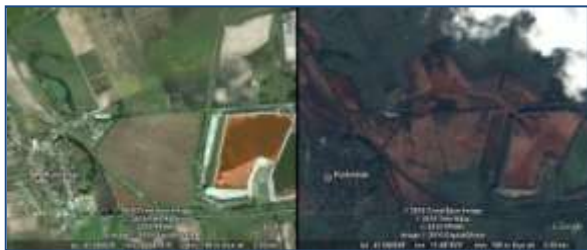


### Vörösiszap-katasztrófa

Magyarország eddigi legnagyobb ökológiai katasztrófája történt 2010. október 04-én, amikor egy iszaptároló gátjának átszakadása következtében 600-700 ezer köbméter vörösiszap és víz elegye elöntötte Kolontár, Devecser és Somlóvásárhely települések mélyebben fekvő részeit.

[Honlapunkon](#) összegyűjtjük a vörösiszap-katasztrófával kapcsolatosan megjelenő, elsősorban élelmiszerbiztonság vonatkozású hivatalos közleményekre, tájékoztató anyagokra mutató linkeket. Ugyanitt elérhetők a vörösiszap tragédia áldozatainak javára, és a helyreállításra Kormány által létrehozott Magyar Kármentő Alap számlaszámai. Legyen Ön is összefogás része, vállaljon szolidaritást a károsultakkal!



### Spill disaster

An estimated amount of more several thousand steres (that can reach 1 million m<sup>3</sup>) of red mud flooded three villages when the dam of the pond of an alumina plant was broken at Kolontár (Veszprém County) on 4th October 2010.

Red mud is a by-product of alumina processing containing aluminum oxide, silicates, iron oxide, titanium oxide, magnesium oxide and other metallic oxides in traces and high amount of sodium hydroxide, which results a high pH (pH≥12-13). The main hazard until now was the physical threat of the flood itself and its high pH affecting mankind, nature and environment as well. The most extreme devastation was caused in the villages of Devecser and Kolontar, which are located near the reservoir.

If you are in the position to support the population in the affected area please, please, do so by donating into the [relief fund](#) that has been established by the Hungarian Government.

# 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 17. szám/No. 17/2010  
Kiadva: 2010. október 18.

ISSN 2061-909X

### Hazai hírek

News from Hungary

#### Budapesten tartotta ülését az EFSA Focal Point hálózata

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal és az Európai Unió tagállamainak tudományos együttműködését megerősítő EFSA Focal Point hálózat 2010. október 6-7-én, Budapesten ülésezett. A találkozóról bővebb információ [honlapunkon](#) olvasható.

#### EFSA's Focal Point meeting held in Budapest

[EFSA's Focal Point Network](#) met in Budapest between 6 and 7th October 2010. More information about the Focal Point activities are accessible via our homepage.

#### Szakmai konferencia a mikotoxinokról

A [MycoStop](#) pályázati konzorcium szakmai konferenciáját 2010. szeptember 22-23. között rendezték meg Gödöllőn, a Szent István Egyetemen. A MÉBiH részéről a mikotoxinok élelmiszer-biztonsági vonatkozásairól, az étrendi kockázatbecslésről, a nemzetközi- és hazai értékelésekről hangzott el előadás. [Honlapunkon](#) további tájékoztatás olvasható.

#### In focus: mycotoxins

A [conference](#) on mycotoxins has been organised by the consortium [MycoStop](#).

### Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

#### Az EFSA állásfoglalása az állatklónozásról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2010 májusában felkérést kapott az Európai

Bizottságtól, hogy az élelmiszertermelés céljából tartott haszonállatok klónozásának új tudományos eredményeire alapozva, készítsen egy naprakész álláspontot. A közelmúltban elkészült közlemény az EFSA korábbi tudományos véleményeit követi. Bővebb információ [honlapunkon](#) elérhető.

#### Update on the state of play of animal cloning

The European Food Safety Authority received in May 2010, a request from the European Commission for an update on the state of play of the possible scientific developments on the issue of [cloning of farmed animals for food production purposes](#) and taking into consideration existing data from European research centres about the health and welfare of clones during their production life and natural life span. The recently published statement follows the EFSA 2009 statement and EFSA 2008 scientific opinion.

#### EFSA a biszfenol-A-ról

A [biszfenol-A \(BPA\)](#) kis dózisainak toxicitásával foglalkozó legújabb tanulmányok és a tudományos szakirodalom minden részletre kiterjedő áttekintése után, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal szakbizottsága (Panel on food contact materials, enzymic, flavourings and processing aids) közelmúltban megjelent véleményében arra a következtetésre jutott,



hogy nem fedtek fel olyan új bizonyítékot, amely a jelenleg érvényben lévő tolerálható napi bevitel (TDI) érték felülvizsgálatához vezetne. [Kanadában](#) a régóta tervezett BPA-tiltás ismét előtérbe került.

