

EFSA's Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food was asked to deliver a [scientific opinion](#) on the safety of Ferrous Ammonium Phosphate when added for nutritional purposes in foodstuffs for particular nutritional uses and foods intended for the general population (including food supplements).

Felhívás adatgyűjtésre

Élelmiszerek perfluoralkil-tartalmára vonatkozó adatok gyűjtését kezdeményezte az [EFSA](#). Határidő: 2010. június 30-a.

Request for data on perfluoroalkylated substances in food

[Deadline](#): 30th June 2010.



Három színezék értékelése

Újabb három élelmiszer-színezékkel kapcsolatban hozta nyilvánosságra tudományos véleményét az [EFSA](#). A Brillant Fekete (E151) biztonságosságának értékelése nyomán, a szakemberek megerősítették a meglévő ADI értéket (5 mg/ttkg). Azok a gyerekek, akik nagy mennyiségben fogyasztanak azokból az élelmiszerekből amelyek E151-et tartalmaznak, esetleg túlléphetik ezt az értéket. Barna HT (E 155) esetében az EFSA megfelezte a meglévő ADI értéket, ami így 1,5 mg/ttkg lett. Azon felnőttek és gyermekek esetében, akik nagy mennyiségben fogyasztanak E 155-t tartalmazó élelmiszereket (pl. üdítőitalokat) a napi bevitel meghaladhatja az új ADI értéket. Barna EK (E 154) kapcsán következtetést nem lehetett levonni a rendelkezésre álló korlátozott toxikológiai adatok miatt.

EFSA publishes safety assessments of three food colours

As part of its ongoing re-evaluation of all food additives authorised for use in the European Union, EFSA's [expert Panel on food additives](#) has adopted scientific opinions on three further food colours.

Jelentés a zoonótikus baktériumok antimikrobiális rezisztenciájáról (2004-2007)

Az [EFSA](#) a témában végzett legfrissebb uniós felmérésének eredményeit publikálta. Ebben a 2004-2007. közötti időszak adatait dolgozta fel és értékelte a baromfi, sertés, szarvasmarha,

valamint húsból származó zoonotikus baktériumok (*Salmonella*, *Campylobacter*, indikátor *Escherichia coli* és indikátor *Enterococcus* izolátumok) rezisztenciáját (51 szert figyelembe véve). Az egyes tagországokban tapasztalható rezisztencia között lényeges különbségek voltak megállapíthatók, melyek a vizsgált időszak alatt viszonylag stabilak voltak. A *Salmonella* és *E. coli* izolátumok ampicillin, szulfonamid és tetracyclin rezisztenciája 5% és 68% között változott, attól függően, hogy baromfiból, sertésből vagy szarvasmarhából származott. Egyes tagállamok baromfiból származó *Salmonella* (5-38%), valamint baromfiból, sertésből és szarvasmarhából, és húsból izolált *Campylobacter* (20-64%) esetében magas fluorokinolon-rezisztenciát észleltek. Tekintettel arra, hogy a fluorokinolonokat a humán gyógyászatban is alkalmazzák, súlyos aggályokat vet fel e jelenség. Ugyanerre hívta fel a figyelmet az EFSA annak kapcsán, hogy egyes tagállamok harmadik generációs cefalosporinok és makrolidok esetében észleltek rezisztenciát.

EFSA reports on antimicrobial resistance in zoonotic bacteria over 2004-2007

[EFSA](#) has published a report which says that resistance to antimicrobials is found among the most common zoonotic bacteria originating from animals and food in the EU, such as *Salmonella* and *Campylobacter*. The zoonotic bacteria that are resistant to antimicrobials are of concern since they might compromise the effective treatment of diseases in humans.

