

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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>	8
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	13
Nemzetközi szervezetek hírei <i>News of international organizations</i>	15
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	18
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	19
Jogszabályok <i>Legislations</i>	25



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



Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

A fertőtlenítőszeres és a fertőtlenítés jelentősége az élelmiszerbiztonság fenntartásában

Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés – kiemelt jelentőséggel bíró területek az élelmiszerlánc-biztonságban, hiszen a megfelelő higiénia kialakítása, fenntartása az élelmiszerek biztonságát és minőségét befolyásolja. A nem megfelelő hatékonyságú, vagy rosszul használt fertőtlenítőszeres súlyos élelmiszerbiztonsági kockázatot jelenthetnek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az Országos Tisztifőorvosi Hivatallal (OTH) az Élelmiszer Higiénikusok Társasága kezdeményezésére megszervezte azt a konferenciát, amelyen a fertőtlenítés kapcsán felmerülő problémák kezeléséről, a hatékony hibafeltárásról és beavatkozásról, valamint megoldási lehetőségekről is egyeztettek a szakemberek. Az eseményt június 22-én „Kinek árt, kinek használ? Aktuálisan a fertőtlenítőszeresekről” címmel rendezték meg Budapesten. A gyakorlati és elméleti szakemberek előadásain szó volt az élelmiszervállalkozásoktól származó fertőtlenítőszer minták hatékonyságának laboratóriumi vizsgálati eredményeiről, az ellenőrzésének gyakorlati tapasztalatairól, a fertőtlenítőszeres engedélyezéséről. Kiemelték a felelősségteljes és tudatos, szükséges mértékű felhasználás jelentőségét is. A programot egy kerekasztal-beszélgetés zárta, amely a jövőben segítséget jelenthet a problémák felismerésében, a megelőzésében és a hatékony együttműködésben.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/a-fertotlenitoszerek-es-a-fertotlenites-jelentosege-az-elelmiszerbiztonsag-fenntartasaban>

* * *

Elkezdődött a nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés

A korábbi évek gyakorlatát követve Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár idén is elrendelte a nyári szezonális élelmiszerlánc ellenőrzést. Július 1. és augusztus 31. között a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) és a megyei kormányhivatalok szakemberei közösen ellenőriznek a szezonálisan üzemelő, illetve idegenforgalmi szempontból frekvenciált helyeken, strandokon működő kereskedelmi és vendéglátó létesítményekben, de kiemelt figyelmet kap az UHT tejek ellenőrzése is. Az ellenőrzések további célterületei a nagy tömegeket megmozgató rendezvények, fesztiválok, vásárok, fagyalt előállítás és forgalmazással foglalkozó cégek, utcai vendéglátó egységek, büfékocsik és mozgó vendéglátók. A nyári ellenőrzés során a NÉBIH által koordinált akcióban az ellenőrök kiemelt figyelemmel vizsgálják a külföldi eredetű UHT tejet, a fagyaltokat, az előre csomagolt, fűszerezett, előkészített baromfitermékeket, a nyáron is népszerű halételeket, a sütőolajokat, a szezonális zöldségeket és gyümölcsöket.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/elkezdodott-a-nyari-szezonalis-elelmiszerlanc-ellenorzes>

* * *

Mikro- és nanoműanyagok jelenléte főként tengeri eredetű élelmiszerben

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) élelmiszerláncon belül előforduló szennyezőkkel foglalkozó szakbizottságát (Contam Panel) kérte föl, hogy állást foglaljon a mikro- és nanoműanyagok – főként tengeri eredetű – élelmiszerben való jelenlétével kapcsolatban. Az elsődleges mikroműanyagok azok, amelyeket eredetileg is akkora méretűre terveztek, míg a másodlagos mikroműanyagok töredezés ill. aprózódás következtében érik el ezt a méretet. A nanoműanyagok vagy eredetileg is ilyenre tervezett anyagok, vagy mikroműanyag törmelékekből származnak. A mikroműanyagok mérete 0,1-5000 µm közé esik, a nanoműanyagok mérete pedig 1-100 nm-ig (0,001-0,1 µm) terjedhet. Jelenleg nincs jogi szabályozás arra vonatkozóan, hogy a mikro- és a nanoműanyagok élelmiszer-szennyezőanyagoknak számítanak. Vannak módszerek, melyek alkalmasak a mikroműanyagok élelmiszerben történő kimutatására és mennyiségi meghatározására, az előfordulási adatok viszont korlátozottak. Ellenben a nanoműanyagok esetében nincsenek olyan módszerek, amelyekkel a nanoműanyagok kimutathatóak lennének, ezért előfordulási adatok sem állnak rendelkezésre. A mikroműanyagok átlagosan 4%-ban tartalmazhatnak adalékanyagokat, továbbá a műanyagok képesek szennyezőanyagokat megkötni. Mind az adalékanyagok, mind a szennyezőanyagok természetük alapján lehetnek szervesek és szervetlenek. Konzervatív becslés alapján a mikroműanyagok jelenléte a tengeri eredetű élelmiszerben csekély hatással van az adalék- és a szennyezőanyagok által kifejtett összes expozícióra. A toxicitási és toxikokinetikai adatok közül hiányoznak a mikro- és a nanoműanyagok humán-egészségügyi kockázatértékeléséhez szükséges adatok. A nanoműanyagok esetében ajánlatos volna megbízható analitikai módszerek kifejlesztése, a mikroműanyagok mérésére vonatkozóan pedig fontos lenne a meglévő módszerek továbbfejlesztése annak érdekében, hogy ezeknek a műanyagoknak a jelenléte kockázatbecslési módszerekkel értékelhető legyen, illetve az élelmiszerben előforduló mennyiségüket pontosan meg lehessen határozni. Továbbá fontos a mikro- és nanoműanyagokra vonatkozóan főként a kisebb méretűek tekintetében (150 µm-nél kisebb műanyagok) az élelmiszerben való előfordulási adatok gyűjtése, beleértve az élelmiszer-feldolgozási adatokat is. Szükségesek továbbá toxikokinetikai és toxicitási kísérletek, beleértve az emésztőszervrendszerre gyakorolt hatásvizsgálatokat is, valamint fontosak a mikroműanyagok bomlását célzó kutatások, illetve a nanoműanyagok humán emésztőszervrendszerben történő lehetséges átalakulását célzó kutatások is.

Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood

Following a request from the German BfR, the EFSA Panel for Contaminants in the Food Chain was asked to deliver a statement on the presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4501>

EFSA hírek / EFSA news

A szakértők immuntoxikológiai felülvizsgálatot kezdtek a biszfenol A-ra vonatkozóan

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) létrehozott egy nemzetközi szakértőkből álló munkacsoportot, melynek feladata a biszfenol A (BPA) immunrendszerre gyakorolt lehetséges hatásaival kapcsolatos új tudományos ismeretek kiértékelése. A szakértők még júniusban tartottak egy megbeszélést, amelyet a nyár folyamán egy másik, két napos megbeszélés is követ majd. Az EFSA élelmiszerrel érintkező anyagokkal, enzimekkel, ízesítő- és segédanyagokkal foglalkozó szakbizottsága (FIP Panel) a 2016. szeptember 13-15-ig tartó plenáris ülését követően az új információkat figyelembe véve tudományos közleményt fog megjelentetni. Az EFSA a felülvizsgálatot a Holland Közegészség- és Környezetügyi Intézet (RIVM) jelentését követően kezdte el, amely szerint a BPA a magzat illetve a kisgyermek immunrendszerére gyakorolt hatása aggodalomra adhat okot.

