



**Kedves Hírlevél Olvasó!**

Meghitt Karácsonyi Ünnepeket és örömteli pillanatokban,  
élelmiszer-biztonságban gazdag Új Évet kívánunk.

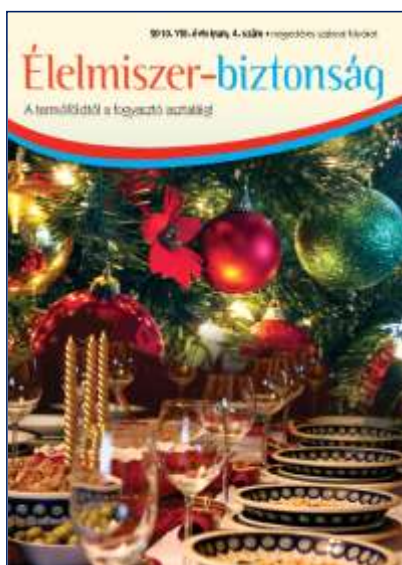
MÉBiH munkatársai

**Dear Newsletter Reader!**

We wish You a Merry Christmas and happy, prosperous  
New Year rich in food safety.

Colleagues of HFSO

Megjelent az  
Élelmiszer-biztonság című folyóirat  
2010. évi 4. száma



Honlapunkon az alábbi témákban találhatóak  
karácsonyi tájékoztató anyagok

### Bevásárlás

- [Jó tanácsok a karácsonyi bevásárláshoz](#)
- [10 élelmiszer-biztonsági jó tanács karácsonyi bevásárláshoz](#)

### Sütés-főzés

- [Élelmiszer-biztonsági receptek karácsonyra](#)
- [5 élelmiszer-biztonsági jó tanács karácsonyi és ünnepi sütés-főzéshez](#)
- [Kérdezz-felelek az ételmérgezések megelőzéséről](#)
- [Hány fokban mérhető az élelmiszerbiztonság?](#)

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

### Rövid hírek az EU-ból

#### News from the European Union

#### Globális kockázatbecslési párbeszéd

2011. január 26-28-a között tartják Brüsszelben a második nemzetközi kockázatbecslési konferenciát Global Risk Assessment Dialogue címen. A részletes program és az egyéb tudnivalók a [Bizottság honlapján](#) elérhetők.

#### Communication of Risk and Hazard from the Angle of Different Stakeholders

The [2nd International Conference on Risk Assessment: "Global Risk Assessment Dialogue"](#) will be organised by the European Commission's Directorate-General for Health and Consumers, in Brussels on 26-28 January 2011.

#### Betiltják a biszfenol A-t tartalmazó cumisüvegeket Európában

2010. november 25-én az Európai Bizottság állandó bizottságában üléselő tagállami képviselők megszavazták a biszfenol A (BPA) alkalmazásának betiltását cumisüvegekben.

#### Commission welcomes ban in baby bottles by Member States

The Standing Committee on the Food Chain and Animal Health reached a qualified majority on a proposal from the European Commission on a Directive to [ban Bisphenol A from plastic infant feeding bottles](#). The measure will enter into force as of mid-2011.

#### EFSA vélemény az élelmiszerek polibrómozott-bifenil szennyezettségéről

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal 2010. év elején adatgyűjtést végzett az élelmiszerekben előforduló, különböző polibrómozott-bifenil (PBB) és polibrómozott-difenil-éter (PBDE)

vegyületek szintjeiről. A PBB adatok értékelését tartalmazó tudományos véleménye megjelent.

#### Scientific Opinion on Polybrominated Biphenyls (PBBs) in Food

Following a request from the European Commission, the Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM Panel) was asked to deliver a scientific opinion on polybrominated biphenyls (PBBs) in food.

#### Leveles zöldségek nitrát-tartalmából eredő lehetséges kockázatok

Az [EFSA CONTAM Szakbizottsága](#) által megjelentetett közleményében, a spenótban és salátában lévő nitrát lehetséges akut egészségkárosító hatását vizsgálta gyermekek vonatkozásában. Következtetése szerint ezekben a zöldségekben lévő nitrát szintek nem vetnek fel egészségügyi aggyályt a legtöbb gyermek esetében.

#### EFSA assesses possible health risk for children from nitrate in leafy vegetables

[EFSA's Panel on Contaminants](#) has published a statement on the possible acute health effects of nitrate in infants and young children consuming spinach and lettuce. The Panel concludes that levels of nitrate in these vegetables are not of health concern for most children.



### Nemzeti éberség program

A Francia Élelmiszer-, Környezeti-, Foglalkoztatási- Élelmiszer-biztonsági Szervezetnél ([ANSES](#)) új programot - a nemzeti éberség programját - indítottak útjára az új élelmiszerek, dúsított élelmiszerek, az étrend-kiegészítők és a különleges táplálkozási célú élelmiszerek területén. Ez a rendszer lehetővé teszi a hatóságok számára, hogy e termékek fogyasztása során jelentkező esetleges kedvezőtlen hatás meghatározását és megbecsülni azok kockázatát.

#### A new health & safety scheme for nutritional vigilance

The French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety ([ANSES](#)) has launched a nutritional vigilance scheme for novel foods, fortified foods, food supplements and foodstuffs intended for specific diets. The scheme will enable authorities to identify possible adverse effects related to their consumption and to undertake targeted expert appraisals.

### Szakértői vélemény fogyasztók és egészségügyi kockázatairól

A francia Élelmiszer-, Környezetvédelmi-, Foglalkozás-egészségügyi és biztonsági Hivatal ([ANSES](#)) szakértői jelentést tett közzé a fogyasztókkal kapcsolatos kockázatokról.



A jelentést vitára bocsátják, majd a megfogalmazott javaslatok alapján 2011. első felében közleményt jelentetnek meg.

#### Weight-loss diets: risky practices

The French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety ([ANSES](#)) has published an expert report on the assessment of risks related to dietary weight-loss practices. The pursuit of slimness and the proliferation of diets that can be followed alone without medical supervision have prompted the authorities to question the risks related to these practices.

