

### A japán atomerőmű meghibásodásának élelmiszer-biztonsági vonatkozásairól

Az Európai Unió tagállamaiban működő élelmiszerbiztonsági intézetek, köztük a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal is, fokozott figyelemmel kísérik a 2011. március 11-ei földrengéshez, cunamihoz, majd a Fukushima Daiichi cézium-típusú atomerőmű meghibásodásához köthető japán eseményeket. Noha az érintett japán területeken bizonyos élelmiszerekben (pl. nyers tej, spenót, kakina – zöld leveles zöldség) megemelkedett radioaktív szennyezettséget mértek az ottani hatóságok, az Európai Unió fogyasztóit ez legfeljebb elenyésző módon érinti, hiszen Japánból csupán csekély mennyiségű mezőgazdasági termék (elsősorban tea, halak, kagylók, sushi alapanyagok, gomba, fűszerek) importálása történik az Unió területére, és ezek szigorított vizsgálatát rendelte el az Európai Bizottság.

A japán eseménnyel kapcsolatos uniós intézkedéseket az Európai Bizottság Energiaügyi Igazgatósága (DG ENER) koordinálja. Hatáskörébe tartozik az élelmiszerek radioaktív szintjének jogi szabályozása, valamint – szükség esetén – radioaktív vizsgálatok elvégzésének elrendelése is. Március 15-én a Bizottság javaslatot fogalmazott meg ezek radiológiai vizsgálatával kapcsolatosan, majd Japán bizonyos érintett régióiból származó importélelmiszerek és takarmányok vizsgálatának szigorítását **szavazta meg március 24-én**. Ennek értelmében a Japánból történő kiszállításukat megelőzően kötelezően vizsgálni kell ezek radioaktív szennyezettségét, majd az Unióba érkezésükkor szűrőpróbaszerű ellenőrzésnek kell alávetni ezeket.

A japán események élelmiszer- és takarmánybiztonsági vonatkozásai kapcsán az **Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal** közleményben jelezte, hogy a radiológiai szennyeződés kockázatbecslésében jelenleg nem vesz részt, azonban amennyiben ezt a Bizottság szükségesnek ítéli meg, akkor az élelmiszerek és takarmányok radioaktív szennyezettségének értékelésében támogatást tud nyújtani. A tagállamok és Bizottság közötti információcsere élelmiszerbiztonsági kérdések tekintetében a gyorsriasztási rendszeren (RASFF) és a radiológiai információk rendszerén keresztül (ECURIE) történik.

#### További információk nemzeti és nemzetközi intézetek honlapjain

- **Európai Bizottság**
- **WHO honlapján**
- **Brit élelmiszer-biztonsági hivatal**
- **Ír élelmiszer-biztonsági hivatal**
- **Osztrák élelmiszer-ellenőrző hatóság**
- **Német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet**



## Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### “Network Science Applications to Food Security and Safety” szimpózium

A Közép-európai Egyetem ad otthont a 2011. június 6-án, Budapesten megrendezésre kerülő Network Science 2011 konferencia szatelit programjának, a “Network Science Applications to Food Security and Safety” szimpóziumnak. Az érdeklődők többek között a hálózatok biológiai rendszerekben betöltött szerepéről, a hálózat kutatás és élelmiszerbiztonság kapcsolatáról, valamint a gyorsriasztási rendszerek adatainak hálózatszemplétű megközelítéséről hallhatnak előadásokat. A rendezvényre kedvezményesen 2011. május 14-ig a csilla.farkas@uni-corvinus.hu e-mail címen lehet jelentkezni.

