

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Friss információk az élelmiszer eredetű vírusokról

Az élelmiszerekkel terjedő vírusok, a bakteriális Salmonella után, a második leggyakoribb okozói az élelmiszer eredetű járványoknak az Európai Unióban. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal most összeállított **munkájában** áttekinti a rendelkezésre álló legfrissebb tudományos ismereteket ezekkel a vírusokkal kapcsolatban. Tanácsot ad olyan lehetséges intézkedésekre, amelyek képesek a vírusok terjedésének ellenőrzésére és megelőzésére. Az értékelés elsősorban olyan intézkedéseket javasol, amelyek a szennyeződés bekövetkezésének elkerülésére irányulnak, és nem a vírusok eltávolítására a szennyezett élelmiszerből.

EFSA provides up-to-date information on food-borne viruses

*Food-borne viruses are the second most important cause of food-borne outbreaks in the European Union (EU) after Salmonella. EFSA has recently published a **review** of the latest scientific knowledge on these viruses providing advice on possible measures to control and prevent their spread in the EU. The assessment recommends among others that mitigating measures should focus on the prevention of contamination rather than removing the virus from contaminated food.*

Konzultáció a fehérjékre javasolt étrendi referenciaértékekről

Az EFSA NDA Szakbizottsága által készített tudományos **véleménytervezet** a fehérjékre javasolt étrendi referenciaértékeket felnőtteknek, csecsemőknek, gyermekeknek, várandós és szoptatós nőknek. A dokumentum-

hoz 2011. október 7-ig lehet észrevételeket, megjegyzéseket fűzni, írásban az EFSA honlapján keresztül.

Public consultation on the draft scientific opinion on dietary reference values for protein

*EFSA has launched an **open consultation** on the draft scientific opinion on dietary reference values for protein. This document proposes dietary reference values for protein for adults, infants and children, pregnant and lactating women.*

Konzultáció a toxikológiai aggályossági küszöbérték fontosságáról

Az EFSA **véleménytervezet** készítette a toxikológiai aggályossági küszöbérték (Threshold of toxicological concern - TTC) fontosságáról és megbízhatóságáról. A TTC-megközelítés a kvalitatív kockázatbecslés eszköze, az élelmiszerekben és takarmányokban kis mennyiségben jelenlévő összetevőkből eredő kitettség egészségi kockázatáról ad tudományos információt. Véleményben az EFSA Tudományos Bizottsága arra a következtetésre jutott, hogy a TTC-megközelítés nem csak a kvalitatív kockázatbecslésnél hasznos, hanem alkalmas a kémiai anyagok biztonságosságának értékelésénél a fontossági sorrend meghatározására, esetleg a szükséges állatkísérletek számának csökkentésére. A konzultáció során 2011. szeptember 15-ig minden érdekelt eljuttathatja észrevételeit a véleménytervezethez.

EFSA public consultation on the Threshold of Toxicological Concern approach

*The European Food Safety Authority (EFSA) has launched for public consultation a **draft opinion** evaluating*



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

the relevance and reliability of the Threshold of Toxicological Concern (TTC) approach as a tool for qualitative assessment and scientific advice about human health risks from low levels of exposure to substances present in food and feed. In the opinion, EFSA's Scientific Committee has concluded that the TTC approach is not only useful for qualitative risk assessment, but it is also suitable for setting priorities for assessing the safety of chemicals, thus enabling more efficient use of available resources and possible reductions in unnecessary animal testing. All stakeholders and interested parties are invited to provide their comments through the online public consultation by 15 September 2011.

EFSA jelentés a zoonótikus baktériumok antimikrobás rezisztenciájáról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központtal együtt elemezte a tagállamok által szolgáltatott adatokat, és összeállította első **közös jelentését** az embereket, állatokat és az élelmiszereket érintő zoonótikus baktériumok antimikrobásszerekkel szembeni rezisztenciájáról.

