



A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal nyerte el az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal által meghirdetett pályázatot, melynek célja az Európai Unió egész területére kiterjedő élelmiszer-fogyasztási felmérés (EU MENU) előkészítése, egységes módszertanának kidolgozása, 10-éves korosztálytól, illetve felnőttekre. A felmérésben a 2x24 órás visszakerdező módszer kerül alkalmazásra, a Nemzetközi Rákkutató Intézet által kifejlesztett EPIC-SOFT szoftver használata mellett.

A hét ország (Bulgária, Finnország, Görögország, Lengyelország, Magyarország, Németország, Portugália) konzorciumi együttműködésében megvalósuló projekt előkészítő ülésére 2011. január 25-27-e között került sor Budapesten, a MÉBiH szervezésében. A megbeszélésen az EFSA és a lyoni székhelyű Nemzetközi Rákkutató Intézet (IARC) képviselői is részt vettek.

A projekt célja, hogy pontosan kidolgozza a felmérés módszertanát, azon belül a nemzeti sajátosságok érvényesíthetőségét és a módszer alkalmazhatóságát kis létszámú (országanként 200 fő) mintán tesztelje. Az élelmiszerfogyasztási adatok az élelmiszer-biztonsági kockázatbecslésben nélkülözhetetlenek, mivel az esetleges élelmiszerártalom kockázata összefügg az élelmiszerek elfogyasztásra kerülő mennyiségével.

PANEU dietary survey

The consortium in coordination of the Hungarian Food Safety Office has won the grant launched by the European Food Safety Authority, aiming the development of a uniform methodology for the European Union-wide food consumption survey (EU MENU) from above 10-years-old age group and for adults, implementing a 2x24-hours recall interview method using EPIC-SOFT software developed by the International Institute for Cancer Research.

The seven countries (Bulgaria, Finland, Greece, Hungary, Poland, Germany, Portugal) involved in this consortium met for first kick-off meeting in Budapest between 25-27th of January 2011. The representatives of EFSA and the Lyon-based International Institute for Research on Cancer (IARC) also attended the meeting.

Kiadja: Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária
Szerkesztő: Cseh Júlia
E-mail: hirlevel@mebih.gov.hu



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Újraavasztották az EFSA főigazgatóját

További öt évre ismételten bizalmat szavaztak **Catherine Geslain-Lanéelle**-nek, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) igazgatójának. Az újraavasztott ügyvezető igazgató 2006. július 1-től áll az EFSA élén, új mandátuma nyártól kezdődik.

Catherine Geslain-Lanéelle's mandate renewed

Catherine Geslain-Lanéelle's mandate as Executive Director of the European Food Safety Authority has been renewed by EFSA's Management Board on the basis of a proposal by the European Commission and in consultation with the European Parliament. Her new five-year mandate will start on 1 July 2011.

Az állatokban és az emberekben előforduló TSE fertőzés közötti lehetséges kapcsolat

Az **EFSA** az ECDC-vel közösen készített véleményében a szakemberek a legújabb tudományos eredményeket vizsgálták meg az emberekben és állatokban előforduló TSE-k közötti lehetséges kapcsolat tekintetében. A mostani vélemény megerősítette, hogy a jelenlegi ismeretek szerint az egyetlen zoonotikusnak (állatról emberre áterjedő) tekinthető TSE (fertőző szivacsos agyvelőbántalmak) a BSE (szarvasmarhák szivacsos agyvelőgyulladás), ami emberekben Creutzfeldt-Jakob betegség variánsaként ismert (vCJD).

Review of scientific evidence on possible links between TSEs in animals and humans

EFSA and the European Centre for Disease Prevention and Control have published a joint opinion reviewing the latest available scientific information on possible links between Transmissible Spongiform Encephalopathies in animals and humans.

Mesterséges édesítőkkal kapcsolatos jelenlegi tevékenységek

Az **EFSA** ANS Szakbizottsága (Panel on Food additives and nutrient sources added to food) két - mesterséges édesítőkkal foglalkozó - tanulmányt vitatott meg legutóbbi ülésén. Az egyik a Ramazzini Intézet által készített tanulmány (Morando Soffritti, Wiley-Liss, 2010), amely az aszpartám lehetséges rákkeltő hatásával foglalkozik. A másik tanulmány (Thorhallur I Halldorsoon, 2010) a cukorral, és a mesterséges édesítőszerrel édesített üdítőitalok fogyasztása és a koraszülések közötti összefüggést vizsgálja.

Current activities on artificial sweeteners

EFSA's Panel on Food additives and nutrient sources added to food (ANS) discussed two recent studies on artificial sweeteners at its meeting on 1-3 February 2011 when assessed whether any further scientific work is required. One concerns a study of the Ramazzini Institute on the potential carcinogenicity of aspartame (Morando Soffritti, Wiley-Liss, 2010), and the other examines the association between intakes of sugar sweetened and artificially sweetened soft drinks and preterm delivery (Thorhallur I Halldorsoon, 2010).

