

# Élelmiszerbiztonsági Szemlénypek

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázátértékelési Igazgatóság

## Food Safety Newsletter

by the National Food Chain Safety Office, Department for Food Safety Risk Assessment



# Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	7
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	18
Nemzetközi szervezetek hírei <i>News of international organizations</i>	21
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	23
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	24
Jogszabályok <i>Legislation</i>	31



## Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Felelős szerkesztő: Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária \* Szerkesztő: Dorogházi Enikő

E-mail: [hirlevel-eki@nebih.gov.hu](mailto:hirlevel-eki@nebih.gov.hu)

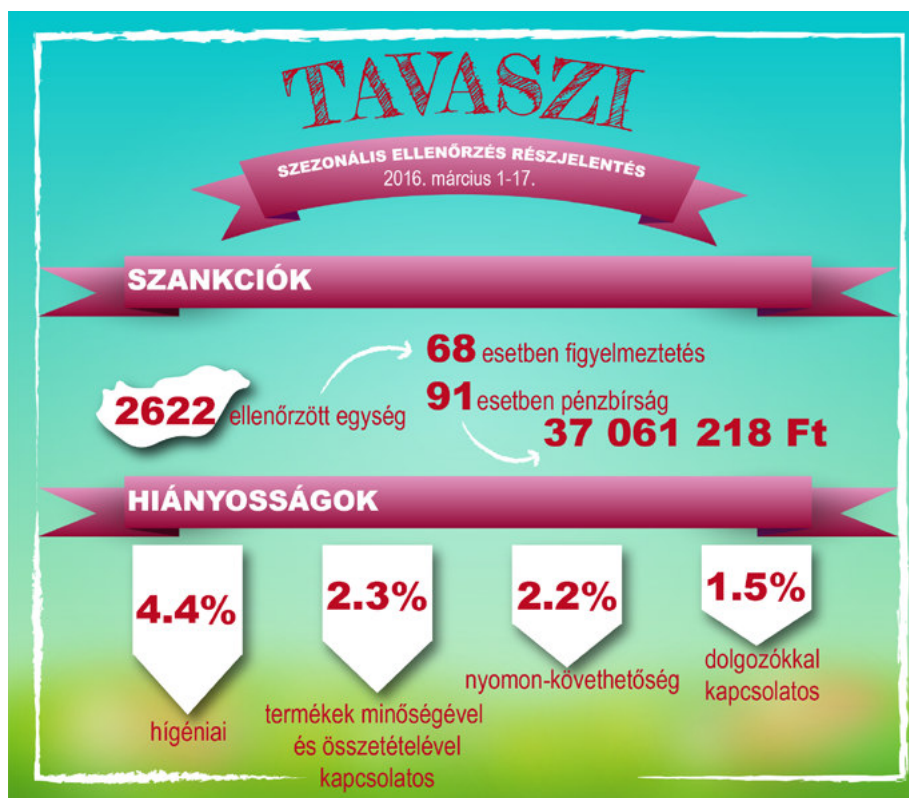


## Hazai aktualitások / Hungarian news

### Hazai aktualitások / Hungarian news

#### A folyamatos hatósági ellenőrzés mellett a tudatos vásárlás is fontos az élelmiszerpiacon

A magyar vásárlók számára egyre fontosabb, hogy megbízható termelőtől, ellenőrzött, minőségi és hazai terméket vásárolhassanak. Ezért is fontos a magyarként eladott élelmiszerek nyomkövethetőségének, származásának és minőségének folyamatos ellenőrzése – fogalmazott Zsigó Róbert, a tavaszi szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés részeredményeit ismertető sajtótájékoztatón. Az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár emlékeztetett: a kormány és a Földművelésügyi Minisztérium legfőbb célja, hogy a családok asztalára mindenkor kiváló minőségű, egészséges és biztonságos magyar élelmiszerek kerüljenek. Ezért a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) egész évben, a gasztronómiailag is kiemelt időszakokat megelőzően pedig különös körülménnyel ellenőrzi az élelmiszerláncot – a termelőtől a szállításon át a kereskedelmi tevékenységig. Az államtitkár a folyamatos hatósági ellenőrzés szükségessége mellett a tudatos vásárlói magatartás fontosságát hangsúlyozta. Mint mondta, az élelmiszer bizalmi termék, lényeges, hogy megbízható és legálisan működő helyen vásároljunk. Amennyiben a legnagyobb gondosság ellenére azt tapasztaljuk, hogy a megvásárolt termék nem megfelelő, tegyünk panaszt a vásárlás helyén, vagy jelezzük a problémát a NÉBIH ingyenesen hívható zöld számán (06-80/263-244), vagy akár a Hivatal Navigátor mobiltelefonos applikációján keresztül – bízott a tudatos vásárlói szokások gyakorlására Zsigó Róbert.



<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/a-folyamatos-hatosagi-ellenorzes-mellett-a-tudatos-vasarlas-is-fontos-az-elelmiszerpiacon>

\*\*\*



## EFSA hírek / EFSA news

### EFSA hírek / EFSA news

#### Új, háziméhekről szóló EFSA weboldal

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) új weboldalt hozott létre, amely kizárólag a méhek egészségügyi kérdéseivel foglalkozik. Az “#Efsa4Bees” honlap alapvető információkat tartalmaz majd a méhekre ható többszörös stresszorok kockázatbecsléséről szóló EFSA projektről (MUST-B), valamint más releváns munkákról, feladatokról, mint pl. a növényvédő szerek kérdése, állategészségügy és környezeti kockázat. A weboldal létrehozásának a célja, hogy az EFSA egy helyen össze tudja gyűjteni és meg tudja jelentetni azokat a méhek egészségével kapcsolatos fontos feladatokat, tennivalókat, amelyekkel az európai hatóság foglalkozik, és ilyen módon az érintettek (érdekeltek) egy külön, csak erre a célra fenntartott honlapon értesülhetnek az EFSA ide vonatkozó minden feladatáról, tevékenységéről. Az új weboldal linkeket is tartalmaz, melyek segítségével a legújabb kutatások eredményei és más hasznos információk is elérhetőek lesznek. A honlapon található egy blog is, amely az EFSA reményei szerint később egy interaktív közeggé alakul át, amely lehetőséget ad arra, hogy a témában jártas tudományos szakértők véleményüket egymással és az EFSA-val is megoszthassák.

#### Welcome to #Efsa4Bees

*EFSA has launched a new website dedicated to its work on bee health. #Efsa4Bees will contain essential information about EFSA's project on the risk assessment of multiple stressors in bees (MUST-B) as well as other relevant work in areas such as pesticides, animal health and environmental risk.*

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160303a?utm\\_content=feature&utm\\_source=EFSA+Newsletters&utm\\_campaign=65ec78bdc1-HL\\_20160303&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_7ea646dd1d-65ec78bdc1-59504197](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160303a?utm_content=feature&utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=65ec78bdc1-HL_20160303&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-65ec78bdc1-59504197)

\*\*\*

#### EFSA: Workshop a madárinfluenzáról

Mintegy 35 ornitológus, epidemiológus és baromfiteyésztésben jártas szakértő találkozott Pármában, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) központjában 2016. március elején, hogy megvitassák a fertőző madárinfluenza (HPAI) vadmadarakon keresztül Európába történő behozatalának (és tovább terjedésének) kockázatát. A vándorló madarak repülési útvonalait keresztezhetik fertőzött vadon élő madarak, főként az Európai Unió északkeleti, keleti és déli határainál, ezért az Európai Bizottság felkérte az EFSA-t a madárinfluenzával kapcsolatos kockázat felmérésére és értékelésére. A vírus más vándorló vagy telelő vadon élő madarakra, illetve a baromfiállományra történő terjedését főként a baromfitelepek sűrűsége, illetve a mocsaras területek, vizes élőhelyek befolyásolhatják. Konkrét adatok még nincsenek a szakértők birtokában, ezért hat féle lehetőséget tanulmányoztak kockázatbecslés céljából.

## EFSA hírek / EFSA news

### Workshop on highly pathogenic avian influenza

About 35 experts in ornithology, epidemiology, and poultry production met in Parma on 1-2 March 2016 to discuss the risk of introduction to Europe of highly pathogenic avian influenza (HPAI) through wild birds.

[http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160303?utm\\_content=hl&utm\\_source=EFSA+Newsletters&utm\\_campaign=65ec78bdc1-HL\\_20160303&utm\\_medium=email&utm\\_term=0\\_7ea646dd1d-65ec78bdc1-59504197](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160303?utm_content=hl&utm_source=EFSA+Newsletters&utm_campaign=65ec78bdc1-HL_20160303&utm_medium=email&utm_term=0_7ea646dd1d-65ec78bdc1-59504197)

\*\*\*

### EFSA/ECDC VectorNet – adatok gyűjtése és továbbítása

Elérhető a **VectorNet új verziója**, mely lehetővé teszi a szakemberek számára a vektorokkal – kullancsok, szúnyogok, törpeszúnyogok – kapcsolatos adatok online továbbítását. A VectorNet egy online eszköz, amely a vektorok földrajzi eloszlására vonatkozó adatok gyűjtésére és megosztására szolgál. Az adatok megjelenítése eloszlási térképeken keresztül történik, negyedéves frissítéssel. Az eszköz bemutatására az éves VectorNet megbeszélésen került sor Antwerpenben. A résztvevő szakemberek ekkor beszélték meg az adatgyűjtés jövőre vonatkozó terveit is. Az eszköz az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) közös kezdeményezése.

### Enhanced tool for collecting data on vectors released

*A new version of VectorNet has been launched that allows experts to submit data on vectors – such as ticks, mosquitoes, sand flies and biting midges – directly online.*

<https://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160216>

\*\*\*

### Xylella – frissült a gazdanövények listája

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) frissítette a *Xylella fastidiosa* gazdanövényeinek listáját. A kórokozó 2013 októbere óta van jelen Európában. A frissített adatbázis 359 növényfajt – természetesen, vagy mesterségesen fertőzött gazdaszervezetek – tartalmaz, 204 nemzetségből és 75 növénytani családból. 44 új faj, két új hibrid, 15 új nemzetség és öt új család került a frissítés során az adatbázisba. Az új fajok 70%-a Olaszország déli részén (Apulia), Korzikán és Dél-Franciaországban (Provance, Côte d'Azur) került azonosításra. Az EFSA a rendszeres frissítéseket folyamatosan közzéteszi honlapján.

### Xylella: host plant list updated

*EFSA has updated its database of plants that are reported to be hosts for the plant pathogen Xylella fastidiosa, which has been present in Europe since October 2013.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4378>

\*\*\*

## EFSA hírek / EFSA news

### EFSA útmutató a növényvédő szerek szántóföldi kísérleteinek harmonizálására

Új útmutatót készített az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a világ különböző részein végzett szántóföldi szóródási kísérletek (terrestrial field dissipation studies, TFD) harmonizálására. Az útmutatót, mely az Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (OECD) részére készült; az EFSA, az Amerikai Környezetvédelmi Ügynökség (EPA) és a Health Canada szakértői által vezetett munkacsoport dolgozta ki. A harmonizált útmutatóban foglaltak szerint végzett országos kísérletek eredményei a kockázatbecslés folyamatában felhasználhatóak/cserélhetőek lesznek az EU tagállamok, az Észak-Amerikai Szabadkereskedelmi Egyezményt (NAFTA) aláíró országok, valamint az OECD országok között.