BPA update: experts start immunotoxicity review

EFSA has set up a working group of international experts to evaluate new scientific evidence on the potential effects of bisphenol A (BPA) on the immune system.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160620>

EFSA: A kockázatbecslési útmutató fejlesztésének prioritást élvező témakörei 2016-2018-ig

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Tudományos Bizottságát kérte föl arra, hogy véleményezze a tudományos kockázatbecsléssel kapcsolatos horizontális útmutatóját azzal a céllal, hogy meghatározza a hiányosságokat, ugyanakkor azok ismeretében döntés szülessen arra vonatkozóan, hogy elég-e a már meglévő útmutatót átdolgozni, vagy új útmutatóra van-e szükség. Az új kockázatbecslési útmutató létrehozásában három fő szempontot fontos figyelembe venni: egyéni hajlam és bizonytalansági tényezők, az epidemiológiai vizsgálatok értelmezése, és a korábbi használat tapasztalatai. Ezek még további megbeszélés tárgyát képezik, majd később, lépésenként kerülnek be majd a munkaprogramba. A fenti szempontok figyelembevételével kapcsolatos munkák már elkezdődtek, ami vagy egy új vagy egy módosított útmutató megjelenéséhez fog vezetni, mely főként a kémiai elegyekkel, a toxikológiai küszöbértékkel kapcsolatos megközelítések figyelembevételével és a nanotechnológiával foglalkozik majd.

Priority topics for the development of risk assessment guidance by EFSA's Committee in 2016-2018

EFSA asked its Scientific Committee to review its own cross-cutting guidance for scientific assessments in order to identify gaps requiring either new or the revision of existing guidance. Three topics were identified for activity

EFSA hírek / EFSA news

leading to the development of new guidance: individual susceptibility and uncertainty factors; interpretation of epidemiological studies; history of use.

<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4502/pdf>

Megújult az EFSA Igazgatótanácsának tagsága

Az Európai Unió Tanácsa hét tagot nevezett ki az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Igazgatótanácsába. A testületbe most kinevezett tagok megbízatása 2016. július 1-től 2020. június 30-ig tart.

EFSA Management Board – Council of the European Union appoints seven members

The European Food Safety Authority (EFSA) welcomes the seven candidates either newly appointed or re-appointed to its Management Board by the Council of the European Union.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Council_MB_appointments_160613.pdf

Az új információk a citrusfélék fekete foltosodásáról alátámasztják az EFSA tanácsát

A citrusfélék fekete foltosodásával kapcsolatban elérhető új információk alátámasztják az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2014-ben kiadott véleményében foglaltakat, ezért nem kell frissíteni. Az Európai Bizottság felkérésére az EFSA két új publikációt értékelt a citrusfélék fekete foltosodásával kapcsolatban, valamint további fontos, az elmúlt két évben megjelent közleményeket. A citrusfélék fekete foltosodása megtalálható számos nem európai országban, köztük a legfőbb narancsexportáló országokban. A *Phyllosticta citricarpa* nincs jelen az Európai Unióban, és megjelenésének megakadályozására megelőző intézkedések vonatkoznak rá. 2014-ben az EFSA növényegészségügyi kérdésekkel foglalkozó szakbizottsága megállapította, hogy ha a kórokozó megjelenik az Unióban, akkor képes lesz megtelepedni és elterjedni a citrus-termesztő területeken.

Citrus black spot: new studies support EFSA advice

Newly available information on citrus black spot supports advice issued by EFSA in 2014, the Authority's plant health experts have concluded. The Authority will not therefore update its existing Scientific Opinion.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4513>

EFSA hírek / EFSA news

Megbeszélés a kémiai keverékekről

Kutatók, tudományos szakemberek, érdekelt felek, döntéshozók vitatták meg a kémiai keverékek kockázatbecslése körül felmerülő kérdéseket. A megbeszélést az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság és a Holland Közegészségügyi és Környezetvédelmi Intézet (RIVM) szervezte. A résztvevők kiemelték az európai és nemzetközi együttműködés fontosságát. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a közelmúltban hozott létre egy munkacsoportot, melynek feladata egy útmutató készítése a kémiai keverékek emberi és környezeti kockázatainak értékelése során alkalmazott módszerek összehangolására. Az eseményről készült részletes jelentés elérhető a [RIVM honlapján](#).

Chemical mixtures: debating the issues

Researchers, scientists, stakeholders and policymakers from around the world gathered recently to discuss issues surrounding the risk assessment of chemical mixtures in Europe.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160608b>

Gyakornoki program az EFSA-ban

Friss főiskolai vagy egyetemi diplomásoknak hirdet egy éves gyakornoki programot az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA). A szervezet kihívásokkal teli munkalehetőséget és multikulturális szakmai környezetet kínál a jelentkezők számára. A megpályázható szakmai területek között szerepel például (a teljesség igénye nélkül): környezeti kockázat-elemzés, állategészségügy, állatjólét, biológiai kockázatok, toxikológia, médiakapcsolatok, stb. A jelentkezési határidő: 2016. július 31. A felhívás és a tudnivalók részletesen elérhetők az EFSA honlapján.

2016 EFSA Traineeship Programme

Make a difference to European food safety: become an EFSA trainee. Further information are available at the EFSA website.

<http://careers.efsa.europa.eu/youngprofessionals/jobs/efsa-traineeships-call-2016-18>



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Megjelent az FSA éves jelentése a 2015-ös év élelmiszerbiztonságot érintő eseményeiről

A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) publikálta az elmúlt év jelentését az élelmiszerbiztonságot érintő eseményekről: az FSA és a skót élelmiszerbiztonsági hivatal (FSS) 1514 élelmiszerrel, takarmánnyal vagy környezeti szennyezéssel kapcsolatos ügyet vizsgált ki, és tette meg a szükséges intézkedéseket. Összességében hasonló nagyságrendű az elmúlt évek eseteinek száma is, ám az arányok évről évre változnak a kategóriák között. 2015-ben az élelmiszerbiztonsági események négy legfontosabb okozói a patogén mikroorganizmusok (18%), az allergének (14%), kémiai szennyezők (12%), és állatgyógyászati szermaradékok (8%). A mikroorganizmus eredetű esetek között a legjelentősebbek a *Salmonella* és *Escherichia coli* fertőzések voltak. Mindösszesen, az FSA 337 bejelentést küldött a Bizottságnak a RASFF rendszeren keresztül.

FSA Annual Report of Incidents 2015 published

The Food Standards Agency published its latest Annual Report of Food Incidents. It shows that in 2015, the FSA and Food Standards Scotland were notified of, investigated and managed 1,514 food, feed and environmental contamination incidents in the UK. The overall number of incidents was similar to those seen in recent years.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15190/fsa-annual-report-of-incidents-2015-published>

Tizenkét élelmiszervállalkozást zárt be az ír hatóság májusban

Az ír élelmiszerbiztonsági hivatal (FSAI) májusban tizenkét esetben rendelt el bezárást az élelmiszerbiztonsági szabályozásokat megsértő élelmiszervállalkozásoknál. Az élelmiszervállalkozások listáját a hatóság honlapján közzé teszi. Az FSAI szerint a meleg nyári hónapokban kiemelten fontos, hogy az élelmiszervállalkozások a legszigorúbban megtegyék a szükséges élelmiszerbiztonságot biztosító intézkedéseket. A levegő hőmérsékletének emelkedése kedvező körülményeket teremt a kórokozók szaporodásához, melyek élelmiszer eredetű megbetegedést okozhatnak. Alapvető fontosságú, hogy az élelmiszer le legyen hűtve, és megfelelő hőmérsékleten legyen tárolva a jó élelmiszerbiztonsági gyakorlatok szerint. Minden élelmiszervállalkozásnak szüksége van erős élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerekre, hogy biztosítsák a legmagasabb védelmet a fogyasztók irányában.

Twelve Closure Orders served on food businesses in May

FSAI reported that twelve Closure Orders were served on food businesses during the month of May for breaches of food safety legislation.