### Brit vélemény a klónozott állatokból készített élelmiszerekről

Az [FSA](#) 2010. december 7-i testületi ülésén egyetértett abban, hogy a klónozott állatokból előállított termékek, új élelmiszerek minősülnek, ezért forgalomba hozataluk engedélyhez kötött. Figyelembe véve a jelenlegi bizonyítékokat nincsenek élelmiszer-biztonsági okai annak, hogy szabályozva legyenek a klónozott szarvasmarha és sertés leszármazottaiból nyert élelmiszerek. Az FSA hajlik arra, hogy elfogadja az Európai Bizottság és mások álláspontját, miszerint a klón szarvasmarhák és sertések utódaiból származó élelmiszereket nem szükséges engedélyeztetni az új élelmiszerek rendelete alapján.

#### Meat and milk from cloned animals

[FSA Board](#) agreed to advise ministers that the marketing of products obtained from cloned animals should be subject to authorisation as novel foods. Based on the current evidence, there are no food safety grounds for regulating foods from the descendants of cloned cattle and pigs.

### Campylobacter és a baromfimáj

A brit [Health Protection Agency](#) beszámolója szerint az előző évekhez képest jelentős növekedést figyeltek meg az éttermekben és a

szállodákban felszolgált baromfimájkból készített termékek (parfé, vagy pástétom) fogyasztása és a *Campylobacter* fertőzések között. Ennek következtében az FSA emlékezteti a vendéglátóiparban dolgozókat, hogy győződjenek a csirkemáj alapos hőkezeltségéről.

### Report links undercooked liver to campylobacter food poisoning

The [Health Protection Agency](#) has published a [report](#) of outbreaks of campylobacter food poisoning linked to chicken liver products. Data provided by the Health Protection Agency shows that 11 of the 15 outbreaks of campylobacter recorded this year at catering premises (such as restaurants and hotels) were linked to consuming poultry liver parfait or pâté.

### Jelentés az észak-ír élelmiszer-mintavételről

Az [észak-íri Élelmiszer-felügyeleti Stratégiai Bizottság](#) harmadik [jelentése](#) szerint a 2009-es mintavételi eredmények - hasonlóan a 2008 évihez - azt mutatják, hogy viszonylag kevés az élelmiszer eredetű kórokozók felderítése. Mindemellett a vett minták közel egyharmadánál jelentették, hogy mikrobiológiailag nem megfelelő minőségű, jelezve a higiéniai gyakorlatban bekövetkező lehetséges mulasztást.

### Northern Ireland food surveillance sampling report published

The [Northern Ireland Strategic Committee on Food Surveillance](#) has published its [third report](#) on food sampling activity in Northern Ireland. Similar to 2008, the results of sampling in 2009 indicate that there have been relatively few detections of foodborne pathogens.

### Brit élelmiszer-higiéniai besorolási séma

Az [FSA](#) - együttműködésben a helyi hatóságokkal - bevezeti Angliában, Walesben és Észak-Írországbán a [„Food Hygiene Rating Scheme \(FHRS\)”](#) rendszert. Ez a nemzeti

élelmiszer-higiéniai minősítés rendszere segíti majd az embereket abban, hogy a legbiztonságosabb helyet választva étkezzenek, ill. vásároljanak, ezzel csökkentve a minden évben előforduló egymillió ételmérgezéses esetszámot. A világoszöld és a fekete színű élelmiszer-higiéniai matricák hamarosan láthatóak lesznek a bevásárlóközpontokban és a fő utcákon. A pontszámok azt mutatják, hogy milyen jó az adott helyen a higiéniai előírások betartása. A nulla jelenti a „sürgős fejlesztésre szorul”, míg az ötös a „nagyon jó” minősítést. Az FSA közelmúltban végzett felmérése szerint a lakosság 86%-a úgy véli, amikor házon kívül étkeznek rendkívül fontosak a higiéniai előírások, és jelentősen felülmúlják egyéb szempontokat, mint például az ár és az elhelyezés.

### FSA launches national food hygiene rating scheme

[FSA](#) is launching the roll-out of a [national food hygiene rating scheme](#) that will help people choose the safest places to eat out or do their food shopping. The bright green and black food hygiene stickers showing a rating from zero to five will soon be a feature of shopping centres and high streets, as the FSA, in partnership with local authorities, rolls out its Food Hygiene Rating Scheme (FHRS) across England, Wales and Northern Ireland.

### Új adalékanyagok engedélyezése

A 2010. november 11-én hatályba lépett Bizottsági irányelvvel ([2010/69/EU](#)) az alábbi



[új és már létező adalékanyagok felhasználását engedélyezték](#), ill. egészítették ki: E 392 rozmaring kivonatok; E 427 kassziagumi; E 961 neotám (izfokozóként); E 1203 polivinil-alkohol; E 1521 polietilén-glikol. A tagállamoknak legkésőbb 2011. március 31-ig kell elfogadniuk, kihirdetniük azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási intézkedéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ezen irányelv 1. cikkének megfeleljenek. A rendelkezéseket legkésőbb 2011. április 1-jétől kell alkalmazniuk.

#### New additives approved for use

[New European rules on food additives](#) allow a number of recently approved additives to be used in certain foods. The rules also permit new uses for existing additives. The European Commission Directive ([2010/69/EU](#)) on Food Additives other than Colours and Sweeteners came into force on 11/11/2010.

#### Ír figyelmeztetés henteseknek

Az [Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság](#) felmérési eredményeket adott ki a nyers csirkemellfilé mikrobiológiai minőségéről, melyek a hentesekhez (önálló hentesüzletekbe vagy szupermarketek hentes pultjaihoz) gázöblítéses, ömlesztett csomagban érkeznek, majd bontva kerülnek értékesítésre a fogyasztók számára. A 138 vizsgált mintánál 15%-ban elégtelen volt az aerob telepszámlálás, és 5%-a nem volt kielégítő a *Pseudomonas* spp.-re az értékesítés

helyen. A téma kapcsán a Hatóság rövid tájékoztatóban gyűjtötte össze ezzel kapcsolatos ajánlásait.

#### FSAI Cautions Butchers to Use Correct Use-by Dates on Loose Chicken Fillets

The [Food Safety Authority of Ireland](#) (FSAI) issued the results of a survey into the microbiological quality of raw chicken fillets that were distributed to butchers in gas flushed bulk packs and are sold loose to the consumer.