### *Pesticides guidance aims to harmonise field testing*

*New pesticides guidance has been finalised that harmonises the way terrestrial field dissipation studies (TFDs) are conducted in different regions of the world. The guidance was developed for the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) by a working group led by EFSA, the US Environmental Protection Agency and Health Canada.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160301>

\*\*\*

### EFSA konzultációk

- *Draft Guidance Document of the EFSA Panel on Plant Protection Products and their Residues, with regard to the establishment of the residue definition for dietary risk assessment for pesticide residue*  
Határidő: 2016. május 2.

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/160307>

- *Statement on exposure assessment of food enzymes*  
Határidő: 2016. március 31.

<https://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/160216>

\*\*\*



## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

#### FSA: Használjuk a tudományt a biztonságos élelmiszer előállításához!

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) három kulcsfontosságú dokumentumot tett közzé arról, hogyan használjuk a bizonyítékon alapuló tudományos információkat a biztonságos élelmiszer előállításához: a Tudomány, Bizonyíték, és Információ stratégiai terveket 2015-2020-as időszakra, munkaprogramot a 2016-2017-es évre, és bizonyíték előrehaladás tervet szintén erre a periódusra. Azért hogy kezelni tudjuk az élelmiszerbiztonság területén felmerülő kockázatokat; szükség van az információ, a bizonyosság és a tudomány hármásának mindegyikére. A terv körvonalazza, hogy a tudomány területén mely prioritásokat kell fejleszteni, és milyen formában kell alkalmaznunk ezeket a fejlesztéseket. A három dokumentum letölthető az [FSA honlapjáról](#).

#### *Using science to deliver food we can trust*

*The FSA has published three key documents that set out how science, evidence and information can be used to deliver food we can trust. These are the Science, Evidence and Information Strategy 2015-2020 Delivery Plan, their programme of work and forward evidence plan 2016/17.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14901/using-science-to-deliver-food-we-can-trust>

\* \* \*

#### Az FSA és AHDB egyesíti erőit a húsipar segítése érdekében a jobb állategészségügyért és -jóléért

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) és a brit mezőgazdasági és kertészeti fejlesztő testület (AHDB) egy új, húshigiéni felügyelők részére kidolgozott adatgyűjtési és kommunikációs rendszeren (CCIR) dolgozik, melynek célja, hogy segítse a húsipart az egészségügyi és jóléti problémák hatékony felderítésében. A jelenlegi rendszer hatékony a fogyasztók védelmének érdekében, azonban a felügyeleti eredmények megosztása még hatékonyabban működhetne, annak érdekében, hogy a tapasztalt rendellenességek gyorsabban kezelhetőek legyenek. A jelenlegi felülvizsgálat e cél érdekében történik. Az iparral folytatott tárgyalások nagyon hatékonyak: a gyártók és állatorvosok nagyon specifikusan meg tudják határozni, milyen információkra van szükségük, főként a paraziták, tüdőbetegségek és egyéb egészségre és jólétre ható körülmények tekintetében.

#### *FSA and AHDB join forces to help meat industry deliver better health and animal welfare*

*The FSA is consulting on a new system of data collection and communication for meat hygiene inspectors, which aims to help the meat industry identify health and welfare problems with animals more efficiently. The overhaul of the Collection and Communication of Inspection Results (CCIR) system is being overseen by the FSA and the Agriculture and Horticulture Development Board (AHDB).*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14906/fsa-and-ahdb-join-forces-to-help-meat-industry-deliver-better-health-and-animal-welfare>

\* \* \*

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### FSA: Egy személyt letartóztattak DNP tartalmú tiltott fogyasztószer értékesítése miatt

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA), a városi rendőrség és a helyi hatóság akcióját követően egy férfit letartóztattak annak gyanújával, hogy DNP ipari vegyszert értékesített fogyást segítő szerként. A DNP súlyosan toxikus vegyület, melyet korábban zsírégető étrend-kiegészítőként használtak, azonban alkalmazása számos halálesetet okozott. 2015 áprilisában egy 21 éves lány halála miatt kellett vizsgálatot indítani, aki online szerzte be a DNP-t. A vizsgálat eredményeképpen számos webáruházat sikerült felderíteni és bezáratni, melyek fogyasztószerként árulták ezt a veszélyes vegyületet. 2015-ben a DNP humán alkalmazása öt áldozatot szedett. A szert biokémiai kutatásokban használják más vegyületek előállítására, így maga a vegyület nem illegális, csak értékesítése humán fogyasztásra minősül tiltottnak.

#### Man arrested in DNP operation

*A man has been arrested on suspicion of supplying the industrial chemical known as DNP as a slimming aid following an operation by the FSA, the Metropolitan Police, and Ealing and Harrow local authorities. DNP has legitimate uses in areas such as biochemical research and in manufacturing chemicals. For this reason, DNP is not illegal for sale but it is illegal where sold for human consumption.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14913/man-arrested-in-dnp-operation>

\*\*\*

### FSA: Tovább csökken a Campylobacter esetek száma

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) közzétette legutóbbi *Campylobacter* felmérésének eredményeit, melyeket friss, hűtött csirkéken végzett. A 2015. október és december között kivitelezett felmérés eredményei szerint tovább csökkent a nagymértékben (1000 CFU/g felett) fertőzött madarak száma az előző év azonos hónapjaihoz képest. A kutatások azt mutatják, hogy a közegészségügyre az van a leginkább jótékony hatással, ha az ebben a kategóriában érintett egyedek számát sikerül csökkenteni. A *Campylobacter* fertőzöttséget számos módon lehet csökkenteni, mely módszereket az eredmények szerint sikerrel alkalmaznak az élelmiszer-vállalkozások: pl. biológiai biztonság növelése, SonoSteam, nyak bőr eltávolítása.

#### Signs of further progress on Campylobacter reduction

*The Food Standards Agency (FSA) has published the latest results from its survey of Campylobacter on fresh shop-bought chickens. The results for the second quarter of testing, from October to December 2015, continue to show a decrease in the number of birds with the highest level of contamination from the same months last year.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14910/signs-of-further-progress-on-campylobacter-reduction>

\*\*\*



## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### FSA: Élelmiszer eredetű vírusokról tárgyaltak a szakértők

Több mint 130 vezető szakértő tárgyalt az élelmiszerláncban jelen levő vírusokról a Királyi Tudományos Társaság első Nemzetközi Élelmiszer-vírus Workshopján. Az eseményt a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) rendezte meg, hogy a kutatók jobban átlássák az élelmiszerláncban jelen levő vírusokat és kijelöljék a főbb kutatási prioritásokat, amivel segítik a tudósokat, az ipart és a törvényhozókat annak érdekében, hogy a fogyasztói kockázatokat kezelni tudják. Inkább az olyan baktériumokat, mint az *E. coli* és a *Campylobacter jejuni* hozzá általában összefüggésbe az élelmiszerfertőzésekkel, pedig a vírusok növekvő mértékben járulnak hozzá a járványok kitöréséhez. A legfrissebb adatok szerint az EU-ban a járványok 19%-át okozzák vírusok. A vírusok okozta élelmiszer eredetű járványok száma 2007 óta növekszik.

### Experts gather to tackle foodborne viruses

*More than 130 leading experts on viruses in the food chain have taken part in the first International Workshop on Foodborne Viruses at the Royal Society of Science in London. The event was organised by the FSA and the EFSA to further understanding of viruses in the food chain and to identify key research priorities that will help scientists, industry, and regulators manage the risk to consumers and protect public health.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14923/experts-gather-to-tackle-foodborne-viruses>

\*\*\*

### Az FSA publikálta az első becslését az Egyesült Királyságban jelenlevő élelmiszerbűnözésről

Az Élelmiszerbűnözés Éves Stratégiai Becslését (Food Crime Annual Strategic Assessment (FCASA)) a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) Nemzeti Élelmiszerbűnözési Osztálya készítette. A tanulmány vizsgálja az élelmiszerekkel kapcsolatos bűneseteket melyek az Egyesült Királyság 200 milliárd fontos élelmiszer- és italiparához köthetőek. A becslés segít kijelölni az osztály prioritásait a következő évre, többek közt azzal, hogy az élelmiszeripar számos gyenge pontjára és kockázatára derít fényt, viszont kevés olyan jelet tud felmutatni, melyből szervezett bűnözői csoportok közreműködésére lehetne következtetni a brit élelmiszerláncban. A tanulmány kiemeli a várható trendeket az élelmiszerbűnözésben, valamint összefoglalja a brit élelmiszerbűnözés főbb veszélyeit általánosságban, prioritizálva is azokat.

### FSA has published the first assessment of food crime in the UK

*The Food Crime Annual Strategic Assessment (FCASA), carried out by the FSA's National Food Crime Unit (NFCU) on behalf of the FSA and Food Standards Scotland, examines the scale and nature of the food crime threat to the UK's £200 billion food and drink industry. The assessment will inform the NFCU's priorities over the next year.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15017/the-food-standards-agency-fsa-has-today-published-the-first-assessment-of-food-crime-in-the-uk>

\*\*\*

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Új brit táplálkozási ajánlást jelentetett meg az FSA

A „Táplálkozz helyesen útmutató” (Eatwell Guide), a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) támogatásával indul el Észak-Írországban, hogy helyettesítse az eddig érvényben lévő „Táplálkozz helyesen tányért” (Eatwell Plate). Az útmutató a legfrissebb táplálkozási ajánlásoknak megfelelően készült; beleértve a cukor, rost, keményítő, szénhidrát ajánlásokat is, melyeket a Táplálkozási Tudományos Tanácsadó Bizottság (SACN) tett közzé 2015-ös jelentésében. Az útmutató az előzőhöz képest több gyümölcsöt, zöldséget és keményítőt tartalmaz, viszont kevesebb cukros ételt és italt. Ezen kívül az élelmiszercsoportok is áttekintésre kerültek a hivatalos ajánlásnak és tápanyagszükségletnek megfelelően. A képről eltávolították az üdítőitalokat; a magas zsír, só és cukortartalmú ételek pedig a legkisebb mértékben fogyasztandó részbe, a perifériára kerültek.