Joint EFSA-ECDC report on antimicrobial resistance in zoonotic bacteria

*Scientists at two European Union agencies have combined their expertise to analyse Member State data and compile the first **joint EU report** on antimicrobial resistance in zoonotic bacteria affecting humans, animals and food. The report makes an important contribution to current work being carried out at European level and the findings will be considered by the European Commission as it develops its forthcoming proposals for action to fight antimicrobial resistance.*

Elkészült az általános tudományos elveken alapuló egészségre vonatkozó állítások értékelésének ötödik sorozata

Az EFSA NDA Szakbizottsága újabb **536, egészségre vonatkozó állítást** értékelt, kiegészítve ezzel a már meglévő 2187 állítást. A fennmaradó 35 állítás értékelésének befejezése 2011 júliusában várható. Kedvezőtlen értékelést azok az állítások kaptak, amelyek nem voltak elég jellegzetesek, pl.: „nők egészsége”, „mentális energia”, vagy túl széles élelmiszerkategóriára vonatkoztak, pl.: „zöldségek, gyümölcsök”, „tejtermékek”. Azok az állítások is

kedvezőtlen értékelést kaptak, amelyeknél a kedvező hatást nem támasztották alá emberi vizsgálatokkal.

EFSA publishes fifth series of evaluations of 'general function' health claims

*EFSA's NDA panel finalised the evaluation of all '**general function' health claims**. With the publication of this fifth series of scientific opinions, EFSA adds an additional 536 claims to the 2,187 claims published to date. A remaining group of 35 claims will be published in July 2011.*

Konzultáció az EFSA függetlenségéről és tudományos döntéshozó folyamatairól készült stratégiai dokumentum-tervezetről

A **dokumentum** áttekintést ad azokról az átfogó intézkedésekről, amelyek megőrzik az EFSA függetlenségét és tudományos feddhetetlenségét. A konzultációval az EFSA lehetőséget ad minden érdekelt félnek, hogy 2011. szeptember 16-ig, elektronikus úton eljuttassa észrevételeit a tervezetnek.

EFSA launches public consultation on its Draft Policy on Independence and Scientific Decision-Making Processes

*EFSA has launched a **public consultation** for its Draft Policy on Independence and Scientific Decision-Making Processes, providing an overview of the comprehensive measures in place at EFSA to safeguard independence and scientific integrity. All stakeholders and interested parties are invited to provide comments on the draft policy from 7 July to 16 September 2011.*

Konzultáció a 90-napos etetési tanulmányokról

A **tervezett útmutatót** az EFSA Tudományos Bizottsága készítette el, és olyan kísérlet tervet javasol – véletlen blokk -, amelynek célja a kísérlet erejének maximalizálása a felhasznált kísérleti állatok számának korlátozásával. Az érdekeltek 2011. augusztus 22-ig küldhetik el észrevételeiket az útmutató tervezetnek.

EFSA guidance on 90-day feeding studies on whole food and feed for public consultation

*EFSA has launched a public consultation on the **draft guidance** developed by its Scientific Committee for carrying out 90-day feeding studies on whole food and feed*

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

in rodents. The draft guidance proposes a test design – randomised block design – which aims to maximise the power of the experiment while limiting the number of test animals used. All stakeholders and interested parties are invited to provide their comments through an online public consultation by 22 August 2011.

Információgyűjtés az aszpartámról

Az Európai Bizottság felkérésére az EFSA az aszpartám (E 951) teljes **újraértékelését** kezdte el, mely munka befejezése 2012-ben várható. Annak érdekében, hogy a mostani értékelés az eddigi legalaposabb legyen, amely a legfrissebb tudományos eredményeket is figyelembe veszi, az EFSA munkatársai minden rendelkezésre álló tudományos információt áttekintenek. 2011. szeptember 30-ig az EFSA vár minden tudományos és szakmai (publikált/nem publikált) adatot, az élelmiszerekben és italokban használt, valamint az asztali édesítőként felhasznált aszpartámmal kapcsolatban.

