

<http://portal.nebih.gov.hu>

2016. évi 07-08. szám  
Issue no. 07-08/2016

Kiadva/Issued:  
22/09/2016

*Szemelvények*

**Élelmiszerbiztonsági**

*Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési 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>	5
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	9
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	20
Nemzetközi szervezetek hírei <i>News of international organizations</i>	22
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	25
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	28
Jogszabályok <i>Legislation</i>	36



## 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

#### NÉBIH összegzés a nyári élelmiszerlánc-ellenőrzések tapasztalatairól

év	ellenőrzött létesítmények száma	Eljárás, szankció			
		tevékenység korlátozása	figyelmeztetés	kiszabott bírság összesen	
		db	db	db	Ft
2014	10 052	95	333	586	93 204 361
2015	6 906	40	119	459	36 445 514
<b>2016</b>	<b>7 715</b>	<b>38</b>	<b>226</b>	<b>443</b>	<b>42 782 218</b>

Több mint 7 700 ellenőrzött létesítmény, 23 600 vizsgált termék, 102 tonna forgalomból kivont élelmiszer és csaknem 43 millió forint bírság a nyári szezonális élelmiszerlánc-ellenőrzés mérlege. A július 1-je és augusztus 31-e között megszervezett akció során, számos területen javulást tapasztaltak a szakemberek: jelentősen csökkent például a higiéniai hiányosságok és a fogyasztásra alkalmatlan termékek aránya. Az akciót a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinálta a megyei kormányhivatalok szakembereinek közreműködésével. A célterületek között a büfék, cukrászdák, fagyaltozók és éttermek mellett az utcai vendéglátás, a büfékocsik, valamint a nagy tömegeket megmozgató rendezvények, fesztiválok, vásárok élelmiszer-forgalmazói egyaránt szerepeltek. A szakemberek kiemelten vizsgálták többek között a fagyaltokat, a fűszerezett, pácolt, előkészített húsokat, a halételeket, a szezonális zöldségeket, gyümölcsöket, de fokozott figyelmet fordítottak a vendéglátóegységekben használt sütőolajra, az étkezési tojásokra, az UHT tejekre és a vásárokon kapható kerámia konyhai edényekre, bögrékre is. A részletes eredmények megtekinthetőek a [NÉBIH honlapján](#).

év	hiányosságok / hibák száma (a megvizsgált tételek arányában %)						
	fogy./min. megőrzési idő	jelölés	fogyasztásra alkalmatlan	engedély/bejelentés nélküli, ismeretlen eredet	egyéb ok	minőségi hiba	összetételi hiba
2014	541 (1,95%)	143 (0,52%)	48 (0,17%)	131 (0,47%)	355 (1,28%)	16 (0,06%)	0
2015	288 (1,33%)	68 (0,31%)	53 (0,25%)	67 (0,31%)	109 (0,50%)	21 (0,10%)	0
<b>2016</b>	<b>421 (1,78%)</b>	<b>189 (0,80%)</b>	<b>27 (0,11%)</b>	<b>50 (0,21%)</b>	<b>22 (0,09%)</b>	<b>71 (0,30%)</b>	<b>1 (0,004%)</b>

<http://portal.nebih.gov.hu/-/nebih-osszegzes-a-nyari-elelmiszerlanc-ellenorzesek-tapasztalatairol>

\*\*\*

## Hazai aktualitások / Hungarian news

### Megjelent a 2015-ös RASFF jelentés



Az EU élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerének (RASFF) működéséről az Európai Bizottság minden évben jelentést készít. A nemrég megjelent összegzésből kiderül, hogy 2015-ben 3049 bejelentés jelent meg a RASFF-on, 3,4%-al kevesebb, mint 2014-ben. Ezek 90%-a élelmiszerekhez kötődött. A bejelentésekből 775 volt riasztás, a többi a határ-visszautasítás, illetve a kétféle tájékoztatási kategóriába tartozott. A legtöbb probléma EU-s szinten a zöldségekkel és gyümölcsökkel, a mogyoróval, mogyorótermékekkel, magvakkal, valamint a hal- és haltermékekkel volt. Magyarországon előállított termékkel 21 esetben volt gond, ami a RASFF bejelentésnek kevesebb, mint 0,7%-a. Hazai vonatkozású RASFF ügy 86 érkezett 2015-ben. Ebből 72 élelmiszerral, 4 takarmánnyal és 10 élelmiszerral érintkező anyagokkal foglalkozott. A legtöbb gond a gyümölcsökkel, zöldségekkel, illetve a gabona és pékáru termékekkel adódott. Kisebb számban kellett különleges táplálkozási célú élelmiszerek, étrend-kiegészítők, valamint élelmiszerekkel érintkező anyagokkal kapcsolatban eljárni. A teljes, [2015-ös jelentés](#) letölthető a Bizottság oldaláról, a [részletes összefoglaló](#), valamint egy [animált infografika](#) a NÉBIH weboldalán.

<http://portal.nebih.gov.hu/rasff>

\*\*\*

### „Ételt csak okosan” vigyen a gyerekek az iskolába!



Az új tanév kezdetén a számos teendő között arra is érdemes odafigyelni, hogy tízóráira és uzsonnára mit és hogyan visznek a gyerekek az iskolába. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) összegyűjtötte a legfontosabb szempontokat, hogy a gyerekek a főétkezések között is jól, s jól ehessenek. A Hivatal többek között arra figyelmeztet, hogy szánjunk rá időt, hogy lehetőleg reggelente frissen készítsük el a tízóráira és/vagy uzsonnára szánt ételt, és készítésénél tartsuk be az általános élelmiszer-biztonsági szabályokat. A témában további hasznos tanácsok olvashatók a NÉBIH Ételt csak okosan kampányának oldalán

<http://portal.nebih.gov.hu/-/etelt-csak-okosan-vigyen-a-gyerek-az-iskolaba->

\*\*\*

EFSA hírek / EFSA news

Romlást okozó baktériumok szaporodása a hús tárolása és szállítása során

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) értékelt az idő és a hőmérséklet hatását a romlást okozó baktériumok szaporodására friss marha-, sertés-, bárány- és baromfi-húsban. Az EFSA szakértői prediktív modelleket alkalmaztak annak összehasonlítására, hogy ugyanolyan körülmények között a romlást okozó vagy a megbetegedést okozó (patogén) baktériumok szaporodnak-e gyorsabban. Arra a következtetésre jutottak, hogy a romlást okozó baktériumok azonos körülmények mellett gyorsabban szaporodnak. A jelenlegi jogi szabályozás szerint a hasított állati testeket legalább 7°C-ra kell lehűteni, és a további feldolgozásig (pl. darálásig) ezt a hőmérsékletet kell fenntartani. Az Európai Bizottság felül szeretné vizsgálni ezt a rendeletet annak érdekében, hogy az élelmiszeriparnak nagyobb rugalmasságot tudjon biztosítani, ezért az élelmiszer-biztonság és minőség vonatkozásában tudományos tanácsért fordult az EFSA-hoz. A *Pseudomonas*-ok és a tejsav baktériumok (LAB) azok a mikroorganizmusok, amelyek leginkább alkalmasak a speciális hűtési idő és hőmérséklet „forgatókönyv” szerint zajló romlást okozó baktériumok szaporodásának aerob és anaerob (vákumcsomagolt) körülmények között történő értékelésére. A *Pseudomonas*-ok szaporodását szarvasmarha, sertés és bárány hasított testeken modellezték, amelyeket meghatározott felületi hőmérsékletre hűtöttek, majd az eredményt összehasonlították azzal a szaporodási értékkel, amit akkor értek volna el, ha (a 853/2004/EK rendelet szerint) 7°C-os maghőmérsékletig hűtötték volna az állati testeket. A *Pseudomonas*-ok szaporodásának modellezése során a célzott felületi hőmérséklet szarvasmarha és bárány esetében 1–10°C, sertés esetében 5–10°C volt, a szállítást pedig  $\pm 1^\circ\text{C}$ -kal modellezték 1-48 órás időtartamig (1 telepképzőegység/cm<sup>2</sup> kezdeti csíraszámot feltételezve). Végezetül a *Pseudomonas*-ok és a LAB szaporodást további aprításra, darálásra ill. húskészítmények készítésére szánt húsokon is modellezték, amelyeket 1–7°C-on 1–12 napig tároltak. Megvizsgálták továbbá a tárolási hőmérséklet hatását a kezdeti csíraszám növekedésére, amely elérte a 107 TKE/cm<sup>2</sup>-t. Az eredmények alapján a juh és szarvasmarha hasított testek felületének 4-10 °C-ra történő hűtése legfeljebb ugyanakkora vagy alacsonyabb feltételezett csíraszámot eredményez, mintha a testeket 7°C-os maghőmérsékletre hűtötték volna. A sertés hasított felek esetében az eredmények a felületi hőmérséklet és az alkalmazott hűtési görbétől függttek. A feltételezések alapján a *Pseudomonas*-ok és a LAB csíraszám az 1-7 °C között tárolt húson folyamatosan növekszik, és ha a húst 11 napig 7 °C-on tárolták a LAB csíraszám meghaladta a 107 TKE/cm<sup>2</sup> értéket. A következtetések szerint az idő-hőmérséklet hűtési profilok alkalmazása, amely a 7°C-os maghőmérsékletre történő hűtéshez viszonyítva, az azzal azonos vagy kevesebb csíraszám elérését célozzák nagyban függenek a hús kezdeti szennyezettségi szintjétől. A szakértők szerint a vágóhidakon és a feldolgozás során a hatékony higiéniai intézkedések segítenének ellenőrzés alatt tartani a romlást okozó baktériumok által okozott szennyeződéseket.

*Growth of spoilage bacteria during storage and transport of meat*

*EFSA assessed the impact of time and temperature on the growth of spoilage bacteria in fresh beef, pork, lamb and poultry. Its experts used predictive models to compare the growth of spoilage bacteria with the growth of disease-causing (pathogenic) bacteria and concluded that spoilage bacteria grow faster under the same conditions.*

## EFSA hírek / EFSA news

*Pseudomonads and lactic acid bacteria (LAB) are the most relevant organisms for assessing the effect of specific chilling time-temperature scenarios on the growth of spoilage bacteria under aerobic and anaerobic (vacuum packs) conditions, respectively.*

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4523>

\*\*\*

### [A \*Bacillus cereus\* csoport közegészségügyi kockázatai](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértői frissítették azt a 2005-ben készült tudományos véleményt, amely az élelmiszerekben jelen lévő *Bacillus cereus*-hoz és más *Bacillus* fajokhoz köthető közegészségügyi kockázatokat értékeli. Ezek a természetben (talajban) előforduló baktériumok élelmiszer eredetű megbetegedéseket idézhetnek elő, amelyek általában hányást és hasmenést okoznak. Az EFSA szakértői véleménye szerint a *Bacillus cereus* törzsek egyértelmű azonosításának egyetlen módja a baktériumok teljes genom szekvenciájának meghatározása. A szakemberek ennek alkalmazását javasolják információgyűjtésre, a további kockázatbecslés előfeltételeként. A szakemberek az említett baktériumok által közvetített kockázatok kezelésére is javaslatokat tettek. A legfontosabb ezek közül az élelmiszerek hűtőben történő tárolása, maximum 7 °C-on. 2007 és 2014 között a Tagállamok 413 bizonyított élelmiszer eredetű járványt jelentettek, amelyek a *Bacillus cereus* baktériumhoz voltak köthetők. Ezek a járványok 6657 embert betegítettek meg, közülük 352 beteg szorult kórházi kezelésre.

### [Public health risks of the \*Bacillus cereus\* group](#)

*EFSA experts have updated a 2005 scientific opinion on the risks to public health related to *Bacillus cereus* and other *Bacillus* species in food.*

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4524>

\*\*\*

### [Élelmiszerekben lévő malachit zöld](#)

A malachit zöld egy karcinogén, genotoxikus (DNS-t károsító) festék. Világszerte használják a vízi kultúrákban terápiás céllal, de az Európai Unióban az élelmiszertermelő állatok esetében a felhasználása nem engedélyezett. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szakértői az élelmiszerekben – elsősorban halakban, halászati termékekben és rákfélékben – jelenlévő malachit zöld fogyasztókra vonatkozó kockázatait értékelte. Az Európai Bizottság felkérésére az EFSA azt értékelte, hogy a 2 µg malachit zöld/kg élelmiszer referencia érték megfelelő-e a fogyasztók védelmének biztosítására. Az EFSA szakértői arra a következtetésre jutottak, hogy a fogyasztók kitettsége a malachit zölddel 2 µg/kg mennyiségig szennyezett élelmiszereknek nem valószínű, hogy egészségi kockázatot jelent.

## EFSA hírek / EFSA news

### Malachite green in food

EFSA's Panel on Contaminants in the Food Chain assessed the risks to consumers from malachite green in food, particularly in fish, fish products and crustaceans. EFSA's experts concluded that it is unlikely that exposure to food contaminated with malachite green up to 2 µg/kg would represent a health concern.

