

Élelmiszerbiztonság gyerekszemmel Food safety for kids



Egyszer volt hol nem volt, egy kimondottan szelles, de napsütötte áprilisi napon útnak indult a MÉBiH háromfős lelkes kiscsapata, hogy élelmiszerbiztonságról beszéljessen a szege-di Rókusvárosi II. számú Általános Iskola és Alapfokú Művészetoktatási Intézmény tanulóival.

Az iskolai egészségnap keretében illeszkedő programon kézről-kézre adták egymásnak a kilincset a felső tagozatos évfolyamok.

A gyerekekkel folytatott interaktív beszélgetéseken többek közt szó esett arról, hogy tudatos fogyasztóként mire figyel(je)nek az élelmiszerek vásárlásánál vagy miként tudják megelőzni a mikrobák okozta élelmiszer eredetű megbetegedéseket. A húsvétra való tekintettel az előadások középpontjában a tojás biztonságos tárolása, felhasználása, valamint festése állt, de játékos feladattal az alapos kézmosás fontosságára is felhívtuk a figyelmet. A sok-sok élmény mellett a gyerekek egy-egy „Élelmiszer-biztonsági kisokossal” gazdagodhattak, melyben összegyűjtve a későbbiekben is utána olvashatnak a főbb „arany szabályoknak”.

Ezúton is köszönjük a Szervezőknek a meghívást!



Budapesten ülésezik az EFSA Tanácsadó Testülete EFSA Advisory Forum meeting will be organised in Budapest

Budapest ad otthont az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) Tanácsadó Testülete (Advisory Forum) 2011. május 25-26-ai ülésének. A rendezvényhez kapcsolódóan kerül megrendezésre az "Újjonnan felmerülő élelmiszer-biztonsági kockázatok" témájú konferencia 2011. május 27-én.



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Ankét a króm környezet-geokémiájáról, élelmiszerbiztonsági vonatkozásokkal

Az MTA Geokémiai Kutatóintézete és az MTA Geokémiai és Ásvány-kőzettani Tudományos Bizottságának Környezet-geokémiai Albizottsága 2011. május 11-én „A króm környezet-geokémiája” címmel ankétot szervezett. A változatos szakmai programban szerepelt - többek között - a króm speciációs analízise, a hazai talajok és felszíni vizek krómtartalma, a krómszennyeződés mentesítése. Szó esett a króm szerepéről gazdasági állataink termelésében és hatásáról az emberi szervezetre is. A króm élelmiszerbiztonsági vonatkozásairól a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal munkatársa tartott előadást.

Food safety aspects of chromium

Hungarian Scientific Academy's Institute for Geochemical Research Institute and the Institute of Mineralogy and Geochemistry of the Scientific Sub-Committee on Environment and geochemical organised an anket on "The environmental geochemistry of chromium" in Budapest on 11th of May 2011. The participants discussed the role of chromium in the production of farm animals and its impact on the human body.

Az EFSA megállapítása az alumínium élelmiszerből való hozzáférhetőségét vizsgáló új tanulmányról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal az Európai Bizottság felkérésére értékelte azt a tanulmányt, mely különböző alumínium tartalmú komponensekből vizsgálta az **alumínium hozzáférhetőségét** patkányokban. Az EFSA 2008-ban értékelést adott ki az alumíniumról, és az új tanulmány eredményei alapján felmerült a korábbi vélemény felülvizsgálatának szükségessége a különböző alumíniumtartalmú adalékokra nézve, különös tekintettel a nátrium-alumínium-foszfát savas formájára (E541).

Statement of EFSA on the Evaluation of a new study related to the bioavailability of aluminium in food

*Following a request from the European Commission, the European Food Safety Authority (EFSA) was asked to evaluate a new study provided by industry that reports on the **bioavailability of aluminium** from several aluminium-containing compounds in the rat. EFSA was asked whether the scientific data provided by the new study could trigger the revision of the safety evaluation performed by EFSA in 2008, for the different aluminium-based food additives scrutinised in this report (in particular SALP acidic, also known as sodium aluminium phosphate, acidic form or E 541).*