#### Ír útmutató palackozott vizekre

Az [FSAI útmutatót](#) tett közzé az élelmiszer-vállalkozások számára a palackozott vizekre (természetes ásványvíz, forrásvíz, „egyéb palackozott víz”) alkalmazandó jogszabályokról.

#### Guidance on Legislation Specific to Bottled Water Published

The [Food Safety Authority of Ireland](#) (FSAI) has published [guidance](#) on the requirements of food businesses in accordance with specific legislation applicable to the three classes of bottled water: natural mineral water, spring water and 'other bottled water'.

#### Mikotoxinok felmérése gabonaalapú termékekben

Az [angol élelmiszer-biztonsági hatóság](#) közzétette egy 4 éves felmérési program első évi [eredményeit](#), mely során számos mikotoxin mennyiségét határozzák meg különféle gabona- és gabonaalapú élelmiszerekben. A 220 vizsgált minta többségénél határérték alattiak voltak a mikotoxin tartalmak, csak 7 minta esetén mértek határérték felett.

#### Survey of mycotoxins in cereal-based foods

[FSA](#) has published the [results](#) of a survey investigating the levels of certain naturally-occurring chemicals called mycotoxins in a range of cereals and cereal based foods. This is the first year's results from a four-year rolling surveillance programme.



### Lisztéria kezelési gyakorlat felülvizsgálata

A [skót FSA](#) felhívást tett közzé a meleg, valamint hideg füsttel kezelt halak gyártásának jelenlegi *Listeria monocytogenes* kezelési gyakorlatának felülvizsgálatára, a feldolgozási lánc kiemelendő kockázatú területeinek, és ezen kockázatok kezelésének hiányosságainak meghatározására.

#### Research call: review of listeria management practices

[FSA in Scotland](#) has issued a research call to review practices designed to control *Listeria monocytogenes* during smoked fish production. Review current practices in the management of *Listeria monocytogenes* utilised by both the hot and cold smoked fish sector, identifying key risk areas in the processing chain and gaps in the management of these risks.

### Kérdezz-felelek a növényvédőszer-maradékokról

A növényvédőszer-maradékokról kérdezz-felelek jelent meg a [BfR honlapján](#). A tájékoztató anyagban olyan kifejezések ismertetésére is kitértek, mint a jó mezőgazdasági gyakorlat, ADI, ARfD, valamint importtolerancia. A témában [honlapunkon](#) is olvasható magyar nyelvű lakossági tájékoztató anyag.

#### Questions and answers on pesticides residues

The [BfR publication](#) is all about pesticides and their residues, available in German language..

### Együttműködésben: BfR, ANSES és DTU

2010. december 7-én [együttműködési megállapodást](#) írt alá a német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR), a francia Élelmiszer-, Környezetvédelmi-, Foglalkozás-egészségügyi és biztonsági Hivatal (ANSES), valamint a Dán Műszaki Egyetem (DTU) Koppenhágában. E német-francia-dán kooperáció célja, hogy a

korábban hatékonyabban összehangolják az élelmiszerbiztonság terén végzett tevékenységüket, európai szinten is.

#### BfR, DTU and Anses enter into cooperation agreement

On 7 December 2010 the Federal Institute for Risk Assessment (BfR), the French Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) and the Food Institute of the Danish Tekniske Universitet (DTU) signed a [cooperation agreement](#).

### Grayanoméreg mézben

A [grayanoméreg](#) miatt kifogásolt méz ügyében korábban kiadott német nyelvű közlemény immár angolul is olvasható a BfR honlapján, és megjelent egy kérdezz-felelek is a témában.

#### Cases of poisoning through gryanotoxins in rhododendron honey originating from the Turkish Black Sea Region

As a result of a case of poisoning reported to the Hessian ministry of consumer protection, the Federal Institute for Risk Assessment ([BfR](#)) has assessed the health risk of honeys that contain gryanotoxins.

### BfR jelentések az antibiotikum-rezisztenciáról

A [BfR](#) két jelentést tett közzé az antibiotikum-rezisztenciáról. Először állatokból, élelmiszerből és takarmányból diagnosztikai célból vett



*Salmonella* izolátumok antibiotikumokkal szembeni érzékenységét vizsgálták 2000 és 2008 között, majd 2009-ben a vizsgálatokat kiterjesztették *E. colira* és *Campylobacterre* is. Az előbbi vizsgálat 33.625 izolátumának 48%-a legalább egy, míg 35%-a akár több antibiotikumcsoporttal szemben rezisztensnek bizonyult. A 2009. évi adatok kapcsán az *E. coli* és *Campylobacter* esetén hasonló következtetések vonhatók le.

### BfR publishes two reports on the resistance situation for different groups of bacteria

The National Reference Laboratories for *Salmonella* and Antibiotic Resistance at the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) tested *Salmonella* isolates from diagnostic submissions for antibiotics resistance.

### Fejlődés az allergének kimutatása terén

A BfR és a bajor egészségügyi és élelmiszerbiztonsági hatóság (LGL) közösen dolgoznak egy módszer kidolgozásán, melynek segítségével hatékonyabban lehet kimutatni az allergéneket az élelmiszerekből. A tesztrendszer eddigi eredményeit egy kétnapos workshop keretében mutatták be Berlinben.

### Improved detection methods for allergenic substances BfR and LGL develop test systems

Experts dealt with the development of analytical methods for the detection of allergenic substances in foods at a joint event of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) and the Bavarian Health and Food Safety Authority (LGL) which has been organised just recently in Berlin.



### Kérdezz-felelek az aszpartámról

A [Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal](http://www.mebih.hu) honlapján összeállítás olvasható az aszpartámról.

### Questions & answers on aspartame

A short summary on aspartame is available on the website of the [Hungarian Food Safety Office](http://www.mebih.hu).



### News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](http://ec.europa.eu/sanco/) elérhetők.

A Bizottság [útmutatót adott ki az aflatoxinokról szóló uniós jogszabályok betartásának ellenőrzéséhez](#), valamint tájékoztatást az [élelmiszereket érintő minőségpolitikai jogszabály-csomagról](#).