EFSA receives original studies on aspartame in its public call for data

EFSA has launched a **public call** for data on the artificial sweetener aspartame (E 951) for consideration in a full re-evaluation to be completed in 2012 as requested by the European Commission. Among data so far received are 112 original studies submitted to support the request for authorisation of aspartame in Europe in the early 1980s. The public call for data, which runs until 30 September 2011, was launched to ensure that EFSA's first full risk assessment of the safety of aspartame will be the most thorough and up-to-date yet. To complete its evaluation, EFSA is asking for all available scientific and technical data – published, unpublished and newly generated – related to aspartame in food and drinks and as a table-top sweetener.

Tudományos vélemény az élelmiszerekben található polibrómozott difenil-éterekről

A **polibrómozott difenil-étereket** (PBDE) lángmentesítőként használják műanyagokban, textilekben és elektronikus eszközökben. Szinte mindenhol jelen vannak a környezetben, az élelmiszerekben és a takarmányokban. 11 európai ország 19 PBDE kongenerről 3971 élelmiszermintából származó adatok bocsájtott az EFSA rendelkezésére. A kongenerek közül nyolcat tartott az EFSA CONTAM Szakbizottsága

különösen fontosnak. Az adatok elemzése után a szakbizottság megállapította, hogy egy kongener (BDE-99) esetében merül fel lehetséges egészségi kockázat, figyelembe véve a jelenlegi étrendi kitettséget.

Scientific Opinion on Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs) in Food

PBDEs are additive flame retardants which are applied in plastics, textiles, electronic castings and circuitry. Data from the analysis of 19 PBDE congeners in 3,971 food samples were provided to EFSA by 11 European countries. Eight congeners were considered by the Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM Panel) to be of primary interest. For BDE-99 there is a potential health concern with respect to current dietary exposure.

Kutatás a dióallergiában szenvedők vásárlásáról

Az FSA nyilvánosságra hozott egy új **kutatást**, mely segítségével betekintést nyerhetnek arra vonatkozóan, hogy az életveszélyes dióallergiával élő személyek miként használják az élelmiszerjelöléseket, amikor kiválasztják, melyik élelmiszert vásárolják és fogyasztják el. A Surrey Egyetem által készített tanulmány során elkísérték a résztvevőket egy szokványos élelmiszervásárlásra és ez idő alatt minden egyes termék esetén kikérdezték őket, mi alapján döntenek azok megvásárlása mellett. Megállapították, hogy fontos a márka, gyakran az összetevők listája helyett, mint - egy megbízható információként - az „allergia tanácsadó dobozt” (allergy advice box) használják, a „Nyomokban tartalmazhat” figyelmeztetést nem tartják hitelesnek, ill. amennyiben házon kívül étkeznek, néhányan - növelve a kockázatot - nem jelzik allergiájukat az étterem személyzetének. A kutatást arra használják majd fel, hogy érthetőbb tájékoztatás létrehozásával segítsék az allergiában szenvedő fogyasztókat.

Research on allergy labelling use

New **research**, published by the Food Standards Agency, provides insights on how people with life-threatening nut allergies use food labels when choosing what food to buy and eat. The study, carried out by the University of Surrey, involved participants being accompanied during a routine food shop and interviewed at length to find out what they were thinking when they chose each product. The research found that the brand was important because participants trusted certain food



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

companies more than others. The allergy advice box was used by many as a reliable source of information, often instead of the ingredients list. 'May contain' warnings, were not seen as credible or desirable and were sometimes ignored. When eating out, some people did not tell restaurant staff about their allergy because of social embarrassment and the fear it would further limit their choices. The research will be used to help produce clearer allergy information for consumers.

Nem változott a skót sófogyasztás

A skóciai Food Standards Agency (FSAS) által közzétett **kutatási eredmények** szerint 2006 óta nem történt jelentős változás a skót lakosság sóbevitelében. Skóciában naponta átlagosan majdnem 9 g-ot fogyasztanak, ami 50%-kal magasabb, mint az ajánlott napi 6 g-os érték. Az eredmények hasonlítanak a 2008-ban végzett legutolsó brit felmérésre is.

