



A húsvét a családi, baráti összejövetelek ideje, melynek középpontjában a közös étkezés áll. A húsvéti ünnepkört számos hagyomány lengi körül, mely kapcsolódik ételeinkhez.

Nagyszombaton a szentelendő tüzet a templom mellett gyújtották meg és végig is égették. A megmaradt parazsat az emberek hazavittek, és azon főzték az ünnepi ételeket. Voltak, akik különleges erőt tulajdonítottak ennek a paráznak, és ezért tettek a hamuból az állatok ivóvizébe, illetve szétszórták a földeken.

A leglátványosabb nagyszombati hagyomány a feltámadási körmenet. Ezzel a szertartással ér véget a húsvétot megelőző negyvennapos böjt, a keresztény szokások szerint Jézus Krisztus ugyanennyi ideig tartó böjtölésének és szenvedésének emlékére. A böjt idején a keresztények nem ettek húst. Maga a húsvét szó onnan származik, hogy a nagyböjt után az emberek ezen a napon kezdték meg újra a húsevést. A családok nagy lakomát fogyasztottak, amely nagyrészt sonkából és a termékenységet szimbolizáló tojásból állt.

Noha hagyományaink kezdenek kikopni, a húsvét még ma is a családi, baráti összejövetelek ideje is, melynek középpontjában a közös étkezés áll. Az otthoni vendéglátás során ügyeljünk a szeretettel készített és felszolgált ételeink biztonságára, és ne feledkezzünk meg arról, hogy néhány egyszerű szabály betartásával elkerülhetőek az élelmiszer fogyasztásával összefüggő megbetegedések. **Honlapunkon** a biztonságos otthoni főzés-sütésről bővebb összeállítás olvasható.

**A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
valamennyi munkatársa nagyon kellemes húsvéti
ünnepeket kíván a kedves Olvasónak!**

*May all the joys of this glorious season be yours. The
colleagues of the Hungarian Food Safety
Office wish you happy Easter Holidays.*



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hungalimentaria 2011

“Élelmiszer és takarmányellenőrzés: Gyorsabban – Pontosabban – Biztonságosabban” mottóval idén megrendezett **Hungalimentaria** konferenciának és szakmai kiállításnak a Mezőgazdasági Múzeum adott otthont. A rendezvény célja volt, hogy fórumot teremtsen a laboratóriumi gyakorlat során felmerült problémák megvitatására, az ágazatban tevékenykedők szakmai diszkusziójára, továbbá szakemberek tapasztalataink megosztásával segítse az élelmiszer- és takarmányvizsgálati eredmények és jogszabályok felhasználását illetően a vezetési, irányítási rendszerek döntéshozóit, valamint lehetőséget biztosítson a legújabb vizsgálati módszerek és eszközök bemutatására, megismerésére. A rendezvényen a MÉBiH négy előadással vett részt, *Quo vadis, élelmiszerbiztonság, A zöldségek, gyümölcsök mikrobiális szennyezettségének szerepe a humán járványok terjesztésében, Nanotechnológia az élelmiszeriparban, valamint Analitikai adatszolgáltatás az Unió részére: „gyorsabban, pontosabban, biztonságosabban”* címmel.

Hungalimentaria 2011

Hungalimentaria scientific conference and exhibition has been held in Budapest under the motto “Food and feed control: Faster – More precise - safer”. The main aim was to create a forum for discussion of problems encountered mainly in the laboratory practice, as well as sharing experiences to help decision makers, and to provide opportunities for demonstrating new test methods and tools.

Genotoxikológiai vizsgálatokkal kapcsolatos nyilvános konzultáció az EFSA-nál

Az élelmiszerekben és takarmányokban felhasználásra kerülő anyagok genotoxikológiai vizsgálatainak kivitelezésével kapcsolatosan az **EFSA** Tudományos Szakbizottsága vélemény-tervezetet tett közzé, melyet nyilvános konzultációra bocsátott. A kezdeményezés

olyan anyagok azonosításában nyújt majd segítséget, melyek a sejtek DNS-állományát károsítják, illetve olyan krónikus betegségek kialakulásához vezethetnek, mint a daganatos és átörökíthető betegségek. A tervezettel kapcsolatosan 2011. május 31-ig várják az észrevételeket.

EFSA launches public consultation on genotoxicity testing

The European Food Safety Authority has launched a public consultation on a draft opinion of its Scientific Committee covering strategies for carrying out genotoxicity tests with substances used in food and feed. All stakeholders and interested parties are invited to provide their comments through an online public consultation by 31 May 2011.

Mennyi akrilamid van élelmiszereinkben?

