

www.nebih.gov.hu

2014. évi 11. szám
Issue no. 11/2014

Kiadva/Issued:
28/11/2014

Élelmiszerbiztonsági Szemelvények

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság

Food Safety Newsletter

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



Tartalom / Contents

Hazai aktualitások <i>Hungarian news</i>	3
EFSA hírek <i>EFSA news</i>	5
Hírek az Európai Unióból <i>News from the European Union</i>	12
Hírek az Európai Unión kívül <i>News outside the European Union</i>	17
Hírek a tudományos világból <i>News of science</i>	22
Élelmiszerbiztonság a médiában <i>Food safety in the media</i>	23
Jogszabályok <i>Legislation</i>	34



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

www.nebih.gov.hu



Hazai aktualitások / Hungarian news

Hazai aktualitások / Hungarian news

Globalizáció és új kockázatok az élelmiszerlánc-biztonságban

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatósága (NÉBIH-ÉKI) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA) együttműködésben 2014. november 5-én szakmai konferenciát szervezett „Globalizáció és új kockázatok az élelmiszerlánc-biztonságban” címmel. A szakma jeles hazai képviselői mellett szép számban érkeztek külföldi neves szakemberek; többek között az EFSA új kockázatokkal foglalkozó munkacsoportjának tagjai is részt vettek az eseményen, amelyen közel kétszáz érdeklődő volt jelen. A rendezvényt Dr. Oravecz Márton, a NÉBIH elnöke nyitotta meg, aki az utóbbi 50 év élelmiszer-ellátásának változásairól beszélt; azokról a tényezőkről, amelyek új kihívásokkal állítják szembe a hatóságokat és a szakembereket. A rendezvény jelentősége, hogy ráirányította a figyelmet napjaink jelentős kihívásaira, arra hogyan változik és a jövőben hogyan változhat a világ, milyen globalizációs jelenségekre kell odafigyelnünk, milyen egészségügyi, gazdasági jelentősége van ezeknek a változásoknak, és hogyan vehetik fel a harcot a hatóságok a globalizáció adta kihívásokkal, és nem utolsósorban ezek a folyamatok milyen hatással vannak az élelmiszerláncra és a mindennapi életünkre. A rendezvényről készült összefoglaló és az az előadások megtekinthetőek a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).



https://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/eki/aktualitasok/hirek/globalizacio_es_uj_kockazato_az_elelmiszerlanc-biz.html

Szupermenta: a NÉBIH új termékteszt-blogja



Új felületen, a [Szupermenta blogon](#) ismerteti a jövőben terméktesztjeinek eredményét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A fiatalos, letisztult arculatú blogon minden hónapban egy-egy termékkörrel és annak teljeskörű vizsgálatáról olvashatnak a vásárlók. Az adott termékcsoporthoz az élelmiszerbiztonsági vizsgálatokon túl élelmiszerminőségi és kedveltségi szempontok szerint is értékelésre kerül. A kedveltségi vizsgálatba a szakemberek mellett a gyártókat, fogyasztókat is bevonják. Az oldalon megtalálható minden, ami a vásárlókat segítheti a döntésben: a biztonsági és minőségi vizsgálatok eredményein túl, hasznos háttérinformációk, érdekességek és persze a kedveltségi rangsorok, kiegészítve szakértői megjegyzésekkel. A NÉBIH elsőként **A és B jelű, nem előfőzött, valamint jázminrizseket vizsgált**.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/rizsekrol_mesel_a_szupermenta.html

Hazai aktualitások / Hungarian news

RASFF-riasztás - Atropin az Alnatura márkajelzésű gabonapép bébiételekben

Atropin alkaloid jelenlétét mutatta ki a német élelmiszerbiztonsági hatóság svájci előállítású bébiételből (gabonapép) egy piaci ellenőrzést követően. A figyelmeztetés az Európai Unió élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerén (RASFF) keresztül érkezett. Az érintett tétel kereskedelmi forgalomban már nem kapható! Az Alnatura márkajelzésű bio, négy magvas gabonapépet Magyarországon a Drogerie Markt Kft. (DM) üzletlánc forgalmazza. A vállalkozás a terméktételeket a riasztást követően saját hatáskörben azonnal kivonta a kereskedelmi forgalomból, majd megsemmisítette azokat. A 4 hónapos életkort betöltött gyermekek táplálására szolgáló instant pépből, a gyors intézkedéseknek és az üzletlánc hatékony együttműködésének köszönhetően, csupán 26 doboz került értékesítésre, a tétel többi részét pedig haladéktalanul levették a polcokról. Az üzletekben a termék visszahívásról tájékoztatót helyeztek ki, az érintett terméket a fogyasztók a vásárlás helyére visszavihetik. Az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság elrendelte az svájci előállítótól származó hasonló kockázatú tételek vizsgálatát. Az atropin alkaloid hatásáról szóló, az Országos Tisztiorvosi Hivatal közreműködésével készített tájékoztató anyag megtekinthető a [NÉBIH honlapján](http://www.nebih.gov.hu).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/11_25_alnatura_rasff.html

Önkéntes vállalásokat tesz az ÉFOSZ a népegészségügy javulása érdekében

Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (ÉFOSZ) felhívást intézett valamennyi élelmiszeripari vállalkozáshoz és szervezethez, melyek élelmiszerrel látják el a fogyasztókat. A témák: só, zsír, kalória, transzzsír, felelős reklámozás, címkézés, táplálkozási információk. Az szervezet nem csupán az iparági szereplőknek javasolja, hogy járuljanak hozzá e területeken tett vállalásaikkal a magyar fogyasztók sokszínű és kiegyensúlyozott táplálkozásához, hanem társadalmi összefogást remél a célok megvalósítása érdekében. Az egészséges táplálkozást előmozdító felhívásához eddig mintegy 20 hazai szervezet és vállalat több mint 70 önkéntes vállalást téve csatlakozott. „Az „[Élelmiszeripar a fogyasztók egészségéért – tegyünk együtt érte!](#)” nevű kezdeményezéssel az ÉFOSZ célja az, hogy folyamatosan, minél nagyobb számban csatlakozzanak hozzánk azok az élelmiszer-feldolgozó vállalkozások, amelyek egyetértenek e fontos céllal és készek termékeiket fejleszteni annak érdekében, hogy azok megfeleljenek a legkorszerűbb táplálkozási ajánlásoknak” – mondta Éder Tamás, az ÉFOSZ elnöke. „A még jobb minőségű, egészségesebb és még korszerűbb hazai élelmiszerek előállításához a Földművelésügyi Minisztérium azzal járul hozzá, hogy elősegíti a fejlődést, biztosítja a termékek összetételére és az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó szabályozási hátteret. A NÉBIH nemcsak a mindenkori jogszabályok betartásának ellenőrzésével támogatja a vásárlók védelmét, hanem szemléletformáló kampányaival hozzájárul a tudatos vásárlási attitűd kialakításához is. Ezért támogatjuk az ÉFOSZ kezdeményezését.” – mondta dr. Bognár Lajos, a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára.