Salt intakes remain static in Scotland

The Food Standards Agency in Scotland (FSAS) has published a **research** indicating no significant change in the amount of salt consumed by people in Scotland since 2006. People in Scotland are eating nearly 9 g per day on average, which is 50% higher than the recommended 6 g per day. Results are also similar to the last UK survey in 2008.

Legfrissebb infók a szteviol-glikozidokról

Az FSA nyilvánosságra hozott információi szerint e hónap elején a tagállamok megszavazták az Európai Bizottság azon javaslatát, hogy egy sor élelmiszerben engedélyezzék a **szteviol-glikozidokat**. Az előterjesztést az elkövetkező három hónapban az Európai Tanács és az Európai Parlament vizsgálja majd, amennyiben egyetértenek, akkor az év végére engedélyezettek lesznek a szteviol-glikozidok az EU-ban. 2010-ben az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) megerősítette a szteviol-glikozidok biztonságosságát, noha aggályok merültek fel a **megengedett napi bevitel** (ADI) esetleges túllépése kapcsán. Az Egyesült Királyság támogatja a Bizottság javaslatát, hogy az élelmiszer-kategóriákban tervezett felhasználási szintek, különösen az üdítőitalok esetén, nem eredményeznek kitettségi problémákat a brit fogyasztóknál.

Update on steviol glycosides

The Food Standards Agency is publishing an update on the sweeteners **steviol glycosides**. The European Union is currently examining whether the sweeteners should be authorised for use in food. Earlier this month, member states voted in favour of a European Commission proposal to authorise steviol glycosides in a range of foods. The proposal will now be scrutinised by the European Council and the European Parliament over the next three months and, if they are content, steviol glycosides will be permitted across the EU by the end of the year. The European Food Safety Authority (EFSA) confirmed the safety of steviol glycosides in 2010. However, there had been concerns about the possible exceedance of the **Acceptable Daily Intake** (ADI). The UK is content that the levels proposed for the food categories, in particular the level for soft drinks, would not lead to exposure problems for UK consumers, and support the Commission's proposal.

Taxifolin, mint új élelmiszer-összetevő

Egy orosz cég kérelmet nyújtott be az angol élelmiszerbiztonsági hatósághoz, hogy engedélyeztesse a 258/97/EK szerint a **taxifolint**, mint új élelmiszer-összetevőt. Az FSA Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (Advisory Committee on Novel Foods and Processes, ACNFP) elkészítette ezen összetevőre vonatkozó elsődleges értékelés tervezetét és 2011. július 25-ig várja az ezzel kapcsolatos észrevételeket. A taxifolin (dihidrokvercetin) a Dauriai vörösfenyőből kivont természetes flavanon, és élelmiszer-összetevőként már 15-20 éve forgalomban van Oroszországban és az USA-ban. A kérelmező ezt az antioxidánst tej-, hús- és édesipari termékekbe, olajba, zsírokba, valamint alkoholos és alkoholmentes italokba tenné.

Views wanted on taxifolin

A Russian company has applied to the Food Standards Agency for approval to market **taxifolin** as a novel food ingredient. The Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP), an independent committee of scientists appointed by the FSA, has now considered this application and has prepared a draft initial opinion. Taxifolin is extracted from a type of larch wood and has been marketed in Russia and the US for 15–20 years as a food ingredient. The company is seeking an authori-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

sation to market taxifolin as a dietary supplement in dairy, meat and confectionery products, as well as in oil and fats, and alcoholic and non-alcoholic beverages.

