

Német látogatás a MÉBiH-ben



Látogatást tett a német Szövetségi Fogyasztóvédelmi és Élelmiszer-biztonsági Hivatal elnöke, Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalban. A szakmai találkozó keretében rövid előadások hangoztak el a két intézet tevékenységéről. A találkozóról bővebb információ [honlapunkon](#) olvasható.

Dr. Helmut Tschiersky-Schöneburg, President of the German Federal Office of Consumer Protection and Food Safety visited the [Hungarian Safety Office](#).

A környezet és az élelmiszerbiztonság kapcsolata

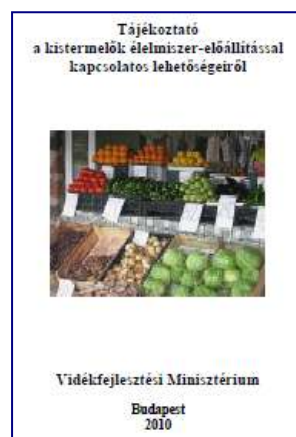
A Magyar Tudományos Akadémia Környezettudományi Elnöki Bizottságának (KÖTEB) Élelmiszer-biztonsági Albizottsága 2010. szeptember 8-án a Debreceni Egyetemen, szeptember 10-én a Kaposvári Egyetemen tartotta kihelyezett ülését. A vidéki helyszíneken előadások hangoztak el a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatallal együttműködésben jelenleg átdolgozás alatt álló nemzeti élelmiszer-biztonsági programról, az elmúlt évek során megfigyelhető európai élelmiszer-biztonsági paradigmaváltásról, melynek során mindinkább tartalommal telnek meg a kockázatbecslés, kockázatalapú döntéshozatal, valamint fogyasztói tudatosság kifejezések. A résztvevők előadást hallhattak továbbá a klímaváltozás környezetre gyakorolt lehetséges hatásairól, valamint az állatról emberre terjedő betegségek élelmiszer- és környezetbiztonsági vonatkozásairól. A MÉBiH a környezeti és társadalmi változások élelmiszerbiztonságra gyakorolt hatásáról tartott előadást, ezen belül kiemelten a növényi élelmiszerek biztonságosságáról, az általuk közvetített járványokról.

The Food Safety Subcommittee of the Environmental Committee of the Hungarian Academy of Sciences held two sessions at the Universities of Debrecen and Kaposvár. The rural meetings presented the ongoing activities regarding the national food safety program, the paradigm changes in the food safety area in the EU. The presentations also focused on the possible effects of climate change on the environment, the food safety aspects of zoonoses, as well as plant-associated foodborne diseases.

Tájékoztató kistermelők számára

A Vidékfejlesztési Minisztérium gondozásában tájékoztató [kiadvány](#) jelent meg, melynek célja bemutatni a kistermelői tevékenységet végző gazdákra vonatkozó jogszabályokat annak érdekében, hogy segítse a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV. 30.) FVM rendelet és az azt módosító 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet értelmezését és gyakorlati alkalmazását.

The Ministry of Rural Development has published a [guidance document](#) in order to support small-scale food-production, processing and marketing due to interpreting newly launched regulations at national level.



Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Három embert négy közül megzavar az élelmiszerjelölés Németországban

Németországban a fogyasztók háromnegyede a jelölésből nem tudja megmondani, hogy az élelmiszer egészséges vagy sem. Tíz emberből mindössze csak egy bízik abban, amit a jelöléssel információként ad az élelmiszer-ipar – ezt állapította meg felmérésében a SGS Fresenius Intézet. A fogyasztók 51 százaléka feltételezi, hogy az élelmiszer nem annyira egészséges, mint azt a címke sugallja. A vásárlók 71 százaléka nem tudja megállapítani a jelölés alapján, hogy a terméket gyermekek is fogyaszthatják vagy nem. A felmérés szerint a fogyasztók közül egyre többen keresik a helyben előállított termékek, miközben a biotermékek is vesztenek népszerűségükből. Az Intézet szerint ezért az elmúlt időszak élelmiszerbotrányai is okolhatók, a „sajtimitáció” és „sonkautánzat”, de a genetikailag módosított élelmiszerek adalékanyagként történő felhasználása körüli vita is oka a bizalmatlanságnak, írja az EU Food Policy 2010. augusztus 20-ai száma.

