



MÉBiH az OMÉK-on

Idén szeptember 28-október 02-a között szervezték meg az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítást a Hungexpo Budapesti Vásárközpontban. A kiállítás öt napján a látogatók átfogó képet kaphattak a színes élelmiszeripari, élelmiszer gépipari és gasztronómiai kínálatáról, valamint testközelben megismerhették az élő haszonállatokat.

A több mint 85 ezer látogatóval záró kiállításon a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal, és a Vidékfejlesztési Minisztérium, valamint a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal standjánál az érdeklődők választ kaphattak élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kérdéseikre, válogathattak a MÉBiH által készített fogyasztói kiadványok közül. A rendezvényről készített rövid beszámoló és fotógaléria [honlapunkon](#) keresztül érhető el.



Általános iskolások vendégségben a MÉBiH-ben

Október 11-én hatodikos általános iskolás diákok látogattak a MÉBiH-be, hogy belekóstoljanak az élelmiszerbiztonság izgalmas világába. Az egyórás előadás keretében szó esett az élelmiszerlánc komplexitásáról, a szennyeződés veszélyeiről, a megelőzés fontosságáról, illetve lehetőségeiről, valamint az élelmiszer-jelölésekről.

Az interaktív foglalkozás során a gyerekek gyurmából formába önthették elképzelt mikrobiaikat, így született meg a hasmenést okozó „szeszélyes furcsaság” és „lagymatag baci”. A gyerekekkel folytatott interaktív beszélgetéseken többek közt szó esett arról, hogy tudatos fogyasztóként mire figyel(je)nek az élelmiszerek vásárlásánál, és miként előzhetik meg a mikrobák okozta élelmiszer eredetű megbetegedéseket.

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal megkülönböztetett feladatának tekinti az élelmiszer-biztonsági alapismeretek oktatását minél fiatalabb korban, lehetőségeinkhez mérten keressük a lehetőséget, hogy személyesen is találkozassunk a fiatal fogyasztókkal. Valamennyi korosztály számára kidolgozott lakossági tájékoztató anyagaink a www.mebih.hu honlapon keresztül elérhetők.



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

Frissített EFSA-tanácsok csírák fogyasztásával kapcsolatban

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal a közelmúltban [frissítette](#) a csírák és csíráztatott magvakkal kapcsolatban adott korábbi tanácsát. Az Európai Bizottság arról tájékoztatta az EFSA-t, hogy a Franciaországban és Németországban lezajlott *E. coli* járványt követően a tagállamok befejezték a nyomkövetési tevékenységeket az élelmiszerláncban. Minden tagállamban kivonták a forgalomból a járványt legvalószínűbben okozó szennyezett élelmiszerforrást (Egyiptomból érkezett görögszénamag-tételt) és ezt az intézkedést folyamatos fontos korlátozásokkal egészítették ki. Az EFSA a továbbiakban nem tartja fenn azt a korábbi fogyasztói tanácsát, hogy „ne termesszenek csírákat saját fogyasztásra és ne fogyasszanak csírákat és csíráztatott magvakat, csak alapos hőkezelés után”. Az EFSA azt javasolja, hogy a csírák fogyasztásával kapcsolatos sajátos kérdésekkel a nemzeti élelmiszer-biztonsági szervezetekhez forduljanak a fogyasztók. Ezzel együtt az EFSA emlékeztet a jó higiéniai gyakorlat betartásának fontosságára a friss zöldségfélék elkészítése során, úgy, mint az ételkészítés előtti kézmosás, a zöldségek folyóvíz alatt történő alapos mosása, valamint a nyers és a fogyasztásra kész élelmiszerek elkülönítése.

A fogyasztói tanáccsal együtt közreadták az *E. coli* O104:H4 járványról szóló tudományos jelentést is, amely az Európai Unióban az elmúlt évtizedek egyik legnagyobb élelmiszer eredetű járványa volt, és mintegy 50 ember halálát okozta.

Consumer advice on sprout consumption updated following the 2011 *E. coli* outbreak

The European Food Safety Authority (EFSA) has revised its [consumer advice](#) on the consumption of sprouts and sprouting seeds. Following the *E. coli* outbreak in France and Germany earlier this year, the European Commission has informed EFSA that the EU Member States have now completed tracing activities across the food chain. With the removal from the market in all Member States of the most likely source of the contaminated food - a specific lot of fenu-greek seeds from Egypt - coupled with on-going importation restrictions, the Authority is no longer advising consumers “not to grow sprouts for their own consumption and also not to eat sprouts or sprouted seeds unless they have been cooked thoroughly”. EFSA recommends that consumers refer to national food safety agencies for any specific advice regarding sprout consumption.

