



Beszámoló takarmánybiztonsági konferenciáról

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és Takarmánybiztonsági Tudományos Szakbizottsága Takarmánybiztonsági tudományos konferenciát szervezett, 2010. március 17-én a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Színháztermében. A megjelenteket Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, a MÉBiH főigazgatója köszöntötte, aki emlékeztetett arra, hogy az ezredforduló tájkán az élelmiszer-biztonsági intézményrendszert alapjaiban megrázó események, mint az emberi megbetegedésekhez is vezető szivacsos agyvelőgyulladás („kergemarhakór”), vagy az élelmiszerek dioxinos szennyeződése a takarmányelőállítás terén elkövetett hiányosságokhoz kapcsolódtak, így világossá vált, hogy a takarmánybiztonság és az élelmiszerbiztonság egymástól elválaszthatatlan. További részletek a konferenciáról [honlapunkon](#) elérhetők.

Scientific conference on feed safety: The [conference](#) has been organised by the Hungarian Food Safety Office and its feed safety panel on 17th March 2010.

Mit a véleménye az energitalokról?

- Ártalmatlan lehet
- Nem kellene árusítani
- Tanuláshoz, vezetéshez jó
- Szeretem, felpörget
- Teljesen veszélytelen

[Szavazok>>](#)

HÚSVÉT



[Bővebben>>](#)

Beszámoló a Codex Analitikai és Mintavételi Bizottságának 31. üléséről

A Kódex Analitikai és Mintavételi Módszerek Szakbizottság 31. ülését 2010. március 6-12 között Budapesten tartottuk meg. A 31. ülés munkájában 48 ország, az Európai Unió és 15 nemzetközi szervezet képviselőiként 172 küldött vett részt, mely 20%-al magasabb, mint a korábbi ülések maximális létszáma. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók. A [Codex aktuális felhívásait](#) honlapunkon külön rovatban folyamatosan közzétesszük.

31st Session of the Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling: The [conference](#) took place between 8th–12th March 2010 in Budapest, Hungary.

Tévesen gluténmentesként jelölt bébiétel

Magyarországon is visszahívták a bébiételt, melynek csomagolásán tévesen „gluténmentes” felirat szerepelt. A termék glutént tartalmaz, így lisztérzékeny gyermekek táplálására nem alkalmas. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Undeclared glutene in food for young children: The products have been recalled.

[Tájékoztatás várható szakmai rendezvényekről>>](#)
[Upcoming events>>](#)

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Törlik a tápanyagprofil a tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról rendeletéből

Az Environment, Public Health és Food Safety Committee (Európai Parlament Környezetvédelmi, Közegészségügyi és Élelmiszer-biztonsági Bizottsága) a tápanyagprofil egészségre vonatkozó állításokról szóló rendeletből történő törlését szavazta meg, a feldolgozott élelmiszereken viszont lehetségessé válik a származás jelölése. A származási ország feltüntetését hús, tejtermékek, friss gyümölcs és zöldség, és egyéb termékek (pl. olívaolaj) esetében, valamint a húst, szárnyashúst, és halat tartalmazó feldolgozott élelmiszerekre alkalmazzák majd. Húsnál a származási ország az egyetlen országot jelenti, ahol az állat született, nevelték és a vágóhídra került. Ha ez nem ugyanaz az ország, akkor mindegyik országot külön fel kell tüntetni. A betűnagyság és a betűtípus kérdésével is külön módosító javaslatban foglalkoztak. A Bizottság 3 mm-es betűnagyság mellett foglal állást, a Tanács az 1,2 mm-es betűnagyság alkalmazását is felveti egyes csomagolásoknál. A nano jelölésére vonatkozó javaslatot az előterjesztő vissza akarta vonni az utolsó pillanatban, de ennek ellenére megtárgyalták. A „nano” szót minden esetben fel kell tüntetni az összetevők között, olvasható az EU FOOD LAW 2010. március 19-ei számában.

Environment, Public Health és Food Safety Committee deletes nutritional profiles, traffic lights defeated by just two votes

MEPs voted in the committee stage to delete the nutritional profiles in the Health and Nutritional Claims Regulation and to bring in far reaching origin labelling in processed foods. The voting procedure is reviewed in issue no. 430 of EU FOOD LAW published on March 19.

Pudingnak nem jár földrajzi oltalom

Az Európai Bizottság tisztviselői szerint a yorksire-i puding oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel való megkülönböztetésének lehetősége háttérbe szorult, a brit sajtóhíresztelésekkel ellentétben. Ezt a kifejezést meglehetősen korlátozottan alkalmazhatják, és nem valószínű, hogy az uniós eljárás sikeresen keresztül menne. Oltalom alatt álló eredetmegjelölést korábban a „Yorkshire Forced Rhubarb” (rebarbara speciális termesztéssel) kapott, közli az EU FOOD LAW 2010. március 19-ei száma.

