

### Élelmiszerlánc Világtalálkozó Magyarországon

*Kik készítik a világ legjobb hústermékeit? Hogyan lehet a paella-hoz szokott spanyolok ízvilágának megfelelő magyar ételeket felszolgálni? Mit jelent a fenntarthatóság az élelmiszerlánc vonatkozásában? Milyen íze van a penyigei szilvalekvárnak?* Ha kíváncsi a válaszokra, akkor idén augusztus 17-22-e között Önnek is ott a helye az év legnagyobb élelmiszeripari eseményének ígérkező I. Fenntartható Élelmiszerlánc Világtalálkozón.

A Világtalálkozó keretében rendezik meg a X. Húshigiéniái és Húsvizsgálati Világkongresszust is, mely alkalmából fővárosi és vidéki helyszíneken számos konferencia várja a szakma képviselőit, és világversenyek, tájjellegű finomságok, kóstolók, élelmiszerbemutatók, mesterszakácsok, színes programok csalogatják a nagyközönséget.

A környezetvédelem, a vízgazdálkodás, az agrárium, az állategészségügy, az élelmiszerlánc-biztonság és a vidékfejlesztés egységes egészet képez, és fenntarthatósági szempontból meghatározója az ország jövőjének. Erre kívánja felhívni a szakma, a döntéshozók és a fogyasztók figyelmét az új kenyér ünnepe



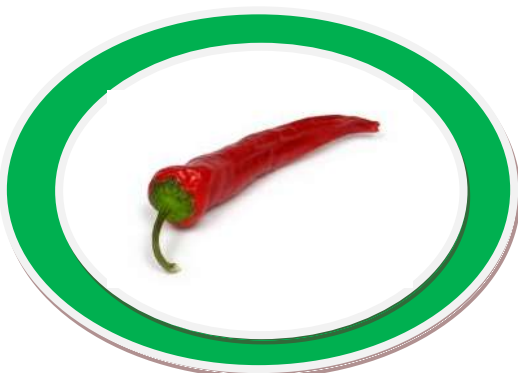
környékén hagyományteremtő céllal megrendezésre kerülő eseménysorozat. A rendezvényre a világ minden tájáról várják a hatóság, az oktatás, a tudomány képviselőit, élelmiszeripari vállalkozókat és fogyasztói érdekképviseleteket, valamint magukat a fogyasztókat.



A Világtalálkozó központi helyszíne a Budai Vár lesz, de emellett az ország további 12 településén rendezik meg a húsok és húskészítmények világversenyét. További információk a [szervezők honlapján](#) olvashatók.

### Come and find out! 1st Sustainable Food Chain World Summit

This year the 10th Jubilee World Meat Hygiene and Meat Inspection Congress will be hosted by Budapest between 17-22nd August. It will be framed by the 1st Sustainable Food Chain World Summit. A special occasion deserves a special location: the Buda Castle, Budapest's most fascinating part is the center of the congress. Besides Budapest, the congress has locations in the countryside as well: different types of meal will be in focus in each town all over the country. Further information on the ceremony is available on the [website](#) of the organizers.



### Rövid hírek az EU-ból

#### News from the European Union

#### Kérdezz-felelek a *Campylobacter* okozta megbetegedésekről

Az élelmiszer eredetű megbetegedéseket Magyarországon leggyakrabban a [Salmonella](#) és *Campylobacter* baktériumok okozzák. A kampilobakteriózis fertőzésekért többnyire a baromfihúsból készült, nem megfelelően tárolt vagy hőkezelt, illetve a nyers baromfi által szennyezett ételek felelősek. A betegség a higiénés szabályok betartásával, és az élelmiszerek megfelelő hűtésével, alapos átsütésével, főzésével megelőzhető. Hogy miként? Olvassa el tájékoztató összeállításunkat, mely [honlapunkon](#) elérhető.

#### Questions and answers on campylobacteriosis

*Campylobacter* is one of the most common agents contributing to foodborne diseases in Hungary and in the EU as well. A [leaflet for consumers](#) has been issued at the homepage of the Hungarian Food Safety Office, focusing on this bug. The leaflet is only available in Hungarian language.