EFSA-jelentés az elektronikus adattovábbításról

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) honlapján közzétették a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal (MÉBiH) jelentését az **elektronikus adattovábbítással kapcsolatos pályázati eredményekről**. A MÉBiH-nek e pályázat keretében a nemzeti vizsgálati eredmények közvetlen elektronikus úton történő továbbításának előkészítése és biztosítása volt. A MÉBiH az adattovábbítás első lépéseként összekapcsolta az EU Átmeneti támogatási projekt finanszírozásában kialakított magyar élelmiszer-biztonsági adatbázis (ÉLB) kódtárát az EFSA DATEX kódtárral, majd kidolgozta az ÉLB adatoknak az EFSA formátumának megfelelő konvertálását és sikeresen továbbította a kialakított online rendszeren keresztül a 2009. évi növényvédőszer-maradék, mikotoxin, PAH, PCB és dioxin, valamint a mák morfintartalmára vonatkozó vizsgálati eredményeket.

Electronic transmission of results of analytical measurement from HFSO food safety database to EFSA DCF system

*Applying the **data conversion system** the results of monitoring programmes conducted in 2009 in order to determine concentration levels of pesticide residues, my-*

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

cotoxins, PAH-s, PCBs and dioxins as well as morphine in poppy seed have been successfully on-line submitted to the EFSA database. This software is going to be used for future data submissions as the introduction of the 'FOODEX' food classification codes would require voluntary action of independent institutions which is unlikely without financial support under the present economical conditions.

EFSA-útmutató a nanotechnológia élelmiszeripari alkalmazásainak kockázatbecsléséhez

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) gyakorlati **útmutatót** készített a nanotudomány és nanotechnológia élelmiszer- és takarmánylánc területén található alkalmazásainak kockázatértékeléséhez (ideértve az élelmiszer adalékanyagokat, enzimeket, aromákat, élelmiszerekkel érintkező anyagokat, új élelmiszereket, takarmány adaléka-nyagokat és peszticideket). Az Európai Bizottság felkérését követően az útmutató készítésében az EFSA Tudományos Bizottságának tagjai vettek részt.

Guidance on the risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain

*Following a request from the European Commission the Scientific Committee was asked to prepare a **guidance document** for the safety assessment of applications involving the application of nanoscience and nanotechnology to food and feed. This scientific opinion offers practical guidance for the risk assessment of applications involving the use of Engineered Nanomaterials in the food and feed chain.*

Jelentés az élelmiszerekben mérhető akrilamidszintekről

A tagállamok által szolgáltatott monitoring vizsgálatok eredményeinek felhasználásával az EFSA elkészítette jelentését az **élelmiszerekben mérhető akrilamidszintekről**. A jelentés magában foglalja a

különböző korcsoportok akrilamidbevitelből eredő kitettség becslését, valamint meghatározza az európai fogyasztók akrilamid kitettségéhez hozzájáruló főbb élelmiszercsoportokat. A jelentés megállapításai az Európai Bizottság és a tagállamok döntéshozóinak munkáját segíti az élelmiszeripari vállalkozók által, - az akrilamid szintek csökkentése érdekében -, önként bevezetett intézkedések hatékonyságának értékelése során.

Monitoring and exposure assessment of acrylamide

*EFSA has published a report on **acrylamide levels in food** including an exposure assessment to estimate the intake of acrylamide for different age groups as well as the major contributors to acrylamide exposure in the diets of consumers in Europe. The report will be used by the European Commission and EU Member States to help them assess the effectiveness of voluntary measures taken by the food industry to reduce acrylamide levels.*

