

Megjelent az új gombarendelet

A gombamérgezések megelőzése és a vadon szedett gombák nyomonkövethetősége érdekében a Vidékfejlesztési Minisztérium rendeletet adott ki a vadon termett, étkezési célra gyűjtött gombákkal kapcsolatos szabályozásra (107/2011. (XI. 10.) VM rendelet az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról).

A rendelet 2011. november 25-én lép hatályba. Az Országgyűlés a 2008. január 1-jén életbe lépett élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló törvényben lehetővé tette a vadon termett gombák forgalomba hozatalát, de nem szabályozta a begyűjtést és az árusítást. A vidékfejlesztési miniszter rendeletalkotásával ezt a hiányt pótolta.

A rendelet meghatározza a gomba-szakellenőrök tevékenységét, ellenőrzését, a gombaminősítést; a gomba felhasználhatóságának feltételeit; a gombaforgalmazás nyomonkövethetőségét; a gombamérgezéssel kapcsolatos esetek kezelését. A jogszabály melléklete tartalmazza az árusítható gombák körét is. A rendelet kérelem alapján lehetőséget ad emberi fogyasztásra alkalmas, a gombajegyzékben nem szereplő gomba forgalomba hozatalára is meghatározott piacra és időtartamra.

Aki gombagyűjtést tervez, legalább a gyilkos galócát ismernie kell! A gyűjtöttgombát felhasználás előtt mindig mutassa meg gombaszakértőnek!

A [Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal honlapján](#) található tájékoztató anyag javaslatokat tartalmaz a gyűjtésre, tárolásra, főzésre, és az esetleges mérgezés esetén teendőkre is.

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

Engedélyezte az EU a szteviol glikozidokat

Megjelent 2011. november 12-én az Európai Bizottság új rendelete ([1131/2011/EU](#)), mely az [1333/2008/EK rendelet](#) II. mellékletének módosításával teszi majd lehetővé, hogy 2011. december 2-ától a szteviol glikozidokat – édesítőszerként (E 960)- számos élelmiszer-kategóriában felhasználhassák az Európai Unióban. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) két alkalommal is megvizsgálta a jázminpakóca nevű növény (*Stevia rebaudiana* Bertoni) leveleiből kivont szteviol glikozidok biztonságosságát. A [2010. április 14-én](#) és a [2011. január 26-án](#) közzétett tudományos véleményeiben hasonló következtetésre jutott, miszerint a kérelmezők által javasolt legmagasabb felhasználási mennyiségek elfogyasztásával, a beviteli érték - mind a felnőttek, mind a gyermekek esetében - meghaladná a szteviol glikozidokra - szteviol-ekvivalensekben kifejezett – napi 4 mg/ttkg-os megengedhető beviteli értéket (ADI). A most kiadott jogszabály tartalmazza, hogy a Bizottság a szteviol glikozidok gyártóitól és felhasználóitól információkat fog kérni az élelmiszer-adalékanyag engedélyezés utáni tényleges felhasználásáról, valamint szükség esetén ismét felkéri majd az EFSA-t, hogy új, módosított expozíciós vizsgálatot végezzen.

European Commission gives Stevia the green light

The European Commission adopted the [regulation](#) to allow the use of steviol glycosides as a sweetener for foods and beverages in the 27 member states. The regulation, which was published November 12, 2011, becomes effective December 2, 2011.

Tudományos vélemény az *Alternaria* toxinokról

Az Európai Bizottság kérésére az EFSA áttekintette az [*Alternaria* toxinok élelmiszer- és takarmánybiztonsági vonatkozásait](#). Az értékeléshez két tagállam szolgáltatott összesen 11730 előfordulási adatot az *Alternaria* toxinokról élelmiszerekben, ezen kívül a szakirodalomban található adatokat is figyelembe vette az EFSA. Ezek a toxinok általában gabonában, gabona-alapú termékekben, paradicsomban és paradicsom-készítményekben napraforgómagban és napraforgó olajban, gyümölcsökben és gyümölcs termékekben, valamint sörben és borban található.

Risk related to the presence of *Alternaria* toxins in feed and food

The European Commission asked the European Food Safety

Authority to review the [safety of *Alternaria* toxins in food and feed](#). In addition to causing plant diseases on many crops such as cereals, oilseeds, tomatoes, apples and olives, some of these toxins are genotoxic *in vitro* and/or fetotoxic in rats.