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/may_enforcements_07062016.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

BfR projekt: Új módszerek fejlesztése az élelmiszerhamisítások könnyebb kimutatására

Az élelmiszerhamisítások nem csupán fogyasztói aggodalmat váltanak ki, hanem súlyos egészségügyi kockázatot is jelenthetnek. Ezért szükséges, hogy minél megbízhatóbb módszerek álljanak a hatóságok rendelkezésére, melyekkel az élelmiszerhamisítás tényét gyorsan és hatékonyan kimutathassák. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) projektet (Animal ID) indított, melynek célja új analitikai módszerek fejlesztése az élelmiszerhamisítás tényének kimutatására. Mindenekelőtt olyan módszereket szeretnének fejleszteni, amelyekkel a hatósági ellenőrzés során helyben, rövid idő alatt kivitelezhető tesztekkel lehet kimutatni az állati eredetű összetevőket. További szempont, hogy a jelenleg rendelkezésre álló módszerekhez képest érzékenyebb technikák álljanak rendelkezésre.

Adulterated animal-based foods to become easier to detect in future

Questions about adulteration of animal-based foods are the focus of the research project „Animal ID” of the Federal Institute for Risk Assessment. The adulteration not only worries consumers but can also pose health risks. For this reason, it is imperative that the authorities have analytical methods with which animal ingredients contained in food and feed can be safely detected.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/20/adulterated_animal_based_foods_to_become_easier_to_detect_in_future-197654.html

BfR kisfilm a nyári grillezések élelmiszerbiztonsági kockázatairól

A nyári grillszezonra való tekintettel a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) filmet készített a fogyasztók tájékoztatására a helyes grillezésről a „100 seconds of BfR” című kiadványsorozatában. A tájékoztatóban felhívják a grillezők figyelmét az élelmiszerek megfelelő kezelésére és megfelelő hőmérsékleten való tárolására. Fontos a grillezett ételek túl magas hőmérsékleten hosszabb ideig történő „elszensedésének” elkerülése, mivel a folyamat során nemkívánatos, akár karcinogén hatású vegyületek keletkezhetnek, mint például a heterociklusos aromás aminok, ezért javasolják az ételek hosszabb ideig, alacsonyabb hőmérsékleten történő sütését. Felhívják a figyelmet a megfelelő higiénia, a nyers- és alapanyagok érintkezésének elkerülésére és azok elkülönített tárolására, valamint a grillezett élelmiszerek tálcán történő tárolásának fontosságára.

Cooked on the inside, but not charred on the outside: BfR web film on the art of grilling

The BfR has published, a new web film on the subject of „grilling” on its website. In this episode of the series „100 seconds of BfR”, consumers learn what they should watch out for when grilling meat, sausages and fish in order to avoid health risks.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/24/cooked_on_the_inside__but_not_charred_on_the_outside__bfr_web_film_on_the_art_of_grilling-197831.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

DTU tanulmány a húsok karcinogén hatású vegyületeiről

Egyes kutatások a daganatos megbetegedések kialakulását összefüggésbe hozták a húsfogyasztással. A Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszertudományi Intézetének átfogó vizsgálata alapján elmondható, hogy a fogyasztók csökkenthetik ennek kockázatát azáltal, hogy nem szenesítik el a húsokat sütés közben, és étrendjükbe iktatják a teljes értékű gabonák, zöldségek és gyümölcsök fogyasztását. A DTU intézete számos amerikai és európai epidemiológiai tanulmány eredményét vette szemügyre, melyek szerint kapcsolat van a vörös húsok – különösen a feldolgozott vörös húsok – fogyasztása és a vastagbél daganatos megbetegedései között. Általános problémaként merült fel az, hogy a különböző tanulmányok más-más módon értelmezik a vörös illetve a feldolgozott húsok fogalmát. Egyes kutatások a vas ionoknak tulajdonítanak szerepet a daganatok kialakulásában. Mások összefüggést mutattak ki a daganat kialakulása és a túl magas hőmérsékleten kezelt húsok fogyasztása között. A húsok magas hőmérsékleten való sütésekor képződhetnek ugyanis karcinogén tulajdonságú vegyületek, mint például heterociklusos aminok (HCA-ok) és policiklikus aromás szénhidrogének (PAH-ok). Azonban azt még nem sikerült igazolni, hogy a két csoporton belül pontosan melyik vegyületek a felelősek a daganatok kialakulásáért. Egyes eredmények szerint a feldolgozott húsok nitrit tartalma N nitrozaminok kialakulásához vezethet, amelyek szintén karcinogén hatással rendelkezhetnek. Több eredmény szerint a vastagbél mikroflórájának összetétele szintén befolyásolja a daganatok kialakulását. Úgy vélik, hogy a húsban léteznek olyan „lappangó karcinogén” vegyületek, amelyek a vastagbélben lévő bizonyos baktériumok tevékenységének hatására alakulnak aktív karcinogénné. A húsfogyasztók körében a rostban gazdag étrend (teljes értékű gabonák, zöldségek, gyümölcsök) azonban segíthet a daganatos megbetegedések kockázatának csökkentésében, ugyanis a vékonybélben a rostok bizonyos mértékben képesek a karcinogén vegyületekhez kötődni, ezáltal csökkentve azok káros hatásait.

Compounds in meat may be carcinogenic

The National Food Institute, Technical University of Denmark has reviewed the scientific results of a number of studies indicated a possible link between intake of meat and cancer. They concluded, that consumers can reduce the risk by not charring meat during cooking and by eating plenty of whole grains, fruits and vegetables.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=84218721-8c67-45f1-a5d3-5b6a829fd12f>

Nagy mennyiségű adat lehet a fegyver az antibiotikum rezisztencia elleni küzdelemben

Az antibiotikumok huzamosabb ideig történő használatával csökkenhet azok hatásossága, – mivel a baktériumokban rezisztencia alakul ki velük szemben – ami megnehezíti bizonyos fertőzések kezelését. Ez az Európai Unióban évente kb. 25 ezer halálesethez vezet. A Dán Műszaki Egyetem (DTU) a DANMAP program keretében már 1995 óta antibiotikum rezisztenciával kapcsolatos kutatásokat végez. Úgy találták, hogy az antibiotikum rezisztencia elleni védekező fegyver egy adatgyűjtésen alapuló monitoring rendszer lehet. Megbízható

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

adatok és tudományosan megalapozott döntés szükségesek a probléma megoldására. Humán és állatorvosi területen egyaránt monitorozták az antibiotikumok felhasználását és az antibiotikum rezisztencia előfordulását, melynek eredményessége egész Európa és Amerika érdeklődését is felkeltette. Úgy vélik, hogy egy nemzetközi összefogás az antibiotikum rezisztencia elleni harcban, 2050-re jelentős sikereket hozhat az ebből következő betegségek és halálozások számának csökkentésében.

[Robust data an important weapon in fight against antimicrobial resistance](#)

Antimicrobials can through repeated use lose their effectiveness, as bacteria develop resistance to these agents. This can make it difficult to treat infections. In the EU, antimicrobial resistance leads to about 25,000 deaths annually. In 1995 DANMAP programme was establish in order to monitor the use of antimicrobials in humans and animals and the occurrence of antimicrobial resistance. Since then it has inspired globally. The Technical University of Denmark, have played a key role in DANMAP from the beginning.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=13a59b00-08df-4e1a-866f-57d44bcac8d6>

[ANSES: Nyilvános konzultáció a biocid termékek forgalomba hozatali engedélyezéséről](#)

2006 óta a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) volt felelős a biocid termékek kockázatbecsléséért és a Környezetvédelmi Minisztérium adta ki e termékek forgalomba hozatali engedélyét. Egy 2015. december 2-i jogszabály módosítás rendelkezett arról, hogy 2016. július 1-jén az ANSES az utóbbi feladatot megkapja a Környezetvédelmi Minisztériumtól. A szervezet az elmúlt hónapokban elkészített egy előzetes iránymutatást a forgalomba hozatali engedélyekkel kapcsolatban. Ezeket a javaslatokat, iránymutatást nyilvános konzultációra nyújtotta be, hogy összegyűjtse a közvélemény észrevételeit, és azok figyelembevételével tesz közzé végleges iránymutatását.

[ANSES's proposed guidelines on issuing marketing authorisations for biocidal products are submitted for public consultation](#)

On 1 July 2016, ANSES was given a new mission, currently the responsibility of the Ministry of the Environment: issuing marketing authorisations for biocidal products.