Three out of four Germans confused by food labels

Three-quarters of German consumers cannot tell if a food product is healthy or not from the label, and less than one in ten trusts the information provided by the food industry, according to a survey by SGS Institut Fresenius. The article was published in issue no. 22 of EU Food Policy.

Kapjon prioritást a fogyaszthatósági idő a pazarlás megszüntetésében

A gyorsan romló ételek esetében egységes „fogyaszthatósági” dátumjelölést kell elfogni az EU területén, és olyan jelölést, mint a „forgalmazható” el kell hagyni – javasolja a brit

liberális Chris Davies EU képviselő az Európai Bizottságnak. A brit WRAP (hulladék- és erőforrás-gazdálkodási cselekvési program) tanulmánya szerint évente 8,3 millió tonna élelmiszert dobnak ki csak az Egyesült Királyságban. Ez nagymértékben csökkenthető lenne, ha az eltarthatóságra vonatkozó jelöléseket (forgalomba hozható, fogyasztható, minőségét-megőrzi, stb.) helyettesítenének a „felhasználható” felirattal. Egy átlagos brit családnak ez 610 fontot (£) jelent évente, olvasható az EU Food Policy 2010. augusztus 27-ei számában.

“Use-by” dates “should be main food date” to stop waste

Uniform “use by” dates on food should be adopted on perishable foods across the EU and other types of label such as “sell by” discarded, British Liberal MEP Chris Davies tells the European Commission. This British suggestion was introduced in EU Food Policy on August 27, 2010.

Változások a brit élelmiszer-jelölési feladatkörökben

2010. szeptember 1-jével megkezdődtek az élelmiszer-jelöléssel kapcsolatos átszervezések [Angliában](#), ami három brit kormányzati intézményt érint. Angliában továbbra is az FSA felelős a jelöléssel kapcsolatos élelmiszerbiztonsági vonatkozások tekintetében (pl. allergének, GM, csomagolóanyagok, nyomkövethetőség, hamisítás).



Az Egészségügyi Minisztériumhoz tartozik a tápértékjelölés (pl. csomagoláson feltüntetendő jelölés, egészségre vonatkozó állítások, étrend-kiegészítők), míg minden más jelölést érintő feladatot a Defra végez. Skóciában, Walesben és Észak-Írországban jelenleg mérlegelik, hogy akarnak-e ezzel kapcsolatos változásokat.

Government food labelling changes

From 01.09.2010, there were changes being made to which Government departments have responsibility for food labelling policy in [England](#). The FSA will retain responsibility for food safety aspects of labelling but, in England, other responsibilities will go to the Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra). Responsibilities for nutrition labelling will move to the Department of Health at a later date. The devolved administrations in Scotland, Wales and Northern Ireland are currently considering whether they want to make any alterations to their current arrangements for food labelling and composition policy, given these changes in England.

Két új élelmiszer az FSA asztalán

A közelmúltban az angol élelmiszer-biztonsági hatósághoz két új élelmiszer-összetevő engedélyezésére vonatkozó kérelmet nyújtottak be. Egy [japán vállalat](#) a szintetikus módon előállított [dihidrokapsziátot](#) (kis mennyiségben a chili paprika is tartalmazza) kívánja számos élelmiszerben felhasználni pl. pékárukba, italokba, cereáliákba, mivel állítása szerint, a kapszinoid vegyületek képesek fokozni az energiafelhasználást, és a zsírok oxidációját.



Egy [orosz kérelmező](#) dauriai vörösfenyőből (*Larix gmelinii*) kinyert [taxifolint](#) - antioxidáns és gyulladáscsökkentő hatása miatt - elsősorban előrecsomagolt élelmiszerekhez adná. Ez az összetevő étrend-kiegészítőként már 15-20 éve kapható Oroszországban és az Egyesült Államokban. A kérelmekkel kapcsolatos véleményeket 2010. szeptember 22-ig kell megküldeni az FSA elsődleges értékelését végző, új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottságának.