Magok és csíráztatott magok fogyasztásából eredő egészségi kockázat

Az EFSA értékelt a [shiga-toxint termelő *Escherichia coli* \(STEC\) és más patogén baktériumokat](#), amelyek szennyezhetik a csíráztatásra szánt magokat és a csíráztatott magokat (csírák, hajtások). Figyelembe véve, hogy ezeket a termékeket nyersen vagy nagyon kismértékű feldolgozás után kerülnek fogyasztásra, az EFSA Szakbizottsága (Panel on Biological hazards) arra a következtetésre jutott, hogy a csíráztatott magok fogyasztásra kész élelmiszerek, amelyek élelmiszer-biztonsági aggályt vetnek fel, hiszen bizonyos patogén baktériumok szennyezhetik a magokat és azok a csírázás alatt szaporodhatnak is. A kezdeti szennyeződés megakadályozásának a termelés, tárolás és szállítás során, elsődleges jelentősége van, hiszen a szennyeződött magok nagyterjedésű élelmiszer-eredetű járványokat okozhatnak. A csíráztatott magokat előállítóknak további élelmiszerbiztonsági intézkedéseket kell bevezetni a teljes csíra előállító láncban. A termelési lánc minden érdekeltjét, a fogyasztókat, - beleértve az ott-honi csíráztatást végzőket – tájékoztatni kell a csíráztatott magok által közvetített élelmiszer-biztonsági kockázatról.

Public health risk of seeds and sprouted seeds

EFSA has evaluated the [public health risk of Shiga-toxin producing *Escherichia coli* and other pathogenic bacteria](#) that may contaminate seeds intended for sprouting and sprouted seeds (sprouts, shoots and cress). Recognising that sprouted seeds are generally consumed raw or minimally processed, the BIOHAZ Panel concludes that sprouted seeds are ready-to-eat foods with food safety concerns because certain pathogenic bacteria can contaminate seeds and grow during sprouting.

EFSA véleménye a pyrrolizidin alkaloidokról

Az EFSA tudományos véleményt készített az [élelmiszerekben és takarmányokban jelenlévő pyrrolizidin alkaloidokról](#) (PA), melyek rákkeltő hatást fejthetnek ki az emberekben. A szakemberek arra a következtetésre jutottak, hogy mézet nagy mennyiségben fogyasztók esetében merülhet fel lehetséges egészségügyi kockázat.

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

A szakbizottság következtetései szerint több adatot kell gyűjteni a PA előfordulási szintjeiről, tejben, tojásban, húsból és növényi alapú étrend-kiegészítőkből. További adatok szükségesek a PA botanikai és földrajzi eredetéről, annak érdekében, hogy meghatározható legyen, hol várható a legnagyobb koncentráció ezekből a mérgezőanyagokból.

Pyrrrolizidine alkaloids in food and feed

Food and feed may be contaminated with **PA toxins** through contact with certain plants. EFSA identified a number of PAs as potential contaminants in food and feed and concluded that there is a possible health concern for some high consumers of honey, the only food for which data on PA levels were available.

Elfogadták az EFSA Tudományos Stratégiájának tervezetét

Az EFSA közelmúltban közzétett Tudományos Stratégia **tervezete** a 2012-2016 közötti időszakra vonatkozik. A stratégiában javaslatként szerepel a tagállamokkal folytatott tudományos együttműködés további fejlesztése. Minden érdekelt véleményt küldhet a tervezettel kapcsolatosan 2011. november 21-ig az **EFSA honlapján** keresztül.

EFSA's Management Board endorses draft Science Strategy for public consultation

Members of the EFSA's Management Board have endorsed EFSA's **draft Science Strategy** 2012-2016 for public consultation, discussed proposals for further developing scientific cooperation with EU Member States and adopted amended Rules of Procedure of the Management Board.

Az EFSA véleménye a GM kukorica pollenjének biztonságáról

A GMO Szakbizottság az Európai Bizottság kérésére gyors választ adott a **genetikailag módosított kukorica pollenjének (MON810) biztonságáról**. A szakbizottság a pollen biztonságát vizsgálta élelmiszerekben (pl. mézben), valamint azokban az esetekben, amikor a pollent közvetlenül fogyasztják. A szakbizottság korábban a genetikailag módosított kukoricával kapcsolatban arra a következtetésre jutott, hogy az ugyanolyan biztonságos, mint a genetikailag nem módosított kukorica. Megítélése szerint a genetikailag módosított kukorica által termelt pollen fogyasztása sem vet fel különösebb aggályt.