#### Pályázatok kiírása *Campylobacter*-programhoz

A *Campylobacter* az Egyesült Királyságban évente közel 321.000 megbetegedést, és több mint 583 millió fontnyi kárt okoz a gazdaságnak. Annak érdekében, hogy e kórokozó elterjedését jelentősen visszaszorítsák, az [FSA](#) létrehozta öt éves [Campylobacter kockázatkezelési programját](#).

#### FSA commissions *Campylobacter* research

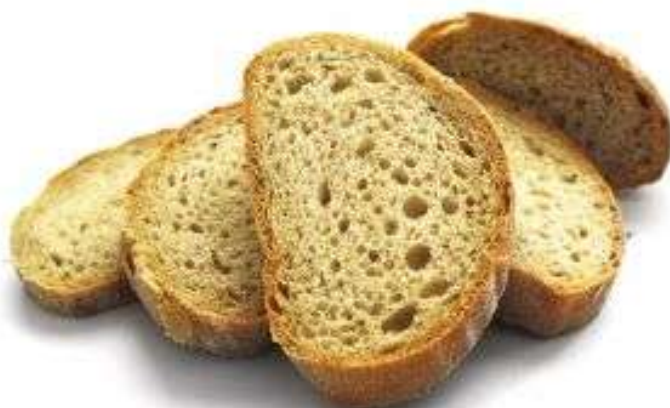
[FSA](#) is commissioning a range of research to tackle the food poisoning bug [Campylobacter](#), the most common cause of food poisoning in the UK, causing over 300,000 cases per year.

#### Brit pékáruk sótartalmának csökkentése

Az [FSA](#) önkéntes sócsökkentésének célja, hogy 2012-re a kenyerek 100 g-jában 1 g só legyen. Más intézetek bevonásával végzett kutatás során arra keresték a választ, hogy csökkenthető-e a felhasznált só mennyisége a hagyományos kenyértermékeket előállító sütőipari szektorban („craft bakery sector”), illetve megváltoztathatóak-e a már bevált receptek. Ennek eredményeként megjelentettek egy [online kalkulátort](#) (segítségével a pékek kiszámíthatják végtermékeik sótartalmát, amennyiben beírják a felhasznált liszt és só mennyiséget) és egy rövid útmutatót. A [kutatás](#) arra is rávilágított, hogy a pékek - több mint 6 hét alatt - 25 %-kal csökkenthetik a kenyerek sótartalmát anélkül, hogy a fogyasztók észrevennék a különbséget.

#### Bakers' salt in bread calculator launched

[FSA](#) has set a voluntary salt reduction target for bread of 1g salt/100g final product by 2012. A recently published [research](#) looked at whether salt could be reduced in bread made in the craft bakery sector, and identified recipe changes that would allow the production of bread in line with the salt targets. Research also showed that bakers can reduce the level of salt in bread by 25% over six weeks and customers will not notice the difference. The results of this project informed the development of a guidance document and an [online calculator](#) to aid the industry in applying the learning from this project and reducing the salt content of bread in the craft bakery sector.



### Az ír mintavétel értékelése

[Jelentés](#) készült a 2008. évi észak-ír mintavételi tevékenység értékeléséről. Kórokozók kimutatása kevés történt, noha abban az évben jelentős *Listeria monocytogenes* járvány zajlott le.

#### Northern Ireland food surveillance sampling report published

The Northern Ireland Strategic Committee on Food Surveillance has published its [second report on sampling activity in Northern Ireland](#). The results of sampling in 2008 show there have been few detections of food borne pathogens. However, there was a significant outbreak of *Listeria monocytogenes* in that year.

### Brit konzultáció *E. coli* megelőzésről

A 2005. évi walesi *E. coli* O157 járványt követően 2009-ben közzétett felmérés ajánlásai között szerepelt, hogy az angol élelmiszerbiztonsági hatóságnak felül kellene vizsgálnia az élelmiszeripari-vállalkozásoknak készített útmutatóját. Ennek megfelelően most az [FSA](#) széleskörű konzultációba kezdett az Egyesült Királyságban.

#### FSA consults on *E. coli* prevention

[FSA](#) has started a UK-wide consultation on the best way to help businesses protect against *E. coli* O157 contamination. A public inquiry into the *E. coli* O157 outbreak in Wales in 2005, in which one child died, recommended that the Agency should review its guidance to food businesses.