### Launch of the New Eatwell Guide

*The Eatwell Guide has been launched by the FSA in Northern Ireland to replace the Eatwell plate and now reflects updated dietary recommendations, including those on sugar, fibre and starchy carbohydrates from the Scientific Advisory Committee on Nutrition (SACN) report on Carbohydrates and Health in 2015.*

<http://www.food.gov.uk/northern-ireland/news-updates/news/2016/15021/launch-of-the-new-eatwell-guide>

\*\*\*

### Új, gyermekeknek szóló online oktatási felületet indított az FSA Wales-ben

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) a wales-i közegészségügyi hatósággal együttműködésben új, interaktív online oktatási felületet alakított ki 8-11 éves gyermekek számára. A „Cooking Castle” – „Főzz a kastélyban” a főbb, otthon is alkalmazható élelmiszerhigiéniai üzeneteket, egészséges táplálkozási irányelveket közvetíti játékos formában. Az online játék játszható egyénileg, vagy csoportban, egy irányító tanár segítségével. A „Cooking Castle”-t a skót élelmiszerbiztonsági hatóság fejlesztette ki eredetileg, amely felkészíti a gyermekeket a felkészült, felelős döntések meghozatalára élelmiszerbiztonság és táplálkozás témákban. A felület elérhető a [www.cookincastlewales.co.uk](http://www.cookincastlewales.co.uk) oldalon.

### New online educational resource launched by the FSA in Wales

*The Food Standards Agency in Wales in partnership with Public Health Wales have launched a new online interactive learning resource for 8-11 year olds. Cookin Castle introduces key messages on food hygiene practices and healthy eating. It can be played in school or at home, in groups or individually and has an accompanying teacher resource.*

<http://www.food.gov.uk/wales/news-updates/news/2016/14999/new-online-educational-resource-launched-by-the-fsa-in-wales>

\*\*\*

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Az FSA az élelmiszerhulladék mennyiségének csökkentéséért küzd

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) támogatásáról biztosította az Egyesült Királyság erőforrás-hatékony-sággal foglalkozó jótékony szervezetét, a WRAP-et, mely összefogja az élelmiszerlánc szervezeteit, hogy az élelmiszer- és italgyártást fenntarthatóbbá tegyék a jövőben. A 2025-ig tartó kampányuk célja, hogy:

- egyötödével csökkentsék a brit élelmiszer- és italgyártás forrásait a hatékonyság növelésével, mellyel 20 milliárd fontot takarítanak meg 10 év alatt;
- kapcsolatot teremtsenek az élelmiszerlánc vezető szervezetei között, melyek együtt harcolhatnak így az élelmiszer- és ital pazarlás ellen, és az üvegházhatású gázkibocsátás és vízfelhasználás csökkentéséért;
- megnyerjék a program támogatására az összes főbb élelmiszerbeszállítót, márkát, élelmiszer-vállalkozást és helyi hatóságot.

### Food Standards Agency signs pledge to cut food waste

The Foods Standards Agency pledged its support to the UK's resource efficiency charity WRAP which brings together organisations from across the food system to make food and drink production and consumption more sustainable for the future.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14995/food-standards-agency-signs-pledge-to-cut-food-waste>

\*\*\*

### Csecsemők allergén ételekkel való hozzátáplálása három hónapos kortól megakadályozhatja az élelmiszerallergia kialakulását

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) új eredményeket publikált a *New England Journal of Medicine* tudományos folyóiratban, melynek fő megállapítása, hogy a csecsemők hozzátáplálása három hónapos kortól allergén ételekkel hatékony lehet az élelmiszerallergia prevenciójában, ha a csecsemő az ajánlott mennyiséget fogyasztja ezekből. A tanulmány két csoportot hasonlított össze: az elsónél a csecsemők az anyatejes táplálás mellé 3 hónapos kortól kapták a kiegészítő ételleket, míg a másik csoportban csak 6 hónapos kortól történt hozzátáplálás. Az élelmiszerallergia az első csoportban volt ritkább, de a két csoport közti különbség nem szignifikáns.

### Giving allergenic foods to infants from three months old may prevent allergies

A new FSA study which has been published in the *New England Journal of Medicine* has found that introducing allergenic foods to the infant diet from three months of age may be effective in food allergy prevention if the recommended quantity of allergenic food was consumed. The research compared those infants that were breastfed and consumed allergenic foods from three months with those solely breastfed and given foods at six months.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/14958/giving-allergenic-foods-to-infants-from-three-months-old-may-prevent-allergies>

\*\*\*

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Az ír élelmiszerbiztonsági hatóság publikálta Teljes Étrendi Felmérésének eredményeit

A nemrégiben nyilvánosságra hozott Teljes Étrendi Felmérés (Total Diet Study, TDS) az ír lakosság expozícióját vizsgálja számos kémiai szennyezőre, melyek egészségügyi kockázatot jelenthetnek, ha túlzott mennyiségben fogyasztják őket. A tanulmány, mely az Írországból leggyakrabban fogyasztott élelmiszereket vizsgálta bizonyos kémiai szennyezőkre, fontos eszköz arra, hogy azonosítsa a fogyasztók potenciális élelmiszerbiztonsági kockázatait. Az eredmények azt mutatják, hogy az ír lakosság általánosan nincs veszélyeztetve a vizsgált kémiai szennyezők által. Mindemellett, a nemzetközi meglátásokkal is összhangban potenciális aggályok merültek fel az akril-amid, aflatoxin expozícióval kapcsolatosan, valamint kis mértékben az ólommal kapcsolatban is.

### FSAI Publishes Results of a Total Diet Study

The FSAI published the results of a Total Diet Study carried out to assess the dietary exposure of the Irish population to a number of chemicals that may pose a risk to health if consumed in excessive amounts. Overall, the results show that the Irish population is generally not at risk from the chemical contaminants analysed in the diet, however, potential concern is identified in relation to exposure to acrylamide; aflatoxins; and, to a lesser degree, lead.

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/total\\_diet\\_study\\_15032016.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/total_diet_study_15032016.html)

\*\*\*

### A BfR újra „munka és család” tanúsítványt szerzett

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) 2015-ben harmadik alkalommal szerezte meg a „munka és család” tanúsítványt, amely elismerés háromévente újítható meg egy auditálási folyamat eredményeként. Család-orientációs törekvésekkel és a munkavállalók iránti stratégiai elkötelezettséggel lehet megszerezni ezt a minősítést. A BfR több ilyen változtatásban is eredményeket ért el: rugalmas munkaidő, különböző részmunkaidős modellek, távmunka, családsegítés, tanácsadó programok, stb. A folyamatok céljai, hogy megteremtsék az egyensúlyt a munkavállalói célok és érdeklődések között.

### BfR is „workandfamily”-certified

BfR has successfully passed the „workandfamily” audit for the third time. The audit attests to the commitment of the BfR to a systematic process to ensure a family-conscious personnel policy. This process is subject to re-auditing every three years.

[http://www.bfr.bund.de/de/bfr\\_ist\\_berufundfamilie\\_zertifiziert-187247.html](http://www.bfr.bund.de/de/bfr_ist_berufundfamilie_zertifiziert-187247.html)

\*\*\*

### BfR: A gyerekek a tudományos kockázatbecslés meghatározó csoportja

A gyermekek különösen érzékenyek a potenciálisan káros anyagokra. Ezt a tényt is figyelembe véve határozzák meg a határértékeket a nemzetközi szakértők. A glifozát esetében is ezeket figyelembe véve történt a kockázatbecslés és az élelmiszerekben megengedett határértékek megállapítása. Az elmúlt hat évben a német mo-

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

monitoring program keretein belül 1400 mintát vizsgáltak glifozát tartalomra. Mindössze 24 mintában találtak szermaradékot és ezek mennyisége annyira alacsony volt, hogy a becsült kitétség az ADI érték 1%-át érte el a gyermekek és a felnőttek esetében is. Amennyiben a glifozát tartalmú termékeket rendeltetésszerűen alkalmazzák, akkor nem jelenthetnek egészségügyi kockázatot.

### *Sensitive populations, especially children, are the measure of all things in scientific risk assessment*

*When the product is used correctly and in line with its intended purpose, no health risks for children are to be expected from glyphosate. The risk assessment in approval and licensing procedures ensures that the highest expected intake quantity is taken into account for all affected sections of the population.*

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/empfindliche-bevoelkerungsgruppen-insbesondere-kinder-sind-das-mass-aller-dinge-bei-der-wissenschaftlichen-risikobewertung.pdf>

\*\*\*

### *A BfR kutatásának célja az antibiotikum rezisztens patogének csökkentése a baromfinevelés során*

Az antibiotikum rezisztens patogén mikroorganizmusok egészségügyi kockázatot jelenthetnek az emberekre és az állatokra nézve egyaránt. A baromfihúsban jóval magasabb az antibiotikum rezisztens patogének aránya, mint a marha- és sertéshúsban, ezért a most induló EsRAM projekt célja a baromfinevelés során ezen mikroorganizmusok számának csökkentése. A közös projektet a Free University koordinálja és a német Szövetségi Földművelésügyi Minisztérium finanszírozza. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) és a tudományos közösség az állattenyésztőkkel közösen fogja keresni a megoldást erre a problémára.

### *BfR project to reduce antimicrobial-resistant pathogens in fattening poultry launched*

*In the joint EsRAM project coordinated by the Free University, the BfR will develop solutions in cooperation with project partners from science community and the poultry industry to reduce the incidence of resistant bacteria in fattening poultry.*

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/12/forschung\\_im\\_bfr\\_\\_projekt\\_zur\\_reduzierung\\_von\\_antibiotikaresistenten\\_erregern\\_bei\\_mastgefluegel\\_gestartet-196853.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/12/forschung_im_bfr__projekt_zur_reduzierung_von_antibiotikaresistenten_erregern_bei_mastgefluegel_gestartet-196853.html)

\*\*\*

### *BfR: Nyers tej esetében a forralás védelmet nyújt a fertőzések ellen*

A gyermekeknek, terhes nőknek, idős és beteg embereknek tartózkodniuk kellene a nyers tej, és az abból készült termékek fogyasztásától – figyelmeztet a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR). Különösen a nyári időszakban jellemző, hogy a nyaraló emberek friss tejet vásárolnak a helyi termelőktől. A kisiskolás és óvodás gyerekcsoportok kirándulásakor is közkedveltek a farmlátogatások, tejkóstolások. Azonban a nyers tejet minden esetben fel kell forralni fogyasztás előtt, mert patogén mikroorganizmusokat tartalmazhatnak. Főként az érzékenyebb csoportoknak nem javasolt a nyers tej fogyasztása. A probléma valós, hiszen a BfR minden évben értesül nyers tejek okozta megbetegedésekről.

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Raw milk: boiling protects against infections

Raw milk from the farm should always be boiled prior to consumption, because it may be contaminated with pathogens such as *Campylobacter* or EHEC. Children, pregnant women, elderly and sick people in particular should refrain from consuming raw milk and raw milk products.