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4530>

\*\*\*

### Kolisztin: csökkenteni kell a felhasználását az állatokban

Az Európai Gyógyszerügynökség (EMA) frissítette a 2013-ban készült tudományos tanácsát az állatok kezelésére használt antibiotikum, a kolisztin felhasználásáról. Az új vélemény készítését az Európai Bizottság kérte azután, hogy egy olyan új - mcr-1 gén által okozott - mechanizmust fedeztek fel, amely a baktériumot rezisztensé teszi a kolisztinnel szemben. Az új mechanizmus következtében kialakuló rezisztencia a gyors terjedés lehetőségét is magában rejti. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) az EMA munkáját a tagállamok által biztosított adatok továbbításával segítette. Az adatok élelmiszerekből, élelmiszertermelő állatokból kimutatott *E. coli* és *Salmonella* jelenlétre, illetve a baktériumok kolisztin rezisztenciájára vonatkoztak. Az EMA szakértői az tanácsolják a tagállamoknak, hogy a lehető legkisebbre csökkentsék a kolisztin értékesítését állatokban történő felhasználásra, és azt, hogy a kolisztint csak olyan klinikai körülmények esetén alkalmazzák, amikor nincs más hatékony alternatív kezelési mód.

### Colistin: reduce use in animals, says EMA

The European Medicines Agency (EMA) has updated its 2013 scientific advice on the use in animals of the antibiotic colistin. EMA experts advise that Member States minimise sales of colistin for use in animals, and that colistin be used only to treat clinical conditions for which there are no effective alternative treatments.

[http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/news\\_and\\_events/news/2016/07/news\\_detail\\_002579.jsp&mid=WC0b01ac058004d5c1](http://www.ema.europa.eu/ema/index.jsp?curl=pages/news_and_events/news/2016/07/news_detail_002579.jsp&mid=WC0b01ac058004d5c1)

\*\*\*

### Bőrcsomósodás

A szarvasmarhákat megbetegítő bőrcsomósodás terjedésének megakadályozására a leghatékonyabb módszer az állatok betegség elleni oltása. Ez a legfontosabb megállapítása az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos állásfoglalásának, amely a gazdaságilag hatalmas károkat okozó betegség terjedésének megfékezésére alkalmas módszerek hatékonyságát vizsgálta.

## EFSA hírek / EFSA news

### Lumpy skin disease

*Vaccination of cattle is the most effective option for controlling the spread of lumpy skin disease. This is one of the main findings of a scientific statement on the effectiveness of options for controlling the spread of this economically damaging disease.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160809>

\*\*\*

### Étrendi referencia értékek - kolin

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) étrendi referencia értékeket (DRVs) javasol a kolinra, a tápanyag beviteli értékekre vonatkozó tudományos vélemények felülvizsgálatának részeként. A kolin fontos szerepet tölt be az emberi testben, elsősorban a megfelelő májfunkció fenntartásában. Az EFSA NDA szakbizottsága napi megfelelő beviteli értékeket állapított meg a kolinra az alábbiak szerint:

- 400 mg felnőtteknek és 15-17 éves serdülőknek
- 140 - 340 mg között 1-14 éves gyerekeknek
- 160 mg 7-11 hónapos csecsemőknek
- 480 mg várandós és 520 mg szoptatós anyáknak

A kolin-hiány a máj és az izmok károsodásához vezethet. A kolin élelmiszer forrásai a tojás, a hús, a hal a teljes kiőrlésű gabonák, zöldségek és gyümölcsök, valamint a különböző zsírok és olajok.

### Dietary reference values: EFSA publishes advice on choline

*EFSA has set dietary reference values for choline as part of its review of scientific advice on nutrient intakes. Choline plays an important role in the human body, in particular for the maintenance of normal liver function.*

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4484>

\*\*\*

### Környezeti kockázatbecslés - konferencia

Konferenciát szervez az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a növényvédő szerek környezeti kockázatbecslése témában, abból az alkalomból, hogy 25 évvel ezelőtt fogadták el a 91/414 EGK irányelvet. A konferencia november 15-16-án lesz Pármában. A konferenciához kapcsolódóan poszter szekciót is szerveznek, amelyre absztrakttal lehet jelentkezni szeptember 30-ig a konferencia [regisztrációs oldalán](#) keresztül. A rendezvény ingyenes, de a regisztrációt lezárják, ha a rendelkezésre álló helyek betelnek, legkésőbb szeptember 30-án.

### Conference Environmental risk assessment of pesticides

*The conference will be hold in Parma, on 15th and 16th November 2016.*

<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/161115>

\*\*\*





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

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

#### *E. coli O157 járványt vizsgál az FSA*

A brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) az angol közegészségügyi hivattal (PHE) együttműködésben vizsgálja a nyár közepén feltárt *E. coli* O157 járványt, mely vegyes salátalevelek fogyasztásához köthető. A salátakeverék rukkolat is tartalmazott, de ennél specifikusabb fertőzésforrást nem sikerült egyelőre megerősíteni. Megelőzőképpen az FSA emlékezteti a lakosságot, hogy ügyeljenek a helyes kéz- és élelmiszerhygiéniai gyakorlatokra. Minden nyersen fogyasztandó zöldségfélét – beleértve a salátát is – alaposan mossunk meg fogyasztás előtt. Kivételes eset, ha a zöldség csomagolásán fel van tüntetve, hogy „Fogyasztásra kész élelmiszer”. A PHE legfrissebb hírei szerint az eddig összesen 161 személyt érintő járvány már visszahúzódóban van.

#### *E. coli O157 outbreak investigations ongoing*

*The FSA is continuing to work closely with PHE and local authorities to investigate an outbreak of E. coli O157. The outbreak has been linked to eating mixed salad leaves, including rocket leaves, however a specific food source has not been confirmed at this stage.*

<https://www.gov.uk/government/news/update-as-e-coli-o157-investigation-continues>

\*\*\*

#### *Egy szakértői jelentés szerint az Egyesült Királyságban forgalomban lévő tojások biztonságossága növekszik*

A brit Élelmiszerek Mikrobiológiai Biztonságával foglalkozó Tanácsadó Testület (ACMSF) szerint a brit tojások szalmonella fertőzöttségének kockázata csökkent. A [jelentésre](#) reagálva a brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) egy nyolchetes konzultációt indított, melyben felülvizsgálja a nyers vagy lágy tojások fogyasztásával kapcsolatos tanácsokat. Ezek szerint az érzékeny csoportoknak (pl. terhes nők, gyermekek, idősek) a lágy és nyers tojásos ételek fogyasztása nem javasolt. A 2001-ben kiadott ajánlások óta viszont jelentős kockázatsökkenés tapasztalható a tojások szalmonella-fertőzöttségére nézve. A konzultációban javaslatokat várnak az ajánlás megváltoztatására az érdekelt felektől, élelmiszer-vállalkozásoktól, egészségügyi szervezetektől.

#### *Expert report shows major improvements in the safety of UK eggs*

*A report published by the Advisory Committee on the Microbiological Safety of Food (ACMSF) into egg safety has shown a major reduction in the risk from Salmonella in UK eggs. Responding to the report the FSA has launched an eight week consultation reviewing the advice given to consumers on eating lightly cooked or raw eggs.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15343/expert-report-shows-major-improvements-in-the-safety-of-uk-eggs>

\*\*\*

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

### Az FSA felülvizsgálja a fogyaszthatósági idő megállapításának útmutatóját

A brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) a brit Szomszédtság (Neighbourly) szervezettel adott otthont egy eseménynek, melyen a megmaradt élelmiszerek biztonságos újraelosztásának lehetőségeit vették számba. A rendezvényen az ipar több mint 50 képviselője is részt vett. A rendezvény célja többek között az volt, hogy az FSA felderítse, milyen intézkedésekkel lehetne segíteni a lejáratí idő helyes megállapítását és jelölését az élelmiszereken. Ezek változtatásával és a velük kapcsolatos oktatással lehetőség lenne a többlet élelmiszerek biztonságos továbbosztására az önkéntes szektorban. Az FSA más releváns szervezetekkel együtt felülvizsgálja a biztonságos továbbosztásra vonatkozó útmutatót. Az FSA honlapján [külön aloldalon](#) foglalkozik az élelmiszerpazarlás elleni harccal.

### Food Standards Agency pledges review of date marking guidance

*Food Standards Agency partnered with Neighbourly to host a cross industry round table event entitled „Addressing the challenges in food waste redistribution” which was attended by over 50 industry leaders. The purpose of the event was to understand how and where the FSA can initiate action, in particular in relation to date marking.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15351/food-standards-agency-pledges-review-of-date-marking-guidance>

\*\*\*

### Liszterózis tájékoztatót tett közzé a brit élelmiszer-biztonsági hatóság

Az új útmutatót az egészségügyi és szociális intézményeknek szánják, hogy segítse az érzékeny csoportoknál a liszterózis kockázatának csökkentését. A liszterózis ritka élelmiszer eredetű betegség, viszont az érzékeny csoportoknál akár halált is okozhat. Az útmutató kiemeli, milyen lépéseket tehetnek az érintett szervezetek a fogyasztásra kész élelmiszerek kezelésénél a *Listeria monocytogenes* fertőzés kockázatának csökkentésére az élelmiszeriparban használt jó gyakorlat kiegészítéseképpen. Az útmutató a brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) Lisztéria kockázatkezelő programjának (2010-2015) eredményeképpen jelent meg, és letölthető a [honlapról](#).

### FSA listeriosis guidance published

*New guidance has been published, aimed at healthcare and social care organisations, to help reduce the risk of vulnerable groups in their care contracting listeriosis. This guidance is intended to help these organisations determine what steps can be put in place to reduce the risk of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods and to complement good practice in the food industry.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15253/listeriosis-guidance-published>

\*\*\*

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

### Az FSA szerint a lakosságnak bővebb ismeretekre van szüksége az élelmiszerek fagyasztásával kapcsolatosan

A biztonságos élelmiszerfagyasztással kapcsolatos tévhitek hozzájárulnak a kidobott élelmiszerek mennyiségének növekedéséhez az Egyesült Királyságban. Az élelmiszer-biztonság hete alkalmából kivitelezett kutatás fényt derített számos fagyasztással kapcsolatos megalapozatlan „mítoszra”, például a válaszadók 43%-a szerint az élelmiszerek csak a vásárlásuk napján fagyaszthatóak le biztonságosan, 38% szerint a főtt húst elkészítés után már nem biztonságos lefagyasztani, 36% szerint pedig az élelmiszer fagyasztott állapotában is megromolhat. A megkérdezettek több mint kétharmada (68%) dobott ki élelmiszert az elmúlt egy hónapban: kenyeret (36%), gyümölcsöt (31%), zöldséget (31%) vagy maradék készletet (22%). A kutatásban részt vevők 90%-a nyilatkozott úgy, hogy bizonyos ételeket sohasem fagyasztana le.

### FSA urges public to „face freezer fears” in a bid to tackle food waste

*Misconceptions about how to freeze food safely are contributing to food waste in the UK, according to new research by the Food Standards Agency. The research – released as part of Food Safety Week – identified a number of freezing „myths” that are preventing people from using their freezers to make food go further.*

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15277/fsa-urges-public-to-face-freezer-fears-in-a-bid-to-tackle-food-waste>

\*\*\*

### Az FSA Nemzeti Élelmiszerbűnözési Egysége elindítja „Bizalmas” platformját

A platformon bejelenthető minden tapasztalt élelmiszerbűnözéssel kapcsolatos esemény biztonságosan és bizalmasan: telefonon vagy e-mailen keresztül. Az eszközt főképpen az Egyesült Királyság iparában dolgozók számára hozták létre. A célja, hogy megvédje a fogyasztókat az élelmiszerbűnözéstől, melynek hatása lehet az általuk fogyasztott élelmiszerek és italok biztonságára csakúgy, mint eredetük hitelességére. Bejelenthető például, ha arra gyanakszunk, az élelmiszer vagy ital valamely tiltott anyagot tartalmaz, vagy nem jelölt összetevőt, vagy ha azt tapasztaljuk, hogy az előállítás körülményei nem megfelelőek.

### National Food Crime Unit launches ‘Food Crime Confidential’

*The National Food Crime Unit has launched Food Crime Confidential. This is a reporting facility where anyone with suspicions about food crime can report them safely and in confidence, over the phone or through email. The facility is particularly targeted at those working in or around the UK food industry.*

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15226/food-crime-confidential-launch>

\*\*\*

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

### Az FSAI elindítja 2016-2018-as stratégiáját: Biztonságos élelmiszert mindenkinek!

A stratégia szerint a lakosság számára elérhetőnek kell lennie a biztonságos élelmiszereknek és képesnek kell lenni arra, hogy információkon alapuló tudatos döntéseket hozzanak az elfogyasztandó élelmiszerről. Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) célja, hogy a szabályozáson és az együttműködésen keresztül biztosítani tudja a lehető legmagasabb szintű biztonságot a helyi és az export piacokon is. A stratégia öt fő célt tűz ki:

- Megfelelő törvényi szabályozás;
- Tudományos háttér legjobb hasznosítása;
- Elismert és megbízható ország az élelmiszer-biztonság és integritás tekintetében;
- A szervezet szellemiségének fejlesztése;
- Az adatelemzés és analízis fejlesztése.