<https://www.anses.fr/en/content/anses-proposed-guidelines-issuing-marketing-authorisations-biocidal-products-are-submitted>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek a DG Sante oldalán

- Élelmiszer hitelesség és tisztesség konferencia Brüsszelben: Az élelmiszerek nyomonkövethetőségéről és hitelességéről az EU szabályozásban tartottak konferenciát Brüsszelben, 2016. június 24-én. A konferencián részt vettek vállalkozások, szabályozó hatóságok, fogyasztók, szakértői laboratóriumok, és kutatási központok. A konferencia programja megtalálható a [Bizottság honlapján](#).
- Kína megszünteti a Dániából, Franciaországból, Németországból és az Egyesült Királyságból származó állati termékek importjának tilalmát: Kína megerősítette, hogy megszünteti azt a négy évvel ezelőtt bevezetett import tilalmat, amelyet a Dániából, Franciaországból, Németországból és az Egyesült Királyságból származó szarvasmarha és juh szaporítóanyag esetében rendeltek el a Schmallenberg vírus miatt.

News at DG Sante

- *High level conference on Food Authenticity and Integrity, 24 June 2016, Brussels*
- *China lifts its import ban on animal products from Denmark, France, Germany and United Kingdom*

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*

FDA: Változik a tápérték jelölés

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) bejelentette az új tápérték jelölési táblázat elkészültét csomagolt élelmiszerek esetében. Az új jelölésen megjelennek új, tudományos alapú információk; ilyen pl. az étrend és olyan krónikus betegségek közötti kapcsolat, mint az elhízás és a szív- és érrendszeri megbetegedés. Az új címke könnyebbé teszi a fogyasztók számára, hogy jobb döntéseket hozhassanak élelmiszereik megválasztása során. A változtatások közt szerepel a kötelezően feltüntetett tápanyagok listájának módosítása, az egy adagnak számító mennyiség módosítása, és a címke értelmezhetőségének, átláthatóságának javítása. Az élelmiszergyártóknak 2018. július 26-ig kell átállniuk az új címkék használatára.

Changes to the Nutrition Facts Label

FDA announced the new Nutrition Facts label for packaged foods to reflect new scientific information, including the link between diet and chronic diseases such as obesity and heart disease. The new label will make it easier for consumers to make better informed food choices.

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm>

* * *

Nyilvános FDA workshop éttermek és élelmiszer-kiskereskedelmi egységek számára a tápértékjelölésre vonatkozóan

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) nyilvános workshop-sorozatot szervez étlapokon lévő tápértékjelölésekkel kapcsolatban azzal a céllal, hogy segítse az ipart a kötelező kalória és egyéb táplálkozási információk megfelelő feltüntetésére. Ugyanis a szövetségi törvény és az FDA szabályozása alapján bizonyos étteremláncoknak és hasonló élelmiszer-kiskereskedelmi létesítményeknek kötelező az élelmiszerekre vonatkozó tápérték információkkal ellátniuk a fogyasztókat. A követelmények teljesítésének határideje 2017. május 5. A workshop-ok további célja, hogy mélyítse a párbeszédet az ipar és a hatóságok között a tápértékjelölés szabályozásával kapcsolatban, valamint tisztázza a követelményeket. Az érdekelt felek a rendezvény során feltehetik kérdéseiket a hatósági szakértők felé.

Public workshops on nutrition labeling of standard menu items in restaurants and similar retail food establishments

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) is announcing a series of public workshops about menu labeling to help industry comply with requirements to provide calorie and other nutrition information to consumers. Federal law and FDA regulations require certain chain restaurants and similar retail food establishments to give consumers

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

nutrition information on standard menu items. The purpose of these workshops is to further the dialogue with industry about implementation of the menu labeling final rule and provide additional clarity on the requirements.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/WorkshopsMeetingsConferences/ucm506238.htm>

Az FDA igyekszik a nátrium csökkentésének elérésére az élelmiszerellátásban

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) kiadott egy nyilvános véleményezési-tervezetet, amely a nátrium mennyiség felhasználásának csökkentésére ösztönzi az élelmiszeripar szereplőit. Az önkéntesen alkalmazható iránymutatás rövid (2 év), illetve hosszú távon (10 év) elérendő célokat is tartalmaz. Az FDA célja a folyamat nyomonkövetése, amelybe többek között az amerikai Mezőgazdasági Minisztériumot (USDA) és a Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) is bevonják. Az iránymutatás lényeges, mivel:

- a nátrium bevitel nagy része a feldolgozott és a készételek fogyasztásából származik, nem az utólagos sózásból. Ezért nehezen tudjuk befolyásolni az általunk bevitt nátrium mennyiségét;
- az amerikaiak átlagosan 50%-kal több nátriumot visznek be a szervezetbe naponta, mint a hatóságok által ajánlott mennyiség;
- a túlságosan magas nátrium bevitel növelheti a vérnyomást, amely az egyik fő rizikófaktora a szív- és érrendszeri megbetegedéseknek és a sztróknak;
- a nátrium bevitel csökkentése segíthet megelőzni több százezer korai elhalálozást és megbetegedést egy évtizeden belül.

Lowering sodium in the food supply

FDA is issuing for public comment draft voluntary targets for reducing sodium in commercially processed and prepared food both in the short-term (2 year) and over the long-term (10 year). The FDA wants to work with food companies and restaurants to gradually adjust sodium levels in food.

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm253316.htm>



Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

Új ellenőrző lista az átláthatóbb, pontosabb és megbízhatóbb egészségügyi becslésért

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) és kutatók új, 18 jó gyakorlatot tartalmazó ellenőrző listát adtak ki az egészségügyi becslések kialakításához. A megbízható statisztikák létfontosságúak az élet számos területén – legalább annyira a közegészségügyben is, ahol a betegségek megelőzése és az élet védelme érdekében hozott legjobb döntésekhez szükséges tudni a döntéshozóknak és tervezőknek, hányan halnak meg vagy betegednek meg adott betegségektől. Ugyanakkor nehéz megállapítani, hogy a döntések megalapozásához használt adatok megbízhatók-e. Számos országban nincs kellő forrás és infrastruktúra a jó minőségű adatok gyűjtéséhez, és bizonyos populációk és időszakok vonatkozásában hiányoznak adatok. Az országok adott esetben különböző módon számolnak, ami problémássá teszi az összehasonlítást. Ezen hiányosságok kiküszöbölésére a WHO és más kutatók az egészségügyi adatok becsült értékeit komplex módszerekkel számítják, egyes esetekben indikátorok felhasználásával (pl. GDP vagy oktatás), ami ismerten befolyásolja az egészségügyi jelzőket, valamint azonos régióban vagy hasonló tulajdonságokkal rendelkező más országok összehasonlítható adatainak felhasználásával. Az ellenőrző lista, a Guidelines for Accurate and Transparent Health Estimates Reporting (GATHER), követelményeket fogalmaz meg a becslésekhez használható adatokról, elérhetővé tételükről, valamint a számítógépes kód elérhetővé tételéről is. A WHO és a munkában részt vevő kutatócsoport megegyezett, hogy az új becslések publikálásakor követik az ellenőrző lista előírásait.

New checklist to make health estimates more transparent, accurate and reliable

WHO and researchers developed a new checklist containing 18 best practices for how health estimates are developed. Reliable statistics are vital in many areas of life – none more so than in public health, when knowing how many people die of or are made sick by particular diseases is essential for policymakers and planners to make the best decisions about how to prevent suffering and save lives.