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/11/rohmilch\\_\\_abkochen\\_schuetzt\\_vor\\_infektionen-190246.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/11/rohmilch__abkochen_schuetzt_vor_infektionen-190246.html)

\*\*\*

### BfR: Szkeptikusak a fogyasztók a tudományos értékelések és a médiában megjelent beszámolók közötti különbségek miatt

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) legújabb felmérése szerint is igen rossz a növényvédő szerek megítélése a fogyasztók körében. A megkérdezettek fele szerint az élelmiszerek minősége csökken, melynek fő oka az iparszerű termelés és a növényvédő szerek használata. Ezeket a véleményeket különösen erősítik a médiában megjelenő hírek is. A megkérdezettek egyharmada különösen nyugtalan a vizeletben és anyatejben talált glifozátról szóló újságcikkek miatt. A tudományos vélemény szerint azonban az anyatejben nem találtak, a vizeletben pedig csak nagyon kis mennyiségben glifozátot. A korábbi felmérések is hasonló eredményeket mutattak. A 2010-es felmérés során sokan nem voltak tisztában azzal a ténnyel, hogy a növényvédő szer maradékoknak vannak megengedett határértékeik az élelmiszerekben, és a határérték alatti jelenlétük legális.

### Divergence between media reporting and scientific assessment leads to scepticism among consumers

Results published from the survey „BfR Consumer Monitor Special” on the perception of health risks posed by pesticides and the active ingredient glyphosate.

[http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/10/divergenz\\_zwischen\\_medialer\\_berichterstattung\\_und\\_wissenschaftlicher\\_bewertung\\_fuehrt\\_zu\\_verbraucherskepsis-196750.html](http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/10/divergenz_zwischen_medialer_berichterstattung_und_wissenschaftlicher_bewertung_fuehrt_zu_verbraucherskepsis-196750.html)

\*\*\*

### BVL: Az ökológiai gazdálkodásból származó nyers tejek kevesebb antibiotikum rezisztens baktériumot tartalmaznak, mint a hagyományos gazdálkodásból származók

A 2014-es német zoonózis jelentés szerint az ökológiai gazdálkodásokban termelt nyers tejek esetében jelentősen kevesebb a Methicillin-rezisztens *Staphylococcus aureus* (MRSA) pozitív minták száma a hagyományos gazdálkodásokban termelthez képest. Ennek okait újabb célzott kísérletekkel kell a jövőben bizonyítani. A zoonózis jelentés továbbá azt mutatja, hogy a *Campylobacter* és *Salmonella* jelenlét csökkenő tendenciát mutat. A ökológiai gazdálkodásokban termelt nyers tejekben a *Listeria* jelenlét is alacsonyabb.

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Raw milks from organic production contain less antibiotic resistant bacterian than conventionally produced

Among milks from organic production are less MRSA positive samples than milks from conventional production according to the 2014 zoonotic report. The report also shows that the Campylobacter and Salmonella presence has been decreased.

[http://www.bvl.bund.de/DE/08\\_PresseInfothek/01\\_FuerJournalisten/01\\_Presse\\_und\\_Hintergrundinformationen/01\\_Lebensmittel/2016/2016\\_03\\_17\\_PI\\_Zoonosen.html](http://www.bvl.bund.de/DE/08_PresseInfothek/01_FuerJournalisten/01_Presse_und_Hintergrundinformationen/01_Lebensmittel/2016/2016_03_17_PI_Zoonosen.html)

\*\*\*

### AGES összefoglalók a húsvétkor gyakran fogyasztott élelmiszerekről

Az Osztrák Egészség- és Táplálkozásbiztonsági Ügynökség (AGES) honlapján kis összefoglalókat tett közzé a húsvétkor gyakran fogyasztott élelmiszerek (tojás, csokoládé, sonka, medvehagyma) élelmiszerbiztonságával kapcsolatban.

### AGES summary of frequently consumed foods on Easter

The AGES has published on his website some summaries about the food safety of frequently consumed foods on Easter (eggs, chocolate, ham, ramson).

<http://www.ages.at/themen/ages-schwerpunkte/ostern/>

\*\*\*

### Újra online elérhető a Franciaországban engedélyezett növényvédő szerek katalógusa

A francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) „E-Phy” referencia weboldalán már elérhető a Franciaországban engedélyezett valamennyi növényvédő szer, segédanyag, műtrágya és tápközeg alapvető adata, valamint azok felhasználása. Az új weblap megtartotta a régi szerkezetét és szellemét (termékismertető, kategóriák). Új funkciója, hogy közvetlen hozzáférést biztosít a különböző típusú termékekhez a honlapon, ahol nagyobb számú termékről kapunk adatokat (műtrágyák, tápközégek, kevert termékek, stb.). A keresés megkönnyítésére szűrőket hoztak létre: az új weblap lehetővé teszi, hogy néhány kattintással valamennyi termék engedélyezésének pillanatnyi helyzetéről információt kaphassunk.

### The E-Phy website is back online

ANSES launched the new version of the basic E-Phy data, reference website for all plant protection products, adjuvants, fertilizers and growing media, and their uses, authorized in France.

<https://www.anses.fr/en/content/e-phy-website-catalogue-plant-protection-products-authorized-use-france-back-online>

\*\*\*

## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### DTU: Szennyvizek szerepe a fertőző betegségekben

Szennyvízmintákat vizsgált a Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszer Intézete, annak feltárása céljából, hogy hányféle – emberi szervezetből származó – betegséget okozó baktériumot és rezisztens baktériumot hordoznak a szennyvizek. A projekt célja egy monitoring rendszer fejlesztése, amelynek segítségével detektálhatóak illetve megelőzhetőek bizonyos fertőző betegségek azáltal, hogy új információkat nyújtanak a rezisztens baktériumok, vírusok és paraziták elleni védekezésben. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) adatai szerint négyből legalább egy haláleset valamilyen fertőző betegség következménye. A megelőzés érdekében rendkívül fontos a mikroorganizmusok által okozott fertőzések felismerése és azonosítása. A szennyvizek fontos forrásai a mikrobák által közvetített megbetegedéseknek, különösképpen a sűrűn lakott, szegényebb térségekben. Jelenleg kevés információ áll rendelkezésre a fertőző megbetegedések globális előfordulásáról, illetve terjedéséről, és a mikrobák rezisztenciájáról. Ezért a DTU a WHO-val együttműködve adatgyűjtés céljából szennyvizek vizsgálatát kezdte meg. A szennyvízmintákat világszerte több mint 70 gyűjtőpontról szerezték. A vizsgálatok során egy új technológiát alkalmazva genom szekvencia analízist végeztek, melynek során a mintákból betegségeket okozó mikrobák teljes DNS profiját térképezték fel egyidejűleg. Ezek az eredmények hozzájárulnak a mikrobák által okozott betegségek mechanizmusának megismeréséhez, illetve információt adnak arról, hogy ezek a mikrobák hogyan kerülhetnek az emberi szervezetbe. Így segítik járványos betegségek megelőzése érdekében tett beavatkozásokat.

### Using waste water to prevent infectious diseases

*Waste water samples were analysed at the National Food Institute, Technical University of Denmark, in order to reveal how many disease-causing microorganisms and antimicrobial-resistant bacteria the world's population carries around in their guts. Their aims are to help develop a monitoring system that can be used to detect and prevent infectious diseases and provide important information in the fight against resistant bacteria, viruses and parasites. The findings can be used to facilitate early intervention through targeted initiatives in order to save lives and prevent diseases from spreading.*

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=ab58d782-54fc-4979-b5c9-f6e547f28367>

\*\*\*

### Svédország: Kulcslyuk szimbólum az egészséges élelmiszerek választásához

A svéd élelmiszerbiztonsággal foglalkozó hatóság (Livsmedelsverket) „kulcslyuk” szimbóluma segíti a fogyasztókat az egészségesebb élelmiszerek választásában vásárlásaik során. A szimbólummal az egyes termékcsoportokon belül az egészségesebb termékeket jelölik. A jelölés használatának bevezetése megkönnyíti a választást, és időt takarít meg azáltal, hogy gyorsabban kiválaszthatóak az egészségesebb termékek. A jelzéssel azokat az élelmiszereket látják el, melyek kevesebb cukrot és sót, több rostot és teljes értékű gabonát tartalmaznak, mint az ugyanazon termék kategórián belüli hasonló élelmiszerek. A szimbólum bevezetésének célja továbbá a gyártók ösztönzése az egészségesebb élelmiszerek fejlesztésére. A jelölt termékek nem „diétás élelmiszerek”, hanem ajánlás az egészséges étrendet követők számára.



## További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

### Keyhole symbol helps the consumers to identify the healthier food product

The Swedish National Food Agency's Keyhole symbol helps the consumers to identify the healthier food product within a product group. It makes easier and less time consuming to find healthier products in the stores. The labelled foods contain less sugar and salt, more fibre and wholegrain than foods of the same type not carrying the symbol.

<http://www.livsmedelsverket.se/en/food-and-content/labelling/nyckelhalet/>

\*\*\*

### Hírek a DG SANTE oldalán

- **A Bizottság közzétette jelentését a biocidok fenntartható használatáról:** A 2016. március 17-én közzétett jelentés ismerteti, hogy a biocid termékekről szóló rendelet hozzájárul vagy hozzájárulhat a biocid termékek fenntartható használatához. A teljes jelentés megtalálható a [DG Sante honlapján](#).
- **Felhívás az európai referencia hálózatokkal kapcsolatban:** 2016. március 16-án pályázati felhívás jelent meg a szakosított egészségügyi szolgáltatók számára, hogy létrehozzák az Európai Referencia Hálózatot (ERNs). A pályázat beadásának végső határideje 2016. június 21. A pályázattal kapcsolatban 2016. április 7-én [tájékoztató napot](#) tartanak.

### News at DG SANTE

- Commission publishes its Report on the Sustainable use of Biocides
- Call for interest for European Reference Networks launched today

[http://ec.europa.eu/dgs/health\\_food-safety/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm)

\*\*\*

Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelző rendszeréből:

[Link>>](#)

Az alábbi linken elérhetők a RASFF riasztások heti jelentésének táblázata, valamint további információk a RASFF rendszerről magyar nyelven:

[Link>>](#)

Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóságának (DG SANTE) élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak:

[Link>>](#)





## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

#### CFIA: Biovédelmi szabvány a gyümölcs és magszektorban

A Kanadai Élelmiszerfelügyeleti Hatóság (CFIA) a társszervezetekkel új önkéntes biovédelmi szabványt készített, mely segítséget nyújt a kanadai gyümölcs és magszektorban a növénykártevők és betegségekkel szembeni védelemben. A szabvány biovédelmi irányelveket ad, ideértve a megelőzést és integrált peszticid menedzsmen-tet, a kockázat csökkentő lépések országszerte egységes megközelítését hirdeti, fokozza az ipar tudását, és segít a jelenlegi hiányosságok azonosításában.

