

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

2016. évi 09-10. szám
Issue no. 09-10/2016

Kiadva/Issued:
07/11/2016

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázateértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	4
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	8
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	19
Nemzetközi szervezetek hírei <i>News of international organizations</i>	21
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	25
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	27
Jogszabályok <i>Legislation</i>	37



Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság hírlevele

Kiadja / Issued by : NÉBIH, Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

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

E-mail: hirlevel-eki@nebih.gov.hu



Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Közös érdekünk: A tudományosan megalapozott élelmiszerlánc-biztonság

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) igazgatója, Dr. Bernhard Url, novemberben Magyarországra látogat. A hazai program egy hároméves körútnak a része, amely során az EFSA igazgatója látogatást tesz a Tagállamokban, és megbeszéléseket folytat – az adott ország élelmiszer- és takarmánybiztonság területén dolgozó – állami vezetőkkel, hatóságok vezetőivel, valamint más érintett szervezetek képviselőivel (egyetemek, kutatóintézetek) a tudományos együttműködés megerősítése érdekében. Ebből az alkalomból a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) – az EFSA hazai kapcsolattartó intézménye – tudományos konferenciát szervez 2016. november 11-én a Budapest Marriott Hotelben (1052 Budapest, Apáczai Csere János utca 4.). Az eseményt Zsigó Róbert, élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár (FM) és Dr. Oravecz Márton, NÉBIH elnök nyitják meg.



http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/350778/EFSA_2016.pdf/c885cfc0-b2e0-4b6d-8ca8-59b187d646f4

Madárinfluenza egy Békés megyei baromfi állományban

Madárinfluenza vírus jelenlétét mutatta ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) egy Békés megyei nagy létszámú pulykát tartó gazdaságban. A hatóság a szükséges intézkedéseket haladéktalanul megtette. A vírus elterjedésének megakadályozása érdekében az állatokat állami kártalanítás mellett leölik az állategészségügyi szolgálat szakemberei. A kimutatott szerotípus (H5N8) kapcsán eddig még sosem fordult elő emberi megbetegedés. A fertőzött állományban nagymértékben megemelkedett az elhullás, továbbá megjelentek a betegsége gyanút keltő klinikai tünetek is. A NÉBIH laboratóriumi vizsgálatai megerősítették a madárinfluenza jelenlétét. Az esetről további információk megtekinthetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/madarinfluenza-egy-bekes-megyei-baromfi-allomanyban>

EFSA hírek / EFSA news

EFSA: Hasznos, de korlátozott információtartalmú a BPA immunrendszeri hatásáról megjelent új tudományos eredmény

Az új adatok további megerősítést adnak az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) korábbi megállapításához, hogy bár a biszfenol A (BPA) befolyásolhatja az állati immunrendszert, de a rendelkezésre álló információk alapján nem lehet humán egészségi hatásokra következtetést levonni. Az EFSA a holland Egészségügyi-, Jóléti- és Sport Minisztérium kérésére két új tanulmányt tekintett át (Ménard et al.), melyek az EFSA legutóbbi teljeskörű értékelése idején még nem jelentek meg. Az EFSA szerint a tanulmányok tervezésében és kivitelezésében alapvető hiányosságok vannak. Az adatok nagy variabilitása miatt nem lehetséges új tolerálható napi bevitel (TDI) megállapítása. 2015-ben bejelentették, hogy az EFSA felülvizsgálja a 4 µg/ttkg/nap ideiglenes TDI-t, miután áttekinti a BPA toxicitásáról 2012 után megjelent tudományos bizonyítékokat. Az EFSA új értékelése 2017-ben kezdődik, melyben hasznos források lesznek az újonnan megjelent immunológiai vizsgálatok, mint pl. a Ménard és munkatársai által publikált eredmények, ha az azonosított hiányosságokat pótolják. Ménard és munkatársai (2014) két tanulmányukban azt sugallták, hogy a napi 5 µg/ttkg BPA-nak (születés előtt és közvetlenül utána) kitett patkányokban étel intolerancia és parazita fertőzéssel szembeni csökkent immunválasz alakult ki. Az EFSA nemzetközi szakértőkből álló munkacsoportot hozott létre, akiknek a szerzők átadták az eredeti adatokat az értékeléshez. Az EFSA 2014 decemberében 50-ről 4 µg/ttkg/nap-ra csökkentette a TDI-t azzal, hogy az érték ideiglenes és az EFSA újraértékeli a BPA-t, amint az amerikai Nemzeti Toxikológiai Program 2017-re várható 2 éves vizsgálata elkészül. Az EFSA jelenleg egy tudományos eljárásról dolgozik annak előzetes definiálására, hogyan történjen a korábbi értékelésben nem figyelembe vett új tudományos bizonyítékok keresése, áttekintése és integrációja. Ezzel az előkészítő munkával kapcsolatban 2017-ben hirdetnek majd nyilvános konzultációt, mielőtt az újraértékelést megkezdik.

Bisphenol A: new immune system evidence useful but limited

New data confirm EFSA's previous conclusion that bisphenol A (BPA) might affect the immune system in animals, but the evidence is too limited to draw any conclusions for human health.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161013>

Glifozát – az EFSA megosztja a nyers adatokat

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) a nyílt kockázatbecslés terén vállalt elköteleződés részeként kiadja a jelenlegi glifozát biztonságossági értékelés során felhasznált nyers adatokat. Az információkat kérés alapján osztja meg az EFSA egy csoport európai parlamenti képviselővel (MEP). A nyers adatok, az EFSA honlapján meglévő részletes háttér dokumentumokkal együtt, lehetővé teszik az EFSA és a Tagállamok által végzett értékelés tüzetes vizsgálatát harmadik fél számára. Az ipari tanulmányokból származó adatok megosztásával az EFSA tovább növeli a glifozát kockázatértékelés átláthatóságát, a kereskedelmileg érzékeny információk védelmét szabályozó európai törvények betartása mellett.

EFSA hírek / EFSA news

Glyphosate: EFSA to share raw data

EFSA is to release the raw data used in the recent EU safety evaluation of glyphosate, as part of its commitment to open risk assessment. The information will be shared with a group of MEPs following a public access to document request.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160929a>

EFSA konzultáció – étrendi referencia értékek B1 vitaminra (tiamin)

Megkezdődött az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleménytervezetének konzultációja a tiaminra (B1 vitamin) vonatkozó étrendi referencia értékekről. A tiamin alapvető tápanyag, fontos szerepe van az egészséges ideg- és szív-érrendszer fenntartásában. A dokumentum étrendi referencia értékeket javasol B1 vitaminra, csecsemők és gyerekek, felnőttek, várandós és szoptató nők vonatkozásában. A téma iránt érdeklődők 2016. november 9-ig tehetnek írásos észrevételeket a dokumentumhoz az [EFSA honlapján található minta](#) szerint.

Public consultation: dietary reference values for thiamin (vitamin B1)

EFSA has launched an open consultation on its draft scientific opinion on dietary reference values for thiamin which is also known as vitamin B1.

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/161005>

Az EFSA befejezte az élelmiszer-színezékek újraértékelését

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) végére ért a 2009 előtt engedélyezett élelmiszer-színezékek újraértékelésének. Az utolsóként értékelt színezék a titán-dioxid (E171) volt. A meglévő adatok elemzése alapján, az EFSA szakértői szerint, a titán-dioxid élelmiszer-adalékanyagként történő használata nem ad okot aggodalomra. Ugyanakkor a szakértők új kísérleteket javasoltak a reprodukzív szervrendszer működését esetlegesen befolyásoló hatások elemzésére. A további kísérletek segítenék a jelenleg hiányzó adatok kiegészítését, amelynek segítségével az EFSA titán-dioxidra vonatkozóan megengedhető napi beviteli értéket (ADI) is meg tudna állapítani. A titán-dioxid egy festékanyag, amit általában opálos hatás, illetve fehér háttérszín elérése érdekében szoktak használni. Főként a sütőipar, valamint a cukrászatok használják, de kedvelt a kozmetikaiparban, illetve más iparágazatokban is. A titán-dioxid az Európai Unióban több éve engedélyezett élelmiszer-adalékanyag. Az ide vonatkozó ANS Panel által végzett új értékelés része volt az összes, 2009 januárja (257/2010/EU rendelet) előtt engedélyezett adalékanyag újraértékelésének. Az elmúlt hét évben az EFSA élelmiszer-adalékanyagokkal foglalkozó szakbizottsága (ANS Panel) 41 élelmiszer-színezék biztonságosságát értékelte újra, melynek során minden, napjainkig elérhető tudományos véleményt és adatot figyelembe vett. Ahol lehetett a Panel frissítette a régi ADI értéket, vagy új ADI-t állapított meg. A szakbizottság szerint az élelmiszer-színezékek újraértékelésének befejezése egy fontos mérföldkő, de a többi adalékanyag újraértékelése még 2020-ig tovább folytatódik. Természetesen, ha bármilyen új kérés érkezik az Európai Bizottságtól – az új tudományos ismeretek figyelembevételével – az EFSA továbbra is reagálni fog azokra. A rendelkezésre álló, titán-dioxidra vonatkozó

EFSA hírek / EFSA news

toxikológiai adatok alapján semmi sem utal arra, hogy a titán-dioxid lenyelve bármilyen káros hatást okozna. A korlátozottan rendelkezésre álló adatok miatt az ANS Panel a titán-dioxidra nem tudott ADI értéket megállapítani, de a biztonsági tőrés határ módszerét alkalmazva arra a következtetésre jutottak, hogy a titán-dioxid étrendi expozíciója egészségügyi szempontból nem ad okot aggodalomra. Ugyanakkor a szakértők hangsúlyozták, hogy a titán-dioxid reprodukív szervekre gyakorolt hatásának értékeléséhez még további adatok szükségesek. Az emésztés során a titán-dioxid többnyire változatlan formában halad keresztül a bélcsatornán, majd kiürül a szervezetből, de kis mennyiségben (maximum 0,1%-ban) a bélben megkötődhet, és így különböző szervekhez is eljuthat. Az élelmiszeriparban használatos titán-dioxid az Európai Bizottság jelenlegi ajánlása szerint nem tekinthető nanoanyagoknak (nem felel meg a nanoanyag definíciónak), viszont legfeljebb 3,2%-ban tartalmazhat nanorészecskéket (azaz 100 nanométernél kisebb méretű részecskéket). Ezért az EFSA szakértői értékelték az élelmiszer és a nem élelmiszer-minőségű (beleértve a nanoméretű) titán-dioxidról készült tanulmányokat is. Néhány tanulmány szerint előfordulhat olyan nem élelmiszer-minőségű titán-dioxid, melynek lehetnek káros hatásai a reprodukív szervekre.

Food colours: titanium dioxide marks re-evaluation milestone

EFSA has completed its re-evaluation of all food colours permitted for use in the European Union before 2009. For the final re-evaluation, EFSA's experts concluded that available data on titanium dioxide (E171) in food do not indicate health concerns for consumers. But they recommended new studies be carried out to fill data gaps on possible effects on the reproductive system, which could enable them to set an Acceptable Daily Intake (ADI).

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160914>

Megjelent az EFSA tudományos véleménye a takarmányok réztartalmára vonatkozóan

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) néhány állatcsoport esetében módosításokat javasolt a takarmány maximális réztartalmára vonatkozóan. A malacok és tejelő szarvasmarhák takarmányában az EFSA a maximálisan megengedhető réztartalom mennyiségének csökkentését, a kecskék takarmányában viszont a réztartalom növelését javasolja. Az ajánlott értékek csökkentenék a környezet rézterhelését (a környezetbe bocsátott réz mennyiségét), amely szerepet játszhat az antibiotikum-rezisztencia csökkentésében. Az EFSA takarmányokban használt adalékanyagokkal foglalkozó szakbizottságának (FEEDAP Panel) javaslata alapján a kiegészítő malactakarmány réztartalma nem haladhatja meg a 25 mg/kg-ot. (Korábban a maximálisan megengedett érték 170 mg/kg volt.) A szakbizottság véleménye szerint, tejelő szarvasmarhák esetében a takarmány maximális réztartalmát 35 mg/kg-ról 30 mg/kg-ra kellene csökkenteni. A FEEDAP Panel ezeket az értékeket a tagállamoktól kért különböző takarmányok réztartalmára vonatkozó adatok értékelése, valamint a témával kapcsolatos szakirodalom szisztematikus áttekintése alapján állapította meg. A szakbizottság becslése alapján a malactakarmány réztartalmának csökkentésével az akoltrágya réz által okozott környezetterhelés 20%-kal csökkenne.

EFSA reviews maximum content of copper in animal feed

EFSA has proposed modifications to the maximum levels of copper in feed for some animal groups. It recommends a reduction in the maximum copper content in feed for piglets, cattle and dairy cows, and an increase in feed

EFSA hírek / EFSA news

for goats. The proposed levels would reduce the amount of copper released into the environment, which could potentially play a role in reducing antimicrobial resistance.