### Symposium Network Science Applications to Food Security and Safety

*The Hungarian Association for Food Protection, a branch of the International Association for Food Protection is pleased to announce the symposium Network Science Applications to Food Security and Safety, associated with NetSci-2011, the International School and Conference on Network Science and Its Applications. Venue: Central European University, Budapest. Date: Monday, June 6, 2011. The language of the symposium is English. For registration please fill the application form and send it by email to Csilla Mohácsi-Farkas (csilla.farkas@uni-corvinus.hu).*

### Az EFSA szakértők jelentkezését várja panelmunkára

Az EFSA 2011. március 31-én a Tudományos Szakbizottságának és paneljeinek tagság-megújítására vonatkozó felhívást tett közzé honlapján. Az élelmiszer-adalékanyagok, tápanyagok, élelmiszerrel érintkező csomagolóanyagok, ízesítőanyagok, toxikológia, élelmiszer-szennyezőanyagok, biológiai veszélyek, GMO, növény-egészségügy és növényvédelem, állategészségügy és állatjólét, diétás készítmények, allergiák, új élelmiszerek, valamint táplálkozás témakörökben jártas, magasan képzett szakemberek jelentkezését 2011. május 31-ig várja az EFSA.

### EFSA has launched a call for membership of its Scientific Panels and Scientific Committee

*EFSA is inviting applications from highly qualified scientists from both within and outside Europe with expertise in a wide range of scientific fields such as food additives and nutrient sources, food contact materials, flavourings, toxicology, contaminants in the food chain, biological hazards, GMOs, feedstuffs, plant health and plant protection products, animal health and welfare, dietetic products, allergies, novel foods and nutrition.*

### Gyakran Ismételt Kérdések az élelmiszerekben lévő kémiai anyagokról

Az EFSA új összeállítást hozott nyilvánosságra az élelmiszerekben lévő kémiai anyagokkal kapcsolatos munkájáról, mely számos kulcsfontosságú területen írja le az EFSA szerepét és kockázatbecslési munkáját: élelmiszer-adalékanyagok, ízesítők, az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagok, növényvédő szerek, környezeti szennyezők. Miért vannak kémiai anyagok az élelmiszerekben? Hogyan értékeli az EFSA az élelmiszerekben lévő kémiai anyagok biztonságosságát? Mit jelent az ADI? Ilyen és hasonló kérdésekre kaphat választ az olvasó, ha ellátogat az EFSA honlapjára.

### EFSA explains its work on chemicals in food

*EFSA has published new Frequently Asked Questions about its work on chemicals in food. The FAQs describe EFSA's role and its risk assessment work in several key areas: food additives, flavourings, food contact materials, pesticides, environmental contaminants.*

### Karamell színezékek biztonságosságának áttekintése

Az EFSA szakértői felülvizsgálták a karamell színezékekre korábban megállapított ADI értékeket (ADI: Acceptable Daily Intake; az a mennyiség, mely az egész élet során naponta elfogyasztva sem okoz egészségkárosodást) és egy csoport ADI-értéket határoztak meg. Megvizsgálták e színezékek gyártási mellékter-

## Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

mékeinek biztonságosságát is, és azt javasolták, hogy ezeknek a szintjét a technológiailag elérhető legalacsonyabb szinten tartsák. A most megállapított ADI-érték 300 mg/testtömeg kg/nap, de a csoport egy tagjára (E150c) ennél jóval alacsonyabb értéket állítottak fel a szakemberek: 100 mg/testtömeg kg/nap. Ennek egyik összetevője (2-acetyl-4-tetrahidroxibutilimidazol) kapcsán bizonytalanság van az immunrendszerre gyakorolt lehetséges hatásról, mely figyelembevételével alacsonyabb elfogadható napi bevitt állapítottak meg. A szakemberek arra is felhívták a figyelmet, hogy azok a felnőttek és gyermekek, akik nagyfogyasztói a karamell színezékeket tartalmazó élelmiszereknek, túlléphetik az elfogadható napi bevitt, amennyiben a színezékeket az ipar által jelentett maximális szinten használják.

### EFSA reviews safety of caramel colours

EFSA scientists have revised the previously established Acceptable Daily Intakes (ADIs) and set a group ADI covering all **caramel colours**. EFSA also looked at the safety of some by-products resulting from the production of these colours and recommended to keep their levels as low as technologically possible.

