

Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari kiállítás 2011

Magyarország legnagyobb, legrégebbi, és nagy tradíciókkal bíró agrár-gazdasági rendezvénye több mint 100 éves múlttra tekint vissza. 2011. szeptember 28-október 2-a között a 75. OMÉK nyílik meg Budapesten, a Hungexpo Budapesti Vásárközpontban. A kiállítás fővédnöke Orbán Viktor miniszterelnök, védnöke dr. Fazekas Sándor vidékfejlesztési miniszter. Az esemény szervezője az Agrármarketing Centrum (AMC). A magyar gazdaság és élelmiszeripar eredményeit bemutató seregszemle célja kettős: egyrészt az elmúlt időszak (6 év) eredményeinek bemutatása, másrészt a továbblépés tekintetében irány- és feladat kijelölés az elkövetkező időszakra.

A szakmai jelleg megtartása mellett az AMC kiemelt célja, hogy a rendezvény a fogyasztók, a nagyközönség számára is vonzóvá váljon. Az idei OMÉK kiállításon a hangsúly a feldolgozott magyar élelmiszereken van: a szervező tudatosítani szeretné a látogatókban, hogy a bemutatott hazai alapanyagok és feldolgozott termékek ellenőrzött forrásból és folyamatokon keresztül jutnak el a termelőtől a fogyasztóig, garantálva a biztonságot és a kiemelkedő minőséget. Tudatosítani kívánja továbbá az élelmiszerlánc egyes elemeinek fontosságát a „farmtól az asztalig” folyamat során.

Mindemellett a rendezvényen szeretnék megismertetni a városlakókat a vidéki életforma minden szépségével és nehézségével. Ezt segítik a kiállítás mellett szervezett állatbemutatók, interaktív bemutatók, számos érdekes színpadi program, gyerekeknek és felnőtteknek egyaránt szóló különböző játékok, vetélkedők. A 2011-es OMÉK agrárdiplomáciai szempontból is nagy jelentőségű: a magyar agrárium adottságainak köszönhetően különleges színfoltnak számít az Európai Unióban. Az OMÉK díszvendége a soros elnökséget betöltő Lengyelország lesz. A 75. OMÉK kiállításon vezető agrárpolitikusokra, számos miniszter és államtitkár jelenlétére is számítanak hazánkból éppúgy, mint az uniós államokból és környező országokból. További információk: www.omek2011.hu

Legyen Ön is részese az eseménynek, találkozzunk a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal standjánál (A pavilon, 201/b)!

Megjelent az Élelmiszer-biztonság című folyóirat legfrissebb száma! Egy kis ízelítő tartalmából:

- Interjú Prof. Dr. Ambrus Árpáddal
- Kiemelt téma: *E. coli* járvány (kronológia és tanulságok; tudományos vonatkozások; lakossági tájékoztató)
- A humán szalmonellózis hazai járványügyi helyzete a 2011. január és július közötti időszakban
- A Codex Alimentarius főbizottsági ülés kiemelt témái
- 2011. évi nyári kiemelt élelmiszerlánc-ellenőrzés
- Megjelent a vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelete a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- Új élelmiszerjelölési szabályok
- Újra középpontban a minőség
- Cél az egészségesebb közétkeztetés
- Élelmiszerbiztonság gyerekszemmel

OMÉK 2011

A magyar föld legjava



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

A fluor hatása egészségünkre és a környezetre

Az Európai Unió egészségügyi és környezetvédelmi kockázatokat értékelő bizottsága (Scientific Committee on Health and Environmental Risks) több más szakértői testület közreműködésével az elmúlt évben tanulmány-tervezetet jelentetett meg az ivóvizek fluorid-tartalmának kockázati profiljáról, és feltételezhető egészségügyi hatásáról. Az elmúlt időszakban a tanulmányhoz 44 hozzászólás, javaslat, pontosítás érkezett, amelyeket figyelembe véve véglegesítették az anyagot. A [teljes tanulmány](#) elérhető a Bizottság honlapján.

Critical review of the human exposure to fluoride and the fluoridating agents of drinking water

The Scientific Committee on Health and Environmental Risks has published the [Critical review](#) of any new evidence on the hazard profile, health effects, and human exposure to fluoride and the fluoridating agents of drinking water.

Útmutató jó gyártási gyakorlathoz

[Útmutatót](#) tett közzé a Bizottság az élelmiszer-adalék-ként használt „folyékony, koncentrált, fagyasztott és szárított tojástermékek” jó gyártási gyakorlathoz.