EFSA responds on safety of maize MON810 pollen

The EFSA GMO Panel considered the **safety of maize MON810 pollen** both in food, for example when present in honey, and as food, when pollen is consumed directly. The Panel previously concluded that maize MON810 is as safe as non-GM maize and therefore advises that it is unlikely that pollen derived from MON810 would raise specific concerns as a result of the genetic modification.

MON810 kukorica 2009. évi monitoring értékelése

Az EFSA GMO Szakbizottsága tudományos véleményében értékelte a **genetikailag módosított (MON810) kukorica termesztéséhez kapcsolódó 2009. évi környezeti monitoringról** (Post-Market Environmental Monitoring-PMEM) készült jelentést. A Szakbizottság megállapítása szerint a MON810 kukorica termesztésének nem volt kedvezőtlen hatása sem az emberi és állati egészségre, sem pedig a környezetre a 2009-es időszakban. A szakértők arra a következtetésre jutottak, hogy a jelentés megállapításai megerősítették az EFSA korábbi értékelését, azonban számos hiányosságra is felhívták a figyelmet a monitoring és surveillance vizsgálatok alkalmával használt módszerekkel összefüggésben, és több javaslatot is tettek a későbbi adatgyűjtés és monitoring jelentés javítása érdekében.

EFSA assesses 2009 Post-Market Environmental Monitoring report for maize MON810

The European Food Safety Authority (EFSA) has published a **scientific opinion on the 2009 Post-Market Environmental Monitoring (PMEM) report for the cultivation of genetically modified maize MON810**. The PMEM report was assessed by EFSA's Panel on Genetically Modified Organisms (GMO Panel) which concludes that maize MON810 cultivation for the 2009 growing season had no adverse effects on human and animal health or the environment. The GMO Panel also concluded that the outcomes of the PMEM report corroborate the findings of the previous EFSA risk assessment of maize MON810 from 2009. However, the GMO Panel pointed out a number of shortcomings in the methodology used for the monitoring and surveillance and makes several related recommendations to improve future data collection and reporting.

Bisfenol A-val kapcsolatban megjelent új jelentés elemzése

Az Európai Bizottság felkérésére, az EFSA a francia Anses



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

által most közétett két, **biszfenol A-val kapcsolatos jelentésben** foglaltakat elemzi. Az elemzés eredménye 2011. november végén várható.

EFSA to analyse new Bisphenol A reports

The European Commission has requested EFSA to review two **reports on Bisphenol A** following their recent publication by the French Agency for Food, Environmental and Occupational Health and Safety (Anses). The final outcome of this work will be provided by the end of November 2011.

Európai Parlamenti képviselők tájékoztatása

Az EFSA, az ECDC és az Európai Bizottság közösen tájékoztatta az Európai Parlament képviselőit az **élelmiszer eredetű zoonótikus megbetegedések leküzdése érdekében tett közös uniós intézkedésekről**. Az esemény lehetőséget adott a képviselőknek, hogy a kockázatbecslőkkel és a kockázatkezelőkkel megvitassák az Európai Unió fogyasztóinak védelme érdekében tett intézkedéseket, valamint a javítás lehetőségeit a zoonótikus megbetegedések elleni küzdelemben.

EFSA, ECDC and the European Commission brief MEPs on joint actions to combat food-borne zoonotic diseases

The event provided an opportunity for MEPs to discuss with scientists and risk managers the **actions taken to protect EU consumers from food-borne zoonotic diseases** as well as areas for improvement.

Hubert Deluyker Az EFSA Tudományos Stratégiai és Együttműködési Igazgatója

Dr. Hubert Deluyker hét éve dolgozik vezető beosztásban az EFSA-ban. A közelmúltban az új szervezetben létrehozott Tudományos Stratégiai és Együttműködési Igazgatóság vezetésével bízták meg. Az Igazgatóság feladata az EFSA Tudományos Stratégiájának megvalósításának koordinálása, az érdekeltekkel és a nemzetközi partnerekkel történő együttműködés erősítése.