Views wanted on dihydrocapsiate and on taxifolin

A [Japanese](#) company has applied to FSA for approval to market dihydrocapsiate as a novel food ingredient. The company states that dihydrocapsiate can improve energy expenditure and fat oxidation, which can have a role in weight management. A [Russian](#) company has applied to FSA for approval to market taxifolin as a novel food ingredient. Taxifolin is extracted from a type of larch wood and has been marketed in Russia and the US for 15-20 years as a food supplement. The company is seeking an authorisation to market taxifolin as a dietary supplement in dairy, meat and confectionery products, as well as in oil and fats, and alcoholic and non-alcoholic beverages. Taxifolin will be mainly added to pre-packed foods to cause a health benefit as antioxidant and anti-inflammatory agent.

Tanácsok scombrotóxin okozta mérgezés elkerülésére

Az [FSA](#) arra emlékeztette a vendéglátóiparban dolgozókat és a fogyasztókat, hogy scombrotóxinhoz köthető mérgezést okozhatnak a nem megfelelően hűtött halak (tonhal, makréla, hering). Ennek oka az elszaporodó baktériumok hisztamintermelése, mely főzés során sem bomlik le. A HPA jelentése szerint 2010 júniusa és júliusa között 10 ember betegedett meg scombrotóxin okozta mérgezésben az Egyesült Királyságban.

Agency advice on scombrototoxic fish poisoning

[FSA](#) is reminding caterers and consumers of the importance of refrigerating fish properly, following a number of incidents involving scombrototoxic fish

poisoning during the summer. Scombrototoxic fish poisoning is linked to eating fish from the family that includes tuna, mackerel, and herring. It is caused when fish and fish products are not refrigerated correctly. Warmer temperatures allow bacteria to multiply and produce a chemical called histamine at levels that can make people ill if it's eaten. Cooking the fish will not destroy histamine. Four incidents of scombrototoxic fish poisoning have been reported to the Health Protection Agency between the end of June and the end of July, which resulted in 10 people becoming ill.

Miért és milyen gyakran fogyasszunk halat?

A hal értékes táplálék, azonban a halhús környezeti szennyezőket tartalmazhat. A Francia Élelmiszer-, Környezeti- és Foglalkoztatási- Élelmiszer-biztonsági Szervezet ([ANSES](#)) ajánlást készített a lakossági halfogyasztás gyakoriságával kapcsolatban, figyelembe véve a tápanyagokkal való megfelelő ellátást és az élelmiszer-biztonsági elvárásokat is.

Eat fish, why? How?

Fish has valuable nutritional qualities, however, it is also contaminated by environmental pollutants. [ANSES](#) has established an optimal frequency of fish consumption to meet the population's needs in terms of beneficial nutrients while ensuring food safety for the consumer. Through its close-up on "Eat fish: Why? How?", the Agency is providing practical advice to help consumers heed this recommendation.

EFSA értékelés jelent meg az élelmiszerekben előforduló nem dioxinszerű poliklórozott-bifenilekről

Európában felmérés folyt a dioxinok, a dioxinszerű és a nem dioxinszerű PCB-k koncentrációjának meghatározására. A monitoring eredmények értékelését az EFSA a dioxinokról és a dioxinszerű vegyületekről 2010. márciusban, a nem dioxinszerű PCB-kről (NDL PCB) [a közelmúltban](#) hozta nyilvánosságra. További részletek [honlapunkon](#) magyar nyelven is olvashatók.

Results of the monitoring of non dioxin-like PCBs in food and feed

The current assessment includes results from both random and targeted monitoring but a clear separation of the two sampling groups was not possible. To improve the validity of any assessment of the presence of [dioxins and PCBs](#) in food and feed in Europe it is important to carry out random testing and separate reporting of a sufficient number of samples in each food and feed group.

Megjelentek az EFSA legújabb In Focus hírelevelei

A hírelevelek témája: [élelmiszerbiztonság](#), [növény-egészségügy](#), [állat-egészségügy](#).