<http://www.who.int/features/2016/gather-health-estimates/en/>

Lezajlott a Codex Alimentarius Főbizottság 39. ülése

2016. június 27-július 1. között zajlott Rómában a Codex Alimentarius Főbizottság 39. ülése, amely során több döntés is született. Megegyeztek arról, hogy áttekintik az antimikrobiális rezisztenciára már létező irányelveket, ideértve az antimikrobiális rezisztencia minimalizálásának és megfékezésének 2005-ben elfogadott gyakorlati útmutatóját, és azonosítják e tekintetben az új munkaterületeket. Erre a célra külön Codex munkacsoportot hoztak létre Dél-Korea vezetésével. Több mint 30 különböző növényvédőszer-maradék élelmiszerekben található maximális mennyiségére fogadtak el határértéket. A HACCP-vel kapcsolatban is hoztak döntéseket. Míg a jelenlegi higiéniai Codex útmutató ma is érvényes, megegyeztek, hogy áttekintik a dokumentumot, a HACCP melléklettel együtt, kiszélesítik az útmutató hatályát, felhasználóbaráttá teszik, és beépítik az élelmiszerbiztonsági kockázatkezelés legújabb eredményeit. Útmutatót fogadtak el a friss marha és sertéshús *Salmonella* tartalmával kapcsolatban, valamint az élelmiszer közvetítette paraziták szabályozásának élelmiszerhigiéniai vonatkozásáról is. A Codex ezen felül ajánlott beviteli értékeket (NRV) fogadott el a rézre, vasra, magnéziumra,

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

foszforra és A-vitaminra, valamint adalékanyag (antioxidánsok és tartósítószer) határértékeket több élelmiszerben. A hántolt rizs maximális szerves arzén tartalmára 0,35 mg/kg határértéket fogadtak el.

39th session of the Codex Alimentarius Commission

The 39th session of the Codex Alimentarius Commission took place in Rome between 27 June and 1 July 2016. Several decisions were taken.

http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/CAC/en/

WHO tényösszeállítás a sócsökkentésről

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) honlapján tényösszeállítás található a sócsökkentésről. A só a nátrium elsődleges forrása és a nátrium nagy fogyasztása (> 2g /nap, ami napi 5g sóval egyenértékű) magas vérnyomással valamint szívbetegségek és stroke megnövekedett kockázatával hozható összefüggésbe. Ahogy változnak az étkezési szokások, az emberek kevesebb gyümölcsöt és zöldséget, valamint étrendi rostot (pl. egész magvakat) fogyasztanak, amelyek az egészséges étrend összetevői lennének. A gyümölcsök és zöldségek káliumot tartalmaznak, amik a vérnyomás csökkenéséhez járulnak hozzá. A sóbevitel a feldolgozott élelmiszerekből származhat, ha különösen magas a sótartalmuk, vagy gyakran, nagy mennyiségben kerülnek fogyasztásra (pl. kenyér vagy feldolgozott gabonaalapú termékek). A legtöbb ember túl sok sót fogyaszt (átlagosan 9-12 g naponta). A WHO tagállamok megállapodtak, hogy 2025-ig 30%-kal csökkentik a sóbevitelt globális szinten. Ha az ajánlott szintre csökkenne a sóbevitel, évente kb. 2,5 millió haláleset lenne megelőzhető. Az összeállítás stratégiákat és tévhiteket, valamint a WHO tevékenységét mutatja be.

Salt reduction

A fact sheet of salt reduction is available on WHO website. Salt is the primary source of sodium and increased consumption of sodium is associated with hypertension and increased risk of heart disease and stroke. As their eating patterns shift, people are consuming less fruit vegetables and dietary fibre (such as whole grains), that are key components of a healthy diet. Fruits and vegetables contain potassium, which contributes to reduce blood pressure.

<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs393/en/>

Codex Főbizottság üléséről a FAO is beszámolt

A Codex Főbizottság ülésének történéseiről az Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) honlapja is folyamatosan számot adott. Beszámoltak a marhahús és sertéshús *Salmonella* tartalmának útmutatójáról, az élelmiszer paraziták higiéniai útmutatójáról, az ajánlott beviteli referencia értékekről, az új élelmiszeradalékanyag előírásokról, a hántolt rizs szerves arzén tartalmáról, a növényvédőszer-maradék MRL-ekről, az élelmiszerhigiéniai útmutató felülvizsgálatáról, valamint az antimikrobiális rezisztenciával kapcsolatos Codex tevékenységekről.

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

Codex Alimentarius Commission: 27-30 June 2016

Updates of decisions being taken at the 39th Session in Rome (Italy) were posted on FAO website.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/419100/icode/>

Összefoglaló riport a JECFA 82. üléséről

Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet és az Egészségügyi Világszervezet (FAO/WHO) élelmiszeradalékanyagokkal foglalkozó közös szakértői bizottsága (JECFA) 2016. június 7-16. között tartotta az ülését Genfben. A bizottság feladata volt az élelmiszeradalékanyagok (ideértve az aromaanyagokat is) értékelésének alapelveit kidolgozni, bizonyos adalékanyagok biztonsági értékelését elvégezni, valamint áttekinteni és elkészíteni adott adalékanyagok specifikációit. A Bizottság 10 élelmiszeradalékanyag biztonságosságát értékelte, 22 további élelmiszeradalékanyag (ideértve 16 módosított keményítőt) specifikációját tekintette át, továbbá 26 aromaanyag értékelését végezte el, és 6 anyag specifikációját tekintette át.

82nd JECFA meeting – Summary and conclusions

The purpose of the 82nd JECFA meeting was to evaluate certain food additives (including flavouring agents). The tasks before the Committee were to elaborate principles governing the evaluation of food additives; to undertake safety evaluations of certain food additives; and to review and prepare specifications for certain food additives.

<http://www.fao.org/3/a-bl839e.pdf>

A második Codex Trust Fund indítása

A Codex Alimentarius Főbizottság 39. ülésén az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) főigazgatója, José Graziano da Silva is részt vett a megnyitón, ami az új Codex Trust Fund indítását jelezte. A következő 12 évben több mint 100 ország pályázhat a maximális 3 éves támogatásra a Codexben való részvétel megerősítéséhez. Első körben Ghánát, Kirgizisztánt, Madagaszkárt és Szenegált támogatják. Számos további ország adott be erős pályázatot, így további egyeztetések után felkészülhetnek a következő körökben az újra pályázásra. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) főigazgató-helyettese gratulált a sikeres országoknak és felhívta a figyelmet a program támogatásának fontosságára.

Launch of 2nd Codex Trust Fund

At the 39th session of the Codex Alimentarius Commission the Director General of FAO took part in the opening ceremony that signalled the launch of the new Codex Trust Fund. Over the next 12 years over 100 countries will be able to seek up to 3 years' support to strengthen their capacity for full and effective engagement in Codex.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/422031/>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

Az állami iskolai étkezésre vonatkozó jogszabályok hatása a gyermekkori elhízásra

Az Amerikai Egyesült Államokban a gyermekkori elhízás komoly problémát jelent, az iskoláskorú gyermekek között az elhízás gyakorisága 17%, ami 2003 óta változatlan. Mivel a gyermekek idejük jelentős részében az iskolában tartózkodnak, ezért az elhízás elleni erőfeszítések gyakran az iskolákra összpontosulnak. Sok helyi, állami, és szövetségi hivatal jogszabályokat léptetett életbe, melyek az iskolai étkezés színvonalát hivatottak javítani. Amerikai kutatók a Preventive Medicine című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában arra keresték a választ, hogy ezen rendelkezések vajon elérik-e a kívánt célt, azaz az erősebb állami szabályozással együtt jár-e az elhízás csökkenése a gyermekek körében. A vizsgálatban több mint 40 ezer 10-17 éves gyermek vett részt. A kutatók azt találták, hogy az egészségtelen ételek és italok iskolai árusítását ill. reklámozását korlátozó intézkedések az elhízás csökkenésével járnak.