Yorkshire Pudding ‘unlikely’ to gain EU label

Commission officials played down the possibility of Yorkshire Pudding gaining protected status at EU level, despite speculation in the British media, according to issue no. 430 of EU FOOD LAW published on March 19, 2010.

Kivonul az iskolákból cukros italaival a Pepsi

A Pepsi bejelentette, hogy 2012-re a cukros italait nem árulja tovább az általános és középiskolákban, ugyanakkor szélesíti az alacsony kalóriatartalmú italok kínálatát, elősegítve így az egészséges táplálkozást, olvasható az EU FOOD LAW 2010. március 19-ei számában.

Pepsi to remove all full-sugar beverages from schools

PepsiCo announced that it will be removing all full-sugar beverages from “primary to high schools” worldwide by 2012, while expanding the company’s offerings of low-calorie beverages instead. The article has been published in EU FOOD LAW on March 19, 2010.



Szakmai leírás zoonótikus kórokozók közösségi trendjeinek monitoring vizsgálatához

Az [EFSA](#) felkérésére a Zoonózis adatgyűjtéssel foglalkozó munkacsoport (Task Force on Zoonoses Data Collection) meghatározta azokat a zoonótikus kórokozó/állatpopuláció vagy élelmiszerkategória kombinációkat, amelyek trendjeinek monitoring vizsgálata - uniós vagy tagállami szinten - javasolt. A szakmai leírásról bővebben [honlapunkon](#) olvashat magyar nyelven.

Technical specifications for monitoring Community trends in zoonotic agents in foodstuffs and animal populations

With the aim of developing the monitoring of trends over time in zoonotic agents, the Task Force on Zoonoses Data Collection was asked by [EFSA](#) to identify for which zoonotic agent/animal population or food category combinations the monitoring of trends would be useful either at Community or Member State group level.

Campylobacter és *Salmonella* gyakorisága uniós broilerhúsokban

Az Európai Unióban a salmonellosis és a campylobacteriosis a két leggyakrabban bejelentett élelmiszer eredetű megbetegedés. A humán megbetegedések fontos forrásának tartják a broilerhúsokat, ezért az Unió 26 tagállama, valamint Norvégia és Svájc részvételével 2008-ban egy alapfelmérés készült a *Campylobacter* és a *Salmonella*

előfordulási gyakoriságának meghatározására a vágóhidakon. A felmérés eredményeinek összefoglalása, magyar nyelven [honlapunkon](#) elérhető.

EFSA publishes survey on *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken in the EU

[EFSA](#) has published the results of a survey on *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken at slaughterhouses in the European Union. In most EU Member States, a high prevalence of *Campylobacter* was found in chickens, whereas *Salmonella* was less frequently detected. These zoonoses are the cause of the two most reported food-borne diseases in humans in the EU: campylobacteriosis and salmonellosis. This was EFSA's sixth baseline survey on food-borne bacteria carried out at EU level and the first to directly investigate the presence of *Campylobacter* and *Salmonella* in chickens at slaughter.

Kockázatbecslési útmutató

Az [EFSA](#) kigyűjtötte a kockázatbecslés módszertanával, terminológiájával foglalkozó szakmai anyagokat, és linkekkel együtt közzétette honlapján.

Database of guidance on different toxicity end-points, risk assessment methodologies and data collection related to food, feed, animal health and welfare and plant health

The purpose of the document published on [EFSA's website](#) is to provide an inventory of guidance and test methodologies that have been developed or are in the process of being developed on risk assessment related to food and feed safety.

Útmutatótervezet a GM növények környezeti kockázatának becsléséhez

[Újabb dokumentumot](#) tett közzé honlapján az EFSA nyilvános konzultációra. A dokumentum-tervezetet a GMO Szakbizottság készítette, és a genetikailag módosított növények környezeti kockázatbecsléséhez ad útmutatást. A most elkészült átdolgozott útmutató egy kétéves munka eredménye, melyben az EFSA megvizsgálta azt a hét konkrét területet, melyeket a GM növények



környezeti hatásának becslése során értékelni kell. Ezek közé tartozik többek között a GM növények lehetséges perzisztenciája, a génátadás lehetősége növényről-növényre, valamint növényekről mikroorganizmusokra, esetleges kölcsönhatás a GM növény és a célzott kártevő között, továbbá lehetséges hatás az emberek és állatok egészségére. Az észrevételeket a dokumentumhoz 2010. április 30-ig lehet megtenni az EFSA honlapján keresztül.

Public consultation on the revised guidance on environmental risk assessment of GM plants

[EFSA](#) has launched a public consultation on the revised guidance of its GMO Panel for the environmental risk assessment of GM plants. The public consultation will last until 30 April.