Guide to good manufacturing practice

The Commission has published a [guide](#) to good manufacturing practice for “liquid, concentrated, frozen and dried egg products” used as food ingredients.

ESCO WG jelentése az élelmiszerekkel érintkező, nem-műanyag anyagokról

2010 februárjában egy EFSA tudományos együttműködési munkacsoport ([ESCO WG](#)) jött létre azzal a céllal, hogy összegyűjtse a nem-műanyag, élelmiszerekkel érintkezésben használt anyagokra (papír, karton, bevonat, ragasztó,

tinta, gumi, fa, stb.) vonatkozó tagállami értékeléseket, és javaslatokat tegyen a szóban forgó, élelmiszerekkel érintkező anyagokból kioldódott összetevők élelmiszerben történő előfordulásához kapcsolódó várható vészhelyzetek előrejelzésére.

Report of ESCO WG on non-plastic Food Contact Materials

An EFSA Scientific Cooperation ([ESCO](#)) Working Group was set up in February 2010 in order to collect the information present at Member State level and make proposals to anticipate emergency situations linked to presence in food of substances released by nonplastic food contact materials and for which no harmonised risk assessment is available.

Levágott marhák testfelületén lévő mikrobiológiai szennyeződések eltávolítására használt tejsav biztonságáról és hatékonyságáról

Az EFSA által közzétett [tudományos vélemény](#) a tejsavas kezelés biztonságának és hatékonyságának bizonyítására végzett tanulmányokat értékeli. A kezeléseket során 2%-os, illetve 5%-os tejsavoldatot használtak 55 °C-on permetezve, vagy párástíva a vágásra került szarvasmarhák testén és vágott darabokon. Az értékelés során az EFSA szakemberei megállapították, hogy a kezeléseket biztonsági aggályt nem vetnek fel, amennyiben a felhasznált anyag megfelel az Európai Unió élelmiszeradalékokra megadott előírásainak.

Scientific Opinion on the evaluation of the safety and efficacy of lactic acid for the removal of microbial surface contamination of beef carcasses, cuts and trimmings

[Studies](#) evaluating the safety and efficacy of lactic acid treatment for decontamination of beef carcasses, cuts and trimmings were assessed. Treatments considered consisted of using 2 % to 5 % lactic acid solutions at temperatures of up to 55 °C applied either by spraying or misting.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Új brit pályázati rendszer

Az [FSA](#) egy új elektronikus pályázati rendszerre váltott át, így a későbbiekben a kutatásokról és egyéb beszerzési lehetőségekről ezen keresztül informálódhatnak a regisztrált beszállítók. A rendszerben jelenleg két kutatási projektkiírás található meg: csirkék *Campylobacter* szennyezettségének felmérése, táplálkozási vizsgálatra irányuló módszerfejlesztés.

New system for procurement

The [FSA](#) has switched to a new electronic tendering system for procurement. The first projects being advertised are a survey of campylobacter in chicken and the development of a method for dietary assessment. Advertised for research and other procurement opportunities will no longer be published on our website. To receive notifications about future procurement opportunities at the FSA, suppliers must register on the new system.

DVD hentesüzletben dolgozóknak

Az [FSA](#) készített egy [DVD](#)-t a [hentesüzletekben dolgozók](#) számára, hogy ösztönözze őket annak végig gondolására, üzletükben milyen típusú élelmiszerbiztonsági kockázatokkal találkozhatnak, és miként kell azokat kontroll alatt tartani. A felvételen három mérsáros beszél azokról a lépésekről, melyeket megtettek az élelmiszer-biztonsági kockázat csökkentéséért. A DVD az [FSA](#) válaszána része a 2005-ben Walesben történt *E. coli* O157 okozta súlyos járvány ügyben megfogalmazott állami vizsgálóbizottság ajánlásaira.

DVD guide for butchers launched

The [FSA](#) has produced a [DVD](#) for those working in [butchers](#) shops to encourage them to think about the type of food safety risks they face in their business and how they should control them. It features three butchers talking about the steps they have taken to reduce food safety risks. The DVD has been produced as part of the

*Agency's response to addressing the recommendations of the Public Inquiry into the serious outbreak of *E. coli* O157 in Wales in 2005.*

Brit útmutató színezékek eltávolítására

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság [útmutatóval](#) kívánja segíteni az élelmiszeripari vállalkozásokat abban, hogy miként távolítsák el önkéntes alapon az alábbi élelmiszer-színezékeket (tartrazin (E102), kinolinsárga (E104), narancssárga FCF (E110), azorubin (E122), ponszó 4R (E124), alluravörös (E129)) termékeikből. Ennek háttérben az áll, hogy korábban az [FSA](#) által kezdeményezett southamptoni kutatás azt mutatta ki, hogy bizonyos engedélyezett élelmiszerszínezék kombinációikat a nátrium-benzoát tartósítószerrel együtt fogyasztva fokozotthiperaktivitásfigyelhető megnehanánygyereknél.