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

[EFSA: GM növények allergén hatásával kapcsolatos útmutató](#)

A genetikailag módosított növények allergén hatásával kapcsolatban készült útmutató-tervezet bemutatására, és az érdeklődő szervezetekkel való megvitatására, 2016. november 23-án kerül sor Pármában. A megbeszélésre az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) várja a tagállamok képviselőit, tudományos szakembereket, az ipar és nemzetközi szervezetek tagjait. A dokumentum két hónapig tartó konzultációs időszaka szeptemberben lezárult, a novemberi rendezvényen a konzultáció során érkezett észrevételeket is megbeszéljük majd a résztvevők a dokumentum véglegesítése érdekében. Jelentkezni az eseményre az [EFSA honlapján](#) keresztül lehet.

[Draft GM plant allergenicity guidance to be presented to stakeholders](#)

Interested stakeholders will discuss EFSA's draft guidance document on allergenicity of genetically modified (GM) plants at a meeting in Parma on 23 November 2016.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160929>

[Regisztráció az EFSA munkája által érintettek számára](#)

Fogyasztói szervezetet képvisel az élelmiszerbiztonság területén? Ön egy élelmiszergyártó szövetség képviselője? Esetleg olyan civil szervezetet képvisel, amely speciális ismerettel rendelkezik az élelmiszer és takarmánybiztonsági kérdésekhez kapcsolódóan? Az EFSA minden fontos szervezetet, amely uniós szinten tevékenykedik és kész arra, hogy az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) munkáját támogassa, arra kér, hogy regisztrációjával váljon az EFSA hivatalos érdekelt felévé. A különböző érdekelt szervezetek már 2002 óta hozzájárulnak az EFSA munkájához. Most egy szélesebb stratégia részeként, melynek célja az EFSA munkájának még nyitottabbá tétele, illetve az átláthatóság növelése, a Hatóság átalakítja az érdekelt szervezetekkel való kapcsolatát. A regisztrált partnerek a jövőben sokféle platformon keresztül hathatnak az EFSA munkájára, érdeklődésüknek és szakértelmüknek megfelelően.

[Register to be an EFSA stakeholder](#)

Do you represent a consumer organisation active in the area of food safety? A food producers' association, or NGOs or academics with specialist knowledge of issues related to food and animal feed? EFSA is calling on all bodies that are active at EU level and are keen to support the Authority's work to register as official EFSA stakeholders.

<http://www.efsa.europa.eu/en/engage/stakeholders>



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Különbség a „fogyaszthatósági” és „minőség-megőrzési idő” kifejezések közt

A brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) honlapján elmagyarázza a „fogyaszthatósági” és „minőség-megőrzési idő” kifejezések közti különbséget. A „fogyaszthatósági” (use by) dátum a biztonságosságról szól. Az élelmiszerek eddig az időpontig fogyaszthatók (és legtöbb esetben fagyaszthatók). Fogyaszthatósági idő a gyorsan romló élelmiszereken található, pl. hústermékeken, vagy készen fogyasztható salátákon. A „minőség-megőrzési” (best before) dátum ezzel szemben a minőségről szól. Az élelmiszer a lejáratát után is biztonságos, de minősége már romolhat, pl. íze, állománya már nem olyan jó.

Use by and best before dates

FSA explains on its website the meaning of „use by-”, and „best before” dates.

<http://www.food.gov.uk/science/microbiology/use-by-and-best-before-dates>

Az FSA vezető tudományos tanácsadójának jelentése az antimikrobiális rezisztencia kihívásairól

Az brit élelmiszer-biztonsági hatóság (FSA) vezető tudományos tanácsadója, Guy Poppy professzor közzétette **legújabb tudományos jelentését**, amely az antimikrobiális rezisztencia (AMR) tudományos hátterét vizsgálja és kitér az élelmiszer szerepével kapcsolatos legújabb kutatási eredményekre. A professzor szerint a problémát nem lehet megszüntetni, de alakulását lassítani igen. Az élelmiszerlánc egészét átfogó megközelítés szükséges, és annak megértése, hogy az egyes tevékenységek (pl. állatok gondozása vagy öntözés) hogyan befolyásolják az antimikrobiális rezisztencia terjedését élelmiszereinkben. Megjelent az **FSA 2014 első felében végzett vizsgálatának eredménye** is, ahol kiskereskedelemben kapható egész csirkék antibiotikum rezisztens *Campylobacter* szennyezettségét vizsgálták. Az FSA jelenleg az **Európai Bizottság megbízásából végez felmérést** az antimikrobiális rezisztenciáról kiskereskedelemben kapható nyers marhahúsban, sertéshúsban és csirkében. A húsookban olyan bakteriális enzimek jelenlétét vizsgálják, melyek különböző antibiotikum félékre rezisztensek.

FSA Chief Scientific Adviser outlines the challenges of Antimicrobial Resistance

Professor Guy Poppy, the FSA's Chief Scientific Adviser, published the latest edition of his Science Report. It examines the science behind antimicrobial resistance, or AMR, and presents the latest findings around the role that food plays in the problem.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15523/challenges-of-antimicrobial-resistance>

Egyszerűbb lesz az élelmiszer-higiéniai tájékoztató Észak-Írországra

Észak-Írországra ezentúl egyszerűbb lesz a fogyasztóknak tájékozódni az adott, élelmiszert felszolgáló vagy kínáló létesítmények élelmiszer-higiéniai besorolásáról, mivel a vállalkozásoknak törvény szerint fel kell tün-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

tetniük az ezt jelző matricát. A Food Hygiene Rating Act (Northern Ireland) 2016 névvel jelzett új törvény életbe lépésével az ún. Food Hygiene Rating Scheme (élelmiszer-higiéniai osztályozási rendszer) kötelezővé vált, felváltva a 2011 vége óta működtetett önkéntes osztályozási rendszert. A körzeti tanács által végzett helyszíni ellenőrzést követően, a minősítéstől függetlenül mindenkinek kötelező lesz feltüntetni a kapott besorolást, ami 5-0 skálán terjedhet, a nagyon jó állapottól a sürgős javítást igénylő helyzetig. Ez az információ segíti a fogyasztót döntésében, hogy hol fogyasszon, illetve vásároljon élelmiszert. Az új szabályozás a vállalkozásokat is ösztönzi az élelmiszer-biztonsági előírásaik javítására. A következő hónapokban várható a matricák elterjedése olyan felületeken, amelyek jól láthatóak az üzletbe lépés előtt. Következő évtől pedig az online rendelést lehetővé tevő cégeknek is fel kell tüntetniük a besorolást honlapjukon. Hasonló, kötelező rendszer van érvényben Walesben, míg Angliában jelenleg önkéntes az élelmiszer-higiéniai jelölés.

[Food Hygiene is getting easier to spot in Northern Ireland](#)

People in Northern Ireland will find it easier to see the food hygiene rating of places they eat out or buy food, as food businesses will have to display their rating sticker by law.

<https://www.food.gov.uk/news-updates/news/2016/15558/food-hygiene-is-getting-easier-to-spot-in-northern-ireland>

[Útmutató a friss termény biztonságosabb termeléséhez](#)

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) új útmutatót tett közzé, mely segíti a termelőket a friss termények biztonságos előállításában. Az útmutató és a kapcsolódó rövid szórólap felvázolja a friss termények potenciális kockázatait és gyakorlati tanácsokat nyújt a termelőknek a kockázat csökkentésére és az élelmiszer-biztonság javítására. Az útmutatót egy termelőkből, feldolgozókból, kiskereskedőkből, állami szervezetekből és korábbi képviselőkből álló szakértői munkacsoport állította össze. A friss termények (friss gyümölcsök, zöldségek, gombák, csírák, ehető virágok és gyógynövények) az ír étrend meghatározó részét képezik, és népszerűségük egyre nő, emiatt is fontos a jó mezőgazdasági és higiéniai gyakorlat betartása. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) szerint a friss termények, pl. leveles zöldségek; hagymák, gyökérzöldségek; paradicsom; dinnye, friss hüvelyesek; csírák és bogyók jelentik a legnagyobb fogyasztói kockázatot. Fagyasztott bogyók 2013-ban 240 megerősített és további 1075 valószínűsíthető hepatitisz megbetegedést okoztak 11 európai országban. Az útmutató nyolc kulcsterületet emel ki, amelyekre a termelőknek figyelmet szükséges fordítaniuk.

[New guidance for safer production of fresh produce](#)

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) has published new guidance to assist growers with the safe production of fresh produce on farms. The guidance and its accompanying simplified leaflet outlines the potential risks associated with fresh produce and provides practical advice to growers to reduce this risk and improve food safety.

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/fresh_produce_guidance_04102016.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

FSAI szeminárium az EFSA tevékenységekről

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) 2016. október 25-én konferenciát szervezett az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) tevékenységekről. Az EFSA és az EU tagállamok közötti nagyobb együttműködés a kockázatbecslés és a termékengedélyezés területein hozzájárul ahhoz, hogy az Európában termelt és fogyasztott élelmiszerek megfeleljenek a legmagasabb élelmiszer-biztonsági és -higiéniai elvárásoknak. A szakértők a szabályozott élelmiszer-összetevők biztonságossági értékelési folyamatáról, és az újonnan felmerülő kockázatok azonosítási technikáiról tárgyaltak a konferencián. A felmerülő kockázatok azonosítása az EU-ban az EFSA feladata. Ide érthető az élelmiszer- és takarmányláncba kerülő új veszély vagy egy meglévő veszély változása. A kockázatot befolyásolhatják az étkezési szokások, technológiai fejlesztések és demográfiai változások is. Az azonosítás módszerei, az EFSA és német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) által működtetett rendszerek is napirenden lesznek. Az élelmiszer-összetevők és egészségügyi állítások engedélyezése előtti értékelés is az EFSA feladata. Az élelmiszer-összetevők közé tartoznak különböző kémiai anyagok, amelyeket élelmiszer-adalékanyagként, enzimként, aromaként, füstáromaként, vagy vitamin és ásványi anyag forrásként adnak élelmiszerekhez. A konferencia témája a kérelmezési folyamat az EFSA szemszögéből, speciális példákkal kiegészítve az egészségügyi állításokról és új élelmiszerekről.

Conference on your business and the European Food Safety Authority

FSAI has organized a conference on EFSA activities on 25th October 2016. Greater cooperation between the European Food Safety Authority (EFSA) and EU Member States in the areas of risk assessment and regulated product approval, underpins efforts to ensure food produced and consumed in Europe meets the highest standards of food safety and hygiene.

https://www.fsai.ie/news_centre/events/Your_Business_and_EFSA_25102016.html

FSAI: Workshop élelmiszer-vállalkozásoknak

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) folytatja ingyenes, informális reggeli találkozósorozatát, amelyet élelmiszer-vállalkozások számára indított a „Breakfast Bites” címmel. A résztvevők hasznos információt kapnak a számukra fontos kérdésekben. A következő eseményen bemutatják az ún. MenuCal-t, ami egy ingyenes online eszköz, és segít a vállalkozásoknak az allergén és kalória információk megadásában.

Using MenuCal - an interactive workshop

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) would like to present 'Breakfast Bites', a series of FREE informal breakfast meetings for food businesses. Participants will get useful information on the topics they find important.

https://www.fsai.ie/news_centre/events/Breakfast_Bites_26102016.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Az FSAI üdvözölte az elhízás elleni nemzeti politikát és cselekvési tervet

Az ír élelmiszer-biztonsági hatóság (FSAI) vezérigazgatója, Dr Pamela Byrne szerint a 2016-2025-re elfogadott nemzeti elhízás elleni politika és cselekvési terv (Obesity Policy and Action Plan) fontos politikai stratégia a túlsúly és elhízás gyakoriságának csökkentésében. A program többszektoros megközelítés különböző intézkedésekkel a növekvő egészségügyi probléma kezelésére. A kapcsolódó tevékenységekből az FSAI is kiveti szerepét. Elsősorban tudományos és speciális szakértelmével felméri az ír piacokon kapható élelmiszerek EU-szabályozás szerinti jelölését, az ipar termék-átalakítási célkitűzéseit jóváhagyja és követi a folyamat fejlődését, követi az Egészségügyi Világszervezet (WHO) anyatej helyettesítő termékek forgalmazására vonatkozó gyakorlati útmutatójának való megfelelést, több szervezettel együttműködve gyakorlati útmutatót készít az élelmiszerek és italok reklámozására, forgalmazására és támogatására, valamint szakértői támogatást ad az energiajelölés szabályozásának kialakításához.

