

MÉBIH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 12. szám/No. 12/2010



Megjelent az *Élelmiszer-biztonság* c. folyóirat 2010/2-3. száma

A negyedévente megjelenő folyóirat legfrissebb számában ezúttal interjút olvashat Dr. Búza Lászlóval, valamint tematikus összeállítást talál az energiatalok és koffein fogyasztásának élelmiszerbiztonsági megítéléséről, továbbá a kagyló által terjesztett európai Norovírus-járványokról, aszalt paradicsom fogyasztásával összefüggésbe hozott hepatitis-A járványokról, a sztívia legédesebb szteviol glikozidjairól, illetve a védett eredet-megjelölésről.

A legújabb dupla lapszám *Élelmiszervédelmi útmutató vállalkozásoknak* című melléklettel együtt jelent meg. Ha a food defence vagy food terrorism fogalmakat beírjuk az Internet keresőjébe, látható, hogy más országok és nemzetközi szervezetek milyen sokat foglalkoztak már a szándékos élelmiszerszennyezés kérdésével, annak megelőzésével, mielőbbi felismerésével, és a következmények elhárításával. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal összegyűjtötte és összesítette ezeket a tapasztalatokat, szakmai anyagokat, és elkészített egy olyan útmutatót, amelynek használatával az adott vállalkozás felmérheti sebezhetőségét, és eldöntheti, hogy lehetőségei függvényében hogyan fokozza vállalkozásánál az élelmiszervédelmet.

A folyóirat és az útmutató is megrendelhető az Agroinform Kiadónál (Tel./fax: (1) 220-8331; e-mail: kereskedelem@agroinform.com). A korábbi lapszámok [honlapunkról](#) letölthetők.

Food Safety Journal no. 02-03/2010 published

In the latest issue an interview with László Búza DVM has been published. The journal focuses on the food safety aspects of energy drink consumption and caffeine intake. Articles on Norovirus outbreaks in Europe distributed via clam consumption, Hepatitis outbreaks correlated with semi-dried tomato consumption, Stevia and its sweetest steviol glycosides, as well as on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs can be found. Attached to the latest issue is a *Food defence guidance for food business operators*, focusing on the perception, prevention and response to deliberated food contaminations.

The Journal and Guidance both can be ordered from Agroinform (Phone/Fax: (1) 220-8331; E-mail: kereskedelem@agroinform.com). The latest issues of the Journal are available online at our [homepage](#).



Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Etil-karbamát szeminárium

„Az etil-karbamát élelmiszerbiztonsági kockázatai” címmel 2010. június 1-én szakmai napot szervezett a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és a Wessling Hungary Kft. A konferencia a gyümölcspárlatok etil-karbamát tartalmának élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól, és a megelőzés lehetőségeiről adott tájékoztatást. A rendezvény részleteiről [honlapunkon](#) olvashat.

Seminar on the food safety aspects of ethyl-carbamate

The conference held in Budapest has been organized by Wessling Hungary and the [Hungarian Food Safety Office](#).

Konferencia a Horvát Élelmiszer-biztonsági Hivatal 5-éves fennállásának alkalmából

A Horvát Élelmiszer-biztonsági Hivatal idén ünnepli 5-éves fennállásának évfordulóját. Ezen alkalomból 2010. június 10-én konferenciát szerveztek az intézet északi székhelyén. A konferencia megnyitóján beszédet mondott az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal vezetője, Catherine Geslain-Lanéelle ügyvezető igazgató asszony, valamint a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal főigazgatója, Szeitzné Szabó Mária. Bővebb információt [honlapunkon](#), az [EFSA](#), valamint a [horvát intézet weboldalán](#) talál.

5th anniversary of the Croatian Food Agency

The [Croatian Food Agency](#) celebrated its fifth anniversary under the auspices of the Croatian Prime Minister, on Thursday, 10 June 2010, in Osijek. The central event of the celebration was the Conference Ceremony "Food Safety Risk Analysis", with more than 130 participants, most of them professionals and scientists from both Croatia and abroad.

Magyar Mikrobiológiai Társaság 2010. évi Nagygyűlése

A Magyar Mikrobiológiai Társaság 2010. évi Nagygyűlését október 12-15-e között szervezi Keszthelyen. A regisztráció elérhető a [Társaság honlapjáról](#). A fiatal (35 év alatti) első szerző kollégák pályázatának beadási határideje 2010. június 20-a.

Annual meeting of the Hungarian Society for Microbiology

The [annual meeting of the Society for Microbiology](#) will be organized in Keszthely, between 12-15th October.

Felhívás adatgyűjtésre: élelmiszer-adalékok

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal, különböző élelmiszer-adalékokról adatgyűjtési felhívást tett közzé honlapján. Az adatok az élelmiszerekben felhasznált adalékanyagok biztonságosságának jelenleg folyamatban lévő újraértékeléséhez szükségesek. Az adatgyűjtés részleteiről az [EFSA honlapján](#) további részletek olvashatók.

Call for scientific data on miscellaneous food additives permitted in the EU and belonging to several functional classes

[EFSA](#) is currently re-assessing the safety of all food additives authorised for use in the EU. To support this work, EFSA has launched a public call for interested parties to submit relevant data on several different types of food additives.



Felhívás adatgyűjtésre: klónozott állatok

Az [EFSA](#) az Európai Bizottságtól kapott felkérés kapcsán az élelmiszer előállítás céljára klónozott állatokkal kapcsolatos tudományos eredmények jelenlegi állapotával kapcsolatosan is információkat gyűjt.

Call for Data for Update on the latest scientific developments of Animal Cloning

A new call for data was published by [EFSA](#) on animal cloning. The call is launched following a request from the European Commission for an update from EFSA on the current status of possible scientific developments in the area of cloning farmed animals for food production purposes.

Egyéb felhívások adatgyűjtésre

- [Perfluoroalkilezett anyagok](#) élelmiszerekben; határidő 2010. június 30.
- [Brómozott égésgátlók élelmiszerekben](#); határidő 2010. július 2.