Guidance launched on removing food colours

The Food Standards Agency has published [guidance](#) to help food businesses remove from their products certain food colours associated with possible hyperactivity in young children. Research commissioned by the Agency has shown that combinations of certain permitted food colours, and the preservative sodium benzoate, could be linked to increased hyperactivity in some children.

Nyilvánosak lesznek a húsüzemek audit-jelentései

Az [FSA Testülete](#) hozzájárult ahhoz, hogy 2011. november 1-jétől rendszeresen közzétegyék a húsüzemek rövidített audit-jelentéseit, melyek csak a tényszerű információkat, és az ellenőrzés során elért pontokat mutatnák be. 2012 áprilisában pedig életbe lépne egy új audit-jelentéseket rögzítő rendszer, mely szélesebb körben elérhetővé tenné a teljes jelentést.

Board decision on publication of meat audit reports

The [Food Standards Agency Board](#) agreed to routine-



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

ly publish the audit reports of meat plants, as part of the Agency's commitment to openness. Abbreviated audit reports would be published showing just the factual information about meat plants and the audit score they had achieved. By April 2012, a new system of recording audit reports would be put in place, which would make the entire report much more accessible to all audiences. The Board agreed that the interim publication arrangement will begin from 1 November 2011.

Brit hús ellenőrzéseket felülvizsgáló kutatás

A FSA közzétette annak az öt projektnek a végső **jelentéseit**, melyek az Egyesült Királyságbeli hús ellenőrzések korszerűsítésére irányuló kutatási program részei. Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság jelenleg felülvizsgálja a vágóhidakon létező hús-vizsgálati rendszert. Az általános cél a közegészség védelmének javítása, miközben egy kockázat-alapúbb és arányosabb rendszert hoznak létre a hatósági húsellenőrzésre. Továbbá megjelentette az FSA egy tavaly végzett kutatás eredményeit is, amikor is egy sor fogyasztói fókuszcsoport véleményét kérdezték a jelenlegi és jövőbeli hús higiéniai ellenőrzésekről.

Review of meat controls research published

The Food Standards Agency has published the **final reports** from a programme of research into the modernisation of meat controls in the UK. The Agency is currently reviewing the existing system of meat inspection in slaughterhouses. The overall objective is to improve public health protection while delivering a more risk-based and proportionate system for official meat controls. As part of this work were five projects, which have now been completed. FSA published also results of consumer research into official controls. During 2010, the Agency organised a series of focus groups with consumers to ask for their views on current and future meat hygiene controls.

A gyomorrontások 11 millió munkanapba kerülnek a UK-ben

Az FSA által közzétett **új kutatás** szerint az Egyesült Királyságban minden évben közel 17 millió ember szenved a gyomorrontásoktól, ami körülbelül 11 millió kiesett munkanaphoz vezet. A tanulmány, mely több mint 10 éve a legnagyobb a maga nemében, a brit lakosságra nézve minden – nem csak élelmiszerhez köthető - esetben vizsgálta a fertőző bélbetegségek hatását. A főbb megállapítások között szerepelt például, hogy UK-ben a fertőző bélbetegségek leggyakoribb okozói a vírusok - különösen a Norovírus, valamint a *Campylobacter*. Összehasonlítva egy 1990-es évek közepén Angliában végzett hasonló tanulmánnyal az eredmények azt mutatják, hogy Angliában most 43%-kal magasabb az e típusú betegségek aránya, még akkor is, ha kevesebb ember keresi fel a háziorvosát. Más vizsgálatok alapján elmondható: valószínű, hogy a legtöbb fertőző bélbetegség nem élelmiszer eredetű.

Upset stomachs cost UK 11 million working days

Nearly 17 million people suffer from stomach upsets in the UK every year, leading to about 11 million lost working days, new research published by the FSA has found. The **study**, which is the biggest of its kind for more than 10 years, looked at the impact of all cases of infectious intestinal disease (IID), not just those linked to food, on the UK population. IID is typically vomiting or diarrhoea, or a combination of the two. The research found e.g. viruses, particularly norovirus, and the bacteria campylobacter are the most common causes of IID. In comparison with a similar study carried out in England in the mid 1990s, the findings show the rate of IID in England is now 43% higher, although fewer people are now visiting their GPs. Based on other studies, it is likely that the majority of IID is not foodborne.