FSAI welcomes National Obesity Policy and Action Plan

The Chief Executive of the Food Safety Authority of Ireland (FSAI), Dr Pamela Byrne stated that the national Obesity Policy and Action Plan 2016-2025 is a significant policy strategy to tackle the prevalence of overweight and obesity. It sets out a cross-sectoral approach with multiple measures to address this growing health issue.

https://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/obesity_policy_and_action_plan_22092016.html

BfR Teljes Étrendi Vizsgálat

Tanulmányt készít a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) az élelmiszerek egészségre gyakorolt kockázatának értékeléséhez. A BfR MEAL (Meals for the Exposure Assessment and Analysis of Foods) az első németországi teljes étrendi tanulmány (Total Diet Study). Az átlagos étrend különböző összetevőinek széleskörű vizsgálatai a tápanyagok mellett kiterjednek az adalékanyagokra, technológiai szennyezőanyagokra, mikotoxinokra, növényvédő szerekre, állatgyógyászati szerekre, és csomagolóanyagok összetevőire. A kutatást hét évre tervezik, és az első eredmények 2019-re lesznek elérhetőek.

BfR MEAL Study

The first total diet study for Germany is entitled the BfR MEAL Study (Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln – Meals for the Exposure Assessment and Analysis of Foods). It examines the health risks of processed and prepared food. The BfR MEAL Study is scheduled to run for seven years and the first results will probably be available in 2019.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/bfr-meal-study-information-and-cooperation.pdf>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

BfR: Nanoanyagok és egyéb új anyagok felhasználó-biztos és környezetbarát fejlesztése és használata

A fogyasztók és a környezet biztonságáért felelős német szövetségi intézetek (a Foglalkoztatási és Egészségügyi Intézet (BAuA), az Anyagkutató és Vizsgáló Intézet (BAM), a Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR)), a Nemzeti Mérésügyi Intézet (PTB) és a Német Környezetvédelmi Ügynökség (UBA) 2008 óta folyamatban lévő hosszú távú kutatási stratégiájába bekerült a nanoanyagok és egyéb innovatív anyagok vizsgálata a dolgozók, a fogyasztók és a környezet védelmének szempontjából. A BfR-nél zajló kutatásokkal azt szeretnék elérni, hogy állatkísérletek nélkül lehessen az alapvető toxikológiai tulajdonságokat vizsgálni. Ennek érdekében már szimulált gyomor és vékonybél modellt, illetve sejtkultúrákat is alkalmaznak. A kutatások főként a nanoanyagok – fogyasztói termékek és élelmiszerek komplexéből történő – kimutatására irányultak. Vizsgálják a nanoanyagoknak az élő sejtekkel való kölcsönhatását és annak az emberi egészségre való hatását. Olyan modelleket használnak a toxikológiai vizsgálatokhoz, amelyek nem igényelnek állatkísérleteket, így például humán sejtkultúrákat vagy mesterséges szervezeteket. A vizsgálatok tárgyát képezik többek között az ezüst nanorészecskék, például az élelmiszerekkel érintkező anyagokban vagy textíliákban. Eredményeik szerint a tiszta ezüst nanorészecskék szimulált gyomor- és vékonybélben történő emésztést követően sokkal kisebb mennyiségben szívódnak fel, mint azok a részecskék, amelyek élelmiszerrel együtt emésztődnek. Ebből arra következtettek, hogy az élelmiszer mátrix nélküli tiszta anyagokkal végzett vizsgálatának értékelése nem pontos. Fehérje és génexpressziós módszerekkel (proteomika, transzkriptomika) és biomarkerek azonosításával megvalósíthatónak tartják a nanorészecskék hatásainak kimutatását, pl. a sejtekben okozott oxidatív stressz hatást. Az új közös kutatási stratégia a Nanotechnológia 2020 terv része, melyet a szövetségi kabinet 2016. szeptember 14-én fogadott el.

Application-safe and environmentally friendly development and use of nanomaterials and other new materials

Adopting a long-term research strategy, the federal agencies responsible for the safety of humans and the environment, the National Metrology Institute (PTB) and the German Environment Agency (UBA) have been involved with the rapid development of new materials since 2008. The goal of the research on nanomaterials and nanotoxicology at the BfR is to develop animal experiment-free testing strategies for the study of fundamental toxicological properties of new materials.

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2016/35/application_safe_and_environmentally_friendly_development_and_use_of_nanomaterials_and_other_new_materials-198568.html

A BfR a glifozát újraértékeléséről

A glifozát növényvédő szer környezetre és egészségre való hatásának illetve hatékonyságának újraértékelése során a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) végezte a glifozát egészségre való hatásának kockázatbecslését. Értékelésük szerint karcinogenitás szempontjából nem várható kockázat a glifozát rendeltetésszerű, megfelelő felhasználása során. A BfR értékelését megerősítették a tagállamok szakértői és az EFSA, illetve a FAO/WHO növényvédő szerekkel foglalkozó bizottsága (JMPR).

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[More transparency on glyphosate: BfR supports the release by EFSA of raw scientific data](#)

EFSA announced that it would release the raw data of the studies used in the renewal procedure for the active substance glyphosate on a European level.

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/more-transparency-on-glyphosate-bfr-supports-the-release-by-efsa-of-raw-scientific-data.pdf>

[DTU: Új bioszenzor fejlesztésekkel új antibiotikumokért](#)

Biológiai szenzorok segítségével új transzporter fehérjéket mutattak ki baktériumokban. A felfedezés új antibiotikumok gyártásához és vitaminok hatásosabb biológiai termeléséhez járulhat hozzá. A Dán Műszaki Egyetem (DTU) kutatói egy biotechnológiai céggel együttműködve molekuláris szenzorrendszert fejlesztettek, mellyel új bakteriális membránfehérjéket mutattak ki. Ezek segítségével megmagyarázható, hogy a bélbaktériumok hogyan veszik fel a számukra szükséges tápanyagokat, és ezáltal hogyan hatnak az emberi bélrendszer egészségére. Összesen 25 olyan új fehérjét találtak, melyek a B1 vitamint (tiamin) szállítják a baktériumokban. Néhány patogén mikroorganizmus nem képes fontos vitaminok termelésére, és az ezekhez való hozzájárulásuk a környezetüktől függ. A gyomor súlyos betegségeit és daganatait okozó *Helicobacter pylori* baktérium például nem képes B1 vitamin előállítására, ezért a növekedéséhez szükséges vitamint a környezetéből veszi fel az ilyen transzportfehérjéken keresztül. A kutatóknak sikerült leírniuk a vitaminfelvétel ezen mechanizmusát, amely eddig ismeretlen volt. A tanulmányt a Nature folyóiratban publikálták.

[New biosensor reveals transporter proteins – points towards new antibiotics](#)

New biological sensor have led to the discovery of 25 transporter proteins in bacteria. This discovery points towards new antibiotics and more efficient biological production of vitamins. The research led to the identification of the vitamin uptake mechanism, which was unknown before the study.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=e1d0e536-87af-406b-9635-638416b531c7>

[A Novozymes és a DTU a fermentációs technológiákra összpontosít](#)

A Dán Műszaki Egyetem (DTU) a Novozymes vállalattal régóta tartó együttműködése során szeretne az ipari fermentációs technológiákra nagyobb hangsúlyt fektetni 2020-ig, ezzel Dánia helyzetét erősíteni ezen a területen, mivel a legnagyobb biotechnológiai, élelmiszeripari és mezőgazdaság vállalatok – söripar, tejipar, gyógyszeripar – alapvető szakterülete a fermentációs technológiák alkalmazása.

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

[Novozymes and DTU increase focus on fermentation technology](#)

Novozymes and DTU have a long tradition of collaboration, and this is extended in relation to industrial fermentation technology until 2020, thereby improving Denmark's position in this field.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=bc052c22-29c0-407d-944a-6d4fe1c9b9c2>

[DTU: Sör glutén-érzékenyek és sört nem kedvelők számára](#)

Malátázatlan zabból készült sör a Dán Műszaki Egyetemen (DTU), valószínűleg a világon az első olyan gluténmentes sör, ami kizárólag ebből a gabonából készült. Sörre nem jellemző íze miatt azok is kedvelhetik majd, akik a sört nem szeretik. Azonban forgalomba kerülésére még várni kell. Piaci forgalomban már kaphatóak gluténmentes sörök, azonban ezek legtöbbször kukoricából készül. A Dán Műszaki Egyetem egyik hallgatójának malátázatlan zabhoz – ami olcsóbb összetevő az árpa vagy búza helyett – sörkészítésben használt enzimeket adagolva sikerült sört főznie, ami megfelel a gluténmentes sör kritériumainak. A sör az egyetem sörfőzdéjében készült, nem kapható a kereskedelemben, a kereskedelmi sörfőzdek azonban még aggódnak a termék piacra kerülése miatt.

[The beer for gluten allergy sufferers and people who hate beer](#)

A beer made with unmalted oats at the DTU Brewery is probably the world's first gluten-free beer produced exclusively with this grain. Because of its uncharacteristic taste it also appeals to people who don't like beer. The beer has been produced at the DTU Brewery and it is not for sale.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=7ff09541-0575-416a-a804-a0fa1b71040c>

[DTU: Vörös foltosodás betegségben szenvedő pisztrángok Dániában](#)

Minden harmadik dán halgazdaság érintett a „vörös foltosodás betegségben”. A halak oldalán vörös folt jelenik meg, ami ugyan nem betegíti meg a halakat, azonban a gazdaságoknak nehézséget okoz az értékesítésben. A folt kialakulásának oka ismeretlen, ezt próbálják feltárni a Dán Műszaki Egyetem (DTU) Állatorvosi Intézetében. A sűrű halállományokban a betegségek gyorsabban terjednek, azonban nagyobb távolságokban is képesek terjedni, így veszélyeztetve a teljes dán halgazdaságot.

[Sick trout under the microscope in DTU's 'fish pen'](#)

Up to a third of all Danish fish farms are affected by red blotch disease, which means they cannot sell their fish either living or whole. The fish develop red blotches on their sides, but they do not fall ill. The cause of the blotches is unknown, therefore the Veterinary Institute of the DTU are committed to getting to the root of the problem.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=6045fefe-b913-4fdc-926d-f177d4bd639d>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

DNS szekvencia alapján mutatná ki a DTU az élelmiszerhamisítást

A jövőben a DNS térképezéssel szeretnék ellenőrizni azt, hogy az élelmiszerek valóban a csomagoláson feltüntetett összetevőket tartalmazzák-e. Ez az analízis azonban még nem használatos rutinszerűen, mivel a módszer túl költséges és speciális eredménykiértékelést igényel. A Dán Műszaki Egyetem (DTU) Élelmiszer Intézetének kutatói a genom szekvenálás (a teljes DNS profil feltérképezése) alkalmazhatóságát vizsgálták az élelmiszerhamisítások és szennyeződések kimutatására. A módszerrel a növényi és állati eredetű élelmiszerek komponenseit azonosítanak, amely alapján megmondható, hogy az élelmiszer valóban az összetevők listáján feltüntetett komponenseket tartalmazza-e. A kísérletek során hamburgereket vizsgáltak és az eredményeket referencia adatbázisok segítségével értékelték. A vizsgálatok eredményei alapján a módszer alkalmas lehet a célra, mivel az élelmiszerek fő komponenseit sikeresen azonosítani tudták. Azonban nem minden mintánál volt egyszerű a kimutatás, bizonyos esetekben nagyon komoly, speciális és precíz adatelemzést igényel a kiértékelés. A Nemzeti Élelmiszer-tudományi Intézet (NFI) szerint a teljes genom szekvenálás módszere széles körben alkalmazható lesz a jövőben az élelmiszerhamisítások és szennyeződések kimutatására egyaránt (pl. kávékeverékek, húsok eredetének igazolása; mikrobiológiai szennyeződések kimutatása).

Mapping foods' DNA can reveal fraud

Mapping a food's DNA could in the future be used as a tool to check that the product contains the ingredients stated on the ingredient list. The DNA-profiles could become a prevalent tool in the fight against food fraud and contamination. But it cannot yet be routinely used, because it is too expensive and special knowledge is required to analyze the results.

<http://www.dtu.dk/english/News/Nyhed?id=800739d1-f72d-4c57-bab1-4376e0a87bc7>

Az ANSES vizsgálja a három év alatti gyermekek étrendjét

2016. szeptember 30-án a francia élelmiszer-biztonsági hatóság (ANSES) közzétette a három év alatti gyermekek étrendjére vonatkozó átfogó tanulmányának egy előzetes összegzését. A csecsemő étrend teljes körű vizsgálata (ITD) valójában magában foglalja a csecsemők és kisgyermekek étrendjének, több mint 95%-át; mintegy 670 összetevőt vizsgáltak és 400 féle kockázatot jellemeztek. Ez a tanulmány igazolta az emberi egészség megőrzés magas szintjét a toxikológiai referencia értékek áttekintése során, ugyanis a legtöbb esetben a veszély kizárható volt. Néhány ponton azonban különös figyelmet érdemelnek bizonyos összetevők vagy csoportok, ahol a kockázat nem zárható ki. Tizenhat expozíció csökkentését írják elő, beleértve kilenc elsőbbséget élvező csoportot (nehézfémek, pl. szervetlen arzén, nikkel, ólom; vagy a tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok, mint például a PCB-k). Az ANSES ezért ajánlja, hogy intézkedjenek ezen anyagok expozíciójának csökkentésére a csecsemőknél és finomítsák az ez irányú kockázatbecslést. A jelen tanulmány eredményeiből kiindulva az ANSES fontosnak tartja a Nemzeti Egészségügyi és Táplálkozási Program ajánlásainak figyelembevételét, különösen, hogy hat hónapos korig ne adjanak – az anyatej-helyettesítő élelmiszerek kivételével – más élelmiszert, csak ezt követően változzon a csecsemő étrendje és a beszerzési források. Ezen túlmenően az ANSES ismételt

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

hangsúlyozza, hogy csak az anyatej vagy az anyatej-helyettesítő termékek elégíthetik ki a csecsemők igényeit. A normál tej, függetlenül attól, hogy mely állatfajtól származik, nem alkalmas arra, hogy az egyéves kor alatti gyermekek táplálkozási igényeit biztosítsa.