#### Biosecurity standard for the fruit and tree nut industry available

*The Canadian Food Inspection Agency (CFIA), in collaboration with Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) and partner organizations, has developed new voluntary biosecurity standard that will help protect Canada's fruit and tree nut industry from plant pests and diseases.*

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=1038849>

\*\*\*

#### Kanada: Arzén és ólom határértékek különböző italokban

A Health Canada különböző italok (pl. palackozott ásványvíz) arzén és ólom határértékeinek módosítására tett javaslatot. A részletes indoklás a 2014-ben konzultációra bocsátott dokumentumban található. A kulcskérdések és észrevételek, valamint a Health Canada válaszána összege a [szervezet weboldalán](#) található. A Health Canada javaslatában a közvetlen kínálható gyümölcslevek, nektárokra és italokra vonatkozó 0,1 ppm arzén határértékből kizárná az almalét, melyre 0,01 ppm határértéket javasolt. A közvetlen kínálható gyümölcslevek, nektárokra és italokra vonatkozó ólom határértéket 0,2 ppm-ről csökkenteni javasolta 0,05 ppm-re. A lezárt palackozott ásványvíz arzén és ólom tartalmát 0,1 és 0,2 ppm-ről 0,01 ppm-re csökkenteni javasolta, valamint kiterjeszteni az összes palackozott vízre.

#### Regulatory tolerances for arsenic and lead in a variety of beverages

*Health Canada is proposing to update the regulatory tolerances for arsenic and lead in a variety of beverages, including bottled water. The detailed rationale for the proposed changes can be found in the consultation document, which was posted on Health Canada's website. A summary of the key questions and comments received as well as Health Canada's responses are presented on the website.*

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/2015-tolerance-arsenic-lead-plomb-eng.php>

\*\*\*

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Nyers tej okozott több államra kiterjedő listeriózist az Egyesült Államokban

Kalifornia és Florida államból összesen két fő *Listeria* törzzsel történő fertőződéséről érkezett jelentés. Mind a két fő kórházba került, és a floridai beteg életét veszítette a fertőzés következtében. Az állami, helyi és szövetségi közegészségügyi szervek közösen végzett vizsgálása azt mutatja, hogy a járvány valószínűsíthető forrása a Pennsylvaniai Miller's Organic Farm által előállított nyers tej. Bár mind a két megbetegedés 2014-ben történt, a megbetegedések forrása ismeretlen volt egészen 2016. január 29-ig, amikor az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) tájékoztatta az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központot (CDC) arról, hogy a Miller's Organic Farm nyers csokoládés tejéből, valamint a két betegnél kimutatott *Listeria* baktériumok szoros genetikai kapcsolatot mutatnak. Mivel a közelmúltban találtak *Listeria* baktériumot a vállalat által előállított nyers tejben, a CDC attól tart, hogy a gazdaságban található nem megfelelő higiénés feltételek a vállalat által forgalmazott nyers tej és tejtermékek további szennyeződését és újabb megbetegedések kialakulását okozhatják.

### Multistate outbreak of listeriosis linked to raw milk produced by Miller's Organic Farm in Pennsylvania

*Two people infected with the outbreak strain of Listeria were reported from California and Florida. Both people were hospitalized, and the ill person in Florida died as a result of listeriosis. Collaborative investigative efforts of state, local, and federal public health and regulatory officials indicate that raw milk produced by Miller's Organic Farm in Bird-In-Hand, Pennsylvania, is the likely source of this outbreak.*

<http://www.cdc.gov/listeria/outbreaks/raw-milk-03-16/index.html>

\*\*\*

### Pisztácia okozott több államra kiterjedő Salmonella Montevideo megbetegedéseket

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) és az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) *Salmonella* Montevideo által okozott megbetegedések kivizsgálását végzi. Kilenc államból összesen tizenegy fő megbetegedéséről érkezett jelentés. Két főt kellett kórházba szállítani, halálesetről nem számoltak be. Az állami, helyi és szövetségi közegészségügyi szervek közösen végzett vizsgálása azt mutatja, hogy a járvány valószínűsíthető forrása a Wonderful Pistachios által előállított pisztácia. A vállalkozás önként visszahívott számos ízesítésű, héjas és héj nélküli pisztáciát, mert azok *Salmonellával* szennyeződhetnek.

### Multistate outbreak of Salmonella Montevideo infections linked to pistachios

*CDC and FDA are investigating an outbreak of Salmonella Montevideo infections. Eleven people infected with the outbreak strain of S. Montevideo have been reported from 9 states. Two ill people have been hospitalized. No deaths have been reported. Collaborative investigative efforts of state, local, and federal public health and regulatory officials indicate that pistachios produced by Wonderful Pistachios are a likely source of this outbreak.*

<http://www.cdc.gov/salmonella/montevideo-03-16/index.html>

\*\*\*

## Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

### Egészséges reggeli gyerekeknek: Mindent az egyensúlyról

Az egészséges reggeli elengedhetetlen a gyerekek számára. Carole L. Adler, az amerikai Élelmiszer- és Gyógy-szer-ellenőrzési Hivatal (FDA) dietetikusa szerint amikor a gyerekek kihagyják a reggelit, nem kapják meg azt, amire a leginkább szükségük van. A fejlődő szervezetnek szüksége van az egészséges ételek rendszeres fogyasztására. A táplálkozástudományi tanulmányok azt mutatják, hogy azok az iskolás gyerekek, akik reggeliznek, jobban teljesítenek az órákon. Mint más étkezések, a reggeli esetében is fontos az egészséges egyensúly fenntartása a gyümölcsök, zöldségek, fehérjék, gabonafélék és tejtermékek fogyasztása által. Annak érdekében, hogy a gyerekek jól kezdjék a napot, a weboldalon megtalálható Adler **7 gyors és egyszerű reggeli tippje**.

### Healthy Breakfasts for Kids: It's All about Balance

*A healthy breakfast is a must for kids. According to the Academy of Nutrition and Dietetics, studies show that school children who eat breakfast perform better in the classroom. On the webpage you can find Adler's seven quick and easy breakfast tips to ensure your children start their day off right.*

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm456060.htm>

\*\*\*

### MPI: Óvatosan a nyers tejjel!

Az Új-Zélandi Elsődleges Iparágak Minisztériuma (MPI) felhívja a fogyasztók figyelmét, hogy legyenek körültekintőek, mikor nyers pasztörizálatlan tejet fogyasztanak. A nyers tej hűtve (4 °C-on, vagy az alatt) tárolásával csökken annak a kockázata, hogy a káros baktériumok (*E coli*, *Campylobacter* és *Salmonella*) mennyisége eléri azt a szintet, ami a fogyasztó megbetegedéséhez vezet.

### MPI reminds consumers to take care when drinking raw milk

*The Ministry for Primary Industries (MPI) is reminding consumers to take care when drinking raw unpasteurised milk.*

<http://www.mpi.govt.nz/news-and-resources/media-releases/mpi-reminds-consumers-to-take-care-when-drinking-raw-milk-2/>

\*\*\*



## Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

### Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

#### WHO konzultáció az antimikrobiális rezisztenciáról

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) konzultációt tartott az antimikrobiális rezisztencia elleni harc globális fejlődésének és keretrendszerének lehetőségeiről. A konzultáció a WHO WHA68.7 számú határozatának következményeként történt, melyben elfogadták az antimikrobiális rezisztencia globális cselekvési tervét. Az ülésen részt vehettek a WHO tagállamai, a WHO-val hivatalos kapcsolatban álló nem kormányzati szervezetek, valamint a kormányközi szervezetek is. Az elhangzott észrevételeken túl a WHO további észrevételeket vár a tagállamoktól és nemzetközi szervezetektől a tervezettel kapcsolatban, ami alapján átdolgozott dokumentumot a szervezet májusi Közgyűlésén tudják megvitatni.

#### Antimicrobial Resistance – WHO consultation update

*World Health Organization held a consultation on options for establishing a global development and stewardship framework to fight antimicrobial resistance. The consultation was held in response to World Health resolution WHA68.7 that endorsed the Global action plan on antimicrobial resistance.*

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/385143/>

\*\*\*

#### E-továbbképzéseket hirdet a FAO

Napjainkban számos szervezetnél meghatározóvá vált az e-learning képzés, az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezetnél (FAO) több mint 400 ezer tanulóval. A FAO e-learning központja ingyenes (angol, francia és spanyol nyelvű) interaktív tanfolyamokat kínál az élelmiszer és táplálkozás biztonságtól a klímaváltozáson át a földbirtoklásig különböző témakörökben. A tanfolyamok célközönsége mezőgazdasági és élelmezés biztonsági szakemberek, tanulók és bárki, aki érdeklődik a témák iránt. A FAO honlapján a több mint ötven képzés közül hetet emeltek ki és mutatnak be röviden, mintegy kedvcsinálónak (táplálkozás, élelmezésbiztonság és életmód alapjai, klímaváltozás, vagy pl. a Codex tevékenységében való részvétel növelése).

#### Seven free e-learning courses to bookmark

*E-learning is mainstreamed in many organization, including FAO with more than 400 thousands learners taking advantage of Food and Agriculture Organization's offerings. FAO's e-learning center offers free interactive courses – in English, French and Spanish - on topics ranging from food and nutrition security or climate change to land tenure.*

<http://www.fao.org/zhc/detail-events/en/c/385243/>

\*\*\*

## Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

### Nemzeti workshop Tádzsikisztánban az élelmiszerbiztonsági kockázatkommunikációról

2016. február 19-én Dushanbe-ben (Tádzsikisztán) közös WHO/FAO nemzeti workshopot rendeztek az élelmiszerbiztonsági kockázatkommunikációról. Az érintett tádzsikisztáni intézményekből több, mint 50 szakember tárgyalt az élelmiszer-közvetítette és zoonotikus megbetegedésekről, a botulizmusra és antraxra fókuszálva. A résztvevők megegyeztek egy közös cselekvési terv kialakításában és bevezetésében, mellyel erősítik a kockázatkommunikációt különböző célközönségek irányában.

### WHO/FAO national workshop on food safety risk communication

A joint World Health Organization (WHO)/Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations (UN) national workshop on food safety risk communication took place in Dushanbe, Tajikistan on 19 February 2016.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2016/03/whofao-national-workshop-on-food-safety-risk-communication>

\*\*\*

### WHO: Antibiotikum tudatosság és digitális párbeszéd az európai országokban

A szociális és más digitális média (Twitter, Facebook, YouTube, szövegüzenetek, video és weboldalak) alkalmazása gyorsan terjed az egészségügyi helyzet közvetítésére a WHO európai régiójában. A 2015-ben első alkalommal megrendezett Antibiotikum Tudatosság Világhetén (WAAW) résztvevő 19 nem-európai ország mindegyike a digitális médiát hívta segítségül az antibiotikum rezisztenciával kapcsolatos tudatosság növelésére. Ez hatalmas változást jelent a néhány évvel korábbi állapothoz képest, amikor ezen országok csupán kb. 10%-a használta ezeket az eszközöket kampányaiban. Az antibiotikum rezisztencia az egyik legkeresettebb téma a WHO/Europe Facebook oldalán, az oldal 2011-es megalakítása óta legnépszerűbb öt bejegyzésből kettőt érint. Az Antibiotikum Tudatosság Világhete a Twitteren is a WHO/Europe 10 legaktívabb hete közé került.