### EFSA's Scientific Opinion on Bisphenol A

A recently published [EFSA opinion](#) follows the requests of the European Commission (EC) to the Panel on food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids (CEF) (I) to evaluate a dietary developmental neurotoxicity study of BPA in rats (Stump, 2009); (II) recent scientific literature (2007-2010) in terms of relevance for the risk assessment of BPA and impact on the current tolerable daily intake (TDI) of 0.05 mg BPA/kg body weight (b.w.)/day; (III) to provide advice on the Danish risk assessment underlying the Danish ban of BPA in food contact materials for infants aged 0-3 years.

### Az EFSA frissítette tudományos jelentését az élelmiszerek furán-szintjéről

Az EFSA a közelmúltban kiadott jelentésével kívánja naprakésszé tenni 2009-ben megjelent beszámolóját, mely az élelmiszerek furán-szintjeinek monitoring-eredményeiről szól. Számos hőkezelt, kereskedelemben kapható élelmiszerben keletkezik furán és járul hozzá a termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságaihoz. A furán rákkeltő hatását állatkísérletekben

már igazolták. Annak érdekében, hogy jobban, átfogóan megbecsülhessék az étrendi furán-expozíciót, az Európai Bizottság a 2007/196/EK ajánlásában kért adatgyűjtést a tagállamoktól a kereskedelemben kapható, hőkezelt élelmiszerek furán-koncentrációjáról. Az EFSA megállapításairól [honlapunkon](#) olvashat bővebben.

### Update of results on the monitoring of furan levels in food

The European Commission requested that Member States collect data on furan concentrations in heat-treated commercial food products to allow a better estimate of dietary exposure. [EFSA](#) summarised the initial findings from the data collection in a 2009 report. The current report brings additional data to the compilation, now covering 4,186 analytical results for furan content in foods sampled between 2004 and 2009 by 18 countries.

### Jelentés a radioaktív sugárzásról

Az FSA által közzétett brit [jelentés](#) szerint az embereket érintő, élelmiszerfogyasztáshoz köthető radioaktív sugárzás mértéke alatta maradt az Európai Unióban meghatározott mértéknek (1mSv) 2009-ben. A vizsgálatokat az élelmiszerlánc bizonyos részein végezték el, olyan személyeket is bevonva, akik sugárzásnak kitett helyeken laknak.

### Radioactivity report published

The level of radioactivity to which people are exposed to from food remained below the European Union (EU) legal limit during 2009, says a [report](#) published by FSA.

### Importált élelmiszerek és takarmányok brit mintavételi eredményei

Az FSA [közzétette](#) az Egyesült Királyságba 2009-2010 során behozott élelmiszerek és takarmányok mintavételéből és felügyeletéből származó eredményeket. Az éves jelentés



# 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 17. szám/No. 17/2010  
Kiadva: 2010. október 18.

ISSN 2061-909X

szerint összesen 5846 élelmiszermintát elemeztek, melyek közül 261 esetben (a minták 4%-a) merült fel kifogás mikrobiológiai- vagy kémiai szennyezés miatt, valamint 947 (18%) mintánál nem volt a jelölés megfelelő. Az éves jelentések segítik annak biztosítását, hogy a legnagyobb kockázatot jelentő termékeket célozzák meg a kikötői vizsgálatok és a teljes élelmiszerlánc importok ellenőrzése során. Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság támogatja a helyi- és a kikötői egészségügyi hatóságokat ezen mintavétel kivitelezésében.

### Imported food and feed sampling activity published

FSA has published the results of sampling and surveillance, during 2009/10 of [food and feed imported into the UK](#). The Agency provides support for local authorities and port health authorities to carry out this sampling. The annual reports help to ensure that checks at ports, and monitoring of imports throughout the food chain, are targeted towards products that pose the greatest risk. The latest report shows that local authorities took samples of a wide range of imported food, including spices, rice, meat and beverages. In total, 5,846 food samples were analysed and 261 (4% of samples) were found to be unsatisfactory due to microbiological or chemical contamination, and 947 (18%) were not labelled correctly.

### Állatgyógyászati szerekről készült éves jelentés

Az állatgyógyászati szermaradékokkal foglalkozó brit bizottság ([Veterinary Residues Committee](#), VRC) [2009. évi jelentése](#) online elérhető. Ez a független tanácsadói szervezet felügyeli az Egyesült Királyságban előállított és importált élelmiszerekben előforduló állatgyógyászati szermaradékokat. Beszámoltak arról, hogy tavaly több mint 34.000 hazai és 1300 importált termékmintában vizsgálták meg az állatgyógyszerek és egyéb anyagok szermaradványait. Összesen négy esetben találtak olyan tiltott összetevőket, melyeket nem

lehet az EU-ban élelmiszertermelésre tartott állatoknál alkalmazni: két észak-ír szarvasmarhánál mértek gyulladáscsökkentő fenilbutazont, egy vietnámi mintában klóramfenikolt, míg egy Indiából származó mintánál furazolidont.