Association between state school nutrition laws and subsequent child obesity

Many states have enacted laws to improve school nutrition. It is suggested that strong state laws limiting the sale and advertising of unhealthy foods and beverages in schools are associated with decreased obesity rates.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27370166>

Idős férfiak és nők zöldség-gyümölcs fogyasztása közötti különbségek

A zöldségek és gyümölcsök fontos részét képezik az egészséges étrendnek, ennek ellenére a bevitel a legtöbb nyugati országban jóval a javasolt napi öt adag alatt marad. A férfiak különösen kevés zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak. Az Appetite című tudományos folyóirat júniusi számában brit kutatók a nemek közötti eltérés hátterében álló folyamatokat vizsgálták. Az Egyesült Királyság területén 1024 idős embert kérdeztek meg a gyümölcs és zöldségfogyasztásuk mértékéről, táplálkozási ismereteikről, ízléspreferenciákról, gyümölcs és zöldségfogyasztási hozzáállásról és speciális étrendjükéről. Az eredmények alátámasztották azt a feltételezést, hogy a férfiak kevesebb adag zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak naponta, mint a nők. A férfiak kevésbé voltak tisztában a jelenleg ajánlott napi zöldség és gyümölcs beviteli mennyiséggel, valamint a gyümölcs és zöldségfogyasztás szerepével a betegségek megelőzése terén. Az eredményekből a kutatók arra következtettek, hogy a férfiak szerényebb táplálkozással kapcsolatos ismerete nagymértékben tehető felelőssé az alacsonyabb gyümölcs és zöldségfogyasztásért.

Sex differences in fruit and vegetable intake in older adults

Fruits and vegetables are important components of a healthy diet, but intakes in most Western countries are well below the recommended five servings a day. Men in particular are eating too little. Results indicate that men's poorer nutrition knowledge explains a significant part of their lower intake of fruit and vegetables.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566630300014X>



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

Gumicukrokat vizsgált a NÉBIH Szupermenta terméktesztjén

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) a gumicukrokat vizsgálta legújabb terméktesztjén. Élelmiszerbiztonsági szempontból valamennyi megfelelőnek bizonyult, de hibás jelölés miatt nyolc termék esetében hatósági eljárást kellett indítani. A Szupermenta terméktesztek hagyományainak megfelelően a kedveltségi vizsgálatra is sor került. További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a [NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/gyermekek-kedvencet-vizsgalta-a-nebih>

Tanévzáró értékelést adott ki a NÉBIH a közétkeztető konyhákról

1701 főzőkonyhát vizsgáltak meg a minőségvezérelt közétkeztetés program első „tanévében” a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai auditorai. A meglepetésszerű helyszíni szemléken a konyhák több mint hét százaléka ért el jeles eredményt, ugyanakkor hat százaléuk elégtelenre vizsgázott. Magyarországon napjainkban 3000-3500 főzőkonyhán és 6500 tálalókonyhán naponta másfél-kétmillió, többségében gyermek, beteg vagy idős ember étkezik. A program legfontosabb célja, hogy segítse a főzőkonyhákat munkájuk javításában. A feltárt hibák miatt nem szankcionál a hivatal. A konyhák üzemeltetői megkapják a feltárt problémák szakmai javaslatokkal kiegészített listáját. A fejlődést pedig egy későbbi időpontban ellenőrzik az auditorok. A jó példák bemutatása szintén ösztönző lehet, ezért a jeles és jó minősítést elérő főzőkonyhák adatai – amennyiben hozzájárulnak – felkerülnek a NÉBIH honlapjára is.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tanevzaro-ertekelest-adott-ki-a-nebih-a-kozetkezteto-konyhakrol>

Több mint 10 tonna hústerméket foglalt le a NÉBIH

Egy dunavarsányi húsboltban tartottak ellenőrzést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) ellenőrei. A vállalkozás előállítói tevékenységét a higiéniai hiányosságok miatt azonnali hatállyal felfüggesztették a szakemberek. Elrendelték továbbá 27 tétel, összesen mintegy 10,5 tonna nem nyomonkövethető élelmiszer forgalomból történő kivonását. A súlyos, élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő higiéniai hiányosságok miatt a hatóság az egység előállítói tevékenységét felfüggesztette. Az érintett vállalkozás adatai elérhetőek a „[jogsértési listán](#)”.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tobb-mint-10-tonna-hustermeket-foglalt-le-a-nebih>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Aszalt sárgabarackot kellett kivonni a forgalomból

Az Európai Unió gyorsvészjelző rendszerén (RASFF) a lengyel hatóságtól érkezett az a bejelentés, miszerint magas szorbinsav tartalmat mutattak ki aszalt sárgabarackban. A TESCO sajátmárkás termékeként forgalmazott, 400g-os kiszerelésű, Törökországból származó aszalt sárgabarackból Magyarországra is érkezett. A szorbinsav az Európai Unióban engedélyezett élelmiszer-adalékanyag, tartósítószer. A laboratóriumi vizsgálatok a megengedett határértéket (1000 mg/kg) meghaladó mennyiségű 1211 mg/kg szorbinsav tartalmat mutattak ki a termékben. A forgalmazó tájékoztatta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalt (NÉBIH), hogy a termék már nincs az áruházak polcain. A kifogásolt termék szokásos fogyasztásával egészségártalom nem valószínűsíthető.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/aszalt-sargabarackot-kellett-kivonni-a-forgalombol>

Tejpiaci ellenőrzések: 22 külföldi UHT tej megbukott a laborvizsgálatokon

Újabb eredményt hoztak a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tejpiaci ellenőrzései. A NÉBIH laboratóriumaiban 48 UHT tej tételt vizsgáltak meg mintegy 200 paraméterre. Az ellenőrzés eredményeként 22 külföldi – szlovák, cseh és lengyel – előállítású terméket kell kivonni a forgalomból, mert zsírtartalmuk alacsonyabb a jelölésen szereplőnél, megtevesztve ezzel a vásárlókat. A NÉBIH a jövőben is folyamatosan vizsgálja a kereskedelemben kapható élelmiszereket, hogy kiszűrje a nem biztonságos, vagy a vásárlókat megtevesztő termékeket.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tejpiaci-ellenorzesek-22-kulfoldi-ugt-tej-megbukott-a-laborvizsgalatokon>

Több mint 39 tonna savanyúságot vontak ki a forgalomból

Egy budapesti savanyító üzemet ellenőrzött a XVII. kerületi Rendőrkapitánysággal közösen a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az akció során több mint 39 tonna élelmiszert vontak ki a forgalomból. Az üzemben több élelmiszerbiztonsági hiányosságot is találtak a NÉBIH szakemberei. Több termék esetében hiányoztak a nyomon követéshez szükséges dokumentumok. Az üzemben tárolt alapanyagok és késztermékek közül 20 tételt, összesen csaknem 40 tonna terméket vontak ki a forgalomból.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tobb-mint-39-tonna-savanyusagot-vontak-ki-a-forgalombol>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Étcsokoládékat hívtak vissza az IKEA

A Choklad Mörk 60, illetve 70 százalékos kakaótartalmú étcsokoládék csomagolásán a tej és mogyoró összetevőket nem megfelelő módon tüntették fel, ezért az IKEA az összes ilyen termék árusítását beszüntette, de a csokoládékat biztonságosan fogyaszthatják azok, akik nem allergiások a tejjel és a mogyoróval – közölte a társaság. A vásárlók visszavihetik a termékeket bármelyik magyarországi IKEA áruházba, ahol visszakapják azok teljes vételárát – hangsúlyozták. A termékeket azért hívták vissza, mert a tejjel vagy mogyoróval érzékeny embereknél allergiás reakciókat válthatnak ki.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/etcsokoladekat_hivott_vissza_az_ikea

Szalmonellával szennyezett fűszerpaprika-őrleményt hív vissza a Lidl

Visszahívja a Lidl Magyarország a 100 grammos Mikado csemege-csípős fűszerpaprika-őrleményt, amelynek minőségmegőrzési ideje 2016. december 26-án jár le, mert saját minőségellenőrzési vizsgálatai során a termékben szalmonella-szennyezettséget mutattak ki. A szalmonella baktériumok az alapos hőkezelést – sütést-főzést – követően elpusztulnak, azonban ezek hiányában az ételben elszaporodva fertőző megbetegedést okozhatnak – hívták fel a figyelmet a Lidl Magyarország Bt. honlapján.

http://www.elelmiszer.hu/cikk/szalmonellaval_szennyezett_fuszerpaprika_orlemenyt_hiv_vissza_a_lidl