Toxicológiai adatbázis az élelmiszerek biztonságára szempontjából fontos kémiai anyagok keverékeiről

Tudományos együttműködés keretében (Article 36 Project) megvalósult jelentést tett közzé az [EFSA](#), melyet a „The Food and Environment Agency” (Egyesült Királyság, York) készített. A kémiai anyagok kombinációjának egészségre gyakorolt hatásának jelentősége Európában egyre nő. A jelentés, az együttműködés keretében most kifejlesztett adatbázis szerkezetét írja le, mely egy rendszerező áttekintése az élelmiszerbiztonság szempontjából lényeges kémiai anyagok keverékének toxikológiájával foglalkozó tudományos ismereteknek. Az adatbázis egyelőre csak az EFSA munkatársai és szakértői számára áll rendelkezésre.

Toxicological database on relevant chemical mixtures to food safety

Publication issued on the development of a framework for the risk assessment of chemical mixtures – a toxicological database on relevant chemical mixtures to food safety can be found at [EFSA's website](#).

Táplálkozási kutatások felülvizsgálata

Elkészült az angol élelmiszer-biztonsági hatóság [táplálkozási kutatások és felmérések gyűjteményének stratégiai felülvizsgálata](#). A bizottság három területtel kapcsolatban fogalmazta meg [ajánlásait](#): a brit nemzeti táplálkozási felméréshez kapcsolódó monitoring, jelentősebb, táplálkozással összefüggő, közegészségügyi kérdésekre történő fókuszálás, valamint az „élelmiszerválasztás” javítása.

Review of Agency's nutrition research

A strategic review of FSA's [nutrition research and surveys portfolio](#) has now been completed, following consultation with an independent panel of experts. The panel's [recommendations](#) have been grouped into three themes: monitoring, informing dietary recommendations, and improving food choice.

Só- és nátriumcsökkentő program

Az FSA nyilvánosságra hozta annak a [minőségi kutatásnak](#) a [részleteit](#), mely arra kereste a választ, hogy a brit lakosság mennyire érti és részesíti előnyben az élelmiszerek [címkéjén](#) feltüntetett „só” és „nátrium” kifejezéseket, miként vélekednek az élelmiszer-jelölésről, illetve mit szeretnének látni a csomagoláson a jövőben. A mélyinterjúkból és csoportos fórumokból álló kutatás során arra a következtetésekre jutottak, hogy az emberek jobban megértik a „só” kifejezést, azonban nem egyértelmű számukra a „só” és



a „nátrium” közötti kapcsolat, ill. csak kevesen voltak tisztában azzal, hogy a só összetevője a nátrium.

Salt and sodium research published

The [Food Standards Agency](#) has published [details of qualitative research](#) exploring people's preferences and understanding of the way in which salt and sodium information is presented on food labels. The research used a combination of group discussions and in-depth interviews. Awareness and understanding of salt was much more developed among participants than awareness and understanding of sodium, and there was confusion regarding the relationship between salt and sodium. There was only limited awareness among participants that sodium is the component of salt that is damaging to health.

„Eatwell tányér” skót iskolákba

A skót FSA minden iskolába március végéig eljuttatja az első [„eatwell-tányért” ábrázoló szőnyeget](#), melyek segítségével a gyerekek vidáman és hatékonyan megtanulhatják miként állítható össze egy kiegyensúlyozott étrend. Az FSA honlapján a tanárok részére készített [útmutató](#) is olvasható.

FSA 'steps up' its schools work with eatwell mat

School children all over Scotland will soon have a fun way of working out in the classroom what makes up a balanced diet, following the launch of the Food Standards Agency [eatwell plate floor mats](#). FSA in Scotland began sending out the first of the new floor mats to schools and by the end of March each of the country's 2,752 [schools](#) should have received one. The FSA eatwell plate floor mats provide a fun and active way for children to learn about the Agency's messages on diet and nutrition.



FSA e-hírek

Megjelent az FSA márciusi elektronikus hírlevele. [Ízelítő tartalmából](#): egyszerű jelölési szemlélet, „Tízből tíz” konferencia, recept show.

Salt and sodium research published

The latest issue of [FSA e-News](#), the Food Standards Agency's electronic monthly magazine has been published and is now available online, providing a round-up of the latest Agency news.

Campylobacter-szennyezés ellenőrzése ír módra

Írországban vizsgálták a kiskereskedelmi egységekben eladott csomagolt baromfik felszínén lévő [Campylobacter](#) gyakoriságát. A felméréskor 785 csomagolásnak és 785 hűtőpultnak a felszínét vizsgálták meg. A jelentés rávilágít arra, hogy a csomagolt baromfitermékek külső felszínének 13,2%-a és a kiskereskedelmi hűtőpultok felszínének 10,9%-a szennyezett [Campylobacterrel](#). Az FSAI megismételte felhívását, hogy használjanak szivárgásmentes csomagolást vagy biztosítsanak a fogyasztóknak olyan speciális zacskókat, melyekkel megelőzhetik a potenciálisan fertőzött húslevek kifolyását. Írországban a [Campylobacter](#) az első számú oka élelmiszer eredetű megbetegedéseknek (2008-ban 1.758 esetben jelentettek campylobacteriosist, és előzetes adatok alapján 2009-ben ez a szám 1.823-ra emelkedett).