### Szerkezeti átalakítások az FSA-nál

Az [angol élelmiszer-ellenőrző hatóság](#) tevékenységi köréből kikerülnek a táplálkozás-egészségügyi feladatok, valamint az eredetjelöléssel kapcsolatos kérdések. Előbbiek az Egészségügyi Minisztérium, utóbbiak a Környezetvédelmi, Élelmiszer és Vidékfejlesztési Minisztérium hatáskörébe kerültek át.

#### Changes to the Food Standards Agency

The UK Government has announced its intention to retain the [Food Standards Agency](#) with a renewed focus on food safety. The Department of Health will become responsible for nutrition policy in England, and the Department for Environment, Food and Rural Affairs will become responsible for country of origin labelling and various other types of food labelling not related to food safety, and food composition policies in England.

### Útmutató termék-visszahívásról és nyomonkövethetőségről

A nyomonkövethetőség és visszahívási rendszerek fejlesztése 2002 óta folyik [Írországban](#). A most közzétett útmutató célja, hogy biztosítsa az összhangot az élelmiszer-visszahívás és kivonásra, valamint a nyomonkövethetőségre vonatkozó jogi követelmények jelenlegi értelmezéseivel, ill. tükrözze a mostani legjobb gyakorlatot.

#### Updated Guidance on Product Recall and Traceability Published

Since 2002, the Irish food industry has developed traceability and recall systems and has built up considerable expertise in this complex area. Likewise, the [FSAI](#) has been involved in many diverse food withdrawals and recalls and has also gained experience in food traceability systems. This revision is designed to ensure that the guidance in this document is consistent with current interpretations of the legal requirements on food recall/withdrawal and traceability, and reflects current best practice.



### Ír útmutató a gluténmentes termékek előállításához

2008-ban megjelent az [FSAI](#) tudományos bizottságának jelentése a glutén intoleranciáról, a lisztérzékenységről, valamint a „gluténmentes” vagy „alacsony gluténtartalmú” élelmiszerekről, melyben számos ajánlást fogalmaztak meg. Ennek kapcsán kiadott útmutatóban részletesen foglalkoznak a gluténmentes élelmiszerek előírásaival valamint jogi szabályozásukkal, illetve azzal, hogy miként kerülhető el a „gluténmentes” vagy „alacsony gluténtartalmú” termékek előállítása-kor a keresztzennyeződés.

#### New Guidance on Avoidance of Cross-contamination during Manufacture of 'Gluten-free' and 'Very Low Gluten' Products Published

In 2008, the Scientific Committee of the [FSAI](#) published a report on gluten intolerance, the coeliac condition and on 'gluten-free' or low-gluten foods. The report made recommendations on a number of related issues, including the need for surveillance of gluten in 'gluten-free' and low-gluten products and the improvement of the nutritional quality of foods suitable for consumption by coeliacs. A specific recommendation to the FSAI was that guidance should be developed on cross-contamination for industry, catering and retail establishment as applicable. This guidance now has been developed by the FSAI.

### Szeptemberre várható az EFSA véleménye biszfenol-A témában

A véleményformáláshoz több, mint 880 biszfenol-A (BPA) tanulmányt tekint át az [EFSA](#), köztük a patkányok idegrendszeri rendellenessége és a BPA közti összefüggést leíró 2009. évi Stump tanulmányt is.

#### EFSA considers more than 800 studies on BPA, to finalise opinion in September

Scientists on the [European Food Safety Authority's](#) CEF Panel are working on comprehensive opinion on bisphenol A (BPA).

### Megjelent az EFSA 2008. évi növényvédőszer-maradék jelentése

Az [EFSA](#) 2010. július 12-én közzétett peszticid jelentése a 27 EU tagállam és két EFTA állam (Norvégia, Izland) által elvégzett növényvédőszer-maradék vizsgálatok 2008-as eredményeit, valamint a fogyasztói kockázatbecslést tartalmazza.

#### EFSA publishes its second annual report on pesticide residues in food

[EFSA](#) has published its Annual Report on Pesticide Residues, which provides an overview of pesticide residues in food in the European Union during 2008 and assesses the exposure of European consumers to those residues through their diets. The report shows that 96.5% of the samples analysed comply with the maximum residue levels (MRLs) of pesticides permitted for food products in the EU.