Folyamatosan ellenőrzik a GMO-mentességet Magyarországon

Folyamatosan ellenőrzik a GMO-mentességet Magyarországon, az elmúlt években 6500 hektáron semmisítették meg GMO-val szennyezett vetőmagot és növényi kultúrát – számolt be a földművelésügyi miniszter. Fazekas Sándor szerint nem jó irány a vegyi anyagokból való élelmiszertermelés, az állatok klónozása, mert így elszakad a természettől a folyamat, nem kellene hozzá gazdák, és bizonytalan minőségű élelmiszer kerül a fogyasztókhoz. Mint mondta, Magyarországon kiválóak a hagyományos élelmiszertermelés adottságai, a termékeknek belföldön és külföldön is komoly piacuk van. A miniszter szerint ez azért is fontos, mert most készít elő az unió új közös agrárpolitikáját 2020 utánra, és a gazdák pénzére „szemet vetettek” olyan nemzetközi konszernnek, amelyek GMO-ban, mesterséges élelmiszerek előállításában érdekeltek.

http://www.elelmiszer.hu/gazdasag/cikk/folyamatosan_ellenorzik_a_gmo_mentesseget_magyarorszagon

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

600 kilogramm, eredet nélküli gyros húst találtak a NAV munkatársai

Mintegy hatszáz kilogramm, eredet nélküli gyros húst találtak a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) pénzügyőrei egy szlovén hűtőautóban Barcson – adott tájékoztatást a NAV somogyi adó- és vámigazgatósága. Mivel az autó rakterében talált 580 kilogramm fagyasztott húskészítményhez sem engedély, sem eredetet igazoló okirat nem tartozott, az árut a kormányhivatal lefoglalta és elrendelte a megsemmisítését. A NAV kitért arra, hogy a Szlovéniából induló hűtőkocsi már 420 kilogramm húst leadott Horvátországban, a szállítmány Barcson lefoglalt részét magyarországi városokba vitte volna.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/600_kilo_rakomany_a_semmibol

Hígul a kínai méz importja a hazai piacon

Tisztább a mézpiac, a magyar cégek már nem importálnak kínai mézet – mondta a Magyar Mézkereskedők és Mézcsomagolók Egyesületének elnöke. Fazekas Gyula felidézte, hogy az országos főállatorvos decemberben adatszolgáltatási kötelezettséget írt elő az unión kívüli országokból behozott méztételek esetében. Hozzátette: tudomása szerint idén nem volt olyan kínai méz, amelyet el kellett volna távolítani a hazai üzletláncok polcairól a nem megfelelő minőség miatt, vagy azért, mert hamisított volt.

http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/higul_a_kinai_mez_importja

Hét tonna bizonytalan eredetű zöldséget szűrt ki az EKÁER

Több mint hét tonna igazolatlan eredetű zöldséget találtak egy román kisteherautóban a Nemzeti Adó- és Vámhivatal (NAV) pénzügyőrei az EKÁER-ellenőrzés (elektronikus közútiáruforgalom-ellenőrző rendszer) során. A szállítmány nem rendelkezett ekáer-számmal, a számlák alaposabb vizsgálata után pedig kiderült, hogy azok hamisak. Az illetékes kormányhivatal az áru egy részének azonnali megsemmisítéséről döntött, mivel azok eredete nem volt igazolható.

http://www.elelmiszer.hu/cikk/7_tonna_bizonytalan_eredetu_zoldseget_szurt_ki_az_ekaer

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

Az EU kötelezte az olasz halárusokat a tenger gyümölcsei „kifehérítésének” felhagyására

Az olasz piac bővelkedik a jó minőségű hal- és tenger gyümölcsei ételekhez felhasznált alapanyagokban, azonban az Európai Unió nyílt levelet írt az olasz halárusoknak, hogy hagyjanak fel ezen élelmiszerek „kife-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

hárításával". A The Local magazin szerint a helyi olasz árusok tintahalaikat és kagylóikat gyakran víz és hidrogén-peroxid keverékébe áztatják, amitől a hús világosabb lesz, ezzel jobban felkeltve a vásárlók figyelmét. A hidrogén-peroxid állítólag nem káros az emberi egészségre, és az olasz Egészségügyi Minisztérium nem talál kivetnivalót a módszer alkalmazásában. Az EU azonban tiltja a gyakorlatot, mivel így ezen termékek frissebbnek tűnnek, mint amilyenek valójában, ezzel megtévesztve a vásárlókat. Bizonyos élelmiszerek esetében a hidrogén-peroxid használatát az EU nem engedélyezi – írták az Olasz Egészségügyi Minisztériumnak. Ezért Olaszországot arra kérik, hogy a termelőknek nyújtson egyértelmű tájékoztatást arról, hogy mely módszerek alkalmazhatók, és melyek nem a tenger gyümölcseinek megtisztításához.

<http://www.thedailymeal.com/europe-tells-italy-stop-bleaching-seafood/61816>

Új Salmonella szerovariáns által okozott járvány Görögországban

Salmonella fertőzést jelentettek Görögországban. A görög hatóságok által izolált *Salmonella enterica* subsp. *enterica* baktériumok olyan szerológiai tulajdonságokkal rendelkeznek, melyeket eddig még nem izoláltak állatokból, állati termékekből vagy élelmiszerekből. Az izolátumok antigen variációja 11:z41:e,n,z15. A hatósági nyomozás során egyelőre nem sikerült fényt deríteni a fertőzést okozó élelmiszere.

<http://www.foodqualitynews.com/Food-Outbreaks/Greece-investigates-outbreak-from-new-Salmonella-serotype>

India tiltja a kálium-bromát alkalmazását sütőipari termékekben

Az indiai élelmiszerbiztonsági hatóság (FSSAI) betiltotta a kálium-bromát használatát sütőipari termékekben miután egy kutatásból kiderült, hogy a Delhiben vett sütőipari termék minták 84%-a tartalmazott maradványokat a rákkeltőnek ítélt anyagból. A kutatóközpont (CSE), amely a tanulmányt készítette, hasonló döntésre számít a kálium-jodát esetében is.

<http://www.bbc.com/news/world-asia-india-36583502>

Ideiglenesen lezárják Wales egyik kagylótenyésztő területét

Az átlagosnál magasabb *E.coli* szint miatt ideiglenesen bezárták Swansea, Wales második legnagyobb városa mellett található Burry folyó torkolatánál lévő kagylótenyésztő területet. A hatóságok a környező strandok

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

vizét biztonságosnak, fürdőzésre alkalmasnak találták. A helyi Tanács döntését a walesi élelmiszerbiztonsági hatóság (FSAW) és a környezeti, halászati, és vízi élővilággal foglalkozó kutatóközpont (CEFAS) ajánlása követte.

<http://www.bbc.com/news/uk-wales-south-east-wales-36624275>

1967 óta először kerül megújításra az élelmiszerbiztonsági törvény Nepálban

Nepál megújítja az élelmiszerbiztonsági törvényét. Kiegészítésre kerül az élelmiszer meghatározása, és az élelmiszerkereskedelem területén fellépő szabálytalanságok kezelése. A Mezőgazdasági Minisztérium alá tartozó Élelmiszertechnológiai és Minőségellenőrzési Osztály (DFTQC) szóvivője szerint a változások minden élelmiszert érintenek, de a dohány és a kozmetikai szerek szabályozása nem módosul. A módosítások legfőbb célja a hamisítás és egyéb szabálytalanságok szigorúbb ellenőrzése.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/06/first-update-to-food-safety-law-since-1967-in-nepal/#.V3TCPLiLSUI>

A norovírus elleni vakcina a humán klinikai vizsgálatok szakaszába ért

A világ leggyakoribb akut gastroenteritiszes, és az Egyesült Államok leggyakoribb élelmiszer eredetű megbetegedését okozó norovírus elleni oltóanyag az emberi kísérletek fázisába ért. A kísérleteket a japán Takeda Pharmaceutical Co. Ltd. hajtja végre. Az első szakaszban 18 és 49 év közötti, egészséges férfiakon és nőknél vizsgálják majd az oltóanyag hatékonyságát és biztonságosságát.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/06/takedas-norovirus-vaccine-first-to-reach-human-trials/#.V3TCPbiLSUI>