Konzultáció a genotoxicitási tesztekéről

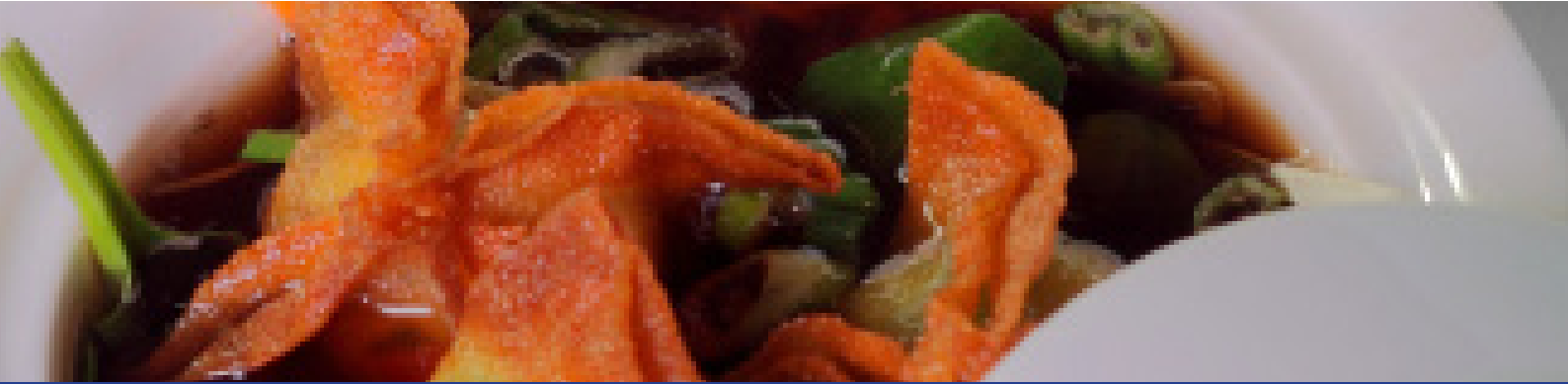
Tudományos Bizottsága véleménytervezetének konzultációját hirdette meg az EFSA. A vélemény, melyhez észrevételeket 2011. május 31-ig lehet küldeni, az élelmiszerekben és takarmányokban használt **összetevők genotoxicitási vizsgálatának stratégiájával** foglalkozik.

Public consultation on genotoxicity testing

*EFSA has launched a public consultation on a draft opinion of its Scientific Committee covering **strategies for carrying out genotoxicity tests with substances used in food and feed**. Comments can be submitted until 31 May 2011.*

Konzultáció az egészségre vonatkozó állításokról

Az EFSA konzultációt hirdetett az **egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatban készült útmutató**



Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

tervezetről, amely a csont, ízületek, száj egészségére, valamint az antioxidánsok, oxidatív károsodás és a szív-érrendszer egészségére vonatkozó állításokkal foglalkozik. Az útmutató tervezethez észrevételeket 2011. augusztus 31-ig lehet küldeni.

Health claims public consultations launched

*EFSA has launched three consultations on **guidance for health claims related to bone, joints and oral health; antioxidants, oxidative damage and cardiovascular health; satiety, weight management and blood glucose concentrations.** Comments can be submitted until 31 August 2011.*

EFSA pályázati lehetőségek/EFSA calls

CFP/EFSA/DATEX/2011/01 "Electronic Transmission of Chemical Occurrence Data"
Határidő/Deadline: 01/07/2011

CFP/EFSA/AMU/2011/01 "Feasibility study on the use of farmer/producer associations/federations to form sentinel surveillance networks for adverse events in primary production"
Határidő/Deadline: 15/07/2011

Összefoglaló a németországi takarmányok dioxinszennyezése kapcsán hozott intézkedésekről

Az **összefoglaló** az Európai Bizottság honlapjáról letölthető.

Measures taken in response to a recent contamination of feed with dioxins

*The **summary** can be downloaded from the website of the European Commission.*

Fogyasztói szemmel a nanotechnológiáról

Az FSA nanotechnológiai munkaprogramjának részeként elvégzett kutatás során a fogyasztók véleményét

kérdezték a **nanotechnológia élelmiszer- és élelmiszersomagolásban történő használatáról**. A közzétett jelentés kapcsán Andrew Wadge, az FSA vezető tudósa, azt mondta: „Ez a kutatás azt sugallja, hogy bár a fogyasztók szkeptikusak a nanotechnológia élelmiszerek területén történő bevezetésének indítékait illetően, de nagy valószínűséggel kedvezőbben ítélik meg, amennyiben valódi előnyeit érzékelik. Úgy gondolom, a szabályozók és az iparág feladata az átláthatóság és együttműködés abban, hogy elmagyarázza az embereknek mi az a nanotechnológia, és hogyan lehet használni az élelmiszerekben.”