Az **EFSA** adatgyűjtést kezdeményezett a tagállamokban az élelmiszerekben található akrilamidtartalommal kapcsolatosan, annak feltárása érdekében, hogy megbecsülje az egyes korcsoportok akrilamidbevitelét élelmiszerek útján, valamint meghatározza azon élelmiszerek körét, melyek leginkább hozzájárulnak ehhez a bevitelhez. Az EFSA a 2007-2009. évi adatokat elemezte. 2007-hez képest 22-ből csupán 3 élelmiszer-kategóriában figyelhető meg akrilamid-csökkenés (krékek, csecsemőknek és kisgyermekeknek szánt kekszek, mézeskalács), a többi termékfélében emelkedést, valamint stagnálást észleltek.

EFSA publishes report on monitoring and exposure assessment of acrylamide

The European Food Safety Authority has published a report on acrylamide levels in food including an exposure assessment to estimate the intake of acrylamide for different age groups as well as the major contributors to acrylamide exposure in the diets of consumers in Europe. When comparing data from 2007 with those of 2009,

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

a trend towards lower acrylamide levels could only be found in 3 out of 22 food groups (decrease of acrylamide in crackers, infant biscuits and gingerbread).

Csaknem félezer egészségre vonatkozó állítás értékelését fejezte be az EFSA

Az élelmiszerekkel kapcsolatos egészségre vonatkozó állításokról készült értékelés negyedik sorozata készült el. A **442 állítás** olyan területeket érint, mint a sejtek oxidatív károsodása elleni védelem, bélfunkciók, kognitív funkciók javítása, normál vércholesterin szint fenntartása. A vélemények az Európai Bizottság és a tagállamok jövőbeli döntéseit segítik az állítások engedélyezési folyamatában. További 600 állítás értékelésének befejezése 2011 júniusában várható.

EFSA completes evaluation of 442 health claims

EFSA's NDA Panel has published the outcome of the evaluations of a fourth series of 'general function' health claims proposed for use on food products. The 442 claims assessed relate to health relationships in such areas as: protection against oxidative damage to body cells, contribution to either cognitive or bowel function; and maintenance of normal blood cholesterol levels. EFSA will finalise the evaluation of the remaining 600 'gene-ral function' health claims which need to be assessed by June 2011.

Kézikönyv az élelmiszer eredetű járványok jelentéséhez 2010-től

Az EFSA által közelmúltban közzétett kézikönyv a weben keresztül történő jelentéshez ad segítséget, ismerteti a **jelentési rendszer** szerkezetét, és meghatározza a rendszerben használt fogalmakat. Példákon keresztül részletes tanácsokat ad a kórokozók osztályozásáról, a közvetítő élelmiszerekről, a probléma eredetéről és a járványhoz hozzájáruló tényezőkről. A jelentés során azokban az esetekben, ahol a járvány élelmiszer eredetét bizonyító tényezők hiányoznak,

vagy gyengék, csak összesített adatokat kell továbbítani a humán esetek számáról, kórházi kezelésről, és a halálozásokról. Ahol a rendelkezésre álló bizonyítékok jól alátámasztják a járvány élelmiszer eredetét, ott részletes adatokat kell továbbítani minden járványról. A kézikönyv a 2010-ből származó adatok jelentéséhez ad elsősorban segítséget.

Manual for reporting of food-borne outbreaks

EFSA's manual provides specific guidance for reporting on food-borne outbreaks under the framework of Directive 2003/99/EC and it is based on the reporting format described in the Report on Updated technical specifications for harmonised reporting of food-borne outbreaks through the European Union reporting system in accordance with Directive 2003/99/EC. The manual is in particular intended to be used when reporting the data through the web reporting application run by the European Food Safety Authority.

Egy új élelmiszer-összetevő: mikroalga olaj

Egy amerikai cég kérelmet nyújtott be a brit élelmiszer-biztonsági hatósághoz (FSA), mivel új élelmiszer-összetevőként kíván forgalomba hozni egy másik – továbbfejlesztett - *Schizochytrium* mikroalga törzsből előállított **mikroalga olajat**, mely dokozahexaénsavban (DHA) és eikozapentaénsavban (EPA) gazdag. A kérelmező korábban már kapott engedélyt DHA-ban gazdag *Schizochytrium* spp.-ből nyert algaolajra (2009/778/EK). A vállalat a mostani - DHA-O nevű – terméket hasonló felhasználási mennyiségben és élelmiszer-kategóriákban (étrend-kiegészítők, sütőipari termékek, reggeli gabonapelyhek) kívánja forgalomba hozni, de az engedély kiterjedne kekszekre és sütőolajokra is. A kérelem értékelését az FSA Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (ACNFP) végzi, és 2011. április 25-ig várja a közzétett dokumentummal kapcsolatos észrevételeket.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Views wanted on algal application

A US company has applied to the Food Standards Agency for approval to market **algal oil** that is produced from *Schizochytrium microalgae*, as a novel food ingredient. The company has previously gained approval to use docosahexaenoic acid (DHA)-rich oil, produced from the algae *Schizochytrium sp*, as a novel food ingredient. The assessment of novel foods is carried out by the Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP).