Brit pályázat: allergén-jelölési felmérésre

A Food Standards Agency felhívást tett közzé kutatók

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

részére, hogy 2011. október 17-ig pályázhatnak egy, az [allergénekre figyelmeztető jelölések](#) felmérésének elvégzésére, azért hogy segítsék annak jobb megértését, hogy a jelölés vajon összefügg-e a feldolgozott élelmiszerekben jelenlévő allergének tényleges szintjével. A felmérés a kereszt-szennyeződés miatt előforduló allergének szintjeiről is információval látja el majd az FSA-t. Emellett a felmérés megvizsgálja az élelmiszereken használt különböző figyelmeztető jelöléseket és mérlegelni fogja, miként értelmezik a fogyasztók a különböző állításokat, úgy mint a „dióféléket tartalmazhat” vagy „nem ajánlott a diófélékre allergiásoknak” a kockázati szintek értékelésére.

Call for a survey of allergen labelling

The Food Standards Agency is inviting researchers to carry out a [survey of allergen advisory labelling](#) to provide a better understanding of whether the labelling relates to the actual level of allergen present in processed foods. It will also help the FSA gather information on the levels of allergens present as a result of cross-contamination. In addition, the survey will look at the different types of advisory labelling used on foods and will consider how different statements, such as ‘may contain nuts’ or ‘not suitable for someone with a nut allergy’, are used by consumers to assess the levels of risk. Applications should be submitted by Monday 17 October 2011.

Tervek a pontozásos rendszer egységesítésére

Az [FSA](#) a nemrégiben bejelentett intézkedésekkel ösztönözné az angliai és észak-írországi helyi hatóságokat a jó higiénia pontozó rendszer (Food Hygiene Rating Scheme, FHRS) bevezetésére. A jelenleg 163 helyi hatóságnál működő FHRS azzal segíti az emberek választását vásárlás vagy házon kívül étkezésnél, hogy információkkal látja el őket az adott pl. étterem, söröző, kávézó, élelmiszerüzlet higiéniai előírásai kapcsán. Az elmúlt 18 hónapban a helyi hatóságokkal folytatott megbeszélések során kiderült,

néhányan miért nem kötelezték el még magukat a rendszer mellett. Ezek közé tartoznak a potenciális költségek - különösen az újra látogatásoké -, a minősítések megjelenítéséhez használt informatikai rendszer miatti aggodalmak, vagy egyszerűen csak a jól bevált helyi sémákat alkalmaznák továbbra is.

Agency announces plan to unify food hygiene rating schemes

The [FSA](#) was setting out its plans to encourage all remaining local authorities in England and Northern Ireland to adopt the Agency's Food Hygiene Rating Scheme (FHRS). The FHRS helps people choose where to eat out or shop for food, by giving them information about the hygiene standards in restaurants, pubs, cafés, takeaways, hotels, and so on. Supermarkets and other food shops are also included in the scheme. There are 163 local authorities already up and running with the FHRS. Discussions with local authorities over the past 18 months have revealed the reasons why some are not yet committed to the Agency's scheme. These include concerns about potential costs, particularly for re-visits, the IT system used for displaying the ratings, or simply a desire to remain with well-established local schemes. The measures announced aim to address the concerns of the local authorities that have not yet signed up to the FHRS, and encourage them to adopt the scheme voluntarily.

FSAI útmutató a biztonságos csíráztatott magvakhoz

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság közelmúltban közzétett [útmutatója](#) a nyersen fogyasztásra kerülő csíráztatott magvak biztonságos előállítására irányul. A dokumentumban a magot beszállítóknak és a csíráztatott magot termelők részére vezetnek be patogén ellenőrző intézkedéseket, melyek magukba foglalják a magvak vizsgálati és tanúsítási követelményeit, egy fertőtlenítő lépést, valamint a csíráztatott magok vizsgálatát. Az intézke-



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

dések a fogyasztók egészségét érintő kockázatok csökkentése érdekében kerülnek bevezetésre.