### FSAI Strategy 2016-2018 – „Safe and Trustworthy Food for Everyone”

*The FSAI published its strategy for 2016 – 2018, which sets out its core vision of safe and trustworthy food for everyone and its mission of protecting consumers by leading a collaborative food safety community to continuously raise food standards and create a culture of excellence.*

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/fsai\\_strategy\\_29072016.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/fsai_strategy_29072016.html)

\*\*\*

### FSAI: Új előírások vonatkoznak a különleges táplálkozású célú élelmiszerekre

2016. július 20-tól a 2009/39/EK különleges táplálkozású célú élelmiszerekről szóló rendeletet a 609/2013-as rendelet váltja fel (specifikus csoportoknak szánt élelmiszerekről szóló rendelet). A szabályozás jól körülhatárolható, új csoportok szerint sorolja be az élelmiszereket:

- csecsemők és kisgyermek számára készült élelmiszerek;
- a feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek és bébiételek;
- az orvosi felügyelet alatt álló betegek számára készült élelmiszerek;
- testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, a teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerek.

A részletes információk az új szabályozásról megtalálhatóak az [FSAI honlapján](#).

### New Regulations for PARNUTS

*From 20th July 2016, Directive 2009/39/EC on foodstuffs intended for particular nutritional uses (PARNUTS) has been repealed and replaced by Regulation (EU) No 609/2013 (commonly referred to as the food for specific groups regulation or FSGs).*

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/PARNUTS\\_200716.html](https://www.fsai.ie/news_centre/PARNUTS_200716.html)

\*\*\*

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

### Liba és pulyka kistermelők regisztráció kötelezettségére figyelmeztet az ír hatóság

Regisztrációra szólítja fel az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) azon kistermelőket, akik a karácsonyi szezonra nevelnek előre pulykát és libát: a helyi állatorvosi szolgálathoz kell fordulniuk a regisztrációhoz a vágott baromfi piacra helyezését megelőzően, ezzel is segítve az átláthatóságot és a fogyasztók egészségének védelmét. Az FSAI állítása szerint most, hogy még fél év van karácsonyig, sok baromfival foglalkozó cég foglalkozik a pulykák és libák előre megrendelésével. Írországban több mint háromnegyed millió ír pulyka kerül feldolgozásra évente, melyből karácsonykor hétszáz ezer darabot értékesítenek.

### Small producers rearing turkeys or geese for Christmas must register

*As small poultry producers start ordering turkey and goose chicks to rear for the Christmas market, the Food Safety Authority of Ireland (FSAI) encouraged all these producers to register with their Local Authority's Veterinary Services. The FSAI stated that to ensure traceability and protect consumer health.*

[https://www.fsai.ie/news\\_centre/press\\_releases/turkey\\_geese\\_Christmas\\_30062016.html](https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/turkey_geese_Christmas_30062016.html)

\*\*\*

### BfR tájékoztató film az energiatalok koffeintartalmából származó egészségügyi kockázatokról

Az energiatalok taurin, inositol és glükuronolakton tartalmuk mellett magas koffeintartalommal rendelkeznek. Néhány tanulmány szerint az energiatalok fogyasztása egészségügyi problémákhoz vezethet, mivel azok koffeintartalma a szív- és érrendszerre és a központi idegrendszerre negatív hatással lehet. Túlzott koffein bevitel esetén nem várt hatások, mint pl. ingerlékenység, erős szívdobogás, szívritmuszavar, vérnyomás növekedés jelentkezhetnek az emberi szervezetben. A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) szerint az energiatalok nagy mennyiségben történő fogyasztása egészségügyi kockázatot jelent. Tovább növeli a kockázatot az energiatal és alkohol nagyobb mennyiségben, egyidejűleg történő fogyasztása. Bizonyos fogyasztói csoportok pl. gyerekek, várandós és szoptató nők és koffein érzékeny egyének számára nem javasolt az energiatal fogyasztása. A „Fogyasztó kérdez – BfR felel” című online filmben a fogyasztók válaszokat kapnak az energiatalok kockázatával kapcsolatos kérdésekben. Két és fél dl energiatal 80 mg koffeint tartalmaz, ezért a kávé mellett a legmagasabb koffeintartalmú italok közé tartozik. Egy dobozos energiatal nagyjából ugyanannyi koffeint tartalmaz, mint 2 dl kávé és kétszer annyit, mint egy csésze fekete tea. Egy dobozos kólával és egy csésze zöldteával összehasonlítva egy energiatal koffeintartalma kétszer magasabb. Egy egészséges felnőtt számára 200 mg koffein rövid időn belüli elfogyasztása (2 csésze kávé vagy két doboz energiatal) biztonságosnak mondható. Németországban a felnőtt lakosság koffein bevitelének főként kávéból származik. A fiatalok koffeinbeviteléhez jelentős mennyiségben hozzájárul az energiatal fogyasztás: a német serdülők körében 2012 óta végzett felmérések szerint az energiatal koffein bevitelük 10%-ot teszi ki. Emellett a gyerekek esetében is számolni kell koffein bevitellel, amely főként a csokoládé-fogyasztásból származik. Egy tábla étcsokoládé nagyjából annyi koffeint tartalmaz, mint egy csésze fekete tea, ami egy fél dobozos energiatalnak felel meg, egy tábla tejcsokoládé koffeintartalma pedig egy negyed dobozos energiatal koffeintartalmával egyenértékű.

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

### [BfR film provides information on health risks posed by caffeine-containing beverages](#)

A web film from the interactive series „Consumers ask – the BfR answers” of BfR provides information on health risks posed by the consumption of caffeine, especially from energy drinks.

[http://www.bfr.bund.de/en/press\\_information/2016/30/energy\\_drinks\\_und\\_co\\_\\_bfr\\_film\\_provides\\_information\\_on\\_health\\_risks\\_posed\\_by\\_caffeine\\_containing\\_beverages-198197.html](http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/30/energy_drinks_und_co__bfr_film_provides_information_on_health_risks_posed_by_caffeine_containing_beverages-198197.html)

\*\*\*

### [Az élelmiszer-utánzó modellanyagban mért sztirol-oligomerek szintje nem utal egészségügyi kockázatra](#)

A polisztirolokat többek között élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagokban és konyhai eszközökben használják, melyekből kisebb molekulák – mint pl. a sztirol-oligomerek – oldódhatnak ki, és az élelmiszerekbe kerülhetnek. A sztirol-oligomerek kioldódásának vizsgálata során és toxikológiai adatok alapján a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) megállapította, hogy a sztirol-oligomerek nem oldódnak ki (migrálnak) olyan mértékben az élelmiszerbe, hogy azok egészségügyi kockázatot jelentenének a fogyasztók számára.

### [Levels of styrene oligomers measured in food simulants show that health risks are unlikely](#)

Polystyrenes are plastics which are also used for food contact materials such as packagings and utensils. In addition to polystyrene, smaller molecules (styrene oligomers) which can transfer from the material to the food. A transfer (migration) of styrene oligomers was measured, and it was shown that no health effects are to be assumed with migrations of styrene oligomers to foods at the levels measured.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/levels-of-styrene-oligomers-measured-in-food-simulants-show-that-health-risks-are-unlikely.pdf>

\*\*\*

### [Együttműködési megállapodást írt alá az ANSES és a NIFDS](#)

Együttműködési megállapodást írt alá a francia élelmiszer-biztonsági hatóság (ANSES) központjában Dr. Yeowon Sohn, a Koreai Köztársaság élelmiszer-biztonsági hatóságának (NIFDS) főigazgatója és Dr. Roger Genet, az ANSES főigazgatója. Az aláírásra a francia-koreai év keretében került sor (2015-2016), amikor a két ország közötti diplomáciai kapcsolatok felvételének 130 éves jubileumát ünneplik. A két hatóság tervezi, hogy együttműködnek az élelmiszer-biztonság területén, különösen tekintettel a mikrobiológiai- és kémiai-kockázatokra, valamint a táplálkozásra, például a tengeri biotoxinokra és a hormonrendszeret befolyásoló anyagokra.

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

### Signature of a Memorandum of Understanding between ANSES and NIFDS

The Directors General of NIFDS, Dr. Yeowon SOHN and Dr. Roger GENET, ANSES signed a Memorandum of Understanding (MoU). The two agencies plan to collaborate in the field of food safety, especially concerning microbiological risk, chemical risk and nutrition.

<https://www.anses.fr/en/content/signature-memorandum-understanding-between-anses-and-national-institute-food-and-drug-safety>

\*\*\*

### Dán szakértők a biztonságosabb afrikai tevetejért

A Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszer Intézete a vezetője annak a projektnek, amelyben az észak-afrikai helyi tejgazdaságok élelmiszer-biztonságának fejlesztése a cél. A kutatások iránya az afrikai tevetej fogyasztásának biztonságosabbá tétele. Afrikában a tejtermelés 9%-át adja a tevetej. A tej nagyobb része pasztörizálatlan formában kerül eladásra, ami komoly egészségügyi kockázatot jelent, mivel a mikrobiális szennyezettség veszélye miatt a termék eltarthatósági ideje korlátozott. A biztonságos és hosszabb eltarthatósági idővel rendelkező tejtermékek előállítása növelné azok értékét, és csökkentené a romlás okozta gazdasági veszteséget. Egy ötéves projekt – a „DANIDA” – célja a tevetej fogyasztásának biztonságosabbá tétele, és hozzáadott értékű termék, pl. túró fejlesztése. A mai afrikai tevetej termelés higiéniai gyakorlata hasonló az 1700-as évekbeli dán gyakorlathoz. A projekt keretében ezért a technológiai fejlesztések mellett cél a higiéniai gyakorlat fejlesztése is, mint pl. alapos kézmosás, beteg és fertőzött állatok megfelelő kezelése a baktériumok nyerstejbe kerülésének megakadályozása érdekében.

### Danish expertise makes African camel milk safer

The National Food Institute, Technical University of Denmark, heads up the project, in which the local food safety and dairy production expertise in East Africa is developed. The aim of the project is to make the camel milk consumption safer and develop value-added products, such as cottage cheese.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=4944076f-145c-4e91-8ccb-4b231bccbf0a>

\*\*\*

### DTU: Bélbaktériumok az inzulin-rezisztencia kialakulásának okozói

Ismert, hogy az inzulin-rezisztencia kialakulásának fő okozója a túlsúly és a fizikai inaktivitás, azonban a Dán Műszaki Egyetem (DTU) és a Koppenhágai Egyetem (KU) legújabb, *Nature*-ben publikált kutatási eredményei szerint bizonyos bélbaktériumok is lehetnek az inzulin-rezisztencia kiváltói és a 2-es típusú diabétesz kockázatának hozzájáruló tényezői. A bél mikrobiota egyensúlyának felborulása nagymértékben hozzájárul az inzulin-rezisztenciához, ami előjele lehet a 2-es típusú diabétesz kialakulásának, a magas vérnyomásnak és kardiovaszkuláris betegségeknek. A tanulmányban azonosították az inzulin-rezisztenciában szerepet játszó

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

baktériumokat, melyek egerekben már három hét után a rezisztencia kialakulásához vezettek. Ez az első tanulmány, amely igazolja a kapcsolatot bizonyos bélbaktériumok és az inzulin-rezisztencia között. Magyarázatot adnak arra is, hogy a diabétesz kialakulása előtt a vérben megnövekszik egyes aminosavak (BCAA, branched chain amino acids) és metabolitok szintje, amely a bél mikrobiota összetételével van összefüggésben. A BCAA aminosav szintézis két baktérium tevékenysége, ezek a *Prevotella copri* és a *Bacteroides vulgatus*, melyet egérsérletek támasztottak alá. Kontroll egerekhez képest a *Prevotella copri* baktériummal kezelt egerek vérében megnövekedett BCAA szintet és inzulin rezisztenciát mutattak ki három hét után. A legtöbb inzulin-rezisztenciában szenvedő ember nem ismeri fel a betegséget, azonban ismert, hogy a legtöbb túlsúlyban és elhízásban szenvedő ember inzulin-rezisztenciában is szenved. Az étrend megváltoztatása kisebb kalóriatartalmú étrendre és a megnövelt zöldségfogyasztás, csökkentett állati zsiradék bevitel normalizálja a bél baktériumflórájának egyensúlyát és ezzel egyidejűleg javulhat az inzulin szenzitivitást.

### [Specific Gut bacteria cause reduced insulin sensitivity](#)

*Scientists think the major contributors to insulin resistance are excess weight and physical inactivity, yet groundbreaking new research, with leading Danish authors from Technical University of Denmark and Copenhagen University published in Nature have discovered that specific gut bacteria can cause insulin resistance, which confers an increased risk of health disorders like type2 diabetes.*

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=a25263e8-43ee-4b2d-9c7d-a435bbb558f9>

\*\*\*

### [DTU: 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 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](#)

*In 1995 Danish Integrated Antimicrobial Resistance Monitoring and Research Programme (DANMAP programme) was established in order to monitor the use of antimicrobials in humans and animals and the occurrence of*



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

*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>

\*\*\*

### [DTU: Az antibiotikum-rezisztenciáról tanulhatnak a diákok online](#)

Hallgatók a világ bármely részéről online kurzuson tanulhatnak arról, hogy hogyan alakul ki a baktériumokban az antibiotikummal szembeni rezisztencia és milyen módszerekkel lehet ezeket vizsgálni. A kurzust a Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszer-tudományi Intézete szervezi. A kurzus során a hallgatók megismerhetnek olyan online eszközöket, amelyek segítségével a baktériumok teljes genom szekvenciájának adatai elemezhetőek, ami által a betegséget okozó baktériumok teljes DNS profilja, így a rezisztencia megjelenése is feltérképezhető. A kurzust a terület iránt érdeklődő hallgatók mellett szakembereknek is ajánlják.