Szarvasmarha-tuberkolózis (TB) miatti emlékeztetés

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság a nyers tej és a nem pasztörözött tejtermékek forgalmazásának szabályaira emlékezteti a helyi hatóságokat és a tejipari vállalkozásokat, miután a Defra bejelentette, a szarvasmarha tuberkolózisra (gümőkór, TB) pozitívnak bizonyuló (**TB reaktornak** is nevezett) szarvasmarhákat DNS-ük szerint kell nyomonkövetni, a TB terjedés megelőzésének erősítéséhez. Amennyiben a vizsgált szarvasmarha pozitívan reagál a tesztre, ún. „TB reaktor”-nak nevezik és a csordától külön kell választani majd levágni, a tejét pedig nem használhatják fel emberi fogyasztásra. Ezen intézkedés bevezetésére azért volt szükség, mert egyes dél-nyugat angliai és midlandi gazdák illegálisan cserélték el a „TB reaktornak” minősülő állatok fülcéduláit. Az FSA élelmiszerek mikrobiológiai biztonságával foglalkozó tanácsadó bizottsága nemrégiben megvizsgálta, hogy a bizonyítottan *Mycobacterium bovis*-szal fertőzött szarvasmarhából származó hús és a megfelelően pasztörözött tej, valamint tejtermékek fogyasztásának kockázata alacsony.

FSA highlights raw milk rules

The Food Standards Agency is reminding local authorities and dairy businesses about the rules on the sale of raw drinking milk and unpasteurised dairy products. This followed the announcement by Defra that cattle

testing positive for bovine tuberculosis, known as **TB reactors**, are to be tracked using their DNA to further strengthen controls to prevent the spread of TB. If a cow gives a positive reaction to the test it is called a ‘TB reactor’ and must be isolated from the rest of the herd and slaughtered. Its milk must not be used for human consumption.

Frissített élelmiszer-biztonsági stratégia

Az FSA közzétette frissített stratégiáját 2015-re, „**Biztonságosabb élelmiszer a nemzetnek**” címmel. Alapelvei között szerepel, hogy első a fogyasztó, nyitottság és az átláthatóság, tudományos és a bizonyítékokon alapuló, független cselekvés, az élelmiszer-törvény méltányos érvényre juttatása.

FSA publishes updated Strategy to 2015

The Food Standards Agency has published its updated Strategy to 2015: **Safer food for the nation**. Their core principles: putting the consumer first, openness and transparency, science and evidence-based, acting independently, enforcing food law fairly.

Japán import élelmiszerek

Az Európai Unió úgy döntött, hogy felülvizsgálja Japán bizonyos területeiről az Egyesült Királyságba exportált élelmiszerbe és takarmányba engedélyezett bizonyos radioaktív elemek **legmagasabb szintjeit**. Jelentéseket követően, miszerint Fukushimából származó sugárzást mértek az Egyesült Királyságban, az FSA megerősítette: ezek a **szintek túl alacsonyak** ahhoz, hogy aggodalomra adjanak okot a UK-beli élelmiszerek biztonságosságának vonatkozásában. Fennáll annak a lehetősége, hogy kis mennyiségű jódt-131 került a földre és a zöldségek felületére. A Skóciában vett tejminták elemzésekor nem mértek jódt-131-et. A környezeti minták **eredményei** elérhetőek az Egészségvédelmi Hivatal (HPA) honlapján. Az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság (FSAI) is **megerősítette**, hogy az

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Ír Sugárvédelmi Intézet (RPII) megbízásából három Írországban vett tejmintában mutattak ki nyomokban jóid-131-et, azonban a mért szintek (0,13, 0,19 és 0,18 Bq/l) nagyon alacsonyak és nem vetnek fel a fogyasztókra nézve egészségi aggályokat. Tejtermékek esetén az uniós jogi szabályozás jóid-131-re maximálisan 500 Bq/kg-ot engedélyez.