[ANSES scrutinises the diet of children under three years of age](#)

ANSES published an initial snapshot of dietary exposure of children under three years of age. The infant total diet study in fact covers more than 95% of the diet of babies and toddlers, with around 670 substances being analysed. In light of the findings of the present study, the Agency stresses the importance of following up the recommendations of the National Health and Nutrition Programme.

<https://www.anses.fr/en/content/anses-scrutinises-diet-children-under-three-years-age>

[ANSES: Gombamérgezések – legyen tisztában a kockázattal!](#)

2016. október elején 87 esetben jelentettek a gyűjtött gomba fogyasztásához kapcsolódó mérgezést, köztük három súlyos esetet. A tapasztalható egyre növekvő esetszám miatt, a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) és az Egészségügyi Főigazgatóság (DGS) figyelmezteti a gomba gyűjtőket és felhívja figyelmüket a jó gyakorlatra.

Javasolják a gomba gyűjtőknek:

- Csak a jól ismert gombákat gyűjtsék: ezek egy része nagyon hasonlít az ehető fajokra; és erősen mérgező lehet, bármilyen kétség merül fel, ne fogyasszák el addig, míg azt szakértő nem ellenőrizte (szakorvos vagy gyógyszerészek szövetsége és regionális mikológia cégek);
- egészséges, teljes gombát gyűjtsenek, amely lehetővé teszi az azonosítást;
- ne gombásszanak szennyezett területek közelében (utak, ipari területek, hulladéklerakók);
- ládába vagy kartonba gyűjtsék, de sohase műanyag zacskóba, amely felgyorsítja a gomba pusztulását;
- alaposan kezet kell mosni a betakarítás után;
- a gombát hűtőben tárolják és a fogyasztás a szedés után legfeljebb két napon belül történjen meg;
- megfelelően készítsék el a gombát és soha ne egyék nyersen.

Végezetül a hatóság tanácsokat ad, mit tegyenek, ha a gombamérgezés tünetei jelentkeznek.

[Poisonings due to mushroom consumption – be aware of the risk!](#)

Early October, 87 cases of poisoning related to consumption of mushrooms, including 3 serious cases were reported to poison control centers and toxicity. ANSES and the Directorate General of Health warn enthusiasts and picking recall the good practices observed.

<https://www.anses.fr/en/content/poisonings-due-mushroom-consumption-be-aware-risk>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek a DG SANTE oldalán

- Ülés és webszeminárium a sertések fark kurtításának megelőzésére és csökkentésére: Október elején az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatósága három napos ülést szervezett az Egészségügyi és Élelmiszer-audit és Elemzési Igazgatósága hivatalában, Írországban, melynek témája a sertések fark kurtításának megelőzése és csökkentése.
- Új, innovatív takarmánynövény vetőmag keverékek elfogadása: A Növények, Állatok, Élelmiszer és Takarmány Állandó Bizottság Vetőmag szekciója jóváhagyta 24 új takarmánynövény-faj, többek között hüvelyes fajok beillesztését a takarmánynövény vetőmag marketing irányelvi szabályozásba. Ez lehetővé teszi az innovatív, sokszínű takarmánynövény vetőmag-keverékek forgalmazását az EU-ban.
- Élelmiszerlánc konferencia az egységes digitális piacról, 2016. november 9: Az integrált digitális környezet az élelmiszerláncban, a termőföldtől az asztalig, hozzájárul az átláthatósághoz, a megelőző élelmiszerbiztonsági tudatossághoz és a szabályozó intézmények és az érdekelték közötti lehetséges koordinációhoz, mind nemzeti, mind nemzetközi szinten. Ez a konferencia a jelenlegi helyzettel és a jövő lehetőségeivel is foglalkozik.
- A Bizottság nyilvános konzultációt indít az EU együttműködés erősítéséről az Egészségügyi Technológia Értékelése ügyében. A konzultációt 2016. október 21-én jelentette be a Bizottság Egészségügyi és Élelmiszer-biztonsági biztosa, Vytenis Andriukaitis, az EC-EU netHTA fórumon „Európai együttműködés, az Egészségügyi Technológia Értékelése: mi lehet a jövő?” címmel. A konzultáció magában foglalja az érintettek javaslatait az új egészségügyi termékekre és szolgáltatásokra vonatkozóan, valamint a téma orvosi, szervezeti, gazdasági, etikai vonatkozásait.
- Az antimikrobiális rezisztencia (AMR) akcióterv pozitív értékelése: A Bizottság 2016. október 24-én tette közzé értékelését az AMR cselekvési tervről (2011-2016). A cselekvési terv egyértelműen pozitívan értékelhető, mint a politikai elkötelezettség egy szimbóluma, mely elősegítette a tagállamokon belüli intézkedéseket, és megerősítette a nemzetközi együttműködést. A cselekvési terv nemzetközi szinten koordinálta és vezette az AMR-rel kapcsolatos monitoring, felügyeleti és K+F tevékenységét.

News at DG SANTE

- *Meeting and Webinar on Actions to Prevent Tailbiting and Reduce Tail docking of Pigs*
- *Adoption of new innovative fodder plant seed mixtures*
- *Conference on Food Chain in the Digital Single Market, 9 November 2016*
- *Commission launches public consultation on strengthening EU cooperation on Health Technology Assessment*
- *Human and Animal Health: Evaluation of the AMR Action Plan shows clear added value*

http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/index_en.htm

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

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

[Link>>](#)



Az alábbi linken elérhetőek 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

Piacra helyezés előtti kérelmek eljárása élelmiszer-adalékanyagok, csecsemőtápszerek és új élelmiszerek esetén

A kanadai egészségügyi szervezet (Health Canada) Élelmiszer Igazgatósága *elkészített egy dokumentumot*, amely leírja az élelmiszer-adalékanyagok, csecsemőtápszerek és új élelmiszerek piacra helyezése előtti kérelmeivel kapcsolatos eljárást, a Food and Drug Regulations jogszabály követelményeinek megfelelően. A dokumentum az érintett felekkel 2014-2015-ben történt konzultációt követően készült el, és tájékoztatást ad a kérelmek kezelésének tevékenységeiről és határidőiről. Ezen gyakorlatok bevezetésével a szervezet javítani kívánja a kérelmezési folyamat időtartamát, előrejelezhetőségét és átláthatóságát. A folyamat három fő lépése: az adminisztratív jóváhagyás, a tudományos áttekintés, és a döntés.

The Food Directorate's pre-market submission management process for food additives, infant formulas and novel foods

Health Canada's Food Directorate has prepared a document to describe the pre-market submission management process for food additives, infant formulas and novel foods pursuant to requirements of the Food and Drug Regulations.

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/consult/additives-additifs-eng.php>

* * *

CDC: Változások a fertőző betegségek diagnosztikájában és a fertőzési útvonal meghatározása

Fertőző betegségek esetén a fertőzési útvonal meghatározásának és a járvány megállításának első lépése az, hogy megállapítsák kik fertőződtek az adott kórokozóval. A kórokozó hagyományos meghatározása tenyésztéssel történik, amely csak két-három nap múlva szolgáltat eredményt. Újabban az élelmiszer eredetű fertőző betegségek kórokozójának kimutatására gyakran újfajta eljárásokat alkalmaznak, amelyek során a kórokozó egy génszekvenciáját vagy antigénjét határozzák meg. Ezek az újabb tesztek sokkal gyorsabban szolgáltatnak eredményt, mint a hagyományos tenyésztéses tesztek. Ezek a gyors tesztek azonban nem adnak minden kérdésre választ, például nem azonosítják a kórokozó törzset és nem nyújtanak információt arról, hogy hogyan reagál a kórokozó antibiotikumokra. Csupán ezeket a gyorseszteket alkalmazva sokkal nehezebb az egyedi fertőzést a kórokozó törzssel összekötni, és a fertőzési útvonalat meghatározni. A fenti témákkal kapcsolatban tartott előadást az amerikai Public Health Grand Rounds közegészségügyi szervezet.

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Changes in clinical diagnostics and tracking infectious diseases

Culture-independent diagnostic tests (CIDTs) are a new method for diagnosing infections, and they are often used to identify foodborne illness. CIDTs work by detecting the presence of a specific genetic sequence or antigen of a germ. These newer tests are faster, and results are available much sooner than with traditional culture tests. However, CIDTs don't tell us what specific strain of an illness someone has, or how it may respond to antibiotics. Using only CIDTs makes it more difficult to connect individual infections to the same strain and to identify outbreaks.

<http://www.cdc.gov/cdcgrandrounds/archives/2016/october2016.htm>

Fagyasztott eper miatti Hepatitis A megbetegedést vizsgál az FDA és a CDC

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) és az amerikai Betegségmegelőzési és -felügyeleti Központ (CDC) hepatitis A megbetegedéseket vizsgálnak, melyeket fagyasztott eperből készült gyümölcssturmix (smoothie) fogyasztása okozhatott. Szeptember közepén nyolc államból 119 ember betegedett meg, és 47 ember került kórházba, akik egy hónappal a megbetegedés előtt eper tartalmú smoothie-t fogyasztottak a több államban jelenlévő Tropical Smoothie Cafe-ban. Az FDA kivizsgálása alapján az epret Egyiptomból importálták.

FDA investigates outbreak of Hepatitis A illnesses linked to frozen strawberries

The FDA and CDC are investigating hepatitis A virus infections linked to frozen strawberries in smoothies served in Tropical Smoothie Cafe restaurant locations. Informations indicate that the frozen strawberries were imported from Egypt.

<http://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/Outbreaks/ucm518775.htm>



Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

FAO: Antimikrobiális rezisztencia terjedésének csökkentése a földeken és élelmiszereinkben

Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) elköteleződött, hogy segíti az országokat az élelmiszerláncban terjedő antimikrobiális rezisztencia (AMR) megállítására stratégiák kidolgozásában, miközben az országok az ENSZ Közgyűlésen várható vitára készülnek fel, ahol a gyógyszer-rezisztens superbaktériumok okozta növekvő kihívás is napirenden lesz. A szeptember végi ENSZ eseményen az AMR emberi egészségre gyakorolt jelentős kockázatát és mezőgazdaságra gyakorolt hatását tárgyalták. Az élelmezés és mezőgazdaság területén négy kulcsterületre világít rá a FAO cselekvési tervében: tudatosság növelése, nemzeti surveillance és monitoring kapacitás növelése, kormányzás megerősítése, jó gyakorlatok és antimikrobiális szerek megfontolt használatának hirdetése. A szervezet a tagállamoknak a nemzeti stratégiák élelmiszer és mezőgazdasági szektorban 2017 közepéig történő bevezetésében kíván segíteni. A mezőgazdasági AMR kockázat nagyobb azokban az államokban, ahol nem elég erős a jogszabályozás és monitoring. Több kutatás-fejlesztés szükséges továbbá az antimikrobiális szerek lehetséges alternatíváira vonatkozóan.

Reducing the spread of antimicrobial resistance on our farms and in our food

FAO pledged to help countries develop strategies for tackling the spread of antimicrobial resistance in their food supply chains, as governments prepare to debate the emerging challenge posed by medicine-resistant „superbugs” at the UN General Assembly.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/433096/icode/>

FAO: Mezőgazdaság átalakítása a klímaváltozással és más globális kihívásokkal való szembenézésre

Az Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) főigazgatója szerint a mezőgazdasági szektornak át kell alakulnia nemcsak az élelmiszer- és élelmezés-biztonság biztosítása érdekében, de a globális kihívásokkal, pl. klímaváltozással és antimikrobiális rezisztenciával való szembenézéshez is. A FAO Mezőgazdasági Bizottságának (COAG) kétévente megrendezésre kerülő ülésén kiemelte, hogy a mezőgazdaság központi szerepet játszik a napjainkban elfogadott úttörő nemzetközi egyezmények sorában, ide érti a Fenntartható Fejlesztési Célokat és a Párizsi Klímaváltozási Egyezményt. A fenntartható mezőgazdaság alapvető a szegénység és éhezés megszüntetésében, a természeti források fenntartásában, a klímaváltozás hatásaihoz történő alkalmazkodásban és ezek csökkentésében, az egészségesebb élelmiszer rendszerek elérésében, és a válságokkal, természeti katasztrófákkal szembeni ellenállás kialakításában. Hozzátette, hogy amíg a múltban nagy hangsúlyt fektettek a termelékenység fejlesztésére, az egyenetlen volt, és nagyobb hangsúlyt szükséges fektetni a fenntarthatóság társadalmi és környezeti vonatkozásaira. Azzal kapcsolatban, hogy a mezőgazdaság szerepe túlmutat az élelmiszer és jövedelem előállításán, utalt a közelmúltban elfogadott kötelezettségvállalásra az antimikrobiális rezisztencia felszámolására. Az országok novemberben a COP (Conference of the Parties) 22. ülésen gyűlnek össze Marokkóban, hogy a klímaváltozással kapcsolatos elhatározásaikba belekezdjenek.