## Jogszabályok

### Legislation

### Uniós jogszabályok

A Bizottság [1120/2010/EU rendelete](#) (2010. december 2.) a *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M készítménynek az elválasztott malacok takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről

A Bizottság [1119/2010/EU rendelete](#) (2010. december 2.) a *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 készítmény tejelő tehének és lovak takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről és az 1520/2007/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [1118/2010/EU rendelete](#) (2010. december 2.) a diklazuril brojlersirkék takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről és a 2430/1999/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [1117/2010/EU rendelete](#) (2010. december 2.) egy citromsavból, szorbinsavból, timolból és vanillinból álló készítmény elválasztott malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1162/2010/EU rendelete](#) (2010. december 9.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1161/2010/EU rendelete](#) (2010. december 9.) egy nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1153/2010/EU rendelete](#) (2010. december 8.) a 175/2010/EU rendeletnek a *Crassostrea gigas* fajba tartozó osztrigák megnövekedett arányú elhullása elleni védekezésre irányuló intézkedések időbeli hatályának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1143/2010/EU rendelete](#) (2010. december 7.) az 1251/2008/EK rendeletnek az egyes, zárt díszállattelepre szánt vízi díszállatokra vonatkozó átmeneti rendelkezések alkalmazási időszaka tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1142/2010/EU rendelete](#) (2010. december 7.) az 1266/2007/EK rendeletnek az egyes állatok esetében a 2000/75/EK tanácsi

irányelvben előírt körzetelhagyási tilalom alóli mentesség feltételeire vonatkozó átmeneti intézkedések alkalmazásának időtartama tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1141/2010/EU rendelete](#) (2010. december 7.) hatóanyagok második csoportját illetően a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétel megújítási eljárásának meghatározásáról és ezen anyagok jegyzékének létrehozásáról

A Bizottság [1099/2010/EU rendelete](#) (2010. november 26.) 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 [1070/2010/EU rendelete](#) (2010. november 22.) a 2008/38/EK irányelvnek a kutyák és macskák csontízületi gyulladása esetén az ízületi metabolizmus elősegítésének mint különleges táplálkozási célnak a tervezett alkalmazások listájához való hozzáadásával történő módosításáról

A Bizottság [1053/2010/EU rendelete](#) (2010. november 18.) a 494/98/EK rendeletnek az állatok azonossága bizonyításának elmulasztása esetén alkalmazandó adminisztratív szankciók tekintetében történő módosításáról





A Bizottság [2010/91/EU irányelve](#) (2010. december 10.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a metosulam hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/90/EU irányelve](#) (2010. december 7.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a piridaben hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/89/EU irányelve](#) (2010. november 6.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a kinmerak hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/87/EU irányelve](#) (2010. december 3.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a fenbukonazol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról, valamint a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/86/EU irányelve](#) (2010. december 2.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a haloxyfop-P hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/85/EU irányelve](#) (2010. december 2.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a cink-foszfid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról, valamint a 2008/941/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/83/EU irányelve](#) (2010. november 30.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a napropamid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/82/EU irányelve](#) (2010. november 29.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a tetrakonazol hatóanyag felhasználásának kiterjesztése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/81/EU irányelve](#) (2010. november 25.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a 2-fenil-fenol hatóanyag felhasználásának kiterjesztése tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/761/EU határozata](#) (2010. december 7.) a 2010/221/EU határozat I. és II. mellékletének a Magyarország és az Egyesült Királyság által a pontyfélék tavaszi virémiájának felszámolására irányuló jóváhagyott nemzeti intézkedések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/749/EU határozata](#) (2010. december 2.) a 2007/453/EK határozat Dél-Korea, India, Panama és Peru BSE-státusa tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/736/EU határozata](#) (2010. december 1.) az élelmiszer- és takarmányellenőrzés területén működő egyes európai uniós referencialaboratóriumok 2011. évi uniós pénzügyi támogatásáról

A Bizottság [2010/735/EU határozata](#) (2010. december 1.) az állategészségüggyel és élő állatokkal kapcsolatos területen működő egyes európai uniós referencialaboratóriumok működéséhez nyújtott, 2011. évi uniós pénzügyi támogatásról

A Bizottság [2010/734/EU határozata](#) (2010. november 30.) a 2005/692/EK, 2005/734/EK, 2006/415/EK, 2007/25/EK és 2009/494/EK



határozat madárinfluenza tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/732/EU határozata](#) (2010. november 30.) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolására és figyelemmel kísérésére irányuló egyes 2010. évi módosított programok jóváhagyásáról, valamint a 2009/883/EK határozatnak az említett határozattal jóváhagyott programokhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulás tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/725/EU határozata](#) (2010. november 26.) az emberi fogyasztásra alkalmas élő, fagyasztott vagy feldolgozott kéthéjú kagylók, tüskésbőrűek, zsákállatok és tengeri haslábúak behozatala vonatkozásában engedélyezett harmadik országok jegyzékében a Chilére vonatkozó cím és bejegyzés tekintetében a 2006/766/EK határozat I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2010/715/EU határozata](#) (2010. november 25.) a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint a vas-ammónium-foszfát új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről

A Bizottság [2010/714/EU határozata](#) (2010. november 25.) a *Pseudomonas solanacearum* (Smith) Smith elterjedése elleni, Egyiptomra vonatkozó szükséghelyzeti intézkedések tagállamok által történő meghozatalának ideiglenes engedélyezéséről szóló 2004/4/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2010/712/EU határozata](#) (2010. november 23.) a tagállamok által 2011-re és az azt követő évekre benyújtott, egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló éves és többéves prog-

ramok, valamint az azokhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulás jóváhagyásáról

A Bizottság [2010/709/EU határozata](#) (2010. november 22.) az Európai Unió ökcímkezésért felelős bizottságának létrehozásáról

A Bizottság [2010/695/EU határozata](#) (2010. november 17.) Észtország, Lettország és a spanyolországi Baleár-szigetek autonóm körzet hivatalosan brucellózistól (*B. melitensis*) mentessé nyilvánítása tekintetében a 93/52/EGK határozat mellékleteinek módosításáról, valamint Észtországnak hivatalosan a szarvasmarhák tuberkulózisától és brucellózisától mentessé nyilvánítása tekintetében a 2003/467/EK határozat I. és II. mellékletének módosításáról

[Helyesbítés](#) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a kinmerak hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról szóló, 2010. november 6-i 2010/89/EU bizottsági irányelvhez (HL L 320., 2010.12.7.)