EFSA-vélemény a húsvizsgálatokról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal szakértői elkészítették azt a [véleményt](#), amely tudományos alapot biztosít az európai húsvizsgálatok korszerűsítéséhez. Az EFSA 2010-ben kapta a felkérést az Európai Bizottságtól, hogy készítsen tudományos véleményeket a húsvizsgálatok kapcsán azonosított köz-egészségügyi - biológiai és kémiai - veszélyekről. Az EFSA a tagállamokra jellemző élelmiszer eredetű veszélyekről is készített összefoglalást annak érdekében, hogy a kockázatkezelők számára lehetővé tegye a húsvizsgálati műveletek nemzeti szintű követelmények szerinti átdolgozását. Az EFSA szakemberei azt is megvizsgálták, hogy a jelenlegi vizsgálati gyakorlatban javasolt változtatások milyen hatással vannak az állategészségre és az állatjólétre. A tudományos vélemények és jelentések első sorozata készült most el, amely a sertések vizsgálatával foglalkozik. A fennmaradó vélemények a szárnyasok, szarvasmarhák (6 hétnél idősebb, 6 hétnél fiatalabb), juh, kecske, illetve a vad- és lóhús vizsgálatával foglalkozik.

EFSA completes first Opinion in meat inspection work

In May 2010 the European Commission asked EFSA to deliver a series of Scientific Opinions on public health hazards – biological and chemical – to be addressed by meat inspection. The Authority was also requested to provide a summary of comparable data on specific food-borne hazards in the Member States that would enable risk managers to adapt meat inspection procedures to national requirements. EFSA's experts were asked to consider the implications for animal health and welfare of any proposed changes to current inspection practices. To fulfil this complex mandate, EFSA has drawn on its expertise in a wide range of fields within its scientific remit and has broken up the work into six sets of Scientific Opinions and Scientific Reports. The [first set](#) covers the inspection of swine. As well as identifying and ranking the main risks for public health, the scientific experts on EFSA's panels were asked to: assess the strengths and weaknesses of the current inspection methodology; recommend methods that take into account the hazards not addressed by current meat inspection; and recommend adaptations of methods and/or frequency of inspections based on the hazard rankings and harmonised epidemiological indicators.

Az EFSA Tudományos Bizottságának véleménye a statisztikai jelentőségről és a biológiai fontosságról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal Tudományos Bizottsága által készített tudományos [vélemény](#) a statisztikai

Hírek az Európai Unióból és azon túl/ News from and outside the European Union

tikai szignifikanciával és a biológiai fontossággal (biological relevance) foglalkozik. A dokumentum célja az EFSA szakbizottságaiban folyó munka támogatása a biológiailag fontos hatások értékelésében. A Tudományos Bizottság átgondolta a „biológiai fontosság” és a „statisztikai szignifikancia” fogalmak között lévő különbséget. Azt javasolják, hogy az EFSA szakértői és munkatársai a tudományos bizottság értelmezése szerint használják a fogalmakat. A tudományos véleményekben használt „jelentős” (szignifikáns) szó a statisztikai fogalmakhoz tartozik, míg a „fontosság” a biológiai szempontokhoz kapcsolódik.

Statistical significance & biological relevance

The Scientific Committee (SC) developed an [opinion](#) addressing the issue of statistical significance and biological relevance. The objective of the document is to help EFSA Scientific Panels and Committee in the assessment of biologically relevant effects. It is suggested that EFSA Experts and Staff members should use the terminology of biological relevance and statistical significance as interpreted by the SC in their considerations.

Külső jelentés az EFSA negyedik válság-szimulációs gyakorlatáról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal [negyedik válság-szimulációs gyakorlata](#) számos kulcsfontosságú partner – Európai Bizottság, ECDC, Tanácsadó EFSA Tanácsadó Testület tagok, EFSA Focal Point tagok - részvételével zajlott 2011-ben. A gyakorlat célja az volt, hogy lehetővé tegye az EFSA számára az információ csere vezetésének és a gyakorlat menetének dokumentálásának kipróbálását. A gyakorlat forgatókönyve szerint egy új patogén *Salmonella* törzs jelent meg az Európai Unióban, élelmiszert és takarmányt szennyezve. A gyakorlatban résztvevő minden szereplő tudatában volt a sürgős kérdések megválaszolása esetén alkalmazott EFSA eljárásokról, és megértették szerepüket. Eredményképpen számos területet azonosítottak, ahol javaslatok születtek az információkezelés, információcsere, eljárások, kommunikáció és képzés javítása érdekében.