### [Course on antimicrobial resistance taught in global classroom](#)

*Students from around the world can attend an online course to learn how bacteria develop resistance to antimicrobials and how to use the common methods to test the bacteria. The course is offered the National Food Institute, Technical University of Denmark.*

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=98b96144-dcbb-420e-a754-834ee7449696>

\*\*\*

### [Dán közreműködés a colistin használatával kapcsolatos európai javaslatokban](#)

A colistin tartalmú antibiotikumok használatának csökkentését javasolják az Európai Unióban. A Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszer-tudományi Intézete együttműködve az Európai Gyógyszerügyi Hatósággal (EMA) az antibiotikum rezisztencia súlyossága miatt ajánlásokat dolgoz ki a colistin használatával kapcsolatosan. Az EMA kutatócsoportja dán közreműködéssel vizsgálta az európai állattenyésztők antibiotikum felhasználását. Ennek során a felhasználási adatok mellett új és fontos ismereteket szereztek a colistin rezisztenciáról, melynek alapján javasolják az állattenyésztőknek a maximum 5 mg/PCU (populációs korrekciós egység) használatát. Fontosnak tartják, hogy a csökkentést ne más antibiotikumok használatával ériék el, hanem olyan más módszerekkel, mint pl. az állatok oltása, és a betegségek megelőzését elősegítő feltételek közötti tartása. Ez kb. 65%-os csökkentést jelentene a colistin tartalmú antibiotikumok európai forgalmazásában négy éven belül. Az EU tagállamok colistin használatában különbségek mutatkoznak. A dán állattenyésztők már jóval az ajánlott maximális szint alatt használnak, míg más országok jelentősen felette. Az EMA bíztatja a tagállamokat az akár 1 mg/PCU használatra.

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

### Danish input into European recommendation on antimicrobial use

Danish input has contributed to a recommendation that farmers in the EU reduce their use of the antimicrobial colistin. An expert from the National Food Institute, Technical University of Denmark, has participated in the working group of the European Medicines Agency, which has issued the recommendation based on the latest knowledge on colistin resistance.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=0a004d7b-49f2-4b9a-80b3-cbd8761e6fcb>

\*\*\*

### A WHO elismeri a DTU Nemzeti Élelmiszer-tudományi Intézetének genom kutatásait

Genomikai Együttműködő Központot nevezett ki a WHO a Dán Műszaki Egyetem (DTU) Nemzeti Élelmiszer-tudományi Intézetében. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) elismeri az intézet úttörő kutatómunkáját a teljes genom szekvencia meghatározásában, ami egyben lehetővé teszi a mikroorganizmusok teljes DNS profiljának feltérképezését. Mint együttműködő központ, az intézet segíteni fogja az olyan technológiák kidolgozását, amelyek eszközök lehetnek az élelmiszer eredetű megbetegedések elleni küzdelemben.

### WHO recognizes the National Food Institute's genomics research

WHO has appointed the National Food Institute, Technical University of Denmark, as its Collaborating Centre for Genomics. The WHO is recognizing the institute's pioneering work in research into the use of whole genome sequencing – a technology that allows a microorganism's entire DNA profile to be mapped simultaneously. As collaborating centre the institute will help to monitor and fight foodborne disease outbreaks.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=6bacf22d-6c01-45c8-b927-7dc6a679b607>

\*\*\*

### Hírek a DG SANTE oldalán

- Az EU tagállamok támogatják a Bizottság javaslatát a glifozát használatának korlátozására
- Felkészülési útmutató Zika vírus járvány esetében az emberi eredetű anyagok tekintetében
- Andriukaitis szerint az uniónak erőfeszítéseket kell tenni az antimikrobiális rezisztenciával kapcsolatos ismeretek növelésére
- Andriukaitis megbízott üdvözli az elért politikai megállapodást az élelmiszerlánc hatósági ellenőrzésével kapcsolatos EU javaslatról
- Peszticidek: A tagállamok támogatják Bizottság javaslatát, hogy korlátozza a glifozát felhasználásának feltételeit

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

### News at DG SANTE

- *Pesticides: Member States support Commission's proposal to restrict the conditions of use of glyphosate*
- *Preparedness Guide on Zika and substances of human origin*
- *Andriukaitis: lack of awareness on antimicrobial resistance highlights the need to intensify EU action*
- *Commissioner Andriukaitis welcomes the political agreement reached on the EU proposal for revision of the provisions on official controls along the food chain*
- *Pesticides: Member States support Commission's proposal to restrict the conditions of use of glyphosate*

[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*

#### Health Canada: Gyakori kérdések az élelmiszerek besugárzásáról

A Health Canada honlapján az élelmiszerek besugárzásáról készült összeállítás található. Az élelmiszer besugárzása az élelmiszer kezelését jelenti a sugárzás egy típusával, az ionizáló sugárzással. A Kanadában forgalmazott élelmiszereken három különböző típusú sugárzás alkalmazható: gamma-, elektron-, és röntgensugarak. Az ionizáló sugárzás az élelmiszereken használt szinteken elegendő energiát tartalmaz ahhoz, hogy elpusztítsa a baktériumokat, penészeket, parazitákat, és rovarokat a DNS károsításával közvetlenül, vagy a vízmolekulák rövid életű fragmensekké törésével, amik szintén a DNS molekulákkal lépnek reakcióba. Annyi energiát azonban nem tartalmaznak, ami hátrányosan befolyásolja az élelmiszer tápértékét. Az összeállítás a leggyakoribb kérdésekre ad választ, pl. miért van szükség élelmiszer-sugárzásra, mennyi kell belőle, egészségünkre és élelmiszerekre gyakorolt hatások, hatékonysága, a szabályozás felelősei és a jövőben várható új alkalmazások, stb. Kanadában jelenleg a burgonya, hagyma, búza, liszt, teljes kiőrlésű liszt, egész és őrölt fűszerek, valamint szárított fűszerkészítmények besugárzása engedélyezett.

#### *Frequently asked questions regarding food irradiation*

*The frequently asked questions regarding food irradiation has been published on Health Canada website.*

[http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/irridation/faq\\_food\\_irradiation\\_aliment-eng.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/irridation/faq_food_irradiation_aliment-eng.php)

\*\*\*

#### Kanada: Hüvelyes lisztek kenyérben való felhasználásának támogatása

A kanadai kormányzat, manitobai tartományánál vezetésével együttműködve 270 ezer dolláros beruházást jelentett be egy próbaprojektben, melynek célja a hüvelyes lisztek használatának növelése a kereskedelmi kenyérszítésben, ezzel új lehetőséget teremtve a piacok növelésének és értéknövelésnek. A két éves projektet a Grain Innovation Hub gabonainnovációs társaságon keresztül támogatják, és speciális berendezés (pl. fermentációs tartály) kiépítésére, hüvelyes alapú pékipari termékek kutatására használnak majd fel. A pékszektor nagy piaclehetőségeket rejt a hüvelyes termények, a bab, borsó, csicseriborsó és lencse, stb. számára. A hüvelyeseknek számos táplálkozási előnyük van, ami kívánatos összetevővé teszi azokat. A projektben a kenyérsütési eljárás, és a kenyerek ízének javítási lehetőségeit, valamint egyéb tényezőket is (pl. állag, szín, és tápanyagtartalom) vizsgálják majd.

#### *Canada and Manitoba support research aimed to increase commercial bread market for pulse flours*

*The Governments of Canada and Manitoba are investing \$270,000 in a pilot project to increase the use of pulse flours in the commercial bread-making industry, creating new opportunities to expand markets and value-added processing.*

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?nid=1109629&tp=1>

\*\*\*

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

### Jogszabály-módosítás darált marhahús besugárzásának engedélyezése céljából

A közelmúlt kanadai hús eredetű megbetegedései után átfogóan elemezték azokat a tényezőket, amelyek a megbetegedésekhez hozzájárultak és azt, hogyan kerülhetők el a járványok a jövőben. A 2012-es XL Foods általi marhahús visszahívásról készült független elemzés azt ajánlotta, hogy a marhahús ipar tegyen javaslatot a Health Canadianak a besugárzás, mint hatékony élelmiszer-biztonsági beavatkozás jóváhagyására, majd bármilyen hasonló alkalmazást a Health Canada értékeljen. 2013-ban a Health Canada vonatkozó részlege a kanadai marhatartók szövetségétől kapott egy kérelmet egy korábban, 1998-ban benyújtott dosszié frissítésére (kis változtatásokkal) a besugárzott darált marhahús forgalmazásának engedélyezése céljából. A Health Canada újabb tudományos értékelést végzett a friss és fagyasztott nyers darált marhahús besugárzásáról, melynek fókuszában az elérhetővé vált új információk és az eredeti kérelemhez képest történt változtatások voltak. Konklúziója szerint, a tárgyban említett körülmények mellett a besugárzás biztonságos és hatékony, és a főzéshez hasonlítva nincs jelentős hatással a marhahús táplálkozási tulajdonságaira. A besugárzást az Egészségügyi Világszervezet (WHO) és Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) az élelmiszer közvetítette megbetegedést okozó mikroorganizmusok (pl. *Salmonella* vagy *E. coli*) csökkentésének egyik lehetséges módjának ismerik el. A besugárzást kb. 60 ország engedélyezi világszerte, különböző élelmiszereknél. Bár a besugárzott darált hús forgalmazása jelenleg nem engedélyezett Kanadában, több más országban igen. Az Európai Unióban jelenleg nem engedélyezett a darált marhahús besugárzása, de néhány EU országban a csirke és baromfi hús besugárzása igen. A besugárzott marhahús kereskedelmi forgalomba bocsátásához a jelenlegi szabályozást módosítani kell, a Health Canada javaslata szerint.

### Regulations Amending the Food and Drug Regulations (Food Irradiation)

*Recent cases of foodborne illness resulting from Canadian meat products led to comprehensive reviews of the factors that contributed to the illnesses and of how outbreaks could be prevented in the future. The Independent Review of XL Foods Inc. Beef Recall 2012, recommended that the beef industry submit a proposal to Health Canada to approve irradiation as “an effective food safety intervention” and that Health Canada, in turn, give prompt consideration to any such application.*

<http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2016/2016-06-18/html/reg2-eng.php>

\*\*\*



## Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

### Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

#### Élelmezési Világnap poszter versenyt hirdet gyerekeknek a FAO

Videó és poszter versennyel ösztönzik a gyerekeket, hogy világítsanak rá, a klímaváltozás milyen kihívás elé állítja a növekvő lakosság élelmiszer-ellátásának feladatát, és közösen mit lehet tenni. Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) becslése szerint az élelmiszertermelést globálisan 60%-kal kell majd növelni 2050-ig. Eközben a kistermelőket és családi gazdaságokat, az élelmiszertermeléshez leginkább hozzájáruló réteget sújtja legjobban a klímaváltozáshoz köthető hőmérsékletnövekedés, szárazság, és egyéb katasztrófák. Ezért választotta a FAO a 2016. évi Élelmezési Világnap témájaként a klímaváltozást. Az 5-19 éves gyerekek poszter alkotásait várják, továbbá a 13-19 éves korosztály 1 perces videó készítésével is pályázhat. Ösztönzőként a FAO egy ismert olasz tervezővel készített egy képekötvet, melyből a gyerekek kedvenc meseszereplőiket felismerve további ihletet meríthetnek a klímaváltozás megoldására.

#### Poster and video contest to explore the 2016 World Food Day theme

*Through a globe-spanning video and poster contest is asking the world's children to help it highlight how climate change is making the task of feeding a growing world population all the more challenging — and what we can all do, together, to meet that challenge.*

<http://www.fao.org/news/story/en/item/416025/icode/>

\* \* \*

#### FAO: Élőállat-tartás szénlábnyomának méretnövelése

Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) új interaktív eszközének megjelenésével a termelők, politikusok és kutatók kiszámíthatják az élőállatok hús-, tej- és tojás-termelését, valamint üvegházi gáz kibocsátását, mellyel a szektor termelékenyebb és klímabarátabb lehet. A Global Livestock Environmental Assessment Model interactive (GLEAM-i) egy sor kérdésre ad választ. Az Excelben használatos modell változói között megtalálhatók az országok és régiók, az állatállomány mérete és típusa, a takarmányok, trágyakezelés és az állattartás speciális körülményei. A GLEAM célja az üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentése, és annak biztosítása, hogy az állattartás a lehető leghatékonyabb. Becslések szerint az élőállat szektor az antropogén üvegházhatású gázok kibocsátásának 14,5%-áért felelős. A GLEAM alapján végzett FAO kutatás szerint elérhető változtatásokkal az élőállattartók növelhetik termelésüket és csökkenthetik a kibocsátást közel harmadával.

## Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

### Sizing up livestock farming's carbon footprint

*A new and interactive tool released by FAO allows farmers, policy makers and scientists to calculate meat, milk and eggs production as well as greenhouse-gas emissions from livestock to make the sector productive and climate-friendly.*

<http://www.fao.org/news/story/en/item/429417/icode/>

\*\*\*

### FAO: Repülő robotokkal az élelmiszer-ellátásért

A drónok széles körben ismertek a katonai alkalmazások által, de a kutatók, segélyszervezetek, kormányok és magáncégek egyre inkább felfedezik a drónok nyújtotta lehetőségeket. A Élelmiszer- és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) honlapján olvasható összeállítás három helyszínre invitálja olvasóit annak bemutatására, hogyan támogatják a drónok az élelmiszertermelést. A mezőgazdasági drónok nagyon részletes, nagy felbontású légi fotókat gyűjtenek különböző szögekből. Ezen adatok alapján a kormányzatok könnyebben figyelik meg a terepet és tervezik meg a beavatkozásokat. A természeti katasztrófákra történő felkészülést is segíthetik ezek az eszközök. A Fülöp-szigetek és a FAO például közös projektbe kezdett a klímaváltozás, árvizek és tájfunok élelmiszer-biztonságra gyakorolt negatív hatásainak megelőzéséhez a kockázatos területek azonosításával. Biztonsági intézkedésnek tekinthető például a védőnövényzet telepítése. A drónokkal figyelemmel kísérhető a kártevők és növénybetegségek terjedése is. Érzékelőik kimutatják, amikor egy növénynek víz- vagy tápanyaghiánya van, vagy kártevők megtámadták. A drónok azt is képesek észrevenni, amikor a növény fotoszintetikus tevékenysége csökken. Kutatások folynak olyan drónok készítéséről, amelyek rovarmintát gyűjtenek vagy csapdát állítanak. A drónok igen költségesek, bár áruk várhatóan csökkenni fog a következő években. Az adatok feldolgozásához kapacitásfejlesztés, ehhez jelentős beruházás szükséges, mezőgazdasági felhasználásuk azonban várhatóan növekedni fog.

### Flying robots for food security

*Widely known originally for their use for military purposes, increasingly, researchers, aid organizations, governments and private companies are exploring the many ways drones can be used for good.*

<http://www.fao.org/zhc/detail-events/en/c/428256/>

\*\*\*

### Új élelmiszer-higiéniai Codex irányelvek

A Codex Alimentarius Főbizottság legutóbbi, 2016-os ülésén két kulcsfontosságú útmutatót fogadott el (Salmonellosis és élelmiszer eredetű paraziták szabályozásával kapcsolatban), melyek tudományos alapot teremtenek a tisztességes és átlátható élelmiszer-kereskedelemnek. A Codex Élelmiszerhigiéniai Szakbizottság elnöke, Dr. Jose Emilio Esteban elmondta, hogy az Egészségügyi Világszervezet (WHO) becslése szerint a *Salmonella* okozta megbetegedéseknek milliárd dolláros gazdasági következménye van. A másik útmutató az Élelmiszer- és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) által legkockázatosabbnak azonosított élelmiszer eredetű parazitákra vonatkozik.

## Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

### New Codex Food Hygiene Guidelines

During its most recent 2016 session, the Codex Alimentarius Commission adopted two key guidelines that use sound science for setting a baseline for the fair and transparent trade in food. One of them has to do with the control of Salmonellosis and the other with foodborne parasites.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/429346/>

\*\*\*

### A Codex online véleményező rendszert vezet be

A Codex Online Commenting System (OCS) egy innovatív eszköz, mely forradalmasítja a Codex szabványok készítésének módját. A papír alapú rendszerről az online rendszerre térés a nagyobb részvételhez, és gyorsabb, egyszerűbb szöveggészítéshez járul majd hozzá. A felületet a Codex Alimentarius Főbizottság 39. ülésén vezették be. A Codex Titkárság jelenleg a rendszer globális bevezetésén dolgozik, hozzáférést eddig a Codex kapcsolattartó pontok és megfigyelők kaptak. A Codex Titkárság a regionális koordinációs bizottsági üléseken szervezett képzéseket tart majd.

### Codex implements online commenting system

The Codex Online Commenting System (OCS) is a tool that revolutionises system. Moving from a paper based system to an online platform will encourage greater global participation in the work of standard setting and faster, simpler solutions for formulating Codex texts and building consensus on the standards themselves.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/425197/>

\*\*\*

### Kockázatkommunikációs kézikönyvet adott ki a FAO és a WHO

A kockázatkommunikáció a kockázattal és vonatkozó tényezőkkel kapcsolatos információ és véleménycsera a kockázatbecslők, kockázatkezelők, fogyasztók és más érdekelttek között. A kockázatkommunikáció a kockázatelemzés fontos része. Fő célja a veszélyértékelés, és élelmiszer-biztonsági kockázatokkal kapcsolatos döntések háttérét megértetni az élelmiszer-biztonságban érdekelttekkel, valamint a fogyasztók tájékozott véleménynyilvánítása érdekében. Az élelmiszer-biztonsági kockázatkommunikáció szintén javítja a kockázatbecslést és a kockázatkezelő döntéseket. A kockázatkezelés feladatával együtt jár a kockázatkommunikáció feladata.

### Risk communication applied to food safety – handbook

Risk communication is defined as the exchange of information and opinions concerning risk and risk-related factors among risk assessors, risk managers, consumers and other interested parties. Risk communication is an essential part of the risk analysis paradigm.

<http://www.who.int/foodsafety/RiskCommunication-FoodSafety.pdf>

\*\*\*





## Hírek a tudományos világból / News of science

### Hírek a tudományos világból / News of Science

#### Különbségek a glifozát rákkeltő hatásának megítélésében az IARC és az EFSA között

A *Journal of Epidemiology and Community Health* című tudományos folyóirat augusztusi számában számos ország több mint 90 kutatójának tollából éles hangú bírálat jelent meg az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2015-ben megjelent glifozát gyomirtó növényvédő szer hatóanyag értékelésével kapcsolatban. Az EFSA glifozát megítélése alapvetően különbözik a Nemzetközi Rákkutatási Ügynökségtől (IARC). Az IARC értékelése szerint elegendő bizonyíték áll rendelkezésre, amely a glifozát rákkeltő hatását igazolja állatokban, és korlátozott mennyiségű bizonyíték áll rendelkezésre, hogy embereknél is rákkeltő. Ennek alapján az IARC a glifozátot a lehetséges rákkeltő emberben (2A) kategóriába sorolta. Az IARC véleménye szerint szilárd bizonyíték van a kétféle rákkeltő mechanizmusra is, azaz genotoxikus és oxidatív stresszt okoz. Az EFSA értékelését a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) által készített jelentésre alapozta. Az értékelés szerint nincs arra bizonyíték, hogy a glifozát rákkeltő lenne. A szerzők szerint az EFSA figyelmen kívül hagyta az állatkísérletekben kimutatott daganatos betegségeket, ezeket helytelenül véletlen eseményekként értékelte. A szerzők kifogásolják, hogy az EFSA figyelmen kívül hagyta a genotoxicitásra utaló bizonyítékokat is. A szerzők szerint az EFSA értékelésében súlyos hiányosságok vannak és helytelenül jellemzik a glifozát rákkeltő potenciálját.

#### Differences in the carcinogenic evaluation of glyphosate between IARC and EFSA

*The IARC WG concluded that glyphosate is a 'probable human carcinogen', putting it into IARC category 2A due to sufficient evidence of carcinogenicity in animals, limited evidence of carcinogenicity in humans and strong evidence for two carcinogenic mechanisms. The IARC WG concluded that there was strong evidence of genotoxicity and oxidative stress for glyphosate. EFSA dismissed any association of glyphosate with cancer.*

<http://jech.bmj.com/content/70/8/741.long>

\* \* \*

#### Az újszülött kori izoflavon expozíció megzavarja a nőstény patkányok reprodukív rendszerét

Egyre fokozódik az aggodalom a szója alapú anyatej-helyettesítő csecsemőtápszerek lehetséges káros hatása miatt, mivel azok nagy mennyiségű izoflavonokat (ISO) tartalmaznak. Német és kínai kutatók a *Toxicology Letters* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában azt vizsgálták, hogy hogyan hatnak a szója izoflavonok újszülött nőstény patkányok reprodukív rendszerére. A kutatók kimutatták, hogy az újszülött kori izoflavon bevitel ösztrogén hatású a pubertás előtt és befolyásolja a női reprodukív szerveket az élet későbbi szakaszában.

## Hírek a tudományos világból / News of science

### Neonatal isoflavone exposure interferes with the reproductive system of female Wistar rats

*There is increasing concern about possible adverse effects of soy based infant formulas due to their high amount of isoflavones (ISO). The results indicate that neonatal ISO intake has an estrogenic effect on prepubertal rats and influences female reproductive tract later in life.*

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27506417>

\*\*\*

### Ezüst nanorészecskék mérettől és dózistól függő hatása a bélrendszer átteresztőképességére

Egyre nő az érdeklődés ezüst nanorészecskék élelmiszerrel érintkező anyagokban történő alkalmazására antimikrobiális hatásuk miatt. Az ilyen alkalmazások azonban azt eredményezhetik, hogy a nanorészecskék az élelmiszerbe kioldódnak. Amerikai kutatók in vitro kísérletekben azt vizsgálták, hogy különböző méretű nano ezüst részecskék különböző dózisban adagolva hogyan hatnak a bél átteresztőképességére. Az eredmények szerint a vizsgált nanorészecskék közül a legkisebb méretűek okozták a legnagyobb változást. A kisméretű nanorészecskék jelentősen megnövelték a bélrendszer átteresztőképességét, ezzel veszélyeztetik a bélnyálkahártya integritását és megzavarják a barrier (elválasztó) funkciót, melynek a bélrendszer egészségével kapcsolatos következményei lehetnek.

### Size and dose dependent effects of silver nanoparticle exposure on intestinal permeability in an in vitro model of the human gut epithelium

*The results show that small-size AgNP have significant effects on intestinal permeability in an in vitro model of the human gastrointestinal epithelium. Such effects have the potential to compromise the integrity of the intestinal epithelium and this disruption of barrier function could have health consequences for the gastrointestinal tract.*

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27465730>

\*\*\*

### A poliszorbát 80 élelmiszer-adalékanyag megváltoztatja a bélflóra összetételét, amivel bélrendszeri gyulladást, elhízást és májműködési zavart okoz egérkísérletben

A *Symbiosis* című tudományos folyóirat júniusi számában megjelent tanulmányban a poliszorbát 80 (E 433) emulgeálószer bélrendszerre gyakorolt hatását vizsgálták egereknél. Az egereknek gyomorszondán át

## Hírek a tudományos világból / News of science

poliszorbát 80-at adagoltak olyan mennyiségben, amely az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) által meghatározott elfogadható napi beviteli értéknek (ADI) felel meg. A kontroll csoport tagjai gyomorszondán át sós vizet kaptak. A kutatók elsősorban azokat a paramétereket mérték, melyek bizonyítottan összefüggésbe hozhatók a bélflóra összetételével. A poliszorbát csoportnál csökkent glukóz toleranciát, emelkedett inzulinszintet, megváltozott májenzim értékeket, a májsejtekben megnövekedett mitokondriumokat és nagyobb epehólyagot mérték. Ezen kívül a vizsgálati csoportnál a bélrendszert védő nyálkaréteg elvékonyodását és a bélrendszer átteresztőképességének megnövekedését figyelték meg. A poliszorbátot kapó csoportnál a bélbaktériumok a nyálkarétegbe mélyebben behatoltak és közelebb kerültek a bélhámsejtekhez. Az eredmények alátámasztják azt, hogy az élelmiszer emulgeálószerrek, mint pl. a poliszorbát 80 hozzájárulhatnak az elhízással összefüggő bélrendszeri gyulladáshoz, a májműködési zavarokhoz és a bélflóra megváltozásához.