A tojóállományok *Salmonella* gyérítésének értékelése

Az Európai Bizottság felkérése kapcsán az [EFSA](#) értékelte a tojóállományok *Salmonella* gyérítések különböző szintjeinek közegészségügyi hatását. A tojóállományokban jelenlévő *Salmonella* egészségügyi kockázatot jelent, hiszen a fogyasztók fertőződhetnek a tojás, illetve a hús elfogyasztásán keresztül. A tojások tekintetében a BIOHAZ Szakbizottság megállapításai szerint, az emberi megbetegedést



leggyakrabban okozó *Salmonella* típus a *S. Enteritidis*. Tudományos becslésen alapulva a szakbizottság egyenes arányosságot talált a *S. Enteritidis* pozitív állományok száma és a mikroorganizmussal fertőzött tojások száma között a különböző tagállamokban. Ez azt jelenti, hogy a pozitív állományok számának csökkentése arányosan csökkenti a baktériummal szennyezett tojások számát is. Azonban pontos becslést adni arról, hogy a pozitív állományok számának csökkentése milyen közegészségügyi hatással jár, nagyon nehéz. Hiányos információk állnak rendelkezésre arról, hogy pontosan hány szalmonellózis eset kapcsolható a tojás fogyasztásához, valamint a fertőzött állományból származó szennyezett tojások számáról. A szakbizottság azt is megállapította, hogy a tojás termékek gyártása során elterjedten alkalmazott mikroorganizmus szám csökkentő technológiák (pasztörözés) nem feltétlenül állítanak teljes korlátot a *Salmonella* szennyeződésnek. A most közzétett vélemény számos javaslatot sorol fel az adatgyűjtésekkel, surveillanccal intézkedésekkel kapcsolatban a további értékelések javítása érdekében.

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.

MRL módosítások

- [Quinoxifen komlóban](#)
- [Acequinocyl narancsban, mandarinban, őszibarackban, szőlőben, paradicsomban, padlizsánban](#)

Modification of the existing MRLs for

- [quinoxifen in hops](#)
- [acequinocyl in oranges, mandarins, peaches, grapes, tomatoes and aubergines](#)

Fenntartható élelmiszerlánc

Fenntartható élelmiszerlánc témában szervezett közös konferenciát az [EFSA](#) és a DG SANCO.

Sustainable food chain

The conference has been organized by [EFSA](#) and DG SANCO in Parma on 10th May 2010.

Megjelentek a legújabb „EFSA in focus” kiadványok

- [Növényvédelem](#)
- [Állategészségügy](#)
- [Élelmiszer](#)

Latest issues of EFSA in focus published!

- [EFSA in focus: Plants - Issue 6](#)
- [EFSA in focus: Animals - Issue 6](#)
- [EFSA in focus: Food - Issue 6](#)

Vizsgálják a kacskatojás fogyasztáshoz köthető *Salmonella* járványt Írországban

Az [ír élelmiszer-biztonsági hatóság](#) (FSAI) megerősítette, hogy vizsgálják a kacskatojások írországi fogyasztásához kapcsolódó *Salmonella* Typhimurium DT8 járványt.

FSAI Investigating *Salmonella* Outbreak Linked to Duck Eggs

The [FSAI](#) confirmed it is investigating an on-going outbreak of *Salmonella* Typhimurium DT8 linked to the consumption of duck eggs in Ireland.



Baromfiüzemek regisztrációja

Az [FSAI](#) emlékeztette a vállalkozókat arra, hogy az ír baromfi vágóüzemeknek meg kell felelniük a 2009. november 1-jén hatályba lépett élelmiszer és takarmány higiéniai [rendelet](#)nek, mely előírja az emberi fogyasztásra szánt szárnyasok vágásával foglalkozó farmereknek a helyi hatósági állatorvosoknál történő regisztrációt.

Requirement to Register Poultry Slaughtering Premises

All [farmers slaughtering poultry](#) in Ireland must comply with European Communities (Food & Feed Hygiene) Regulations, 2009 (S.I. 432 of 2009), effective since 1 November 2009. This Regulation requires all farmers slaughtering poultry for human consumption to apply to their Local Authority Veterinary Office for registration.