A sztíviával kapcsolatos korábbi értékelés felülvizsgálata

Az **EFSA** felülvizsgálta a fogyasztók kitettségéről készített korábbi értékelését a sztíviával kapcsolatban, alapul véve a kérelmezők által módosított javasolt felhasználási szinteket, elsősorban cukormentes, illetve csökkentett energiatartalmú italokban és édességekben. Bár a mostani kitettségbecslés egy kicsit alacsonyabb értéket eredményezett, azoknál a felnőtteknél és gyermekeknél, akik nagyfogyasztói a sztíviát tartalmazó élelmiszereknek, a bevitel meghaladhatja az elfogadható napi beviteli értéket (ADI), ha az édesítő a maximális szinten használták az élelmiszerekben.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Assessment of consumer exposure to steviol glycosides

The EFSA has reviewed its previous assessment of consumer exposure to the sweeteners steviol glycosides based on the revised levels of use proposed by the applicants. More commonly referred to as stevia, these sweeteners are proposed for use in sugar-free or reduced energy foods such as certain flavoured drinks and confectionary. Although the revised exposure estimates are slightly lower than those in the opinion adopted by EFSA's ANS Panel in April 2010, adults and children who are high consumers of foods containing these sweeteners, could still exceed the Acceptable Daily Intake (ADI) established by the Panel if the sweeteners are used at maximum levels.

A húsvizsgálatok korszerűsítése

Az EFSA feladata lesz – az ECDC-vel közösen - a húsvizsgálatok kockázatalapú megközelítésének bevezetése az Európai Unióban. A régi módszerek (szemrevételezés) már nem megfelelőek a mai kor élelmiszer eredetű megbetegedéseinek megakadályozására, ezért az élelmiszerlánc minden szakaszában a húsellenőrzés korszerű módszereinek bevezetésére van szükség. Az EFSA tudományos munkája a húsvizsgálatokkal kapcsolatban a következő csoportokra terjed ki: házisertés; szárnyasok; szarvasmarha - hat hétnél idősebb; szarvasmarha – hat hétnél fiatalabb; házi juh, kecske. A minden csoportra kiterjedő tudományos munka befejezésének ideje 2013. június 30.

Modernisation of meat inspection

A new topic on the Modernisation of meat inspection looks at EFSA's role in introducing a risk-based approach to meat inspection in the EU.

Adatgyűjtési felhívás

Az élelmiszeradalékok újraértékelésének részeként az

EFSA az indigókarminnal (E132) kapcsolatban tett közzé adatgyűjtési felhívást honlapján. Egyetemektől, kutatóintézetektől várnak információkat 2011. szeptember 30-ig.

Call for scientific data on Indigo Carmine (E 132)

Indigo Carmine (E132) is included into the programme for re-evaluation of food-additives. EFSA kindly asks governments, interested organisations, universities, research institutions, companies and other interested parties to submit information and data on Indigo Carmine (E 132) electronically to EFSA by 30 September 2011 at the latest.

Állásfoglalás a kadmium tolerálható heti beviteli értékéről

A Bizottság a kadmiumra vonatkozó tolerálható heti bevétel (TWI 2,5 µg/testtömeg kg) felülvizsgálatára kérte az EFSA-t. Az EFSA CONTAM Szakbizottsága ennek kapcsán megvizsgálta, hogy szükséges-e a TWI módosítása, figyelembe véve a FAO/WHO Szakértői Bizottsága által 2010-ben felállított PTMI (ideiglenes tolerálható havi bevétel) értéket, ami 25 µg/testtömeg kg/hó. A szakbizottság megállapította, hogy a korábbi EFSA véleményben alkalmazott - élelmiszerekre használt - megközelítés megfelelő volt, ezért a jelenlegi TWI értéket kadmiumra (2,5 µg/testtömeg kg/hét) fenntartotta.

Tolerable weekly intake for cadmium

The Panel on Contaminants in the Food Chain of the European Food Safety Authority (CONTAM Panel) was asked by the European Commission to confirm whether the current tolerable weekly intake (TWI) of 2.5 µg/kg body weight (b.w.) for cadmium is still considered appropriate or whether any modifications are needed in view of the provisional tolerable monthly intake (PTMI) of 25 µg/kg b.w. established by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEC-



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

FA) in 2010. The CONTAM Panel concluded that the approach adopted for its previous opinion on cadmium in food was appropriate and hence the current TWI for cadmium of 2.5 µg/kg b.w. was maintained.

Nano Safety for Success Dialogue workshop

2011. március 1-ig lehet jelentkezni a március 29-30-án Brüsszelben megrendezésre kerülő **Nano Safety for Success Dialogue workshopra**.

Nano Safety for Success Dialogue workshop

The Danish Centre for Advanced Food Studies (LMC) organises the workshop in Odense.