Other calls for data

- Request for data on [perfluoroalkylated substances in food](#); deadline: 30 June 2010
- Request for data on [brominated flame retardants levels in foodstuffs](#); deadline: 2 July 2010

Újabb EFSA-állásfoglalás az új típusú H1N1 vírus élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól

Az [EFSA](#) biológiai veszélyekkel foglalkozó panelje ismételten állásfoglalást adott ki az 'A' típusú influenzavírusok közé sorolható új típusú

humán H1N1 vírustörzs élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól. Az állásfoglalás magyar összefoglalója [honlapunkon](#) olvasható.

Statement on Food safety considerations of novel H1N1 influenza virus infections in humans

[EFSA](#) has published a review of the available information on the potential of transmission of the new (2009) nH1N1 human influenza pandemic virus to humans via food.

Az EFSA véleménye a parlagfűről

Az [EFSA](#) szakvéleményt tett közzé a parlagfű (*Ambrosia* fajok) elterjedésének lehetséges közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi hatásáról az Európai Unióban. A szakmai anyag kiemelten foglalkozik a parlagfű takarmányozási vonatkozásaival, illetve madárelesésként való felhasználásával.

Scientific Opinion on the effect on public or animal health or on the environment on the presence of seeds of *Ambrosia* spp. in animal feed

The [EFSA opinion](#) concluded that the major adverse health effects of *Ambrosia* are related to the allergenicity of inhaled plant pollen causing rhino-conjunctivitis and asthma, with skin allergies and food allergy playing minor roles. *Ambrosia* may cross-sensitize patients to other allergens, including food allergens.

Élelmiszer színezékek hosszú-távú expozíció becslése az Európai Unió országaiban élő kisgyermek vonatkozásában

Az [EFSA](#) megbízására készült külső jelentés (Article 36 pályázat) 40 különböző élelmiszer-színezék étrendi expozícióját vizsgálta kisgyermekben (1-10 éves korig, Cipruson 11-14 éves korig) 11 európai országban. Bár a különböző országokban eltérések voltak megfigyelhetők az expozíció tekintetében, ezek a különbségek inkább a módszerek korlátaival magyarázhatók, mint a valós expozíció közti különbségekkel.



A jelentés megállapította, hogy a harmonizált expozícióbecsléshez szükséges a különböző országok élelmiszer fogyasztási adatainak egységesített osztályozása.

Long-term dietary exposure to different food colours in young children living in different European countries

In this [document](#), the long-term dietary exposure to 40 different food colours in young children living in 11 European countries has been reported.

A szelén hosszú-távú expozíció becslése az Európai Unió országaiban élő kisgyermek vonatkozásában

A korábban készült [EFSA](#) jelentés korlátozottan rendelkezésre álló adatokon alapult, így szükséges volt egy sokkal részletesebb becslés elvégzése. A mostani jelentés, 12 különböző országban élő, kisgyermek szelén terhelését becsülte. 14 különböző adatbázisban lévő, nemzeti, illetve regionális élelmiszer fogyasztási adatokat kombináltak 8 ország mérésén alapuló szelén koncentrációkkal. Két megközelítést alkalmaztak (OIM, BBN) a szelén hosszú-távú expozíciójának becslésére. A jelentésben foglaltak szerint itt is különbségek találhatók az országok között, és a korrallal csökken a szelén-terhelés. Kisgyermekben a felső határral számolt szelénbevitel általában meghaladta az elviselhető felső napi bevitelt (5 mikrogramm/ttg kg), de az eredményeket óvatosan kell értelmezni, hiszen nem biztos, hogy az egyes országokban a tényleges szelén bevitelt reprezentálják.

Long-term dietary exposure to selenium in young children living in different European countries

Previous [EFSA](#) exposure assessments of selenium have been based on limited data and a more detailed assessment was considered important. As part of the EXPOCHI project, long-term dietary exposure to selenium in young children living in 12 different European countries was assessed. The results showed differences in exposure between countries based on food consumption patterns and decreased exposure with increased age.

Hosszú-távú krómexpozíció becslése kisgyermek vonatkozásában

A külső jelentés 12 európai országban vizsgálta a króm hosszú távú étrendi expozícióját kisgyermekben, mind determinisztikus (OIM), mind sztochasztikus (BBN) megközelítéssel. Az 1-14 éves korú gyermekek élelmiszer fogyasztási adatait az [EFSA](#) által szolgáltatott élelmiszerekben mért króm koncentrációkkal kombinálták. Az eredmények különböző króm expozíciót mutattak a különböző országokban és azt, hogy az expozíció a korrallal csökken. Majdnem minden országban a tej/tejes italok és a gabonafélék járultak hozzá a legnagyobb mértékben a kitettséghez. Mivel a krómra nincs elviselhető felső beviteli szint (Tolerable Upper Intake Level) megállapítva, nem világos, hogy a számított krómbevitel jelenthet-e egészségügyi kockázatot az egyes országokban.

Long-term dietary exposure to chromium in young children living in different European countries

[Long-term dietary exposure to chromium](#) in young children living in 12 different European countries was estimated using both the deterministic observed individual means (OIM) and the stochastic beta-binomial normal (BBN) approach. The results showed differences in exposure between countries and that the exposure decreased with age.



Pályázati felhívás: szoftverfejlesztés a GMO dossziék statisztikai követelményeinek támogatására

A [felhívás](#) megjelent az Európai Unió Hivatalos Lapjában. Az ajánlatokat 2010. június 28-ig lehet beadni.

Call for tender - software development in support of EFSA statistical requirements for GMO dossiers

Published in the Official Journal of the European Union of 22/05/2010 - 2010/S 99-148561 the [call for tender](#) is open until 28/06/2010.

MRL módosítás: dimethomorph különböző kultúrákban

Francia kérésre az [EFSA](#) értékelte a dimethomorph MRL értékének lehetséges növelését hagymában, fokhagymában, mogyoróhagymában, articsókában és padlizsánban. A javaslat a jelenlegi 0,1 mg/kg, illetve 0,05 mg/kg értékről az MRL-t 0,2 mg/kg-ra emelné a hagymás növényekben és 0,5 mg/kg-ra padlizsánban és 2,0 mg/kg-ra articsókában. Az EFSA értékelése megállapította, hogy a javasolt felhasználás mellett a megemelt értékek nem jelentenek egészségügyi kockázatot a fogyasztókra.