### Elbukott az új élelmiszerekről szóló szabályozás

Továbbra is hatályban marad az új élelmiszerekre és új élelmiszer-összetevőkre vonatkozó mára már elavultnak számító 258/97/EK rendelet, miután 2011. március 29-re virradóan az EU két döntéshozó szerve, a Tanács és az Európai Parlament, nem tudott megegyezni a **klónozott állatok utódaiból származó élelmiszerek címkézésével** kapcsolatban. Az Európai Parlament és a Tanács között teljes volt az egyetértés arra vonatkozóan, hogy be kell tiltani az állatszaporításban alkalmazott élelmiszeripari klónozást, illetve teljes tilalmat kell előírni a klónozott állatokból származó élelmiszertermékek tekintetében, ugyanakkor a Tanács és a Bizottság nem értett egyet azzal a javaslattal, hogy ez a tiltás a klónozott állatok utódaira is vonatkozzon. A Parlament kompromisszumként azt javasolta, hogy ilyen termékek esetében legalább egyértelműen tüntessék fel a hús vagy más termék eredetét. A Tanács ezt csak a friss marhahús esetében

támogatta, a képviselők viszont ezt elégtelennek találták. A Tanács álláspontja szerint a Parlament nem vette figyelembe egy ilyen jellegű kötelező jelölés technikai megvalósíthatóságát és gyakorlati hatásait. Mivel nem sikerült megállapodásra jutni a törvény által megjelölt határidőre (2011. március vége), a jogszabály-tervezett elbukott, és vele együtt annak a lehetősége is, hogy megvalósításra kerüljenek a kezdetben kitűzött célok, kiemelve a nano és az innovatív élelmiszerek kérdését, valamint az európai élelmiszeripar versenyképességének növelését. A jövőre nézve a Bizottságnak lehetősége van az eljárás újbóli elindítására, de a procedúra több évet is igénybe vehet.

### Conciliation on novel foods failed

The Council has exhausted every possibility trying to reach a balanced solution on novel foods, and in particular on the question of food from cloned animals. The discussion failed because of European Parliament's inability to compromise on its request for **mandatory labelling for food derived from offspring of cloned animals** irrespective of the technical feasibility and the practical implications of such mandatory labelling. As the conciliation on novel foods failed, these measures are now lost. The EU also missed the opportunity to agree on EU rules before the cloning technology further expands. In the absence of an agreement, the EU stays with the status quo. The current EU legislation provides that food from cloned animals is subject to a pre-market authorisation. The cloning technique is not prohibited at EU level.

### Szakvélemény a metanolról

Az **FSA** (Food Standards Agency; az Egyesült Királyság élelmiszer-biztonsági hivatala) független toxicitással foglalkozó bizottsága (Committee on Toxicity, COT) megállapította, hogy az élelmiszerek (beleértve az aszpartámot is) fogyasztásából származó hosszútávú metanol-kitettség nem valószínű, hogy káros lenne az egészségre. Ennek ismeretében a hatóság megerősítette, hogy az aszpartám a jelenlegi felhasználási szinteken nem ad okot az aggodalomra. A nagy mennyiségű metanol fogyasztás az idegrendszert, elsősorban a látást károsíthatja, de tartós vaksághoz is vezethet.





## Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### *COT opinion on methanol safety*

The **FSA's** independent Committee on Toxicity (COT) has concluded that long-term exposure to methanol consumed through food, including from aspartame, is unlikely to be harmful to health. Consumption of high levels of methanol can be toxic to the nervous system, particularly affecting the eyesight, and if enough is consumed can result in permanent blindness. From the conclusions of the COT opinion, the Food Standards Agency has confirmed that aspartame is not of concern at the current levels of use.

### **Skót kézikönyv és oktatás**

A skóciai FSA (**FSAS**) kiadott egy élelmiszerre vonatkozó előírásokat tartalmazó oktatási kézikönyvet („Food Standards Training Manual”), mely egyfajta referencia dokumentumként tartalmazza a Skóciában hatályos élelmiszeripari jogszabályokat, a kapcsolódó magatartási kódexeket és a releváns útmutatókat. Ennek bevezetésére képzést is biztosít a helyi hatóságok tisztviselőinek.

### *Launch of Food Standards Training Manual*

The FSA in Scotland (**FSAS**) is launching a Food Standards Training Manual that will act as a reference document for food standards legislation in Scotland and provide associated codes of practice and relevant guidance notes. FSAS will launch the manual, and provide training to local authority enforcement officers from across Scotland.