Imported food from Japan

The European Union has decided to review the **maximum levels** of certain radioactive elements permitted in food and feed being exported into the UK from certain areas of Japan. Following **reports** that radiation from Fukushima has been detected in the UK, the Food Standards Agency confirmed that levels are far too low to cause any concerns over the safety of any food in the UK. The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) **confirmed the detection** of a minute trace of Iodine-131 in three milk samples taken in Ireland over last weekend on behalf of the Radiological Protection Institute of Ireland (RPII). It states that the levels identified in the samples are minuscule and pose no concern for consumer health.

Ír felmérés: hal és haltermékek címkézése

Az FSAI megállapította, hogy a megvizsgált 111 **haltermékből** (100 nem füstölt és 11 füstölt haltermék) 21 esetben volt helytelen a címkézés. Hús, a jelölés szerint tőkehalból álló minta ténylegesen különböző fajokból származott, és 1 „füstölt foltos tőkehal”-nak nevezett termék valójában fekete tőkehal volt. A legtöbb nem-megfelelőség a „takeaway” (lakossági elvitelre kiszolgáló) szektorban fordult elő (32%-ban találtak félrecímkézést a forgalomba lévő halterméknél). Az országos címkézési felmérést kiskereskedelemben, halüzletekben, szállodákban, kocsmákban, éttermekben és „takeaway”-ekben végezte.

FSAI Fish Survey Reveals Almost One in Five Cod Samples are Mislabeled

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) issued the results of its labelling survey of **fish and fish products**, which found that 19% of products sampled were labelled incorrectly. Out of the 111 samples analysed, a total of 21 were found to be mislabelled. The FSAI nationwide survey was carried out in retail outlets, fish shops, hotels, pubs, restaurants and takeaways.

Antibiotikum rezisztencia élelmiszer-biztonsági szempontból Európában

A WHO/Europe honlapján új publikáció jelent meg az **antibiotikum rezisztencia élelmiszerbiztonsági megközelítéséről**. Az írás főleg a közegészség, mezőgazdaság, élelmiszertermelés és állatorvosi szektorokban tevékenykedő politikai döntéshozóknak és hatóságoknak segít a probléma teljeskörű, többszektörű és többoldalú megközelítéséhez.

Tackling antibiotic resistance from a food safety perspective in Europe

The publication issued by WHO/Europe is primarily intended for policy-makers and authorities working in the public health, agriculture, food production and veterinary sectors, and offers them ways to take a holistic, intersectoral, multifaceted approach to the growing problem of **antibiotic resistance**.

Hírek a DG SANCO honlapján News at DG SANCO

[Link>>](#)

RASFF hírek / RASFF notifications

[Link>>](#)



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Az FDA új weboldala a visszahívott termékekért

Az új amerikai élelmiszer-biztonsági törvénynek köszönhetően az FDA elindította **új weboldalát**, melyen keresztül az érdeklődők az eddig visszahívásra került termékekről informálódhatnak. A visszahívott termékekről 2009-től napjainkig ad tájékoztatást a weblap. Bővebben a visszahívott termék márkanévéről, a termék leírásáról, a visszahívás okáról és a termék gyártójáról biztosítanak információt a termék illusztrációjával és a visszahívás sajtónyilatkozatára irányító linkkel együtt.

Recalls, Market Withdrawals, Safety Alerts

FDA's **Web page** displays information on recalls since 2009 by date, product brand name, product description, the reason for the recall and the firm doing the recalling. It also includes an image of the product label and links to the press release on each recall.

Nemzetközi élelmiszerkockázattal kapcsolatos kommunikációs központ jött létre

Egyes élelmiszer-biztonsági hatóságok (International Food Information Council Foundation, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition, National Center for Food Protection and Defense, United States Department of Agriculture, Health Canada, Food Standards Australia New Zealand) egy **új szervezetet** (The International Center of Excellence in Food Risk Communication) hoztak létre azzal a céllal, hogy az élelmiszerláncot érő kockázatokról egy kollektív, nemzetközi bázist létesítsenek, mely kellő kommunikációs anyagot biztosít. Céljuk a hatóságok közötti kockázatkommunikáció és információáramlás elősegítése.

International Center of Excellence in Food Risk Communication

International food safety authorities have set up a new

organization with the aim of creating a collective international resource providing communication materials about food risks along the supply chain.