[Helyesbítés](#) a géntechnológiával módosított 1507x59122 fajtájú kukoricát (DAS-Ø15Ø7-1xDAS-59122-7) tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről szóló, 2010. július 28-i 2010/432/EU bizottsági határozathoz (HL L 202., 2010.8.4.)



[Helyesbítés](#) a géntechnológiával módosított 59122x1507xNK603 kukoricát (DAS-59122-7xDAS-Ø15Ø7xMON-ØØ6Ø3-6) tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről szóló, 2010. július 28-i 2010/428/EU bizottsági határozathoz (HL L 201., 2010.8.3.)

### Magyar jogszabályok

[272/2010. \(XII. 8.\) Korm. rendelet](#) a borászati termékek eredet megjelöléseinek és földrajzi jelzéseinek közösségi oltalmára irányuló eljárásról, valamint ezen termékek ellenőrzéséről szóló 178/2009. (IX. 4.) Korm. rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/185. (XII. 8.); hatályos: 2010. 12. 11

[33/2010. \(XI. 25.\) VM rendelet](#) az országos pálinka- és törkölypálinka-versenyéről, valamint az érzékszervi bírálók képzéséről; megjelent: MK 2010/179. (XI. 25.); hatályos: 2010. 11. 26.

[31/2010. \(XI. 18.\) VM rendelet](#) az egyes állatvédelmi tárgyú rendeletek módosításáról; megjelent: MK 2010/176. (XI. 18.); hatályos: 2010. 12. 03., 2011. 01. 01., 2013. 01. 01.

[10/2010. \(XI. 22.\) VM utasítás](#) a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal területi szervei Szervezeti és Működési Szabályzatainak kiadásáról; megjelent: Hivatalos Értesítő 2010/98. (XI. 22.); hatályos: 2010. 11. 22.



## Rövid hírek az EU-n kívül

### News bulletin from third countries

#### Jelentés az USA hús ellenőrzési rendszerének auditjáról

A kanadai élelmiszer-biztonsági hatóság (CFIA) [jelentést](#) adott ki az Egyesült Államok exportcélú hús- és baromfitermelésre vonatkozó élelmiszer-biztonsági rendszerének auditjáról. Az audit során két alkalommal vizsgálták az amerikaiak húsellenőrző rendszerét annak igazolására, hogy a Kanadába értékesítésre kerülő termékek továbbra is megfelelnek a kanadai elvárásoknak (2009-ben az Egyesült Államokból több, mint 600 millió kg hústerméket exportáltak Kanadába).

#### Evaluating the Food Safety System Governing the Production of Meat and Poultry Products Intended for Export to Canada

This [audit report](#) describes the outcome of an on-site audit of the United States' meat and poultry inspection system conducted by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) from December 1-11, 2009 and February 23 to March 12, 2010.

#### FDA: több idő kell a *Salmonella* útmutatóhoz

Az [FDA](#) kiterjesztette az állati takarmányok *Salmonella* tartalmára vonatkozó útmutató tervezetének véleményezésére kitűzött végső határidőt. Az FDA 2010. december 31-ig fogadja a véleményeket.

#### FDA extended deadline

The US Food and Drug Administration ([FDA](#)) has extended the comment period for the draft guidance regarding salmonella in animal feed. FDA will now accept comments until December 31, 2010.

### Az USA szenátusa elfogadta az új élelmiszer-biztonsági törvényjavaslatot

Az utóbbi 70 év egyik legnagyobb jelentőségű újításának adott zöld utat a szenátus, mivel a törvényhozók már keresték a költséges élelmiszer eredetű megbetegedések megfékezését. A törvényjavaslat több hatalmat ad az FDA kezébe az élelmiszerágazat ellenőrzésében. Az intézkedéseket többek között az ipar képviselői, a közegészségügy és a fogyasztók képviselői is támogatták. Az FDA-nak így a későbbiekben, jogában áll nyomást gyakorolni azokra a vállalatokra, akiknek termékeit vissza kell hívni a piacról.

#### U.S. Senate Approves Biggest Food-Safety Overhaul in 70 Years

The biggest [U.S. food-safety](#) overhaul in more than 70 years won Senate passage as lawmakers sought to curb food-borne illnesses that cost the nation an estimated \$152 billion a year.

#### Írányelv az *E. coli* O26 ellenőrzésére

Az USDA ellenőrző szerve az [FSIS](#) egy új rendelkezést hozott, miszerint az *E. coli* O26-al szennyezett marhahúst a felügyelőknek vissza kell hívniuk és ellenőrző vizsgálatokat kell végezniük. Az intézkedésre azért is van nagy szükség, mert az utóbbi időben az *E. coli*-val szennyezett élelmiszerek mennyisége is megnőtt. Az ellenőrzések eddig főként az *E. coli* O157:H7 és STEC törzsekre terjedtek ki. A továbbiakban viszont, akár az *E. coli* O157:H7-et, akár az *E. coli* O26-ot mutatják ki a vizsgálatok, a termék visszahívásra fog kerülni.

#### Directive issued on *E. coli* O26 as Adulterant

For the first time, the USDA's Food Safety and Inspection Service (FSIS) has issued a directive for its inspectors on testing and recalling beef contaminated with [E. coli O26](#).

### Élelmiszerekben előforduló veszélyek adatközlésével foglalkozó WHO riport

A [GEMS/Food](#) az élelmiszerek kémiai szennyezőanyagainak szintjeiről és trendjeiről gyűjt [adatokat](#). 2010-ben egy ad hoc szakértői munkacsoport elemezte az adatküldés és felhasználás folyamatát. Fő javaslataik közt szerepelt egy web-alapú alkalmazás fejlesztése a standard file formátumok (pl. XML vagy excel) letöltéséhez; az értelmezéshez szükséges információkat nem tartalmazó adatok visszatartása; az eredmények közzétételéhez standardizált forma kialakítása; a veszély előfordulására, tápanyag-összetételre és élelmiszerfogyasztásra vonatkozó adatok könnyebb integrációját lehetővé tevő élelmiszer-osztályozás használata.