Hubert Deluyker appointed Director of Science Strategy and Coordination

With over seven years senior managerial experience at the EFSA, **Dr. Hubert Deluyker** has been appointed to oversee the Authority's new Science Strategy and Coordination Directorate. The Directorate coordinates the implementation of

EFSA's science strategy and reinforces engagement and co-operation with stakeholders and international partners.

A szabályozás korszerűsítése az EFSA-ban

Új szervezeti egység alakult az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalban, **Application Helpdesk Unit** névvel, korszerűsítve a szabályozás alá eső anyagok, termékek és egészségre vonatkozó állítások értékelési folyamatát. Az új szervezeti egység emeli az EFSA által a tagállamoknak, és más európai partnereinek valamint a kérelmezőknek nyújtott szolgáltatás színvonalát. Elsőként az EFSA honlapján keresztül elérhető új szolgáltatás segíti a kérelmezők munkáját, a kérelmek benyújtásával kapcsolatos műszaki és jogi információkkal.

Launch of new Applications helpdesk

With the launch of its **Applications Helpdesk Unit**, the European Food Safety Authority (EFSA) is taking a major step forward in enhancing the service it EFSA is also streamlining its procedures for dealing with the evaluation of regulated substances, products and health claims. Since 2003, the number of annual requests received by EFSA for applications-related evaluations has increased considerably. These now account for 40% of the Authority's resources, twice the 2008 level, and as many as two-thirds of its scientific outputs. The first major initiative is the launch of a new service on EFSA's website where users can access information about applications and submit specific questions related to the legal and technical requirements for evaluations.

Megjelent az engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok uniós listája

2011. november 11-én megjelentek a Bizottság **1129/2011/EU** és **1130/2011/EU rendeletei** az Európai Unió élelmiszereiben felhasználásra engedélyezett adalékanyagokról.

Commission regulation on list of food additives launched

Two regulations (**1129/2011/EC** and **1130/2011/EC**) related to food additives approved in the European Union were launched November 11, 2011.

Élőben volt követhető az FSA Testületi ülése

A **napirenden** szerepelt pl. az újonnan kialakuló élelmiszeripari technológiák: új fehérjeforrások, mint élelmisze-

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

rek, valamint a vágóhidakon az állatjólét monitoringjára szolgáló eszköz (Close Circuit Television, CCTV) bevezetésének megvitatása, továbbá tartalmazza a fogyasztók tájékoztatását az élelmiszeripari létesítmények törvényi megfeleléséről és élelmiszer-higiéniáról.

FSA Board meeting now live

The **agenda** included for example discussion on emerging food technologies: novel protein sources as food, and CCTV for monitoring animal welfare at the time of slaughter. It also included information for consumers on compliance and food hygiene in food establishments.

Útmutató a tengerbe ömlő olaj és kemikáliák leküzdésére

A tengeri környezetbe kiömlő vegyi és olajszenyezés továbbra is jelentős veszélyt jelent. Az FSA, a Defra és a brit környezetvédelmi hatóság, további 16 kormányzati partner közreműködésével (**Premiam projekt**) készítette el az új útmutatókat, melyek segítenek felkészülni és reagálni a tengerbe kiömlő olaj és kemikáliákra, valamint tanácsokkal szolgálnak a hatékony monitoringra és hatásvizsgálatok elkészítésére vonatkozóan.

Guidance to tackle oil and chemical spills at sea published

Chemical and oil spills in the marine environment remain a significant threat. New Government guidelines to help the UK prepare and respond to oil and chemical spills at sea have been published. The guidelines, produced by the **Premiam project**, provide advice on effective post-spill monitoring and impact assessment in UK waters. The Premiam project consists of 19 government partners, including the Food Standards Agency, Defra and the Environment Agency.

Tájékoztató a botulizmusról

A skót egészségvédelmi hivatal (Health Protection Scotland) egy kiadott **nyilatkozatával** és egy kérdezz-felelekkel hívja fel a fogyasztók figyelmét a botulizmus tüneteire. Ez azt a hírt követte, hogy egy család két tagja került kórházba a betegség gyanújával. A vizsgálatok folyamatban vannak a betegség lehetséges okának kiderítésére.

Awareness of botulism symptoms urged

Health Protection Scotland has issued a **statement** and a

Q&A urging people to be aware of the symptoms of botulism. This follows the news that two members of the same family who are suspected of having the illness have been hospitalised. Investigations are continuing into the possible cause of the illness.