http://www.efosz.hu/index_hu.php

EFSA hírek / EFSA news

Újabb EFSA kockázatbecslés a kurkuminről (E100)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) újabb, részletesebb kockázatbecslést végzett a kurkuminra (E 100) vonatkozóan, melynek során figyelembe vették a kurkumin adalékanyagként történő felhasználásával kapcsolatos kiegészítő információkat. A kurkumin élelmiszer adalékanyagként történő használata 57 élelmiszerkategóriában engedélyezett, amelyből az európai intézmény 52 termék kategóriára vonatkozóan kapott ipari felhasználási adatokat. A jelentett értékeket figyelembe véve a becsült expozíció az ADI érték alatt volt a serdülők, a felnőttek és az idősebb korosztály esetében mind átlagos mind magas expozíció (95. percentilis) esetén is. Ez a megállapítás átlagos expozíció esetén a tipegőkre és a gyermekekre is igaz volt. A magas expozícióra vonatkozó becslések szerint azonban az imént említett két csoportban elérték az ADI értéket. Összehasonlításképpen az előző, 2010-ben végzett kockázatbecsléshez képest a jelenlegi expozícióbecslések – melyek kiszámítása az újonnan jelentett ipari felhasználási adatok és az egyéni fogyasztási adatok alapján történtek – alacsonyabb értékeket mutatnak.

Refined exposure assessment for curcumin (E 100)

Following a self-tasking request, the European Food Safety Authority (EFSA) carried out a refined exposure assessment for curcumin (E 100) taking into account additional information on its use in foods. In 2010, the EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) adopted a scientific opinion on the re-evaluation of curcumin (E 100) used as a food additive.

http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3876.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=pub&utm_campaign=20141030

Ebola vírus közvetítésének lehetősége bozóthússal

Az Ebola vírus megjelenésének és terjedésének lehetősége alacsony az Európai Unióba Nyugat- és Közép-Afrikából illegálisan importált bozóthúsok közvetítésével – állapították meg az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos szakemberei. Az Ebola vírus megtalálható a bozóthúsban, mely az afrikai erdőkben élő vadállatokból (gyümölcssevő denevérek, gorillák, csimpánzok, gazellák) származik. A bozóthús Európai Unióba történő behozatala nem engedélyezett. Eddig az Európai Unióban az illegálisan importált bozóthús szállításából, előkészítéséből és elfogyasztásából eredő Ebola fertőzést nem jelentettek.

A vírus bozóthússal történő átadásának kockázata számos ok miatt alacsony:

- az állatok vadászata és a hús feldolgozása a vírus átadásának szempontjából magas kockázatú, de ezek a műveletek nem az Unió területén belül történnek
- a bozóthús EU-n belül történő fogyasztása feltehetően alacsony
- bár bozóthúst Afrikában rendszeresen fogyasztanak, a fogyasztáshoz köthető bejelentett járványok száma viszonylag alacsony

A szakemberek mégis arra figyelmeztetnek, hogy bár a vírus megjelenésének és átadásának kockázata alacsony a bozóthús közvetítésével, a vírus megjelenésének közegészségügyi következménye súlyos lenne, tekintettel

EFSA hírek / EFSA news

a betegség magas halálozási arányára és az egyszerű emberről-emberre történő terjedésre. A leghatékonyabb megelőzése az Ebola vírus bozóthússal közvetített megjelenésének az Európai Unióban, az összes illegális import megakadályozása lenne. Az Ebola járványról friss információk az [ECDC honlapján](#) található. A jelentés absztraktja megtalálható a [NÉBIH weboldalon](#).

[The potential for introduction of Ebola through bushmeat illegally imported into Europe](#)

Ebola virus has been found in bushmeat, which is meat derived from wild animals native to African forests, including fruit bats, gorillas, chimpanzees, and duikers. The import of bushmeat into the EU is not authorised. To date there have been no reported cases of Ebola infection from handling, preparation and consumption of illegally imported bushmeat in the EU.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3884.htm>

[Akrilamiddal kapcsolatos megbeszélés Brüsszelben, 2014. december 10-én](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) akrilamidra vonatkozó teljes kockázatbecslési tudományos véleménytervezetével kapcsolatban 2014. július 1. és szeptember 15. között (konzultációs időszak) lehetőség volt a témával kapcsolatos hozzászólások és javaslatok írásban történő közlésére. Az ehhez kapcsolódó megbeszélést 2014. december 10-én tartják majd Brüsszelben, melynek témája a konzultációs időszak alatt összegyűlt hozzászólások és javaslatok megvitatása lesz. A megbeszélésre az élelmiszerbiztonság területéről olyan érdekelteket és tudományos szakértőket várnak, akik a konzultációs időszak alatt hozzászóltak a témához.

[Acrylamide follow up meeting set for 10 December 2014 in Brussels](#)

Stakeholders and interested parties can register to attend a follow-up meeting to discuss comments received during the public consultation on EFSA's draft scientific opinion on acrylamide in food. The event takes place in Brussels on 10. December 2014.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141015.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20141015

[EFSA tanácsok a GMO etetési kísérletekhez](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) további részleteket ad meg arra vonatkozóan, hogyan tervezék és valósítják meg a 90-napos etetési kísérleteket, melyek részét képezik a genetikailag módosított szervezetekkel (GMO) kapcsolatos kérelmeknek, és amelyek elvégzése kötelező a genetikailag módosított (GM) termék Unión belüli piacra kerülése előtt. Jelen EFSA indoklás azokra az elvekre épít, amelyeket az EFSA előző, rágsálókon végzett 90-napos etetési kísérletéről szóló útmutatójában publikált 2011-ben. Az indoklás kifejti, hogyan kell megfelelni a 2013-ban hozott uniós szabályozásnak, amely minden olyan termék esetében, amelyen akár csak egy apró genetikai módosítás történt, kötelezővé teszi 90 napon keresztül, a teljes élelmiszernek vagy ta-

EFSA hírek / EFSA news

karmánynak rágcslókkal történő etetését, azaz az etetési kísérlet elvégzését. Ez a szabályozás, amely az 503/2013 végrehajtási rendelet néven ismert, az Európai Bizottság javaslatára a tagállamok jóváhagyásával született.