### Uniós jelentés az antimikrobiális rezisztenciáról

Az [EFSA](#) "Közösségi összesített jelentés az állatokban és élelmiszerekben lévő zoonótikus és indikátor baktériumok antimikrobiális rezisztenciájáról az Európai Unióban 2008" címmel nyilvánosságra hozta tudományos jelentését, amelyet a dán Műszaki Egyetem szakembereivel közösen készített. További



részletek magyar nyelven [honlapunkon](#) elérhetők.

### Community Summary Report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria in 2008 published

In 2008, 25 Member States submitted information on the occurrence of antimicrobial resistance in zoonotic bacteria to the European Commission and the [European Food Safety Authority](#). In addition, two countries that were not European Union Member States provided information for the report.

### Takarmányokban használt adalékok – az EFSA újraértékelése

Az [EFSA FEEDAP Szakbizottsága](#) nyilvánosságra hozta első [tudományos véleményét](#) a takarmányokban használt adalékanyagok biztonságosságáról és hatékonyságáról. A szakbizottság a takarmányokban használt, a szabályozással összhangban az európai piacon jelenlévő, adalékanyagok újraértékelését végzi. Az új adalékanyagok értékelése mellett eddig 30 adalékanyag újraértékelésére kapott megbízást az EFSA.

### EFSA initiates re-evaluation of feed additives

EFSA's FEEDAP Panel has recently published one of its first opinions on the safety and efficacy of feed additives submitted by manufacturers for re-evaluation. The Panel is re-evaluating all feed additives currently on the market, authorised under the previous regulatory framework, and in line with current EU legislation on feed additives for use in animal nutrition.



### Jelentés a trichothecén mikotoxinokról

A [T-2 és HT-2 toxinok](#) - a penészgombák másodlagos anyagcsere termékei - a trichothecének A csoportjába tartoznak. Ezeket a toxinokat elsősorban a *Fusarium* fajok termelik. A témában az [EFSA](#) honlapján külső összefoglaló jelent meg.

### Report on toxicity data on trichothecene mycotoxins HT-2 and T-2 toxins

T-2 and HT-2 toxin are secondary fungal metabolites belonging to the group of type A trichothecenes and are primarily produced by *Fusarium* species. An external report focusing on this issue has been launched on [EFSA's website](#).

### Tanulmány az élelmiszer-színezékekről

Egyes élelmiszer-színezékek lehetséges kockázataival foglalkozik a [Center for Science in the Public Interest](#) közelmúltban megjelent kiadványa.

### Food Dyes: A Rainbow of Risks

Many dyes have been banned because of their adverse effects on laboratory animals. This recently report published by the [Center for Science in the Public Interest](#) finds that many of the nine currently approved dyes raise health concerns.



### RASFF notifications

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

Aflatoxin jelenléte miatt kifogásoltak gesztenyeport. (mért B1: 3,91 ppm; össz aflatoxin: 9,2 ppm).

Magas alumínium tartalom (mért érték: 128 ppm) miatt kifogásoltak Hong Kongból származó vermicelli tésztát, melyből Magyarországra is szállítottak.

Ausztria *E. coli* szennyezettség miatt kifogásolt nyers tejből előállított sajtokat (termékmegnevezés: Steirisches Kürbiskernkäse mit Rohmilch)

Franciaország érzékszervileg kifogásolt baromfihúsról értesítette a RASFF rendszert. A Romániából származó hús emberi fogyasztásra nem alkalmas.

Üvegszilánk jelenléte miatt kifogásolt Németország alacsony kalóriatartalmú eperdzsemet (termékmegnevezés: Lorenz & Lihn, Obst-Edel-Erzeugnisse).

Anisakis fertőzöttség miatt kifogásolt Olaszország piros morgóhalat.

Franciaország jelentette, hogy hatósági ellenőrzés során magas kadmium tartalmat (0,683 mg/kg) mértek Írországból származó rákban (a határérték 0,5 mg/kg).