New EFSA In Focus published

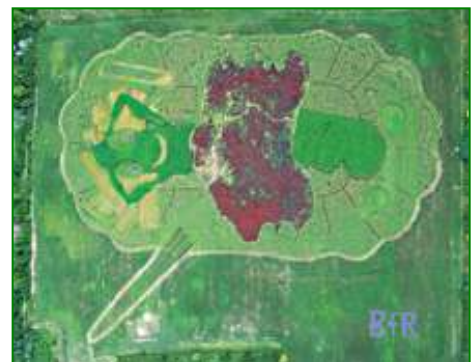
'EFSA in focus on [food](#), [plants](#) and [animals](#) published.

Megnyílt a BfR kolbász-labirintusa

Berlinben 2010. augusztus 28-október 3-a között látogatható a [BfR](#) által kialakított kolbász-labirintus. Az attrakció egy olyan 5 hektár nagyságú, kolbász formájú labirintus, ahol a látogatók megtudhatják, miből is készül a kolbász.

Explore the Curried Sausage Field

On around 2.5 km of paths through a maze of various cultivated plants and flowers, children and adults can find out interesting facts about the popular [German](#) dish – curried sausage with chips, ketchup and mayonnaise. In the labyrinth shaped like a huge curried sausage, attention focuses on production, ingredients and preparation. Individual sections contain more detailed information about the sausages, chips, ketchup, mayonnaise and curry powder.



Növényvédőszer-maradékok ivóvízben

A [BfR](#) honlapján megjelent közlemény szerint az ivóvízben kimutatható növényvédőszer-maradék mennyisége nem jelent okot aggodalomra. Az elfogadható napi beviteli mértéket figyelembe véve táblázat formájában közzétették az eredményeket.

ADI values and guide values for drinking water

ADI values identify the amount of an active substance that consumers could take in daily over the course of a lifetime without assuming damage to their health. Based on these values, the [BfR](#) also determines a drinking water guide value (Trinkwasser-Leitwert – LWTW, previously TWLW) for different active substances.

ISO minősítést kapott a BfR

A Szövetségi Kockázatbecslési Intézet ([BfR](#)) az első olyan német kormányzati tudományos szervezet, aki DIN EN ISO 9001 minősítést kapott.

BfR becomes first German federal scientific institute to be certified according to DIN EN ISO 9001

[BfR](#) has elected to establish a QMS for its entire organisational sector and presented this to TÜV Nord for certification. Based on a three-day audit, TÜV Nord has verified that the BfR QMS meets the requirements of the standard, and that it has been successfully implemented in all organisational sections. The existing laboratory accreditation also fulfils the requirements of DIN EN ISO 9001.



Food Micro 2010

2010. augusztus 31-szeptember 02-a között került megrendezésre a [Food Micro 2010](#). Az aktuális élelmiszer-mikrobiológiai kutatásokat bemutató szakmai rendezvényen az élelmiszer-technológia és kockázatbecslés tematikájú előadások mellett a résztvevők csaknem 500 poszteren keresztül nyerhettek betekintést a világszerte zajló legújabb kutatási munkákba. Magyarországot a Budapesti Corvinus Egyetem, a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és a Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet képviselte a rangos szakmai konferencián.

Food Micro 2010

[Microbial behaviour in the food chain](#) has been in focus at the Food Micro 2010 conference. Special emphasis has been on how microbes respond to changes in their environment and the congress will address applied and fundamental aspects of microbial behaviour in food fermentation and spoilage, adverse environments, risk assessment, food production and the intestinal tract.



News at DG SANCO

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

Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

A Bizottság [2010/59/EU irányelve](#) (2010. augusztus 26.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 2009/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról



A Bizottság [2010/58/EU irányelve](#) (2010. augusztus 23.) a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletének az iprodion hatóanyag felvételének megújítása érdekében történő módosításáról

A Bizottság [2010/57/EU irányelve](#) (2010. augusztus 26.) a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletének az imazalil hatóanyag felvételének megújítása érdekében történő módosításáról