Útmutató a hatékony import élelmiszer-ellenőrzéshez

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) közzétett **„Hatékony importált élelmiszer-ellenőrzés”** című útmutatójával kíván segítséget nyújtani a helyi hatóságok vezetői számára, hogy néhány kulcsfontosságú információ bekérésével, miként járulhatnak hatékonyabban hozzá a behozott élelmiszerek belföldi ellenőrzéseinek irányításához és monitoringjához a kisebb tengeri kikötők és repülőtereken. A dokumentum az FSA importált élelmiszerek ellenőrzését végző helyi hatóságok auditálásának programjából szerzett tapasztalatokat használta fel.

Guidance on effective imported food control published

The Food Standards Agency (FSA) has published **guidance** on effective imported food control for local authority food services. This seeks to provide local authority Service managers with some key information on prompts that may assist in managing and monitoring inland imported food controls and at smaller seaports and airports. 'Effective imported food control' draws on experience gained from the Agency's programme of auditing local authority imported food services.

Salmonella-szenyezett bétel levelek

A Food Standards Agency (FSA) **bétel levelektől eredő lehetséges - szalmonella okozta - ételfertőzés** kockázatára figyelmezteti az embereket. Augusztusa óta Bangladesből és Indiából az Egyesült Királyságba nagy mennyiségben importált bétel levelek vizsgálata pozitív volt szalmonellára. Jelenleg nem számoltak be az Egyesült Királyságban a termékhez kapcsolódó megbetegedésről. Az FSA azt kérte a helyi hatóságoktól, hogy a UK kikötőkben és repülőtereken az összes import bétel levél szállítmányt mintavételezzék és vizsgálják meg. Az eredmények magas szennyezettségi szintet mutatnak, ami egészségi kockázatot jelenthet, mivel ezeket a leveleket gyakran nyersen fogyasztják, mint szájpaddás tisztító vagy emésztést elősegítő.

Salmonella contamination of paan leaves

The Food Standards Agency is warning people about the



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

potential risk of salmonella food poisoning from paan leaves, also known as betel leaves. Since August, a high proportion of consignments of paan leaves imported into the UK from Bangladesh and India have tested positive for salmonella. Currently, no cases of illness associated with this product have been reported in the UK. The FSA has asked local authorities at UK ports and airports to sample and test all consignments of paan leaves presented for import. The results show high levels of contamination, which could be a risk to health given that paan leaves often are consumed raw as a palate cleanser or to aid digestion.

Az ír felnőttek napi sóbevitel több mint 1 grammal csökkent

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) kijelentette, hogy az élelmiszeriparral létrehozott Só Csökkentési Programja (Salt Reduction Programme, SRP) az alapítása óta a felnőttek **átlagos napi bevitelét 1,1g/nappal csökkentette**. 2011-ben a Nemzeti Felnőtt Táplálkozási Felmérésben (National Adult Nutrition Survey, NANS) mért szorzatoknak egy hasonló 2001-es tanulmánnyal való összehasonlítása alapján, a felnőttek ételmezekekből származó átlagos napi sóbevitel naponta 8,1g-ról 7g-ra csökkent (nem tartozik ide a főzés közben vagy az asztalnál hozzáadott só). Ugyanakkor a FSAI megállapította, hogy az ír felnőttek esetén, különösen a férfiaknál, továbbra is magas maradt az átlagos napi sóbevitel, és jelentős intézkedéseket kell tenni, hogy csökkentse ezt a cél 6 grammra (egy teáskanál).

Irish Adults have Decreased Daily Salt Intake by more than 1 Gram

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) stated that since the establishment of its Salt Reduction Programme (SRP) with the food industry the **average daily intake by adults has reduced by 1.1g per day**. When salt levels surveyed in the 2011 National Adult Nutrition (NANS) Survey are compared to a similar survey in 2001, the mean daily salt intake in adults from food has decreased from 8.1g/day to 7g/day (not including salt added during cooking or at the table). However, the FSAI stated that the average daily salt intake by Irish adults, particularly men still remained high and significant measures must be taken to reduce the average daily salt intake to the target of 6 grams (one teaspoon).

WHO ülés a kémiai kockázatbecslés terén megvalósuló globális együttműködésről

2012. március 29-30-án Bonnban lesz a **WHO második**

ülése, melynek célja a kémiai kockázatbecslés területén megvalósuló globális együttműködés megerősítése. Az ülés célja a globális együttműködés erősítésére tervezett lépések további megvitatása. A WHO az ülésen résztvevők jelentkezését 2011. december 5-ig várja.