EFSA provides further advice on performing 90-day feeding studies

EFSA presents further details on how to design and conduct a 90-day feeding study as part of an application to place a genetically modified organism on the market in the European Union. The explanatory statement builds on the principles set out in EFSA's previous guidance document on 90-day whole food/feed studies in rodents published in 2011.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141009.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20141015

Vélemény az élelmiszerekben előforduló perklorátról

Az Európai Bizottságtól kapott felkérés kapcsán az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleményt készített a perklorátról élelmiszerekben, elsősorban gyümölcsökben és zöldségekben. A környezetben szennyezőként jelenlévő perklorát természetes és emberi eredetű forrásból is származhat. A természetes fertőtlenítők használata és a perkloráttal szennyezett öntözővizek a leveles zöldségekben jelentős perklorát-koncentráció kialakulásához vezethetnek. A víz fertőtlenítésére használt klórozott anyagok, – amelyek lehetségesen perkloráttá bomlanak le –, lehet egy másik forrása a szennyeződésnek. Az EFSA hat tagállamtól kapott eredményeket – összesen 4731 – elemzett, elsősorban gyümölcs, zöldség valamint gyümölcs és zöldség termékekben végzett mérések alapján. Az EFSA Szakbizottsága hosszú- és rövidtávú kitettségbecslést végzett a rendelkezésre álló, és a szakirodalomban található adatok (perklorát gyümölcslevegekben, alkoholos italokban, tejben, csecsemőtápszerekben és anyatejben) felhasználásával. Az elviselhető napi bevitelt a szakemberek 0,3 µg/ttkg/nap értékben állapították meg, alapul véve a pajzsmirigy jódfelvételének gátlását egészséges felnőttekben. A Szakbizottság további lehetséges akut hatásokat sejtet érzékeny alpopulációk (magzat, csecsemők) esetében. Egyszeri akut kitettség esetén a perklorát – az élelmiszerekben és vízben mért eredmények alapján – aligha van kedvezőtlen hatással az emberi egészségre, figyelembe véve az érzékenyebb csoportokat is, ezért nem indokolt akut referencia dózis megállapítása. A perklorát étrendi expozíciója azonban hosszú távon aggályos lehet, elsősorban azoknál a fiatalabb nagyfogyasztóknál, ahol enyhe, vagy mérsékelt jódhány áll fenn. Továbbá az akut perklorát expozíció az anyatejjel táplált csecsemőknél és kisgyermekeknél lehet aggályos alacsony jódbevitel mellett.

Scientific Opinion on the risks to health of perchlorate in particular fruits and vegetables

The EFSA received a request from the European Commission for a scientific opinion on perchlorate in food, in particular fruits and vegetables. The EFSA CONTAM Panel performed estimates of both chronic and 'short-term' exposure considering the available dataset, and data from the literature on the levels of perchlorate in those foods.

<http://www.efsa.europa.eu/en/search.htm?search=perchlorat&text=perchlorat>

EFSA hírek / EFSA news

Étrendi referencia értékek cinkre és szelénre vonatkozóan

Az Európai Bizottságtól kapott felkérésre az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) Szakbizottsága (NDA panel) Étrendi Referencia Értékeket határozott meg cinkre és szelénre. Króm (III) vonatkozásában a szakemberek arra a következtetésre jutottak, hogy a rendelkezésre álló tudományos bizonyítékokat alapul véve nem lenne helyénvaló megfelelő beviteli értéket meghatározni, mivel egészséges személyeknél nem bizonyított a krómbevitel kedvező hatása. Cinkre és szelénre az alábbi referencia értékek születtek:

Átlag szükséglet (AR)*	Cink (mg/nap)
Nők	6,2-10,2
Férfiak	7,5-12,7
Csecsemők – 7-hónaptól	2,4-11,8
Populációs referencia bevitel (PRI)	
Nők	7,5-12,7
Férfiak	9,4-16,3
Csecsemők, kisgyermek	2,9-14,2
Várandós és szoptatós anyák	+ 1,6-2,9

*Nők esetében a referencia testtömeg 58,5 kg, férfiaknál 68,1 kg.

Populációra vonatkozó értékek számolásánál a testtömeg értékek 97,5. percentilisét vették alapul.

Megfelelő bevitel (AI)	Szelén (µg/nap)
Felnőttek	70
Csecsemők – 7-11 hónap	15
Gyermekek – 1-3 év	15
Kamaszok – 15-17 év	70
Szoptatós anyák	+ 15 (85)

Advice on DRVs for zinc, selenium and chromium

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) derived Dietary Reference Values (DRVs) for zinc, selenium and considered the evidence for setting DRV's for chromium. In case of selenium an Adequate Intake (AI) of 70 µg/day for adults was set. For infants aged 7-11 months, an AI of 15 µg/day was derived. AIs range from 15 µg/day for children aged one to three years to 70 µg/day for adolescents aged 15-17 years. For lactating women, an additional selenium intake of 15 µg/day was estimated to cover the amount of selenium secreted in breast milk, and an AI of 85 µg/day was set. Furthermore the Panel considered that there is no evidence of beneficial effects associated with chromium intake in healthy subjects. The Panel concluded that the setting of an Adequate Intake for chromium is also not appropriate.

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141013.htm>

EFSA hírek / EFSA news

A GM adatok elemzése szoftver segítségével

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) olyan új szoftvert biztosít az érintettek számára, amelynek segítségével – a genetikailag módosított (GM) növények kockázatbecslésének részeként – lehetőség van komplex adatelemzés elvégzésére. A felhasználóbarát program, amely [ingyenesen letölthető](#) az EFSA honlapjáról, az érdekeltek – mint például a tagállamok vagy az iparban tevékenykedők – számára lehetővé teszi, hogy a vizsgálati adatok elemzése egyetlen kattintással elvégezhető legyen. Az uniós jog értelmében a genetikailag módosított szervezeteknek (GMO) a piacrakerülés előtt kockázatbecslési elemzésen kell átesniük. Az EFSA tudományos felülvizsgálatának egyik szerves része a szántóföldi kísérletek értékelése. Ezek a kísérletek az összehasonlító értékelés szempontjából szükségesek. A vizsgálat során az új program a GM növényeket hasonlítja össze a hagyományos megfelelőikkel. Az EFSA a holland Wageningeni Egyetem és Kutatási Központtal együttműködésben egy olyan szoftvert fejlesztett ki, amellyel az összehasonlító értékeléshez szükséges statisztikai elemzések oly módon végezhetőek el, hogy azok megfeleljenek az EFSA előírásainak és az uniós jogszabályoknak.