A Bizottság [765/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 25.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található klórtalonil, klotianidin, difenokonazol, fenhexamid, flubendiamid, nikotin, spiro-tetramát, tiakloprid és tiametoxám megengedett szermaradék-határértékei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [761/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 25.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a metil-prednizolon nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [759/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 24.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a tildipirosin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [758/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 24.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a valnemulin nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [757/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 24.) a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagokról szóló 850/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az I. és III. melléklete tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [756/2010/EU rendelete](#) (2010. augusztus 24.) a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagokról szóló 850/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a IV. és V. melléklete tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/470/EU határozata](#) (2010. augusztus 26.) a ló-, juh- és kecskefélékhez tartozó állatok spermáinak, petesejtjeinek és embrióinak, valamint a sertésfélékhez tartozó állatok petesejtjeinek és embrióinak Unión belüli kereskedelmére vonatkozó állategészségügyi bizonyítványminták meghatározásáról

A Bizottság [2010/467/EU határozata](#) (2010. augusztus 17.) a 2007/365/EK határozatnak a fogékony növények vonatkozásában és a *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier) jelenlétének kimutatása esetén elrendelendő intézkedések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/466/EU határozata](#) (2010. augusztus 24.) a pentiopirádnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe való lehetséges felvétele céljából részletes vizsgálatra benyújtott dokumentáció hiánytalanságának elvi elismeréséről



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 16. szám/No. 16/2010

ISSN 2061-909X



RASFF notifications

Bejelentés tárgya	Bejelentő ország
<i>Listeria monocytogenes</i> (<10 CFU/g) pisztáciás mortadellában Franciaországból	Franciaország
<i>Escherichia coli</i> (700 MPN/100g) élő kagylóban (<i>Tapes semidecussatus</i>) Olaszországból	Olaszország
Klórpírifosz (2,9 mg/kg - ppm) friss mentában Marokkóból	Olaszország
Norovírus (G II) osztrigában Franciaországból	Franciaország
<i>Salmonella</i> spp. (jelenlét /25g-ban) fagyasztott szárnyas filében és darabokban Lengyelországból	Litvánia
<i>Escherichia coli</i> (790 MPN/100g) élő kagylóban (<i>Tapes semidecussatus</i>) Olaszországból	Olaszország
<i>Escherichia coli</i> (490 MPN/100g) élő kagylóban (<i>Tapes semidecussatus</i>) Olaszországból	Olaszország
Aflatoxin (B1 = 28 µg/kg - ppb) földimogyoróban Indiából	Egyesült Királyság
Nem engedélyezett fagyasztott sertés tranzit Brazíliából	Olaszország
Nem engedélyezett fagyasztott sertésoldalas tranzit Brazíliából	Olaszország
Nem engedélyezett fagyasztott sertésoldalas tranzit Brazíliából	Olaszország
Aflatoxin (B1 = 17,4; össz = 18,3 µg/kg - ppb) egész chilipaprikában Indiából	Egyesült Királyság
Penésszel és rovarral fertőzött megváltozott érzékszervi tulajdonságú fenyőmagok Törökországból	Görögország
<i>Salmonella</i> spp. kutyarágóban Indiából	Németország
Nem jelölt szulfittartalom mustárban (23; 19,6 mg/kg - ppm), Cseh Köztársaságból	Szlovák Köztársaság
<i>Salmonella</i> jelenléte szojalisztben (/25g), Argentínából	Lengyelország
Kadmium (0,27 mg/kg - ppm) light szirupos ananászkonzervben, Thaiföldről	Olaszország
Aflatoxin (B1 = 13,3; össz = 14,3 µg/kg - ppb) dióban, Indiából	Ciprus
Aflatoxin (B1 = 14,8; össz = 15,4 µg/kg - ppb) pörkölt curryporban, Indiából	Egyesült Királyság
Aflatoxin ((B1 = 14,7; össz = 15,0 µg/kg - ppb) pörkölt curryporban, Indiából	Egyesült Királyság
Nem engedélyezett (Bt63) rizst tartalmazó vermicelli tészta fűszeres csirkeízesítéssel, Kínából	Egyesült Királyság

A RASFF notifikációkról további tájékoztatást [honlapunkon](#) talál.

Megjelent az Európai Unió gyorsveszély-jelző rendszerének 2009. évi jelentése!

Honlapunkon az elmúlt évek RASFF jelentéseinek rövid magyar összefoglalói a [RASFF menüpontban](#) elérhetők.