Aggályos a ginkgolevelet tartalmazó teák biztonsága

Németországban bevizsgáltak egyes, ginkgolevelet tartalmú teakeverékeket. Valamennyi mintában a gyógyszereknél tolerálható mennyiségű ginkolsavat meghaladó mennyiségeket mértek. A [BfR](#) további vizsgálatokat tart szükségesnek annak megállapításához, mindez milyen egészségi hatásokat jelenthet.

Safety assessment of teas containing ginkgoleaves

[BfR](#) suggests safety assessments of teas containing ginkgoleaves, since higher levels of ginkgoacid have been detected in these products, than in drugs.

Q-láz: emerging risk?

Az [EFSA](#) tudományos ajánlást fogalmazott meg a Q-lázzal kapcsolatban, melyben a humán- és állategészségügy együttműködésének, a megelőzés módszereinek kombinált alkalmazásának szükségességét hangsúlyozza, valamint az állatok fertőzöttségének monitoring adatgyűjtését sürgeti. A [BfR](#) is kiemelten foglalkozik a kérdéssel. A témában további részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Emerging risk: Q fever

Following a significant increase of human cases of Q fever in the Netherlands, [EFSA](#) has provided scientific advice on this animal disease which can also be transmitted to humans. The opinion addresses the significance of Q fever in animals and humans, different risk factors involved in the occurrence and spread of the disease, and the effectiveness of possible control measures at the EU level. The German [BfR](#) also published a statement on Q fever.

Halmozódó *Salmonella* Mbandaka esetek Ausztriában

2010. február 17-e óta halmozódni látszik a [Salmonella Mbandaka](#) fertőzések száma Ausztriában, ezért az osztrák egészségügyi minisztérium felkérte az AGES-t az események hátterének felderítésére. Eddig 44 fő betegedett meg (laboratóriumilag igazolt esetek). Közülük 32 főt kérdeztek ki eddig. 19 főnél jelentkeztek gyomor-bélrendszeri tünetek, míg 13 főnél betegség tünetei nem jelentkeztek.

Salmonella Mbandaka cases in Austria

44 [Salmonella Mbandaka](#) cases have been registered till now in Austria.



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:

Klórmekvát indiai szőlőben

Az Európai Bizottság, sürgős véleményt kért az [EFSA](#)-tól szőlőben lévő klórmekvát növényvédőszer-maradék lehetséges közegészségügyi kockázatáról. Az EFSA szakértőinek véleménye szerint, ha a szermaradék koncentrációja a szőlőben nem haladja meg a 1,06 mg/kg értéket, akkor nem valószínű, hogy rövidtávon közegészségügyi kockázattal kellene számolni. A vélemény apropóját az EU élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyorsirányítási rendszerén (RASFF) keresztül érkezett ügy adja, miszerint Indiából klórmekváttal szennyezett szőlő érkezett több európai országba, köztük [Magyarországra](#) is. A hazai forgalomban vett mintákból 1 mg/kg klórmekvátot mutatott ki a hatóság. A hazai fogyasztási szokásokat és a szennyeződés mértékét figyelembe véve megállapítható, hogy az 1 mg/kg klórmekvátot tartalmazó szőlő elfogyasztása egészségi kockázatot nem jelent. Ugyanakkor érvényben van az EU 0,05 mg/kg-os határérték, ami azt tükrözi, hogy nem akarjuk, hogy szükségtelen növényvédőszer-maradék élelmiszereinkben jelen legyen. Az engedélyezett határérték célja a forgalomba kerülő élelmiszerek növényvédőszer-maradék tartalmának a termés védelméhez szükséges minimális szinten tartása és a felesleges felhasználás vagy magasabb dózis alkalmazásának a korlátozása. A forgalomba kerülő termékeknek meg kell felelni a határérték előírásoknak. Ugyanakkor hangsúlyozni kell, hogy az engedélyezett határérték nincs

közvetlen kapcsolatban a szer toxicitásával. A határértéket esetenként meghaladó szermaradékot tartalmazó termék elfogyasztása nem jelent feltétlenül közvetlen egészségügyi kockázatot és nem okoz egészségkárosodási tüneteket.