Report of the 2011 IV Crisis Simulation Exercise

The [IV EFSA crisis simulation exercise](#) involved the participation from a number of key partners including the European Commission, ECDC, Advisory Forum members and Focal Point members. The main aims of the exercise were to enable the EFSA to rehearse its information management,

exchange procedures and log keeping. The scenario of the exercise involved a developing situation that occurred as a result of a new pathogenic *Salmonella* spp. strain contaminating feed and food in the European Union. Overall, it was felt that all those who participated in the exercise had a good awareness of the EFSA procedures for responding to urgent advice needs and as such understood their role and that of other EFSA units as part of the response. As a result of the exercise, a number of issues were identified and recommendations for improvement have been made in the areas of information management and exchange, procedures, communications, and training.

„Minőségét megőrzi” vagy „fogyasztható”?

Új [önkéntes útmutatót](#) tett közzé az FSA és a Defra, hogy segítse az élelmiszeripart annak eldöntésében, mely termékekre kell csak „minőségét megőrzi”, illetve „fogyaszthatósági” dátumot feltüntetni. A kereskedők számára szóló jelöléseket („sell by” - eladható; „display until” - kitehető) a vásárlók megtévesztésének elkerülése végett el kell távolítani.

Guidance to end confusing date labels

The Food Standards Agency and Defra have published new [guidance](#) to help the food industry decide whether their products require a ‘use by’ or ‘best before’ date. Under the new voluntary guidelines, food packaging should only use either ‘use by’ or ‘best before’ date labels to make it easier for shoppers to know when food is at its best and how long it is safe to eat. ‘Sell by’ and ‘display until’ labels used for stock rotation should be removed to avoid confusion for shoppers, with different ways of tracking stock control explored by retailers.

Hisztamin és biogén aminok adatgyűjtése

A Codex Alimentarius Bizottság több szabvánnyal rendelkezik a [különböző halak és halászati termékek maximális hisztamin-tartalmára](#) vonatkozóan. 2011 áprilisában a témában illetékes Codex Bizottság (CCFFP) 31. ülésén áttekintette ezen maximális hisztamin szinteket, és megállapodtak egy elektronikus munkacsoport létrehozásában abból a célból, hogy általánosabb nézőpontból tekintsek át a halak és halászati termékek hisztamin szintjeinek egészségügyi kockázatát, figyelembe véve a rendelkezésre álló mintavételi terveket, különböző maximum szinteket a termékekben és nemzeti szinten megvalósuló kockázat csökkentési lehetőségeket. A munka elősegítésére a FAO és WHO a termékcsoporthoz tartozó hisztamin kockáza-



Hírek az Európai Unió kívülről / News from outside the European Union

tának felülvizsgálatát tervezi, mind élelmiszer-biztonsági, mind a kereskedelmi hatás szempontjait mérlegelve. Ennek érdekében a FAO és WHO adatgyűjtést kezdeményezett és várja a szakértők jelentkezését, melyek határideje 2011. december 31.

Histamine and other biogenic amines

In the Codex Alimentarius Commission, there are several standards establishing the [maximum levels of histamine for different fish and fishery products](#). In April 2011, the 31st Session of Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP) revisited these histamine maximum levels and agreed to establish an electronic Working Group in order to review the public health risk of histamine from fish and fishery products from a more general perspective, taking into account existing sampling plans, different maximum levels in products and risk reductions achieved by these at the national level. The deadline for submission of data and applications is 31 December 2011.

Dokumentumtervezet a krómról

A WHO CICAD (Concise International Chemical Assessment Documents) a [hatértékű krómmal kapcsolatos értékelésének tervezetét](#) közzétette véleményezésre a WHO honlapján. A tervezet figyelembe veszi a dokumentum korábbi elfogadását követően megjelent, hatértékű krómra vonatkozó új adatok kapcsán összehívott tanácskozás következtetéseit. A CICAD dokumentumok összefoglalják a vegyi anyagok emberi egészségre és/vagy környezetre gyakorolt lehetséges hatásairól megjelent tudományos információkat. A tervezethez 2011. november 25-ig várják a hozzászólásokat.

Draft Concise International Chemical Assessment Document (CICAD) for Chromium VI

The WHO/International Programme on Chemical Safety Draft CICAD for [Chromium VI](#), also known as hexavalent chromium, is now available for comment. This draft CICAD reflects the outcome of a consultative group which was convened to consider data on hexavalent chromium which had become available since the previous review by the CICAD Final Review Board.

Riport a dinnyék mikrobiológiai veszélyeiről

A FAO honlapján közzétett anyag a [dinnyék mikrobiológiai veszélyeiről](#) a Codex élelmiszerhigiéniai bizottságának

(CCFH) felkérésére készült. A Code of Hygienic Practices for Fresh Fruit and Vegetables dinnyékre vonatkozó mellékletének kidolgozásához a CCFH adatgyűjtést kért, valamint értékelést a különböző dinnyék vonatkozásában felmerülő patogén-specifikus veszélyekről, különböző termelési és gyártási gyakorlatok veszélynövelő vagy csökkentő szerepéről, és a marketing és fogyasztók hatásairól. A riport emellett irodalmi összefoglalót tartalmaz a mikrobiológiai biztonságról és dinnye ellátási láncról, valamint a FAO/WHO felhívásra érkezett adatokról.