### Antibiotic awareness drives digital conversation in European countries

The use of social and other digital media – Twitter, Facebook, YouTube, text messages, video and websites – for health messaging is growing rapidly in the WHO European Region. All 19 of the non-EU countries that participated in the first World Antibiotic Awareness Week (WAAW) in 2015 used digital media to raise awareness about antibiotic resistance.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2016/03/antibiotic-awareness-drives-digital-conversation-in-european-countries>

\*\*\*



## Hírek a tudományos világból / News of science

### Hírek a tudományos világból / News of Science

#### A magyar földeken betakarított gabonák fuzárium mikotoxin tartalma

Közép- és Kelet-Európában a gabonák gyakran szennyezettek fuzárium mikotoxinokkal. A Szent István Egyetem kutatói 116 gabona mintában (kukorica, búza árpa zab) vizsgálták a deoxinivalenol (DON), zearalenon (ZEN) és T-2 szennyezettséget, eredményeiket a *Food Additives & Contaminants* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában publikálták. A mintákat két magyarországi régióból gyűjtötték (Észak- és Dél-Dunántúl). Az eredmények szerint a kukorica volt a mikotoxinokkal leginkább szennyezett gabona. A mikotoxinok közül a DON, utána pedig a T-2 és ZEN fordult elő leggyakrabban.

#### *Fusarium mycotoxins in cereals harvested from Hungarian fields*

*The Fusarium mycotoxins deoxynivalenol (DON), zearalenone (ZEN) and T-2 frequently contaminate grain crops in Middle and Eastern Europe. 116 cereal samples (maize, wheat, barley and oat) were examined for DON, ZEN and T-2 mycotoxins. Maize was the most contaminated grain. DON was the most represented Fusarium mycotoxin followed by T-2 and ZEN.*

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26892197>

\*\*\*

#### D vitamin hiány Európában: az egész kontinenst érintő járvány?

Az Amerikai Egyesült Államok Egészségügyi Minisztériumához tartozó Nemzeti Egészségügyi Intézetek (NIH) egy ún. D vitamin Standardizációs Programot indított. Ennek keretében nemzetközi szinten egységesítik a D vitamin szint mérését. A neves *The American Journal of Clinical Nutrition* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában lévő tanulmány – számos európai ország kutatóinak együttműködésével – nagyszabású felmérésben vizsgálták az európai lakosság D vitamin szintjét. Az eredmények azt mutatták, hogy a vizsgált 55 844 személy 13%-ának éves átlagban, 17,7%-nak télen és 8,3%-nak nyáron a szérum D vitamin koncentrációja kisebb, mint 30 nmol/L. A D vitamin hiány másfajta meghatározása szerint (<50 nmol/L) pedig a D vitamin hiány előfordulása 40,4%. A sötét bőrű embereknél a D vitamin hiány jóval nagyobb, mint a fehérbőrűeknél. A szerzők felhívják a figyelmet, hogy az egész Európát érintő D vitamin hiány beavatkozást igényel a közegészség szempontjából.

#### *Vitamin D deficiency in Europe: pandemic?*

*An overall pooled estimate showed that 13.0% of the 55,844 European individuals had serum 25(OH)D concentrations <30 nmol/L on average in the year, with 17.7% and 8.3% in those sampled during the extended winter (October-March) and summer (April-November) periods, respectively. According to an alternate suggested definition of vitamin D deficiency (<50 nmol/L), the prevalence was 40.4%. Dark-skinned ethnic subgroups had much higher prevalence of serum 25(OH)D <30 nmol/L than did white populations.*

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26864360>

\*\*\*



## Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

### Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a magyar médiában/ *Food Safety in focus in the Hungarian media*

#### Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

#### Magyarként akarták eladni a jelöletlen lengyel tojást

85 ezer Lengyelországból származó, jelöletlen tojás forgalmi korlátozását rendelte el a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI) egy Bács-Kiskun megyei ellenőrzés során. A vállalkozó saját bevallása szerint magyar „kistermelőknek” akarta értékesíteni termékét. A KÜI szakemberei a tojáscsomagoló üzem ellenőrzése során több szabálytalanságot is találtak. Az üzemeltető többek között nem tudta bemutatni sem a tojásfertőtlenítés hatékonyságát igazoló eljárást, sem egyéb laboratóriumi eredményeket. A szennyezett, repedt tojásokat sem sorolták a szabályoknak megfelelően „B” osztályba, hanem részben tisztára csiszolták, illetve összegyűjtve megmosták, majd szárasztésza készítőknél, cukrászatoknak értékesítették. Az üzemben tárolt tojástételek közül végül ötöt, összesen több mint 125 ezer tojást vont ki a forgalomból és helyezett hatósági zár alá a Hivatal. Az érintett vállalkozás adatai elérhetőek a [kormany.hu](http://kormany.hu) oldalon közzétett ún. [jogsértés listán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/magyarkent-akartak-eladni-a-jeloletlen-lengyel-tojast>

\*\*\*

#### Fehérjeszelet termékviSSzahívás a magyarországi dm üzletekből

A dm (Drogerie Markt) a 2016.08-2016.12. minőség-megőrzési idejű DAS gesunde PLUS Sportness fitness kekszes fehérjeszeleteket kivonja a forgalomból. A termékviSSzahívás oka, hogy a gyártás során használt tisztítókefe darabjai bekerülhettek több tétel termékbe, így a dm elővigyázatosságból az összes esetlegesen érintett fehérjeszeletet viSSzahívja a polcokról Németországban, Ausztriában, a Cseh Köztársaságban és Magyarországon. Az érintett tételek listája megtekinthető a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) [honlapján](#). A dm arra kéri a vásárlókat, hogy az érintett fehérjeszeleteket ne fogyasszák el, és vigyék vissza a drogéria üzleteibe, ahol viSSzakapják a vételárat.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/feherjeszelet-termekviSSzahivas-a-magyarorszag-dm-uzletekbol>

\*\*\*

#### TermékviSSzahívás - rozsos és szezámós extrudált kenyér

Az Európai Bizottság gyorsriasztási rendszerén (RASFF) érkezett információk szerint az Aldi üzletekben kapható, 250 grammos kiszerelésű rozsos és szezámós extrudált kenyér Ochratoxin A penészgomba toxinnal szennyezett. A forgalmazó tájékoztatta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt (NÉBIH) a termék önkéntes viSSzahívásáról. Az ochratoxinok egyes penészgombák által termelt mérgező anyagok, közülük az Ochratoxin A a legjelentősebb, mely erősen toxikus anyag. Fő támadási pontja a vese, azonban májat, idegrendszert, immunrendszert, és a reprodukív szerveket károsító hatását is igazolták. Állatkísérletek bizonyították azt is, hogy



## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

rakkeltő anyag. A NÉBIH kéri a vásárlókat, hogy az értintett terméket ne fogyasszák. A toxin különböző élelmiszerekben, főleg gabonában, gabonatermékekben, hüvelyesekben, kávéban, sörben, szőlőlében, mazsolában, borban, kakaóban, mogyorófélekben, és fűszerekben is előfordulhat. A toxinok ártalmas hatása mindig a szervezetbe összesen bekerülő mennyiség függvénye. A kifogásolt termék egyszeri, vagy rövid időszakon keresztül történő fogyasztásától egészségártalom nem valószínűsíthető.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/aldi-termekvisszahivas-rozsos-es-szezamos-extrudalt-kenyer>

\*\*\*

### Egértanya a reform termékeket előállító üzemben

Azonnali hatállyal bezárt egy maglisztekét, tésztákat és olajokat előállító üzemet Csongrád megyében a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kiemelt Ügyek Igazgatósága (NÉBIH KÜI). Az üzem alapanyagraktárában, egy raklap megbontása után, számos újszülött és pár napos egeret találtak a szakemberek. Több helyiségben egérürülék, az egyik zsákon pedig elhullott egér is volt. A szakemberek azt tapasztalták, hogy az alapanyagok egy része jelöletlen, nem nyomonkövethető, valamint a gyártásról sem vezettek megfelelő dokumentációt. Az üzem egy része koszos, takarítatlan volt, az épület néhol be is ázott. Az eljárás során több mint 120 tételt, mintegy 10 tonna mennyiségben vontak ki a forgalomból. A NÉBIH KÜI azonnali hatállyal megtiltotta az üzem működését és kötelezte az élelmiszer-vállalkozót a még forgalomban lévő termékei visszahívására. Az érintett vállalkozás adatai elérhetők a [kormany.hu](http://kormany.hu) oldalon közzétett ún. [jogsértés listán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/egertanya-a-reform-termekeket-eloallito-uzemben>

\*\*\*

### Jelenlegi információk szerint hazánk nem érintett a fertőzött román juhsajt ügyében

Nem érkezett bejelentés az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági gyors riasztási rendszerén (RASFF) keresztül arra vonatkozóan, hogy Magyarországon is forgalomba kerültek az *E. coli* baktériumfertőzésben érintett román előállítású túró terméktételek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) folyamatosan, napi 24 órában figyeli a RASFF-on megjelenő információkat. Jelenlegi ismeretek szerint Belgiumba, Németországba, Spanyolországba, Franciaországba és Olaszországba szállítottak a feltehetően fertőzött termékekből. A szennyezett tételekből a rendelkezésre álló információk alapján nem érkezett Magyarországra, ugyanakkor az érintett országok köre még bővíthet. A NÉBIH az eset teljes kivizsgálásának lezárásáig, elővigyázatosságból, a gyártó (SC Bradet SRL) termékeinek fogyasztását nem javasolja. Az üggyel kapcsolatos háttérinformációk megtekinthetők a [NÉBIH honalján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/jelenlegi-informaciok-szerint-hazank-nem-erintett-a-fertozott-roman-juhsajt-ugyeben>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Határérték feletti PAH tartalom miatt lenmagolaj tételeket vontak ki a forgalomból

A több európai tagállamot, köztük Magyarországot is érintő riasztás érkezett az EU élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelző rendszerén (RASFF) keresztül. Határérték feletti benzolszarmazék (PAH) tartalom miatt elrendelték a 250 ml-es Schneekoppe márkajelzésű étkezési lenmagolaj kereskedelmi forgalomból történő kivonását. A terméket Magyarországon a Müller Drogéria Magyarország Bt. forgalmazza. A visszahívás a 12/05/2016 és a 06/08/2016 minőség-megőrzési idejű termékeket érinti. A kifogásolt tételek az üzletek polcairól lekerültek, a fogyasztók a megvásárolt termékeket visszavihetik az üzletkebe. A PAH-ok több száz kémiai rokon, különböző szerkezetű és toxicitású vegyület csoportját jelentik, amelyek a környezetben tartósan megmaradnak. Az anyagok genotoxikus rákkeltő tulajdonsága miatt szervezetbe kerülésük nem kívánatos. A bevitel azonban nem kerülhető el, de az ésszerűen elérhető legalacsonyabb szintre kell szorítani. A szennyezett lenmagolaj egyszeri vagy rövidtávú fogyasztása valószínűsíthetően semmilyen tünetet nem okoz.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/hatarertek-feletti-benzolszarmazek-pah-tartalom-miatt-lenmagolaj-teteleket-vontak-ki-a-forgalombol>