### Veterinary Residues Committee annual report published

The [Veterinary Residues Committee](#) 2009 [Annual Report](#) on the surveillance of veterinary residues in food in the UK is now available online. The report details the checks that have been carried out on a range of residues of veterinary medicines in food.

### Útmutató zöldség és gyümölcs-termesztőknek

Egy nagyobb program első lépéseként megjelent az FSA és a Kertészeti Fejlesztési Társaság (Horticultural Development Company, HDC) közösen elkészített [„Friss termények mikrobiológiai élelmiszer-biztonságának monitoringja”](#) című útmutatója. Noha az Egyesült Királyságban viszonylag kevés az ehhez köthető járványos élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulása, úgy gondolták, hogy segíteni kell a brit termelőket a gyakorlati élelmiszerbiztonság és kockázatbecslés végrehajtásában. A tájékoztató háttérinformációkat nyújt a friss zöldségek és



gyümölcsök lehetséges mikrobiológiai szennyezőiről (pl. *E. coli* O157: H7, *Listeria monocytogenes*, Norovírus és Hepatitis A), miként ellenőrizhetők ezek szintjei, illetve milyen jó higiéniai gyakorlattal csökkenthetők a termények szennyeződésének kockázata.

### FSA helps UK growers keeping fresh produce clean and safe

A [new guide](#) to help UK growers keep their produce free from microbial contamination has been published by the Agency and the Horticultural Development Company (HDC). 'Monitoring microbial food safety of fresh produce' provides information on the main foodborne disease-causing bacteria and viruses that can contaminate crops, how growers can monitor levels of possible contamination and how good hygiene practice can reduce the risk of crop contamination. The guide is the first step in a programme of work to address growers' need for clear and consistent information on how to ensure their produce is as safe as possible.

### Főzzük meg a babcsírárt!

Jelenleg is folyamatban van annak a szalmonella járványnak a vizsgálata, mely vélhetően nyers babcsírához köthető. 2010. augusztusi kezdete óta Angliában 58, Skóciában 15 esetet jelentettek. Noha még a járvány forrását nem azonosították egyértelműen, az [FSA](#) elővigyázatosságból a jó higiéniai gyakorlat fontosságára emlékeztette az embereket a nyers babcsíra kapcsán, mely teljesen biztonságos, ha gőzölgésig főzzük. Ne fogyasszanak nyers

csírákat a legyengült immunrendszerű emberek, valamint a nagyon idősek és a nagyon fiatalok, olvasható a brit intézet ajánlásai között.

### FSA advice on cooking bean sprouts

[FSA](#) has reminded people of the importance of good hygiene practice when handling and cooking raw bean sprouts. An investigation into an outbreak of salmonella by the Health Protection Agency and Health Protection Scotland has identified possible links to raw bean sprouts. There have been 58 cases reported in England since the start of August and 15 cases in Scotland.

### Tanulmány az élelmiszerek előállításakor keletkező szennyezőanyagokról

Noha az Európai Bizottság 2007-ben kiadott két ajánlásával csak az élelmiszerekben előforduló akilamid- (2007/331/EK) és a furánszintek (2007/196/EK) vizsgálatát kérte a tagállamoktól, az [FSA](#) kiterjesztette ezt a 3-MCPD és etil-karbamát szennyezőanyagokra is. A most megjelent harmadik tanulmány készítésekor a 10 élelmiszercsoportra összesen 308 darab mintát vettek és 458 elemzést végeztek. A korábbi kockázatbecslések alapján elmondható, hogy a megállapított előfordulások és szintek nem növelik a humán egészségi kockázattal kapcsolatos aggodalmat. Az [akrilamidról](#) és [furánról](#) honlapunkon is tájékozódhat.

### Process contaminants survey published

[FSA](#) has published the results of a study looking at the levels of certain chemicals that are produced as a result of food processing and home cooking, in a range of UK food products. This is the final year of a three-year survey investigating the levels of acrylamide, 3-MCPD (3-monochloropropanediol), furan and ethyl carbamate. A total of 458 analyses were completed on 308 samples representing 10 food groups for combinations of acrylamide, furan, 3-MCPD and ethyl carbamate as appropriate. Based on previous risk assessments, the occurrence and levels found do not increase concern about the risk to human health.