Views on nanotechnology: research published

*The FSA has published a report of **consumers' views on the use of nanotechnology in food and food packaging.** The research, which asked participants about their views on nanotechnology in late 2010 and early 2011, was carried out as part of the FSA's programme of work on nanotechnology. Andrew Wadge, FSA Chief Scientist, said: 'This research suggests that although consumers may be sceptical about the motives behind the introduction of nanotechnology in food, they are more likely to look more favourably on its use when they perceive a real benefit to them. I believe it's for regulators and the industry to be transparent and to work together to explain to people what nanotechnology is and how it can be used in food.'*

Hírek a DG SANCO honlapján News at DG SANCO

[Link>>](#)

RASFF hírek / RASFF notifications

[Link>>](#)

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Az FDA első előírásai az új amerikai élelmiszerbiztonsági törvény égisze alatt

Az új élelmiszerbiztonsági törvény adta lehetőséggel élve az FDA meghozta első két **önálló szabályozását** az Egyesült Államok élelmiszerbiztonsága érdekében. Az első szabályozás megerősíti az FDA képességét a potenciálisan veszélyes élelmiszerek forgalomba kerülésének megelőzésében. Ez lehetőséget ad az FDA-nak, hogy zárolja azokat az élelmiszereket, melyeket elégtelen higiéniai, vagy nem biztonságos körülmények között állítottak elő. A második szabályozás értelmében mindenki, aki az Egyesült Államokba importál élelmiszert, vagy takarmányt, köteles tájékoztatni az FDA-t, ha az importra szánt terméket más országok korábban már visszautasították.

FDA issues first new rules under Food Safety Modernization Act

*The U.S. Food and Drug Administration has announced **two new regulations** that will help ensure the safety and security of foods in the United States. The first rule strengthens FDA's ability to prevent potentially unsafe food from entering commerce. The second rule requires anyone importing food into the United States to inform the FDA if any country has refused entry to the same product, including food for animals.*

Reflektorfényben a termés biztonsága

Független kutatók az USDA kutatási részlegével együttműködve kifejlesztettek egy új **optikai módszert a friss termények külső hibájának, vagy szennyezettségének felderítésére** a csomagolóházakban. A módszert, mely különböző optikai berendezésekkel vizsgálja a termés állapotát, már szabadalmaztatták.

USDA Researchers Shed Some Light on Produce Safety

Scientists with the U.S. Department of Agriculture's

*Agricultural Research Service (ARS) working at the Environmental Microbial and Food Safety Research Laboratory in Beltsville, Maryland, have developed and patented an **advanced scanning system to be used in fresh produce packinghouses to detect certain kinds of exterior defects or contaminants.***

Hosszabb ideig eltartható hús

A Colorado State University's Center for Meat Safety and Quality kiadta végleges kutatási eredményét, ami a fagyasztott marha, sertés, és bárányhús, valamint különböző feldolgozott **hústermékek tárolási idejének meghosszabbításának lehetőségeit** tárgyalja. A jelentés pontos leírást a befolyásoló körülményekről és a betartandó paraméterekről.

Report on Extending Shelf Life of Meat

*Colorado State University's Center for Meat Safety and Quality released its final analysis of global meat industry research on **extending the storage life** of chilled and frozen beef, pork, and lamb muscle cuts, variety meats and processed products.*

NASA technológia az élelmiszeriparban

Az **asztronauták** számára készített élelmiszerek minőségének és tápértékének javításában szerepet játszó fejlesztések új lehetőségeket nyitnak az élelmiszeripar számára is. Egyik érdekesség a témában, a Mars expedícióban résztvevő asztronauták élelmiszerellátásából adódik. A több évig tartó út során az asztronauták előre csomagolt élelmiszereket fogyasztanak. Az ilyen hosszútávú és az emberi szervezet számára mégis ártalmatlan tartósítási technológia hasznos tudás lenne az élelmiszeriparnak is.

From supernova to supermarket: How NASA food science can benefit consumers

Lessons learned improving the quality and nutritional



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

content of **food for astronauts** could open up opportunities for the food industry back here on earth.

FSIS útmutatótervezet a fogyasztásra kész élelmiszerek biztonságáért

Az USDA élelmiszer-biztonsági és felügyeleti hatósága egy előzetes **útmutatótervezet**et adott ki a kis és mikro típusú hús-, valamint baromfifeldolgozó vállalkozások számára arról, hogyan tudnák csökkenteni a patogén *Salmonella* és *Listeria monocytogenes* baktériumok előfordulását a fogyasztásra kész élelmiszerekben.

USDA Announces Availability of Compliance Guide to Help Reduce Foodborne Illness

The U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) issued a press release announcing that it has posted a set of **draft compliance guidelines** to help small and very small meat and poultry manufacturers reduce harmful bacteria, such as *Salmonella* and *Listeria monocytogenes*, in ready-to-eat (RTE) foods.