Az USDA javítást vezet be a baromfi Salmonella tesztjét illetően

Amerikai Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) kutatói azt találták, hogy a bontott baromfi kezelésére használt fertőtlenítő szerek közül három, hamis negatív értéket okozhat Salmonella mérés esetén. Ennek következtében egy új semlegesítő puffer használatát vezet be az USDA alá tartozó Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS). A puffer szerepe az antimikrobiális fertőtlenítőszer hatásának csökkentése, így elkerülve a hamis negatív értékek megjelenését.

http://www.foodsafetynews.com/2016/07/usda-today-introduces-fix-in-testing-for-salmonella-in-poultry/#.V3o_J7iLSUk



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2016/1024 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 24.) a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról szóló 669/2009/EK rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1030 végrehajtási határozata](#) (2016. június 23.) a 2004/211/EK határozat I. mellékletének a tagállamok által az élő lófélék, továbbá a lófélék spermájának, petesejtjeinek és embrióinak behozatalára feljogosított harmadik országok és országrészek jegyzékében szereplő, Libanonra vonatkozó bejegyzés módosításáról (az értesítés a C(2016) 3778. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1017 rendelete](#) (2016. június 23.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének a szerves ammóniumsók tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1005 rendelete](#) (2016. június 22.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XVII. mellékletének az azbesztszálak (krizotil) tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1007 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 22.) a hízóbárányoktól eltérő kérődzők, valamint a macskák és a kutyák takarmányaiban az ammónium-klorid mint takarmány-adalékanyag engedélyezéséről (az engedély jogosultja a Latochema Co. Ltd)

A Bizottság (EU) [2016/997 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 21.) a *Trichoderma reesei* (ATCC PTA 5588) által termelt endo-1,4-béta-xilanáz EC 3.2.1.8 és a *Trichoderma reesei* (ATCC SD 2106) által termelt endo-1,3(4)-béta-glükánáz EC 3.2.1.6 szoptató kocák és kevésbé jelentős sertésfélék takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Danisco (UK) Ltd)

A Bizottság (EU) [2016/1002 rendelete](#) (2016. június 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található AMTT, dikvat, dodin, glufozinát és tritoszulfuron maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról (1)

A Bizottság (EU) [2016/1003 rendelete](#) (2016. június 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található abamektin, acekinocil, acetamid, benzovindiflupir, brómxinil, fludioxonil, fluopikolid, foszetil, mepikvát, prokinazid, propamokarb, prohexadion és tebukonazol maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/972 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 17.) a *Corynebacterium glutamicum* (KCTC 10423BP) által termelt L-arginin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2016/973 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 17.) a cink-biszlizinát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2016/950 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 15.) az 540/2011/EU végrehajtási rende-

Jogszabályok / Legislations

letnek a 2,4-DB, a béta-ciflutrin, a karfentrizon-etil, a Coniothyrium minitans CON/M/91-08 törzs (DSM 9660), a ciazofamid, a deltametrin, a dimeténamid-P, az etofumeszát, a fenamidon, a flufenacet, a flurtamon, a foramszulfuron, a fosztiazát, az imazamox, a jódszulfuron, az iprodion, az izoxaflutol, a linuron, a malein-hidrazid, a mezotrion, az oxaszulfuron, a pendimetalin, a pikoxistrobin, a sziltiofam és trifloxistrobin hatóanyagok jóváhagyási időtartamának meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/951 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 15.) a Trichoderma atroviride SC1 törzs hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, valamint az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról (1)

A Bizottság (EU) [2016/952 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 15.) a Saccharomyces cerevisiae LAS02 törzs kockázatos hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, valamint az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/969 végrehajtási határozata](#) (2016. június 15.) az állatbetegségek és zoonózisok felszámolását, ellenőrzését és felügyeletét célzó, az Unióval közösen finanszírozott nemzeti programok szabványos jelentési követelményeinek megállapításáról, valamint a 2014/288/EK végrehajtási határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2016) 3615. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/922 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 10.) a 206/2010/EU rendelet II. mellékletének a friss húsok Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, területeik vagy részeik jegyzékének tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/910 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 9.) a 834/2007/EK tanácsi rendeletben az ökológiai termékek harmadik országból származó behozatalára előírt szabályozás végrehajtására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1235/2008/EK rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/895 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) az 1290/2008/EK rendeletnek a Lactobacillus rhamnosus (CNCM-I-3698) és Lactobacillus farciminit (CNCM-I-3699) tartalmazó készítmény engedélyezési jogosultjának neve tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/896 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) a vas-nátrium-tartarátok valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2016/897 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) egy Bacillus subtilis (C-3102) (DSM 15544) tartalmazó készítménynek (az engedély jogosultja: Asahi Calpis Wellness Co. Ltd.) a tojóttyúk és a díszhalak takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről, valamint az 1444/2006/EK, a 333/2010/EU és a 184/2011/EU rendeleteknek az engedély jogosultja tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/898 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) a Bacillus licheniformis-t (ATCC 53757) és annak proteázát (EC 3.4.21.19) tartalmazó készítmény brojlercsirkék, tojójércék, kisebb házibarnyófajok, kisebb tojóbarnyófajok és díszmadarak takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről

Jogszabályok / Legislations

séről (az engedély jogosultja a Novus Europe S.A./N.V.)

A Bizottság (EU) [2016/899 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) a *Trichoderma reesei* (ATCC SD-6528) által termelt 6-fitáz valamennyi baromfifaj és valamennyi sertésféle (a szopós malacok kivételével) takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Danisco (UK) Ltd)

A Bizottság (EU) [2016/900 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 8.) a benzooesavnak a kocák takarmány-adalékanyagaként való engedélyezéséről (az engedély jogosultja: DSM Nutritional Product Sp. z o. o.)

A Bizottság (EU) [2016/903 végrehajtási határozata](#) (2016. június 8.) az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése értelmében egy, a lovak környezetében előforduló kártékony rovarok elleni védekezés céljából permetrinnel impregnált lótakaróról

A Bizottság (EU) [2016/904 végrehajtási határozata](#) (2016. június 8.) az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 3. cikkének (3) bekezdése értelmében a propán-2-ol-tartalmú kézfertőtlenítő termékekről

A Bizottság (EU) [2016/918 rendelete](#) (2016. május 19.) az anyagok és keverékek osztályozásáról, címkézéséről és csomagolásáról szóló 1272/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a műszaki és tudományos fejlődéshez való hozzáigazítása céljából történő módosításáról

Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

[38/2016. \(VI. 6.\) FM rendelet](#) az étkezési tojást termelő tyúkállományok, valamint tenyészbarmfi fajok állattartási támogatásának feltételeiről. Megjelent: MK 2016/77. (VI. 6.). Hatályos: 2016.06.09.

[2016. évi LX. törvény](#) a mezőgazdasági, agrár-vidékfejlesztési, valamint halászati támogatásokhoz és egyéb intézkedésekhez kapcsolódó eljárás egyes kérdéseiről szóló 2007. évi XVII. törvény és a Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamaráról szóló 2012. évi CXXXVI. törvény módosításáról. Megjelent: MK 2016/86. (VI. 14.). Hatályos: 2016.06.15.

Kérjük, ajánlja hírlevelünket kollégáinak, ismerőseinek, barátainak. Az új feliratkozásokat a hírlevel-eki-feliratkozás (kukac) levlist01 (pont) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címre várjuk.

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

hirlevel-eki-leiratkozás (kukac) levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) 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-feliratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-feliratkozás@levlist01.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-leiratkozás \(at\) levlist01 \(dot\) nebih \(dot\) gov \(dot\) hu](mailto:hirlevel-eki-leiratkozás@levlist01.nebih.gov.hu).