Advise on Need to Control *Campylobacter* Contamination

A recent FSAI survey examined the [prevalence of *Campylobacter*](#) on the surface of chicken packaging sold in Irish retail outlets. The FSAI report, which is currently being finalised, highlights that 13.2% of the external surface of chicken packaging and 10.9% of the surface of retail display cabinets were contaminated with [Campylobacter species](#).

Brit monitoring adatok

Az FSA közzétett egy [2008-2009 évi tanulmányt](#), mely tartalmazza az új monitoring rendszerrel ([Local Authority Enforcement Monitoring System](#)) gyűjtött végrehajtási intézkedés adatait. Ezek szerint több mint fél millió vizsgálatot és egyéb ellenőrzéseket végeztek a hatóságok szakemberei. Továbbá megnőtt azon élelmiszer-vállalkozások elleni hatósági végrehajtások száma is, melyek nem tartották be a higiéniai előírásokat.

Local authority enforcement monitoring data published

FSA has published a [paper](#) on the enforcement of food law by UK local authorities in 2008/09. The paper, which includes enforcement activity data that has been collected using a new monitoring system. The data shows that just over half a million inspections and other visits were carried out by local authorities in 2008/09.

Tervezet a jobb címkézésért

Az angol élelmiszer-biztonsági hatóság most megjelentetett [tanulmányában](#) a [csomagolás elején](#) (front-of-pack, FOP) feltüntetett tápértékjelölés egyszerűbb alkalmazását tűzte ki célul. 2009-ben egy független vizsgálat megállapította, hogy a különböző sémáknak az együttes használata megzavarja a fogyasztókat.

Agency publishes proposals for better labels

FSA has published a [paper](#), setting out proposals for front-of-pack (FOP) nutrition labelling. The Agency is proposing a flexible approach to implementing a single front-of-pack label to help consumers make healthier choices when they buy food.

Britek hozzáállása az új technológiákhoz

Egy [brit kutatásban](#) arra keresték a [választ](#), hogy miként viszonyulnak az emberek a genetikailag módosított élelmiszerekhez, a nagy nyomású kezeléshez, a védőgázas csomagoláshoz és az egészséges élelmisze-

rekhez. Azok az emberek, akik tisztában vannak az élelmiszertechnológiák elnevezéseivel, kevésbé aggódnak, míg az idősebbeket, a nőket, valamint az alacsony jövedelemmel rendelkezőket jobban nyugtalanítják ezek az élelmiszer-biztonsági kérdések.

British attitudes to new food technologies

FSA has published a [new research](#) looking at people's attitudes to emerging food technologies, including genetically modified food, high pressure treatment, gas filled packaging and hypothetical foods that have health benefits. The more familiar people are with the names of food technologies the less concerned they are about them.

Könnyen ellenőrizhető biotoxin-státusz

Az ír élelmiszer-biztonsági hivatal honlapján létrehozta egy olyan [alkalmazást](#), melynek segítségével a különböző ír régiók méshéjú állatainak biotoxin-szennyezettségéről tájékozódhatnak az érdeklődők. A fajta és régió kiválasztását követően elolvashatók az adott területen halászható fajták biotoxin-vizsgálati eredményei.

Shellfish Biotoxin Monitoring Programme

The aim of this [online tool application](#) is to provide the official agencies, the shellfish industry, and members of the public with easy access to information on the biotoxin status of shellfish production areas in Ireland.



Ásványi olaj kioldódás újrahasznosított papírból

Svájci vizsgálatok arra mutatnak rá, hogy újrahasznosított papírból készült kartonokból igen magas mennyiségben kimutathatók ásványi olajok. Ezek forrása a nyomtatáshoz használt színyanyagok (újságok nyomtatásában is használatosak). Ha pl. rizst ilyen jellegű kartondobozba csomagolnak, az ásványi anyag kioldódhat az élelmiszerbe. A rövidebb láncú szénhidrogéneket a szerkezet könnyen felveszi, gyakori bevétel esetén ezáltal a toxikológiai határértékeket könnyen túl lehet lépni. Állatkísérletekből ismert, hogy alacsony viszkozitású ásványi olaj-keverékek a szervezetben elraktározódnak, lerakódáshoz, májkárosodáshoz, szívbillentyű- és nyirokcsomó-zavarokhoz vezethetnek. A BfR most közzétett állásfoglalásában arra a következtetésre jutott, hogy az ásványi olaj kioldódását élelmiszerekbe sürgősen minimalizálni kell. A táplálkozási, mezőgazdasági és fogyasztóvédelmi ügyekért felelős német minisztérium (BMELV) a BfR-től cselekvési alternatívák kidolgozását kérte. A BfR azon élelmiszerek esetében, melyek könnyen érintkezhetnek olyan felülettel, melyből ásványi olaj oldódhat ki, belső csomagolóanyag használatában lát megoldást. Ezen élelmiszerek csomagolásához friss rostok felhasználásából készült kartonok alkalmazását is elképzelhetőnek tartja. Annak lehetőségét is felveti, vizsgálni kellene, vajon az újság-nyomtatásban használt festékek összetételéből miként lehetne

eliminálni az ásványi olajokat. Utóbbi javaslatnak hátszelet ad az is, hogy az ásványi olajok bőrrel való érintkezés útján is képesek felszívódni.