Az FDA aktualizálta 'Seafood Safety' útmutatóját

Az FDA kiadta a "**Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance**" immár negyedik felújított változatát, mellyel a tengeri halakat feldolgozókat segítik az élelmiszerbiztonsági veszélyek csökkentésében. Az új kiadvánnyal az FDA a januárban törvénybe iktatott új élelmiszerbiztonsági törvényben előírtaknak is eleget tesz.

FDA Updates Guidance for Seafood Safety

The U.S. Food and Drug Administration has released updated **guidelines to help the seafood industry** reduce or eliminate food safety hazards. This is the fourth edition of the "Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance" revising the guidelines fulfills a

mandate of the FDA Food Safety Modernization Act, which became law in January. The document is intended to help seafood processors create and carry out their Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) plans.

Az USDA újabb kutatási tervet támogat

Az USDA egy új kutatási programot támogat, melynek célja biztosítani a **gyermekétkeztetésre szánt élelmiszerek biztonságát**. Az USDA 1,6 millió \$-al támogatja a kutatási programot, melynek székhelye a Kansas State University lesz.

USDA funds food safety research center

A new research program funded by the U.S. Department of Agriculture's Food and Nutrition Service will be based at Kansas State University and will focus on ensuring that **food served to children at schools and child care centers is safe**.

Szakértőket és adatokat várnak élelmiszer eredetű parazita betegségekkel kapcsolatban

Becslések szerint több mint 70, élelmiszer és víz útján terjedni képes **parazitafaj** létezik. A CCFH (Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai Bizottság) 2010. decemberben egyezett meg két húsban található zoonotikus parazitával (*Trichinella spiralis* és *Cysticercus bovis*) kapcsolatos útmutató kidolgozásáról, de szükség van a specifikus parazita-termék kombinációkat megcélzását lehetővé tevő általános útmutatóra is. A téma mélyebb megvitatásához az összes rendelkezésre álló releváns információra szükség van. A vonatkozó információkat, valamint a munkában részvételre szakértők jelentkezését 2011. július 31-ig várják.

Call for data and experts on foodborne parasitic diseases

FAO and WHO are issuing an international call for

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

*data to raise awareness about data needs and invite all interested parties to provide both organizations with any relevant information/data, particularly that which may not be readily available in the public domain. In addition FAO and WHO are currently in the process of identifying experts to participate in future work of FAO and WHO in the area of **foodborne parasitic diseases**. Deadline for applications: 31st July 2011.*

Internetes peszticidvásárlás kockázatai

A Health Canada felhívta a fogyasztók figyelmét az internetes **peszticidvásárlás** lehetséges veszélyeire. Az utóbbi években ugyanis egyre több kertészkedő fogyasztó keresi a megszokott növényvédőszer alternatíváit, melynek eredményeképpen számos weboldal árul ilyen termékeket, melyek nagy része Kanadában nem jóváhagyott. A fogyasztóknak azt tanácsolták, hogy csak regisztrációs számmal rendelkező terméket vegyenek, valamint gondosan tartsák be a használati utasításokat.

Risks of Buying Pesticides Online

*In recent years, an increasing number of homeowners and gardeners have been looking for **alternative pesticides** for use in their homes and gardens. As a result, there are many websites selling pest control products, many of which are not approved for sale in Canada. Consumers should, therefore, purchase only products bearing a Pest Control Product Registration Number on the label. All users should carefully read, understand and follow the label directions.*

Élelmiszerhulladék csökkentése a világ lakosságának élelmiszerellátásához

Egy a FAO megbízásából készült tanulmány szerint a világ **élelmiszerellátásának** kb. harmada kárba vész. A tanulmányban továbbá megállapítják, hogy az iparosodott és fejlődő országokban közel azonos mennyiségű élelmiszer vész el, legnagyobb mértékben

gyümölcsök, zöldségek, gyökerek és gumók. A fejlődő országokban inkább a kárba ment élelmiszer, míg az iparosodott országokban a pocsékolás a probléma. Míg Európában és Észak-Amerikában egy fogyasztó 95-115 kg élelmiszert dob ki évente, addig Afrika alsó-szaharai részén élő, valamint a déli- és délkelet-ázsiai fogyasztók 6-11 kg-ot. Az évente egy főre eső élelmi-szertermelés előző esetben kb. 900 kg, míg utóbbi esetén 460 kg. A riport javaslatokat fogalmaz meg az élelmiszerhulladék csökkentéséhez. Fejlődő országokban az élelmiszer ellátási lánc megerősítése, míg a közepes és magas bevételű országokban a fogyasztói magatartás megváltoztatása jelenthet megoldást.