Announcement of Second WHO Meeting on Global Collaboration in Chemical Risk Assessment

In March 2010, the World Health Organization convened a Meeting on Strengthening Global Collaboration in Chemical Risk Assessment. Participants identified a number of key issues and priority actions. A **Second WHO Risk Assessment Meeting** is being convened to further facilitate and follow up on actions aimed at strengthening global collaboration that were recommended by the first meeting. WHO is inviting expressions of interest in participation in the Second WHO Risk Assessment meeting from representatives of institutions involved in risk assessment. WHO is seeking further input on the issues of capacity building and a potential WHO Risk Assessment Network.

Különszám a Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hatóság tevékenységéről

A CFIA (Kanadai Élelmiszer-ellenőrző Hatóság) küldetésének középpontjában az élelmiszerbiztonság, az állategészségügy és a növényvédelem áll. Miközbe ezeknek a felelőségeknek eleget tesz, a kormányzat más szintjeivel, gyártókkal és fogyasztói csoportokkal is együttműködik annak érdekében, hogy a kanadaiak a legjobb szolgáltatást kapják. A **liaison különszáma** statisztikákkal illusztrált képet ad a kanadaiaknak a CFIA tevékenységéről a 2010. áprilistól 2011 márciusáig terjedő időszakra fókuszálva. Az olvasó betekintést nyerhet a szervezet sokszínű tevékenységébe a különböző kapcsolódó területeken, mint pl. a laboratóriumi vizsgálatok, ellenőrző és vizsgáló tevékenységek, visszahívások.

Liaison - Fall 2011 - Special Edition

CFIA's mission is focused on food safety, animal health and the protection of plant life. In carrying out these responsibilities they work with other levels of government, industry and consumer groups to provide the best possible service to Canadians. This **special edition of liaison** provides Canadians with an idea of the scope of what is done at the Canadian Food Inspection Agency and some statistics that illustrate this. Focus is on the activities in the fiscal year from April 2010 to March 2011.

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

Útmutató élelmiszerek egészségre vonatkozó állítások alátámasztására

A Health Canada honlapján megtekinthető [dokumentum](#) az élelmiszeripar számára készült segítségül az új egészségre vonatkozó állítások benyújtásához szükséges dosszié összeállításához. Az anyag célja a segítségnyújtás annak eldöntésében, hogy egy létező szisztematikus összefoglaló megalapozhatja-e az egészségi állítást, valamint megfelelő dokumentáció elkészítésében, mely alátámasztja az összefoglaló alapján benyújtott állításra vonatkozó kérelmet. A szisztematikus áttekintés akkor fogadható el egy új egészségi állítás tudományos alapjaként, ha olyan szabályozó vagy tudományos testület útmutatójának megfelelően készült, mely a Health Canadához hasonló érveket tekint elfogadható bizonyítéknak („standard of evidence”). Ezen felül az áttekintésnek időszerűnek kell lenni és egyértelműen rávilágítani az élelmiszer /egészségi hatás kapcsolatára. Az áttekintés mellett a kérelmezőnek információt kell szolgáltatni a szóbanforgó élelmiszerről, a várt egészségi hatásról, a teljes lakosságra történő általánosításról, valamint annak valószínűségéről, hogy a kanadai étrend lehetővé teszi-e a hatásos mennyiség elfogyasztását. Az útmutató iránymutatásul szolgál a fenti követelményeknek való megfeleléshez.

Guidance Document for Preparing a Submission for Food Health Claims Using an Existing Systematic Review

The purpose of this [document](#) is 1) to help industry petitioners determine whether an existing systematic review is eligible to serve as the basis for a health claim, and 2) to provide specific guidance for preparing the appropriate documentation in order to substantiate a health claim based on an existing systematic review. In order to be accepted as the scientific basis for a new health claim, an existing systematic review must have been prepared according to the guidelines of a regulatory or scientific organization with standards of evidence that are similar to those of Health Canada.

E. coli járvány St. Louis-ban

Missouri állam egészségügyi képviselői szerint St. Louis-ban és környékén 32 embernél erősítették meg, hogy ugyanazon [E. coli törzs](#) fertőzte meg őket, de a szakértői csoportnak még nem sikerült a járvány forrását felderíteni. A járvánnyal kapcsolatban folytatott vizsgálat során, a vizsgált 55 élelmiszerminták közül egyikben sem mutatható ki *E. coli* szennyezettség.