### Ír útmutató élelmiszer-adalékanyagokra

Az [ír élelmiszer-biztonsági hatóság](#) közzétette az élelmiszer-adalékanyagok használatára vonatkozó, felülvizsgált [útmutatóját](#). Ennek célja, hogy tisztázza az élelmiszer-adalékanyagok körüli kérdéseket, beleértve azok funkcióját, használatát, lehetséges egészségre gyakorolt hatásukat, valamint a rájuk vonatkozó jogszabályokat. Továbbá kitér a biztonságosságuk becslésére, jelölésükre és monitoringjukra.

#### Guidance on Food Additives Published

The [FSAI](#) published revised [guidance](#) on the use of food additives. This guidance aims to clarify issues surrounding food additives, including their function, their use, possible implications for health and the legislation by which they are regulated.

### Elkötelezettség a sócsökkentés mellett

Az [FSAI](#) kiadta naprakésszé tett előrehaladási jelentését a nemzeti sócsökkentő programmal kapcsolatban. Önkéntes programjához jelenleg 58 vállalat és szakmai szervezet csatlakozott, melyek folytatják a feldolgozott élelmiszerek sótartalmának csökkentését az ír piacon. Az FSAI állítása szerint, önmagukba ezek a csökkentések nem elegendőek ahhoz, hogy az ír felnőttek átlagos napi sóbevitelére elérje a kitűzött napi 6 grammot 2012 végére. A közegészségügy javítása és a célok elérése érdekében az FSAI megismételte azon álláspontját, hogy a fogyasztóknak kell nagyobb erőfeszítést tenniük, hogy csökkentsék a só mennyiségét. Javasolja azt is, hogy használják a fogyasztók a vásárlóerejüket és az alacsony sótartalmú termékek választásával, olyan irányba befolyásolják az élelmiszeripart, hogy csökkentsék termékeikben a felhasznált só mennyiségét.

### FSAI Warns That Both Consumers and Businesses Must Commit to Reducing Salt Levels by 2012

[FSAI](#) released an update on the progress of its voluntary salt reduction programme with the food industry in Ireland. The FSAI's voluntary programme currently has 58 companies and trade associations that are continuing to reduce the level of salt in processed foods on the Irish market. The FSAI stated that these reductions alone would not be sufficient to reduce average daily salt intake by Irish adults to the target of 6 grams per day by the end of 2012.

### Az európai kisiskolások 24%-a elhízott

A [WHO](#) európai regionális hivatala 15 országra terjedő gyermekkori elhízás figyelő rendszert létesített, mely rutinszerűen vizsgálja az elhízás és túlsúlyosság trendjeit az általános iskolásoknál (6-9 évesek) annak érdekében, hogy a folyamatot megértsék és az országok közötti összehasonlítás lehetővé váljék. Az első forduló előzetes eredményei alapján átlagosan a 6-9 évesek 24%-a elhízott a megfigyelt 13 országban. A második forduló 2010 őszén indul 4 új ország, köztük Magyarország részvételével.

#### Obesity surveillance

The [WHO](#) Regional Office for Europe has established a European childhood obesity surveillance system in fifteen countries in the Region. The system aims to routinely measure trends in overweight and obesity in primary school children (6-9 years).



### Krónikus botulizmus szarvasmarhánál

A jelenség immár az 1990-es évek óta ismert, noha hátterét mindeddig titok övezi. A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézetnél ([BfR](#)) a közelmúltban szakértői megbeszélést tartottak a témában, melynek során jövőbeni kutatási irányokat is meghatároztak.

#### Chronical botulism

The phenomenon of chronical botulism is known from the 1990s, though could not been explained yet. An expert meeting took place at [BfR](#) just recently.

### Újrahasznosított csomagolóanyagokban rejlő kockázat

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet ([BfR](#)) az újrahasznosított csomagolóanyagokban rejlő egészségi kockázatokat állítja a figyelem középpontjába. A részvétel ingyenes, azonban előzetes regisztrációhoz kötött.

#### How to package food safely - health risks of recycled materials?

The [9th BfR Forum on Consumer Protection](#) is to provide an overview on the issue and is intended for interested participants from public institutions, politics, research, industry, consumer protection and society.



#### News at DG SANCO

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

### Növényi eredetű import élelmiszerek biztonságáról

A [Bizottság](#) az ellenőrzési tapasztalatok, a RASFF riasztások és az FVO időközben végrehajtott ország látogatások eredménye alapján rendszeresen értékeli a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet 1. sz. mellékletben felsorolt termékek kockázatát. A Bizottság jelenlegi véleménye szerint az 1. sz. mellékletben eddig is szabályozott termékek listáját további vizsgálati eredmények értékeléséig nem célszerű jelentősen csökkenteni, eltekintve egyes termékektől.

#### EU adjusts controls on imported products of plant origin on the basis of their safety record

Following the latest results of checks performed at national level, the [EU](#) will reduce the intensity of controls for three imported products, currently subject to reinforced border surveillance, and increase the control frequency for a fourth product.