FSAI Publishes Guidelines for Ready-to-Eat Sprouted Seeds

*The Food Safety Authority of Ireland has published **guidelines** for the safe production of sprouted seeds to be consumed raw following the recent outbreaks of E. coli O104:H4 in Germany and France linked to sprouted seeds. These guidelines introduce pathogen control measures for seed suppliers and sprouted seed producers. These include testing and certification requirements for seeds and a disinfection step and testing for sprouted seeds. The measures are being introduced to reduce risks to consumers' health.*

Ír kiállítás: „Shop 2011”

Az FSAI is jelen lesz egy információs standdal a 2011. szeptember 27-29-e között megrendezésre kerülő **Shop 2011** elnevezésű országos kiskereskedői és vendéglátói kiállításon, ahol az alábbi témákban segíti majd az érdeklődőket: induló élelmiszer-vállalkozás, élelmiszer-címkézés, az élelmiszer-biztonsági követelmények, az élelmiszer-biztonsági jogszabályok, illetve a HACCP.

Shop 2011

*The Food Safety Authority of Ireland has an information stand at **Shop, 2011**. Shop is a national exhibition for retailers and hospitality professionals. If you need any information on: starting up a food business, food labelling, food safety requirements, food safety legislation or HACCP.*

Konzultáció az ír népegészségügyi politikáról

Az ír Egészségügyi Minisztérium dolgozza ki a 2012-2020-ig időszakra szóló **népegészségügyi politikát**, melynek célja, a lakosság egészségének javítása és a megelőzhető betegségek okainak feltárásával az

egészségügyi egyenlőtlenségek csökkentése. Bővebb információ olvasható a Minisztérium honlapján, ill. 2011. szeptember 30-ig várják az ezzel kapcsolatban kitöltött véleményezési formanyomtatványokat is.

‘Your Health is Your Wealth’ Department of Health Consultation

*The Department of Health is developing a **public health policy**, which aims to improve the health of the population and reduce health inequalities by addressing the causes of preventable illnesses. The views of the public are being sought on the development of this policy, which will cover the period 2012 to 2020. The closing date for submissions is 30th September 2011.*

Glifozát élelmiszerekben

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) foglalkozott a **glifozát** élelmiszer-biztonsági megítélésével, miután az Earth Open Source nevű nemkormányzati szervezet publikált a témában (“Roundup and birth defects. Is the public being kept in the dark?” Robinson et al., 2011. június, <http://www.scribd.com/doc/57277946/RoundupandBirthDefectsv5>). A BfR úgy ítélte meg, hogy a glifozát-ellenes publikáció kevés adatot tartalmaz a negatív hatások alátámasztására. A glifozát újraértékelését megelőzően a BfR szerint a Bizottságnak érdemes volna kezdeményeznie egy általános szakmai egyeztetést a kémiai anyagok toxikológiai értékeléséről.

New data on health aspects of Glyphosate? A current, preliminary assessment by BfR

Glyphosate is an herbicide active substance used in different plant protection products. The Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) has asked the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) to provide an opinion regarding the health risks associated with plant protection products containing glyphosate. A publication by a nongovern-

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

mental organisation (NGO) and a request by the European Commission for Germany's commentary in its role as rapporteur for the active substance within the European plant protection product authorisation procedure on this report initiated this request. BfR concludes that the NGO report in question contains little new factual information while its relevant aspects in regard to the health assessment of the active substance glyphosate have already been examined by various international panels. On the contrary, the central expert debate actually reflects fundamentally different approaches to the health risk assessment of chemicals. According to BfR, such paradigm shifts must first be subjected to an expert review process and international panel discussions in order to assess their necessity.

Élelmiszerbiztonság Európában – ki felel, miért?

A BfR gondozásában megjelent [kiadvány](#) 33 európai állam élelmiszer-biztonsági rendszerét mutatja be. Az európai szintű élelmiszer-biztonsági együttműködés, valamint a rendszer ismeretének fontosságára is rámutatott a közelmúltban zajló EHEC-járvány.

Food safety in Europe - who is responsible for what?

The EHEC outbreak event in 2011 which affected numerous citizens of European Member States has shown that a Europe-wide network of all food safety authorities for the protection of consumers is absolutely imperative. BfR's EU Food Safety [Almanac](#) provides a concise depiction of the governmental structures in 33 European countries and the European Community level for such purposes.

Lövedék, vadhús, élelmiszerbiztonság

[Ólomtartalmú lövedékdarabkákkal szennyezett vadhús](#) egyes fogyasztói csoportok, úgy, mint gyerekek, várandós nők, és gyerekvállalást tervező nők esetében plusz kockázatot jelenthet. A nehézfém felhalmozódik a szervezetben. Németországban az élelmiszerfogyasztás révén történő ólomfelvé-

tel relatív magas. Ha ehhez rendszeres, heti, ólom-lövedékekkel terhelt vadhús fogyasztása is hozzájön, akkor az kockázatos lehet, elsősorban vadász-háztartásokban. A kockázat főként csecsemők, illetve 7 évnél fiatalabb gyerekek esetében áll fenn, akikre már kisebb ólom mennyiség is mérgező lehet.