Modification of the existing MRLs for dimethomorph in various crops

In order to accommodate for the intended uses of [dimethomorph](#), it is proposed to raise the existing MRLs from 0.1 mg/kg in onions, garlic and shallots and from the limit of quantification value of 0.05 mg/kg in artichokes and aubergines to 0.2 mg/kg in the above listed crops of the bulb vegetable group, to 0.5 mg/kg in aubergines and to 2.0 mg/kg in globe artichokes.



Egészségre vonatkozó állítás értékelése

Az [EFSA](#) a fekete ribizli magolaj, halolaj, likopin, C-vitamin és E-vitamin kombinációjára vonatkozó bizonyítékokat értékelte a bőrszárazság javításával összefüggésben. A benyújtott bizonyítékokat értékelve az EFSA nem látta megalapozottnak az összefüggést a kombináció bevitele és a bőr szárazságának javulása között.

Scientific Opinion on the substantiation of a health claim related to a combination of blackcurrant seed oil, fish oil, lycopene, vitamin C, and vitamin E and helps to improve dry skin conditions

EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies was asked to deliver an opinion on the scientific substantiation of a [health claim](#) related to a combination of blackcurrant seed oil, fish oil, lycopene, vitamin C, and vitamin E and "helps to improve dry skin conditions". The Panel concludes that a cause and effect relationship has not been established between the intake of a combination of blackcurrant seed oil, fish oil, lycopene, and vitamins C and E and improving dry skin conditions.

Tudományos Kollokvium az élelmiszerek osztályozásáról és leírásáról

Az eredetileg április végére tervezett tudományos kollokvium - az [élelmiszerek osztályozásáról és leírásáról](#) – 2010. június 23-24-én kerül megrendezésre.

EFSA's 14th Scientific Colloquium on Food Classification

This [meeting](#) was originally scheduled for 20–21 April and has been postponed to 23–24 June 2010, due to the recent air traffic difficulties across Europe.

Sertések MRSA terjedésében szerepet játszó tényezők értékelése

A most közzétett EFSA dokumentum az MRSA ([Methicillin-rezisztens Staphylococcus aureus](#)) baktérium terjedéséhez hozzájáruló tényezőket értékelte. Az eredmények azt mutatják, hogy a

nagyobb sertésállományok nagyobb valószínűséggel fertőződnek a baktériummal.

Factors contributing to MRSA in pigs

[EFSA](#) has published an evaluation of factors that may contribute to the spread of MRSA in pig holdings in the European Union, following on from the publication of the first EU-wide survey on the occurrence of this bacterium in pigs. The survey shows that bigger pig holdings are more likely to be contaminated with MRSA.

EFSA felhívás élelmiszerek biogén aminosav tartalmára vonatkozó adatgyűjtésre

Az [EFSA](#) 2010. szeptember 3-i határidővel adatgyűjtést hirdetett az élelmiszerek biogén aminosav tartalmára. A biogén aminosavak élelmiszerekben a feldolgozás és tárolás során a bakteriális tevékenység következtében keletkeznek. Tudományosan bizonyított, hogy a termékhigiénia romlása a biogén aminosav szintek emelkedéséhez vezet. Az adatgyűjtésről [honlapunkon](#) bővebb tájékoztatás olvasható.

Request for data on biogenic amines in food

Member States, research institutions, academia and any other stakeholders (e.g. meat industry) are invited by [EFSA](#) to submit data on the presence of biogenic amines such as histamine, tyramine, cadaverine, putrescine, tryptamine, phenylethylamine, spermine and spermidine in food and beverages. Deadline for transmitting the data: 03 September 2010.

Szakemberek jelentkezését várja az EFSA

Az [EFSA](#) különböző szakbizottságainak munkájában való részvételre szakemberek jelentkezését várja, 2010. szeptember 15-ig.

EFSA invites scientific experts to join its Scientific Committee and Panels

[EFSA](#) has launched a call to renew the membership of its ANS and CEF Panels, first established in 2008, and to expand the reserve list of its Scientific Committee and its other 8 Scientific Panels. Scientists are invited to respond to the call, which starts on 10 June 2010 and closes on 15 September 2010.

Élelmiszervédelem témájú publikációs lehetőség

Az [International Journal of Food Safety, Nutrition and Public Health](#) című folyóirat élelmiszervédelem témában publikációs lehetőséget kínál. A kéziratokat 2010. október 15-ig várják. A kezdeményezés célja, hogy lehetőséget kínáljon az élelmiszerlánc szándékos támadásában rejlő veszélyek felismerése, illetve ezekre való felkészülés terén közelmúltban tett törekvések, született stratégiák, valamint elért eredmények bemutatására.

Call for papers: Food Defence

[International Journal of Food Safety, Nutrition and Public Health](#) plans to publish a special issue focusing on Food Defence. This special issue aims at setting the state of the art, both in research and application, by providing an opportunity for presenting recent achievements with regard to the development and application of models and techniques for the analysis of the threats, vulnerabilities and counter measures developed for improving the safety and the continuity of the food supply chain with respect to any type of malicious manipulation or attack. Deadline for draft manuscript submission: 15 October, 2010.

Új igazgató az ECDC élén

[Dr. Marc Sprengert](#) nevezték ki az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (European Centre for Disease Prevention and



Control, ECDC) élére. Az új [főigazgató](#) 2010. május 1-jén kezdte meg 5 évre szóló megbízatását az európai uniós központban, Stockholmban. Az ECDC igazgatói posztját 2009-ben hirdették meg második alkalommal, mivel a Központ első, alapító igazgatója, Jakob Zsuzsanna – aki 2010 februárjától az Egészségügyi Világszervezet Európai Regionális Irodáját vezeti - 5 éves mandátuma lejárt.