Bizottsági irányelv a biszfenol-A cumisüvegekben való felhasználásának korlátozásáról

Megjelent az Európai Unió Bizottságának **2011/8/EU irányelve** a biszfenol-A (BPA) csecsemőknek szánt cumisüvegekben való felhasználásának korlátozása tekintetében. A tagállamoknak legkésőbb 2011. február 15-ig el kellett fogadniuk és ki kellett hirdetniük azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek megfeleljenek. 2011. március 1-je után többé nem lesz engedélyezett a BPA tartalmú cumisüvegek előállítás, 2011. június 1-jétől pedig tilos lesz az Európai Unió területén a cumisüvegeket piacra helyezni és importálni.

Commission directive on use of bisphenol-A in plastic infant feeding bottles

The directive 2011/8/EU is amending Directive 2002/72/EC as regards the restriction of use of Bisphenol A in plastic infant feeding bottles.

Második kockázatbecslési konferencia

Az Európai Bizottság 2011. január 25-28-a között Brüsszelben szervezte meg a második **nemzetközi kockázatbecslési konferenciát**.

2nd International Conference on Risk Assessment

The conference has been organised in Brussels between 25-28th of January 2011.

Brit fogyasztói felmérés az élelmiszerekről

Közzétette az angol élelmiszer-biztonsági hatóság a leg-utóbbi **felmérésének eredményeit**, melyben figyelemmel kíséri a fogyasztói véleményeket az élelmiszereket érintő főbb kérdésekről. A reprezentatív felmérés során 2.105 brit felnőttet kérdeztek meg. A válaszadók 54%-át foglalkoztatták az élelmiszerárak, 45%-ukat az élelmiszerek sémennyisége, és 42%-ukat a kidobásra kerülő élelmiszerek (food waste) ügye. A fő élelmiszer-biztonsági kérdések voltak a házon kívül étkezés élelmiszer-higiéniája (36%), élelmiszer-mérgezés (29%), és az élelmiszeradalékok használata (27%). A válaszadók 80%-a tisztában volt azoknak a helyeknek a higiéniai előírásaival, ahol ettek vagy élelmiszert vásároltak.

Latest consumer attitudes tracker survey published

The Food Standards Agency has released the latest results of its tracker survey. The survey monitors public opinion and awareness of the Food Standards Agency and key food issues. A representative sample of 2,105 adults in the UK was interviewed in the latest wave of the tracker (November 2010), by placing questions on the TNS consumer omnibus survey. The main food issues that survey respondents were concerned with were food prices (54%), the amount of salt in food (45%) and food waste (42%). The main food safety issues that people were concerned with were food hygiene when eating out (36%), food poisoning (29%) and the use of additives in food (27%). Eighty per cent of respondents were aware of the hygiene standards in the places they ate out in or buy food from.

Tanácsok vadőröknek

Elérhető azon **FSA** útmutató, mely a 183/2005 („Tarkarmányhigiéniai rendelet”) követelményeinek magyarázatában és a nyilvántartás-vezetési köve-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

telményekben nyújt segítséget. Az említett jogszabályt a takarmány-előállító, forgalmazó és az állat takarmányozást folytató gazdaságokra kell alkalmazni. Ennek megfelelően az abban foglalt egyszerű higiéniai eljárások vonatkoznak az élelmiszerláncba kerülő, tenyésztett vadakra is.

Gamekeeper advice available

Gamekeepers across the UK are reminded of their responsibilities for ensuring animal feed is safe for food-producing animals and for carrying out recordkeeping correctly. Food Standards Agency guidance is available, explaining the requirements of EC Regulation 183/2005 ('The Feed Hygiene Regulation'). The Feed Hygiene Regulation applies to farms that feed animals and farms that produce crops for animal feed.

Norovírus és a nyers osztriga fogyasztás

Az **FSA** a nyers osztriga fogyasztásból származó **Norovírus** lehetséges kockázataira hívja fel ismételtelen a lakosság figyelmét, mivel a múlt év ezen időszakában megnövekedett az ilyen megbetegedések száma UK-ban. A hatóság és a kagylóipar (shellfish industry) továbbra is együtt dolgozik, hogy fejlessze az élő kagylókból származó vírusok eltávolítására szolgáló módszereket.

Agency issues advice on oysters

The Food Standards Agency is reminding people about the possible risks from getting the 'winter vomiting bug' norovirus from eating raw oysters. The FSA and the shellfish industry are continuing to work together to improve methods for removing viruses from live shellfish. Infections linked to norovirus tend to be more common during the winter. This time last year there appeared to be an increase in the number of people, in the UK, with norovirus infections linked to eating raw oysters.

Új élelmiszer-összetevő: szintetikus dihidrokapsziát

2011. február 5-ig várta a szintetikus dihidrokapsziát

sziaítról készített elsődleges értékelésével kapcsolatos véleményeket az **FSA** Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (ACNFP). A kérelmet azzal a céllal nyújtotta be egy vállalkozás, hogy a szintetikus módon előállított dihidrokapsziát (kis mennyiségben a chili paprika is tartalmazza) számos élelmiszerben kívánja felhasználni pl. pékárukba, italokba, cereáliákba. Állítása szerint, a kapszinoid vegyületek képesek fokozni az energiafelhasználást, és a zsírok oxidációját. A Bizottság vélemény-tervezetében megállapította, hogy az összetevő a kérelmező által javasolt felhasználási szinteken nem jelent kockázatot a fogyasztók egészségére nézve, de szkeptikus volt a dihidrokapsziát élelmiszerekhez való hozzáadásának indoklásával kapcsolatban.