Foszforilezett dikeményítő-foszfát

Egy amerikai vállalat új élelmiszer-összetevőként szeretné a **foszforilezett dikeményítő-foszfátot** forgalmazni az Unióban. Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság tanácsadó bizottságának a kérelemmel kapcsolatban kialakított állásfoglalását 2011. július 25-ig lehet véleményezni. A foszforilezett dikeményítő-foszfát egy módosított rezisztens keményítő, melyet jelenleg E1413 számú élelmiszeradalékként alkalmaznak az EU-ban, lefagyasztásra és felolvasztásra kerülő pl. levesek, szószok állagának stabilizálására. A kérelmező, mint hozzáadott élelmi rostforrás, használná fel pl. fehér kenyérben, reggeli cereáliákban, süteményekben.

Views sought on modified starch ingredient

A company from the United States has applied to the Food Standards Agency for approval to market **phosphated distarch phosphate** as a novel food ingredient. The Advisory Committee on Novel Foods and Processes (ACNFP), an independent committee of scientists appointed by the FSA, has now considered this application and has prepared a draft initial opinion. Phosphated distarch phosphate is a modified resistant starch. In the European Union, it is currently used as a food additive (E1413) to stabilise the consistency of products such as soups, sauces, gravies and pie fillings, when they are frozen and thawed. The company, MGP Ingredients, proposes to market its phosphated distarch phosphate as an added source of dietary fibre for use in a range of foods, including white bread, processed breakfast cereals, pasta, cakes, biscuits and crackers and starch-based snack foods.

Több *Campylobacter* ellenőrzést Írországban!

Az FSAI **tudományos jelentésében** kiemelte, hogy az írországi élelmiszer-eredetű megbetegedések első számú okozója a *Campylobacter*. A most közzétett dokumentumában a fogyasztók egészségének védelme érdekében számos ajánlást fogalmazott meg a baromfitermelők, feldolgozók és kiskereskedők részére, hogy csökkentsék ezen káros baktérium előfordulási gyakoriságát. Prof. Alan Reilly az FSAI igazgatója elmondta, hogy „Írországban körülbelül

négyszer több megbetegedést okoz a *Campylobacter*, mint a *Salmonella*. Az ír baromfiipar nagyon hatékony a *Salmonella*-csökkentésben, és most további fejlesztéseket kell tenni a *Campylobacter* probléma kapcsán.”

Ireland for More Controls for Harmful Bacteria

A **scientific report** published by the Food Safety Authority of Ireland (FSAI) highlights that *Campylobacter* is the number one bacterial cause of foodborne illness in Ireland. Produced by the FSAI's Scientific Committee, the report recommends a series of practical measures to be taken by poultry farmers, processors and retailers to reduce the incidence of the harmful *Campylobacter* bacteria in poultry. The Irish poultry industry has been very effective in reducing *Salmonella* on poultry and now needs to make further improvements to address the *Campylobacter* problem”.

Az ételallergiára figyelmeztető címkék 94%-a megbízhatatlan

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság ételallergia felmérésének eredményei szerint azon élelmiszereknek, melyek címkéjén **allergén hatású anyagokra** hívják fel a figyelmet, mintegy 94%-a nem tartalmazza - kimutatható mennyiségben - a jelölésen említett allergént. A FSAI szerint ez az elővigyázatosság címkék feleslegességét jelzi. Elegendő bizonyíték van arra, hogy az előnyök helyett, az elővigyázatosság címkék túlzott használata tovább korlátozhatja a már korlátozott étrendet, vagy még súlyosabb esetben, az allergiában szenvedők annyira elveszíthetik érzékenységüket, hogy az étellel több kockázatot vállaljanak.

94% of Precautionary Food Allergen Labels are Unreliable

The Food Safety Authority of Ireland published the results of a **food allergy survey** which highlights that some 94% of foods with precautionary allergen labelling did not contain detectable levels of the allergen referred to in the label. The FSAI states that this indicates a high level of unnecessary precautionary labels being placed on foods by manufacturers. There is ample evidence to show that rather than benefiting consumers with food allergies, the overuse of precautionary labels can further limit already restricted diets, or more seriously, desensitise them to the point that they take more risks with food.