Finnország jelentette, hogy hatósági ellenőrzés során 15 µg/kg mennyiségben mutattak ki benzo(a)pirént Monacóból származó (Belgium keresztül érkezett) étrend-kiegészítőben (határérték 2,0 µg/kg).

Olaszország értesítést küldött chilei kardhal szeletek higany tartalmáról (1,9 mg/kg).

Németország értesítést küldött német, zöldajkú kagyló por kadmium tartalmáról (1,88 mg/kg). A termék nyersanyaga Új-Zélandból származik.

Olaszország értesítést küldött portugál, fagyasztott kardhal higany tartalmáról (1,6 mg/kg).

Szlovákia kínai, ecetes gombát kifogásolt nem jelölt mustártartalom miatt (6,1 mg/kg).

Ausztria értesítést küldött belga, sós rizsszeletek idegen anyag tartalmáról.

Olaszország *E. coli* szennyezettség miatt kifogásolt olasz származású kagylót.

2010. június 20-án tűz ütött ki egy, 12 ezer tonna gumibroncsot tároló raktárban, a görögországi Dramaban. A görög élelmiszerellenőrző hatóság a tűz 5 km-es körzetében védelmi zónát létesített, mely területen tilos az állatok legeltetése, az állatok levágása, valamint a juh/kecsketej értékesítése, negatív eredményig. A körzeten belül tilos továbbá a sajt készítés is. Tejtermékek eddigi vizsgálatai (dioxinokra, PCB-kre, nehézfémekre, PAH-okra) negatívnak bizonyultak.

A görög hatóság jelezte, hogy egy vállalkozás 500 konténer fetasajt lopásáról értesítette őket. Három tétel fogyasztásra alkalmatlan, mivel érési fázisban lévő termékről van szó. A hatóság azonnal értesítette a forgalmazókat és vendéglátókat. Három konténeret időközben sikerült megtalálni és elkobozni.

Az Egyesült Királyság jelezte, hogy határérték felett mértek aflatoxint Kínából származó piros paprika porban (mért érték: 22 ppb aflatoxin B1, 26 ppb B1, B2, G1 és G2 toxin; határértékek: 5 és 10 ppb).



# MÉBIH Hírlevél

Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

## HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)

2010. évi 14. szám/No. 14/2010

ISSN 2061-909X

Olaszország jelezte, hogy magas higany tartalmat (1,43 mg/kg) mértek portugál fagyasztott, szeletelt kardhalban.

Szlovénia kifogásolt Kínából származó melamin-tartalmú edényeket, formaldehid kioldódás miatt. Hatósági piacellenőrzés során 210 mg/kg és 430 mg/kg (határérték 15 mg/kg) formaldehid mennyiséget mértek.

Lengyelország jelezte, hogy nyers kolbászban *Salmonella* jelenlétét mutatták ki (5 mintából 1-ben).

Olaszország értesítést küldött fémdarabot tartalmazó jégkrémről. A bejelentésre fogyasztói panaszt követően került sor.

Csehország jelezte, hogy hatósági ellenőrzés során indiai őrölt szerezcsendióban határérték feletti aflatoxin (B1: 17 ppb, összes aflatoxin: 20,5 ppb) mennyiséget mértek. A határértékek 5 és 10 ppb.

Ciprus több Egyesült Államokból származó étrend-kiegészítőt kifogásolt nem engedélyezett szertartalom miatt (androsztendion, sztrichnin, efedrin).

Szlovénia hívta fel a figyelmet gyümölcszúg üveg (bébiétel) törésének kockázatára. A bejelentésre vállalati önellenőrzést követően került sor, miután az üveg deformációját észlelték, ami a felnyitásánál törést okozhat.



Németország jelentette, hogy Argentínából Belgium által importált lóhúsban határérték feletti mennyiségben (152 µg/kg) mutattak ki oxitetraciklin maradékot.

Lengyelország küldte a bejelentést, miszerint hatósági ellenőrzés során *Listeria monocytogenes*-t mutattak ki (500/250/120/240/45 CFU/g) füstölt lazacban.

Csehország lengyel kókuszos pálcikás jégkrémet kifogásolt, annak nem jelöltogyoró tartalma miatt.

Az Egyesült Királyság *Listeria*-val szennyezett (290 CFU/g) ír sajttról tett bejelentést, melyből Észak-Írországra (Egyesült Királyság) szállítottak.