#### RASFF notifications

A RASFF események rövid összefoglalóit heti bontásban magyarul [honlapunkon](#) rendszeresen közzétesszük.

### Jogszabályok

#### Legislation

#### Uniós jogszabályok

A Bizottság [810/2010/EU rendelete](#) (2010. szeptember 15.) az egyes állatoknak és a friss húsnak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, e harmadik országok területei vagy területeinek részei jegyzékeinek, valamint az állategészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelmények megállapításáról szóló 206/2010/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [874/2010/EU rendelete](#) (2010. október 5.) a maximum 16 hetes pulykáknál alkalmazható lazalocid A-nátrium takarmány-adalékanyag engedélyezéséről (az engedély jogosultja az Apharma (Belgium) BVBA) és a 2430/1999/EK rendelet módosításáról

**Helyesbítés** a maximum 16 hetes pulykáknál alkalmazható lazalocid A-nátrium takarmány-adalékanyag engedélyezéséről (az engedély jogosultja az Apharma (Belgium) BVBA) és a 2430/1999/EK rendelet módosításáról szóló, 2010. október 5-i bizottsági határozathoz (HL L 263., 2010.10.6.)

A Bizottság [875/2010/EU rendelete](#) (2010. október 5.) takarmány-adalékanyag tíz évről szóló engedélyezéséről

A Bizottság [878/2010/EU rendelete](#) (2010. október 6.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [879/2010/EU rendelete](#) (2010. október 6.) a Bizottság 554/2008/EK rendeletének a tojótúkoknak szánt takarmányban lévő 6-fitáz (Quantum Phytase) takarmány-adalékanyag minimális tartalma tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [883/2010/EU rendelete](#) (2010. október 7.) a *Saccharomyces cerevisiae* NCYC Sc 47 tenyészborkak takarmány-adalékanyagként való új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Société Industrielle Lesaffre)

A Bizottság [884/2010/EU rendelete](#) (2010. október 7.) az 1464/2004/EK rendeletnek a kokcidiosztatikumok és egyéb gyógyászati anyagok csoportjába tartozó „Monteban” takarmány-adalékanyag várakozási ideje tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [885/2010/EU rendelete](#) (2010. október 7.) a narazin- és nikarbazinkészítmény brojlercsirke-takarmányhoz adott adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Eli Lilly and Company Ltd) és a 2430/1999/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [890/2010/EU rendelete](#) (2010. október 8.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a derkantel hatóanyag tekintetében történő módosításáról





A Bizottság [891/2010/EU rendelete](#) (2010. október 8.) a 6-fitáznak a hízópulykák takarmányadalékként való új felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Roal Oy)

A Bizottság [892/2010/EU rendelete](#) (2010. október 8.) egyes termékeknek az

1831/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet hatálya alá eső takarmányadalékanyagok tekintetében megállapított státuszáról

A Bizottság [893/2010/EU rendelete](#) (2010. október 8.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található acekinocil, bentazon, karbendazim, ciflutrin, fenamidon, fenazaquin, flonikamid, flutriafol, imidaklopid, ioxinil, metkonazol, protiokonazol, tebufenozid és tiofanát-metil megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [914/2010/EU rendelete](#) (2010. október 12.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szóló 37/2010/EU rendelet mellékletének a nátrium-szalicilát nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [915/2010/EU rendelete](#) (2010. október 12.) az Unió 2011., 2012. és 2013. évre vonatkozó, a növényi és állati eredetű élelmiszerekben, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok határértékének való megfelelés biztosítására, valamint a fogyasztók ilyen növényvédőszer-maradékoknak való expozíciójának értékelésére irányuló, többéves összehangolt ellenőrzési programjáról

A Bizottság [2010/591/EU határozata](#) (2010. október 1.) a veszettség elleni vakcinák hatékonyságát ellenőrző szerológiai vizsgálatok elvégzésének egy Oroszországban működő laboratórium számára történő engedélyezéséről

A Bizottság [2010/602/EU határozata](#) (2010. október 6.) a 2006/766/EK határozat II. mellékletének – Szerbiának az emberi fogyasztásra szánt halászati termékek behozatalára jogosult harmadik országok és területek jegyzékébe való felvétele tekintetében történő – módosításáról

[Helyesbítés a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek](#) a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerelése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról szóló 607/2009/EK rendelet módosításáról és helyesbítéséről szóló, 2010. május 7-i 401/2010/EU bizottsági rendelethez (HL L 117., 2010.5.11.)

### Hazai jogszabályok

[7/2010. \(IX. 24.\) VM utasítás](#) a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Szervezeti és Működési Szabályzatának kiadásáról; megjelent: Hivatalos Értesítő 2010/79. (IX. 24.); hatályos:2010. 09. 01.