New director is heading ECDC

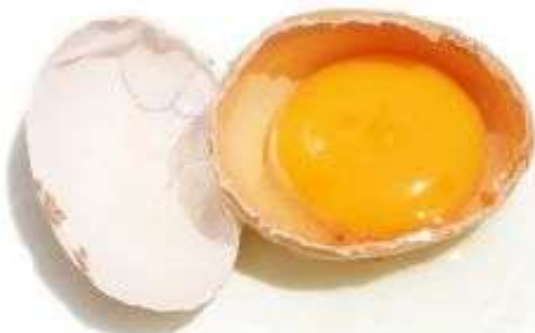
Dr. Marc Sprenger was appointed as [Director of ECDC](#) in April 2010, following his election by the Centre's Management Board in March 2010 and after his appearance before the European Parliament's Environment, Public Health and Food Safety Committee. Dr Sprenger took up his post on 1 May 2010 for a period of five years.

Következtetések 2009. évi Salmonella járvány kapcsán

Az Egészségvédelmi Ügynökség (Health Protection Agency) nyilvánosságra hozta következtetéseit a nemzeti [eset-kontroll](#) tanulmánya kapcsán, mely 2009 augusztusában, Angliában és Walesben kitört [Salmonella Enteritidis fágtípus \(PT\) 14b okozta járványt](#) vizsgálta, ami feltehetően egy spanyol tojáselőállító telephelyhez volt köthető.

Update on investigation into increase in Salmonella

FSA has issued a further update on the investigation into last year's increase in England and Wales in the number of cases of a certain type of *Salmonella*. An outbreak in mid-August 2009 of [Salmonella Enteritidis phage type \(PT\) 14b](#) was possibly linked to an egg production premises in Spain.



Két útmutató az adminisztratív terhek csökkentésére

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) két új útmutatót készített, hogy csökkentse a húsparban dolgozók és a mezőgazdasági termelők adminisztratív terheit. Az egyik dokumentum, a húsipari termékekhez hozzáadott összetevők megfelelő [jelölését](#) – [folyamatábrával](#) szemléltetve - segíti, míg a másik útmutató az állati [takarmányozásra](#) vonatkozó nyilvántartás-vezetési követelmények egyszerűsítésével foglalkozik.

Reducing burdens in the meat industry and farming

FSA has produced two new pieces of guidance that will reduce the administrative burdens of the meat industry and farmers, helping them to comply with the law while maintaining consumer protection. The new guidance for the meat products industry aims to make the process of correctly [labelling](#) any added ingredients easier. The second piece of FSA guidance published is a one-page document that will help farmers to keep only the necessary records on [animal feed](#).

Brit törekvés a füstölt, bőrös birkahús előállítás legalizálására

Az [FSA](#) írásban kérte az Európai Bizottságtól, hogy engedélyezze az Európai Unióban az emberi fogyasztásra szánt füstölt, bőrös birkahús előállítását. A jelenlegi higiéniai előírások szerint - a fej és a láb kivételével - a juhok minden testrészét meg kell nyúzni. Az angol élelmiszerbiztonsági hatóság és a brit húsipari képviselők vizsgálatai szerint lehetséges a „smokies” típusú hús biztonságos és higiénikus előállítása a vágóhidakon.

Agency asks European Commission to legalise 'smokies'

[FSA](#) has written to the European Commission seeking a change in EU law to permit production of smoked skin-on sheep meat for human consumption. Smoked 'skin-on' sheep carcasses, known as smokies, are eaten by some minority ethnic communities in the UK.

Bite magazin: fókuszban a nanotechnológia

Az [FSA](#) negyedévente megjelenő online [Bite](#) magazinjában általános áttekintést nyújtanak a nanotechnológiáról.

Bite gets its teeth into nanotechnology

The second issue of [Bite](#), the quarterly magazine launched by the Agency to tackle challenging food-related topics, has been published and is available online. The theme of the issue is nanotechnology.

Aztékszállya-mag, mint új élelmiszer-összetevő

Az [FSA](#) Új élelmiszerekkel és eljárásokkal foglalkozó tanácsadó bizottsága (Advisory Committee on Novel Foods and Processes, ACNFP) konzultációra bocsátotta az aztékszállya-magról (*Salvia hispanica*) kialakított pozitív véleménytervezetét, miszerint az Ausztráliában termő aztékszállya-mag egyenértékű a [2009/827/EK Bizottsági határozattal](#) engedélyezett dél-amerikai maggal. A kérelmező az új élelmiszer-összetevőt pékárukban kívánja felhasználni max. 5 %-os mennyiségben. A véleményeket 2010. május 29-ig várják.

Views wanted on chia seed

The [FSA](#)'s expert advisory committee on novel foods is consulting on its draft opinion on a company's application to market chia seed in the UK. An Australian company requested an opinion from the Agency on the 'equivalence' of their Australian-grown chia seed to be used in bread products. The basis of this request is that its product is equivalent to the chia seed grown in South America. The company intends to limit the use of its chia seed to bread products at a maximum level of 5%.

Walesi élelmiszer erőforrás katalógus

A [walesi FSA](#) egy hasznos [katalógust](#) tett közzé, azok számára, akik élelmiszerekkel dolgoznak vagy érdeklődnek az egészséges, kiegyensúlyozott táplálkozás iránt. A katalógus az FSA publikációinak és internetes oldalainak gyűjteménye, melyek jelenleg is elérhetőek a

fogyasztók, oktatók, élelmiszeripari vállalkozók és elsődleges termelők részére.

Wales food resource catalogue published

[FSA in Wales](#) has published a useful bilingual [catalogue](#) for anyone working with, or with an interest in food, whether it is promoting a healthy balanced diet, establishing a food business, or ensuring food is properly cooked and safe to eat. The catalogue lists a range of the Agency's publications and web resources currently available for consumers, educators, food business operators and primary producers.

Útmutató a hatóságok részére az élelmiszerek aflatoxinnal való szennyeződésének ellenőrzéséhez

Az egyes harmadik országokból behozott bizonyos élelmiszerekre az aflatoxinnal való fertőződésük kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról és a 2006/504/EK határozat hatályaon kívül helyezésétől szóló 1152/2009/EK rendelet kapcsán az Európai Bizottság frissítette az ellenőrző hatóságoknak, az egyes élelmiszerek aflatoxin vizsgálatára készített [útmutatóját](#).

Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins

This [guidance document](#) focuses mainly on the official control of aflatoxin contamination in food products which are subject to Commission Regulation (EC) No 1152/2009 of 27 November 2009 imposing special conditions governing the import of certain foodstuffs from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins and repealing Decision 2006/504/EC.