Olaszország Portugáliából származó, magas higanytartalmú szeletelt, fagyasztott kardhalról tett bejelentést. Hatósági piacellenőrzés során 1,44 mg/kg higanyt mértek a kardhalban.



News at DG SANCO

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

## Jogszabályok

Legislation

### Uniós jogszabályok

[595/2010/EU rendelet](#) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VIII., X. és XI. mellékletének módosításáról



[605/2010/EU rendelet](#) az emberi fogyasztásra szánt nyers tej és tejtermékek Európai Unióba történő beléptetésére vonatkozó állat-egészségügyi és közegészségügyi feltételek, illetve a szükséges állat-egészségügyi bizonyítvány megállapításáról

### Hazai jogszabályok

[5/2010. \(VII. 7.\) VM rendelet](#) a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról

[4/2010. \(VII. 5.\) VM rendelet](#) a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról

[3/2010. \(VII. 5.\) VM rendelet](#) az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről

## Rövid hírek az EU-n kívül

### News bulletin from third countries

#### Menücímkézés

Az [FDA](#) a menücímkézés követelményeivel kapcsolatos új szövetségi törvényének végső kialakításában közösségi véleményeket és információkat gyűjt. Az új törvény azokat az étteremláncokat és hasonló célú élelmiszerkereskedéseket (kávéházak, pékségek, fagyizók, csemegeüzletek, mozik és színházak büféi), illetve a büfé-automaták üzemeltetőit kötelezni, melyek legalább 20 különböző helyen működnek, de ételkínálatuk lényegében megegyezik. A törvény értelmében, a menüételeknél fel kell

tüntetniük a kalóriatartalmat, a tápanyagösszetételt, az össz zsír-, szénhidrát-, fehérje-, telített zsír-, koleszterin-, só-, összetett szénhidrát-, cukor- és rosttartalmat. Az FDA-nak 2011. május 23-áig kell a törvényjavaslatot elkészítenie.

#### New U.S. Menu Labeling Requirements

The [U.S. Food and Drug Administration](#) has announced that it is inviting the public to submit comments and information to help the agency implement a new federal law that requires the posting of calorie content and other nutrition information on menu items at certain chain restaurants and similar retail food operations and vending machines.

#### Fórum a GM gyapot alkalmazásáról

Az [ausztrál élelmiszer-ellenőrző hatóság](#) párbeszédet kezdeményezett a lakossággal és különböző szervezetekkel, hogy elmondhassák a véleményüket egy új rovarrezisztens és herbicidtoleráns GM gyapotfajta élelmiszercélú felhasználásának engedélyezéséről.

#### FSANZ invites public comment on food from GM cotton

[Food Standards Australia New Zealand](#) invited individuals and organisations with an interest in the regulation of food to provide information and comment on an application to approve a genetically modified food.





### Ingyenes és nyílt hozzáférés a FAO adatbázisához

A világ legnagyobb és legátfogóbb, élelmiszer-, mezőgazdasági- és éhezési statisztikai adatbázisaként ismert [FAOSTAT](#)-hoz nyílt és ingyenes hozzáférést biztosít a FAO. Az adatbázis, melyhez eddig korlátozott volt a hozzáférés-210 ország és terület több, mint egy millió adatát tartalmazza.

#### FAO provides free access to statistics treasure trove

FAO is granting free and open access to its central data repository, [FAOSTAT](#), the world's largest and most comprehensive statistical database on food, agriculture, and hunger, the UN agency announced.

### Élelmiszerek melamin szintjének korlátozása a Codex ülésen

A [Codex Alimentarius Bizottság](#) új döntése alapján a poralakú bébikészítményekben 1 mg/kg, egyéb élelmiszerekben és állati takarmányban 2,5 mg/kg a melamin megengedhető szintje. A kb. 130 országból érkezett 500 képviselő részvételével zajló, 33. Codex ülésen egyéb döntéseket is hoztak, többek között a biztonságosabb friss saláták és tenger gyümölcsei érdekében tett higiéniai intézkedések, aflatoxinok és az élelmiszer tartalom meghatározására (pl. modern biotechnológiai



eljárással készült) szolgáló új módszerek témájában.