### *Food additive P-80 impacts mouse gut microbiota promoting intestinal inflammation, obesity and liver dysfunction*

*Compared with control mice, those receiving emulsifier, showed impaired glycemic tolerance, hyperinsulinemia, altered liver enzymes, larger mitochondria and increased gall bladder size. Additionally, mice in the experimental group showed reduced mucus thickness in the intestinal epithelium and increased gut permeability. Intestinal bacteria of mice receiving P-80 were found deeper in the mucus and closer to the intestinal epithelium. The result of the study are supportive of evidence that emulsifier agents such as polysorbate-80, may be contributing to obesity related intestinal inflammation and progression of liver dysfunction and alternation of gut microbiota.*

<http://www.symbiosisonlinepublishing.com/microbiology-infectiousdiseases/microbiology-infectiousdiseases48.php>

\*\*\*



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

Kiemelt élelmiszerbiztonsági témájú hírei a hazai és külföldi médiában /  
*Food safety in focus in the Hungarian and international media*

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

### Veszélyes és illegálisan árult, Kínából származó potencianövelőt vont ki a forgalomból a NÉBIH

Illegálisan forgalmazott és nem engedélyezett színezéket tartalmazó étrend-kiegészítőt talált céllenőrzése során a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A Kínából származó, Csehországban csomagolt és egy szlovák forgalmazó által üzemeltetett [weboldalon](#) árult terméket az OGYÉI-nél nem jelentették be, így forgalmazása illegálisnak minősül. A NÉBIH azonnali hatállyal elrendelte mindkét termék forgalomból történő kivonását. További információk elérhetőek a NÉBIH honlapján.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/veszelyes-es-illegalisan-arult-kinabol-szarmazo-potencianovelot-vont-ki-a-forgalombol-a-nebih>

\*\*\*

### Új jelölés segít eligazodni a boltban kapható burgonyák között

Szeptember elseje óta mind a csomagoltan, mind az ömlesztve árult étkezési burgonyáknál kötelező alkalmazni az új jelölési előírásokat. A vásárlók ezentúl tájékozódhatnak többek között a termék pontos fajtájáról, származási országáról és főzési típusáról. Kötelező feltüntetni az „étkezési burgonya” vagy „újburgonya” megnevezést is és csomagolt termék esetén a csomagoló és a forgalmazó nevét, címét, a csomagolás időpontját, valamint a gumók minimum méretét. A főzési típust – az adott fajtának megfelelően – három kategóriába sorolják: „A – saláta (nem szétfővő)”, „B – főzni való (kissé szétfővő)” és „C – sütni való (szétfővő)”. Az új, egységes jelölés jelentős segítséget nyújt a vásárlók számára, hogy az igényeiknek leginkább megfelelő terméket választhassák.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/uj-jeloles-segit-eligazodni-a-boltban-kaphato-burgonyak-kozott>

\*\*\*

### Több mint 200 kiló halat foglalt le az ÁHSZ

4 nap, 23 település, 72 halárusító, valamint több mint 200 kg lefoglalt hal és haltermék a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Állami Halóri Szolgálat (ÁHSZ) Balaton-parti akciójának fő mutatói. Az ellenőrzéssorozaton az üzletek mintegy ötödénél, 14 egységben tapasztaltak problémát a szakembereknek. A NÉBIH szervezésében augusztus végén tartott halászati ellenőrzés célja a balatoni vendéglátó egységekben kapható hal és haltermék nyomon követhetőségének ellenőrzése volt.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tobb-mint-200-kilo-halat-foglalt-le-az-ahsz>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Nem engedélyezett színezék Libanonból származó pácolt tarlórépában

Nem engedélyezett Rhodamine B színezéket talált a német hatóság libanoni pácolt tarlórépában, melyről az EU gyorsriasztási rendszerén (RASFF) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) is értesítést kapott. Hazánkba egy budapesti vállalkozáshoz két alkalommal, összesen 6 karton érkezett a termékből. A Rhodamine B az EU-ban nem engedélyezett élelmiszer színezék. A festékanyag illegálisan van jelen az EU-ban forgalomba hozott élelmiszerekben. A jelenleg rendelkezésre álló toxikológiai vizsgálati eredmények szerint lehetségesen (potenciálisan) rákkeltő és örökítőanyagot károsító (genotoxikus) hatású. A termékre vonatkozó információk megtekinthetők a NÉBIH honlapján.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/nem-engedelyezett-szinezek-libanonbol-szarmazo-pacolt-tarlorepaban>

\*\*\*

### Illegális sertésszállítás okozott újabb afrikai sertéspestis kitöréseket Lengyelországban

2016 júniusa óta tizenötször állapított meg új afrikai sertéspestis (ASP) kitörést házi sertésállományokban a lengyel állategészségügyi hatóság. Az újabb megbetegedések nagy valószínűség szerint az illegális sertésszállításokra vezethetők vissza. Új esetet nemcsak már fertőzött, hanem a betegségtől eddig mentes területeken is találtak. Az ASP ismételt terjedése és az elmúlt időszak egyéb járványos megbetegedései (pl. bőrcsomósodáskór) miatt augusztusban rendkívüli uniós ülést is tartottak. A Lengyelországban történtek ismét rámutatnak az illegális sertésforgalmazás szerepére a betegség terjedésében és a szállítások ellenőrzésének fontosságára a megakadályozása érdekében. Az olcsó, ismeretlen származású, dokumentáció nélküli állományokkal könnyen behurcolhatják az országba a járványt, ami komoly kockázatot jelent a hazai sertéságazat számára. Az ASP-ről részletesen a NÉBIH kiadványaiból és [honlapjáról](#) tájékozódhatnak.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/illegalis-sertesszallitas-okozott-ujabb-afrikai-sertespestis-kitoreseket-lengyelorszagban>

\*\*\*

### Illegális boltban árulták a lejárt chipseket

Illegális élelmiszerüzletet zárt be szeptember eleji ellenőrzésén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A törökszentmiklósi bolt egy családi ház udvarán üzemelt, kínálatban többek között nappolyi, chips és száraztészta szerepelt. Az ellenőrök a helyszínen több mint 240 kg, többségében lejárt, illetve ismeretlen eredetű élelmiszert foglaltak le. A családi ház udvarán berendezett illegális boltban hűtést nem igénylő, részben helyben csomagolt élelmiszereket forgalmaztak. Az üzemeltető kereskedelmi engedéllyel nem rendelkezett és nyilvántartásba vételi kötelezettségének sem tett eleget. Az érintett cégek adatai elérhetők a [jogsértés listán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/illegalis-boltban-arultak-a-lejart-chipseket>

\*\*\*

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Dijoni mustárt hívtak vissza a RASFF rendszeren keresztül

Az Európai Unió élelmiszer és takarmány gyorsriasztási rendszerén (RASFF) érkezett bejelentés szerint Magyarországon is forgalomba került egy francia előállítású dijoni mustár, amely nem jelölt allergén-összetevőt, szulfidot, tartalmaz. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tájékoztatja a lakosságot, hogy a termék az arra érzékeny fogyasztóknál allergiás reakciókat válthat ki, fogyasztása a szulfit érzékenységben szenvedők részére kerülendő. A termék pontos adatai megtekinthetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/dijoni-mustart-hivtak-vissza>

\*\*\*

### Magas nehézfém tartalmú trágyát tiltott be a NÉBIH

Határérték feletti nehézfém tartalom miatt felfüggesztette a „Marha-Jó szarvasmarha trágya mikroelemekkel” (egyes csomagolásokon: „Bull-Top 4-4-4”) kereskedelmi nevű termék engedélyét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A készítmény egyes gyártási tételeinek krómtartalma meghaladta a határérték ötszörösét. A terménővelő készítmény ilyen magas krómtartalom mellett nem fejt ki maradéktalanul az elvárt hatást a növények fejlődésére és a talaj mikrobiológiai állapotára. Hosszú távú használata pedig a talaj túlzott nehézfém terheléséhez, elszennyeződéséhez vezethet.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/magas-nehezfem-tartalmu-tragyat-tiltott-be-a-nebih>

\*\*\*

### Kötelező tájékoztatni a szomszédokat motoros géppel történő permetezés esetén

Az idei évtől jogszabály kötelezi a gazdálkodókat, hogy motoros permetező géppel történő növényvédelmi kezelés esetén előzetesen tájékoztassák a szomszédos ingatlanon tartózkodókat. Az előírás a motoros háti permetezőket használó kiskert tulajdonosokat is érinti. A növényvédelmi kezeléseknél a növényvédő szer elsodródása komoly környezetvédelmi és egészségügyi problémát jelenthet. Az a termelő, aki nem tudja bizonyítani, hogy előre tájékoztatta szomszédját a permetezésről, figyelmeztetésben, többszöri elmaradást követően pénzbírságban is részesülhet.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/motoros-geppel-permetez-mostantol-kotelezo-errol-tajekoztatnia-a-szomszedokat->

\*\*\*

### Újabb távol-keleti éttermet zárt be a NÉBIH

Egy XIV. kerületi távol-keleti étteremben tartott ellenőrzést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) augusztus közepén. Az étterem működését, többek között a súlyos élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-higiéniai szabálytalanságok miatt, azonnali hatállyal felfüggesztették a szakemberek. Elrendelték továbbá

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

38 tétel, 135 kg alapanyag, félkész- és készétel megsemmisítését. Az étterem csak a hibák kijavítása, a dolgozók élelmiszer-biztonsági oktatása és a megismételt, eredményes hatósági szemle alapján nyithat újra. Az érintett vállalkozás adatai elérhetők a „[jogsértés listán](#)”.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/ujabb-tavol-keleti-ettermet-zart-be-a-nebih>

\*\*\*

### December közepétől kötelező lesz a tápértékjelölés az élelmiszereken

2016. december 13-tól ismét kötelező lesz a tápértékjelölés feltüntetése az előrecsomagolt élelmiszerek többségénél. A határidőt megelőzően forgalomba hozott, tápértékjelölés nélküli termékek a készlet erejéig szintén a polcokon maradhatnak. A hamarosan életbe lépő változás miatt az élelmiszer-vállalkozásoknak fokozottan figyelniük kell a tápértékadatok helyes feltüntetésére. Az érintett előállítók és forgalmazók a NÉBIH honlapján (<http://portal.nebih.gov.hu/-/2016-december-13-tol-kotelezo-lesz-az-elelmiszereken-a-tapertekjeloles>) megtalálhatják a legfontosabb információkat, például a jelölés kötelező elemeit és a feltüntetés sorrendjét is.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/december-kozepetol-kotelezo-lesz-a-tapertekjeloles-az-elelmiszereken>

\*\*\*

### Túl magas glutén tartalom miatt kivontak a forgalomból egy „gluténmentes” német gabonamorzsát augusztusban

Magas glutén tartalom miatt a német Dennree GmbH vállalkozás kivonta a forgalomból egy „gluténmentesnek” jelölt gabonamorzsa termékét, melyből hazánkba is szállítottak. A NÉBIH az EU gyorsriasztási rendszerén (RASFF) értesült a riasztásról és elindította az ellenőrzést a magyar forgalmazónál. A hatóság felhívja a gluténérzékenységben szenvedők figyelmét, hogy a termék fogyasztása egészségügyi panaszokat okozhat. A termékre vonatkozó adatok megtekinthetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/tul-magas-gluten-tartalom-miatt-kivontak-a-forgalombol-egy-glutenmentes-nemet-gabonamorzsat>

\*\*\*

### E. coli baktériumot mutattak ki francia sajtban augusztus közepén

E. coli baktériummal szennyezett francia sajtot hoztak forgalomba több tagállamban, köztük Magyarországon is. A tájékoztatás az EU gyorsriasztási rendszerén (RASFF) érkezett. A termékre vonatkozó adatok elérhetők a [NÉBIH honlapján](#). A nyers tej (főleg intenzív állattartási körülmények között) tartalmazhat olyan baktériumokat, melyek súlyos betegségeket okozhatnak. Egészségügyi szempontból ezért csak a felforralt, vagy pasztörözött tej fogyasztása biztonságos, a nyers tej fogyasztásának vélt egészségügyi előnyei tudományosan nem igazoltak. A nyers tej, illetve nyers tejből készült termékek fogyasztása a csecsemőkre, kisgyermekekre, váran-

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

dós anyákra, idősek és a legyengült immunrendszerű személyekre magas kockázatot jelent. A NÉBIH honlapján további információk olvashatók a nyers tej fogyasztásának kockázatairól.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/e-coli-bakteriumot-mutattak-ki-francia-sajtban>

\*\*\*

### Jól szerepeltek a búzasörök a NÉBIH tesztjén

A kedvelt nyári hűsítők közül a búzasöröket vizsgálta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A Szupermenta projektben 18 terméket ellenőriztek a hatóság munkatársai, többek között laboratóriumban vizsgálták, hogy élelmiszer-biztonsági és minőségi szempontból megfelelőek-e, de a kedveltségi pontozás sem maradhatott el. A heteken át tartó teszten megnyugtató eredmény született: egyetlen terméknél sem találtak hiányosságot a szakemberek. Legújabb terméktesztjén összesen 18, 9 üveges és 9 dobozos búzasört vizsgáltak a NÉBIH munkatársai. Magyar, német, belga, holland, osztrák és francia előállítású termék egyaránt „szerepelt az itallapon”. További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/jol-szerepeltek-a-buzasorok-a-nebih-tesztjen>

\*\*\*

### Szigorodik az élelmiszerek minőségét szabályozó Magyar Élelmiszerkönyv

Módosul, egyúttal szigorodik a forgalomban lévő élelmiszerek minőségét szabályozó Magyar Élelmiszerkönyv. A módosítással a cél a jobb minőségű és egészségesebb élelmiszerek előállítása, így az új, hústermékekre vonatkozó előírások a hústartalom növelésén túl vonatkoznak majd a zsír és a só mennyiségének csökkenésére is. Szigorodni fog egyebek mellett a párizsi, a virsli, a sütekolbász, a parasztonka és a parasztkolbász leírása is, ami sok változást hozhat akár az árak, akár a termékek megítélése szempontjából.

[http://www.elelmiszer.hu/gazdasag/cikk/mi\\_az\\_a\\_hus](http://www.elelmiszer.hu/gazdasag/cikk/mi_az_a_hus)

\*\*\*

### Magyarország dobogóra került a borhamisítás miatt

A földrajzi oltalom alatt álló különböző magyar élelmiszerek több mint egytizedét (10,8%) találták hamisnak a magyar piacon, így Magyarország a vizsgált 17 uniós ország közül a harmadik helyet foglalja el, Luxemburg (25,4%) és Görögország (21,9%) után, derül ki az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatalának (EUIPO) legfrissebb jelentéséből.

<http://www.origo.hu/gazdasag/20160707-hent-az-oltalom-alatt-allo-magyar-elelmiszerek-11-szazalekat-hamisitjak.html>

\*\*\*



## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

### Uniós rendelet írja elő a diabetikus élelmiszer-kategória megszüntetését

Hároméves türelmi idő után, július 20-án hatályba lépett a diabetikus termékek jelölésére vonatkozó szabályozás. A diabetikus élelmiszerek gyártóinak többsége eddig külön jelölést – például narancssárga kört vagy a diabetikus feliratot – használt. Az Uniós rendelet miatt – amely előírja a diabetikus élelmiszer-kategória megszüntetését – eltűnnek ezek a jelölések. Az új szabályozás csak annyit enged meg, hogy a gyártók külön adatot közöljenek a cukortartalomról. A változás oka, hogy a jelölés miatt a cukorbetegeknek ajánlott élelmiszerekről sokan azt gondolták, hogy bármennyit ehetnek belőle, pedig ezeknek gyakran ugyanakkora az energiatartalmuk, mint a hagyományos termékeké.