Migration of mineral oil from packaging materials to foodstuffs

For ecological purposes, cardboard packaging material is largely produced using recycled paper. Swiss studies have shown that cardboard boxes made from recycled material can contain significant portions of mineral oil. BfR in its assessment came to the conclusion that there is an urgent need to minimise the migration of mineral oils to foodstuffs.

Aszalt paradicsom okozhatott hepatitis-A fertőzéseket

Az elmúlt időszakban több tájékoztatás is érkezett az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó európai uniós gyorsriasztási rendszeren keresztül, aszalt paradicsom fogyasztásával összefüggésbe hozott hepatitis-A járványokról. Az első fertőzések Ausztráliában történtek, még 2009 novemberében. Ekkor arra figyeltek fel az ottani szakemberek, hogy az előző évhez képest lényegesen megemelkedett a hepatitis-A esetek száma a távoli kontinensen. Az ügy további fejleményeiről [honlapunkon](#) részletes információk olvashatók.

Outbreak of hepatitis A associated with semi-dried tomatoes

[Hepatitis A infections](#) have been associated with semi-dried tomato consumption.



News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Ezek között található a munkadokumentum jelzésű [Útmutató az állati eredetű veszélyes anyagok szállításáról](#).





RASFF notifications

A RASFF események rövid összefoglalói heti bontásban magyarul [honlapunkon](#) rendszeresen megjelennek. Az elmúlt időszak néhány kiemelt RASFF értesítése röviden összefoglalva:

Finnország jelezte, hogy nem engedélyezett adalékanyagot (karragén, E407) tartalmazó tajvani zselés, vegyes gyümölcs ízű mini édesség fulladást okozhat kisgyermekeknél. A témához kapcsolódóan a Bizottság korábban határozatot is hozott, élelmiszer-adalékanyagot tartalmazó mini poharas, ún. jelly mini-cups zselék forgalomba hozatalának és behozatalának felfüggesztéséről címmel, 2004/374/EK számmal.

Elsődleges aromás aminok kioldódása miatt kifogásolt Kínából származó konyhai eszközöket Németország.

Higany-szennyezettség miatt kifogásolt Olaszország spanyol kardhalat.

ASP kagylóméreg jelenléte miatt (31,8/43,3/78,6 mg/kg-ppm) kifogásoltak Franciaországból származó kagylót.

Svédország *Salmonella* szennyezettség miatt kifogásolt darált marhahúst.

Svájc jelezte, hogy Németországon át szállított, indiai eredetű őrölt szerecsendióból aflatoxin mutattak ki (aflatoxin B1/összaflatoxin B1+B2+G1+G2: 0,0203/0,0241 mg/kg).

Németország kínai takarmány-premixben és kiegészítőben a megengedettnél magasabb mennyiségű dioxint (32,7 ppt) mutatott ki. A

felhasznált palmitát a dioxin-szennyezés forrása.

Görögország jelzése szerint Franciaországból származó bayonne-i sonkát kifogásoltak, *Listeria monocytogenes* jelenléte miatt.

Nem jelölt besugárzás miatt kifogásoltak csirke izesítésű tésztalevest. A termék magyar gyártmányú.

Norovírus tartalmú osztriga fogyasztásával hoztak összefüggésbe megbetegedéseket Franciaországban.

Anisakisszal szennyezett fagyasztott spanyol heket kifogásoltak.

Szlovákia kifogásolt szír eredetű, cseh közvetítésű mogyorós csokoládéval töltött, gluténmentes gabonarudacskákat, mivel azok 80 mg/kg mennyiséget meghaladó glutént tartalmaznak.

Az Egyesült Királyság svájci származású, az Egyesült Királyságban levágott, 30 hónaposnál idősebb szarvasmarha kapcsán jelezte, hogy nem esett át a kötelező BSE szűrésen.

Németország értesítést küldött marokkói paradicsom oxamil tartalmáról (0,12 mg/kg).

Svédország jelezte, hogy vagdalt, fagyasztott marhahúsban szalmonellát mutattak ki.

Jordán fehér és csípős paprikákból 0,19 mg/kg oxamilt mutattak ki, így a termékek visszahívásra kerültek.



Csehország török, szárított, bio mazsola ochratoxin tartalmáról (21,4 µg/kg) küldött tájékoztatást.