#### Report of the WHO Working Group on data reporting for hazards occurring in food

[GEMS/Food](#) collects [data](#) on levels and trends of chemical contaminants in food. In 2010 an ad hoc group of experts reviewed the process for data submission and use. The major recommendations of this group were to develop a web-based application to download standard file formats such as XML or Excel; to reject submitted data not containing information critical for their interpretation; to generate standardized output to be used for communication of results; and, finally, to use a food classification allowing to integrate more easily data on hazard occurrence, nutritional composition and food consumption.



### Antibiotikum rezisztencia stratégia kialakítása

A WHO/Europe Állandó Bizottsága koncepciótervet fogadott el az [antibiotikum rezisztencia stratégia](#) kialakítására. A rezisztens baktériumoknak köszönhetően évente kb. 25000 ember hal meg az Európai Unióban. Ebben a régióban különösen aggályos a MDR-TB (multidrug-resistant tuberculosis) és XDR-TB (extensively drug-resistant tuberculosis), melyek ellenállóak a tuberkulózis elleni szerekkel szemben. A témával több eseményen foglalkoznak. A WHO 2011-ben az Egészség Világnapjának témájául az antimikrobiális és antibakteriális rezisztenciát választotta, mely alkalmat teremt az illetékes európai szervezeteknek, és a WHO partnereinek ezzel a fontos kérdéssel foglalkozni. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) minden évben november 18-án tartja az Európai Antibiotikum Tudatosság Napot, amikor az antibiotikumok hatékony felhasználásáról és kockázatairól tájékoztatják a nyilvánosságot és az egészségügyi szakembereket.

#### Developing strategy on antibacterial resistance

The Standing Committee of the Regional Committee, part of WHO/Europe's governing body, has approved a concept paper on WHO/Europe's developing a [strategy to contain antibacterial resistance](#). This is an important step to tackle a growing health threat in the WHO European Region.



### Adalékanyag specifikációról

A FAO (JECFA) honlapján közzétett [monográfiák](#) a 73. JECFA ülésen 2010. június 8-17. között készített adalékanyag specifikációkat tartalmazzák. A teljes riport a WHO Technical Report sorozatban fog megjelenni, az anyagok toxikológiai monográfiái pedig a WHO Food Additive sorozatában. A dokumentum a következő anyagok specifikációit tartalmazza: aktív szén, kasszia-gumi, indigotin, szteviol glikozidok, zsírsavak szacharóz észterei, laurinsav-, palmitinsav és sztearinsav szacharóz monoészterei, valamint titán-dioxid.

#### Compendium of food additive specifications

[The document](#) contains food additive specifications monographs, analytical methods and other information, prepared at the seventy-third meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), which was held in Geneva, Switzerland, from 8 to 17 June 2010.

### Útmutató az élelmiszer-biztonsághoz

A [CFIA](#) élelmiszer-vállalkozóknak készült útmutatója a megelőző élelmiszer-biztonsági szabályozó rendszerek kialakításában nyújt segítséget. Az útmutató alkalmazása önkéntes, és nem helyettesíti a különböző tartományok, területi egységek kormányzatai által előírt szabályokat.

#### Guide to Food Safety

The [Guide to Food Safety](#) is a voluntary tool that provides the Canadian food industry with generic guidance on how to design, develop and implement effective preventive food safety control systems.

### Nem feldolgozott anyatej fogyasztásával kapcsolatos aggályok

A [Health Canada](#) óvatosságra intette a lakosságot az interneten árusított vagy más személyektől vásárolt anyatej fogyasztásának

kockázataival kapcsolatban. A legtöbb ilyen esetben a donor egészségügyi állapota nem ismert. A nyers anyatej vírusokkal (pl. HIV) vagy élelmiszer-mérgezést okozó baktériumokkal (pl. *Staphylococcus aureus*) fertőzött lehet, valamint különféle gyógyszerek is átkerülhetnek bele.

### Health Canada Raises Concerns About the Use of Unprocessed Human Milk

[Health Canada](#) advises Canadians to be aware of the potential health risks associated with consuming human breast milk obtained through the Internet or directly from individuals.

### Olajban tárolt zöldségek és fűszernövények fogyasztásának kockázatai

[Kanadában](#) az olajban tárolt zöldségek és fűszernövények (pl. fokhagyma, vöröshagyma, szárított paradicsom, erős paprika, gomba, rozmaring, metélőhagyma, zsálya, bazsalikom, kapor) népszerű otthon készített, esetleg kereskedelemben kapható élelmiszerek. Ha ezeket az élelmiszereket nem megfelelően készítik elő, dolgozzák fel, tárolják, súlyos betegséget pl. botulizmust okozhatnak. A kockázat csökkentésére néhány könnyen betartható tippet tartalmaz a közzétett összeállítás.

### Reminding Canadians of Potential Risks of Consuming Vegetables and Herbs Stored in Oil

[Health Canada](#) informs Canadians of the importance of safe food handling practices when preparing and/or consuming vegetables and herbs stored in oil, such as garlic, onions, sun-dried tomatoes, hot peppers, mushrooms, rosemary, chives, sage, basil, and dill.

### Kerekasztal körül mondhatják el a fogyasztók véleményüket

A 2008-as *Listeria* járványt követő független elemzés újabb ajánlása valósul meg Kanadában azáltal, hogy új fórumot biztosítanak a

fogyasztói szervezetek képviselőinek az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos véleményük elmondására, így szeretnék javítani az átláthatóságot, konzultációt és kommunikációt a kanadaiakkal szemben. A félévente összeülő [kerekasztal](#) elnöke a kanadai főállatorvos és élelmiszer-biztonsági főtitkár, a résztvevők között 8 fogyasztói szervezet képviselője mellett egyéb képviselők és szakértők is meghívottak lesznek.

### New Forum Gives Consumer Associations a Clear Voice in Food Safety

Agriculture Minister Gerry Ritz launched a new [roundtable](#) focused on giving consumers an additional opportunity to raise concerns and discuss ways to further improve Canada's food safety system.