### **Kutatási eredmény a kevert dioxinokról**

Az **angol élelmiszer-biztonsági hatóság** közzétette egy kétéves vizsgálat eredményét a kevert halogénezett dioxinok és bifenilek jelenlétéről élelmiszerekben. Ebben a témakörben ez a világon az első vizsgálatok egyike, és része az FSA felmerülő kockázatok vizsgálatát célzó programjának. Megállapították, hogy a számos élelmiszer-mintában kimutatott vegyi anyagok szintje nagyon alacsony és nem jelentenek egészségi kockázatot.

### *Research on mixed dioxins published*

The **Food Standards Agency** has published the outcome of a two-year investigation into the presence of mixed halogenated dioxins and biphenyls in food. This is one of the very first studies of its kind anywhere in the world and is part of the Agency's programme of investigations into emerging risks. Very low levels of these chemicals were found in a wide range of food samples and are not a risk to health. The UK Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment (COT) has reviewed the results and concluded that they do not indicate a concern for health.

### **Halak és kagylók higiéniai követelményeinek javítása**

A skót FSA (**FSAS**) 5 kutatási területre írt ki pályázatot (benyújtási határidő: 2011.05.16.), hogy fejleszteni tudják a Skóciában fogyasztott halakra és kagylókra vonatkozó higiéniai előírásokat. Az FSAS által támogatott kutatási és felmérési program célja, hogy az így szerzett információkkal elősegítse a jövőbeni politikai döntéseit.

### *Research needed on fish and shellfish safety*

The Food Standards Agency in Scotland (**FSAS**) is commissioning five pieces of research that will help gather evidence to improve the hygiene standards of fish and shellfish consumed in Scotland. The deadline for applications is 16 May 2011. The FSAS supports a programme of research and surveillance to gather evidence to inform its future policy decisions.

### **Mikor adjunk glutént a csecsemőknek?**

Az **FSA** emlékezteti a brit szülőket, hogy a csecsemőket körülbelül hat hónapos korukig kizárólag anyatejjel táplálják, és addig kerüljék el az olyan szilárd ételekkel történő etetésüket, melyekről gyakran okoznak ételallergiát. A 2011 márciusában megjelent nyilatkozatukban arra hívják fel a figyelmet, hogy a 13 hetes kor előtti, gluténtartalmú élelmiszerek bevezetéséhez kapcsolódhat a cöliákia kockázatának növekedése.

## Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Ezek a megállapítások nem változtatják meg a jelenlegi kormányzati tanácsokat, de felhasználásra kerülnek majd a már meglévő csecsemőknek és kisgyermeknek szánt táplálkozási ajánlások felülvizsgálatakor.

### *Introduction of gluten into an infant's diet*

*FSA is reminding parents of Government advice to exclusively feed babies breast milk for around six months and not to introduce solid food until after this time. These findings do not change current Government advice, but will be used to inform a wider SACN review of existing recommendations on infant and young child feeding, which will include the appropriate age for the introduction of solids.*

### *Listeria esete a hússzeletelőkkel*

Az **FSAI** egy nemzeti felmérésének eredményeit tette közzé, mely során kiskereskedelmi és vendéglátó helyiségekben használt főtthús-szeletelők *Listeria monocytogenes* szennyezettségét vizsgálták. Az eredmények azt mutatták, hogy mindössze a minták 0,71%-a volt pozitív *Listeria* fajokra, és csak 0,23%-uk adott pozitív eredményt *Listeria monocytogenes*-re. A felmérés rámutatott arra, hogy hiányosak a vizsgált élelmiszeripari vállalkozásoknál lévő főtthús-szeletelőkre vonatkozó tisztítási és higiéniai ismeretek.

### *Study Shows Low Levels of Listeria on Cooked Meat*

The Food Safety Authority of Ireland (**FSAI**) published the findings of a national survey on "Establishing Baseline Data on the Presence of *Listeria monocytogenes* on Cooked Meat Slicers in Retail and Catering Premises". The results show that the presence of *Listeria monocytogenes* on cooked meat slicers is low, with only 0.71% of samples testing positive for *Listeria* species and only 0.23% positive for *Listeria monocytogenes*.