Views wanted on synthetic dihydrocapsiate

A Japanese company has applied to the Food Standards Agency for approval to market dihydrocapsiate as a novel food ingredient. The Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP), an independent advisory committee, has prepared a draft opinion on this ingredient. Comments was invited. After reviewing the applicant's response to these issues, the Committee did not have any outstanding safety concerns, although there was a degree of scepticism relating to the applicant's proposed reasoning for adding DHC to foods. The ACNFP concluded that DHC at the use levels proposed by the applicant will not present a health risk to consumers.

Kollaboratív kutatás az élelmiszer-allergiáról

Az **FSA** és a **Medical Research Council (MRC)** közös felhívást tett közzé, hogy segítenek az élelmiszerallergiákat okozó biológiai mechanizmusok megértésének javításában. Az élelmiszerallergia egy gyakori és jelentős betegség, ami az Egyesült Királyságban a felnőtt lakosság akár 2%-át, míg a gyerekek 5-8%-át érinti. A tünetek változóak, de lehetnek súlyosok, okozhatnak anafilaxiát, és esetenként halált. Ezt a kutatást felhasználják majd az élelmiszer-allergiák diagnosztizálásának és kezelésének javításában, az élelmiszerallergia kockázati tényezőinek azonosítására a korai élet szakaszban, valamint ezen allergiák kialakulásának



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

megelőzésére szolgáló hatékony beavatkozások megtervezéséhez, és az emberek allergiával szembeni érzékenységének csökkentésére. A pályázatok benyújtásának határideje 2011 májusa.

Collaborative research on food allergy

The Food Standards Agency and the Medical Research Council (MRC) have announced a joint call for research to help improve understanding of the biological mechanisms that cause food allergies. Food allergy is a common and important disease, affecting up to 2% of adults and between 5% and 8% of children in the UK. Symptoms vary but can be severe and result in anaphylaxis, and occasionally death. This research will be used to help improve the diagnosis and management of food allergies, to identify risk factors for the development of food allergy in early life which will inform advice to consumers, as well as to help design effective interventions to prevent the development of food allergies, and to help desensitise people from allergies. The deadline for applications is May 2011.

Konzultáció: tejhigiéniai ellenőrzésekről

Az **FSA** konzultációt kezdett azokról a javaslatokról, melyek az angliai és walesi tejgazdaságok higiéniai ellenőrzések gyakoriságának csökkentésére irányulnak. A javaslatok évente 1.2 millió font megtakarítást jelentenének az adófizetőknek, és több mint 130.000 fontot a gazdálkodók számára. A javaslatok nem vonatkoznak a nyers tejtermelő farmokra. Az angol hatóság hasonló konzultációt indít Észak-Írországban is.

Dairy farm hygiene inspections consultation

The Food Standards Agency (FSA) has begun a consultation on proposals to reduce the frequency of hygiene inspections on dairy farms in England and Wales. The proposals could result in an annual saving of £1.2m for taxpayers and more than £130,000 for farmers. A similar consultation is being launched by the FSA in Northern Ireland. The proposals to reduce the frequency of hygiene inspections do not apply to farms that produce

raw drinking milk, the intention is that these will be inspected on a six-monthly basis.

Új élelmiszer-összetevő: kakastaréj kivonat

A 258/97/EK rendelet szerinti új élelmiszer engedélyezésre vonatkozó kérelmet nyújtott be egy spanyol vállalat az **FSA**-hoz. A kérelmező a nátrium-hialuronátban gazdag kakastaréj kivonatot új élelmiszer-összetevőként kívánja forgalomba hozni az Unió területén, és tej, illetve tejtermékekhez (pl. joghurt, túró) adná hozzá. A kérelmező által tervezett ajánlott napi beviteli mennyisége 80 mg lenne és célcsoportjába jellemzően a felnőtt lakosság, sportolók, idősek és menopauzás időszakukat élő nők tartoznának. A nátrium-hialuronát az emberi testben megtalálható természetes endogén (szervezetten belül keletkező) összetevő, mely a szinoviális folyadék (az ízületi tok üregében található ízület nedv) viszkoelasztikus (mind viszkózus folyással, mind rugalmas alakváltozással válaszolnak egy külső nyíró erő hatására) tulajdonságaiért és az ízületek megfelelő működéséért felelős.

Views wanted on cockerel combs extract

A Spanish company has applied to the Food Standards Agency for approval to market cockerel combs extract as a novel food ingredient. The company states that rooster combs have been consumed in some European countries as part of traditional dishes. The applicant also states that rooster combs extract that is rich in sodium hyaluronate, helps to lubricate and cushion joints. The company plans to add the extract dairy foods, including milks, yoghurts and fromage frais.