[RASFF Annual Report 2009 published!](#)

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Csaknem kétezren betegedtek meg tojás-fogyasztás miatt az USA-ban

A [CDC](#) jelentése szerint csaknem 2000 személy betegedett meg, feltehetően tojás fogyasztása miatt az Egyesült Államokban. Az FDA nemzetközi termékvisszahívást rendelt el olyan tojásokra, melyek összefüggésbe hozhatóak az egyre növekvő *Salmonella* Enteritidis járvánnyal.

Multistate Outbreak of Human Salmonella Enteritidis Infections Associated with Shell Eggs

[CDC](#) is investigating a U.S. nationwide increase of *Salmonella* Enteritidis infections with an indistinguishable pulsed-field gel electrophoresis pattern JEGX01.0004. Data from these investigations suggest that shell eggs are a likely source of almost 2000 infections. Traceback investigations found many of the restaurants received shell eggs from a single firm.

Hastífusz mamey-fogyasztás miatt

Az FDA nemzetközi termék-visszahívást rendelt el, miután hastífuszos megbetegedéseket kötöttek fagyasztott mamey gyümölcspép-fogyasztáshoz. A [CDC](#) által végzett vizsgálatok szerint legkevesebb 9 ember lett tífuszos Kaliforniában és Nevadában.

U.S. Nationwide Frozen Mamey Fruit Pulp Recall

[CDC](#) and state partners showed an epidemiologic link between an ongoing outbreak of *Salmonella* Typhi and frozen mamey fruit pulp.

Élelmiszer-biztonság földrengés idején

Az [Új-Zélandi Élelmiszer-biztonsági Hivatal](#) a közelmúltban történt, az országot érintő földrengés okán a lakosságnak szóló élelmi-

szerebiztonsági tanácsokat tett közzé a honlapján.

Food safety at times of earthquakes

The New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)) has issued advices to protect people from foodborne illnesses in the wake of earthquake.

Édesítőszer és növényi csíra a terítéken

Az [FSANZ](#) két új dokumentumot tett közzé megvitatásra. Az egyik egy Advantame nevű édesítőszerrel, a másik pedig a növénycsíra előállításban az élelmiszer-biztonságot magasabb szinten biztosító törvény-tervezettel kapcsolatos. Az FSANZ 2010. október 18-ig várja a törvénytervezettel kapcsolatos észrevételeket.

FSANZ invites comment on proposed changes to food code

[Food Standards Australia New Zealand](#) (FSANZ) invited interested parties to comment on a draft national food standard (regulation) to ensure high levels of food safety in the seed sprouts industry, and on an application to approve Advantame as a high-intensity sweetener. FSANZ has already developed food safety regulations for other primary industries – called primary production and processing standards – and is currently developing standards for eggs and egg products, meat and meat products, raw milk products and seed sprouts.



Biszfenol-A és élelmiszer-csomagolás

Új összeállítás jelent meg az FSANZ honlapján a [biszfenol-A-val](#) (BPA) kapcsolatosan. Az FSANZ intenzív figyelemmel kíséri a BPA élelmiszeripari felhasználását és komolyan veszi a fogyasztói aggodalmakat, azonban kiemeli, hogy a jelenleg is folyamatban levő vizsgálatok szerint a BPA-t tartalmazó polikarbonát cumisüvegek, a csecsemőkre nézve sem károsak. Ugyanezt az álláspontot képviselik az USA és Kanada szakhatóságai is. Ausztráliában az élelmiszerek műanyag csomagolásának felügyelete több kormányhivatal közös felelőssége. A csomagoláson belüli élelmiszerekért az FSANZ (Food Standards Australia New Zealand), az ipari vegyszerek felhasználásáért a NICNAS (National Industrial Chemicals Notification and Assessment Scheme), míg a felhasznált műanyag csomagolóanyagokért az ACCC (Australian Competition and Consumer Commission) felel.