### *A WHO és az Európai Bizottság közös céljai az egészséget érintő kulcskérdésekben*

A **WHO** és az **Európai Bizottság** március 24-25-én magas szintű találkozón egyezett meg az együttműködés irányairól. A vezetők az egészségvédelem, innováció,

egészségügyi rendszerek, tájékoztatás, egészség egyenlőtlensége és országok közti együttműködés stratégiájában hoztak döntést. A megbeszélésen részt vett többek között a WHO főigazgatója, valamint az európai és afrikai régiók igazgatója is.

### *WHO and the European Commission agree future common action in key areas*

Senior officials and technical experts from **WHO and the European Commission** met in Brussels on 24–25 March 2011 to outline and agree how the two partnering organizations will work more closely together in priority areas of shared interests.

### *A FAO/WHO Tudományos Tanácsadás Programja a biztonságos élelmiszerért*

A FAO rövid tájékoztató anyaga a több mint 50 éves múlttal rendelkező **FAO/WHO Tudományos Tanácsadás Programot** mutatja be. A szervezet folyamatosan gyűjti és elemzi az információkat a nemzeti és nemzetközi élelmiszer-biztonsági táplálkozási programok alátámasztásához, melynek eredményei közvetlenül a tagállamoknak nyújtott tanácsadásban vagy a Codex Alimentarius Bizottságon keresztül jelennek meg. A tájékoztató anyag lépésről lépésre nyújt betekintést a folyamatba.

### *Science for safe food*

For more than 50 years, the **FAO/WHO Scientific Advice Programme** has responded to requests to assess risks. It gathers and analyses up-to-date scientific information needed to underpin national and international food safety and nutrition programmes, and pass on the findings in the form of advice to member countries directly, or through the Codex Alimentarius Commission. This brochure gives a step-by-step look at the process – a process designed with specific emphasis on inclusion and transparency as well as scientific excellence.

### *FAO beadvány a klímaváltozás lassú hatásairól*

A **FAO** beadványt intézett az ENSZ Éghajlatváltozási





## Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Keretegyezményhez, melyben felhívta a figyelmet a lassan kialakuló klímaváltozás élelmiszertermelésre gyakorolt lehetséges következményeire. A katasztrofális hatások 2050-2100 között következhetnek be, ezért már most támogatni kell a fejlődő országok mezőgazdaságát. A FAO körvonalazta azokat a lépéseket, melyeket a kormányzatoknak meg kellene fontolni a klímaváltozással kapcsolatos tárgyalásokon az élelmezés-biztonsága érdekében. A szervezet az élelmiszerellátás figyelembe vételét javasolta a klímaváltozással szembeni érzékenység egyik jelzőjeként, valamint a lassan kialakuló hatásokhoz köthető kockázatok tekintetében, emellett a klímaváltozás enyhítésére tett lépések élelmezés-biztonsági következményeinek megfontolását javasolta.

### *Potentially catastrophic climate impacts on food production over the long-term*

*“Potentially catastrophic” impacts on food production from slow-onset climate changes are expected to increasingly hit the developing world in the future and action is needed now to prepare for those anticipated impacts, FAO warned in a submission to the United Nations Framework Convention on Climate Change.*

### INFOSAN riport

A WHO (JECFA) honlapján elérhető az **INFOSAN** 2004-2010 közti előrehaladásáról készült beszámoló. Az INFOSAN a WHO és FAO közös programja a világ élelmiszer-biztonsági intézményei közti információ- és tapasztalatcserére. 2004 óta jelentős előrehaladás történt a hálózat és kapcsolatok építésében. 2010. májusban az Egészségügyi Világtanács (WHA) határozatot fogadott el az élelmiszerbiztonsági kezdeményezések fejlődésére, az INFOSAN jelentőségét újra megerősítve. A beszámoló áttekinti az INFOSAN megalakulásának okát és módját, valamint céljait. Emellett bemutatja a hálózat tagjainak szerepét, feladatait, a hálózat sürgősségi és egyéb funkcióit. Végül foglalkozik az INFOSAN előtt álló kihívásokkal, a jövő irányjaival.