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

Transforming agriculture to address climate change and other global challenges

The agricultural sector must transform itself not only to achieve food and nutrition security for all, but also to help address global challenges such as climate change and antimicrobial resistance, FAO Director- General said. In a speech at the biannual meeting of FAO's Committee on Agriculture (COAG), the Director-General noted how „agriculture is at the very heart” of a recent series of ground-breaking international agreements, including the Sustainable Development Goals and the Paris Climate Change Agreement.

<http://www.fao.org/news/story/en/item/435876/icode/>

A Codex európai bizottságának első ülése Közép-Ázsiában

A Codex európai koordinációs bizottságának ülése 2016. október 3-7. között zajlott Kazahsztánban. Összesen hat különböző Codex régiót képvisel egy-egy közös FAO/WHO regionális koordinációs bizottság. A bizottságok két évente tartanak ülést. Feladatuk a régiót érintő problémák és szükségletek azonosítása az élelmiszer szabványok és –ellenőrzés terén. A regionális bizottságok felhívhatják a Codex Főbizottság figyelmét bármilyen, a régió szempontjából komoly kérdésre és segíthetik a regionális érdekeltségű szabvány-alkotás koordinációját. 1963-ban a Codex alapításakor 18 európai ország csatlakozott. Azóta a Codex európai régiójának (CCEURO) tagszáma 51-re bővült. Az elmúlt 14 évben Közép-Ázsia országai megerősítették tagságukat a Codexben. A koordinátor, Martijn Weijtens szerint az astanai ülés azért nagyon fontos az európai régió számára, mivel első alkalommal rendeznek Codex ülést Közép-Ázsia valamely országában. A régió e területén több ország csak nemrég csatlakozott a szervezethez.

First meeting of Codex European Committee in Central Asia

The Regional Coordinating Committee meeting for the European region was organized between 3-7 October 2016 in Kazakhstan. There are six Codex regions each represented by a joint FAO/WHO Regional Coordinating Committee (RCC). They meet every two years. Each committee is responsible for defining the problems and needs of the region concerning food standards and food control.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/444896/>

Codex: Megjelent az Online Véleményező Rendszer használati utasítása

Az Online Véleményező Rendszer (OCS) új lehetőség a Codex tagok és megfigyelők számára, hogy hozzászóljanak a szabványok készüléséhez. Az OCS összes felhasználója letöltheti angolul, franciául és spanyolul a használati utasítás aktualizált változatát.

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

User manuals for online commenting system published

The Online Commenting System (OCS) is a new way for Codex members and observers to provide input during the standard setting process. All users of the OCS can download the updated OCS user manual, available in English, French and Spanish.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/roster/detail/en/c/436614/>

WHO főigazgató választás

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) tagállamai hat személyt jelöltek a WHO főigazgatói posztjára. A WHO főigazgatója a legfőbb technikai és adminisztratív tisztviselő, aki felügyeli a WHO nemzetközi egészségügyi tevékenységét. A jelenlegi főigazgatót, Dr. Margaret Chan-t 2006-ban nevezték ki és 2017. június 30-án zárul második időszaka. A jelöltek november 1-2-án egy webes fórumon mutatják be elképzeléseiket a WHO tagállam és a nyilvánosság számára, valamint válaszolnak a feltett kérdésekre. A WHO igazgatótanácsa 2017 januárjában maximum öt jelöltre szűkíti a listát, akiket interjúkon hallgatnak meg, majd három jelöltet engednek a 2017. májusi WHO Közgyűlés elé megválasztásra. Az új főigazgató 2017. július 1-jén lép hivatalba. A jelöltek között magyar érdekltség is szerepel, Dr. Szócska Miklós személyében.

Election process for the new WHO Director-General

Six candidates have been proposed by Member States of the World Health Organization (WHO) for the position of WHO Director-General. The Director-General is WHO's chief technical and administrative officer and oversees WHO's international health work.

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2016/election-process-who-director-general/en/>

WHO/Europe: Közegészségügyi eredmények és kihagyott lehetőségek – új riport az alkoholhoz köthető halálózásról

Első alkalommal tanulmányozták szisztematikusan és hosszútávon az Egészségügyi Világszervezet Európai Régió (WHO/Europe) országaiban az alkoholfogyasztás és kapcsolódó halálozás közti összefüggést. A WHO/Europe "Public health successes and missed opportunities. Trends in alcohol consumption and attributable mortality in the WHO European Region, 1990–2014" címmel megjelent új riportja szerint az elmúlt 25 évben az alkoholhoz köthető halálesetek száma 4%-kal növekedett. Az európai régió globálisan az első az egy főre jutó alkoholfogyasztás terén. Az alkoholfogyasztás szintje és formái számottevően hozzájárulnak a szív- és érrendszeri megbetegedésekből, rákból, májcirrózisból és sérülésekből eredő halálózáshoz. A tagállamok között nagy eltérések mutatkoznak. A régió egyes részein fejlődés tapasztalható, ahol a fogyasztás csökkentése mellett csökkent

Nemzetközi szervezetek hírei / News of international organizations

a halálozás is. Ha a régió legtöbbet fogyasztó országaiban tovább növekedik a fogyasztás, az alkohol ártalmas használatának 10%-os csökkenését kitűző globális cél veszélybe kerülhet. A jelentés rávilágít a politikai szintű beavatkozás fontosságára.

Public health successes and missed opportunities – new report on alcohol-attributable deaths

For the first time, trends in alcohol consumption and related mortality have been examined systematically for all countries in the WHO European Region for an extended period. WHO/Europe's new report "Public health successes and missed opportunities. Trends in alcohol consumption and attributable mortality in the WHO European Region, 1990–2014" shows that over the past 25 years alcohol-attributable deaths increased by 4%.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2016/09/public-health-successes-and-missed-opportunities-new-report-on-alcohol-attributable-deaths>

WHO: Alkoholbevitel megelőzés terhesség során – példák a tagállamokból

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) európai régiójában élő nők nagy része fogyaszt alkoholt. Mivel a terhességek kb. fele nem tervezett, ezért a magzat alkohollal szembeni expozíciója közegészségügyi aggályt jelent. Nemzetközi kutatások szerint a várandós nők hat (Svédország) – 82 (Írország) százaléka nem hagyja abba az alkoholfogyasztást annak ellenére, hogy a biztonságos beviteli szint nem ismert. A terhesség alatti alkoholfogyasztás növeli a vetélés, vagy alacsony súlyú születés kockázatát és megzavarhatja a magzat fejlődési folyamatát, ami agyi károsodáshoz és fizikai rendellenességekhez vezet. Szeptember 9. volt a Nemzetközi Alkoholos Magzati Rendellenesség (FASD) Tudatosság napja, melynek célja tudatosítani a terhesség során történő alkoholfogyasztás veszélyeit a fejlődő babára. A WHO/Europe új publikációja a tagállami tevékenységekről mutat be példákat. A jó példák megosztásával a remények szerint tovább ösztönzik a FASD prevenciót a régióban. A problémához két cselekvési terv is kapcsolódik, amit a WHO Regionális Bizottság ülésén tárgyaltak szeptember végén.

Preventing alcohol exposure in pregnancy: examples from Member States

A large proportion of women in the WHO European Region drink alcohol. As approximately half of all pregnancies are unplanned, the exposure of fetuses to alcohol is a public health concern. International research has shown that between 6% (Sweden) and 82% (Ireland) of pregnant women continue to drink alcohol, despite the fact that there is no known safe limit for drinking during pregnancy.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/alcohol-use/news/news/2016/09/preventing-alcohol-exposure-in-pregnancy-examples-from-member-states>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

A glicerín-monosztearát emulgeálószer megnöveli hat kiemelten ellenőrzött ftalátészter belső kitettségét, és megnöveli a hím reprodukciós szervekre gyakorolt toxicitásukat

Az emberek elkerülhetetlenül ki vannak téve a mindenütt jelenlévő ftalátészterek expozíciójának. A feldolgozott, csomagolt élelmiszerek napjainkban igen népszerűek, melyek gyakran tartalmaznak emulgeálószeret. Kínai kutatók a neves *PLoS One* című folyóirat nemrégiben megjelent számában azt vizsgálták, hogy az glicerín-monosztearát (E471) emulgeálószer hogyan hat több kiemelten ellenőrzött ftalátészter felszívódására, és hogyan befolyásolja annak toxicitását hím patkányok esetén. Az eredmények azt mutatták, hogy az emulgeálószer 30-49%-kal megnövelte a vizsgált ftalátészterek felszívódását. A hím patkányokban a ftalátészterek önmagukban 23,4%-kal, emulgeálószerrel együtt adagolva pedig 42,1%-kal csökkentették a tesztoszteronszintet. A ftalátészterek a herékben elváltozásokat okoztak, melyet az együtt adagolt emulgeálószer súlyosbított. Az eredmények azt mutatják, hogy a hosszútávú emulgeálószer fogyasztás megnövelheti a ftalátészter szennyezőanyagok élelmiszer-biztonsági kockázatát.

Food emulsifier glycerin monostearate increases internal exposure levels of six priority controlled phthalate esters and exacerbates their male reproductive toxicities in rats

Human beings are inevitably exposed to ubiquitous phthalate esters (PAEs). Processed, packaged foods are popular nowadays, in which emulsifiers are frequently added as food additives. Results showed that compared to PAEs exposure alone, the internal exposure levels of PAEs increased by 30%-49% in the presence of GMS. PAEs exposure led to the reduction of testosterone level by 23.4%-42.1% in the presence and absence of GMS, respectively, compared to the baseline. Histopathology showed that injuries of testis were observed, and GMS exacerbated the injuries. The results indicated food emulsifiers chronically taken up might increase safety risks of food PAEs contaminants.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27575856>

Az amerikai lakosság biszfenol A, valamint ftalát bevitelére, és a gyorsétel fogyasztás közötti kapcsolat (2003-2010 közötti vizsgálat)

A ftalátok és a biszfenol A széleskörben használt ipari vegyi anyagok, melyek káros hatással lehetnek az egészségre. A lakosság bevitelének forrásai lehetnek a feldolgozott vagy csomagolt élelmiszerek. Amerikai kutatók az *Environmental Health Perspectives* című tudományos folyóiratban megjelent tanulmányban azt vizsgálták, hogy a nemrégiben elfogyasztott gyorsételek és a vizelet biszfenol A, valamint ftalát metabolit tartalma hogyan függ össze. A vizsgálatban csaknem 9000 ember vett részt. A résztvevők 24 órás visszaemlékezés alapján történő élelmiszerfogyasztási felmérésben vettek részt, és vizeletmintájukban mérték az említett szennyezőanyagok metabolitjainak mennyiségét. Az eredmények azt mutatták, hogy a gyorsételek fogyasztása és a ftalát expozíció között pozitív összefüggés van, a biszfenol A-ra vonatkozóan ilyen összefüggés nem állt fenn.

Hírek a tudományos világból / News of science

Recent fast food consumption and bisphenol A and phthalates exposures among the U.S. population in NHANES, 2003–2010

Phthalates and bisphenol A (BPA) are widely used industrial chemicals that may adversely impact human health. Evidence of a positive, dose–response relationship was observed between fast food intake and exposure to phthalates but not BPA.

<http://ehp.niehs.nih.gov/15-10803/>

Hogyan befolyásolják a kártevők elleni modern kezelések a mezőgazdasági talajok korábbi DDT szennyezésének mobilitását?