Wild meat food safety

[Wild meat consumption](#) may pose risk for kids and pregnant women if contaminated with lead bullet fragments, according to the risk assessment of BfR.

Új tanúsítvány-jelzés az importált magokra

Új tanúsítvány-jelzést vezet be a [CFIA](#) a Kanadába importált magokra. A CFIA tagja a hivatalos magminősítő ügynökségek szövetségének (AOSCA, Association of Official Seed Certifying Agencies), ezáltal részt vesz más nemzetközi tanúsító ügynökségekkel az ügynökségek közti tanúsításban. Az AOSCA jelölési követelményeinek megfelelően a hivatalosan elismert magok kék színű jelzést fognak viselni. 2013-tól a Canada Certified névvel jelölt importált magoknak a jelenlegi fehér helyett kék jelölést kell majd tartalmazniuk.

New Interagency Certification Tag for Imported Seed

A new interagency certification tag for imported seed is now available from the Canadian Food Inspection Agency ([CFIA](#)). The CFIA is a member of the Association of Official Seed Certifying Agencies (AOSCA). As such, the CFIA participates with other international official seed certifying agencies in interagency certification and confers the Canada pedigreed grade name on the tag. The new tag is for seed belonging to the Certified class and corresponds to the blue colour associated with Certified seed as per AOSCA's labelling requirements.

E-könyvtár a táplálkozás javítására

A [WHO](#) új webes kezdeményezésbe fogott azért, hogy



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

az évente milliókat érintő, rossz táplálkozás okozta halálózást és szenvedést megállítsa. Az eLENA (e-Library of Evidence for Nutrition Actions) nevű website segíti a kormányokat a rossz táplálkozás elleni fellépés egyik legnagyobb kihívásában, vagyis a nagy mennyiségű, hatékony, preventív és gyógyászati beavatkozásokról létező, sokszor ellentmondásos információk és tanácsok közti eligazodásban. Az eLENA projekt a naprakész tanácsokat a rossz tápláltság három fő formája (alultápláltság, vitamin és ásványi anyaghiány, valamint túlsúlyosság és elhízás) szerint csoportosítja.

New online nutrition initiative can help protect lives and health of millions of children

*In a bid to stop millions of people dying and suffering every year from malnutrition, **WHO** is launching a new web-powered initiative. The WHO e-Library of Evidence for Nutrition Actions (eLENA) helps governments overcome one of the major challenges in fighting malnutrition: the vast, and often conflicting, array of evidence and advice that exists on effective, preventive and therapeutic nutrition interventions.*

Friss termények biztonságos kezelése

A **Health Canada** emlékeztette a fogyasztókat a friss termények biztonságos kezelésének jelentőségére. A friss gyümölcsök és zöldségek eredetileg nem tartalmaznak kórokozó mikroorganizmusokat, azonban szennyeződhetnek a mezőn vagy helytelen kezelés, tárolás vagy szállítás során, betakarítás közben vagy után. Az élelmiszer közvetítette megbetegedések kockázata csökkenthető a javasolt élelmiszer-biztonsági tanácsok (külön tartás, tisztítás, hűtés) betartásával.

Safe Handling of Fresh Produce

Health Canada would like to remind Canadians of the importance of safe handling of fresh produce to reduce the risk of foodborne illness. Fresh fruits and vegetables don't naturally contain microorganisms (i.e., bacteria,

parasites or viruses) that can make you sick. However, fresh produce can become contaminated while in the field or through improper handling, storage or transportation during or after harvest.

Felhívás adatgyűjtésre a JECFA 76. ülésére

A 2012. június 5-14. között Genfben rendezendő 76. JECFA ülésre **adatokat** várnak. Az értékelésre tervezett élelmiszer-adalékanyagokkal és aromákkal kapcsolatos információkat (toxikológiai értékelésekhez, specifikációk készítéséhez, bevitel becsléséhez) 2011. december 1-ig várják a megadott formában. Az elküldött adatok lehetnek nyilvánosak vagy nem publikáltak, és a laboratóriumi vizsgálatokról részletes beszámolót kell tartalmazniuk.