[8/2010. \(IX. 30.\) VM utasítás](#) a Vidékfejlesztési Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról; megjelent: Hivatalos Értesítő 2010/82. (IX. 30.); hatályos: 2010. 09. 30.

### Rövid hírek az EU-n kívül

#### News bulletin from third countries

#### Felhívás élelmiszer eredetű járványokkal foglalkozó tanulmány végzésére

A [WHO](#) élelmiszer eredetű betegségekkel foglalkozó csoportja (Food Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)) feladatai köz tartozik felmérni az éféle betegségekben rejlő globális következmények mértékét. 2010. november 1-ig várják mindazok jelentkezését, akik e munkához csatlakozni kívánnak nemzeti szinten.

#### Call for expressions of interest to conduct a national burden of foodborne diseases study

Foodborne diseases are a growing public health problem worldwide, encompassing a broad range of illnesses. Such data, however, tend to show only the tip of the iceberg, and refer mostly to diseases caused by microorganisms, not including chemical contaminants or parasites. In order to address this data gap, [WHO](#) established the Food Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG) which is mandated to estimate the global burden of foodborne diseases. In addition to global systematic reviews on individual foodborne hazards, WHO FERG is launching a first round of burden of disease studies at the country level. Deadline: 1 November 2010.

#### Új fogyasztási adatbázis készült Ausztráliában

Az [FSANZ](#) a közelmúltban befejezte valamint ellenőrizte az ausztrál és új-zélandi gyermekek fogyasztási szokásairól készült felmérés adatainak összeállítását. Az újonnan nyert adatokat az FSANZ új, DIAMOND (Dietary

Modelling Of Nutritional Data) névre keresztelt, fogyasztói étrendet modellező szoftverjéhez fogják hasznosítani, amely várhatóan 2011-ben fog végleges formájába kerülni. A szoftvert a fogyasztók különböző kémiai szennyezőkkel szembeni kockázatbecslésére alkalmazzák a jövőben.

#### New children's food consumption data for DIAMOND

[FSANZ](#) recently completed checking, loading and testing new food consumption data for children from New Zealand and Australia. The data have gone into our dietary modelling software package, DIAMOND, and will be available for use in dietary exposure assessments from now on.

#### A fogyasztói szokásokat elemzik majd

Ausztráliában társadalmi és politikai felméréseket végző ACSPRI szervezésében 2010. december 1 és 4 között, „Social Science Methodology” címen rendeznek konferenciát. Az [FSANZ](#) kezdeményezésére a fogyasztók élelmiszerválasztási szokásairól is szó lesz. A konferencia e részében a társadalomtudósok számára lehetőség nyílik arra, hogy megvitasák a fogyasztók élelmiszerválasztás okait,



különös tekintettel a különböző metodikai megközelítésekre és alkalmazott módszerekre.

### Studying Food Choices

[FSANZ](#) is convening a session Studying Food Choices at the upcoming Australian Consortium for Social and Political Research, Inc (ACSPRI) Social Science Methodology Conference in Sydney. FSANZ regularly uses approaches from the social sciences to inform the evidence base for our regulatory decisions. The Studying Food Choices session at the 1-4 December 2010 conference will provide an opportunity for social scientists to discuss issues central to the methodological approaches and techniques used to understand people's food choices.

### Kínának van igaza

A [WTO](#) (Kereskedelmi Világszervezet) testületi ülésén született döntése Kínának ad igazat az Amerikai Egyesült Államokkal szemben, amely 2004 óta tart fenn importtilalmat a kínai baromfira. A WTO-panel indoklása szerint az USA által fenntartott tilalom összeférhetetlen az Egészségügyi és Növény-egészségügyi Egyezmény (SPS Agreement).

### WTO rules China win over US imports dispute

The World Trade Organization ([WTO](#)) issued a report supporting China over its complaint against measures taken by the United States which have affected imports of poultry from China.



### Új ellenőrzési rendszert tesztel az NZFSA

Az [NZFSA](#) várhatóan még ez év novemberében elindítja kísérleti programját a juhfeldolgozás ellenőrzésében. A kísérleti program három húsüzemben fog zajlani, és előreláthatólag 6 hónapig tart majd. A kormánynak az a célja a kísérletekkel, hogy rákényszerítse a húsexportőröket arra, hogy a jelenleg legjobb, nemzetközileg is elfogadott, Codex által készített húshigiéniái útmutatóban (Code of Hygiene Practice for Meat) leírtakkal összhangban végezzék tevékenységüket. A kísérletek alapos kiértékelését követően módosító indítványt fognak benyújtani az érvényben levő ellenőrzésekre vonatkozó jogszabályokhoz. A kísérletek elindítását több Új-Zélanddal kereskedelmi partnerségben álló országban is szorgalmazták, de Ausztráliában, USA-ban, Nagy-Britanniában és az EU-ban már folyamatban vannak.