A Q-láz humán kockázatbecslés

Az [Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ](#) nyilvánosságra hozta technikai jelentését a Q-láz kockázatbecsléséről. A dokumentum az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) által korábban az ECDC-vel közösen készített és 2010. május 12-én nyilvánosságra hozott állásfoglalásában leírtakat egészíti ki, az Európai Bizottság által a Q-láz egyes humán vonatkozású kockázataival kapcsolatban feltett kérdésekre válaszolva. A Q-lázról, valamint az EFSA tudományos ajánlásáról további részleteket a [honlapunkon](#) korábban megjelent cikkben olvashat.

Risk assessment on Q fever

A [risk assessment](#) was carried out on a request from the European Commission to assess questions on Q fever and its transmission through blood, the health impact of chronic Q fever and the risks for pregnant women. The work has been undertaken simultaneously, and in coordination with, a risk assessment on Q fever from the European Food Safety Authority.

Olaszország támogatja a genetikai sokféleséget

[Olaszország](#) 1,2 millió dollárral támogatja azokat a szegény gazdákat, akik megőriznek és terjesztenek olyan fajtákat, melyek az elkövetkező évtizedekben a világ élelmiszer ellátását segítik.

Italy donates to food gene pact

[Italy](#) has announced a contribution of 1.2 million euros to compensate some of the world's poorest farmers for conserving and propagating crop varieties that could prove to be the saviour of global food security over the coming decades.



Szárnyashúsok dioxinszennyezettsége

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) elemezte olyan szárnyashúsok dioxinszennyezettségét, ahol az állatok takarmányozásához szennyezett kukoricatápot használtak fel. 11-ből 7 mintában a mért szennyezettség meghaladta a megengedett legmagasabb értéket (akár 3-szorosával is). A BfR ezen adatok alapján termékspecifikus kockázatbecslést végzett. Megítélése szerint a kifogásolt szárnyashúsból történő alkalmi fogyasztás esetén egészségi aggályok ugyan nem merülnek fel, a szennyezett termék forgalomba hozatala azonban tilos.

Dioxin contamination of poultry meat

A [risk assessment](#) was carried out by BfR on the dioxin contaminated poultry meat in Germany.

Német felmérés a brojlerhús szennyezettségéről

A [Baseline study](#) keretében felmérték a német brojlercsirkehús *Salmonella* és *Campylobacter* szennyezettségét 2008. január 1-december 31-e között. A vágóhidakon vett minták alapján megállapították, hogy a 432 vett minta 62,0%-a *Campylobacter*rel, 17,6%-a *Salmonella*lával szennyezett volt. A *Campylobacter* csíraszám egyes mintákban akár a grammonkénti 10^6 mennyiséget is meghaladta.

Baseline study published on the occurrence of *Campylobacter* spp. and *Salmonella* spp. in broiler carcasses

Campylobacter and *Salmonella* are the most common bacterial causes of gastrointestinal infections in humans. Both pathogens are often detected in poultry. Chicken meat is a common source of infection for humans for *Campylobacter* as well as *Salmonella*. In order to assess the prevalence of *Campylobacter* and *Salmonella* in broilers at the time of slaughter, the European Union has carried out a [baseline study](#) in all Member States. Data were collected between 1 January and 31 December 2008 according to a study design predefined by the EU.

Nincs helye a nanoezüstnek élelmiszereinkben

A [BfR](#) ellenzi a nanoezüst használatát élelmiszerek és mindennap alkalmazott termékek gyártásában.

BfR recommends that nano-silver is not used in foods and everyday products

[BfR](#) finds that a conclusive assessment of health risks associated with the widespread use of nano-silver is not possible at this time.

Összefoglaló aszalt paradicsomhoz köthető hepatitis-járványról

Korábban több [hepatitis-járványt](#) is összefüggésbe hoztak aszalt paradicsom fogyasztásával. A témában a közelmúltban megjelent egy összefoglaló, mely rámutat arra, hogy az eddig elvégzett 81 mintavizsgálat során nem sikerült kimutatni a vírust.

Update on a food-borne outbreak of hepatitis A related to semi-dried tomatoes in oil

Between 31 December 2009 and 10 February 2010, 13 patients were infected by an identical [hepatitis A virus](#) strain not previously detected in the Netherlands. The virus was not detected in any of 81 tested food samples. International trace-back is still ongoing.

Növényi eredetű élelmiszerek szennyezettségét vizsgálta a BfR

Mikrobiológiailag aggályos a csírák és konyhakész salátakeverékek szennyezettsége, állapította meg a [BfR](#). E termékek elsősorban

Listeria, *Salmonella*, *E. coli*, noro- és hepatitis-A vírusok miatt esnek kifogás alá. A BfR 2009 során 59 mintát vizsgált. Az eredmények arra mutatnak rá, hogy a minőség-megőrzési idő lejáratakor igen magas csíraszám mutatható ki a termékekből. A BfR már 2008-ban is végzett hasonló vizsgálatokat, amikor is konyhakész salátakeverékeket vizsgált *Listeria*-szennyezettségre. Akkor 133 minta 5 %-ában mutatták ki a kórokozót, főként fehérekáposztákból.

Microbiological contamination of food of plant origin

According to laboratory tests made in [Germany](#) sprouts and salad mixtures are microbiological highly contaminated.



News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők. Itt többek közt [összefoglalót olvashat a metalaxil hatóanyagáról](#), valamint [állatjóléti kutatásokról](#) (határidő: 2010. szeptember 30.).

Európai állatorvosi hét 2010

Az idei [európai állatorvosi hét](#) fő témája az állatok azonosítása és nyomonkövethetősége.

European Veterinary Week

The [European Veterinary Week 2010](#) focuses on the identification and traceability along the food chain.





RASFF notifications

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

Szlovákia értesítést küldött román, kókuszos tejszokoládé nem jelölt mogyorótartalmáról (21,7 mg/kg).

Olaszország jelezte, hogy spanyol, fagyasztott cápahúsban magas higanytartalmat mértek (2,3 mg/kg).

Németország értesítést küldött belga, akác lépesméz engedélyezetlen szulfadimetoxin tartalmáról (6 µg/kg).