Call for data for the 76th meeting of JECFA to be held 5 to 14 June 2012

*The meeting will be dedicated to the evaluation of food additives. Interested sponsors and governments should submit **data** in response to this call at the latest by 1 December 2011, in accordance with the instructions.*

Találkozó az állatgyógyászati szermaradék expozícióbecslésről

A FAO és WHO 2011. október 15-ig várja az érdekeltektől **véleményét** azon projekthez kapcsolódóan, melynek célja az állatgyógyászati szermaradék expozícióbecslés alapelveinek és módszerének felülvizsgálata. A kérdések között szerepel a jelenlegi mintaétrend felülvizsgálata, a létező és javasolt mintaétrendek krónikus becsléshez való felhasználásához, valamint az egyedi élelmiszer-fogyasztási adatok akut, szubkrónikus és krónikus becsléshez való felhasználásához irányelvek készítése, továbbá az állati eredetű élelmiszerek fogyasztásának regionális eltéréseit tükröző mintaétrendek létrehozásának lehetősége. A téma megvitatására 2011. november 7-én kerül sor Rómában.

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Project to review and update the principles and methodology to assess dietary exposure to residues of veterinary drugs - Stakeholder Meeting

The Food and Agriculture Organization of the United Nation (FAO) and the World Health Organization (WHO) are seeking the **views** of stakeholders and interested parties on the current project to review and update the principles and methodology to assess dietary exposure to residues of veterinary drugs.

Vibrio parahaemolyticus kockázatának becslése

A FAO (JEMRA) honlapján található **értelmező összefoglaló és technikai beszámoló** az osztriga egészségi kockázatbecslésére kidolgozott nemzeti modell más országok halászati területeire való alkalmazásáról számol be. A megközelítést ezután más termékeken is alkalmazták (kagylók, halfélék) annak meghatározása céljából, hogy milyen mértékben lehet a kockázatbecsléseket adaptálni. Az összefoglalót három riport követi, a nyers osztriga *Vibrio parahaemolyticus* tartalmának, bárkakagyló (*Anadara granosa*) *Vibrio parahaemolyticus* tartalmának, valamint hal (finfish) *Vibrio parahaemolyticus* tartalmának kockázatbecsléséről.

Risk assessment of Vibrio parahaemolyticus in sea-food – Interpretative Summary and Technical Report

The recently published **FAO** work uses an oyster harvest public health model developed in one country to assess risk in oysters from harvesting areas in other countries. The approach taken is then applied to other products, Bloody clam and finfish to determine to what extent such risk assessments can be adapted.

Kéthéjú puhatestűek Salmonella szennyezettségével foglalkozó elektronikus szakértői csoport időközi riportja

A **FAO** honlapján megjelent egy elektronikus szakértői csoport időközi riportja, mely válaszul

készült a halakkal és halászati termékekkel foglalkozó Codex bizottság (CCFFP) 30. ülésén feltett azon kérdésre, hogy jelentős egészségügyi veszélyt jelent-e az élő kéthéjú puhatestűek *Salmonella* tartalma, valamint a *Salmonella* mikrobiológiai kritériumai és a kapcsolódó mintavételi terv értelmes mód-e a fogyasztók megfelelő egészség védelmének biztosítására. A kérdést két részben fontolták meg, eredményeiket foglalták össze a riportban.

Interim report of the electronic expert group on Salmonella in bivalve molluscs

To facilitate the work the question from the CCFFP was considered in two parts; (a) is there a significant public health risk due to **Salmonella** in live bivalve molluscs? and (b) whether a microbiological criterion and the accompanying sampling plan would be meaningful for public health protection?

USDA törvényjavaslat az élelmiszerek címkézésére

Az USDA Food Safety and Inspection Service (FSIS) hatósága egy **új törvénytervezet** indítványozott a nyers hús és baromfi hús termékek általánosabb, könnyebben érthető címkézésének és elnevezésének kialakítására. A javaslatban a termékek egyértelmű azonosítását célozzák, hogy a fogyasztók könnyen megkülönböztethessék a nyers hústermékeket az adalékanyagokkal kezeltéktől.

USDA Announces Proposed Rule to Better Label Raw Meat and Poultry Containing Added Solutions

The U.S. Department of Agriculture's (USDA) Food Safety and Inspection Service (FSIS) is proposing a new **rule** to establish common, easy-to-understand names for raw meat and poultry products. FSIS has determined that some labels do not clearly identify if a solution has been added to a raw product to enhance flavor or texture.