E. coli outbreak in St. Louis region

Missouri health officials say 32 people in and around St. Louis are now confirmed to have been infected by the same strain of pathogenic [E. coli](#), but a team of experts has still not been able to pinpoint the source of the outbreak. None of the 55 food samples analyzed in the outbreak investigation has been found to be contaminated with *E. coli*.

Csirkehús *Campylobacter* és *Salmonella* szennyezettségének kockázatmenedzsmentje

A Codex Alimentarius Főbizottság 34. ülésén irányelveket fogadtak el a [csirkehús *Campylobacter* és *Salmonella* szennyezettségének szabályozásához](#). A dokumentum a jó higiéniai gyakorlattal, veszélyalapú szabályozási intézkedésekkel, valamint a két patogén kockázatalapú szabályozásának megközelítéseivel kapcsolatban ad útmutatót.

Management of *Campylobacter* and *Salmonella* in Chicken Meat

The 34th Session of the Codex Alimentarius Commission adopted Guidelines for the [control of *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken meat](#). This provides guidance on Good Hygienic Practices and hazard-based control measures as well as approaches for risk-based control of these two pathogens on chicken meat. Some tools and information to assist with the implementation of these guidelines are provided.

Antibiotikum-rezisztencia surveillance erősítése Európában

Az [antibiotikum-rezisztencia](#) elleni hatékony küzdelemhez információra van szükség az antibiotikumhasználatról, a rezisztens patogének eredetéről és terjedéséről, valamint a társadalomra gyakorolt hatásokról. Az egészségügyi szakemberek, kockázatkezelők és döntéshozók ezen információk birtokában tudják felállítani forrásaik és erőfeszítéseik fontossági sorrendjét. A bizonyítékon alapuló cselekvés alapját a surveillance adja. A WHO/Europe erősíteni kívánja az antibiotikum-rezisztencia megfigyelését azáltal, hogy 21 ország adatgyűjtését és adatszolgáltatását segíti a létező megfigyelő rendszereknek megfelelően, miután 2011. szeptemberben a tagállamok elfogadták az antibiotikum rezisztenciával kapcsolatos Európai Stratégiai Cselekvési Tervet. A cselekvési terv szerves része a régió fontos szervezeteivel (pl. ECDC, EMA, EFSA, stb) való együttműködés.



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

Antibiotic resistance: what is not measured, is not done Surveillance to be strengthened throughout Europe

To combat **antibioticum resistance** effectively, information is needed on antibiotic use, as well as the origin and spread of resistant pathogens and their impact on society. Health professionals, risk managers and decision-makers need this information to prioritize their resources and efforts to contain antibiotic resistance. Surveillance forms the basis for evidence-based action. WHO/Europe will strengthen the surveillance of antibiotic resistance by assisting 21 countries to gather and report data so that they are compatible with existing surveillance systems, following Member States' endorsement of the European strategic action plan on antibiotic resistance in September 2011.

Óva intenek a nyers sárgabarackmag fogyasztásától

Az FSANZ (Ausztrál-Új-zélandi Élelmiszer-szabványosítási Hivatal) vezérigazgatója, Steve McCutcheon, a **nyers sárgabarackmag fogyasztás veszélyeire** hívja fel a figyelmet, miután megállapították, hogy egyes termékekben magas a nyers sárgabarack magban természetes körülmények között is megtalálható cianid szintje. Ezen termékek vizsgálata és a termék visszahívás folyamatban van.

Food Standards Australia New Zealand warns against consuming raw apricot kernels

Food Standards Australia New Zealand Chief Executive Officer Steve McCutcheon warned consumers against **eating raw apricot kernels** following the discovery of high levels of a naturally occurring toxin in some products available in Australia. Testing of a number of raw apricot kernels by state and territory health authorities found they contained high levels of the toxin that can release hydrocyanic acid, a cyanide compound, in the gut. These products are currently being investigated and a recall is occurring.