Dánia értesítéseket küldött francia osztrigák Norovírus tartalmáról. Minden esetben, valamennyi mintában találtak Norovírust. 2010. február 11-19-e között 23 ember betegedett meg, miután ugyanabban az étteremben fogyasztottak osztrigát.

Ausztria értesítést küldött különböző készételek idegen anyag tartalmáról (műanyag darabkák).

Franciaország jelezte, hogy vákuumcsomagolt, szárított borzhúsban *Listeria monocytogenes*-t mutattak ki.

Olaszország értesítést küldött francia, vákuumcsomagolt kardhal szeletek higany-tartalmáról (2,18 mg/kg).

Szlovákia értesítést küldött lett paradicsomos hal benzo(a)pirén tartalmáról (6,3 mg/kg).

Ausztria tájékoztatást küldött friss, török paprika formetanát (0,213 mg/kg) és klorofenazin (0,172 mg/kg) tartalmáról.

Hollandia tájékoztatta a tagállamokat hepatitis-A fertőzésről, amit szárított paradicsom fogyasztásával hoztak összefüggésbe. 13 ember betegedett meg.

Németország ismeretlen eredetű szezám-magból *Salmonella* Seftenberg-et mutatott ki.



Olaszország jelezte, hogy Németországba szállított brokkoli nem megengedett mennyiségű növényvédőszer-maradékot (mért fluazifop-P = 1,4 mg/kg, MRL=0,2mg/kg) tartalmaz.

Németország szerint Mauritiusból származó, holland közvetítésű brokkoli nem megengedett mennyiségű növényvédőszer-maradékot (mért ethaphon = 4,6 mg/kg, MRL=2mg/kg) tartalmaz.

Jogszabályok



Legislation

Uniós jogszabályok

A Bizottság [212/2010/EU rendelete](#) (2010. március 12.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [206/2010/EU rendelete](#) 2010. március 12. az egyes állatoknak és a friss húsnak az Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, e harmadik országok területei vagy területeinek részei jegyzékeinek, valamint az állategészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelmények megállapításáról

A Bizottság [200/2010/EU rendelete](#) (2010. március 10.) a felnőtt *Gallus gallus* tenyészállományokban észlelt szalmonella-szerotípusok előfordulási gyakoriságának csökkentésére irányuló uniós célkitűzés tekintetében a 2160/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról

A Bizottság [196/2010/EU rendelete](#) (2010. március 9.) a veszélyes vegyi anyagok kivételéről és behozataláról szóló 689/2008/EK európai

parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2010/25/EU irányelve](#) (2010. március 18.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a penoxsulam, a prokinazid és a spirodiklofen hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/21/EU irányelve](#) (2010. március 12.) a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletének a klotianidinra, a tiametoxámra, a fipronilra és az imidaklopridra vonatkozó különös rendelkezések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/20/EU irányelve](#) (2010. március 9.) a hatóanyagok jegyzékéből a tolifluanid törlése céljából a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról, valamint a tolifluanidot tartalmazó növényvédőszer engedélyének visszavonásáról

A Bizottság [2010/17/EU irányelve](#) (2010. március 9.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a malation hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/15/EU irányelve](#) (2010. március 8.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a fluopicolid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/158/EU határozata](#) (2010. március 16.) a Romániában a baromfiban előforduló, a H5N1 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatos egyes ideiglenes védekezési intézkedésekről

A Bizottság [2010/153/EU határozata](#) (2010. március 11.) a dimetil-fumarát biocidot tartalmazó termékek forgalomba hozatala vagy piaci hozzáférhetővé tétele megtiltásának a tagállamok számára való előírásáról szóló 2009/251/EK határozat érvényességének meghosszabbításáról

A Bizottság [2010/150/EU határozata](#) (2010. március 10.) a fenpirazaminnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe való lehetséges felvétele céljából részletes vizsgálatra benyújtott dokumentáció hiánytalanságának elvi elismeréséről

A Bizottság [2010/149/EU határozata](#) (2010. március 9.) a flonikamid, az ezüst-tioszulfát és a tembotrion elnevezésű új hatóanyagra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok általi meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság [2010/161/EU ajánlása](#) (2010. március 17.) az élelmiszerekben fellelhető perfluor-alkilezett anyagok nyomkövetéséről

Ezen ajánlás értelmében a 2010 és 2011 közötti időszakban a tagállamok számára javasolt nyomkövetni az élelmiszerben fellelhető perfluor-alkilezett anyagok előfordulását. Az expozíció becsléséhez szükséges nyomkövetést az állati eredetű élelmiszerekre, köztük halakra, húsokra, tojásra, tejre és az azokból készült termékekre, valamint növényi alapú élelmiszerekre is ki kell terjeszteni.