#### International experts limit melamine levels in food

The maximum amount of melamine allowed in powdered infant formula is 1 mg/kg and the amount of the chemical allowed in other foods and animal feed is 2.5 mg/kg, according to new rulings from the United Nations' food standards body, Codex Alimentarius Commission. The [33rd Session of Codex Alimentarius Commission](#) was attended by 500 delegates from about 130 countries.

### INFOSAN ülés

A WHO [INFOSAN](#) Emergency gyorsveszélyjelző rendszer kontaktpontjai 2010 decemberében találkoznak első alkalommal, amikor megvitatják az újonnan kialakuló, élelmiszerekhez kapcsolódó veszélyek azonosításának és értékelésének kihívásait, és azonosítják az együttműködés javításának lehetőségeit.

#### INFOSAN meeting

[INFOSAN Emergency](#) Contact Points will meet for the first time in Abu Dhabi in December 2010 to discuss, among other issues, the challenges of identifying and assessing the risks of emerging food-related hazards of global importance and identify ways to improve interaction between network members to share best practices in food safety.

### A világ mezőgazdasági helyzete 2015-2030

A [FAO](#) közelmúltban megjelent tanulmányában a világ 2015-2030 időszakban várható mezőgazdasági helyzetét vizsgálja.

#### World Agriculture towards 2015-2030

[FAO's report](#) summarizes the main findings of the FAO study, World agriculture: towards 2015/30, which updates and extends the FAO global study, World agriculture: toward 2010, issued in 1995.

### Konferencia-absztraktok

Az [International Conference on Emerging Infectious Diseases](#) (USA, 2010) konferencia absztraktjai online elérhetők.

#### Online available abstracts

The abstracts of the presentations from the [International Conference on Emerging Infectious Diseases](#) are online available.

### Újabb kínai élelmiszerbotrány

Az utóbbi idők elhíresült kínai élelmiszerbotrányai után, most kiderült, hogy a kiváló minősége miatt kedvelt [vuicsang-i rizst](#) is óriási méretekben hamisítják. Bár a hatályos kínai törvények tiltják, a nagyobb haszon reményében egy mesterséges ízanyagot kevernek a rizsbe, amely azért lehet különösen káros, mert elfedi a fogyasztásra már alkalmatlan penészes rizs kellemetlen ízét. A kínai televízió munkatársai közel egy tucat rizsmintát vizsgáltattak be.

#### Tainted rice

The use of flavoring essence, as an additive in [low quality rice](#), has turned out to be the latest in the series of food safety related scandals - after melamine-tainted milk, recycled edible oil and vegetables contaminated with high levels of pesticide - to rock the nation recently.

### Kínai küzdelem a melamin ellen

A nyerstej fehérjetartalmára vonatkozó kritériumok enyhítésével próbálják elejét venni a melamin további használatának [Kínában](#). A melamint azért alkalmazzák, hogy magas nitrogéntartalma révén, a tej fehérjetartalmának mérése során magasabb értéket kapjanak. Az újonnan bevezetett alsó határ 2,8% lesz, a korábbi standard pedig 2,95%-ot írt elő.

#### China lowers dairy protein levels to curb melamine

[China](#) has lowered dairy plants' required protein levels for raw milk as a way of discouraging farmers from adding the industrial chemical melamine to bolster protein-test readings, health ministry officials said.

### Gyorsteszt a Mexikói-öbölből származó tengeri élelmiszerek vizsgálatához

A tengerből származó élelmiszeralapanyagok policiklikus aromás hidrokarbonszennyezettségének gyors vizsgálatára [módszert](#) fejlesztettek a Mississippri Állami Egyetem laboratóriumában.

#### Researchers Develop Speedy Test for Gulf Seafood

Researchers at Mississippi State University State Chemical Lab have developed [new method](#) for testing Gulf of Mexico seafood for polycyclic aromatic hydrocarbons, the main oil contaminants that affect seafood.



Kiadja  
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal  
Felelős szerkesztő  
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató  
Szerkesztő  
Cseh Júlia  
E-mail: [hirlevel@mebih.gov.hu](mailto:hirlevel@mebih.gov.hu)  
[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)