Bár a DDT nevű növény-védőszer több mint 50 éve betiltották, a talajban szennyezőként még mindig jelen lehet. A terménytől függően az ilyen talajokban termesztett növényekben kis mennyiségben a DDT vagy annak valamely bomlásterméke (DDX) megjelenhet. A DDT a talaj szerves anyagához kötődik, azonban bizonyos anyagok (pl. tenzidek) megnövelhetik az oldhatóságát, mobilitását. A modern (bio) gazdálkodás során általánosságban nagy tenzid tartalmú növényvédőszer készítményeket alkalmaznak. Német kutatók a *Journal of Agricultural and Food Chemistry* című tudományos folyóiratban a hagyományos és a modern (bio) peszticid kezelés hatását vizsgálták a DDT mobilitására sütőtök termesztés során alacsony DDT szennyezettségű talajon. A mobilitást a szerves anyaggal történő kioldással és a talajvíz koncentrációjával mérték. A szántóföldi vizsgálatok során a kutatók mérték a hagyományos és egy tipikus bio növény-védőszeres kezelés (magas tenzid tartalmú növény-védőszer) előtt és után a talajból kioldható ill. a talajvízben lévő DDT ill. bomlástermékeinek mennyiségét. Az eredmények azt mutatták, hogy a bio kezelés után a talajból kioldódó ill. a talajvízben mért DDX mennyiség jelentősen nagyobb volt, mint a hagyományos kezelés után. A modern növény-védőszeres kezelések tehát egy váratlan, mégis jelentős hatást gyakorolhatnak a talajban szennyezőként jelenlévő DDT (ill. bomlástermékei) mobilizálására, ennél fogva a bio-hozzáférhetőségre a készítmény összetételétől függően.

How do modern pesticide treatments influence the mobility of old incurred DDT contaminations in agricultural soils?

The results show that modern pesticide treatments can have an unforeseen, yet significant influence on the mobilization and, subsequently, on the plant bioavailability of incurred DDX residues depending on the formulation composition.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27662464>



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

Adventi desszertet vontak ki a forgalomból nem jelölt allergén tartalom miatt

Nem jelölt törökmogyoró tartalom miatt saját hatáskörben kivonta a forgalomból a „dmBio adventi desszert 140 g” terméket a dm hálózat. Az érintett tétel az üzletekben már nem található meg, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) azonban elővigyázatosságból kéri, hogy a mogyorófélékre allergiások vagy érzékenyek ellenőrizzék a megvásárolt termékek minőségmegőrzési idejét. További információ elérhető a [NÉBIH honlapján](http://portal.nebih.gov.hu).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/adventi-desszertet-vontak-ki-a-forgalombol-nem-jelolt-allergen-tartalom-miatt>

Engedély nélküli állatgyógyászati termék forgalmazását tiltotta meg a NÉBIH

A Klistier oldat rektális beöntéshez elnevezésű termék összes gyártási tételének forgalmazását megtiltotta a NÉBIH Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága. A hatóság elrendelte a termék valamennyi tételének kivonását is a hazai piacról, egészen a felhasználói szintig. A visszahívás oka, hogy a termék nem rendelkezett a vonatkozó rendelet által előírt forgalomba hozatali engedéllyel vagy nyilvántartásba vételi igazolással.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/engedely-nelkuli-allatgyogyaszati-termek-forgalmazasat-tiltotta-meg-a-nebih>

Eddig hét országot érint a szalmonella járvány

2016. május 1. és október 12. között hét ország jelentett humán *Salmonella* Enteritidis fertőzést, melyből 112 eset igazolt, 148 eset pedig valószínűsíthető volt. Az eseteket Belgiumból, Dániából, Luxemburgból, Hollandiából, Norvégiából, Svédországból és az Egyesült Királyságból jelentették. Horvátország egy csoportos esetről számolt be, ahol egy haláleset is történt, amely lehetségesen a fertőzéssel hozható összefüggésbe. A vizsgálatok azt igazolták, hogy egy lengyel tojáscsomagoló központra vezethetők vissza a megbetegedések. A fertőzés legvalószínűbb forrása tojás lehetett. A lengyel hatóságok és az érintett tagállamok már leállították a gyanús tételek forgalmazását. Az eset kiterjedtsége, valamint a magas élelmiszer-biztonsági kockázat miatt Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár már korábban elrendelte a lengyel étkezési tojásszállítmányok fokozott vizsgálatát. A november 4-ig tartó ellenőrzéssorozat minden hazai tojáscsomagoló és -feldolgozó létesítményt érint.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/eddig-het-orszagot-erint-a-szalmonella-jarvany>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

A minőségi hazai alma vásárlására buzdítanak az áruházláncokban

Az Agrármarketing Centrum, a Földművelésügyi Minisztérium, a FruitVeB Magyar Zöldség-Gyümölcs Szakmaközi Szervezet és TermékTanács, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és hét kereskedelmi áruházlánc az almafogyasztást népszerűsítő promóciós programot indít. A kampány célja, hogy felhívja a fogyasztók figyelmét a kiváló minőségű hazai almára, és megismertesse a vásárlókkal a gazdag fajtaválasztékot. Az áruházláncok üzleteiben október 27-től december 10-ig, hét héten át kóstolni, megismerni a minőségi, finom hazai almákat.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/a-minosegi-hazai-alma-vasarlasara-buzditanak-az-aruhazlancokban>

Védekezni kell a madárinfluenza ellen

Madárinfluenza vírus jelenlétét mutatta ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) egy Csongárd megyében elhullott hattyúban. A kimutatott szerotípus (H5N8) kapcsán eddig még sosem fordult elő emberi megbetegedés. A baromfiállományokra azonban komoly veszélyt jelent, ezért a hatóság felhívja az állattartók figyelmét a megelőzés fontosságára. A betegségről és lehetséges következményeiről információk olvashatók a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/vedekezni-kell-a-madarinfluenza-ellen>

20 tonna mézet vont ki a forgalomból a NÉBIH

Több hónapos előzetes adatgyűjtés után tartott vizsgálatot egy nagykereskedésben, majd annak nyomán egy mézkeszerelő üzemből a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). Az ellenőrzés-sorozat eredményeként csaknem 20 tonna mézet foglaltak le az ellenőrök. Az akkreditált laboratóriumi vizsgálatok kimutatták, hogy a megmintázott termékek több mint 30%-ban olyan cukrot tartalmaznak, ami a méhek által gyűjtött mézben csak kismértékben található meg. Az ügyben a NÉBIH további nyomon követési vizsgálatokat végez. Az érintett termékeket forgalmazó mézcsomagoló üzem adatai elérhetők a [jogsértés listán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/20-tonna-mezet-vont-ki-a-forgalombol-a-nebih>

Kiemelten ellenőrzi a hatóság a lengyel tojásszállítmányokat

Szalmonellával (S. Enteritidis) fertőzött lengyel tojást szállítottak több uniós tagállamba, köztük Magyarországra is. A riasztás a RASFF rendszeren érkezett. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) intézkedett az érintett tételek és az azokból készült termékek forgalomból történő kivonásáról. A magas élelmiszerbiztonsági kockázat miatt Zsigó Róbert élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár elrendelte a lengyel tojásszállítmányok kiemelt ellenőrzését. Információk a szalmonellózisról elérhetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/kiemelten-ellenorzi-a-hatosag-a-lengyel-tojasszallitmanyokat>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Százból két vendéglátóhely működését függesztették fel a Csillagvizsgáló akcióban

Csaknem 100 budapesti vendéglátóhely italkínálatát ellenőrizték az augusztusi Csillagvizsgáló akció során, amely a Földművelésügyi Minisztérium és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) közös akciója volt. Súlyos élelmiszerbiztonsági hiba és nyomon követési hiányosságok miatt két hely tevékenységét függesztették fel ideiglenesen a szakemberek. A főváros tíz kerületében egy nap alatt 86 felügyelő ellenőrizte a részben kockázatelemzéssel, részben véletlenszerűen kiválasztott vendéglátó egységeket, 195 terméknél végeztek nyomon követési vizsgálatot, 184 terméket pedig a laboratóriumban is megvizsgáltak. A cél az ismeretlen eredetű, illetve hamisított alkoholos italok és borászati termékek forgalmazásának megakadályozása volt.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/szazbol-ket-vendeglatohely-mukodeset-fuggesztettek-fel-a-csillagvizsgalo-akcioban>

Extrudált kölesgolyó termékeket vont ki a forgalomból a NÉBIH

Magas atropin- és szkopolamin tartalom miatt extrudált kölesgolyó termékeket vont ki a forgalomból a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A termékek fogyasztása elsősorban gyermekeknél jelenthet kockázatot. Probléma esetén a tünetek (pl. szájszárazság, pupillatágulás) azonnal jelentkeznek, amivel orvoshoz kell fordulni. A termékek elfogyasztásának hosszú távú egészségkárosító hatása azonban nincs. A NÉBIH által mért mennyiségek – a termékek ajánlott mennyiségben történő fogyasztása esetén – a felnőttekre nem jelentenek veszélyt. Az érintett termékek adatai megtalálhatóak a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/extrudalt-kolesgolyo-termekeket-vont-ki-a-forgalombol-a-nebih>

Kanadai eredetű étrend-kiegészítőt vontak ki a forgalomból

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az EU élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerén (RASFF) értesült arról, hogy nem engedélyezett összetevő (hordenin és fenetilamin származék) miatt vontak ki a forgalomból az Európai Unió több tagállamában étrend-kiegészítőt. Az kifogásolt terméket zsírégetést serkentő élelmiszerként/készítményként értékesítik a hagyományos kereskedelmi egységek mellett, az online felületeken, webáruházakban is. A központi idegrendszerre ható gyógyszerek szedése mellett a fenti anyagok fogyasztása különösen veszélyes lehet, mivel egymás hatását felerősítve súlyos mellékhatásokat (szédülést, szívritmuszavart, fejfájást, hányingert, alvászavarokat, szorongást) okozhatnak. További információ elérhető a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/kanadai-eredetu-etrendkiegeszitot-vontak-ki-a-forgalombol>

Almatárolással kapcsolatos tudnivalók a NÉBIH-től

Számos jól tárolható almafajtát ismerünk ma már, ahhoz azonban, hogy a téli alma kitartson tavaszig, nem mindegy, mikor szedjük le és hogyan tároljuk a gyümölcsöt. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

(NÉBIH) összegyűjtötte az almatárolással kapcsolatos legfontosabb tudnivalókat pl. hol és milyen körülmények között tároljuk ezeket a gyümölcsöket.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/almat-tenne-el-telire-segit-a-kemenyito-proba->

[Veszélyes fogyasztószereket forgalmazznak az interneten](#)

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) az EU tagállamok gyorsriasztási rendszerén (RASFF) kapta a hírt, miszerint egészségre ártalmas, nem engedélyezett összetevőt is tartalmazó fogyasztó tea és kapszula rendelhető az interneten elérhető online boltokban és a Facebook-on is. A termékről készült kép és az adatai megtalálhatóak a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/veszelyes-fogyasztoszereket-is-forgalmazznak-az-interneten>

[Csemegekukoricát hívtak vissza elővigyázatossági okokból Európa több tagállamában](#)

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz (NÉBIH) a RASFF rendszeren keresztül érkezett információ szerint, Franciaországból származó édes csemegekukoricát vontak ki a forgalomból elővigyázatosságból. Az ok az volt, hogy nem megfelelő hőkezelés és túltöltés miatt a *Clostridium botulinum* okozta ételmérgezés lehetősége állhat fenn. A termékből számos európai ország mellett Magyarországra is szállítottak. A termékadatok megtekinthetőek a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/csemegekukoricat-hivtak-vissza-elovigyazatosagi-okokbol-europa-tobb-tagallamaban>

[Hazai összesítő eredmények a Trichinella-fajok hazai járványtanáról](#)

Az elmúlt negyedszázad gazdasági, társadalmi és ökológiai változásai következtében a trichinellosis – az állati és emberi bélcsatornában és izomzatban megtelepedő, *Trichinella* nemzetségbe tartozó férges okozta fertőzés – újra növekvő jelentőségű betegséggé vált a világ számos fejlett és fejlődő országában. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatóság (NÁBIH ÁDI) Nemzeti Parazitológiai Referencia Laboratóriumának és az Európai Unió Parazitológiai Referencia Laboratóriumának munkatársai hazai felmérése vizsgálatok eredményeit összesítő közleményükben számoltak be a *Trichinella*-fajok hazai járványtanáról.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/dogevessel-terjed-a-fonalfereg>

[Reform tesztüzemet zárt be a NÉBIH](#)

Lejárt alapanyagokkal is dolgozott az a reform termékeket előállító tesztüzem, ahol szeptember végén tartottak ellenőrzést a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakemberei. A feltárt hibák miatt a hatóság

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

azonnali hatállyal felfüggesztette az üzem működését és több mint 1500 kg alapanyag, illetve gluténmentes száraztészta forgalomból történő kivonását rendelte el. Az üzemben gluténmentes tésztákat, például lenmagos-, gesztenyelisztes makarónit, szezám lisztes spagettit és tarhonyát készítettek. Az érintett cég adatai elérhetők a [jogsértés listán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/reform-tesztazemet-zart-be-a-nebih>