### New sheep and lamb inspections to be trialled

The New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)) plans to run a trial on several sheep processing chains. The trial will likely start in November and will run for about six months in three meat processing facilities. The trials are part of government's continuing push to get the export industry into line with global best practice outlined in the internationally-accepted Codex Code of Hygiene Practice for Meat, and outcomes that are consistent with New Zealand's domestic processing requirements.

### Több élelmiszer is megbukott az ellenőrzésen

A [hongkongi](#) élelmiszer-biztonsági hatóságok, mintegy 3.900 étteremből és üzletből származó élelmiszermintát vizsgáltattak meg, melyből 14 nem felelt meg az előírásoknak. Az ellenőrzésen megbukott termékek között volt például higanyt nagy mennyiségben tartalmazó fagyasztott tengeri hal és garnélarák, magas kadmiumtartalmú friss hal, nagy mennyiségű

állatgyógyszer-maradékot tartalmazó sertés, baktériumokkal szennyezett hosszúmetélt valamint nem engedélyezett tartósítószerrel tartalmazó élelmiszer is.

### Food items fail Hong Kong safety checks

Food safety authorities in [Hong Kong](#) say recent tests of 3,900 food samples in local shops and restaurants found 14 food items that failed safety checks. Hong Kong's Center for Food Safety took about 2,700 samples for chemical tests and the remainder for microbiological and other tests. Among the food items failing were frozen suckling pig with excessive levels of a veterinary drug, frozen fish and shrimp with high mercury levels, and some fresh fish with elevated levels of cadmium.

### A GM lazac „háborzongató” tudománya

Amikor az [FDA](#) bejelentette, hogy biztonságosnak találja a genetikailag módosított lazacot, az újságok hírei és Mark Begich (Alaszka szenátora) is „frankenfish”-nek hívták a halat. Bár még nem született meg a végleges döntés, valószínűleg a GM lazac esete példaértékű lesz a többi genetikailag módosított állat jövőjét illetően. Ha elfogadják, akkor az AquaAdvantage lesz az első genetikailag módosított hal az USA piacán. Egy 1980-as szabályozás értelmében a genetikailag módosított lazacot az FDA jelenleg is gyógyszerként kezeli. A végleges elfogadást illetően egy három napos nyilvános szakmai ülést hívott össze az FDA.

### AquaAdvantage salmon

When the [FDA](#) announced that it found the genetically engineered AquaAdvantage salmon safe, news headlines called it a "frankenfish." If approved, AquaAdvantage will be the first genetically engineered animal to directly enter the U.S. food supply. Already, a number of groups, including Food & Water Watch, the Center for Biological Diversity, Friends of the Earth, and Organic Consumers Association have written to President Obama, urging him to discontinue the approval process for the GE salmon.

### A veszély ellenére is folytatják a halászatot

Az Új-Zélandon közkedvelt ínycséségnek számító apróhalak (whitebait) kifogását az [NZFSA](#) és a rendőrség felszólítása ellenére is folytatják. A halászati tilalmat Canterbury tartományban a folyókba került szennyvíz miatt rendelték el, a halászok azonban ezt nem veszik figyelembe és továbbra is értékesítik portékájukat. Az NZFSA vezetője elmondta, hogy az érintett területről származó halak és kagylók komoly megbetegedéseket okozhatnak. A tiltásokat semmibe vevő renitens halászokat akár 5.000 dolláros pénzbírsággal és 3 hónapos börtönbüntetéssel is sújthatják. A vendéglőket üzemeltetők figyelmét is felhívták az apróhalak származási helyének alapos ellenőrzésére.

### Whitebaiters ignore warning and risk causing illness

Whitebaiters continue to fish Canterbury rivers contaminated with sewage despite being warned by the New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)) and the Police. Whitebait, fish and shellfish taken from sewage-contaminated rivers, river mouths or estuaries (including the Waimakariri, Selwyn, Heathcote, Avon, Halswell and Styx rivers) could cause serious illness.

### Az FDA ígéretet tett az élelmiszerbiztonság javítására

Az [FDA](#) 2010. október 6-án publikált szabályozó, tudományos jelentésében felvázolta terveit az élelmiszerbiztonság javítását illetően. A következő évben 25 millió \$-t költenek tudományos együttműködésre, közös munkára a



kormány, az akadémia és az ipar szakembereivel. Kiemelték az új tudományos standardok és vívmányok jelentőségét is, melyek segítségükre lesznek a hatékonyabb ellenőrzésben és szabályozásban.

### Advancing Regulatory Science for Public Health

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) on Oct. 6 released its Regulatory Science Report that outlines the agency's plans to advance regulatory science through its Regulatory Science Initiative.