BfR közlemény a németországi dioxin-ügyről

A fogyasztóknak nem kell aggódniuk a németországi dioxin-szennyeződés miatt, erősítette meg a **BfR 2011. január 26-i közleménye**. A német Szövetségi Kockázatbecslési intézet (BfR) értékelte a fogyasztók egészségügyi kockázatát a tojásban, sertéshúsban, baromfiban és tejtermékekben az újabban mért dioxin tartalmak alapján.

Hírek az EU-n kívülről/News from third countries

Consumers do not have to worry!

BfR has assessed health risks on the basis of the measured content in eggs, pork meat, poultry meat and dairy products. "Even if eggs or pork meat with contents in the range of the highest measured values were consumed over a longer period of time during the past months, no health risk is to be expected", said BfR President Professor Dr. Dr. Andreas Hensel at a press conference on dioxin in foods during the Green Week in Berlin.

EHEC fertőzés következményei gyermekeknél

A BfR honlapján új lakossági tájékoztató anyag jelent meg az enterohaemorrhagiás *E. coli* okozta gyermekkori fertőzések enyhétől súlyosig terjedő, véres hasmenéssel járó következményeiről.

EHEC infections can have serious consequences for children

A new consumer leaflet of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) informs about the protection against EHEC infections. Infections with enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC) can cause mild to severe, bloody diarrhoea diseases.

BfR tanulmány az étrend-kiegészítőkről

Az 1990-es évek óta kb. másfélszeresére emelkedett az étrend-kiegészítők forgalmazásából származó haszon. A fogyasztók felvilágosítása a helyes étrend-kiegészítő fogyasztásról és az ahhoz köthető kockázatokról elengedhetetlen. A BfR vizsgálat célja volt felmérni a témában eddig végzett kockázatkommunikációt, valamint megérteni a fogyasztói motivációt, fogyasztói szokásokat, ismereti szintet.

BfR survey on food supplement consumption

Since the 1990s, an approximately one and half times increase in the benefit from marketing food supplements can be drawn as a trend. Consumer awareness of right food supplement consumption and its associated

risks is essential. The BfR study was designed to assess the methods that has been carried out in risk communication, and understanding the consumer motivation, consumer habits, level of knowledge.

WHO segédanyag a kémiai veszélyek kockázatbecsléséhez

A WHO (JECFA) oldalán található dokumentum a kémiai kockázatbecslés eszközrendszerét mutatja be, segítségül a kémiai anyagokból származó lehetséges kockázatok mértékének megállapításához. A dokumentumban speciális eseteket feldolgozó esettanulmányok is találhatóak. A segédanyag fontos információul szolgál a közegészségügyi és környezeti szakembereknek, szabályozóknak, ipari vezetőknek és más döntéshozóknak, különösen a kockázatbecslés elveiben jártas embereknek.

WHO Human Health Risk Assessment Toolkit: Chemical Hazards

The purpose of the WHO Human Health Risk Assessment Toolkit: Chemical Hazards is to provide its users with guidance to identify, acquire and use the information needed to assess chemical hazards, exposures and the corresponding health risks in their given health risk assessment contexts at local and/or national levels. The Toolkit has been developed for public health and environmental professionals, regulators, industrial managers and other decision-makers with at least some training in the principles of risk assessment who are responsible for conducting human health risk assessments and making decisions on whether to take action to manage human health risks associated with exposure to chemicals.

A WHO/Europe közreműködik a magyar EU elnökség előtt álló egészségügyi feladatokban

A WHO európai irodája szorosan együttműködik a magyar elnökséggel számos egészségügyi kérdésben, az elkövetkező események során és előkészítésükben.



Hírek az EU-n kívülről/News from third countries

Kiemelt támogatást nyújtanak az alábbi rendezvényekhez:

- 2011. március 3-4: „Healthier future for our children”; gyermekkori immunizálás;
- 2011. március 21-22: vezető tisztiorvosok, gondozók, antimikrobiális rezisztencia kapcsolattartók és kommunikációs szakértők részére rendezett találkozó;
- 2011. április 4-5: “Patient and professional pathways in Europe” címmel az egészségügyi szakemberek mobilitásáról rendezett konferencia,
- 2011. május 10-12: az elektronikusan elérhető egészségügyi szolgáltatás (e-health) témában rendezett minisztériumi konferencia;
- 2011. május 30-31: “Actions for prevention” címmel a fenntartható közegészségügyi rendszerek témájában rendezett konferencia;
- 2011. június 16-17: Balesetmegelőzés és Biztonság elősegítésének 3. európai konferenciája.

Hungary European Union Presidency: WHO/Europe contributes to health priorities

On 1 January 2011, Hungary began its six-month term as President of the Council of the European Union. WHO/Europe is working closely with the Hungarian Presidency, providing expertise on a range of health issues, in preparation for and during upcoming events.