Megtévesztő jelölés miatt bio rizstejes csokoládét vontak ki a forgalomból

Tejnélküli és vegán felirattal ellátott bio rizstejes csokoládé forgalomból történő kivonására került sor megtévesztő jelölés miatt. A gyártó a hátoldali címkén ugyan feltüntette, hogy a termék nyomokban tejet tartalmazhat, a főoldali felirat alapján azonban a vásárlók könnyen tejmentesnek tarthatják azt. A csokoládé fogyasztása a tejfehérje allergiások számára kockázatos. A tájékoztatás – német hatósági vizsgálat alapján – a RASFF rendszeren érkezett a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz (NÉBIH). A termékből Magyarországra is szállítottak. A termék azonosító adatai megtekinthetők a [NÉBIH weboldalán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/megteveszto-jeloles-miatt-bio-rizstejes-csokoladet-vonnak-ki-a-forgalombol>

Újabb konyhai eszközt kellett kivonni a forgalomból

Túl magas szerves illóanyag tartalom miatt szilikon sütőforma forgalomból történő kivonását kezdeményezte a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A riasztás a RASFF rendszeren keresztül érkezett. A készletből Magyarországra is szállítottak. A szerves illékony komponensek leginkább a nagy zsírtartalmú élelmiszerekbe jutnak át, főleg nagyobb hőmérsékleten. A kérdéses szilikon tortaforma vizsgálatát a használatnak megfelelő magas hőmérsékleten végezték, a szlovén hatóság által mért illó szerves anyagok pontos összetétele azonban egyelőre nem ismert. A termék azonosító adatai megtekinthetők a [NÉBIH weboldalán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/ujabb-konyhai-eszkoz-kell-kivonni-a-forgalombol>

Valóban cukornádból vannak a Magyarországon kapható nádcukrok

Az egyre népszerűbb barnacukrokat és barna nádcukrokat vizsgálta legújabb terméktesztjében a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A Szupermenta projekt részeként a hatóság többek között ellenőrizte a cukorkészítmények eredetét, nehézfém és növényvédőszer-maradék tartalmát, valamint megvizsgálta azt is, hogy valóban több tápanyagot tartalmaznak-e, mint a közismert, cukorrépából készített fehér kristálycukrok. További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a [NÉBIH weboldalán](#), valamint a [Szupermenta termékteszt oldalán](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/valoban-cukornadbol-vannak-a-magyarorszagon-kaphato-nadcukrok>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Csak az adott kultúrában engedélyezett növényvédő szert használjunk!

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) felhívja a termelők figyelmét, hogy a növényvédő szereket kizárólag az engedélyokiratukban foglaltak szerint és az ott jelölt kultúrákban szabad felhasználni. Az ettől eltérő kijuttatás esetén a hatóság növényvédelmi bírságot szab ki a szabálysértő termelővel szemben.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/csak-az-adott-kulturaban-engedelyezett-novenyvedo-szert-hasznaljunk->

Mire figyeljünk, ha internetről rendelünk élelmiszert?

Töretlen az internetes kereskedelem népszerűsége, élelmiszerek vásárlásához is egyre többen választják ezt a sok szempontból kényelmes beszerzési formát. Az új lehetőségek azonban újfajta kockázatokat is rejtenek. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) összegyűjtötte a legfontosabb tudnivalókat, hogy elkerüljük az internetes élelmiszer-vásárlás veszélyeit.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/mire-figyeljunk-ha-internetrol-rendelunk-elelmiszert->

Toxint termelő coli baktérium bio árpafű porban

Shigatoxin termelő *E. coli* baktériummal szennyezett alapanyagból állítottak elő többféle bio árpafű étrend-kiegészítő terméket Németországban. A RASFF rendszerben érkezett riasztás szerint a termékből Magyarországra is szállítottak. A shigatoxin termelő *Escherichia coli* (röviden *E. coli*) fertőzés tünetei hasi görcsök, hirtelen fellépő vizes hasmenés, amely esetenként véres is lehet. A termék azonosító adatai és további információk megtekinthetők a [NÉBIH honlapján](#).

<http://portal.nebih.gov.hu/-/toxint-termelo-coli-bakterium-bio-arpafu-porban>

Önkéntes jelölés segít megtalálni a GMO-mentes élelmiszereket és takarmányokat

Szeptember 20-án életbe lépett a GMO-mentes termelés szabályait, valamint a GMO-mentes élelmiszer és takarmány előállítás és forgalmazás feltételeit meghatározó hazai rendelet. Az új, önkéntes jelölés a vásárlók tájékozódását és a GMO-mentes élelmiszerekhez való könnyebb hozzáférést segíti.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/onkentes-jeloles-segit-megtalalni-a-gmo-mentes-elelmiszereket-es-takarmanyokat>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

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

Élelmiszer-biztonsági együttműködést ír alá Kína és az EFSA

Bernhard Url, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) igazgatója és Jiang Lu, a Kínai Élelmiszer-biztonsági Hivatal főigazgatója novemberben, Pekingben írja alá a két szervezet közötti együttműködést. A megállapodás az együttműködés biztosítása a kapacitásépítés, a tudás- és szakértelemcserre, valamint a harmonizáció és innováció az élelmiszerbiztonsági kockázatértékelési módszerek és megközelítések terén. Az EFSA továbbá részt vesz a „Kínai Nemzetközi Élelmiszerbiztonsági és –minőségi Konferencia+Kiállítás 2016” elnevezésű rendezvényen, továbbá társelnök volt egy november 3-ai szemináriumon, amelynek témája az élelmiszerbiztonság jövőbeli prioritásai volt.

<http://www.foodqualitynews.com/R-D/EFSA-and-CFSA-co-operate-on-food-safety>

Gyerekeknek szánt édességre hasonlító e-folyadékokat vettek le a polcokról

Elektromos cigarettákhoz használt folyadékokat vettek le a polcokról az Egyesült Királyságbeli Knowsley közösségben, mert gyerekeknek szánt édességre hasonlítottak. A helyi tanács szóvivője elmondta, hogy a csomagolás gyermekek számára vonzó volt, és nem volt rajta semmiféle figyelmeztető jelzés. Az úgynevezett „e-folyadékok”, amelyeket a cigaretta utántöltésére használnak, nikotint tartalmaznak és „rendkívül veszélyesek” lenyelés esetén. A termékeket szeptemberben már több közeli városban levették a polcokról. Az „élelmiszerekre hasonló termékek biztonsági szabályozása” alapján büncselekmény az olyan nem élelmiszer termék előállítás, amely könnyen összetéveszthető az élelmiszerekkel annak csomagolása vagy formája alapján, különösen a gyerekek számára.

<http://www.bbc.com/news/uk-england-merseyside-37679902>

Tengervízzel termesztenek paradicsomokat Ausztráliában

Napenergia farm nyílik Ausztráliában, amely a napfényt és tengervizet fogja hasznosítani paradicsoma termesztéséhez. A Sundrop Farms nevű vállalat 23 ezer darab napelemet használ erőforrásként, hogy a telephely közeli Spencer-öbölből kiszivattyúzott tengervizet sótalanítsa. A farm 10-15 százalékban hálózatról nyeri energiáját, de külső forrásokból nem igényel édesvizet. A vállalkozás vezetője szerint a módszer nagyon tiszta, nem kell tartani a megbetegedésektől, és akár a növényeknek szükséges tápanyagokkal is ki lehet egészíteni a rendszert. A létesítményen lévő zöldségvárhatóan 15 ezer tonna paradicsomot fog termesztetni évente, majd további farmokat szeretnének létrehozni Ausztráliában, illetve Portugáliában és az Egyesült Államokban.

<https://www.finedininglovers.com/blog/out-of-the-blue/solar-farm-australia/>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Listeria által megbetegedett ember halt meg Kanadában

Egy ázsiai ételre szakosodott üzletet zártak be Kanadában, mert öt ember került kórházba, egy pedig meghalt *Listeria* járvány során. A vancouver-i egészségügyi hatóság egyik tisztviselője elmondta: még nem bizonyított, hogy az *L. monocytogenes* fertőzés okozta a halálesetet, mivel az elhunytnak egyéb komoly egészségügyi problémája is volt. Lehetségesen szennyezett ételek lehettek fogyasztásra kész hústermékek, mint a BBQ sertéshús és a pácolt húsok, sushi, vagy sütőipari termékek. A liszteriózis tünetei lehetnek láz, fejfájás, hasmenés, hányás és izomfájdalom. Ugyanakkor olyan komoly megbetegedésekért is felelős lehet, mint az agyhártyagyulladás, vagy vérfertőzés terhes nők és újszülöttek, gyenge immunrendszerűek, idősebbek esetén.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/10/listeria-patient-dies-foody-world-store-remains-closed/#.WAdhRMnqUhQ>

160 megbetegedés a Mighty Taco étterem okozta járványban

Legalább 160 ember betegedett meg miután a new yorki Mighty Taco nevű mexikói gyorsétteremben étkezett. A kórokozót eddig nem tudták azonosítani, de valószínűsíthető, hogy sültbab okozta a megbetegedéseket. A nyomozás folyamatban van, de annyit tudni lehet, hogy a hatósági jelentés alapján az élelmiszerek kezelése és előkészítése megfelelt az előírásoknak.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/10/new-cases-slow-as-mighty-taco-outbreak-hits-160-illnesses/#.WATYvMnqVyE>

Tények és tévhitek az élelmiszer-biztonságról

Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tényeket és tévhiteket gyűjtött össze a Food Safety News portál. Az összeállításban olyan kérdések szerepeltek, mint pl. a mikrohullámú sütő elpusztítja-e a baktériumokat; a hűtőszekrény hőmérséklete megakadályozza-e a keresztszennyeződést; megkell-e mosni az olyan gyümölcsök héját, mint a dinnye fogyasztás előtt; kell-e tartaniuk a vegetáriánusoknak az élelmiszermérgeztől, fogyasztható-e a megmaradt élelmiszer, amíg nem kellemetlen a szaga; az élelmiszermérgezést okozó baktériumokat elpusztítja-e a fagyasztás.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/09/how-may-do-you-know-top-10-food-safety-myths-and-facts/#.V-4nucnqUhQ>

Gyerekek betegedtek meg közösségi kertészetben termett gomba által Los Angelesben

Több gyermek betegedett meg az amerikai Los Angeles városában miután az iskola melletti közösségi kertben termett gombából ettek. Legalább ketten, egyikük egy 10 éves kisfiú szorult kórházi kezelésre az eset után, a

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

kertészetet pedig bezárták. A megbetegedéseket okozó gombát – amelyet egy helyi dolgozó adott a gyerekeknek, miközben körbevezette őket a kertben – azonosították. Az Amanita pantherina, azaz a párducgalóca közudottan mérgező gomba, de fogyasztása általában nem halálos kimenetelű.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/09/community-garden-closed-after-mushroom-sickens-children/#.V-4oN8nqUhQ>

Nyers tej okozott Campylobacter járványt az Egyesült Államokban

Körülbelül 20 ember betegedett meg az amerikai Colorado államban valószínűleg nyers tej fogyasztása által, amelynek egy részét illegálisan árusították. A megbetegedettek mind a Larga Vista Ranch gazdaság tejét fogyasztották egészségügyi tisztviselők elmondása alapján. A megbetegedettek között voltak viszonteladók is. A nyers tejek továbbértékesítése nem engedélyezett a helyi jogszabályok szerint. Az egészségügyi intézmények felhívják a fogyasztók figyelmét, hogy a pasztörizálatlan, nyers tej fogyasztása komoly egészségügyi kockázatot jelent, és nincs olyan módszer, amely biztosítaná a nyers tej biztonságosságát.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/09/raw-milk-distribution-ongoing-despite-campylobacter-outbreak/#.V-4vWsnqVyE>

Egyiptom cáfolja a hepatitis A-val szennyezett eper exportját

Az Egyiptomi Éghajlatváltozásért és Környezetért felelős Minisztérium nyilatkozata alapján az Amerikába importált fagyasztott eprük hepatitis A mentes. A 2011-es *E. coli* járvány során, amely Európát sújtotta hasonló választ adtak. A világ negyedik legnagyobb földieper termelő országa mintavételen alapuló vizsgálataik eredményeképp adták a választ. Egyiptom 2013 februárja óta van jelen epreivel az amerikai piacon, azonban amikor nyáron elkezdődött a járvány, az egyiptomi Termelők és Exportőrök Egyesülete elutasította a felelősségvállalást. Egyiptom már 2011-ben is a járványügyi vizsgálatok célpontja volt, mivel az Egyiptomból Németországba érkezett görögszéna magvak voltak (és még ma is) a legvalószínűbb okai a ritka *E. coli* járványnak. Azonban amikor Európa vezető élelmiszer-biztonsági laboratóriuma azt állította, hogy a szennyezett szállítmány, amely 50 ember halálát okozta, Egyiptomban termesztett görögszéna csíra volt, a mezőgazdasági miniszter úgy nyilatkozott Egyiptomnak nincs köze az esethez. Elmondásuk szerint szigorítják a fagyasztott eprek ellenőrzését, hangsúlyt fektetve arra, hogy megakadályozzák a termékek szennyeződését. Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) legfrissebb jelentése alapján több mint 130 ember érintett a járványban.