Nematoda féreg miatt kifogásoltak horvát származású szardellát.

Fogyasztói bejelentés miatt kifogásoltak lengyel származású, csokoládé bevonatú rizses süteményt, annak nem jelölt tejösszetevője miatt.

Anisakist mutattak ki francia makrélában (*Scomber scombrus*).

Fenilbutazont, nem engedélyezett gyógyszer-maradékot mértek lóhúsban.



Nem engedélyezett GM rizst (BT63) tartalmazó kínai vermicelli rizstésztát kifogásolt Franciaország.

Nem engedélyezett új élelmiszerösszetevő jelenléte miatt kifogásoltak német étrendkiegészítőt. A termék nanotechnológiával előállított klinoptilolitot tartalmaz.

Kanada magas hisztaminszintet mért olasz sózott fagyasztott szardíniafilében (13-31 mg/100g).

Parazitával fertőzött francia baráthról adott tájékoztatást Olaszország.

Német marinált csirke filében *Salmonella*-szennyezést mutatott ki a dán hatóság (5 mintából 1 pozitív).

Tiltott szer jelenléte (metranidazol) miatt kifogásoltak indiai mézet.

Litván biorizsben ochratoxin-A-t mutattak ki.

Franciaország Chiléből származó kagyló Norovírus tartalmáról tett bejelentést, miután négy ember betegedett meg.

A német kapcsolattartó értesítést küldött thaiföldi, melamin-tartalmú konyhaeszközből kioldódó formaldehidről (9,7 mg/dm²) és melaminről (34,2 mg/dm²).

A lengyel kapcsolattartó értesítést küldött lengyel gouda sajt *Listeria monocytogenes* tartalmáról.

Hollandia tájékoztatást adott chilei alma ometoát (0,09 mg/kg) és dimetoát (0,13 mg/kg) tartalmáról.

Nem jelölt és magas jódtartalom (1626 mg/kg) miatt kifogásolt Németország kínai származású szárított algát.

Higany miatt kifogásolt francia származású kardhalat Olaszország.

Magas jódtartalom (1717 mg/kg) miatt kifogásolt Németország kínai származású szárított algát.

Hollandia jelentette, hogy vállalati önellenőrzés során chilei almában határérték feletti ometoát (0,05 mg/kg) és dimetoát (0,14 mg/kg) növényvédőszereket mértek, összességében a megengedett érték 0,02 ppm.

A finn hatóság információja szerint svéd közvetítéssel Romániából érkező rákkal díszített pálinkás talpas pohárból az ólom és kadmium kioldódás (ólom 32-46 mg/dm²; kadmium 3,6-4,9 mg/dm²) meghaladta a megengedett mértéket (0,5 és 0,1 mg/dm²).

Olaszország portugál kagylóban magas *E. coli* csírát talált.

Az észt hatóság szerint argentin eredetű, szárított magozott szilva magas E 200 adalékot tartalmazott (1420 mg/kg, 95/2 direktíva szerint a megengedett 1000 mg/kg).

A brit hatóság szerint nem jelzett szulfítot (268 mg/kg a megengedett 10 mg/kg) mutattak ki ír kolbászban.

Csehország Hong Kongból származó őszibarack befőttet kifogásolt annak magas nehézfém-tartalma (ón) miatt.

Dánia német marinált csirkefilében mutatott ki *Salmonella* szennyezettséget (5 mintából kettőben kimutatható) volt.

Ausztria nem jelzett glutént mutatott ki fermentált gabonaitalból.

Dánia nem jelzett zellert tartalmazó tészta terméket talált.

Lepattogzó belső bevonatát is kifogásolták annak a kínai tepsinek, melyben magas összkioldódást (625-1007 ppm) mértek.

Formaldehid kioldódása miatt kifogásoltak gyerekek számára készült melamin poharat és tányért.

Franciaország értesítést küldött élelmiszer eredetű megbetegedést okozó francia szárazkolbászról. Az élelmiszermérgezést feltehetően *Salmonella* okozta.

Spanyolország tájékoztatást küldött spanyol, friss tojás *Salmonella* Enteritidis szennyezettségéről.

Olaszország francia, vákuumcsomagolt halszeleteket kifogásolt annak magas higany-tartalma miatt.

Dánia német salátaöntetben nem jelölt mustárport mutatott ki.

Franciaország értesítést küldött szárazkolbász által okozott járványról, amit feltehetően *Salmonella* okozott.

Olaszország tájékoztatást adott portugál, fagyasztott kardhal szeletek higany-tartalmáról (1,46 mg/kg).

Szlovákia értesítést küldött lengyel tökealmáj dioxin és dioxin-szerű PCB tartalmáról (68,1 pg/g).



Németország jelezte, hogy indiai, bio szerecsendióban magas aflatoxin-szennyezettséget mutatott ki (B1: 41,1 µg/kg, B2: 2,4 µg/kg, G1: 5,7 µg/kg, G2:<1 µg/kg). Ugyancsak aflatoxin miatt kifogásolt török, szárított fügét is (B1: 10,5 µg/kg, B2: 0,5 µg/kg, összes: 11,0 µg/kg).

Ausztria értesítést küldött német kutyatáp *Salmonella* tartalmáról.

Lengyelország értesítést küldött festett üveg pohár pereméből kioldódó kadmium és ólom tartalomról.

Az Egyesült Királyság jelezte, hogy olasz paradicsomszószban üvegszilánkot találtak.

Románia értesítést küldött bolgár sajt *E. coli* szennyezettségéről.

Franciaország jelezte, hogy bio rózsaborsban cipermetrint, diklórfoszt és DDT-t mutattak ki. A termék Madagaszkárról származott.

Németország értesítést küldött kínai evőeszközökből kioldódó formaldehidről.

Magyarországra is szállítottak abból az osztrák sajtból, melyet penész miatt kifogásoltak. Feltehetően a termék piros parafinrétege sérülhetett.



Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

Bizottsági határozat a rizstermékekben nem engedélyezett, géntechnológiával módosított „LL RICE 601”-el kapcsolatban

A Bizottság 2006-ban határozatot hozott már a rizstermékekben nem engedélyezett, géntechnológiával módosított „LL RICE 601” szervezetre vonatkozó szükségintézkedésekről (2006/601/EK). A határozat előírta, hogy az Amerikai Egyesült Államokból származó azon rizstermék szállítmányokat, amelyek esetében elképzelhető, hogy azokba géntechnológiával módosított „LL RICE 601” szervezet keveredett, csak olyan dokumentumok kíséretében lehet forgalomba hozni, amelyek igazolják, hogy az érintett termékek nem tartalmaznak ilyen szervezetet. Emellett a határozat további ellenőrző intézkedésekről is rendelkezett. Tekintettel arra, hogy a 2006/601/EK határozatot megalapozó indokok már nem állnak fenn, a Bizottság a [2010/315/EU határozattal](#) hatályon kívül helyezte.

Bizottsági ajánlás jelent meg az élelmiszerek akrilamid szintjének megfigyeléséről

Az élelmiszeripar és a tagállamok folyamatos erőfeszítéseket tesznek arra, hogy megvizsgálják az élelmiszerekben lévő akrilamid kialakulásának formáit és az akrilamid szint csökkentésének módjait. Ahhoz, hogy ellenőrizni lehessen ezen erőfeszítések hatásait, a Bizottság újabb ajánlást fogalmazott meg és tett közzé 2010. június 2-án ([2010/307/EU](#)) az élelmiszerek akrilamid szintjének felméréséről, az adatgyűjtés folytatásáról.

[Helyesbítés](#) 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 állat-egészségügyi bizonyítványra vonatkozó követelmények megállapításáról szóló, 2010. március 12-i 206/2010/EK bizottsági rendelethez

A Bizottság [471/2010/EU rendelete](#) (2010. május 31.) az 1235/2008/EK rendeletnek a bizonyos ökológiai termelésű mezőgazdasági termékek közösségi forgalmazásánál kötelező származási helyként megjelölt harmadik országok jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [459/2010/EU rendelete](#) (2010. május 27.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található egyes növényvédő szerek legmagasabb megengedett szermaradékszintje tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [454/2010/EU rendelete](#) (2010. május 26.) a takarmányokra vonatkozó címkézési rendelkezések tekintetében a 767/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti átmeneti intézkedésekről

A Bizottság [453/2010/EU rendelete](#) (2010. május 20.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK rendelet módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [438/2010/EU rendelete](#) (2010. május 19.) a kedvtelésből tartott állatok nem kereskedelmi célú mozgására vonatkozó állat-egészségügyi követelményekről szóló 998/2003/EK rendelet módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [477/2010/EU határozata](#) (2010. május 19.) az egyes élő állatoknak és azok friss húsnak a Közösségbe történő behozatalára feljogosított harmadik országok vagy harmadik országok részei jegyzékének megállapításáról, valamint az állat- és közegészségügyi feltételek és a szükséges állatorvosi bizonyítványok meghatározásáról szóló 79/542/EGK tanácsi határozat hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság [2010/327/EU határozata](#) (2010. június 11.) a harmadik országok által a 96/23/EK tanácsi irányelvvel összhangban benyújtott szermaradék-megfigyelési tervek jóváhagyásáról szóló 2004/432/EK határozat mellékletének módosításáról

A Bizottság [2010/296/EU](#) határozata (2010. május 21.) a biocid termékek nyilvántartásának létrehozásáról

A Bizottság [2010/277/EU határozata](#) (2010. május 12.) a 2009/821/EK határozatnak az állat-egészségügyi határállomások jegyzéke és a Traces állat-egészségügyi egységeinek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/276/EU határozata](#) (2010. május 10.) az egyes bolgár tejfeldolgozó létesítményekben feldolgozott, nem megfelelő nyers tej vonatkozásában a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított átmeneti intézkedésekről szóló 2009/861/EK határozat I. és II. mellékletének módosításáról





Hazai jogszabályok

Tilos hazánkban a GMO burgonya termesztése és takarmányként való felhasználása

Az Európai Bizottság 2010. március 2-án engedélyezte az „Amflora” nem élelmiszeripari felhasználás céljára kifejlesztett GM burgonya termesztését és a melléktermék takarmányozási célú felhasználását (a Bizottság 2010/135/EU és 2010/136/EU határozatai). A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, mint géntechnológiai hatóság védzáradáki eljárást indított, majd miniszteri határozatban rendelkezett a genetikailag módosított burgonya hazai termesztésének, és a burgonyából előállított takarmány forgalomba hozatalának tilalmáról. Az FVM határozata a Hivatalos Értesítő [2010/41. \(V. 28.\)](#) számában jelent meg.

[73/2010. \(V. 13.\) FVM rendelet](#) a növényvédő szerek forgalomba hozatalának és felhasználásának engedélyezéséről, valamint a növényvédő szerek csomagolásáról, jelöléséről, tárolásáról és szállításáról szóló 89/2004. (V. 15.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/78. (V. 13.); hatályos: 2010. 05. 28.

[33/2010. \(V. 13.\) EüM-FVM együttes rendelet](#) az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos egyes szabályokról; megjelent: MK 2010/78. (V. 13.); hatályos: 2010. 05. 18.



Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Útmutató élelmiszer eredetű járvány esetén szükséges teendőkről

Az élelmiszer eredetű járványok esetén szükséges, több intézmény hatáskörébe tartozó teendőket összefoglaló kanadai útmutatót ([Foodborne Illness Outbreak Response Protocol](#)) 2010-ben megújították.

Foodborne Illness Outbreak Response Protocol

The federal, provincial and territorial government departments and agencies responsible for public health and food safety have updated the [Foodborne Illness Outbreak Response Protocol](#) (FIORP). FIORP 2010 will allow public health and food safety authorities across Canada to respond faster, more efficiently and more effectively to national and international outbreaks.

Felmérés a kanadai piacokon található konzerv élelmiszerek biszfenol-A tartalmáról

A [Health Canada](#) felmérést végzett a kanadai piacokon található konzerv élelmiszerek biszfenol-A tartalmáról, mely során 78 különböző terméket vizsgáltak meg. Az eredmények alátámasztják, hogy az általános lakosság konzerv élelmiszerekből származó expozíciója nagyon alacsony és nem vet fel egészségi aggodalmakat.