Bisphenol A (BPA) and food packaging

In [Australia](#), the regulation of chemicals in plastic articles for food use, including baby bottles, is a shared responsibility of several Australian Government regulatory agencies; Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) for the food sold in plastic containers; the National Industrial Chemicals Notification and Assessment Scheme (NICNAS) for the safety of the industrial chemicals used; and the Australian Competition and Consumer Commission (ACCC) for the safety of the plastic articles themselves.

Felmérés üdítőitalok és sörök biszfenol-A tartalmáról

A [Health Canada](#) felmérést végzett a kanadai piacokon lévő üdítőitalok és sörök biszfenol-A tartalmáról. Összesen 38 különböző konzerv, üveg és PET (polietilén-tereftalát) tartályban lévő italt vizsgáltak meg. Egy palackozott sör kivételével sem az üveg, sem a PET palackos termékekben nem volt kimutatható a vegyület. Az összes konzervdobozos sörben és üdítőitalban azonban kimutatták minimális mennyiségben. Az eredmények arra engednek következtetni, hogy a BPA a konzervdoboz bevonatából oldódik ki, és nem pl. a gyártás során felhasznált egyéb forrásból. Az eredmények alapján, az általános lakosság expozíciója nagyon alacsony, egészségügyi aggályt nem vet fel. Kanadában 2010. március 11-től tilos reklámozni, árusítani és importálni a BPA-t tartalmazó polikarbonát cumisüvegeket.

Survey of Bisphenol A in Soft Drink and Beer Products from Canadian Markets

[Health Canada](#) recently conducted a survey entitled Survey of Bisphenol A in Soft Drink and Beer Products from Canadian Markets. The survey examined the levels of Bisphenol A (BPA) in several types of beverages packaged in can, glass, and polyethylene terephthalate (PET) containers. Samples from 38 different soft drink and beer products were analyzed for BPA. With the exception of one bottled beer product, BPA was not detected in products stored in either glass or PET bottles. However, low levels of BPA were detected in all canned beer and soft drink products.

Pasztörözetlen gyümölcslé és almabor fogyasztásának kockázata

A [Health Canada](#) emlékeztette a fogyasztókat a pasztörözetlen gyümölcslé és almabor fogyasztásának kockázataira. *Salmonella* és *E. coli* is előfordulhat ezekben a termékekben, melyek fogyasztása különösen 6 év alatti gyermekek, idősek, várandós nők, és gyengült immunrend-



szertű emberek számára nem javasolt. A szüreti időszakban megnő a probléma jelentősége.

Reminding Canadians of the Risks of Consuming Unpasteurized Fruit Juice & Cider

With the fall harvest season approaching, [Health Canada](#) is reminding parents and caregivers that children should not be served unpasteurized apple juice or other unpasteurized products, such as unpasteurized cider, and other fruit juices.

Importált élelmiszerek szabályozása

[Kanada](#) élelmiszer készletének több, mint 70%-a külföldről származik, a termékek és összetevők több mint 190 országból érkeznek, melyek élelmiszer-biztonsági szabályozása eltérő. A globális marketing és disztribúciós hálózatok növekedése, az utóbbi 5 év importált termékekhez köthető élelmiszer-biztonsági eseményszámának növekedése, valamint a kanadai lakosság importált termékekkel kapcsolatos aggályai is indokolták, hogy az importált élelmiszerek területén javaslatot készítettek a szabályozás szigorítására. Az importőröknek kötelező lesz ún. Megelőző Élelmiszerbiztonsági Rendszereket (Preventive Food Safety Control Systems) létrehozni; visszahívásra vonatkozó tervet, reklamációk kezelésének folyamatát, és különböző dokumentumok (pl. nyomkövetési) vezetésének rendszerét kell kidolgozniuk. Ennek bizonyítása után kaphatnak majd importengedélyt. A CFIA kockázat alapon fogja ellenőrizni az importőröket. A javaslattervezet 2010. augusztus 16-ától október 4. között konzultáció alatt áll.

Imported Food Sector Regulatory Proposal

The [Canadian Food Inspection Agency](#) is seeking feedback on a regulatory proposal to enhance import controls. These products include all food and food ingredient regulated solely under the Food and Drugs Act and account for 70% of the food products available in the Canadian marketplace.