Software tool delivers GM data analysis with a single click

New software from the European Food Safety Authority (EFSA) provides stakeholders with a tool for carrying out complex data analysis as part of the risk assessment of genetically modified (GM) plants. The user-friendly program, which can be downloaded free of charge from EFSA's website, allows stakeholders such as Member States and industry applicants to analyse field trial data with a single mouse click.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141006.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20141008

Konzultáció a GM növényekkel kapcsolatos új útmutatóról

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) konzultációra bocsátotta a genetikailag módosított (GM) növények mezőgazdasági és fenotípusos jellemzésére összeállított információk benyújtását segítő útmutatóját. A mostani útmutató jóval részletesebb és összehangoltabb megközelítést mutat be a genetikailag módosított növények mezőgazdasági (növénytermesztés, termés hozam, gyomirtás) és fenotípusos (pl. magasság, a virág színe) jellemzésére, felhasználva a szántóföldi és a szabályozott körülmények között végzett kísérletek során gyűjtött adatokat. Az útmutató számos részletre kiterjed:

- a kiválasztott helyi és szántóföldi kísérletek reprezentativitása;
- a kiválasztott vizsgálati anyagok reprezentativitása és minősége;
- a szántóföldi vizsgálatok kísérleti tervezése;
- a fontos ökológiai végpontok kiválasztása és leírása;
- adatelemzés és
- a környezeti kockázatbecslés jelentősége

EFSA hírek / EFSA news

A konzultációhoz kapcsolódóan az [EFSA honlapján](#) megjelent egy video a genetikailag módosított növényekről, valamint az EFSA szerepéről a GM növények biztonságosságának értékelésében.

[New draft guidance on GM plants](#)

The European Food Safety Authority (EFSA) is launching a public consultation on new draft guidance that sets out the information to be provided for the agronomic and phenotypic characterisation of genetically modified (GM) plants.

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140925.htm>

[Az EFSA kockázatértékelése a dinnyében és a paradicsomban előforduló Salmonella-ról](#)

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) tudományos véleménye szerint olyan környezeti tényezők, mint például a heves esőzések, és az öntözéshez használt szennyezett víz vagy szennyezett eszközök olyan tényezők lehetnek, amelyek a dinnye *Salmonella*-val, illetve a paradicsom norovírussal és *Salmonella*-val történő szennyezettségét okozzák. Az EFSA szakértői javasolják, hogy a szennyeződések csökkentése érdekében a termelők alkalmazzák a jó mezőgazdasági, a jó higiéniai, illetve a jó gyártási gyakorlatot.

[EFSA assesses risks from Salmonella in melons and tomatoes](#)

Environmental factors (such as heavy rainfall), the use of contaminated water for irrigation or contaminated equipment are among the factors that cause contamination of melons with Salmonella and contamination of tomatoes with Norovirus and Salmonella. These are some of the findings of a scientific opinion on risk factors that contribute to the contamination of melons and tomatoes at different stages of the food chain.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141002.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20141008

[Az endokrin aktív anyagokkal kapcsolatos nyilvános EU konzultáció](#)

A növényvédő szerekre vonatkozó uniós rendeletek előírásainak megfelelően az Európai Bizottság online konzultációt hirdetett a hormonrendszeret károsító anyagok működéséhez szükséges feltételek meghatározásának segítésére. A bizottsági online konzultációra 2015. január 16-ig van lehetőség. A konzultáció az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) 2013-ban megjelent, a hormonrendszeret károsító anyagok értékeléséről szóló tudományos véleményére hivatkozik. Az EFSA Tudományos Bizottsága elfogadta az Egészségügyi Világszervezet (WHO) meghatározást, mely szerint az endokrin aktív anyagok olyan anyagok, amelyek a hormonrendszerrel kölcsönhatásba lépnek vagy zavarják annak normális működését. Ha ezek je-

EFSA hírek / EFSA news

lenlétével összefüggésben káros hatások is kimutathatók, akkor ezeket az anyagokat az endokrin rendszert károsító anyagoknak nevezik.

Endocrine active substances – EU publicly consults

The European Commission (EC) has launched an online consultation to help define criteria for “endocrine disruptors” as required by EU regulations on biocides and pesticides. The Commission’s online consultation is open until 16 January 2015.

http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/141001.htm?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=hl&utm_campaign=20141001

EFSA videó az endokrin rendszerről és az élelmiszerbiztonságról

A hormonrendszer (endokrin rendszer) olyan mirigyekből és szervekből áll, melyek a test működését szabályozó hormonokat termelnek. Azokat az anyagokat, amelyek a hormonokhoz hasonlóan viselkednek, endokrin aktív anyagoknak nevezzük. Ha az élelmiszerben előfordulnak ilyen anyagok, akkor ezek az anyagok direkt vagy indirekt módon kölcsönhatásba lépnek a test hormonháztartásával. Az ilyen “endokrin aktivitás” egyike azoknak a hatásoknak, amelyeket a tudósok is figyelembe vesznek az élelmiszerben előforduló kémiai szennyezőanyagoknak fogyasztók egészségére gyakorolt lehetséges kockázatainak értékelésénél. Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) által készített videóban a szervezet egyik toxikológusa röviden, közérthető módon beszél ezekről a hormonrendszer működését befolyásoló anyagokról. A videó megtekinthető az [EFSA oldalán](#).

EFSA video clip: The endocrine system and food safety

The endocrine system consists of glands and organs that produce hormones to regulate our body and its functions. Substances that behave like hormones are called endocrine active substances. If present in food, these substances can interact directly or in-directly with the body’s endocrine system.

http://www.efsa.europa.eu/en/news/videos.htm?videoId=aEWVDjFyyZk&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_content=video&utm_campaign=20141001



További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Új élelmiszer-összetevők: szintetikus dihidrokapsziát és chia mag

Két előzetes szakvélemény-tervezetet tett fel honlapjára a brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA). Egy japán vállalat a szintetikusan előállított **dihidrokapsziát felhasználását terjeszteni ki étrend-kiegészítőkre**, addig egy argentin cég a **chia magot** egyszerűsített eljárással kívánja engedélyeztetni a 258/97/EK rendeletnek megfelelően. A dihidrokapsziát egy kapszinoid, mely javíthatja az energiaszintet, zsíroxidációt, valamint szerepe lehet a testsúlykontrollban is. A chia mag pedig az emberi egészségre van kedvező hatással a természetes összetevőinek (pl. ételrost, fehérje, omega-3 zsírsavak) köszönhetően.

Synthetic dihydrocapsiate and chia seeds as novel foods

A Japanese and an Argentine companies have applied to the Food Standards Agency for approval to market synthetic dihydrocapsiate in food supplements under the Novel Food Regulation (EC) 258/97 and to market chia seeds to be approved for use under the simplified approval procedure. The FSA's independent expert committee has considered the companies' applications and prepared draft opinions.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13130/views-wanted-on-synthetic-dihydrocapsiate>
<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13127/views-sought-on-chia-seeds>

Brit Vegyész konferencia

Az 1842-ig visszanyúló történelemmel rendelkező „Government Chemist” 2014. november 24-25-e között konferenciát rendezett a kormány, az ipar és a szabályozó testületek szakértői számára, hogy megvitathassák az élelmiszeripari ágazat kihívásait. Az idei rendezvény az élelmiszer-csalásokra fókuszált. A brit élelmiszerbiztonsági hatóság (FSA) is előadást tartott az allergének jelöléséről szóló új szabályozás hatásáról.