Survey of Bisphenol A in Canned Food Products from Canadian Markets

[Health Canada](#) recently conducted a survey entitled Survey of Bisphenol A in Canned Food Products from Canadian Markets. This survey examined samples from 78 different canned food products, and found only low levels of BPA. The results of this survey confirm that exposure to BPA from canned food products is very low and poses no health or safety concerns to the general population.

Kézikönyv táplálkozás-allergiásoknak

Kanada kormánya [fogyasztóbarát füzetet](#) adott ki, melyben az táplálkozás-allergiákban szenvedők számára összegezték a szükséges és hasznos információkat a gyakori allergének forrásairól és elnevezéseiről, az allergiás reakció elkerülésének lehetőségeiről, az allergiás tünetekről és a kezeléstről. A dokumentumot az Élelmiszer Allergia Tudatosság Hónapja (Food Allergy Awareness Month) kapcsán adták ki.

Government of Canada Releases New Common Food Allergen Booklet

As Food Allergy Awareness Month draws to a close, the Government of Canada released a [consumer-friendly booklet](#) containing key information on the most common food allergens. The booklet provides easy access to crucial information such as common sources and names for the most common food allergens, ways to avoid allergic reactions, symptoms of an allergic reaction and treatment of food allergies.

Újraavasztották az Állategészségügyi Világszervezet főigazgatóját

2010. május 25-én immár harmadszor bizalmat szavaztak az [Állategészségügyi Világszervezet \(OIE\)](#) főigazgatójának, Dr. Bernard Vallatnak. A főigazgató 2001 januárja óta tölti be ezt a posztot. Az Állategészségügyi Világszervezet 2010. május 28-án egyúttal elfogadta az OIE ötödik stratégiai tervét is a 2011-2015. közötti periódusra.

New mandate for Dr Bernard Vallat as Director General of the OIE

[Dr. Bernard Vallat](#) has been appointed for a third mandate as Director General of the World Organisation for Animal Health (OIE).

A koffeinfogyasztás hatásai

Új-Zélandon kockázati profilt állítottak fel a [koffeintről](#). Ennek kapcsán ismét megerősítették, hogy az energitalok, illetve a koffeintar-

talmú energiabombák fogyasztása gyermekek, ill. fiatalok számára nem ajánlott. A 60 oldalas NZFSA jelentésben többek között a gyermekek koffeinfogyasztásból eredő lehetséges mellékhatásokról is olvashatunk.

Caffeine intake and effects studied

The New Zealand Food Safety Authority (NZFSA) is confirming its advice to parents and caregivers that energy drinks and energy shots containing caffeine are not for children and young teenagers, following completion of a [risk profile on caffeine](#).

Safety Reporting Portal

Az [FDA](#) és a NIH (Nemzeti Egészségügyi Intézet) közösen indítottak egy új weboldalt, mely jelenleg élelmiszerbiztonsági problémák bejelentésére alkalmas, beleértve az állati takarmányokat és gyógyszereket is. Az új portálban a már meglévő *Reportable Food Registry* is helyet kapott, ami főként az ipar képviselőinek készült. A *Pets* a kisállat tulajdosoknak és állatorvosoknak, az *Animal drugs*: az állati gyógyszerek gyártóinak, a *Clinical Trials* pedig a klinikai, emberi génkutatásokban résztvevő kutatók számára készülő alkalmazás.

Report of the evaluation of residues of ractopamine in pig tissues

[FDA](#) and the National Institutes of Health today launched a new Web site that, when fully developed, will provide a mechanism for the reporting of pre- and post-market safety data to the federal government. Currently the Web site can be used to report safety problems related to foods. Consumers can also use the site to report problems with pet foods and pet treats.



MÉBiH Hírlevél

Élelmiszer-biztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 12. szám/No. 12/2010

Ractopamin állatgyógyszer-maradék értékelése sertéshúsban

A FAO (JECFA) honlapról elérhető a sertéshúsban lévő [ractopamin gyógyszer-maradék értékelésének](#) riportja.

Report of the evaluation of residues of ractopamine in pig tissues

With reference to the request of the Codex Alimentarius Commission to undertake a review of new data on residues of [ractopamine in pig tissues](#), a report has been launched by FAO JECFA.

Aggályos kemikáliák kezelése

A [WHO](#) tíz aggályos kémiai anyagra/anyagcsoportra foglalta össze a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékokat (légszennyezők, arzén, azbeszt, benzol, kadmium, dioxin és dioxinszerű anyagok, nem megfelelő vagy felesleges fluorid, ólom, higany és magas veszélyességű peszticidek).

Action is needed on chemicals of major public health concern

The production and use of chemicals continues to grow worldwide, particularly in developing countries. This is likely to result in greater negative effect on health if sound chemicals management is not ensured. Multisectoral action is urgently needed to protect human health from the harmful effects of improperly managed chemicals. A [WHO document](#) issued recently summarizes scientific evidence and provide risk management recommendations for 10 chemicals or groups of chemicals of major public health concern.

Egyéb hírek

Other news

- [Kínai tilalom japán tejsre és húsr](#)
- [China bans milk, meat imports from Japan](#)

- [The goal of making food safe is never-ending](#)
- [Problémás élelmiszer a magyar boltokban](#)
- [Who is responsible for objected foods distributed on the Hungarian market?](#)
- [Bognár Lajost neveztek ki a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal elnökévé](#)
- [Lajos Bognár appointed as head of the Central Agricultural Office](#)
- [Interjú Fazekas Sándorral](#)
- [Interview with Sándor Fazekas](#)
- [Felmérjük az agráriumot ért károkat](#)
- [Agricultural damages are going to be estimated](#)
- [A nanotechnológiát is bevetették az árvíz ellen](#)
- [Nanotechnological measures in fighting the flood](#)
- [Meg kell állítanunk a határokon Európa élelmiszerszemetét?](#)
- [Should we stop trash food at the border?](#)
- [Mit hoz a szigorú élelmiszer-ellenőrzés?](#)
- [What'll be the outcome of a strengthened food control?](#)
- [Növényvédőszer-maradék vizsgálata paradicsomban](#)
- [Pesticide residue tested in tomatoes](#)



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

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.**