[http://www.elelmiszer.hu/fmcg\\_szakmai\\_hirek/cikk/szerdatol\\_tilos\\_a\\_diabetikus\\_megjeloles\\_hasznalata\\_az\\_elelmiszereken](http://www.elelmiszer.hu/fmcg_szakmai_hirek/cikk/szerdatol_tilos_a_diabetikus_megjeloles_hasznalata_az_elelmiszereken)

\*\*\*

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

#### FDA szabály tilt az antibakteriális szappanok összetevőiből tizenkilencet

Az általánosan használt antibakteriális kézi- és mosószappanok (folyékony is) 19 összetevőjét (pl. a triklozán vagy a trikiokarbamát) tiltja egy új szövetségi jogszabály az Egyesült Államokban. Kettő közülük feltételezhetően az endokrin rendszert károsító hatásával reprodukív és fejlődési károkat okoz. A jelenleg forgalomban lévő szappanok 40%-a tartalmaz legalább egy olyan összetevőt, amely az FDA tiltólistáján van – az FDA egyik szakértője szerint. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) szakemberei megnyugtatták a fogyasztókat, hogy még mindig vannak olyan hatékony intézkedések, amelyek hatásosak a kórokozók (beleértve az élelmiszer eredetű megbetegedéseket okozók) ellen. Az új szabályozás nem érinti pl. a kézfertőtlenítőket vagy törülközőket, amelyek használata nem igényel vizet, vagy az egészségügyi ellátásban használt antibakteriális készítményeket.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/09/fdas-final-rule-on-antibacterial-soaps-bans-19-ingredients/#.V9AIt-TqUsQ>

\*\*\*

#### Kéksajt miatt halt meg egy skót kisgyerek E. coli fertőzésben

A kisgyerek azután hunyt el, hogy E. coli-val szennyezett kéksajtot fogyasztott. A Skót Egészségvédelmi Szervezet (HPS) E. coli O157 járvánnyal kapcsolatosan nyomozott, amelyben 20 megbetegedett volt érintett. A nyomozás során kiderült, hogy Dunsrye Blue márkájú sajtot fogyasztottak, mielőtt a tünetek megjelentek. Az eseteket 2016. júliusában jelentették, azonban mivel azóta újabb megbetegedetről nem számoltak be, a ha-

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

tóságok szeptember elején lezárták az ügyet. A 20 megbetegedettből 11 szorult kórházi kezelésre. *E. coli* O157 fertőzés léphet fel fertőzött állat székletével szennyezett élelmiszer vagy ivóvíz elfogyasztása, vagy fertőzött állat, vagy környezetével való érintkezés által.

<http://www.independent.co.uk/news/uk/home-news/child-dies-in-e-coli-outbreak-linked-to-blue-cheese-in-scotland-a7227711.html>

\*\*\*

### [Tejfehérjéből készült ehető csomagolást fejlesztenek az USA-ban](#)

Az új fejlesztés által az élelmiszerek egy környezetbarát, lebomló, és ehető csomagolást kapnának. A csomagolások közül a legproblémásabb a vékony műanyag fólia, amit számos élelmiszer pl. húsok, sajtok, zöldségek esetében alkalmaznak. Ezek nemcsak nem újrahasznosíthatóak, és biológiailag nem lebomló hulladékok, de a romlási folyamatok megelőzésében, lassításában sincs nagy szerepük. Ráadásul a műanyagokból káros anyagok oldódhatnak az élelmiszerbe. A probléma megoldására igyekeznek a kutatók egy korszerűbb megoldást találni, amely munkát az Amerikai Kémiai Társaság (ACS) éves gyűlésén mutattak be. A kutatás vezetője elmondta, hogy a fehérjealapú filmrétegek nem engedik az oxigén bejutását, ezzel megakadályozva az élelmiszer romlását, így az élelmiszer-pazarlás mértéke is csökkenthető lenne. A kutatásban résztvevők szerint a tejfehérjéből készült csomagolás három éven belül a boltok polcain lehet.

<https://www.sciencedaily.com/releases/2016/08/160821093046.htm>

\*\*\*

### [Két évig Fukusimánál halászott tengeri élelmiszert adtak el](#)

A japán Fukusimából származó, feltételezhetően sugárszennyezett tengeri élelmiszerrel kereskedett egy kínai csempészbanda – a kínai média jelentése alapján. A körülbelül ötezer tonna, magas árkategóriájú tenger gyümölcseit (pl. királyrákok, fésűkagylók) az elmúlt két évben folyamatosan importálták és adták el országszerte. A kínai hatóságok betiltották a 2011-es földrengés és cunami idején megsérült fukusimai atomreaktor környékéről származó tengeri élelmiszerek és mezőgazdasági termékek behozatalát. Az ügy kapcsán 14 gyanúsítottat vettek őrizetbe, a lakosság egészségét veszélyeztető tevékenységük miatt.

<http://www.scmp.com/news/china/diplomacy-defence/article/2007575/smugglers-brought-seafood-china-waters-fukushima-report>

\*\*\*

### [UV fényrel az otthoni élelmiszerek fertőtlenítésért](#)

A Delaware-i Egyetem kutatója, Dr. Haiqiang Chen, egy háztartásokban használható, ultraibolya sugárzást alkalmazó eszköz kifejlesztésén dolgozik, amely elpusztítja az élelmiszereken lévő kórokozókat. Az általa kifejlesztett UV sütő, amely egy mikrohullámú sütő méretével azonos, egyesíti az UV fény és a víz hatékonyságát.

## Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

gát, ezzel csökkentve a friss termékeken lévő *Salmonella* vagy más baktériumok, illetve vírusok mennyiségét. A szerkezeten egy egyszerű vezérlési panel segítségével a használó beállíthatja a kezelési időt adott UV-intenzitás mellett. „Amikor hazavisszük a frissárut, nem lehetünk biztosak abban, hogy nem szennyezett élelmiszer eredetű megbetegedéseket okozó kórokozókkal” – mondta Chen. A kutató jelenleg azon dolgozik, hogy szabaddalmazzassa találmányát, és az mielőbb forgalomba kerülhessen. Elmondása szerint az UV sütőt könnyű lesz használni, és nem csak háztartásokban, de éttermekben, kávézókban, kórházakban, közkonyhákban is alkalmazható lesz.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/07/researcher-working-on-uv-oven-for-home-use-on-produce/#.V5diT-TqV-8>

\*\*\*

### Az amerikai FSIS megkezdte a létesítmény-specifikus adatok nyilvánosságra hozását

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) alá tartozó Élelmiszer-biztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) megkezdte az ellenőrzési és végrehajtási adatok, valamint a mintavételi és vizsgálati eredmények ez évi összesítését. Az adatok a kormányzati portálon lesznek elérhetőek.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/07/fsis-moves-establishment-specific-data-to-open-government-portal/#.V4Xt77iLSUk>

\*\*\*

### A fagyasztott élelmiszerekkel kapcsolatos tévhitek nagymértékben hozzájárulnak az Egyesült Királyságban termelt évi hét tonna háztartási szeméthez

Az Egyesült Királyságban élő 1500 megkérdezett 43%-a tévesen úgy gondolja, hogy az élelmiszert csak a vásárlás napján lehet lefagyasztani, 38%-a pedig azt nyilatkozta, hogy az élelmiszerek megromolhatnak a fagyasztóban. Az FSA munkatársa Steve Wearne úgy nyilatkozott: a fagyasztó úgy működik, mint egy megállító gomb. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) által kiadott iránymutatások felhívják a fogyasztók figyelmét, hogy az élelmiszerek biztonságosan lefagyaszthatók a fogyasztás idején belül. Az élelmiszerek íze és textúrája a jégkristályok okozta károsodás miatt romolhat, de a fagyasztva tárolt élelmiszer hosszú ideig fogyasztható marad, a kiolvasztást követően pedig az élelmiszer hasonlóképpen romlik, mint a friss élelmiszer.

<http://www.bbc.com/news/uk-36698697>

\*\*\*



## Jogszabályok / Legislations

### Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2016/1441 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 30.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2016) 5670. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1429 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 26.) a *Bacillus amyloliquefaciens* MBI 600 törzs hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1423 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 25.) a pikolinafen hatóanyagának 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) [2016/1424 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 25.) a tífenszulfuron-metil hatóanyagának 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) [2016/1425 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 25.) az izofetamid hatóanyagának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1426 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 25.) az etofumezát hatóanyagának 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) [2016/1411 rendelete](#) (2016. augusztus 24.) egyes élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentését, illetve gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonat (punikalagintartalomra standardizált) gránátalmatörköly-kivonat és (acetoxi-kavikol-acetát-tartalomra standardizált) galangarizóma-por kombinációjának kozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2016/1412 rendelete](#) (2016. augusztus 24.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentéséről szóló, egészségre vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2016/1413 rendelete](#) (2016. augusztus 24.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jégzikének megállapításáról szóló 432/2012/EU rendelet módosításáról

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1414 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 24.) a ciantraniliprol hatóanyagok a növényvédők forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jóváhagyásáról, továbbá az 540/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelet mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1416 rendelete](#) (2016. augusztus 24.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról szóló 10/2011/EU rendelet módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság (EU) [2016/1405 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 22.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2016) 5466. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1406 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 22.) az afrikai sertéspestis lengyelországi előfordulásával összefüggő egyes védekezési intézkedésekről és az (EU) 2016/1367 végrehajtási határozat hatályaon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2016) 5467. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1396 rendelete](#) (2016. augusztus 18.) az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet egyes mellékleteinek módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1389 rendelete](#) (2016. augusztus 17.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről

A Bizottság (EU) [2016/1390 rendelete](#) (2016. augusztus 17.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2016/1379 rendelete](#) (2016. augusztus 16.) egyes, élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentését, illetve gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítások engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2016/1380 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 16.) az (EU) 2015/2446 felhatalmazáson alapuló rendelet 55. cikke (2) bekezdésének a) pontjától az Ecuadorból származó tonhalra vonatkozó regionális kumulációra alkalmazandó származási szabályok tekintetében történő eltérésről

A Bizottság (EU) [2016/1381 rendelete](#) (2016. augusztus 16.) egy élelmiszerekkel kapcsolatos, a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság (EU) [2016/1367 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 10.) az afrikai sertéspestis lengyelországi előfordulásával összefüggő egyes védekezési intézkedésekről (az értesítés a C(2016) 5278 számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1372 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 10.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mellékletének a Lettországra és Lengyelországra vonatkozó bejegyzések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 5319. számú dokumentummal történt)

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1355 rendelete](#) (2016. augusztus 9.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a tiakloprid tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1344 végrehajtási határozata](#) (2016. augusztus 4.) a szerves szilíciumnak (monometil-szilántriol) a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatalának engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4975. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1313 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 1.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a glifozát hatóanyag jóváhagyási feltételei tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1319 ajánlása](#) (2016. július 29.) a 2006/576/EK ajánlásnak a kedvtelésből tartott állatok takarmányában előforduló deoxinivalenol, zearalenon és ochratoxin-A tekintetében való módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1255 végrehajtási határozata](#) (2016. július 29.) a bőrcsomósodáskór elleni görögországi védintézkedésekről és vakcinázásokról szóló (EU) 2015/1500 és (EU) 2015/2055 végrehajtási határozatok módosításáról (az értesítés a C(2016) 5035 számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1244 rendelete](#) (2016. július 28.) az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének bizonyos, alfa,béta-telítetlen szerkezetük alapján egy csoportba tartozó aromaanyagok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1248 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 28.) a 206/2010/EU rendelet II. mellékletének a friss húsok Európai Unióba való behozatalára engedéllyel rendelkező harmadik országok, területek vagy ezek részei jegyzékének Botswana-ra vonatkozó bejegyzése tekintetében történő módosításáról