FSA at the Government Chemist Conference

The conference, organised by the Government Chemist, took place on 24-25 November and featured experts from government, industry and regulatory bodies discussing the challenges that face the food sector. The FSA was giving a lecture on the impact that new legislation was on allergen labelling at a government conference focusing on food fraud.

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13138/fsa-at-the-government-chemist-conference-24-25-november-2014>

UK kockázatértékelés a MERS-koronavírusról

A Közel-Keleti Légzőszervi Tünetegyüttes (MERS-CoV) általi fertőzés veszélye az Egyesült Királyságban mind a lakosság, mind a Közel-Keletre utazók számára nagyon alacsony. Az utóbbiak számára ajánlott az egypúpú tevével való minden érintkezés kerülése. A nyers tevétej és egyéb tevé eredetű termékek, illetve általánosságban

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

minden olyan termék fogyasztása kerülendő, amely állati váladékkal szennyezett lehet, hacsak nem hámozott, tisztított vagy alaposan főzött.

Risk Assessment of MERS-CoV

The risk of infection with Middle East Respiratory Syndrome Coronavirus (MERS-CoV) to residents in the UK and to UK residents travelling to the Middle East remains very low. Travellers to the Middle East are advised to avoid any unnecessary contact with camels and products thereof.

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/362176/MERS_CoV_Risk_Assessment_9_Oct.pdf

Mit tegyünk a csirkével? A konyhai higiénia hiánya betegségek forrása lehet

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) kétperces kisfilmet tett közzé, melyben felhívja a figyelmet a nyers csirkehús konyhai feldolgozásából lehetségesen következő mikrobiológiai veszélyekre. Fő veszélyforrás a keresztszennyeződés lehetősége, melyet kellő odafigyeléssel könnyedén meg lehet előzni.

What to do with the chicken in the kitchen? A lack of kitchen hygiene can make you sick

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) has published a two-minute web film on the subject entitled "What to do with the chicken in the kitchen?"

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/26/was_tun_mit_dem_huhn__mangelnde_kuechenhygiene_kann_krank_machen-191702.html

A BfR és az UCPIA Uruguayban hamarosan szoros együttműködésbe kezdenek

A német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) és az Uruguay-i Földművelési és Halászati Minisztérium Élelmiszerbiztonság Tervezési és Koordinálási Osztálya együttműködési megállapodást írt alá, ami a későbbiekben közös koncepciók és stratégiák megalkotásával elősegíti a globális élelmiszerbiztonság javulását. Az együttműködés során intenzív információcserével és oktatással osztják meg a kockázatértékeléssel kapcsolatos tapasztalatokat, melynek célja az élelmiszerellenőrzés, a kockázatelemzés és a kockázat kommunikáció korszerűsítése.

The BfR and the UCPIA in Uruguay to cooperate closely in future

The cooperation initiative was signed by BfR President Professor Dr. Dr. Andreas Hensel und Dr. Norman Bennett, Head of the UCPIA, in Montevideo, Uruguay.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/28/das_bfr_und_die_ucpia_in_uruguay_arbeiten_zukuenftig_eng_zusammen-191775.html

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Brucellózis: több mint 100 éve fedezték fel, de még mindig fontos téma

Az ősz elején rendezte meg a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) a Brucellózis 2014 nemzetközi konferenciát Berlinben, melynek célja a brucellózissal kapcsolatos kutatások jelenlegi eredményeinek bemutatása és megvitatása volt. A rendezvényen közel 250 tudós vett részt, akik 40 országból és többféle kutatási területről érkeztek. A *Brucella* több mint száz évvel a felfedezése után is komoly gondokat okoz, évente közel 500 ezer új, diagnosztizált esetet jelentenek be világszerte. A kialakuló betegségek legfontosabb forrásai a szennyezett nyers tej és az ebből készített sajt.

Brucellosis: discovered more than 100 years ago and still a hot topic

The International Brucellosis Society which consists of specialists in veterinary and human medicine as well as scientists working in a range of other disciplines had a meeting in Berlin, in September 2014.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2014/24/brucellose__ueber_100_jahre_nach_ihrer_entdeckung_immer_noch_aktuell-191531.html

Kérdések és válaszok a papírszalvéták és az egyéb élelmiszer csomagolóanyagok festékeinek primer aromás amin tartalmával kapcsolatosan

A szalvéták és az egyéb élelmiszer csomagolóanyagok színezékei gyakran tartalmazhatnak primer aromás aminokat. Néhány primer aromás amin azonban karcinogén vagy mutagén hatással rendelkezik. Az élelmiszerekkel érintkezve, az időtartamtól függően, ezek az anyagok az élelmiszerekbe oldódhatnak és a fogyasztók szervezetébe kerülhetnek. Ezzel kapcsolatban a német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) összegyűjtötte és megválaszolta a legfontosabb kérdéseket.

Questions and answers about primary aromatic amines in printing inks for paper napkins and food packaging

The Federal Institute for Risk Assessment (BfR) collected frequently asked questions about primary aromatic amines in food packaging, in paper napkins.

http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_primaeren_aromatischen_aminen_in_druckfarben_fuer_papierservietten_und_lebensmittelverpackungen-191493.html

Az ANSES élelmiszer-fogyasztási adatai hozzáférhetőek

Az elfogyasztott élelmiszer és bizonyos betegségek, mint a rák, az elhízás és a szív- és érrendszeri betegségek közötti kapcsolat ma már tudományosan bizonyított. Annak érdekében, hogy hatékonyabban lehessen megelőzni ezeket a betegségeket és javítani a lakosság egészségi állapotát, alapvető fontosságú, hogy az egyének tel-

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

jes mértékben megértsék a diéta és a személyes tápláltsági állapot összefüggéseit. Figyelembe véve a fentieket a francia élelmiszerbiztonsági hivatal (ANSES) élelmiszer-fogyasztási felmérést folytat minden hetedik évben. 2009-ben tette közzé a nemzeti élelmiszer-fogyasztási felmérésről szóló második (INCA 2) jelentését, mely a francia nagyvárosokban élők élelmiszer-fogyasztási adatait tartalmazza. 2014. szeptember 24-én a [francia kormány honlapján](#) vált mindenki számára elérhetővé e második felmérés összes adata. Az eredmények szerint például az átlagos francia étrendje 44% szénhidrátot, 39% zsírt és 17% fehérjét tartalmaz. Továbbá a felmérés alapján a fiatal felnőttek nem esznek elegendő gyümölcsöt és zöldséget. A 2014-ben indult harmadik INCA felmérés a három év alatti gyermekek élelmiszer fogyasztási szokásait is tartalmazni fogja.