### INFOSAN Progress Report 2004 – 2010

*The **INFOSAN** progress report provides an overview of INFOSAN by describing why and how it was formed and its aims and objectives. In addition, the various roles and responsibilities of Network members are explained and a summary of both the emergency and non-emergency functions of INFOSAN is included. Finally, some of the key challenges faced by the Network are expressed, and future directions addressed.*

### FAO/WHO anyag a nemzeti élelmiszer-biztonsági válságkezelési tervek készítéséhez

A **WHO** honlapján található anyag a tagállamok kérésére készült, és technikai segítséget nyújt az élelmiszerbiztonsági válságkezelési tervek készítéséhez. Számos országban rendelkezésre áll ilyen terv, azonban nincs olyan útmutató, ami a tervek elkészítésének legjobb gyakorlatát közli. A dokumentum tárgyalja az élelmiszer-biztonsági vészhelyzet fogalmát, meghatározza a szükséges kezdeti lépéseket, általános és ország-specifikus alapelveket, valamint a terv kulcselemeit.

### FAO/WHO framework for developing national food safety emergency response plans

*Several countries, most with well developed food control systems, have prepared **response plans** to document their actions during an emergency. However, there is currently no guidance that documents the best practices to use during the process of developing such plans, or what the plans should contain. The management of food safety emergencies is rarely the responsibility of a single national authority, and timely and coordinated collaboration among all partners is required to ensure an effective response.*

### Csecsemőbotulizmus megelőzése

A **Health Canada** nem javasolja az egyéves kor alatti csecsemők mézzel történő táplálását, ugyanis a méz az egyetlen élelmiszer, melyet összefüggésbe hoz-

## Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

tak a botulizmus kialakulásával Kanadában, ahol 1979-2010 között 38 megbetegedést jelentettek. A csecsemőbotulizmus tünetei lehetnek: a csecsemő gyenge a síráshoz, nincs bélmozgása, izmai gyengék, fejtartása bizonytalan, arckifejezése nincs, végtagjai gyengék, nehezen lélegzik, és nem tud nyelni.

### *Preventing Botulism in Infants*

*Health Canada* is advising parents and caregivers not to feed honey to children under one year old. Honey is the only food in Canada to which infant botulism has been linked. Healthy children over one year of age can safely eat honey because they have a very low risk of developing infant botulism.

### *Megújult Listeria politika bevezetése*

2011. áprilistól kell alkalmazni a **Health Canada** közelmúltban megújított, fogyasztásra kész (RTE) élelmiszerekre vonatkozó *Listeria* politikáját. A CFIA ellenőrzi a jogszabályoknak való megfelelést, és az elkövetkező hetekben részletes információkat fog erről megjelentetni.

### *Implementation of Health Canada's Revised Policy on Listeria monocytogenes in Ready-To-Eat Foods*

*Health Canada's* Policy on *Listeria monocytogenes* in Ready-To-Eat Foods is an important tool used by industry and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) to identify steps that can be taken to reduce the risk of *Listeria monocytogenes* contamination in all ready-to-eat foods.

### *Kávét, de biztonságosat!*

A nemrég súlyos földrengést elszenvedett új-zélandi Christchurch város vendéglátóságainak figyelmét a biztonságos kávékészítés módjára hívta fel az **NZFSA**, a várost érintő, vezetékes víz forralását elrendelő intézkedés részeként. A vezetékes ivóvizet használó kávéfőzők csak 80-85°C-ra melegítik fel a vizet, így egyes kórokozók, mint például a *Giardia* vagy a *Cryptosporidium* nem pusztulnak el. A veszélyek megelőzése érdekében csak forralt víz használatát javasolják a kávékészítéshez.

### *Trim latte with boiled water*

The **Ministry of Agriculture and Forestry** (MAF) is reminding food businesses in Christchurch that the city-wide boil water notice also applies to coffee machines. MAF director of compliance Geoff Allen says some businesses have been surprised to learn, that the boil water notice relates to espresso machines, which are plumbed into the city water supply. Most of these coffee machines only heat water to 80–85°C, which is not sufficiently hot to kill off illness-causing bugs like giardia and cryptosporidium, so these machines need to be turned off or hooked up to a supply of pre-boiled water.