A Bizottság ajánlása röviden leírja az alkalmazandó mintavételi eljárást, a vizsgálandó vegyületeket, az elemzési módszerekkel szemben támasztott követelményeket. Kéri a tagállamokat, hogy a vizsgálatok eredményeit elektronikus úton juttassák el az [EFSA-hoz](#).



Hazai jogszabályok

[62/2010. \(III. 18.\) Korm. rendelet](#) a kábítószer előállítására alkalmas növények termesztésének, forgalmazásának és felhasználásának rendjéről szóló 162/2003. (X. 16.) Korm. rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/39. (III. 18.); hatályos: 2010. 03. 26.

[25/2010. \(III. 19.\) FVM rendelet](#) a borászati üzemek működésének engedélyezéséről, valamint a tevékenységükre vonatkozó higiéniai szabályokról; megjelent: MK 2010/40. (III. 19.); hatályos: 2010. 03. 24.

[26/2010. \(III. 19.\) FVM rendelet](#) az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/40. (III. 19.); hatályos: 2010. 03. 27., 2010. 07. 01., 2011. 01. 20.

Rövid hírek az EU-n kívül

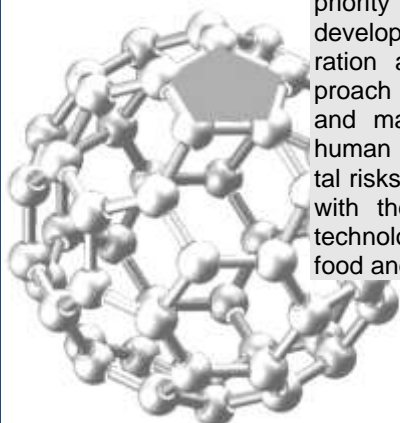
News bulletin from third countries

NANOAGRI 2010

A brazil kormány a FAO-val együttműködésben 2010. június 20-25. között nemzetközi konferenciát szervez, mely során lehetőség nyílik a [nanotechnológiák](#) élelmiszerek, víz és mezőgazdaság területén lévő és kialakuló alkalmazási lehetőségeinek megvitatására.

NANOAGRI 2010

The [conference](#) aims to identify priority areas of research and development, promote collaboration and a harmonized approach toward the assessment and management of potential human health and environmental risks that may be associated with the application of nanotechnologies in the areas of food and agriculture.



Biotechnológia a szegénység oldaláról

A modern és hagyományos biotechnológiai eljárásokat elérhetőbbé kellene tenni a szegényebb országokban is – ez volt a [FAO](#) álláspontja egy mexikói nemzetközi műszaki konferencián, melyet a fejlődő országok mezőgazdaságában alkalmazott biotechnológiáról rendeztek.

Biotechnologies should benefit poor farmers in poor countries

The focus of modern and conventional biotechnologies should be redirected so as to benefit poor farmers in poor countries and not only rich farmers in rich countries. The [conference](#) in Guadalajara reviewed past successes and failures of biotechnologies across the different food and agricultural sectors in developing countries.

JECFA értékelése az akrilamidról, az arzénről, a DON-ról, a furánról, a higanyról és a perklorátról

A dokumentum a [WHO honlapján](#) elérhető. Ebben szerepel, hogy az arzén korábbi 15 µg/testsúly kg PTWI értékét visszavonták, valamint csoport PTMDI-t és csoport ARfD-t állapítottak meg DON-ra, valamint PTWI-t higanyra és perklorátra.

Acrylamide, arsenic, DON, furan, mercury, perchlorate

A meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) was held in Rome, Italy, from 16 to 25 February 2010. The purpose of the meeting was to evaluate certain – above mentioned – [contaminants in food](#).

Zsírok és zsírsavak emberi táplálkozásban betöltött szerepéről

Az utóbbi 15 évben egyre több információ látott napvilágot a zsírsavak élettani szerepéről. A táplálkozás területén az újabb eredmények megtárgyalására a FAO és WHO 2008 novemberében szakértői ülést rendezett,

melynek következtetéseiről és az összes zsír, zsírsavak étrendi ajánlásairól ideiglenes összefoglalót [jelentettek most meg](#).

Joint FAO/WHO Expert Consultation on Fats and Fatty Acids in Human Nutrition

Knowledge of the role of fatty acids in determining health and nutritional well-being has expanded dramatically in the past 15 years. To review the major developments in the field of fats and fatty acids in human nutrition, the [FAO and WHO](#) convened a meeting of experts in November 2008. Now conclusions and dietary recommendations have been published.

Rotavírus vakcina

Az USA-ban jelenleg alkalmazott Rotarix vakcina nem jelent kockázatot a beoltottakra nézve, véli az [FDA](#).

Rotarix Vaccine

[FDA](#) is recommending that healthcare practitioners temporarily suspend use of the Rotarix vaccine for rotavirus immunization in the United States while the agency learns more about components of an extraneous virus detected in the vaccine. There is no evidence at this time that this finding poses a safety risk.