### Élelmiszer-biztonsági zsebszótár

Az [Élelmiszer-biztonsági zsebszótár](#) első kiadása összegyűjti az élelmiszer-biztonság területén előforduló kifejezéseket, definíciókat, elsősorban a Canadian Food Safety Institute hallgatóinak segítségére. A kötet azonban kihagyhatatlan az éttermek, élelmiszer-gyártók, feldolgozók és egyéb, élelmiszerrel foglalkozó szervezetek számára is.

### Pocket Dictionary of Food Safety

This first edition of the [Dictionary of Food Safety](#) is a collection of terms and definitions prepared initially to assist the students of the Canadian Food Safety Institute as a companion or reference resource when reading lesson notes, completing course assignments.



### Klímváltozás konferencia

2010. november 29-december 10-e között Cancúnban rendezték meg a 2010-es [ENSZ Klímaváltozás Konferenciát](#).

#### United Nations Climate Change Conference 2010

The 16th Conference of the Parties to the UNFCCC (COP16) has been in Cancun Mexico November 29 - December 10, 2010.

### Élelmiszerhez való hozzáférés joga

[Az ENSZ Emberi Jogok Főbiztosának](#) publikációja az élelmiszerhez való jog témakörével foglalkozik. Tárgyalja annak fő szempontjait, kapcsolatát egyéb emberi jogokkal, nemzetközi törvényekben való megjelenését. Külön részben foglalkozik bizonyos fogyasztói csoportokkal (vidékiek és városi lakók, őslakosok, nők, gyermekek), az államok és egyéb résztvevők feladataival és kötelezettségeivel, és a jog alkalmazásának lehetőségével.

#### The Right to Adequate Food

[FAO's Fact Sheet](#) explains what the right to adequate food is, illustrates its implications for specific individuals and groups, and elaborates upon State parties' obligations with respect to this human right.<sup>3</sup> The Fact Sheet also provides an overview of national, regional and international accountability and monitoring mechanisms.

### Mezőgazdasági kutatási eredmények adatbázisa

A FAO és a főbb kiadók által létrehozott [AGORA program](#) lehetővé teszi a fejlődő országok számára egy, az élelmiszer, mezőgazdaság, környezettudomány és kapcsolódó társadalmi tudományok területével foglalkozó digitális könyvtár gyűjteményhez a hozzáférést. A gyűjtemény 1900 folyóiratot tartalmaz.

#### Access to Global Online Research in Agriculture

The [AGORA program](#), set up by the Food and Agriculture Organization of the UN (FAO) together with major publishers, enables developing countries to gain access to an outstanding digital library collection in the fields of food, agriculture, environmental science and related social sciences. AGORA provides a collection of 1900 journals to institutions in 107 countries.

### FAO főigazgató helyettes kinevezése

[Ann Tutwiler](#) személyében új főigazgató helyettest nevezett ki Jacques Diouf, a FAO főigazgatója 2010. december 1-jén. Ann Tutwiler, aki a két helyettes egyike lesz, 2011. januárban lép szolgálatba.

#### New FAO Deputy Director-General appointed

Director-General Jacques Diouf has announced the appointment of [Ann Tutwiler](#), a citizen of the United States, as one of FAO's two Deputy Directors-General. Ann Tutwiler will be the first female to hold this position.

### Beszámoló FAO workshop-ról

A FAO honlapján megjelent a 2010. november 8-12. között Magyarországon rendezett FAO workshop beszámolója. Az [MRL értékek megállapításáról és a peszticid maradékok kockázatbecsléséről rendezett képzés](#) célja a fejlődő országokból származó szakértők képességének fejlesztése az MRL becsléshez szükséges növényvédőszer értékelés technikáiban, és tudásuk növelése az étrendi bevitelhez



kötődő kockázat becslésben. A képzés anyaga egy készülő FAO képzési kézikönyv próbaverziója volt, az órát a JMPR két tagja, Denis Hamilton és Ambrus Árpád tartotta. A résztvevők nagy része a fejlődő országokból érkezett a workshopra.

### Training workshop on the establishment of MRLs in Budapest

The [first FAO Training Workshop on the establishment of Maximum Residue Levels \(MRLs\) and risk assessment of pesticide residue](#) took place in Budapest, Hungary, from 8 to 12 November 2010. The objectives of this training workshop were to strengthen the capabilities of scientists from developing countries in the techniques of pesticide evaluation for the establishment of MRLs and to update their knowledge of the assessment of risks associated with dietary intake of pesticide residues.

### BPA témában rendezett WHO ülés összefoglaló riportja

A WHO (JEMRA) honlapon elérhető a [biszfenol A](#) toxikológiájáról és egészségügyi vonatkozásairól november elején rendezett ülés összefoglaló riportja.

### Joint FAO/WHO Expert Meeting to Review Toxicological and Health Aspects of Bisphenol A

In light of uncertainties about the possibility of adverse human health effects at low doses of [BPA](#), especially on reproduction, the nervous system and behavioural development, and considering the relatively higher exposure of very young children compared with adults, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO) jointly organized an Expert Meeting to assess the safety of BPA.

### Új tutin szabvány, nagyobb biztonság

A mézharmatot a méhek előszeretettel gyűjtik és fogyasztják. A tutu cserjén táplálkozó lepkekabóca faj által termelt mézharmat azonban egy mérgező vegyületet, tutint

tartalmaz, ami így a mézbe juthat. A méhészek munkáját elősegítő új, szélesebb körben alkalmazható [NZFSA szabvány](#) 2011. január 1-én lép életbe. A régi szabványhoz képest megváltozik az intézkedések néhány pontja is, hiszen a méhészeknek laborvizsgálatokon keresztül is demonstrálnia kell az előállított méz biztonságosságát.

### Revised standard better manages tutin risk in honey

Work by the New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)), with input from the honey industry, has seen a revision to a honey food standard that will better manage the risk of anyone suffering from tutin poisoning. The Food (Tutin in Honey) [Standard](#) 2010 replaces the one issued in 2008 and comes into effect on 1 January 2011. The risk period for tutin in honey is in late summer.

### Élelmiszerbiztonság 2020-ban

Az U.S. Department of Health and Human Services ([HHS](#)) következő évtizedre kitűzött széleskörű közegészségügyi céljai között szerepeltek az élelmiszer-biztonsági célkitűzések is, melyekben az élelmiszer eredetű megbetegedések számát 2020-ig jelentős mértékben (25-50%) szeretnék csökkenteni.