### FDA útmutató a savanyított és fermentált élelmiszerekre

Az FDA a savanyított és fermentált élelmiszerek előállítására és minőségbiztosítására tett javaslatait tartalmazó útmutatót adott ki, mivel úgy gondolják, hogy specifikus szabályozás szükséges az említett termékek *Clostridium botulinum* ellenőrzésében. Ha a pH értéket nem állítják be megfelelően, az akár a baktérium elszaporodásának kockázatát is jelentheti.

### FDA issues draft guidance on acidified and fermented foods

FDA has issued draft guidance on acidified and fermented foods, such as pickles, relishes and olives, to provide recommendations on manufacturing and quality control.



### A zöldségnövények E. coli vektorai

A [Journal of Food Protection](#) 73. számában tették közzé a georgiai egyetem kutatási eredményét. Azt keresték, hogy a zöldségnövények miként szennyezhetőek meg *E. coli* O157:H7-el. A kísérletek során a fejes saláta és spenót leveleit szennyezték be a baktériummal különböző mértékben, majd azt vizsgálták, hogy a zöldségeken lévő rovarok hogyan befolyásolják a baktérium növénybe jutását. Végül arra a megállapításra jutottak, hogy a kis mennyiségben levelekre vitt baktérium nem szennyezte be a zöldségeket, a sokkal nagyobb számban felvitt baktérium viszont igen. Azt viszont kizárták, hogy a zöldségeken lévő rovarok okozta sérüléseken keresztül a növények szennyeződnenek.

### Insects Unlikely Vectors for E. coli in Greens

The [Journal of Food Protection](#), Vol. 73, No. 10, 2010 recently published a study that sought to investigate the fate of *E. coli* O157:H7 applied to the surface of lettuce leaves that had either been exposed to insects that commonly infest leafy greens or that had been injured by physical abrasion.

### Kémiai élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés

A [FAO és WHO](#) közös kiadványt jelentettek meg a kémiai élelmiszer-biztonsági kockázatbecslés alapelveiről és módszereiről.

### Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food

[FAO and WHO](#) recently achieved the revision of Environmental Health Criteria for principles and methods for the risk assessment of chemicals in food.

## Fogyasztóknak készített anyagok

### Publications for consumer

#### Élelmiszer-biztonsági túlélési tippek gombagyűjtőknek

Aki gombagyűjtést tervez, legalább a gyilkos galócát ismernie kell! A gyűjtött gombát felhasználás előtt mutassa meg gombaszakértőnek! Ez a fő üzenete a [honlapunkon](#) közzétett tájékoztató anyagnak, mely javaslatokat tartalmaz a gyűjtésre, tárolásra, főzésre, és az esetleges mérgezés esetén teendőkre is.

#### Food safety aspects of picking wild mushrooms

[Mushroom poisoning](#) is caused by the consumption of raw or cooked fruiting bodies of a number of species of higher fungi. For individuals who are not experts in mushroom identification there are generally no easily recognizable differences between poisonous and nonpoisonous species.

#### Élelmiszerbiztonság idősebb korban

A [Health Canada](#) emlékeztette a lakosságot az élelmiszerbiztonság fontosságára idősebb korban is, amikor a szervezet nehezebben küzd meg az ártalmas baktériumokkal. Az idősebb embereknek és gondozóiknak összeállított tanácsokat megfogadva minimálisra csökkenthető az élelmiszer eredetű megbetegedés kockázata.

#### Importance of Food Safety for Older Adults

[As you age](#), it becomes harder for your immune system to fight off harmful bacteria. This means that older adults can come down with a serious illness if they eat contaminated food. For this reason, it is very important to choose, handle and cook food properly before eating.

#### Élelmiszer-biztonsági tanácsok befőzéshez

A [Health Canada](#) az otthoni tartósítás megfelelő élelmiszer-biztonsági gyakorlatára hívja fel a figyelmet. A helytelen elkészítés súlyos betegséget, például botulizmust okozhat.

#### Reminding Canadians of Potential Safety Concerns in Home Canning and Bottling

If home [canned foods](#) are not properly prepared, they can cause serious illness such as botulism. Further information are accessible at Health Canada's website.

#### Verotoxikus *E.coli* megelőzése

A közelmúltbeli *E. coli* O157 járványt vizsgálta az [FSAI](#) és a HSE egy bölcsődében. Annak érdekében, hogy megelőzzék az ehhez hasonló jövőbeni megbetegedéseket, kiadványt juttatnak a gyermekgondozási létesítményekhez.

#### Preventing Outbreaks of *E. coli* in Childcare Facilities

The [FSAI](#) and the HSE to help prevent *E. coli* outbreaks, are posting copies of their leaflet *E. coli* O157: Protecting the Children in Your Care to childcare facilities in Ireland.



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)