\*\*\*

### Csótányok miatt függesztette fel egy pékség működését a NÉBIH

Egy pékség XIII. kerületi üzemében tartott ellenőrzést a március elején a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Kiemelt Ügyek Igazgatósága (NÉBIH KÜI). Az egységben csótányok szaladgáltak, valamint nyomkövetési és dokumentációs problémák is bőven akadtak. Az ellenőrzés során több mint három mázsa alapanyagot, félkész- és készterméket kellett kivonni a forgalomból. Az üzem működését a feltárt hiányosságok javításáig függesztette a hatóság. Ennek azóta eleget tettek az üzemeltetők, így az ismételt hatósági szemle után újra indulhatott a gyártás. Az eljárás folyamatban van, az ügyben több százezer forintos bírság várható.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/csotanyok-miatt-fuggesztette-fel-egy-pekseg-mukodeset-a-nebih>

\*\*\*

### Nagyságrendekkel elmaradt az előírt minőségi feltételektől egy mikrobiológiai készítmény

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Pécsi Talajbiológiai Laboratóriuma megállapította, hogy a Greenman Agro és Greenman Floralia (1,0 literes kiszerelésű) megnevezésű termékek összes élő csíra- és gombaszám tartalma jelentősen eltért a gyártó által garantált mennyiségtől. Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság a készítmény forgalomba hozatalát azonnali hatállyal megtiltotta. A megvizsgált két mikrobiológiai termésmenüvelő készítmény leírása szerint javítja a talaj minőségi állapotát, növeli a talajélet aktivitását, helyreállítja annak mikroflóráját, fokozza a fotoszintetizációs folyamatokat, erőteljesebb lesz a csírázóképeség, és elősegíti a gyökér- és hajtásképzést. Ezek által egyenletes terméskötődést és érést, valamint kiegyenlített, nagyobb termésmennyiséget biztosít. A termék csökkent élő mikroorganizmus szám mellett nem fejt ki a

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

növények fejlődésére és a talaj kedvező mikrobiológiai állapotára gyakorolt elvárt jótékony hatást. A növénytermesztők, kertészkedők érdekeinek védelme, valamint a tisztességes kereskedelmi gyakorlat biztosítása érdekében a NÉBIH a jövőben is kiemelt figyelmet fordít a terménynövelő anyagok minőségi megfelelőségének ellenőrzésére.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/nagysagrendekkel-elmaradt-az-eloirt-minosegi-feltetelektol-egy-mikrobiologiai-keszitmeny>

\*\*\*

### NÉBIH: Általános tájékoztató az új élelmiszerekről

Az „élelmiszer” fogalmáról az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról a 178/2002/EK rendelet 2. cikke („minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánunk, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el”) rendelkezik. Amennyiben az Európai Unió területén ún. új élelmiszert szeretnének forgalmazni, a terméknek előzetesen át kell esnie egy engedélyezési folyamaton, melyet az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló 258/97/EK rendelet szabályoz. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) olyan kérdéseket válaszolt meg, mint pl. mi minősül új élelmiszernek, ki kérelmezheti az eljárást, milyen szempontok szerint kell a kérelmet összeállítani, stb.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/altalanos-tajekoztato-az-uj-elelmiszerekrol>

\*\*\*

### Konferencia az újonnan felbukkanó állategészségügyi megbetegedésekről

A 2016. szeptember 28-30. között Budapesten megrendezésre kerülő rendezvény célja, hogy friss információval szolgáljon ezeknek a betegségeknek a felismeréséről, azonosításáról, nyomonkövetéséről, és az ellenük való védekezésről. Az újonnan felbukkanó fertőző betegségek egészségügyi problémát jelentenek mind a házi-, illetve vadállatok, mind pedig az emberek számára. A kontrollálatlan terjedés fő motorja a háziállatok, illetve állati eredetű élelmiszerek megnövekedett ütemű, globális méreteket öltő szállítása, valamint a vektorok jelenléte, beleértve az embert, a vadállatokat, köztes gazdákat és mindenféle kontaminált anyagot. A rendezvény során előadások mutatják be a vészhelyzetre szánt vakcinák engedélyezési folyamatát, a diagnosztika és a védekezés legújabb módszereit, és a kórokozók terjedését elősegítő környezeti tényezőket. Az esemény célja továbbá, hogy a terület legjobb szakembereit hozza össze az akadémiai, az ipari és a hatósági szférákból. A konferencia főszervezője a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága (ÁTI). további információ és a regisztrációs felület elérhető a NÉBIH honlapján.

<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/konferencia-az-ujonnan-felbukkano-allategeszsegugyi-megbetegedesekrol>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Élelmiszer-hamisítás napjainkban

Néhány évtizede a hamisítás azt jelentette, hogy a készételekben a drágább összetevőket olcsóbbakra cserélték. Manapság azonban annak a veszélye is fennáll, hogy káros vagy akár mérgező élelmiszerek kerülnek a fogyasztó tányéjára – olvasható az Élelmiszer Online oldalán. Gyakran fordul elő hazánkban is, hogy hamisítják az élelmiszert – állította az M1 Summa című műsorában Dömölki Livia élelmiszer szakértő. Hozzátette, szinte nem telik el úgy év, hogy ne legyen legalább egy élelmiszerbotrány, azaz amikor a csomagban más van, mint kellene. Példaként említett az olajhamisítást és a lóhússal kevert marhahúst is a hamburgerek esetében. Élelmiszer-hamisításnak minősül a rossz minőségű alapanyagok használata, az olcsóbb termékek átcsomagolása, a szavatosság átírása, a romlott élelmiszer feldolgozása, az eredetvédett termékek hamisítása, és a nem bioélelmiszer bioként történő értékesítése is.

[http://www.elelmiszer.hu/fmcg\\_szakmai\\_hirek/cikk/pompasan\\_tejel\\_az\\_elelmiszer\\_hamisitas](http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/pompasan_tejel_az_elelmiszer_hamisitas)

\*\*\*

### Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírek a külföldi médiában / Food Safety in focus in the international media

#### Házilag készített ételek árusítását tiltaná New Jersey egyik szenátora

Joseph Vitale, New Jersey szenátora szilárdan kiáll amellett a döntése mellett, hogy bizonyos élelmiszerek esetében – amelyeket nem üzemi konyhán állítani elő – tiltani kellene a közvetlenül a fogyasztónak történő értékesítést. New Jersey Közgyűlése jóváhagyná az úgynevezett „süti törvényt, amelyet a szenátor – aki egyben az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Bizottságának elnöke – „közegészségügyi aggálynak nevezett”. Egy másik szenátor, Christopher Bateman, aki 2015 januárjában indítványozta a pékekre vonatkozó törvényt, elmondta: a jelenlegi javaslat csak olyan sütőipari termékek esetében lenne érvényes, amelyek nem igényelnek idő vagy hőmérséklet-szabályozást a kórokozók növekedése, és a toxinképződés csökkentése érdekében, ugyanakkor a törvény védené a süteményeket, kenyereket, muffinokat és egyéb sütőipari termékeket gyártó kisvállalkozókat.

<http://www.foodworldnews.com/articles/67801/20160328/fight-homemade-foods-legalization-still-running-new-jersey.htm>

\*\*\*

### Listeria esetek miatt nyomoztak Kanadában

A Kanadai Közegészségügyi Hivatal (PHAC) felfüggesztette kivizsgálását a Dole Fresh Vegetables vállalat ellen, amely termékeitől több, mint egy tucat kanadai betegedett meg. Tekintettel arra, hogy a járvány forrását azonosították és a szennyezett termékeket visszahívták a piacról, a Járvány Kivizsgálási Koordinációs Bizottság úgy döntött lezárja a nyomozást – olvasható a Hivatal honlapján. A kivizsgálás során – amelyet 2016. január végén kezdtek – tizennégy *Listeria monocytogenes* esetet vizsgáltak ki öt kanadai tartományban. Az összes megbete-

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

gedett kórházba került, közülük hárman életüket is veszítették. Az USA-ban pedig 18 fő betegedett meg, valószínűleg ugyanezen vállalat termékeitől.

<http://www.thepacker.com/news/canadians-wrap-dole-listeria-investigation>

\*\*\*

### [E. coli betegített meg gyerekeket Franciaországban](#)

A Lidl áruházak azonnal visszahívták marhahús termékeiket, miután a francia egészségügyi hatóságok számos európai országot érintő *E. coli* járványra hívták fel a figyelmet. Az eset során hét francia gyermek fertőződött meg a baktériummal és került kórházba. Az Európai Unió tagországai az elmúlt évben 3500 *E. coli* esetet jelentettek, amelyből 93 Franciaországban fordult elő. A mostani megbetegedettek tünetei között szerepelt a súlyos hányás és gyakran véres hasmenés. A jelentések szerint az egyik gyermek életveszélyes állapotban van. A francia beszállító nyilatkozata alapján az alapanyagok francia, német és holland gazdaságokból származtak.

[http://thelatest.com/story/lidl-prompt-beef-recall-1761651?news\\_id=2458763](http://thelatest.com/story/lidl-prompt-beef-recall-1761651?news_id=2458763)

\*\*\*

### [Véget ért a kígyóuborka okozta Salmonella Poona járvány az Egyesült Államokban](#)

2015 szeptemberében kezdődött, több államra kiterjedő *Salmonella* Poona járványt zárult le idén március közepén. A megbetegedéseket kígyóuborka okozta. A zöldséget Mexikóban termesztették, de nem tudni hogyan fertőződött meg a baktériummal. Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) végső jelentése alapján 907 ember fertőződött meg 40 amerikai államban. Közülük legalább 204 szorult kórházi kezelésre, és hat halálesetet is jelentettek.

<http://www.thepacker.com/news/cucumber-investigation-wraps-without-definitive-source>

\*\*\*

### [Salmonella megbetegedéseket okozott mexikói lágy sajt Kaliforniában](#)

Múlt év vége óta több mint ötven *Salmonella* megbetegedést jelentettek Kalifornia államban, amelyeket mexikói lágy sajt okozott. Az illegális sajtokat gyakran nem megfelelő higiéniai körülmények között készítik el, és gyakran nyers tejből, – amely 150-szer nagyobb valószínűséggel okoz élelmiszer eredetű megbetegedést, mint a pasztörizáltak – amelyeket gyakran utcai árusok értékesítenek. Az esetek megemelkedett számára felfigyeltek a kaliforniai közegészségügyi tisztségviselők is. A Kaliforniai Közegészségügyi Minisztérium úgy nyilatkozott: „látjuk a *Salmonella* esetek számának drasztikus növekedését, különösen a latin amerikai közösségekben”. A Kaliforniai Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Minisztérium (CDFA) a probléma súlyossága miatt egy kétnyelvű tájékoztató anyagot készített az „Illegális sajt megbetegíthet” címmel, amelyben az utcai árusoktól vásárolt, valamint a nyers tejből készült sajtok fogyasztásának veszélyeire hívják fel a figyelmet.