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

FDA: a méret a lényeg, de ez még nem minden

Az FDA új, **tervezett útmutatója** szerint a méret mellett a funkcionalitást is figyelembe fogják venni, amikor megítélésre kerül, hogy egy élelmiszer tartalmaz-e nano-anyagot, vagy előállítása során alkalmaztak-e nanotechnológiát.

FDA on nanotechnology: Size matters, but it's not everything

*The Food and Drug Administration (FDA) will take size and functionality into account when it considers whether a product contains **nanomaterials** or involves nanotechnology, according to a new draft guidance document.*

Élelmiszer árak továbbra is magasan

A FAO **féléves riportja** szerint a mezőgazdasági termények magas és változékony árait kell számítani az év második félévében és 2012-ben is. Ennek oka a készletek gyors fogyása és a termelés mérsékelt emelkedése. A gabonák és cukor ára enyhén csökkent, ami ellensúlyozta a hús és tejtermékek erős drágulását. A búzatermés tavalyihoz képesti 3,2 %-os növekedése várható, főként az orosz növekedésnek köszönhetően. Az orosz export tilalom megszüntetése (2011. júliustól) enyhítheti a problémát. Az olajos magvak 2011/2012-ben nem biztos, hogy kielégítik a növekvő igényt. A cukornál ezzel szemben a kínálat-kereslet mérlege javulni fog. A hús és hal árai sem csökkennek.

World food prices set to remain high

*High and volatile agricultural commodity prices are likely to prevail for the rest of this year and into 2012 according to the latest analysis published in FAO's **biannual Food Outlook**.*

Antimikrobiális rezisztencia: megnyugtató eredmények Új-Zélandról

A Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium által az **antimikrobiális rezisztencia** (AMR) területén elkészített új tanulmány szerint az új-zélandi állati termékek fogyasztása teljesen biztonságos. Bár a több halálessel összefüggésbe hozható rezisztens baktériumok többnyire a humángyógyászatban alkalmazott antibiotikumok alkalmazásának köszönhetően okoznak problémát, az élelmiszerlán-

con keresztül is történhet fertőzés. A 2009 és 2010 között elvégzett felmérésben friss hasított marha, sertés és baromfi esetleges rezisztens *E. coli*, *Enterococcus*, és *Salmonella* baktériumokkal való szennyezettségét vizsgálták meg. A most közzétett tanulmány eredményeit összehasonlítva a világhírű dán DANMAP felügyeleti rendszer 2009-es eredményével, nem volt tapasztalható szignifikáns eltérés.

Survey of antimicrobial resistant foodborne bacteria produces pleasing results

*A new Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) survey has shown no human health implications from **antimicrobial resistance** in New Zealand food-producing animals and fresh produce. Antimicrobial resistant (AMR) bacteria - which do not respond to antibiotics - are increasingly associated with human illness and death. While the large majority of cases are due to antimicrobial use in human medicine, there is also a potential for transmission via the food chain.*

A tojásjelölés költségei

Az ausztrál média is foglalkozott a tojás-előállítókra vonatkozó új szabvány alkalmazása során felmerülő újabb költségekkel, kiváltképpen a **tojások egyedi jelölése** miatt. A javasolt szabvánnyal kapcsolatosan költség-haszonelemzést készítettek. Az új szabályozás gazdasági hatásairól szóló állásfoglalását az FSANZ az érdekelt felek beadványai alapján készítette el. Az elkészült szakmai anyagot az ausztrál Nemzetközi Gazdasági Központ (Centre for International Economics) is jóváhagyta. Az előzetes becslések szerint az élelmiszerbiztonsági szempontból igen jelentős egyedi tojásjelölés bevezetésének költsége a kisebb gazdaságok esetében 550 \$ lenne, melyből a jelölésre használt eszköz 100 dollár lenne. A jelöléssel kapcsolatos minden felmerülő költség 1.500 \$ körül alakulna évente.