Nitrát- és nitrit tartások feldolgozott, sózott hústermékeknél

Az ausztrál **felmérés** célja a dél-ausztráliai kiskereskedelemben elérhető feldolgozott sózott hústermékek és a szabvány (Standard 1.3.1- Élelmiszer-adalékanyagok) szerint elfogadott maximális nitrát- és nitrit szintek összehasonlítása. Összesen 51 különböző mintát vizsgáltak annyi termékből, amennyiből csak lehetséges volt. Eredmények azt mutatták, hogy az 51 mintából csak kettő lépte túl a szabvány szerint meghatáro-

zott optimális nitrát-/nitrit szintet. A termékek megfelelő felcímkezésében csak egy minta tért el a megfelelőtől.

Nitrate and nitrite levels in cured meats

The survey aimed to determine the **compliance rate of cured meat products** available for retail sale in South Australia with maximum permitted levels of nitrate and nitrite set out in Standard 1.3.1- Food Additives, of the Code. Samples were sent to the NMI in Melbourne for analysis. Samples were analysed for nitrate and nitrite levels by Ion Chromatography, reported in milligrams per kilogram (mg/kg). A total of 51 samples were tested, capturing as many different styles of cured meat as possible. The results of the survey found that only two of the 51 samples exceeded the permitted nitrate/nitrite levels, indicating a good level of compliance with Standard 1.3.1. In terms of labelling compliance, there was only one sample with a labelling error.

Uniós Jogszabályok / EU legislation

A Bizottság **1109/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. november 3.) a 2075/2005/EK rendelet I. mellékletének a trichinella-vizsgálat egyenértékű módszereinek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság **1112/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. november 3.) a 206/2010/EU rendelet II. mellékletének az egyes friss húsoknak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, területek vagy ezek részei jegyzékének Paragwayra vonatkozó bejegyzése tekintetében való módosításáról

A Bizottság **1129/2011/EU rendelete** (2011. november 11.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásával történő módosításáról

A Bizottság **1130/2011/EU rendelete** (2011. november 11.) az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az élelmiszer-adalékokban, élelmiszerenzimekben, élelmiszer-aromákban és tápanyagokban való használatra jóváhagyott élelmiszer-adalékok uniós jegyzékének létrehozásával történő módosításáról

A Bizottság **1131/2011/EU rendelete** (2011. november 11.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a szteviol glikozidok tekintetében történő módosításáról

Jogszabályok / Legislation

A Bizottság [1160/2011/EU rendelete](#) (2011. november 14.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentéséről szóló, az egészségre vonatkozó egyes állítások engedélyezéséről, illetve engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1161/2011/EU rendelete](#) (2011. november 14.) a 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek, az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek, valamint a 953/2009/EK bizottsági rendeletnek az élelmiszerekhez hozzáadható ásványi anyagok jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2011/717/EU végrehajtási határozata](#) (2011. október 27.) a szermaradványok vizsgálatára kijelölt nemzeti referencialaboratóriumok jegyzékét megállapító 98/536/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2011/718/EU végrehajtási határozata](#) (2011. október 28.) az Egyiptomból importált görögszénamagvakra, valamint egyes magvakra és babfélékre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló 2011/402/EU végrehajtási határozat módosításáról

A Bizottság [2011/740/EU határozata](#) (2011. november 14.) a 2006/799/EK, a 2007/64/EK, a 2007/506/EK, a 2007/742/EK, a 2009/543/EK és a 2009/544/EK határozatnak az egyes termékekre vonatkozó uniós ökocímke odaítélésével kapcsolatos ökológiai kritériumok érvényességének meghosszabbítása céljából történő módosításáról

A Bizottság [2011/742/EU végrehajtási határozata](#) (2011. november 15.) a Bangladesből importált, emberi fogyasztásra szánt rákfélékre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló 2008/630/EK határozat módosításáról

A Bizottság [2011/743/EU végrehajtási határozata](#) (2011. november 14.) a 2008/855/EK határozatnak a franciaországi klasszikus sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1170/2011/EU rendelete](#) (2011. november 16.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentéséről szóló, az egészségre vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [1171/2011/EU rendelete](#) (2011. november 16.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

Hazai jogszabályok / Hungarian legislation

[101/2011. \(XI. 5.\) VM rendelet](#) az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet módosításáról; megjelent: MK 2011/129. (XI. 5.); hatályos: 2011. 11. 06.

[107/2011. \(XI. 10.\) VM rendelet](#) az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról; megjelent: MK 2011/131. (XI. 10.); hatályos: 2011. 11. 25.

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!