<http://www.foodpoisoningnews.com/california-surge-mexican-soft-cheese/>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### [Mycobacterium aurum hozhatná az embereket közelebb környezetükhöz](#)

A londoni Solution Sciences vállalat célja, hogy az *Mycobacterium aurum* baktérium felkerüljön az új élelmiszer-összetevők listájára Európában. A kérelmet a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) felé nyújtották be. „A kérelmező szándéka, hogy az *M. aurum* baktériumot, vízben, hó által elpusztított koncentrátum formájában árusítsa, amelyet különböző élelmiszerekhez adhatnak, mint pl. tej, tejtermékek, üdítőitalok, kenyér, vagy étrend-kiegészítők” – mondta az FSA. Az *M. aurum* egy környezetben megtalálható, ártalmatlan mikroorganizmus, ugyanakkor az állati és emberi bélmikroflóra természetes része, amely gyakran a kezeletlen ivóvízben is előfordul. A kérelmező vállalat nyilatkozatában utal arra, hogy az emberek „túlságosan higiénikusan” étkeznek, ezért nő a távolság az ember és a 'zöld' környezet között.” Más szóval szerintük az emberek túlságosan steril életet élnek, ezért az *M. aurum* egy olyan módot kínálhat, amely által az emberek „elraktározhatunk egy kis természetet” szervezetükben. A cég egy [27 oldalas kérelmet](#) nyújtott be a hivatal felé. A kérelemmel kapcsolatban nyilvános konzultációt hirdettek meg 2016. április 11-ig.

<http://beforeitsnews.com/food-and-farming/2016/03/would-you-like-to-supersize-your-gut-bacteria-with-that-2483055.html>

\*\*\*

### [A vásárlóknak nem csak az átlátszó csomagolásra, hanem az átláthatóságra is igényük van](#)

A fogyasztók egyre inkább óvatosabbak azzal, amit nem ismernek élelmiszereikben. Még inkább aggódnak amiatt, amit az élelmiszer-gyártók szándékosan elrejtenek előlük. 2015 őszén a Forbes magazinban megjelent írás azt a kérdést tette fel a gyártóknak, amitől azok a legjobban félnek: „mit tudnak és mikor tudták meg?”. A leírásban egy fókuszcsoporthoz tartozó kutatásról lehet olvasni, amelyet a The Center for Food Integrity (CFI) szervezet végzett el. A résztvevőknek a következő állításra kellett reagálniuk: „a GMO-kat közel 20 éve használják, és nem számoltak be hozzájuk köthető egészségügyi problémákról”. A megkérdezettek ahelyett, hogy a GMO-k biztonságosságának a nyugalmát érezték volna, még riadtabbak lettek. „Ez túl ijesztő számomra. Úgy érzem, mintha becsaptak volna” – mondta az egyik nő. „Ha tényleg 1996 óta fogyasztjuk ezeket a termékeket, ezidáig miért nem adtak több információt arról, amit elfogyasztottam?” A CFI vezérigazgatója ősszel, a Food Integrity Summit rendezvényen a tanulmány tapasztalatait összegezte, majd az ipari felek felé továbbította: „Az átláthatóság többé nem opció. Ez egy alapvető fogyasztói elvárás.”

<http://www.foodsafetynews.com/2016/03/124509/#.VvDy9VIsAqg>

\*\*\*



## Jogszabályok / Legislations

### Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) 2016/439 rendelete (2016. március 23.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet IV. mellékletének a *Cydia pomonella* granulovírus (CpGV), a kalcium-karbid, a kálium-jodid, a nátrium-hidrogén-karbonát, a rezkalúra és a *Beauveria bassiana* ATCC 74040 törzs, valamint a *Beauveria bassiana* GHA törzs tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/440 rendelete (2016. március 23.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található atrazin megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/441 rendelete (2016. március 23.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a mustárban édesítőszerként alkalmazott szteviol glikozidok (E 960) felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/443 végrehajtási rendelete (2016. március 23.) a 669/2009/EK rendelet I. mellékletének a behozatalra vonatkozó fokozott hatású ellenőrzéseknek alávetett nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek listája tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/448 végrehajtási határozata (2016. március 23.) a 2003/467/EK határozat I. és II. mellékletének Málta szarvasmarha-állományának hivatalos tuberkulózismentes és brucellózismentes státusa tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 1697. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/447 végrehajtási határozata (2016. március 22.) a Franciaországban előforduló, a H5 altípusba tartozó, magas patogenitású madárinfluenzával kapcsolatos egyes védintézkedésekről szóló (EU) 2015/2460 végrehajtási határozat módosításáról (az értesítés a C(2016) 1608. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/433 végrehajtási rendelete (2016. március 22.) a 798/2008/EK rendelet I. mellékletének az egyes baromfiárúk Unióba történő behozatala vagy Unión keresztül történő átszállítása céljából engedélyezett harmadik országok, területek, övezetek és területi egységek jegyzékében az Amerikai Egyesült Államokra vonatkozó bejegyzésnek a H7N8 altípusba tartozó, magas patogenitású vírustörzsek okozta madárinfluenza kitöréseivel kapcsolatban történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/423 végrehajtási határozata (2016. március 18.) a veszettség elleni vakcinák kutyák, macskák és gőrények esetében való hatékonyságát figyelemmel kísérő szerológiai vizsgálatok elvégzésének egyes, Egyiptomban, az Egyesült Arab Emírségekben és az Egyesült Államokban működő laboratóriumok számára történő engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 1609. számú dokumentummal történt)

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) 2016/412 végrehajtási határozata (2016. március 17.) a tagállamoknak a 2000/29/EK tanácsi irányelv egyes rendelkezéseitől a Kanadából származó vagy ott feldolgozott kőriska tekintetében való eltérés engedélyezése céljából adott felhatalmazásról (az értesítés a C(2016) 1635. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/389 végrehajtási rendelete (2016. március 17.) az acibenzolar-S-metil hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyása meghosszabbításáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/398 végrehajtási határozata (2016. március 16.) az UV-fénnyel kezelt kenyér 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 1527. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/370 végrehajtási rendelete (2016. március 15.) a pinoxaden hatóanyagok a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról és az említett hatóanyag ideiglenes engedélyeinek a tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság (EU) 2016/371 rendelete (2016. március 15.) egyes, élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentését, illetve gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) 2016/372 rendelete (2016. március 15.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, betegségek kockázatának csökkentését érintő, egészségre vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) 2016/355 rendelete (2016. március 11.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az emberi fogyasztásra szánt zselatin, kollagén és nagymértékben finomított állati eredetű termékek különleges követelményei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/375 végrehajtási határozata (2016. március 11.) a lakto-N-neotetróznak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 1419. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/376 végrehajtási határozata (2016. március 11.) a 2-O-fukozil-laktóznak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 1423. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/361 végrehajtási határozata (2016. március 10.) a 2004/211/EK határozat I. mellékleté-



## Jogszabályok / Legislations

nek az élő lóféléknek, továbbá a lófélék spermájának, petesejtjeinek és embrióinak az Unióba való behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok és országrészek jegyzékében szereplő, Kínára vonatkozó bejegyzés tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 1450. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/348 végrehajtási rendelete (2016. március 10.) a 98/2012/EU végrehajtási rendeletnek a Komagataella pastoris (DSM 23036) által termelt, 6-fitázt (EC 3.1.3.26) tartalmazó, hízósertések takarmány-adalékanyagaként felhasznált készítmény legkisebb tartalma tekintetében történő módosításáról (az engedély jogosultja: Huvepharma EOOD)

A Bizottság (EU) 2016/329 végrehajtási rendelete (2016. március 8.) a 6-fitáz valamennyi madárfaj, valamint elválasztott malacok, hízósertések, kocák és kevésbé jelentős sertésfélék takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lohmann Animal Nutrition GmbH)

A Bizottság (EU) 2016/336 ajánlása (2016. március 8.) a sertések védelmére vonatkozó minimumkövetelmények megállapításáról szóló 2008/120/EK tanácsi irányelvnek a farokkurtítás szükségességének mérséklését célzó intézkedések tekintetében történő alkalmazásáról

A Bizottság (EU) 2016/324 rendelete (2016. március 7.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének egyes, az összes élelmiszerkategóriához engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok használatá tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság (EU) 2016/312 végrehajtási rendelete (2016. március 4.) a 37/2010/EU rendeletnek a tilvalozin anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/317 végrehajtási irányelve (2016. március 3.) a 66/401/EGK, a 66/402/EGK, a 2002/54/EK, a 2002/55/EK, a 2002/56/EK és a 2002/57/EK tanácsi irányelvnek a vetőmagcsomagok hatósági címkéje tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) 2016/320 végrehajtási határozata (2016. március 3.) az olyan fajtához tartozó vetőmagok vonatkozásában, amelyek tekintetében a mezőgazdasági növényfajok vagy zöldségfajok nemzeti fajtajegyzékbe való felvételi kérelmét benyújtották; ezen vetőmagok forgalmazásának tekintetében a tagállamok által történő engedélyezésére vonatkozó végrehajtási szabályokról szóló 2004/842/EK bizottsági határozat módosításáról (az értesítés a C(2016) 1221. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) 2016/321 végrehajtási határozata (2016. március 3.) a géntechnológiával módosított MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) kukorica (Zea mays L.) termesztésének engedélyezésére megállapított földrajzi hatály kiigazításáról (az értesítés a C(2016) 1231. számú dokumentummal történt)

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) 2016/266 rendelete (2015. december 7.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és a tanácsi rendelet értelmében alkalmazandó vizsgálati módszerek megállapításáról szóló 440/2008/EK rendeletnek a műszaki fejlődéshez való hozzáigazítás céljából történő módosításáról

### Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

16/2016. (III. 11.) FM rendelet a sertésállományoknak a sertés reprodukciós zavarokkal és légzőszervi tünetekkel járó szindrómájától való mentesítéséről szóló 3/2014. (I. 16.) VM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2016/35. (III. 11.) Hatályos: 2016. 03. 18.

\*\*\*

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a [hirlevel-eki-feliratkozas \(kukac\) levlist01 \(pont\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas@nebih.gov.hu) e-mail címre várjuk.

Amennyiben a továbbiakban nem szeretné megkapni hírlevelünket, kérjük, hogy a következő e-mail címen jelezze azt:

[hirlevel-eki-leiratkozas \(kukac\) levlist01\(pont\)nebih\(pont\)gov\(pont\)hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozas@nebih.gov.hu) .  
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az [eki \(kukac\) nebih \(pont\) gov \(pont\) hu](mailto:eki@nebih.gov.hu) e-mail címen jelezze.

A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető a forrás megjelölésével.

If you wish to be subscribed to our newsletter, please send us an e-mail to [hirlevel-eki-feliratkozas \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozas@nebih.gov.hu). To confirm that you want to be added to this mailing list, simply reply to that message, keeping the subject. If you do not wish to be subscribed to this list, please send us an e-mail to [hirlevel-eki-leiratkozas \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:eki@nebih.gov.hu) .