Kémiai anyagokból származó betegségterhelés

A WHO honlapjáról elérhető cikk a kémiai anyagoknak való kitettségéből származó betegségterhelést elemzi. Számos anyag esetén a különböző forrásokból (levegő, víz, élelmiszer, stb.) származó folyamatos expozíció hatásai ismertek, de ebben a munkában ezek összesített betegségterhelést vizsgálták, a kiválasztott vegyületekre vagy keverékekre rendelkezésre álló adatok alapján.

Knowns and unknowns on burden of disease due to chemicals: a systematic review

Continuous exposure to many chemicals, including through air, water, food, or other media and products

results in health impacts which have been well assessed, however little is known about the total disease burden related to chemicals. This is important to know for overall policy actions and priorities. In this article the known burden related to selected chemicals or their mixtures, main data gaps, and the link to public health policy are reviewed.

6 jelölés érkezett a FAO főigazgatói posztjára

2011. június végén választják meg a FAO jelenlegi főigazgatójának, Jacques Diouf-nak az utódját. A posztra hat jelentkező van, akik közül a 37. FAO konferencián a 191 tagállam részvételével, titkos szavazással választják meg az új főigazgatót. A FAO 1945-ös megalapítása óta 7 főigazgatója volt a szervezetnek; a jelenlegi vezető 1994 óta látja el a feladatot.

Six candidates have been presented for the post of FAO Director-General

The election of a new FAO Director-General will take place in a secret ballot to be held at the beginning of the 37th FAO Conference (Rome, 25 June to 2 July 2011) by the organization's 191 member nations.

Előző év teljesítménye, következő év irányjai

Kinevezése után egy évvel a WHO európai régiójának igazgatója, Jakab Zsuzsanna összegezte a 2010. év fontosabb eseményeit és a 2011. év irányait. 2011 főbb eseményei között említi Európa új egészségpolitikájának első találkozóját magasrangú kormányzati képviselők részvételével 2011. március 9-én.

2010 in review, highlights in 2011

Zsuzsanna Jakab, WHO Regional Director for Europe, began her five-year term a year ago, on 1 February 2010. Now she reflected on some of the achievements made, and set our sights on future developments.

Jó hírek Ausztráliából

Az **ausztrál társadalom** nagyon kedvezően fogadta a

Hírek az EU-n kívülről/News from third countries

liszt folsavval való dúsítását, mondta el az egészség- és öregedésügyi államtitkár. A kötelező folsavdúsítás óta eltelt időben figyelemre méltóan megemelkedett a lakosság vérében mérhető folát szintje, olvasható a Medical Journal of Australia-ban megjelent publikációban. A terhesség alatt megfelelő mennyiségben fogyasztott folsav számottevően csökkenti az idegcsőzáródási rendellenességek, úgymint például a nyitott gerinc kialakulásának valószínűségét.

Government welcomes study on folic acid

News that adding folic acid to bread flour is improving levels of folate in the Australian population is extremely welcome, Parliamentary Secretary for Health and Ageing Catherine King said today. Ms King said the results of the study, published in the Medical Journal of Australia, showed blood folate levels have significantly improved since mandatory fortification was introduced.

Újraindul az NZFSA élelmiszer-biztonsági honlapja

Az Új-Zélandi Élelmiszer-biztonsági Hatóság év elején újraindította az élelmiszeripari kérdésekre összpontosító honlapját. Az új weboldalt elsősorban az élelmiszert előállító, forgalmazó, valamint exportáló és importáló vállalkozások számára hozták létre a jogszabályi és a piacra jutási feltételek közötti könnyebb eligazodás érdekében.

NZFSA to relaunch its food safety website

The New Zealand Food Safety Authority relaunched its industry-focused website. It is designed to help these businesses navigate regulatory and market access requirements.

Reménykeltő kutatási eredmények

A régi-új mikrobiális fermentációs technikával *Lactobacillus* és a gomba proteáz segítségével előállított lisztet a cöliákias betegek is fogyaszthatják, legalábbis ez derült ki egy olasz kutatócsoport által elvégzett kísérletekből. A kutatást vezető szakember szerint ez az első alkalom, hogy búzaalapú élelmiszert fogyasztó

cöliákiasok ilyen hosszú ideig tünetmentesek maradtak. Az egyébként teljesen egészséges, lisztérzékeny páciensek részvételével zajló 60-napos kísérlet során a speciális lisztből sült termékeket fogyasztóknál ugyanis nem lépett fel semmilyen ilyenkor szokásos tünet. A hagyományos lisztet fogyasztó kontrollcsoportnál viszont hamar jelentkeztek a kellemetlen tünetek.

Fermented wheat flour may be safe for celiac patients, suggests study

Baked goods made from wheat flour fermented with certain microorganisms may be tolerated by celiac disease patients, according to new research. The study, published in *Clinical Gastroenterology and Hepatology*, evaluated the safety of daily administration of baked goods made from a hydrolyzed form of wheat flour to patients with celiac disease – finding that fermented wheat flour with sourdough lactobacilli and fungal proteases decreases the concentration of gluten to safe levels. “This is the first time that a wheat flour-derived product is shown to not be toxic after being given to celiac patients for 60 days,” said Dr Luigi Greco, of the University of Naples, Italy, lead author of the study.