Cutting food waste to feed the world

*Roughly one third of the **food produced in the world** for human consumption every year — approximately 1.3 billion tonnes — gets lost or wasted, according to an FAO-commissioned study. The report offered a number of practical suggestions on how to reduce losses and waste.*

A mega-tüzesetek hozzájárulhatnak a globális felmelegedéshez

Míg a változó éghajlati körülmények súlyosbíthatják a **világszerte kialakuló tüzek** növekvő számát, addig ezek maguk is hozzájárulhatnak a globális felmelegedéshez, a FAO riportja szerint. A szervezet felkérte a tagállamokat az átfogóbb menedzsment stratégiák bevezetésére és a tüzek során kibocsátott gáz monitorozásának javítására.

Growing number of mega-fires may contribute to global warming

*Whilst changing climatic conditions may be exacerbating the growing number of **mega-fires** round the world, these fires may also themselves be a contributing factor to global warming, said FAO in a report presented at*

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

the 5th International Wildland Fire Conference in Sun City, South Africa. The agency called upon countries to implement more comprehensive fire management strategies and improve the monitoring of wild-fire carbon gas emissions that cause global warming.

64. Egészségügyi Világtanács

Az Egészségügyi Világtanács **64. ülését** 2011. május 16-24. között Genfben rendezik. Az esemény napirendje és egyéb információk a honlapon található.

Sixty-fourth World Health Assembly

*The **sixty-fourth session** of the World Health Assembly will take place in Geneva during 16–24 May 2011.*

Egészségügyi Statisztikák 2011

Egyre több országnak kell szembenéznie mind a fertőző, mind a krónikus megbetegedések terhével, a WHO évente kiadott **Egészségügyi Statisztikái** szerint. A WHO Egészségügyi Statisztikai és Informatikai részlegének vezetője szerint ezért mindenkinek olyan egészségügyi rendszert kell kidolgoznia, mely mindkét terület összes veszélyét figyelembe veszi. A riport megjelenésével egy időben indult útjára a WHO új Global Health Observatory adatbázisa, mely a világ legnagyobb és legátfogóbb egészségügyi adatgyűjteményéhez biztosít hozzáférést.

Many countries hit by health threats from both infectious and chronic diseases

*An increasing number of countries are facing a double **burden of disease** as the prevalence of risk factors for chronic diseases such as diabetes, heart diseases and cancers increase and many countries still struggle to reduce maternal and child deaths caused by infectious diseases, for the Millennium Development Goals, according to the World Health Statistics 2011 released by WHO. The release of the report coincides with the*

launch of WHO's new Global Health Observatory, a new website that serves as a one-stop shop for data and analyses on health priorities around the world. The Observatory provides easy access to the world's largest and most comprehensive collection of health data, bringing together WHO's data from all major health and disease programmes.

Adatgyűjtés a JECFA állati gyógyszer-maradványokat értékelő 75. ülésére

2011. november 7-17. között rendezik a **JECFA 75. ülését Rómában**, melyen az élelmiszerekben megtalálható különböző állatgyógyászati szerek maradvékait értékelik. A napirendre tűzött anyagokkal kapcsolatos információkat (például laboratóriumi vizsgálatok beszámolóit) 2011. június 15-ig várják. Az ülésen az alábbi anyagokat fogják értékelni: amoxicillin, apramicin, derquantel, monepantel, ivermectin, monenzin, narazin, triclabendazol.

List of substances scheduled for evaluation and request for data

*Governments, interested organizations, producers of chemicals listed in **JECFA's paper**, and individuals are invited to submit data before 15 June 2011.*

Madárinfluenza kiiktatása

A FAO új riportja szerint abban a hat országban, ahol a **H5N1 járvány** helyi jelenléte nem szűnt meg, 10 évnél is tovább tarthat a kiiktatása. A riport az országokra (Banglades, Kína, Egyiptom, India, Indonézia, Vietnám) jellemző külön ajánlásokat fogalmaz meg a következő öt évre a vírus felszámolásához és hosszantartó kötelezettségvállalást kér. Három tényező kombinációja okozza a vírus szívósságát a hat országban: a nemzeti baromfiágazatok szerkezete, az állatorvosi és –termelői szolgáltatások minősége, valamint az elkötelezettség szintje.

Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

Stamping out H5N1 avian influenza could take decades

Eliminating the highly pathogenic H5N1 avian influenza virus from poultry in the six countries where it remains endemic will take ten or more years, according to a new FAO report. The report makes specific recommendations for each country regarding measures that should be taken over the next five years to move them towards virus elimination, and calls for a sustained commitment to eradication efforts both by governments where the disease remains endemic and by international donors.

Kérelem herbicid toleráns genetikailag módosított kukorica engedélyezésére

Egy kanadai vállalat kérelmet nyújtott be **genetikailag módosított glifozát herbicid tűrő kukorica** engedélyezésére. A kérelem összefoglalása olvasható a CFIA honlapján. Az új jellegzetességekkel rendelkező növények korlátlan kibocsátásával és növényi eredetű új takarmányokkal kapcsolatos értékelést a CFIA, az új élelmiszerként való felhasználás értékelését a Health Canada végzi.

Notice of Submission for Approval

*The CFIA and Health Canada have received a submission from a Canadian company seeking an approval for environmental safety approval for commercial planting purposes and livestock feed and food use of a corn line designated as **MON 87427**, which has been genetically modified for glyphosate herbicide tolerance.*

Új ausztrál eredmények az élelmiszerek csomagolásából kioldódó vegyi anyagokról

Az Ausztrál Élelmiszer-biztonsági Hatóság (FSANZ) közzétette az **élelmiszerek csomagolásából esetlegesen kioldódó**, és az emberi egészségre ártalmas vegyületek kockázataival kapcsolatosan készített felméré-

rését. Összesen 65 féle termék, élelmiszer és ital, különböző anyagokból készült csomagolását vizsgálták meg. A felmérésben az esetlegesen kiváló és így a termékekbe kerülő ftalátokat, fluor-karbonokat, epoxidált-szójaolajat (ESBO), szemikarbazidot, acetónitrilt és vinilkloridot vizsgálták. A vizsgálatok kedvező eredményekkel zárultak, hiszen az epoxidált-szójaolaj kivételével egyik említett vegyület sem volt jelen kimutatható mennyiségben. A műanyag csomagolásoknál széleskörűen alkalmazott, szója-olajból előállított epoxidált-szójaolaj is csak nagyon kicsi, az emberi egészségre ártalmatlan valamint a nemzetközi és az EU-s előírásoknak megfelelő mennyiségben volt kimutatható. Az ausztrálok a 24. teljes étrendi vizsgálat (TDS) részeként továbbra is folytatják ezirányú vizsgálati tevékenységüket.

Survey of chemical migration from food contact packaging materials in Australian food

*FSANZ is aware of a number of reports about **chemicals in food contact packaging** that might migrate into the food or liquid inside a package. To assess whether the levels of packaging chemicals in Australian foods and beverages present any health and safety risks, FSANZ undertook a survey of a range of chemicals associated with packaging materials. A total of 65 foods and beverages packaged in glass, paper, plastic or cans were analysed for chemicals in the survey.*

Számítanak a fogyasztók ötleteire

Az FSANZ arra bátorítja honlapján a **fogyasztókat** és más szervezeteket is, hogy vegyenek részt a Fogyasztói Összekötő Bizottság (Consumer Liaison Committee) munkájában. A bizottsági munka során évi néhány telefonkonferenciát és egy személyes találkozót szerveznek. A bizottsági munka nem jelent semmilyen kötelezettséget, és mindenki saját idejéhez mérten vállalhat szerepet a közös munkában. A fogyasztók a bizottsági munka alatt közvetlenül elmondhatják személyes véleményüket az élelmiszerek szabályozásával



Hírek az EU-n kívülről / News from third countries

kapcsolatosan. A munkában való részvétel kapcsán szándéknyilatkozatot június 30-ig várja az FSANZ.

Australian and New Zealand consumers wanted to help develop food rules

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) receives **advice from a range of individuals and organisations**. They have a productive working relationship with consumer organisations such as Choice and Consumer NZ.