[ANSES food consumption data made available as open data](#)

In 2009, ANSES published a full report on the food consumption data obtained from INCA 2, the second phase of the national food consumption survey it conducts every seven years. Now, all of the data are available, that has been obtained from the study as open data.

<https://www.anses.fr/en/content/anses-food-consumption-data-made-available-open-data>

[„Nutrivigilance”, egy élelmiszerfigyelő rendszer a fogyasztók biztonságaért](#)

Az elmúlt néhány évtizedben a rendelkezésre álló élelmiszerek száma jelentősen bővült, az új termékeket pedig innovatív és újszerű technológiák, összetevők és formátumok jellemzik, beleértve az étrend-kiegészítőket és a dúsított élelmiszereket és italokat (energia italok, stb.). Az étrend-kiegészítő piac jelentősen nőtt, különösen az internetes forgalmazás részaránya, a teljes forgalom több mint 1,3 milliárd euró volt 2013-ban. Franciaországban az INCA 2 felmérése szerint minden ötödik felnőtt és minden tízedik gyermek fogyaszt étrend-kiegészítőket, illetve vitaminokat és ásványi anyagokat, s a fogyasztó felnőttek 23%-a, a gyermekek 12%-a egész évben vagy az év nagy részében él velük. Ezeket az új termékeket a fogyasztók gyakran veszélytelennek tartják, pedig bizonyos feltételek mellett ki vannak téve a kockázatoknak. Emiatt 2010 óta a francia élelmiszerbiztonsági hatóság (ANSES) egy élelmiszerfigyelő rendszert működtet, melynek célja az ilyen élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatos káros hatások azonosítása, a különböző termékre vonatkozó ajánlások kidolgozása. Az elmúlt három évben 1500 bejelentés érkezett a nemkívánatos hatásokról, s ezek közül 76%-uk az étrend-kiegészítőkre (például testsúly vagy koleszterinszint-csökkentő szerek) és 24%-uk a dúsított élelmiszerekre vagy különleges táplálkozási célú élelmiszerekre vonatkozott.

[Nutrivigilance, a scheme devoted to consumer safety](#)

The consumption and availability of food supplements as well as of certain special food items such as energy drinks, is in constant progression. However, these new products, often perceived by consumers as without danger, can under certain conditions expose them to risks. Because of this, ANSES has been tasked since 2010 with a nutrivigilance mission whose objective is to identify the adverse effects of consuming these foods.

<https://www.anses.fr/en/content/nutrivigilance-scheme-devoted-consumer-safety>

További hírek az Európai Unióból / News from the European Union

Európai Antibiotikum Nap

Minden évben november 18-án szervezik az Európai Antibiotikum Napot. Az idei esemény témája az antibiotikum rezisztencia, illetve az ebből eredő közegészségügyi fenyegetés, valamint a körültekintő antibiotikum használat jelentősége volt. A szakmai nap elsősorban az antibiotikumokkal történő öngyógyításra koncentrált. A legfrissebb adatok megerősítik, hogy az Európai Unióban a rezisztens baktériumokkal fertőzött betegek száma nő és az antibiotikum rezisztencia nagy fenyegetést jelent a közegészségügyre. Az antibiotikum rezisztencia elleni harcban az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA), az Európai Betegségmegelőzési és Járványügyi Központ (ECDC) és az Európai Gyógyszerügynökség (EMA) szorosan együttműködik, különös tekintettel azokra a fertőzésekre melyek élelmiszer, vagy állatok közvetítésével terjednek.

European Antibiotic Awareness Day

The European Antibiotic Awareness Day is marked annually on 18 November to raise awareness about the threat to public health of antibiotic resistance and prudent antibiotic use. The 2014 European Antibiotics Awareness Day focuses on self-medication with antibiotics.

<http://ecdc.europa.eu/en/eaad/Pages/Home.aspx>

Az alábbi linken részletes információk találhatóak az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszély-jelző rendszeréből

[Link>>](#)



Az alábbi linken az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága élelmiszerlánc-biztonsággal kapcsolatos legfrissebb hírei találhatóak meg

[Link>>](#)





Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

Állategészségügyi Hét Kanadában

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) és a Kanadai Állatorvos Társaság (CVMA), megemlékezően az Állategészségügyi Hétről, felhívja a figyelmet az állatorvosok szerepére az állatok és közvetve az ember egészségének megőrzésében azzal, hogy megfelelően alkalmazzák az antibiotikumokat. Az Állategészségügyi Hét mottója idén: „A mi feladatunk, a mi felelősségünk”. A CFIA és az állatorvosok meggyőződése, hogy ezeket a gyógyszereket az előírtak szerint pontosan kell adagolni azért, hogy megmaradjon hatékonysága és védje az állatok egészségét. Nem szakszerű használatuk ellenálló baktériumok kialakulásához vezethet, ami kockázatos az emberek és állatok számára.

Animal Health Week emphasizes responsible use of antibiotics

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the Canadian Veterinary Medical Association (CVMA) would like to recognize Animal Health Week by drawing attention to the important role played by veterinarians in keeping animals, and, in turn, humans, healthy through the appropriate use of antibiotics.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=index&crtr.page=1&nid=888929>

Nemzeti Mikrobiológiai Monitoring Program 2011-2012 évi riportja

A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) éves vizsgálatának részeként megjelent riport szerint a tesztelt élelmiszerminták több, mint 98%-a megfelelt a Health Canada biztonsági irányelveinek és szabványainak. A CFIA Nemzeti Mikrobiológiai Monitoring Programja (NMMP) minden évben az élelmiszerek széles körénél vizsgál különböző veszélyeket, ide értve a mikrobiológiai veszélyeket és idegen anyagokat (pl. üveget és fémdarabokat). Az NMMP során vizsgált minták közt vöröshús és baromfi termékek, héjas tojások és tojástermékek, tejtermékek, valamint friss és feldolgozott gyümölcs és zöldség termékek is voltak.

National Microbiological Monitoring Program Annual Report

As part of the Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) annual testing of various food products, a report shows that more than 98 per cent of a wide variety of food samples tested met Health Canada safety guidelines and standards.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=index&crtr.page=1&nid=891909>

Új sör szabvány konzultációja Kanadában

Kanadában a sör szabvány modernizálására tett elkötelezettség megvalósítását jelentették be. A sör kanadai összetételi szabványa leírja azokat a specifikus követelményeket, melyeknek a termék meg kell hogy feleljen

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

ahhoz, hogy sörként feliratozzák, csomagolják, értékesítsék vagy reklámozzák. A sörfőzők aggodalmukat fejezték ki, hogy a szabvány elavult és akadályozhatja az új termékek bevezetését. Az új szabvány egyértelműbb és modernebb szabályozást nyújt majd, lehetővé téve az iparnak, hogy kiaknázza az innováció és piacfejlesztések lehetőségeit. Az új szabvány szerint pl. a sörben nem hagyományos összetevők (pl. fűszerek és gyümölcs) is megengedettek lesznek.