Nano-borítású csomagolóanyag a hosszabb eltarthatóságért

Izraeli tudósok állítása szerint a nano-borítású “killer paper” alkalmazása a csomagolóanyagoknál olyan baktériumok ellen nyújthatna védelmet, mint az *E. coli* és növelhetné a termék minőség-megőrzési idejét is. A nano-borításban ezüstkolloid nano-részecskéket használnak fel a baktériumok gátlására.

Nano-coated killer paper

Israeli scientists have said their new nano-coated “killer paper” could be used in food packaging to combat bacteria such as *E. coli* to extend product shelf life.

Bejelentésre kötelezett élelmiszerek jegyzéke

Az FDA által fenntartott bejelentésre kötelezett



Hírek az EU-n kívülről/News from third countries

élelmiszerek jegyzékéről (Reportable Food Registry, RFR) készített első éves jelentése a 2009. szeptember 8 - 2010. szeptember 7-ig terjedő működési időszakot dolgozza fel. Összesen 2240 bejegyzés érkezett a rendszerbe. A rendszer segítséget nyújt az FDA-nak hamisított élelmiszerek azonosításában, élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzésében.

First annual Reportable Food Registry Report

The first annual Reportable Food Registry Report shows that the RFR can help FDA track patterns of food and feed adulteration and target FDA's inspection resources to identify adulterated food/feed and prevent foodborne illnesses.

Tanulmány a száraz biofilmek és a műanyag szerepére a paradicsom védelmében

A **Massachusetts Amherst Egyetem** által végzett kutatás célja, a paradicsom biztonságos kezelésére irányul. Azt vizsgálják, hogy a feldolgozás során az élelmiszerekkel érintkező kesztyűk és műanyagok milyen hatással vannak a paradicsom *Salmonella* szennyezettségére, a baktérium hogyan, és milyen körülmények között képez biofilm réteget a különböző felületeken

Tomato Salmonella research to study role of plastics and dry biofilms

New research on the safe handling of tomatoes will examine how plastics in food contact materials and gloves used by workers can affect the formation, transfer and survival of salmonella in the fruit.

L. monocytogenes is okozhat súlyos szívfertőzést

Kutatók szerint a *Listeria monocytogenes* bizonyos törzsei nehezen gyógyítható fertőzést képesek a szívben okozni. Különösen az idősebbeknél és a fertőzésre fogékonyabbaknál okozhat komolyabb megbetegedést a baktérium. A kutatást vezető Nancy Freitag szerint a súlyos *Listeria* fertőzést szenvedők kb. 10%-ánál következik be a szív fertőzése.

Food-borne bacteria causes difficult-to-treat heart infections

Scientists have found that particular strains of a food-borne bacteria are able to invade the heart, leading to serious and difficult-to-treat heart infections.

Az amerikai farmerek engedélyt kaptak a GMO lucerna termesztésére

Az Egyesült Államokban engedélyezték a **genetikailag módosított lucerna** termesztését, így a farmereknek nem kell tartaniuk szankcióktól sem. A GMO lucerna termesztésének ellenzői főként a biotermelők, akik aggályukat fejezték ki az engedélyezéssel kapcsolatban. Mivel a lucerna beporzását is méhek végzik a biotermelő attól tartanak, hogy a GMO és a nem-GMO lucerna fajták idővel keveredni fognak, így nehéz lesz őket elkülöníteni egymástól.

U.S. farmers get approval to plant GMO alfalfa

The United States said on Thursday farmers could proceed with planting genetically altered alfalfa without any of the restrictions that opponents say are crucial to protect organic and conventional farm fields from contamination.

Házi készítésű bébiétel biztonságosan

Amerikában egyre több szülő találja úgy, hogy a házi készítésű bébiételek táplálóbbak és gazdaságosabbak, mint a boltokban kapható bébiételek. Az **USDA** a házi készítésű bébiételek biztonsága érdekében útmutatót készített az ételek elkészítésére és tárolására.

Making Homemade Baby Food Safe

Many parents are discovering that homemade baby foods can be a nutritious and often more economical alternative to baby foods available in stores. To ensure that the food is safe for your growing infant, follow these simple steps for selecting, preparing, and storing food.

Jogszabályok/Legislation

Az élelmiszer eredetű megbetegedések ára

Az élelmiszer eredetű megbetegedések sokba kerülnek egy országnak. Az új-zélandi Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium (MAF) frissen megjelent tanulmánya a 2009. évben bekövetkezett jelentősebb élelmiszer eredetű megbetegedésekkel járó kiadásokat mintegy 162 millió új-zélandi dollárra, azaz körülbelül 25 milliárd forintnak megfelelő összegre becsülte. Az öt évvel korábban elvégzett becslés eredményének közel kétszeresét kitevő összeg azonban nem a megbetegedések számának az emelkedésével, hanem a megbízhatóbb becslésekkel magyarázható. Az új-zélandi erőfeszítések sikerességét kiválóan példázza a „Campylobacter Risk Management Strategy”-program, amelynek köszönhetően a megbetegedések száma a 2006 és 2009 közötti időszakban a felére csökkent.