Haladás a fertőtlenítés és ivóvíz ügyében

Megjelent a [Progress on Sanitation and Drinking-Water - 2010 Update Report](#) című beszámoló, mely 209 országban és területen mutatja be az ivóvíz és fertőtlenítés célkitűzései felé tett lépéseket, trendeket.

Access to safe drinking water improving; sanitation needs greater efforts

With 87% of the world's population or approximately 5.9 billion people using safe drinking-water sources, the world is on track to meet or even exceed the drinking-water target of the Millennium Development Goals (MDGs), according to the [Progress on Sanitation and Drinking-Water – 2010 Update Report](#).

Nemzetközileg elfogadott határérték melaminra

Az új-zélandi NZFSA egyik vezető toxikológusa nemzetközi szakértőkből álló csoporttal közösen egy nemzetközileg elfogadott [melamin határérték](#) megállapításán dolgozik.

World keeping an eye on melamine

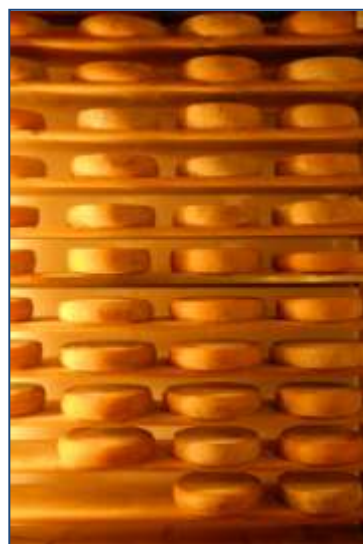
A New Zealand Food Safety Authority toxicologist is working with a group of experts from around the world to set an [internationally-accepted limit for melamine in foods](#) that will harmonise global efforts to detect any deliberate adulteration in the future.

Az NZFSA büszke sajtgyártóira

Kistermelő vihette haza az idei új-zélandi Cuisine NZ Champions of Cheese Awards keretén belül az NZFSA által átadott [„új sajt 2010” díjat](#). A sajtgyártási hagyományaira méltán büszke Új-Zélandon, a díj szponzorálása az NZFSA számára kiváló lehetőség, hogy elismerje az ország legjobb és leginnovatívabb sajtgyártóit.

Big cheeses honour small producer

A boutique goat's milk cheese has taken out the New [Zealand Food Safety Authority](#) champion new cheese award at the Cuisine NZ Champions of Cheese Awards.



MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 07. szám/No. 07/2010

Online média-figyelés

Online media news

- [Használt étolaj újrahasznosítása Kínában](#)
- [Old oil used in '1 in 10 meals'](#)
- [Veszélyes mikroelem hiány](#)
- [Nigeria Raises Alarm Over Cost of Food Fortifications](#)
- [Terrorátadás előkészületeit leplezték le az Egyesült Királyságban](#)
- [White supremacist admits producing ricin for terrorism](#)
- [Új megoldás a BPA helyettesítésére](#)
- [Sugar-derived epoxy lining could replace bisphenol A](#)
- [A zsír, mint hatodik íz](#)
- [Discovery of Fat Taste Could Hold the Key to Reducing Obesity](#)
- [Fekete és szagtalan, de az íze ugyanaz](#)
- [Black garlic](#)
- [Vásárlói kártyák szerepe a járványok felderítésében](#)
- [Frequent-shopper cards helped pinpoint source of a Salmonella outbreak](#)
- [Egységes egészségügyi és élelmiszer-biztonsági ügynökség a Karib-térségben](#)
- [Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency launched](#)
- [Dominikai élelmiszer-biztonsági díj](#)
- [Dominican award to encourage greater efforts with respect to food safety](#)

Érdekesség

Az indiai hadsereg fegyverként vetné be a világ legerősebb [chillipaprikáit](#) («Bhut Jolokia»). E paprikafajta 2007-ben került a Guinness Rekordok Könyvébe, csípőssége miatt. India észak-keleti régióiban termesztik, aromája miatt fogyasztják. Erőssége több, mint egymillió Scoville egységben adható meg ([Secoville skála](#)). A klasszikus Tabasko-szószt csípőssége „csupán” 2.500-5.000, a Jalapeño-paprika 2.500-8.000 Secoville egységre tehető.



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

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal munkatársai hetente szemlézik a hazai és nemzetközi (internetes) szakirodalmat, illetve médiát. Ezen rövid összefoglalók hírlevél formájában történő megküldésével szeretnénk mindazok munkáját elősegíteni, akik az élelmiszerbiztonság valamely vonatkozásában hivatásszerűen foglalkoznak. 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, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni! **Előfordulhat, hogy levelezési rendszere hírlevelünket tévesen levélszemétnek véli. Annak érdekében, hogy hírlevelünket továbbra is akadálymentesen megkapja, kérjük, vegye fel a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címet levelezési címlistájába vagy adja hozzá az „engedélyezett levélküldők” (allowed senders) listához.**