New Beer Standard consultation in Canada

The Government of Canada is fulfilling its commitment made to modernize Canada's beer standards. Canada's compositional standard for beer outlines the specific requirements that must be met for a product to be labelled, packaged, sold or advertised as beer. The new proposed standard would provide for clearer and more modern regulations that would enable the industry to take full advantage of innovation and market developments.

<http://news.gc.ca/web/article-en.do?mthd=tp&crtr.page=1&nid=890229>

Célzottabb, rugalmasabb FSMA szabályzatok

Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) változtatásokat javasol négy, 2013-as Élelmiszerbiztonsági Modernizációs Törvény (FSMA) végrehajtásával kapcsolatos szabályzatra; a termékbiztonsági szabályzatokra, az élelmiszerekre vonatkozó megelőző ellenőrzésekre, a takarmányokra vonatkozó megelőző ellenőrzésekre és a külföldi szállítók hitelesítési programjára vonatkozó szabályzatokra vonatkozóan. A szabálytervezetekkel kapcsolatos tájékoztatás az eddigiekhez képest rendkívül széles körben eljutott az érdekelt felekhez, akiktől rengeteg visszajelzés érkezett a véleményezési időszakban. A visszajelzések alapján javasolt változtatások átvezetésével az eredeti szabálytervezetek rugalmasabbak, praktikusabbak és célzottabbak lennének.

FDA seeks to make FSMA proposals more flexible, targeted

The U.S. Food and Drug Administration is proposing changes to four rules proposed in 2013 to implement the FDA Food Safety and Modernization Act (FSMA): Produce Safety, Preventive Controls for Human Food, Preventive Controls for Animal Food, and Foreign Supplier Verification Programs. The Food and Drug Administration is proposing new ways to make the original proposals more flexible, practical and targeted.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm415132.htm>

Hallgatói ösztöndíj a 2014-es Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Oktatási Konferenciára

Az amerikai Élelmiszerbiztonsági Oktatási Partnerségi Program ösztöndíjat hirdet nappali tagozatos hallgatók és diplomások számára korlátozott számban, mellyel részt tudnak venni a következő, a Virginia állmabeli

Hírek az Európai Unión kívül / News outside the European Union

Arlingtonban megrendezésre kerülő Élelmiszerbiztonsági Oktatási Konferencián 2014. december 4-5-én. Az amerikai Élelmiszer- és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA), az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) és a Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) által finanszírozott decemberi konferencia az ötödik megrendelésre kerülő konferencia lesz, melynek célja a kormány, az ipar és a fogyasztói csoportok érdekelt feleinek összegyűjtése, valamint a fogyasztók oktatására szolgáló legjobb módszerek azonosítása az élelmiszerbiztonságot oktató személyek segítségével.

Student Scholarships for 2014 National Food Safety Education Conference

The Partnership for Food Safety Education has announced the availability of a limited number of scholarships for full-time undergraduate and graduate students to attend its next national consumer food safety education conference on Dec. 4 - 5, 2014, in Arlington, Va. The conference in December, supported by Food and Drug Administration (FDA), Centers for Disease Control and Prevention (CDC) and US Department of Agriculture (USDA), will be the fifth in a series. The conferences bring together stakeholders from government, industry and consumer groups with food safety educators to identify the best ways to educate consumers about steps they can take to avoid foodborne illnesses.

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm416926.htm>

Új FSIS kiadvány- Élelmiszerbiztonság és élelmiszervédelem vállalkozásoknak

Elkészült az amerikai Élelmiszerbiztonsági és –felügyeleti Hivatal (FSIS) új kiadványa „Élelmiszerbiztonság és élelmiszervédelem: Tájékoztató kereskedelmi vállalkozásoknak” címmel, mely élelmiszerrel kapcsolatos szolgáltatást nyújtó vállalkozásokat (például kiskereskedőket, éttermeket, arénákat, stadionokat) informál a hivatal küldetéséről, valamint az FSIS megfelelési vizsgálatokat végző tisztviselőjének szerepéről, aki élelmiszerbiztonsági, –védelmi felügyelői tevékenységet folytathat a vállalkozásnál. A kiadvány ismereti az élelmiszerbiztonsági és élelmiszervédelmi intézkedések közti különbségeket, továbbá megadja az ezekkel a témákkal kapcsolatos útmutatók elérhetőségét. A kiadvány az [FSIS oldalán](#) elérhető és kinyomtatható.

New FSIS brochure now available

Food Safety and Inspection Services (FSIS) has developed a new brochure “FSIS Food Safety and Food Defense: Information for In-Commerce Firms” to help inform firms that have food service operations about the agency’s mission and the role of the FSIS compliance investigation officer who may conduct food safety/defense surveillance activities at these firms.

Újra úton az Élelmiszerbiztonsági Felderítő

Az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériumának (USDA) Élelmiszerbiztonsági Felderítője (FSDZ) Durhamban járt a Mezőgazdasági Vásáron. Az Élelmiszerbiztonsági Felderítő egy 40 láb hosszú, interaktív jár-

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

mű, mely az „Élelmiszer biztos családok” kampány négy élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos üzenetét közvetíti a fogyasztóknak – Tisztíts, Főzz, Szeparálj, Hűts! A járművön található többek között kézmosó állomás, ahol a helyes kézmosási technikákat lehet megtanulni, valamint mikroszkóp állomás, ahol felnagyítva láthatók a káros baktériumok. A közelgő események az [FSIS oldalán](#) megtekinthetők.

FSDZ on the road again

The US Department of Agriculture's (USDA) Food Safety Discovery Zone (FSDZ) is back on the road! The FSDZ was in Durham at the Agricultural Fair. The FSDZ is a 40-foot interactive vehicle that educates consumers about the four food safety messages – Clean, Cook, Separate and Chill – from the Food Safe Families campaign.