### *Az FDA elindította élelmiszer-védelmi adatbázisát*

Az **FDA** útnak indította Food Defense Mitigation Strategies Database (MSD) adatbázisát azzal a céllal, hogy segítséget nyújtson az Egyesült Államok élelmiszer-ellátmányának szándékos szennyezése elleni védelemben. Az MSD-t azon vállaltoknak tervezték, melyek élelmiszerek, vagy élelmiszer-összetevők előállításával, feldolgozásával, csomagolásával, tárolásával, elosztásával és szállításával foglalkoznak. Tanácsaikkal olyan megelőző intézkedéseket biztosítanak az érdeklődőknek, melyek alkalmazásával jobb védelmet biztosíthatnak a létesítményüknek, személyzetüknek, termékeiknek és működésüknek. A vállalatok sebezhetőségének felmérésében a CARVE+Shock program nyújt segítséget. Az MSD rendszerében pedig könnyen, akár a keresett címszavak beírásával juthatnak a szükséges információhoz az intézkedések kidolgozásához.

### *Food Defense Mitigation Strategies Database*

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) launched its Food Defense Mitigation Strategies Database (MSD) to help protect the U.S. food supply from deliberate acts of contamination or tampering. MSD was designed for companies that produce, process, store, package, distribute, and/or transport food or food ingredients, and provides a number of preventive measures companies can use to implement to better protect their facility, personnel, products and operations.



## Jogszabályok/Legislation

A Bizottság **310/2011/EU rendelete** (2011. március 28.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található aldikarb, brómpropilát, klórfenvinfosz, endoszulfán, EPTC, etion, fention, fomezafen, metabenzthiazuron, metidation, szimazin, tetradifon és triforin maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **234/2011/EU rendelete** (2011. március 10.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról

A Bizottság **321/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. április 1.) a biszfenol A csecsemőknek szánt műanyag cumisüvegekben való felhasználásának korlátozása tekintetében a 10/2011/EU rendelet módosításáról

A Bizottság **2011/208/EU végrehajtási határozata** (2011. április 1.) a 2009-es spanyolországi Newcastle-betegség leküzdését célzó biztonsági intézkedésekhez történő uniós pénzügyi hozzájárulásról

A Bizottság **2011/204/EU végrehajtási határozata** (2011. március 31.) a 2010-es dániai és hollandiai madárinfluenza leküzdését célzó biztonsági intézkedésekhez történő uniós pénzügyi hozzájárulásról

A Bizottság **2011/198/EU végrehajtási határozata** (2011. március 30.) a bulgáriai ragadós száj- és körömfájás elleni egyes védekezési intézkedésekről szóló 2011/44/EU határozat módosításáról

A Bizottság **297/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. március 25.) a Japánból származó vagy onnan szállított takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai atomerőműben bekövetkezett balesetet követő behozatalára vonatkozó különleges feltételek megállapításáról

A Bizottság **2011/34/EU irányelve** (2011. március 8.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a fluorkloridon hatóanyag felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/33/EU irányelve** (2011. március 8.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek az 1-dekanol hatóanyag felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/941/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/32/EU irányelve** (2011. március 8.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek az izoxaben hatóanyag felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

**24/2011. (III. 28.) VM rendelet** egyes nemzeti hatáskörben nyújtott állami támogatásokról szóló miniszteri rendeletek módosításáról; megjelent: MK 2011/33. (III. 28.); hatályos: 2011. 03. 29.

**23/2011. (III. 28.) VM rendelet** az egyes agrártámogatási tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról; megjelent: MK 2011/33. (III. 28.); hatályos: 2011. 03. 29.

**20/2011. (III. 25.) VM rendelet** a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2011/32. (III. 25.); hatályos: 2011. 04. 09.

**9/2011. (III. 21.) NEFMI rendelet** a biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről szóló 38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet módosításáról; megjelent: MK 2011/29. (III. 21.); hatályos: 2011. 03. 29., 2012. 02. 01., 2012. 08. 01.

*Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a [hirlevel@mebih.gov.hu](mailto: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!*