Egyéb ügyek

Ciprus Bulgáriában előállított vákuumcsomagolt kolbász nem engedélyezett szulfittartalmáról tett bejelentést. Korábbi RASFF bejelentést követő hatósági ellenőrzés során 54 mg/kg-ot mértek. A csomagoláson ezt nem jelölték, a 2003/89 irányelv szerint fel kell tüntetni 10 mg/kg felett.

Olaszország jelezte, hogy hatósági ellenőrzés során Portugáliából származó, szeletelt, fagyasztott kék cápában magas higanytartalmat (1,83 mg/kg) mértek.

Olaszország kadmium-tartalom miatt kifogásolt spanyol tintahalat. Spanyolországtól a Bizottság elosztási listát kért.

Szlovákia nem engedélyezett benzooesav-felhasználás miatt kifogásolt magyar származású vegyes savanyúságot.

Németország jelezte, hogy Malajziából származó, különböző ízesítésű, E 407 tartalmú minizselés cukorkák fulladást okozhat a gyermekeknél fogyasztáskor.

Németország jelezte, hogy thaiföldi kutyatápban szalmonellát mutattak ki.



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world



www.mebih.hu

2010. évi 10. szám/No. 10/2010

Olasz kagylóban magas *E. coli* csíraszámot mértek Olaszországban.

A csomagoláson nem jelölt zellert tartalmazó vietnami levesport kifogásoltak Szlovákiában.

Ausztria jelezte, hogy kivont a forgalomból egy hong kongi húsfogó csipeszt, mert a belőle könnyen kieső fémszegecsek belső sérülést okozhatnak.

Német hatósági ellenőrzés során spanyol édespaprika örleményben ochratoxin A-t mértek, 38,9 +/- 5,4 µg/kg mennyiségben.

Egy olasz vállalati önellenőrzés során hasmenést okozó toxinokat (DSP) mutattak ki francia osztrigákban (csendes-óceáni tölcséres osztriga (*Crassostrea gigas*), európai lapos osztriga (*Ostrea edulis*)).

Salmonella Saintpaul-szennyezettség miatt kifogásoltak német csirkemellfilét.

Listeria monocytogenes miatt kifogásolt füstölt lazacot Lengyelország. A termékből Németországba is szállítottak.

Egy francia bejelentésben növényvédőszer-maradékot (Fluazifop) tartalmazó, zöldborsó alapú, Franciaországban gyártott bébiételről érkezett hír.

Aflatoxin-szennyezettség (mért: 12 ppb; megengedett: max. 5 ppb) miatt kifogásoltak Indiából származó chili paprikaport.

Kanálból történő elsődleges aromás aminosavak kioldódása miatt küldött értesítést a Bizottság.

Magas higanytartalom miatt kifogásolt Olaszország portugál származású, fagyasztott cápafilet.

Németország engedélyezetlen, genetikailag módosított kínai rizsből készült cérnametélről küldött tájékoztatást.

Finnország francia, fagyasztott gyümölcs-mixet kifogásolt *Salmonella* Arizona szennyezettség miatt.

Franciaország értesítést küldött *E. coli*, *Salmonella* és szulfitredukáló anaerob baktérium tartalmú kínai, fagyasztott petrezselyemről.