Édesítőszer és GM-szója

Az FSANZ jóváhagyta egy nagy intenzitású édesítőszer maximálisan engedélyezett szintjének emelésére és a génmódosított szója élelmiszerekben való felhasználására irányuló **kérelmeket**. A génmódosított szóját a kedvezőbb, az olíva- és repce-olajhoz hasonló zsírsavprofilja miatt engedélyezték. Az édesítésre használt szteviol-glikozidok mennyisége ezentúl a jégkrémekben, vízalapú üdítőkben, alacsony alkoholtartalmú italokban, sportitalokban továbbá ízesített szójaitalokban maximálisan 200 mg/kg lehet, míg natúr szójaitalok esetében 100 mg/kg.

Increase in sweetener levels and GM application approved and notified

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) has approved an **application** to increase the maximum permitted levels of a high intensity sweetener and an application to use a genetically modified soybean in food and notified the approvals to the Ministerial Council.

BSE-újraértékelés

Az Ausztráliába jelenleg marhahúst exportáló országoknak, köztük Magyarországnak is, 2011. június 30-ig kell jelentkeznie az FSANZ-nál az új szabályozások szerinti **BSE újraértékelésre**. Azok az országok, amelyek elmulasztják az említett határidőig

történő jelentkezést, az új szabvány szerint az onnan származó marhahús nem minősíthető BSE-mentesnek. Ebből következik, hogy azok az Ausztráliába érkező marhahús termékek, amelyeknél nem végezték el az újraértékelést, július 1-től nem megfelelő élelmiszerként lesznek kezelve.

End of interim BSE arrangements

Countries currently exporting beef and beef products to Australia have until 30 June 2011 to apply to Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) for assessment under Australia's **BSE Food Safety Policy**. If a country does not apply to FSANZ, beef and beef ingredients sourced from that country will no longer be considered to be derived from animals free from BSE as required under the Australia New Zealand Food Standards Code.

Szennyezett babcsíra Kínában

A kínai Shenyang városában a hatóságok a zöldségek gyorsabb növekedése, és fényesebb külleme érdekében felhasznált **tiltott adalékanyaggal kezelt babcsírá**t találtak. A rendőrség 40 tonna szennyezett árut foglalt le, amely nátrium-nitritet, karbamidot, Enrofloxacin nevű, az állatgyógyászatban alkalmazott antibiotikumot és egy növényi hormont, 6-benzil-adenint tartalmazott. A baktériumok szaporodásának gátlása érdekében az élelmiszerekben illegálisan felhasznált nátrium-nitrit az emberi szervezetre nézve mérgező és rákkeltő hatású. Az említett növényi hormon szintén nem engedélyezett élelmiszer-adalékanyag.

Tainted bean sprouts latest food scare in China

Police in China's northeastern city of Shenyang seized 40 tons of bean sprouts that were **tainted with banned food additives**. The additives contain the chemical compounds sodium nitrite that can lead to cancer, as well as urea, an animal antibiotic called Enrofloxacin and a plant hormone called 6-benzyladenine.

Jogszabályok / Legislation

A Bizottság **433/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. május 4.) 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 bizottsági rendelet I. mellékletének módosításáról

A Bizottság **426/2011/EU végrehajtási rendelete** (2011. május 2.) az ökológiai termelés, a címkézés és az ellenőrzés tekintetében az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló 834/2007/EK tanácsi rendelet részletes végrehajtási szabályainak megállapításáról szóló 889/2008/EK bizottsági rendelet módosításáról

A Bizottság **420/2011/EU rendelete** (2011. április 29.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK rendelet módosításáról

A Bizottság **2011/58/EU irányelve** (2011. május 10.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a karbendazim hatóanyagként való ismételt felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság **2011/57/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 27.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a fluometuron hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/56/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 27.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a ciprokonazol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/55/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 26.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a paklobutrazol hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/54/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a metaldehid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/53/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a dazomet hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/52/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 20.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a karboxin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

A Bizottság **2011/50/EU végrehajtási irányelve** (2011. április 19.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek a karbetamid hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról és a 2008/934/EK bizottsági határozat módosításáról

Helyesbítés a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról, valamint a 2006/504/EK határozat módosításáról szóló, 2009. július 24-i 669/2009/EK bizottsági rendelethez

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatban 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!