Egg standard – cost statement

*There have been recent media reports about the **cost of implementing a new egg standard**, in particular a requirement to stamp individual eggs. A comprehensive cost benefit analysis was prepared for the proposed standard. The regulatory impact statement (RIS) for eggs was created by FSANZ after fully considering all submissions made by stakeholders on earlier drafts of the report.*

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

FAO kezdeményezés az élelmiszer-ellátásért

Új kezdeményezést indított a FAO, melynek célja a Föld növekvő lakossága részére több élelmiszer előállítását környezetileg fenntartható módon. A felhívás "Save and Grow" címmel új könyvben jelent meg. Az új megközelítés főként a fejlődő országok kisgazdáit célozza meg. A jelenlegi intenzív termelés nem elégíti ki az új kihívásokat, a növekedés érdekében megtakarításra van szükség. Az új megközelítés az 1960-as években indult Zöld Forradalom tanulságaira épül, ahol célul tűzték ki a termelés növelését, emellett a környezet kevés figyelmet kapott. A fenntartható termelésnöveléshez tudást igénylő és adaptált gazdálkodásokra lesz szükség, a gazdákat az új gyakorlat és technológiák elsajátításában támogatni kell.

Save and Grow farming model launched by FAO

FAO announced the launch of a major new initiative intended to produce more food for a growing world population in an environmentally sustainable way. FAO's call for sustainable crop production intensification, more than half a century after the Green Revolution of the 1960s, is contained in a new book, *Save and Grow* published by FAO's Plant Production and Protection Division.

Tanácsok újrafelhasználható táskákhoz és tartókhöz

A Health Canada emlékeztette a fogyasztókat az újrafelhasználható táskákkal és tartókkal történő vásárláshoz szükséges óvintézkedésekre. A keresztszennyezés elkerülése érdekében érdemes a szövettáskákat rendszeresen mosni, különösen friss termék, hús, baromfi vagy hal szállítását követően. A műanyag táskákat is rendszeresen mosni kell, meleg szappanos vízzel. A friss vagy fagyasztott nyershúst, baromfit, halat a friss terménytől és más azonnal fogyasztható élelmiszerektől szeparáltan kell tárolni. Előbbieket érdemes először külön műanyag zacskóba tenni, mellyel megelőzhető a folyadék szétfolyása és a táska szennyezése.

Using Reusable Grocery Bags and Bins

Health Canada is reminding Canadians to take steps to prevent cross-contamination of foods when shopping with reusable grocery bags and bins.

A nano-toxicitás adatok minősége „nem túl jó”

Az élelmiszer- és étrendkiegészítő-ipar számára nehézséget okoz üzemi szintű következtetéseket levonni a nano-részecskék toxicitásának vizsgálatát célzó tanulmányokból, azok korlátozott természetűe miatt. A legtöbb in vivo teszt egyszeri vizsgálat volt ismétlés nélkül és akut becslést célozott, így csak korlátozottan kapcsolható az élelmiszer-kitérttséghez. Hosszútávú hatást vizsgáló, krónikus becslés pedig még nem készült a témában.

Quality of nano toxicity data is 'not great'

The limited nature of many toxicity studies into engineered nanoparticles used in the food and dietary supplements industry makes it very difficult to draw firm conclusions about their safety, according to one expert in the field.

Új FAO főigazgató megválasztása

A FAO konferencia második napján 92 fő többségi szavazattal José Graziano da Silvát választották a FAO következő főigazgatójává, aki Jacques Diouf-ot követi a poszton 2012. január 1-től. Da Silva Brazília rendkívüli minisztereként felelős volt az ún. „Zero Hunger” programért, melynek eredményeként 24 millió embert emeltek ki a nyomorból 5 év alatt és 25%-kal csökkent az alultápláltság.

José Graziano da Silva of Brazil elected FAO Director-General

José Graziano da Silva of Brazil was elected Director-General of the UN Food and Agriculture Organization.