Jogszabályok / Legislation

Uniós jogszabályok

A Bizottság [739/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. július 27.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének

A Bizottság [749/2011/EU](#) rendelete (2011. július 29.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról szóló 142/2011/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [768/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. augusztus 2.) a gyümölcs- és zöldségágazatnak nyújtandó ideiglenes és rendkívüli támogatási intézkedések megállapításáról szóló, 2011. június 17-i 585/2011/EU végrehajtási rendelet módosításáról

A Bizottság [769/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. augusztus 2.) a gyümölcs- és zöldségágazatnak nyújtandó ideiglenes és rendkívüli uniós támogatásra vonatkozó odaitélési együttható megállapításáról

A Bizottság [2011/493/EU](#) végrehajtási határozata (2011. augusztus 5.) Bulgáriában a vadon élő állatokban előforduló ragadós száj- és körömfájás felszámolására irányuló terv jóváhagyásáról

A Bizottság [834/2011/EU](#) rendelete (2011. augusztus 19.) a veszélyes vegyi anyagok kiviteléről és behozataláról szóló 689/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [836/2011/EU](#) rendelete (2011. augusztus 19.) az élelmiszerek ólom-, kadmium-, higany-, szervesetlen vegyületben lévő ón-, 3-MCPD- és benzo(a)pirén-tartalmának hatósági ellenőrzése céljából végzett mintavétel és vizsgálat módszereinek megállapításáról szóló 333/2007/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [2011/513/EU](#) végrehajtási határozata (2011. augusztus 19.) a szója-foszfátidokból nyert foszfátidil-szerinnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről

A Bizottság [844/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. augusztus 23.) a Kanada által az ochratoxin-A kimutatása céljából a búzán és búzaliszten végzett, kivétel előtti ellenőrzések jóváhagyásáról

A Bizottság [2011/516/EU](#) ajánlása (2011. augusztus 23.) a takarmányokban és élelmiszerekben előforduló dioxinok, furánok és PCB-k csökkentéséről

A Bizottság [880/2011/EU](#) rendelete (2011. szeptember 2.) az uniós referencialaboratóriumok listájának és nevének tekintetében a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklete, valamint a 180/2008/EK és a 737/2008/EK bizottsági rendelet módosításáról szóló 208/2011/EU rendelet helyesbítéséről

Helyesbítés a szója-foszfátidokból nyert foszfátidil-szerinnek a [258/97/EK](#) európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről szóló, 2011. augusztus 19-i 2011/513/EU bizottsági végrehajtási határozathoz (HL L 215., 2011.8.20.)

A Bizottság [914/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. szeptember 13.) az emberi fogyasztásra szánt nyers tej és tejtermékek Európai Unióba történő beléptetésére vonatkozó állat-egészségügyi és közegészségügyi feltételek, illetve a szükséges állat-egészségügyi bizonyít-

Jogszabályok / Legislation

vány megállapításáról szóló 605/2010/EU rendelet módosításáról

A Bizottság [926/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. szeptember 12.) a 2009/470/EK tanácsi határozat alkalmazásában a takarmányokkal, az élelmiszerekkel és az állat-egészségügyi ágazattal foglalkozó uniós referencialaboratóriumoknak nyújtott uniós pénzügyi támogatásról

A Bizottság [931/2011/EU](#) végrehajtási rendelete (2011. szeptember 19.) a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az állati eredetű élelmiszerek nyomonkövethetőségével kapcsolatban megállapított követelményeiről

Hazai jogszabályok

[75/2011.](#) (VII. 29.) VM rendelete a vágópontok működésének részletes szabályairól
Megjelent: MK2011/90. (VII.29.); hatályos:2011.08.01

[77/2011.](#) (VIII. 3.) VM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról
Megjelent: MK 2011/91. (VIII. 3.); hatályos: 2011. 08. 04., 2011. 09. 01., 2011. 09. 15.

[147/2011.](#) (VIII. 4.) Korm. rendelet A szaporítóanyagokkal kapcsolatos minőségvédelmi bírság megállapításáról szóló 369/2004. (XII. 26.) Korm. rendelet módosításáról

Megjelent: MK2011/92. (VIII. 4.); hatályos:2011.09.19

[13/2011.](#) (VIII. 4.) VM utasítás a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Szervezeti és Működési Szabályzatának kiadásáról

Megjelent: Hivatalos Értesítő 2011/43. (VIII. 4.); hatályos: 2011. 08. 05.

[1289/2011.](#) (VIII. 22.) Korm. határozat GMO Munkacsoport létrehozásáról

Megjelent: MK 2011/97. (VIII. 22.); hatályos: 2011. 08. 22.

[84/2011.](#) (IX. 1.) 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: MK2011/101. (IX. 1.); hatályos: 2011. 09. 16

[55/2011.](#) (IX. 20.) NEFMI rendelet a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásának egyes kérdéseiről
Megjelent:MK2011/108.(IX.20.);hatályos:2011.09.28.

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!