Struccpáfránnyal kapcsolatos élelmiszer-biztonsági tanácsok

A Health Canada figyelmeztette a fogyasztókat a **struccpáfrány** friss hajtásának („fiddlehead”) fogyasztása előtti gondos hőkezelésre. A növény felgöndörödött hajtása folyók és patakok mentén gyűjthető, és szezonális zöldségként árusítják Kanadában. A nyers vagy elégtelenül hőkezelt hajtás fogyasztását követően Kanadában és az Egyesült Királyságban is előfordultak megbetegedések, melyek oka jelenleg nem ismert. A fogyasztást követően ½ - 12 órával jelentkeznek a tünetek (hasmenés, émelygés, hányás, hasi görcsök, fejfájás), a betegség általában egy napon belül lezajlik. A Health Canada ételkészítési tanácsokkal látta el a zöldség fogyasztóit.

Food Safety Measures For Fiddleheads

*Health Canada is reminding Canadians of the importance of properly cooking **fresh fiddleheads** before eating them. Fiddleheads are the curled, edible shoots of the ostrich fern. They are collected along the banks of rivers and streams and sold as a seasonal vegetable at farmer's markets, roadside stands and in some grocery stores. There have been cases of illnesses in Canada and the U.S. associated with eating raw or undercooked fiddle-heads. Studies to date have not determined the cause of these illnesses.*

Csomagolt saláták mikrobiológiája

Dél-Ausztráliában felmérést készítettek a kiskereskedelmi forgalomban kapható védőgázos csomagolásban kapható **saláták mikrobiológiai helyzetéről**. A felmérés keretében vizsgált termékeknél megnézték az *Escherichia coli*, *Listeria* és *Salmonella* fajok valamint a coliform baktériumok jelenlétét. A jelenleg hatályos

Jogszabályok / Legislation

ausztrál élelmiszer törvénykönyv nem tartalmaz há-
tárértékeket a nyers zöldségekre vonatkozóan, csupán
annyit említ, hogy az emberi fogyasztásra szánt ter-
mékeknek biztonságosnak kell lennie. A vizsgálatok
során 50 különféle terméket, ezen belül fejes salátát,
rukkolát és egyéb leveles zöldséget ellenőriztek le. A
felmérés egyik termékben sem mutatta ki patogén
baktériumok jelenlétét.

Packaged salad vegetables

*The survey of packaged salad vegetables was instigated
as a snap-shot survey with the aim of establishing the
microbiological status of modified atmosphere pack-
aged (MAP) salad vegetables sold at the retail level in
South Australia. This survey measured the presence of
Escherichia coli spp., Listeria spp., Salmonella spp. and
coliforms.*

Szennyezett tej okozta csecsemők halálát Kínában

Három csecsemő meghalt, további 35 fő, többségé-
ben gyermekek pedig megbetegedtek miután **szeny-
nyezett tejet** fogyasztottak az észak-kínai Gansu
tartomány egyik városában. Az előzetes vizsgálatok
szerint a mérgezést a tejbe került nagy mennyiségű
nitrit okozta. A húsparban a nitritet tartósításra és a
húsok színének megőrzése érdekében alkalmazzák,
tejipari alkalmazásuk viszont nem engedélyezett.

Tainted milk kills 3 kids, sickens 35

*Three babies died and 35 other people, mostly children,
were left ill in a Northwest China city by an outbreak of
food poisoning believed to be linked to **tainted milk**. A
preliminary investigation showed victims in Northwest*

*China's Gansu province, suffered from nitrite poisoning
after drinking milk. Nitrite is a chemical used to make
dyes and to preserve meats.*

Jogszabályok / Legislation

A Bizottság **366/2011/EU** rendelete (2011. április
14.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről,
engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló
1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rende-
let XVII. mellékletének (Akrilamid) módosításáról

A Bizottság **351/2011/EU** végrehajtási rendelete
(2011. április 11.) a Japánból származó vagy onnan
szállított takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai
atomerőműben bekövetkezett balesetet követő be-
hozatalára vonatkozó különleges feltételek megállapí-
tásáról szóló 297/2011/EU rendelet módosításáról

Helyesbítés a Japánból származó vagy onnan szállí-
tott takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai
atomerőműben bekövetkezett balesetet követő beho-
zatalára vonatkozó különleges feltételek megállapí-
tásáról szóló 297/2011/EU rendelet módosításáról
szóló, 351/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelethez

A Bizottság **344/2011/EU** végrehajtási rendelete
(2011. április 8.) az ökológiai termelés, a címkézés és
az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és
az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/
EK rendelet részletes végrehajtási szabályainak megál-
lapításáról szóló 889/2008/EK rendelet módosításáról

26/2011. (IV. 7.) VM rendelet a Magyar
Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009.
(XI. 12.) FVM rendelet módosításáról; megje-
lent: MK 2011/37. (IV. 7.); hatályos:2011. 04. 15.

*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!*