### Healthy People 2020

The U.S. Department of Health and Human Services ([HHS](#)) has set a wide range of public health goals to aim for over the next decade with the release of its Healthy People 2020 report.





### 2010 legemlékezetesebb élelmiszer-járványai, termék-visszahívásai az USA-ban

A [listán](#) az első, és egyben az egyik legjelentősebb mértékű visszahívás a szalmonella járvánnyal összefüggésbe hozott több millió tojást érintette, melyek eddig közel 2000 ember megbetegedését okozták. A második helyre a SanGar Fresh Cut Produce által feldolgozott zöldség-növények kerültek, melyekben *Listeria monocytogenes*-t mutattak ki a termékeket pedig visszahívták a piacról. A harmadik helyre az a szalmonella járvánnyal összefüggésbe hozott szalámi került, melyben a *Salmonella* Montevideo-val szennyezett fekete bors volt a járvány forrása.

### 10 major foodpoisoning outbreaks and recalls for 2010

All of these [massive outbreaks](#) come as Congress is considering the FDA Food Safety Modernization Act, which is geared toward overhauling a hodgepodge of laws put in place over the last 70 years.

### Új becslések szerint kisebb arányú az élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulása

A [CDC](#) kiadta legújabb becslését az Egyesült Államok közegészségügyét terhelő élelmiszer eredetű megbetegedésekre. A CDC az 1999-es becslésekkel szemben – miszerint évente 4 emberből 1 betegszik meg élelmiszer fogyasztása következtében – az állítja, hogy a problé-

ma 6 emberből csak egyet érint. Az új becslések szerint évente 48 millióan betegszenek meg, 128.000 ember szorul kórházi ápolásra és 3.000-en halnak meg élelmiszer eredetű megbetegedés miatt. A múlt évtizedre ugyanezek a mutatók magasabbak voltak.

### New Estimates Lower Incidence of Food Poisoning

The [Centers for Disease Control and Prevention](#) has released a new, lower estimate of the overall public health burden of foodborne illness in the United States. CDC now says food poisoning sickens 1 in 6 Americans each year, not 1 in 4 as the agency had estimated in 1999.

### FAO Oktatási Kézikönyv a peszticid maradékok értékeléséhez

A FAO ([JMPR](#)) honlapján elérhető a peszticid maradékok értékeléséhez (MRL becsléshez és étrendi bevitel számításához) készült oktatási segédanyag. A workshopokra valamint önképzésre is alkalmas kézikönyv készítését célzó projekt 2010-ben indult. A peszticid maradékok FAO kézikönyvének (JMPR Manual) első verziója 1997-ben készült el, legutóbbi változata 2009-ben jelent meg, mely leírja a JMPR munkájának követelményeit és módszereit. Az oktatási anyag célja a témák speciális gyakorlati példákon, esettanulmányokon keresztül bemutatása.

### Evaluation of pesticide residues - Training manual

The need for a [JMPR training manual](#) has become apparent in recent times as procedures have become more complex and the interest in the operations of JMPR and the Codex Committee on Pesticide Residues has increased.

### A nanoélelmiszerek négy kategóriája

A napjainkban egyre elterjedtebb [nanotechnológiát](#) már az élelmiszereknél is alkalmazzák. A legvalószínűbb és egyben első lehetőség, hogy az elfogyasztásra kerülő élelmiszerben



használják, a második az egyes étrend-kiegészítő termékek. A harmadik és negyedik kategóriát pedig az élelmiszerrel érintkező anyagok, így a csomagolóanyagok és a különböző főzőeszközök alkotják.

### Nanofoods fall into four categories

First, and most obviously, there's the use of nanotechnology directly in a food that you eat. Second, there are supplements that use [nanotechnology](#). And the last two categories, which are similar, are comprised of things you don't eat that use nanotechnology: food packaging and cookware.

### Hidegebb biztonságosabb

Egy új [NZFSA](#) felmérés megmutatta, hogy az új-zélandi fogyasztók többsége nem a biztonságos élelmiszertároláshoz szükséges 2-4°C – on üzemelteti hűtőjét. A felmérésbe bevont 158 háztartás mindössze 25%-a működteti a hűtőszekrényt az ajánlott hőmérsékleten, 36%-a 4-6°C-on, míg másik 36%-a 6°C felett.

### Being cool about food safety

As summer heats up the [New Zealand Food Safety Authority](#) (NZFSA) is encouraging people to be cool about food safety in the wake of a new study that shows three out of four Kiwi fridges are not running at the recommended cool temperature range of 2-4°C to keep food safe.

### Magasabb termésátlagú burgonya

Magasabb termésátlaggal rendelkező édesburgonya fajtát fejlesztettek ki [Ugandában](#) az élelmiszerellátás biztonságának növelése érdekében.

### High-Yielding Potatoes Discovered

[Uganda](#) has discovered sweet potato varieties which can be used to increase food security.

### E. coli vakcina

A Cargill (nemzetközi élelmiszerforgalmazó) vállalat bejelentette kísérleti [E. coli](#) vakcinájának kezdeti eredményeit. A tesztet 85.000 szarvasmarhán végezték és az eredmények biztatóak.

### E. coli vaccine

The fight to make food safer continues at a microscopic level with locally produced beef yielding encouraging early data about the effectiveness of a vaccination against dangerous [E. coli bacteria](#). Cargill announced the initial results of a trial for the new vaccine, a test involving 85,000 cattle.

### Mikotoxin ellenőrzést sürgetnek gyerekeknek szánt élelmiszereknél

A [The Journal Molecular Nutrition and Food Research](#) című folyóiratban közölt tanulmány szerint kutatók kapcsolatot találtak a kukorica-hoz köthető fumonizin kitettség és a tanzániai gyerekek fejlődési zavara között.

### Scientists call for mycotoxin screening in infant food

Complementary food for infants in developing countries, especially where corn is a staple food, should be protected against the mycotoxin fumonisin, according to an international team of scientists. The study was published in [The Journal Molecular Nutrition and Food Research](#) and explored the association between exposure of fumonisins from maize and growth retardation among infants in Tanzania.



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)