Hollandia jelezte, hogy tojóállomány számára szánt takarmányban megengedett mennyiségnél több dioxint mutattak ki. A tojás-monitoring során végzett vizsgálat alapján a tojásban magas dioxinszintet mutattak ki (12,2 pg WHO TEQ/g). Ezt követően újabb mintavételre került sor, ekkor 6,9 pg WHO TEQ/g mennyiségű dioxin jelenlétét állapították meg (határérték: 6 pg WHO-PCCD/F-PCB TEQ/g zsírban). A szennyeződés forrásaként a beszállított takarmányt azonosították. Ebből Hollandiába és Németországba szállítottak. A takarmány alapanyagának további vizsgálata folyamatban van, a tojóállomány számára történő takarmány-előállítás egy másik üzemben folytatják. Időközben kiderült, hogy a takarmány alapanyagául használt kukorica Ukrajnából származik. Az eset kapcsán [Németországban](#) vizsgálták tojások dioxin-tartalmát. A BfR megállapította, hogy a szennyezettséget figyelembe véve, a tojás egyszeri fogyasztása egészségügyi szempontból nem jelent érzékelhető kockázatot, hosszabb időszakot tekintve, valamennyi tojástartalmú étel/élelmiszer fogyasztását figyelembe véve, azonban aggályos lehet.



Hollandia magas D3 vitamintartalma miatt kifogásolt multi-vitaminos étrend-kiegészítőt. Tekintettel arra, hogy a kifogásolt kapszulák darabja - tételtől függően - legalább 100 vagy 200 µg D3 vitamint tartalmaz, fogyasztásával a holland nemzeti szinten javasolt napi D vitamin beviteli értéket (5 µg D vitamin), valamint az EFSA által javasolt legmagasabb D vitamin beviteli mennyiséget (napi 50 µg; 2002. évi EFSA állásfoglalás) egyaránt túllépné a fogyasztó. Egy személy, napi 2 tablettát fogyasztott egy hónapon keresztül, ezt követően D-vitaminmérgezésrel kórházba szállították. A vizsgált termék D vitamin tartalma 250-500-szorosan meghaladta a csomagoláson feltüntetett mennyiséget.

Csehország nem jelölt szulfittartalom miatt kifogásolt káposztával töltött paprikát, ami Szlovákiából származik.

Salmonella Javiana fagyasztott, német marinált marhaszeletekben.

Toluol jelenléte miatt hívtak vissza norvég vaníliás desszertet.

Magas és nem jelölt jódtartalom (104 ppm) miatt eset kifogás alá kínai szárított tengeri hínár.

Francia sajtban fémdarabokat találtak, ezért forgalomból történő kivonását elrendelték.

Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

Az Európai Unió Hivatalos Lapjának L sorozata 2010. március 12-i 63. számában kihirdetésre került a piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló,

2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben a fogyasztói tejek megnevezésének **helyesbítése**. A helyesbítésnek megfelelően az alábbiak szerint változtak a megnevezések:

Zsírtartalom	1234/2007/EK régi megnevezések	1234/2007/EK helyesbített megnevezések
legfeljebb 0,5%	főlözött tej	sovány (főlözött) tej
1,5 – 1,8%	félzsíros tej	zsírszegény tej
legalább 3,5%	teljes tej	teljes tej

A 0,5%-os tejre a sovány tej és a főlözött tej megnevezés egyaránt alkalmazható. Azoknak a gyártóknak, forgalmazóknak tehát, akik zsírszegény tej nevet használtak az 1,5%-os tejre a várakozás időszakában is, nincs teendőjük. Azoknak a gyártóknak, forgalmazóknak azonban akik félzsíros tej néven forgalmazzák ezeket a tejeket módosítaniuk kell a jelölést. További részletek az [FVM honlapján olvashatók](#).



A Bizottság rendeletei az élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó állításokkal kapcsolatos rendeletek: [375/2010/EU rendelet](#); [376/2010/EU rendelet](#); [382/2010/EU rendelet](#); [383/2010/EU rendelet](#); [384/2010/EU rendelet](#).