A Tanács (EU) [2016/1252 rendelete](#) (2016. július 28.) az (EU) 2016/72 és az (EU) 2015/2072 rendelet egyes halászati lehetőségek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1243 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 27.) az 1484/95/EK rendeletnek a baromfihús- és tojáságazatban alkalmazandó, valamint a tojásalbuminra vonatkozó irányadó árak meghatározása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1227 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 27.) az olívaolaj és az olívamadaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló 2568/91/EGK rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1236 végrehajtási határozata](#) (2016. július 27.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mellékletének az Észtországra, Lettországra, Litvániára és Lengyelországra vonatkozó bejegyzések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 4983. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1220 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 26.) az Escherichia coli által előállított L-treonin valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1215 végrehajtási határozata](#) (2016. július 22.) a géntechnológiával módosított FG72 (MST-FGØ72-2) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4576. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1216 végrehajtási határozata](#) (2016. július 22.) a géntechnológiával módosított MON 87708 × MON 89788 (MON-877Ø8-9 × MON-89788-1) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4580. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1217 végrehajtási határozata](#) (2016. július 22.) a géntechnológiával módosított MON 87705 × MON 89788 (MON-877Ø5-6 × MON-89788-1) szójababot tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek forgalomba hozatalának az 1829/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4582. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1196 végrehajtási határozata](#) (2016. július 20.) a 91/496/EGK és a 97/78/EK tanácsi irányelveknek megfelelően az állat-egészségügyi határállomásokon ellenőrizendő termékek és állatok jegyzékéről szóló 2007/275/EK bizottsági határozat mellékleteinek módosításáról (az értesítés a C(2016) 4494. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1196 végrehajtási határozata](#) (2016. július 20.) a 91/496/EGK és a 97/78/EK tanácsi irányelveknek megfelelően az állat-egészségügyi határállomásokon ellenőrizendő termékek és állatok jegyzékéről szóló 2007/275/EK bizottsági határozat mellékleteinek módosításáról (az értesítés a C(2016) 4494. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1189 végrehajtási határozata](#) (2016. július 19.) az UV-fénnyel kezelt tejnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4565. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1190 végrehajtási határozata](#) (2016. július 19.) a transz-rezveratrolnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4567. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1189 végrehajtási határozata](#) (2016. július 19.) az UV-fénnyel kezelt tejnek a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszerként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4565. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1190 végrehajtási határozata](#) (2016. július 19.) a transz-rezveratrolnak a 258/97/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti új élelmiszer-összetevőként való forgalomba hozatala engedélyezéséről (az értesítés a C(2016) 4567. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1179 rendelete](#) (2016. július 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

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1174 végrehajtási határozata](#) (2016. július 15.) a Spanyolország által az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 36. cikkének megfelelően előterjesztett, egy difenakumot tartalmazó biocid termékre vonatkozóan megadott engedéllyel kapcsolatos feltételekről (az értesítés a C(2016) 4380. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1175 végrehajtási határozata](#) (2016. július 15.) az Egyesült Királyság által az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 36. cikkének megfelelően előterjesztett, egy spinozadot tartalmazó biocid termékre vonatkozóan megadott engedéllyel kapcsolatos feltételekről (az értesítés a C(2016) 4385. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1183 végrehajtási határozata](#) (2016. július 14.) a szarvasmarhafélék bőrcsomósodáskór elleni sürgősségi vakcinázására irányuló, Bulgáriában végrehajtandó program jóváhagyásáról és az (EU) 2016/645 végrehajtási határozat mellékletének módosításáról (az értesítés a C(2016) 4360. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1141 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 13.) az Unió számára veszélyt jelentő idegenhonos inváziós fajok 1143/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti jegyzékének elfogadásáról

A Bizottság (EU) [2016/1251 végrehajtási határozata](#) (2016. július 12.) a halászati ágazatban az adatok gyűjtésére, kezelésére és felhasználására vonatkozó, a 2017–2019 közötti időszakra szóló többéves uniós program elfogadásáról (az értesítés a C(2016) 4329. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1115 végrehajtási határozata](#) (2016. július 7.) a veszélyes vegyi anyagok kiviteléről és behozataláról szóló 649/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti eljárások végrehajtására vonatkozóan az Európai Vegyianyag-ügynökség által benyújtandó információk formátumának meghatározásáról (az értesítés a C(2016) 4141. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1116 végrehajtási határozata](#) (2016. július 7.) a bőrcsomósodáskór elleni görögországi védintézkedésekről és vakcinázásokról szóló (EU) 2015/1500 és (EU) 2015/2055 végrehajtási határozatok módosításáról (az értesítés a C(2016) 4157. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1111 ajánlása](#) (2016. július 6.) az élelmiszerben jelen lévő nikkell nyomon követéséről

A Bizottság (EU) [2016/1093 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 6.) a didecil-metil-poli(oxietil)ammónium-propionátnak a 8. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1094 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 6.) a granulált réznek a 8. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1095 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 6.) a cink-acetát-dihidrát, a vízmentes cink-klorid, a cink-oxid, a cink-szulfát-heptahidrát, a cink-szulfát-monohidrát, az aminosavak cink-kelátjának



## Jogszabályok / Legislations

hidrátja, a fehérjehidrolizátumok cink-kelátja, a glicin-hidrát cink-kelátja (szilárd) és a glicin-hidrát cink-kelátja (folyékony) valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről, valamint az 1334/2003/EK, a 479/2006/EK, a 335/2010/EU rendelet és a 991/2012/EU és a 636/2013/EU végrehajtási rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1096 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 6.) az 1251/2008/EK rendeletnek a salmonid alfavírus (SAV) tekintetében a 2010/221/EU határozattal jóváhagyott nemzeti intézkedések hatálya alá tartozó tagállamokba vagy azok egyes részeibe szánt, bizonyos halfajokból álló szállítmányok forgalomba hozatalára vonatkozó követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1100 végrehajtási határozata](#) (2016. július 5.) a 2007/453/EK határozat mellékletének Costa Rica, Litvánia, Namíbia, Németország és Spanyolország BSE-státusának tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 4134. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1101 végrehajtási határozata](#) (2016. július 5.) a 2004/558/EK határozat I. és II. mellékletének a németországi Rajna-vidék–Pfalz és Saar-vidék szövetségi tartományoknak, valamint Arnsberg, Detmold és Münster közigazgatási régióknak („Regierungsbezirke”) a szarvasmarhák fertőző rhinotracheitisétől mentes státusa tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 4135. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1083 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) az N-C10–16-alkil-trimetilén-diaminok klórecetsavval való reakciótermékeinek a 2., a 3. és a 4. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1084 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a bifenil-2-olnak a 3. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1085 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a *Bacillus amyloliquefaciens* ISB06 törzse létező hatóanyag 3. terméktípusba tartozó biocid termékekben történő felhasználásának jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1086 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a 2-bróm-2-(brómmetil)pentán-dinitrilnek (DBDCB) a 6. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1087 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a tolilfluánidnak a 7. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1088 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a rézpelyheknek (alifás sav bevonattal) a 21. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1089 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a diréz-oxidnak a 21. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1090 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 5.) a réz-tiocianátnak a 21. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

## Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1067 rendelete](#) (2016. július 1.) a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, ki-szereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1068 végrehajtási rendelete](#) (2016. július 1.) az N-ciklopropil-1,3,5-triazin-2,4,6-triaminnak (ciromazin) a 18. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság (EU) [2016/1056 végrehajtási rendelete](#) (2016. június 29.) az 540/2011/EU végrehajtási rendeletnek a glifozát hatóanyag jóváhagyása érvényességének meghosszabbítása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1110 ajánlása](#) (2016. június 28.) a takarmányban jelen levő nikkell nyomon követéséről

A Bizottság (EU) [2016/1049 végrehajtási határozata](#) (2016. június 27.) a Newcastle-betegség leküzdését célzó biztonsági intézkedések vonatkozásában 2013-ban Cipruson felmerült kiadásokhoz történő uniós pénzügyi hozzájárulás megállapításáról (az értesítés a C(2016) 3857. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1015 rendelete](#) (2016. június 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 1-naftil-acetamid, 1-naftil-ecetsav, kloridazon, fluazifop-P, fuberidazol, mepikvát és tralkoxidim szermaradék-határértékeinek tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1016 rendelete](#) (2016. június 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi ren-delet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található etofumezát, etoxazol, fenamidon, fluoxastrobin és flurtamon maradvány-határértéke tekintetében történő módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács (EU) [2016/1012 rendelete](#) (2016. június 8.) a fajtatizta tenyészállatok, hib-rid tenyészsertések és szaporítóanyagaik Unión belüli tenyésztésének, kereskedelmének és az Unióba történő beléptetésének tenyésztéstechnikai és származástani feltételeiről, a 652/2014/EU rendelet, a 89/608/EGK és a 90/425/EGK tanácsi rendelet módosításáról, valamint az állattenyésztés tárgyában hozott egyes jogi aktusok módosításáról és hatályon kívül helyezéséről („Állattenyésztési rendelet”)

A Bizottság (EU) [2016/1226 felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2016. május 4.) az 1308/2013/EU európai par-lamenti és tanácsi rendelet IX. mellékletének az olívaolajra vonatkozó fakultatív fenntartott jelölések tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1149 felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2016. április 15.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazatban megvalósuló nemzeti támogatási programok tekintetében történő kiegészítéséről és az 555/2008/EK bizottsági rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1150 végrehajtási rendelete](#) (2016. április 15.) a borágazatban megvalósuló nemzeti támogatási programok tekintetében az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazása sza-bályainak megállapításáról

## Jogszabályok / Legislations

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [293/15/COL sz. határozata](#) (2015. július 14.) az Izland által a baromfikban és baromfitermékekben található szalmonella ellenőrzésére létrehozott nemzeti program jóváhagyásáról [2016/1421]

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [111/15/COL sz. határozata](#) (2015. március 31.) a harmadik országból behozott élő állatok és állati termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére jóváhagyott izlandi és norvégiai állat-egészségügyi határállomásoknak az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. melléklete I. fejezete 1.2. részének 39. pontjában szereplő jegyzékének módosításáról és az EFTA Felügyeleti Hatóság [311/13/COL sz. határozatának](#) hatályon kívül helyezéséről [2016/1419]

[Helyesbítés a 2073/2005/EK rendelet I. mellékletének a halászati termékekben található hisztamin tekintetében történő módosításáról](#) szóló, 2013. október 23-i 1019/2013/EU bizottsági rendelethez (HL L 282., 2013.10.24.)

[Helyesbítés a cink-biszlizinát valamennyi állatfaj takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről](#) szóló, 2016. június 17-i (EU) 2016/973 bizottsági végrehajtási rendelethez (HL L 161., 2016.6.18.)

[Helyesbítés az I. mellékletben felsorolt termékek megengedett szermaradék-határértékeit megállapító II., III. és IV. melléklet létrehozása](#) által a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról szóló, 2008. január 29-i 149/2008/EK bizottsági rendelethez (HL L 58., 2008.3.1.)

[Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található egyes növényvédő szerek legmagasabb megengedett szermaradékszintje tekintetében történő módosításáról](#) szóló, 2010. május 27-i 459/2010/EU bizottsági rendelethez (HL L 129., 2010.5.28.)

[Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található 2-fenil-fenol, klórmekvát, ciflufenamid, ciflutrin, dikamba, fluopikolid, flutriafol, foszetil, indoxakarb, izoprotiolán, mandipropamid, metaldehyd, metkonazol, foszmet, pikloram, propizamid, piriproxifen, saflufenacil, spinozad és trifloxistrobín maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról](#) szóló, 2014. június 24-i 737/2014/EU bizottsági rendelethez (HL L 202., 2014.7.10.)

[Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet IV. mellékletének a Streptomyces K61 \(korábban S. griseoviridis\), a Candida oleophila O törzse, a FEN 560 \(más néven görögszéna vagy görögszénamagpor\), a metil-dekanoát \(CAS-szám: 110-42-9\), a metil-oktanoát \(CAS-szám: 111-11-5\) és a QRD 460 terpenoid keverék tekintetében történő módosításáról](#) szóló, 2016. május 20-i (EU) 2016/805 bizottsági rendelethez (HL L 132., 2016.5.21.)

[Helyesbítés a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok megengedett határértékéről](#) szóló 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének módosításáról szóló, 2008. július 31-i 839/2008/EK bizottsági rendelethez (HL L 234., 2008.8.30.)

[Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található foszetil megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról](#) szóló, 2014. szeptember 19-i 991/2014/EU bizottsági rendelethez (HL L 279., 2014.9.23.)

## Magyar / Angol

Helyesbítés a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található foszfitil megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2016. január 21-i (EU) 2016/75 bizottsági rendelethez ( HL L 16., 2016.1.23. )

### Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

57/2016. (VIII. 24.) FM rendelet a szőlőültetvények szerkezetátalakításához és -átállításához a 2012/2013 borpiaci évtől igényelhető támogatás feltételeiről szóló 142/2012. (XII. 27.) VM rendelet módosításáról  
Megjelent: MK 2016/125. (VIII. 24.). Hatályos: 2016. 09. 01.

42/2016. (VI. 28.) FM rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló 45/2012. (V. 8.) VM rendelet és a sertések jelöléséről, valamint Egységes Nyilvántartási és Azonosítási Rendszeréről szóló 83/2015. (XII. 16.) FM rendelet módosításáról.  
Megjelent: MK 2016/93. (VI. 28.). Hatályos: 2016.06.29.

47/2016. (VII. 15.) FM rendelet a szántóföldi növényfajok vetőmagvainak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 48/2004. (IV. 21.) FVM rendelet és a zöldség szaporítóanyagok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 50/2004. (IV. 22.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2016/105. (VII. 15.). Hatályos: 2016.07.18., 2017.01.01., 2017.04.01.

49/2016. (VII. 20.) FM rendelet a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának az egyes földrajzi jelzés nélküli borászati termékek nyomon követhetőségének javításához kapcsolódó ellenőrzésről és fizetendő ellenőrzési díjról szóló piacszerkezési intézkedésének kiterjesztéséről szóló 30/2014. (XII. 5.) FM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2016/107. (VII. 20.). Hatályos: 2016.07.21.

48/2016. (VII. 18.) FM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2016/106. (VII. 18.). Hatályos: 2016.07.21.

\*\*\*

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).