Kofi Annan figyelmeztetett az éhezés veszélyére

Kofi Annan, az Afrikai Zöld Forradalom Szövetség elnöke, a FAO konferencián tartott beszédében felhívta a figyelmet, hogy az élelmiszerbiztonság jelenlegi válsága tartós katasztrófává válhat, mely milliók életét és a nemzetközi együttműködést is veszélyeztetheti. A korábbi ENSZ főtitkár és Nobel-békedíjas Annan szerint az elmúlt években elfordulás látszik a közös értéken alapuló közös cél gondolatától és aggasztó növekedés tapasztalható a protekcionizmus és egyéb tevékenységekben, melyek inkább a gazdagok mint a szegények igényeinek kedveznek. Annan a FAO lehetséges vezető



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

szerepét emlegette a globális élelmiszerkészleték átláthatóságának növelésében. Kritizálta azt a jelenséget, hogy egyes országok más nemzetektől vásárolnak földet saját élelmiszer-ellátásuk növeléséért, továbbá hangsúlyozta a kutatás és fejlesztés szükségességét.

Annan warns hunger could become permanent disaster

*Kofi Annan, chairman of the Alliance for a Green Revolution in Africa, has warned that the current **food security crisis**, with almost one billion people hungry, could turn into a permanent disaster, endangering millions of lives as well as international cooperation.*

Új-zélandi tanácsok a barnaalgák fogyasztásához

A **barnaalgák** nagy mennyiségben tartalmaznak jódot, így fogyasztásukat csak megfelelő mértékkel javasolják a szakértők. Az FSANZ kiemeli a várandós nők, szoptató anyák és gyermekek érzékenységét. A különböző barnaalga fajok többségét szárítva hozzák forgalomba, levesek és párolt ételek készítéséhez. Bár a jód a szervezet számára nélkülözhetetlen, túlzott mennyiségű bevitele pajzsmirigy-működési zavarokat okozhat.

Advice on brown seaweed for pregnant women; breastfeeding women and children

*Naturally high levels of iodine in **brown seaweed** mean that people can become ill if they consume a large quantity of this type of seaweed. Because of the potential to cause illness FSANZ advises pregnant and breastfeeding women; and children, to eat no more than one serve a week of brown seaweed.*

Új-zélandi taggal bővült a JECFA

Az új-zélandi Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium (MAF) vezető toxikológusát, **John Reeve**-et, beválasztották a JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) tudományos testületébe, amely értékeli az élelmiszerláncba kerülő adalékanyagok,

természetes méreganyagok, szennyezőanyagok és átlaggyógyászati készítmények maradványainak hatásait.

MAF toxicologist appointed to international committee

*The expertise of Ministry of Agriculture and Forestry (MAF) principal toxicology adviser **John Reeve** has been recognised with his appointment to an international scientific review committee that determines the toxicity of a range of elements commonly found in our food supply.*

FAO workshopok peszticidmaradék kockázatbecslés és MRL megállapítás témában

A FAO a közelmúltban két regionális workshopot rendezett **peszticidmaradék kockázatbecslés és MRL megállapítás** témájában. A latin-amerikai régió részére 2011. május 16-20-án Sao Paulóban (Brazília), az afrikai régió részére 2011. június 6-10 között Accrában (Ghána) került sor az oktatásra, melynek célja, hogy a fejlődő országok nagyobb szerepet kapjanak a nemzetközi standardalkotási folyamatban, és az országok szakértőinek képességeit erősítsék az MRL becslésben, valamint a peszticid engedélyezési dossziék értékelésében. Az első hasonló témájú nemzetközi workshopot 2010. novemberben Budapesten rendezték. A workshopokon, a FAO felkérésére oktatóként, trénerként részt vett a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal főigazgató-helyettese, dr. Ambrus Árpád is.

Regional Training workshops on pesticide residue risk assessment and Maximum Residue Levels (MRLs) setting in Brazil and Ghana

*These regional training workshops were held in order to respond to the requests of developing countries to play a greater role in the process of establishing international standard and to strengthen the capabilities of scientists from these countries in **residue risk assessment for the establishment of MRLs** and in evaluation of residue dossier for pesticide registration.*

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a hirlevel@meh.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!

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