A Bizottság [388/2010/EU rendelete](#) (2010. május 6.) a 998/2003/EK rendeletnek a nem kereskedelmi célú szállítás tárgyát képezhető, bizonyos fajokhoz tartozó, kedvtelésből tartott állatok maximális száma tekintetében történő végrehajtásáról

A Bizottság [390/2010/EU rendelete](#) (2010. május 6.) egy elnevezésnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába való bejegyzéséről (Hopfen aus der Hallertau [OFJ])

A Bizottság [361/2010/EU rendelete](#) (2010. április 27.) a Közösségben a meghatározott növény-egészségügyi kockázatoknak kitett védett övezetek elismeréséről szóló 690/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [365/2010/EU rendelete](#) (2010. április 28.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendeletnek a pasztörözött tejben és egyéb pasztörözött folyékony tejipari termékekben előforduló *Enterobacteriaceae*, valamint az étkezési sóban előforduló *Listeria monocytogenes* tekintetében történő módosításáról

[Helyesbítés](#) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a malation hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról szóló, 2010. március 9-i 2010/17/EU bizottsági irányelvhez (HL, L 60., 2010.3.10.)

A Bizottság [2010/29/EU irányelve](#) (2010. április 27.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a flonikamid (IKI-220) hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/244/EU határozata](#) (2010. április 26.) az 1,4-dimetil-naftalin és a ciflumetofen hatóanyagoknak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe való lehetséges felvétele céljából részletes vizsgálatra benyújtott dossziék hiánytalanságának elvi elismeréséről

A Bizottság [2010/253/EU ajánlása](#) (2010. április 28.) a „Mezőgazdaság, élelmiszer-biztonság és éghajlatváltozás” című közös kutatási programozási kezdeményezéséről

[Helyesbítés](#) az uniós ökocímkéről szóló, 2009. november 25-i 66/2010/EK európai parlamenti és tanácsi rendelethez

Hazai jogszabályok

[66/2010. \(V. 12.\) FVM rendelet](#) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint ezek hatósági ellenőrzéséről (a Közlönyben a jogszabály a 16417. oldaltól olvasható)

[1111/2010. \(V. 6.\) Korm. határozat](#) a katasztrófavédelmi felkészülés és megelőzés egyes kérdéseiről; megjelent: MK 2010/69. (V. 6.), hatályos: 2010. 05. 07.

[3/2010. \(IV. 28.\) FVM utasítás](#) a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal Szervezeti és Működési Szabályzatának kiadásáról; megje-



lent: Hivatalos Értesítő 2010/29. (IV. 28.);
hatályos: 2010. 04. 28.

[141/2010. \(IV. 28.\) Korm. rendelet](#) a kábítószer előállítására alkalmas növények termesztésének, forgalmazásának és felhasználásának rendjéről szóló 162/2003. (X. 16.) Korm. rendelet belső piaci szolgáltatásokról szóló 2006/123/EK irányelvvel összefüggő módosításáról; megjelent: MK 2010/63. (IV. 28.); hatályos: 2010. 05. 06.

[52/2010. \(IV. 30.\) FVM rendelet](#) a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről; megjelent: MK 2010/66. (IV. 30.); hatályos: 2010. 05. 15.

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

A WHO szakember-adatbázist készít

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) tematikus szakember-névsorok összeállításán dolgozik. A "rosters" projekt célja, hogy a különböző szakterületeken dolgozók nevét tartalmazó listák alapján a jövőben könnyebben el tudja dönteni a WHO, kik vegyenek részt az adalékanyagokkal (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) és növényvédőszer-maradékokkal (Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues) foglalkozó bizottságának ülésein, illetve segítőként kiknek a támogatását vegyék igénybe az üléseket szervező titkárságok előkészítő munkájához. További részletek [honlapunkon](#) keresztül is elérhetők.