Microbiological hazards and melons

This [report](#) was prepared in response to a request to FAO/WHO from the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH). In undertaking new work on an Annex to the Code of Hygienic Practices for Fresh Fruit and Vegetables (CAC, 2003) for melons, CCFH requested a Call for Data and an evaluation of the pathogen-specific hazards associated with various types of melons, the role of various agricultural and manufacturing practices in enhancing or mitigating these hazards, and influences of marketing and consumer handling.

Új kanadai szabályok az energitalokra

Kanadában új intézkedéseket vezetnek be az [energiaitalokra](#) annak érdekében, hogy a fogyasztók több információval rendelkezzenek ezekről a népszerű termékekről. Az energitalok eddig ún. „natural health product – NHP” kategóriába tartoztak, de ezentúl az Egyesült Államokhoz és Európához hasonlóan, a legtöbb termék élelmiszernek minősül majd, így fel kell tüntetni rajta a tápérték táblázatát. A termékek egységnyi adagjában legfeljebb 180 mg koffein lehet majd (ami kb. egy közepes kávénak felel meg), és fel kell tüntetni a termék koffein tartalmát. Kötelező lesz a többi élelmiszerhez hasonlóan összetétel, tápanyag és allergén információt megjeleníteni, biztosítani, hogy a tápanyagok és vitaminok biztonságos szinteken belül maradnak, valamint az alkohollal történő keverés elleni figyelmeztetést feltüntetni.

New Approach on Energy Drinks

The Harper Government announced [new measures](#) that will provide consumers with more information about energy drinks, to help ensure Canadian families make informed choices when it comes to these popular beverages. Until now, energy drinks were classified as a Natural Health Product (NHP), as a result, were not required to put a nutrition facts table on their products. After this change, most energy drinks

Jogszabályok / Legislation

will be classified in legal terms as a food, as they are in other countries like the United States and Europe.

Sárgadinnye által közvetített liszteriózis Amerikában

Mára már az Egyesül Államok 25 tagállamára kiterjedt az az élelmiszer fogyasztásához köthető liszteriózis-járvány, mellyel összefüggésben eddig 116 személy megbetegedését, valamint 23 fő halálát jelentették. A járványt okozó *Listeria monocytogenes* baktériumot egy amerikai vállalat által forgalmazott szeletelt [sárgadinnyéből](#), valamint sárgadinnyét tartalmazó salátából mutatták ki a szakemberek. Az időközben visszahívott kifogásolt termékeket kereskedelmi forgalomban, valamint vendéglátó egységekben értékesítették. A szennyeződés oka még nem ismert. A liszteriózissal kapcsolatos lakossági tájékoztató anyagunk [honlapunkon](#) keresztül elérhető. A dinnyék mikrobiológiai szennyezettsége kapcsán a Mezőgazdasági és Élelmezési Világszervezet (FAO) honlapján megjelent egy [tanulmány](#), mely kitér arra is, miként előzhetők meg a dinnyefogyasztáshoz köthető fertőzések.

FDA confirms *Listeria monocytogenes* in cantaloupes

The Food and Drug Administration announced that it found *Listeria monocytogenes* in samples of [cantaloupe](#) taken from a Denver-area store and on samples taken from equipment and cantaloupe at the producer's packing facility. Tests confirmed that the *Listeria monocytogenes* found in the samples matches one of the three different strains of *Listeria monocytogenes* associated with the multi-state outbreak of listeriosis.

Uniós jogszabályok

A Bizottság [2011/662/EU végrehajtási határozata](#) (2011. október 6.) az Egyiptomból importált görögszéna magvakra, valamint egyes magvakra és babfélékre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló 2011/402/EU végrehajtási határozat módosításáról

A Bizottság [961/2011/EU végrehajtási rendelete](#) (2011. szeptember 27.) a Japánból származó vagy onnan szállított takarmánynak és élelmiszernek a fukusimai atomerőműben bekövetkezett balesetet követő behozatalára vonatkozó különleges feltételek megállapításáról és a 297/2011/EU rendelet hatályvesztéséről

Hazai jogszabályok

[2011. évi CXXVIII. törvény](#) a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról; megjelent: MK 2011/113. (X. 3.); hatályos: 2012. 01. 01

[1317/2011. \(IX. 19.\) Korm. határozat](#) a vendéglátás helyzetét javító intézkedésekről; megjelent: MK 2011/107. (IX. 19.)

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, változtatlan formában továbbküldhető. Kérjük, hogy ilyenkor forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni szíveskedjék!