Foodborne illness does not come cheap

A new study commissioned by MAF has put the economic cost of the major foodborne infections in New Zealand last year at \$162 million, almost twice the figure calculated five years ago. The increase is not due to more illness, but more reliable estimates of economic cost.

Jogszabályok/Legislation

Magyar Élelmiszer-Biztonsági Hivatal alapító okirata, módosításokkal egységes szerkezetben; megjelent: Hivatalos Értesítő 2011/6. (I. 28.)

2/2011. (I. 25.) VM utasítás a Vidékfejlesztési Minisztérium nemzetközi együttműködési rendjéről szóló szabályzat kiadásáról szóló 15/2010. (XII. 31.) VM utasítás módosításáról; megjelent: Hivatalos Értesítő 2011/5. (I. 25.); hatályos: 2011. 01. 25.

A Bizottság **35/2011/EU rendelete** (2011. január 18.) az 595/2010/EU rendeletnek a tejre, tejtermékekre, lósavóra, és – a lóféléktől származó vértermékek kivételével – a műszaki termékek előállítására szolgáló

kezelt vértermékekre vonatkozó egyes egészségügyi bizonyítványok használatát illető átmeneti időszak meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **26/2011/EU rendelete** (2011. január 14.) az E-vitamin takarmány-adalékanyagként (minden állatfaj) való engedélyezéséről

A Bizottság **16/2011/EU rendelete** (2011. január 10.) az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerre vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról

A Bizottság **15/2011/EU rendelete** (2011. január 10.) a 2074/2005/EK rendeletnek az élő kéthéjú kagylókban előforduló tengeri biotoxinok kimutatására szolgáló elismert vizsgálati módszerek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **10/2011/EK rendelete** (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról

A Bizottság **2011/13/EU irányelve** (2011. február 8.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a nonánsav hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/12/EU irányelve** (2011. február 8.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a fenoxikarb hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/11/EU irányelve** (2011. február 8.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. és IA. mellékletének a (Z,E)-tetradeka-9,12-dienil-acetát hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/10/EU irányelve** (2011. február 8.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a bifentrin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/9/EU irányelve** (2011. február 1.) a



Jogszabályok/Legislation

91/414/EGK tanácsi irányelvnek a dodin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság **2011/8/EU irányelve** (2011. január 28.) a biszfenol A csecsemőknek szánt cumisüvegekben való felhasználásának korlátozása tekintetében a 2002/72/EK irányelv módosításáról

A Bizottság **2011/6/EU irányelve** (2011. január 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a buprofezin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/5/EU irányelve** (2011. január 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a himexazol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság **2011/4/EU irányelve** (2011. január 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a ciklozidim hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról, valamint a 2008/934/EK határozat módosításáról

A Bizottság **2011/3/EU irányelve** (2011. január 17.) az élelmiszerekben használható színezékek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 2008/128/EK irányelv módosításáról

A Bizottság **2011/93/EU határozata** (2011. február 10.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállományokra és a TRACES állat-egészségügyi egységeire vonatkozó listák tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **2011/91/EU határozata** (2011. február 10.) a veszettség elleni vakcinák hatékonyságát ellenőrző szerológiai vizsgálatok elvégzésének egy, a Koreai Köztársaságban működő laboratórium számára történő engedélyezéséről

A Bizottság **2011/81/EU határozata** (2011. február 4.) a 2002/741/EK, a 2002/747/EK, a 2003/31/EK, a 2003/200/EK, a 2005/341/EK és a 2005/343/EK határozatoknak az egyes termékekre vonatkozó uniós ökcímke odaítélésével kapcsolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/78/EU határozata** (2011. február 3.) az afrikai sertéspestisvírus Oroszországból az Unióba való áttejedésének megelőzésére szolgáló egyes intézkedésekről

A Bizottság **2011/76/EU határozata** (2011. február 2.) az *Aspergillus niger*ből származó kitin-glükán új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság **2011/80/EU határozata** (2011. február 4.) halpeptid (*Sardinops sagax*) termék új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről

A Bizottság **2011/44/EU határozata** (2011. január 19.) a bulgáriai ragadós száj- és körömfájás elleni egyes védekezési intézkedésekről

A Bizottság **2011/36/EU határozata** (2011. január 20.) az 1,3-diklór-propénnek a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe történő felvétele megtagadásáról

A Bizottság **2011/25/EU ajánlása** (2011. január 14.) takarmány-alapanyagok, takarmányadalékok, biocid termékek és állatgyógyászati készítmények egymástól való megkülönböztetését segítő iránymutatások kialakításáról

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető. Kérjük, hogy ilyenkor forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni szíveskedjék!