Afrika élelmiszer-ellátása sürgős odafigyelést igényel

A FAO főigazgatója felhívta a figyelmet Afrika élelmezési helyzetének fontosságára. Említése szerint az alsó szaharai régióban 2009 óta 265 millió ember alultáplált, és a lakosság 30 %-a

éhezik. A főigazgató beszédével a [FAO afrikai régiójának 26. regionális konferenciáját](#) nyitotta meg. Az új prioritások közt említette a kis termelők és családi vállalkozások támogatását, erősítését. Afrikában a mezőgazdaságnak több akadállyal kell szembenéznie (pl. vízhez, modern eszközökhöz való hozzáférés, infrastruktúra hiánya). A főigazgató szerint a fő probléma Afrikában a beruházások hiánya. 2003-ban csupán 9 afrikai ország szánt a jövedelméből 10%-nál többet a mezőgazdaságra, és csökken a gazdag országok által nyújtott támogatás aránya is. A főigazgató mindazonáltal pozitívan néz a jövőbe, célkitűzése szerint 5 év múlva egyetlen afrikai gyermek sem fog meghalni alultápláltság következtében.

African food security needs urgent, undivided attention

FAO Director-General Jacques Diouf called for urgent attention to be directed at Africa's present food security situation. „In sub-Saharan Africa, since 2009, over 265 million people are malnourished and 30 percent of the population suffers from hunger,” Diouf said in his opening statement for the Ministerial Segment of the [26th session of FAO's Regional Conference for Africa](#) in Luanda, Angola.

„Védjük az életet: mossunk kezet”

Ezzel a szlogennel rendezett kampányt 2010. május 5-én a [WHO](#). Az egészségügyi dolgozók körében hirdették a kézmosás fontosságát.

Save lives: clean your hands campaign

["Save lives: clean your hands"](#) is a global campaign to promote hand hygiene among health workers.



MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 10. szám/No. 10/2010

Útmutató a biztonságos szállításért

Az [FDA](#) a kereskedelmi élelmiszer-szállítókat egy új útmutató betartására kéri, annak érdekében, hogy csökkentsék az élelmiszerek fizikai, kémiai, biológiai és egyéb kitétségét szállítás közben.

FDA Takes Steps to Increase Safety of Foods During Transport

[FDA](#) is asking commercial food transporters to follow new guidance the agency has issued to reduce the chances of physical, chemical, biological and other risks during transportation of foods while the agency reviews current food safety transportation regulations.

Új-zélandi import élelmiszer-monitoring

Az [NZFSA](#) közzétette az import élelmiszerek monitoring programjának legfrissebb eredményeit.

Imported foods pass compliance spot checks

The New Zealand Food Safety Authority has released the latest findings from its [Imported Food Monitoring Programme](#).

Az EU is segíti Afrikát az élelmiszer-biztonsági ismeretek elsajátításában

Az EU a [„Better Training for Safer Foods”](#) program keretében 13 millió €-t fordít ebben az évben az afrikai országok élelmiszerbiztonsági oktatására.

Food Safety Training to Boost EU-Africa Trade

The European Union will spend € 13 million this year to train [Africans](#) in international food safety standards.

Saját élelmiszerbiztonsági szabványok

A [FAO/WHO](#) részére készült publikáció az önkéntes módon kidolgozott élelmiszerszabványoknak az élelmiszerláncra és nyilvános szabványosítási folyamatokra gyakorolt hatásával foglalkozik.

The Impacts of Private Food Safety Standards

This has been put in focus of the publication prepared for [FAO/WHO](#).

Made in Canada

A kanadai kormányzat által 2008 végén bevezetett [„Product of Canada”](#) és [„Made in Canada” útmutatókat](#) annak érdekében hozták létre, hogy a családok megfelelő információt kapjanak a kanadai eredetű élelmiszerek kiválasztásához. A bevezetés óta eltelt 18 hónap során beérkezett tapasztalatok alapján módosították az útmutatókat.

Product of Canada Online Survey

The Government of Canada brought in the [„Product of Canada”](#) and [„Made in Canada” guidelines](#) to provide families with the information they need to choose Canadian foods produced by our farmers and processors.

Egyéb hírek

Other news



Bővebben >> [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#)



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

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.**