<http://www.foodsafetynews.com/2016/10/egypt-says-all-its-frozen-and-fresh-strawberries-are-hepatitis-a-free/#.WAeBX8nqUhQ>



Élelmiszerbiztonság a médiában / *Food safety in the media*

Antibiotikum rezisztens *E. coli*-t mutattak ki szupermarketben kapható csirkékben

Egy cambridge-i kutatás során antibiotikum rezisztens *E. coli*-t mutattak ki szupermarketben kapható csirkékben. A vizsgálatok során hét különböző szupermarketben vásárolt, összesen 92 csirkerészből 22-ben mutattak ki az ellenálló baktériumtörzset. A kutatás egy olyan szervezet megbízásából készült el, amely képviselői attól tartanak, hogy a mezőgazdaságban használt antibiotikumok túlzott alkalmazása hozzájárul az emberi *E. coli* fertőzés során detektált rezisztens baktériumok növekvő szintjéhez. Az *E. coli* az emberek és állatok bélrendszerében található baktérium, amely a széklettel ürül. Noha a legtöbb *E. coli* ártalmatlan, egyes törzsei súlyos fertőzéseket képesek okozni. A tünetek közé tartoznak a hasi görcsök, láz, hányás, és hasmenés, amely véres is lehet. 2015-ben 5574 ember halt meg Angliában *E. coli* fertőzés által.

<http://www.ausfoodnews.com.au/2016/09/07/cambridge-research-finds-antibiotic-resistant-e-coli-in-supermarket-chicken.html>

* * *

Egy tanulmány szerint a főzőműsorok nem a legjobb eszközei az élelmiszer-higiéniiai szabályok bemutatásának

A televíziós főzőműsorok segítségével az embereket be lehet csalni a konyhákba, de nem megfelelőek arra, hogy a helyes élelmiszer-biztonsági gyakorlatokat bemutassák – egy új tanulmány szerint. A tanulmányt a *Journal of Nutrition Education and Behaviour* folyóiratban publikálták, amely során az alkalmazott élelmiszer-higiéniiai gyakorlatokat vizsgálták különböző főzőműsorok, összesen 39 epizódjában. Az adások több mint 90%-ában a szakácsok nem követték az élelmiszer-biztonsági ajánlásokat a termékek mosása és a szennyezett törülközők kezelése során. A szakácsok közel 80%-a megfelelően használta és tárolta az eszközöket, ugyanakkor az epizódok 50-80%-ában nem tettek eleget egyéb olyan személyes higiéniai gyakorlatoknak, mint a kesztyű viselése.

<http://www.ausfoodnews.com.au/2016/09/26/cooking-shows-are-not-great-demonstrators-of-food-hygiene-practices-finds-study.html>

* * *

Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság (EU) [2016/1855 irányelve](#) (2016. október 19.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállításánál használt extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló 2009/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1843 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 18.) a hatósági Trichinella-vizsgálatokat végző hatósági laboratóriumok akkreditálása tekintetében a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazását érintő átmeneti intézkedésekről

A Bizottság (EU) [2016/1866 rendelete](#) (2016. október 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található dec-3-én-2-on, acibenzolar-S-metil és hexaklór-benzol megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1832 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 17.) az előkészített húsokat, húskészítményeket és kezelt gyomrot, hólyagot és beleket, valamint egypatás állatok friss húsát tartalmazó szállítmányok behozatalára vonatkozó, a 2000/572/EK és 2007/777/EK határozatban, valamint a 206/2010/EU rendeletben meghatározott bizonyítványmintáknak az anyagmaradványokra vonatkozó közegészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1833 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 17.) egy karóbablektint (Phaseolus vulgaris lektin) tartalmazó készítmények szopós malacok takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Biolek Sp. z o.o.)

A Bizottság (EU) [2016/1834 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 17.) a 37/2010/EU rendeletnek a monepantel nevű anyag tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1840 végrehajtási határozata](#) (2016. október 14.) a 2009/156/EK tanácsi irányelv IV. mellékletének az afrikai lópestis diagnózisának módszerei tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 6509. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1822 rendelete](#) (2016. október 13.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található akonifen, deltametrin, fluazinam, metomil, szulkotrion és tiodikarb megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1842 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 14.) az 1235/2008/EK rendeletnek az importált ökológiai termékek elektronikus ellenőrzési tanúsítványa és egyes más elemek tekintetében, valamint a 889/2008/EK rendeletnek a tartósított vagy feldolgozott ökológiai termékekre vonatkozó követelmények és az információszolgáltatás tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1826 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 14.) a triciklazol hatóanyag jóváhagyásának a növényvédő szerek forgalomba hozataláról szóló 1107/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti megtagadásáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1814 rendelete](#) (2016. október 13.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról szóló 231/2012/EU rendelet mellékletének a szteviol-glikozidok (E 960) specifikációi tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1802 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 11.) az 528/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően az azonos biocid termékek engedélyezésére szolgáló eljárás meghatározásáról szóló 414/2013/EU végrehajtási rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1811 végrehajtási határozata](#) (2016. október 11.) a 93/52/EGK határozat II. mellékletének az olaszországi Puglia régió Brindisi megyéje hivatalosan brucellózistól (*B. melitensis*) mentesnek nyilvánítása tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 6290. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1793 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 10.) az (EU) 2016/759 végrehajtási rendeletnek a zselatin, a kollagén és az ezek előállítására szolgáló kezelt nyersanyagok Tajvanból az Unióba való behozatala tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1785 rendelete](#) (2016. október 7.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található cimoxanil, foszfán és foszfid sók, valamint nátrium-5-nitroguaiakolat, nátrium-o-nitrofenolát és nátrium-p-nitrofenolát megengedett szermaradék-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1776 rendelete](#) (2016. október 6.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a hozzáadott cukrot vagy polioloikat tartalmazó rágógumiban ízfokozóként alkalmazott szukralóz (E 955) felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1781 végrehajtási határozata](#) (2016. október 5.) a 2007/777/EK határozat II. mellékletének a húskészítmények és kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok vagy azok részei jegyzékének Saint-Pierre és Miquelonra vonatkozó bejegyzéssel való kiegészülése tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 6287. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1782 végrehajtási határozata](#) (2016. október 5.) A 2008/185/EK határozatnak a Litvánianak az Aujeszky-féle betegség felszámolására jóváhagyott nemzeti ellenőrzési programokat végrehajtó tagállamok jegyzékébe történő felvétele tekintetében történő módosításáról, valamint a határozat III. mellékletben szereplő nemzeti intézmények jegyzékének aktualizálásáról (az értesítés a C(2016) 6288. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1774 végrehajtási határozata](#) (2016. október 4.) az Indiából importált, emberi fogyasztásra szánt akvakultúra-termékek szállítmányaira alkalmazandó szükségintézkedésekről szóló 2010/381/EU határozat módosításáról (az értesítés a C(2016) 6280. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1775 végrehajtási határozata](#) (2016. október 4.) Katar azon harmadik országok jegyzékébe való felvételével, amelyekből a tagállamok engedélyezik a törzskönyvezett lovaknak a nemzetközi csoport-/osztályversenyeken való részvétel céljából 90 napnál rövidebb időre történt ideiglenes kivitelét követő, az Unió területére történő újrabehozatalát, a 93/195/EGK határozat módosításáról (az értesítés a C(2016) 6270.

Jogszabályok / Legislations

számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1768 végrehajtási rendelete](#) (2016. október 4.) a guanidino-ecetsav brojlercsirkék, elválasztott malacok és hízósertések takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről, valamint a 904/2009/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság (EU) [2016/1784 végrehajtási rendelete](#) (2016. szeptember 30.) az olívaolaj és az olívamaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről szóló 2568/91/EGK rendelet módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1770 végrehajtási határozata](#) (2016. szeptember 30.) az afrikai sertéspestis lengyelországi előfordulásával összefüggő egyes védekezési intézkedésekről és az (EU) 2016/1406 valamint az (EU) 2016/1452 végrehajtási határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2016) 6102. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1771 végrehajtási határozata](#) (2016. szeptember 30.) az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU végrehajtási határozat mellékletének a Litvániára és Lengyelországra vonatkozó bejegyzések tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2016) 6103. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1726 rendelete](#) (2016. szeptember 27.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet IV. mellékletének a karvon, a diammonium-foszfát, a Saccharomyces cerevisiae LAS02 törzse és a tejsavó tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1688 rendelete](#) (2016. szeptember 20.) a vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. mellékletének a bőrszenzibilizáció tekintetében történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1685 végrehajtási határozata](#) (2016. szeptember 16.) a géntechnológiával módosított Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 kukoricát tartalmazó, abból álló vagy abból előállított termékek, valamint a Bt11, MIR162, MIR604 és GA21 génmódosítási események közül kettőt vagy hármat ötvöző, géntechnológiával módosított kukoricák forgalomba hozataláról, továbbá a 2010/426/EU, a 2011/892/EU, a 2011/893/EU és a 2011/894/EU határozat hatályon kívül helyezéséről (az értesítés a C(2016) 5746. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1618 rendelete](#) (2016. szeptember 8.) a műtrágyákról szóló 2003/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek annak I. és IV. melléklete kiigazítása céljából történő módosításáról

A Bizottság (EU) [2016/1452 végrehajtási határozata](#) (2016. szeptember 2.) az afrikai sertéspestis lengyelországi előfordulásával összefüggő egyes átmeneti védekezési intézkedésekről (az értesítés a C(2016) 5708. számú dokumentummal történt)

A Bizottság (EU) [2016/1448 végrehajtási rendelete](#) (2016. szeptember 1.) a Közöségi Növényfajta-hivatal előtti eljárások tekintetében a 2100/94/EK tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó végrehajtási szabályok megállapításáról szóló 874/2009/EK rendelet módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság (EU) [2016/1444 végrehajtási rendelete](#) (2016. augusztus 31.) a 37/2010/EU rendeletnek a hidrokortizon-aceponát anyag tekintetében történő módosításáról

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)

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [58/16/COL-D határozata](#) (2016. március 3.) a Norvégia által a Gyrodactylus salaris hatásának enyhítésére hozott nemzeti intézkedések jóváhagyásáról, valamint a 298/08/COL sz. határozat és a 299/08/COL sz. határozat hatályon kívül helyezéséről [2016/1863]

Az EFTA Felügyeleti Hatóság [36/16/COL sz. határozata](#) (2016. február 9.) Izlandnak a pisztrángok vírusos vérfertőzésével kapcsolatos státusa tekintetében a 227/04/COL. sz. határozat részbeni hatályon kívül helyezéséről [2016/1862]

Helyesbítés az afrikai sertéspestis elleni védekezésre vonatkozó külön rendelkezések megállapításáról, valamint a fertőző sertésbénulás (Teschén-betegség) és az afrikai sertéspestis tekintetében a 92/199/EK irányelv módosításáról szóló, 2002. június 27-i 2002/60/EK tanácsi irányelvhez (HL L 192., 2002.7.20.)

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 fosztil megengedett maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2014. szeptember 19-i 991/2014/EU bizottsági rendelethez (HL L 279., 2014.9.23.)

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

Helyesbítés a 2007/777/EK határozat II. mellékletének a húskészítmények és kezelt gyomor, hólyag és belek Unióba történő behozatala tekintetében engedélyezett harmadik országok vagy azok részei jegyzéke vonatkozásában történő módosításáról szóló, 2016. június 2-i (EU) 2016/887 bizottsági végrehajtási határozathoz (HL L 148., 2016.6.4.)

Helyesbítés egyes élelmiszerekkel kapcsolatos, nem betegségek kockázatának csökkentését, illetve gyermekek fejlődését és egészségét érintő, egészségre vonat (punikalagin-tartalomra standardizált) gránátalmatörköly-kivonat és (acetoxi-kavikol-acetát-tartalomra standardizált) galangarizóma-por kombinációjának kozó állítások engedélyezésének elutasításáról szóló, 2016. augusztus 24-i (EU) 2016/1411 bizottsági rendelethez (HL L 230., 2016.8.25.)

Jogszabályok / Legislations

Magyar jogszabályok / Hungarian legislations

61/2016. (IX. 15.) FM rendelet a GMO-mentességre utaló jelölésről. Megjelent: MK 2016/138. (IX. 15.). Hatályos: 2016.09.20.

65/2016. (IX. 21.) FM rendelet a földművelésügyi miniszter feladat- és hatáskörébe tartozó, egyes agrárágazati tárgyú támogatásokat szabályozó rendeletek módosításáról. Megjelent: MK 2016/142. (IX. 21.). Hatályos: 2016.09.22.

59/2016. (IX. 14.) FM rendelet a közösségi agrármarketing támogatások felhasználásának részletes feltételeiről. Megjelent: MK 2016/137. (IX. 14.). Hatályos: 2016.09.15.

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

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

hirlevel-eki-leiratkozás (kukac) levlist01(pont)nebih(pont)gov(pont)hu .
Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatosan észrevétele, javaslata van, kérjük, azt az eki (kukac) nebih (pont) gov (pont) hu e-mail címen jelezze.

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

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