Környezeti szennyezők biomonitringjának eredményei

Az ún. CHMS ([Canadian Health Measures Survey](#)) felmérés célja, hogy a kanadaiak egészségi állapotáról képet alkossanak. Ennek érdekében kikérdezéssel és egyéb vizsgálatokkal gyűjtöttek a lakosságot érintő betegségekről, fittségükről, tápláltságukról és egyéb, egészségüket befolyásoló tényezőkről adatokat. A felmérés három részegységéből az első 2007-2009 között valósult meg, kb. 5600, 6-79 éves kor közötti személy adataival. A kapcsolódó biomonitring felmérésben a szennyezőanyagok vérben és vizeletben előforduló koncentrációiról gyűjtöttek és elemeztek információkat.

Government of Canada Releases Biomonitring

[Health Canada](#) released its Report on Human Biomonitring of Environmental Chemicals in Canada. This technical report provides the results of the biomonitring component from the first cycle of the Canadian Health Measures Survey (CHMS). It represents the first-ever comprehensive set of data on the exposure of the Canadian population to environmental chemicals. Phase 1 of the CHMS was conducted between 2007 and 2009, and includes a nationally representative sample of approximately 5,600 Canadians aged 6 to 79 years. This is an ongoing survey – Cycle 2 (2009-2011) is currently being implemented, and planning for Cycle 3 (2012-2014) is underway.



Vibrio témában szakértői ülés szeptemberben

A tenger gyümölcseiben lévő *Vibrio parahaemolyticus* és *Vibrio vulnificus* kockázatbecslési eszközeiről közös [FAO/WHO](#) szakértői ülést rendeznek 2010. szeptember 13-17 között.

Joint FAO/WHO Expert Meeting on Risk Assessment Tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* Associated with Seafoods

Based on the [FAO/WHO](#) risk assessment on *Vibrio vulnificus* in oysters and *Vibrio parahaemolyticus* in seafoods, the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) has developed Guidelines on the Application of General Principles on Food Hygiene for the Control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood. CCFH requested FAO/WHO to implement an expert meeting with a view to constructing more applicable models for wide use among countries.

Utcán árusított ételtől kaptak kolerát

A kelet-kínai Anhui tartományban mintegy 30 ember fertőződött meg [kolerával](#), többségük az utcán vásárolt étel fogyasztását követően, közölte az illetékes helyi egészségügyi hatóság. A fertőzöttek a tünetek megjelenése előtt utcán vásárolt hideg élelmiszert fogyasztottak.

Street food blamed for cholera outbreak in Anhui

Some 30 people have been infected with [cholera](#) in Mengcheng county, East China's Anhui province, since Aug 16, most after eating at local street food stalls, local health authorities said.

JECFA értékelések a kadmiumról és az ólomról

A FAO/WHO élelmiszer adalékanyagokkal és szennyezőanyagokkal foglalkozó közös szakértői bizottsága (JECFA) [toxikológiai értékelést](#) tett közzé a kadmiumról és ólomról.

JECFA evaluated cadmium and lead

Evaluation of toxicological data on cadmium and lead was published by [JECFA](#).

Tanulmány az antibiotikum-kutatás innovációfejlesztési politikáiról

A [WHO/Europe](#) oldalán elérhető publikáció bemutatja az antibiotikumok és az antibiotikum-rezisztencia hátterét, az innováció hiányának okait, különböző egészségügyi rendszerek hozzáállását a témához, és elemzi az antibiotikum kutatás lehetőségeit és ösztönzőit.

Promoting innovation in antibiotic research

A recently published [document](#) analyses many proposed policies and incentive mechanisms and sheds light on the key issues that will help policy-makers reach informed, concrete decisions on how to avert multidrug-resistance.

H5N1 és élelmiszerek

Az [FDA](#) honlapján került publikálásra az USDA és az FSIS által közösen kidolgozott kockázatbecslés a H5N1 vírusnak különösen kitett élelmiszerekre.

Food safety aspects of H5N1

[FDA](#) released an assessment of potential food risks posed by H5N1 highly pathogenic avian influenza virus (HPAIV, commonly called bird flu), providing health authorities and others with a science-based approach to preventing human illness from the virus.



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