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/newsroom/meetings/newsletters/constituent-updates/archive/2014/ConstUpdate092614>

Megjelent a JMPR 2014. évi ülésének összefoglaló riportja

Az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) és az Egészségügyi Világszervezet (WHO) peszticid maradványokkal foglalkozó idei közös ülésén (JMPR) 33 peszticidet értékelték, melyek közül 8 új anyag volt, és 3, a peszticid maradványok Codex szakbizottságának (CCPR) rendszeres újraértékelési programja keretében történt. Az ülés összefoglaló riportja elérhető. Az ülés során megengedett napi bevitel (acceptable daily intake, ADI) és akut referencia dózis (ARfD) értékeket állapítottak meg, valamint maximális szermaradék szinteket, melyeket a CCPR-nek MRL-ként történő felhasználásra javasoltak. A szakértők emellett az ellenőrzött kísérletek medián szermaradék (STMR) értékét, valamint legmagasabb szermaradék értéket (HR) becsültek, mely alapján az értékelt peszticid maradványok étrendi bevétele becsülhető.

JMPR Summary Report

The Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) evaluated 33 pesticides, of which eight were new compounds, and three were reevaluated within the periodic review programme of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR). The Summary Report of the meeting is available.

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2014_Summary_Report.pdf

JMPR értékelésre tervezett anyagok listája és adatgyűjtés

Megjelent a 2015. évi JMPR értékelésre és újraértékelésre tervezett anyagok listája a Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) honlapján. A listát a JMPR titkársága készítette, a peszticid maradványokkal foglalkozó Codex szakbizottság (CCPR) ajánlásai, korábbi szakértői ülések, valamint a tagállami kormányok, más

Hírek az Európai Unió kívül / News outside the European Union

érdekelte szervezetek és korábban értékelt anyagok előállítóinak közvetlen kérése alapján. Az anyagok toxikológiai értékeléséhez kapcsolódó adatokat 2014. december 1-ig, a szermaradék értékeléséhez kapcsolódó adatokat 2014. december 20-ig várják.

JMPR list of substances scheduled for evaluation and request for data

The list of substances scheduled for evaluation or re-evaluation at the 2015 meeting of the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR) is published on FAO website. This list has been prepared by the Joint FAO/WHO Secretariat of the Meeting and is based on recommendations of the Codex Committee on Pesticide Residues (CCPR), previous Expert Meetings, and direct requests from governments, other interested organizations, and producers of substances that have been evaluated previously.

http://www.fao.org/fileadmin/templates/agphome/documents/Pests_Pesticides/JMPR/2015_JMPR_Call_for_Data.pdf

Codex Európai Koordinációs Bizottságának 29. ülése

A FAO/WHO Codex Európai Koordinációs Bizottság (CCEURO) 29. ülése Hágában (Hollandia) került megrendezésre 2014. szeptember 30-október 3. között. A CCEURO feladata többek között a régió élelmiszer szabványokkal és ellenőrzéssel kapcsolatos problémáinak és igényeinek felderítése. A CCEURO így az a fórum, ahol az európai országok élelmiszerbiztonsági kérdésekben tanácskoznak, tapasztalatot cserélnek és kapcsolatot építenek. Az idei ülésen 47 delegáció összesen 135 küldötte vett részt. A WHO európai régióját Dr Hilde Kruse képviselte. Az ülést megelőző workshop információi, valamint előadásai letölthetők a CCEURO honlapjáról.

29th Session FAO/WHO Codex Coordinating Committee for Europe

The 29th session of FAO/WHO Codex Coordinating Committee for Europe (CCEURO) took place in The Hague, The Netherlands from 30 September to 3 October 2014. The role of CCEURO is amongst others to define the problems and needs of the region concerning food standards and food control. Thus CCEURO represents a platform for European countries to meet and discuss food-safety matters, as well as to exchange experiences and views, and network.

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/news/news/2014/10/29th-session-faowho-codex-coordinating-committee-for-europe-cceuro>



Hírek a tudományos világból / News of science

Hírek a tudományos világból / News of Science

A túlsúlyos édesanyák ételválasztása gyermekük számára függ a gyermek nemétől

Az Egyesült Államokban a fiú gyermekek között nagyobb az elhízás gyakorisága, mint a lányok között. Amerikai kutatók az *Appetite* című tudományos folyóiratban októberben megjelent tanulmányukban azt vizsgálták, hogy túlsúlyos édesanyák milyen ételeket választanak fiú illetve leány gyermekeik számára. Az anyákat arra kérték, hogy egy virtuális büfé kínálatból válasszanak ebédet 4-5 éves gyermekeik számára. A fiúk számára választott ételek energiatartalma átlagosan 43 kalóriával nagyobb volt. A fiúk számára a többletkalóriákat a kevésbé egészséges ételek adták.

Drivers of overweight mothers' food choice behaviors depend on child gender

The study sought to determine whether and how mothers' food choices for their children differ by child gender. Mothers were immersed in a virtual buffet restaurant to select a lunch for their 4 or 5-year old child. The caloric content of boys' meals was 43 calories higher than girls'. This difference was due to extra calories from the less healthy food category.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25300916>

Összefüggés a férfiak alkoholfogyasztása és a HPV fertőzöttség előfordulása között

Már a mérsékelt alkoholfogyasztás is gyengítheti a szervezet védekezését a vírusfertőzésekkel szemben. A *Sexually Transmitted Infections* című tudományos folyóirat megjelenés alatt álló számában amerikai kutatók a férfiak alkoholfogyasztása és a genitális humán papillomavírus (HPV) fertőzöttség előfordulás közötti kapcsolatot vizsgálták. A résztvevők alkoholfogyasztását kérdőív segítségével mérték, a HPV jelenlétét pedig DNS tesztel vizsgálták. Az eredmények azt mutatták, hogy a legtöbb alkoholt fogyasztó férfiak között szignifikánsan nagyobb gyakorisággal fordult elő minden HPV típus, az onkogén HPV típusok (méhnyakrákkal összefüggésbe hozható) is. Az nagymértékű alkoholfogyasztás a HPV fertőzés fokozott kockázatával jár a férfiak között.

Alcohol consumption and prevalence of HPV infection among US men in the HPV in Men study

Moderate alcohol consumption can impair host defence against viral infections. The results demonstrate that high intake of alcohol is associated with an increased risk for prevalent HPV infections among men.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25278617>



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

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

Kiemelt hírek a NÉBIH honlapján

Országsszerte fokozott figyelem irányul a zöldség- és gyümölcskereskedőkre

Fokozottan vizsgálja a piacokon az őszi szezonális zöldségek és gyümölcsök minőségét és nyomonkövethetőségét a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), valamint figyelemmel kíséri az importőrök tevékenységét is. A hatóság az élelmiszerbiztonsági előírások érvényre juttatása mellett nagy figyelmet szentelt a kereskedők és a vásárlók élelmiszerbiztonsági ismereteinek bővítésére, a vásárlók minőség iránti fogékonyságának tudatosítására, valamint az egészséges táplálkozás népszerűsítésére. Októberben a Lehel Csarnok ellenőrzése során a NÉBIH szakemberei a legtöbb kiskereskedő és őstermelő áruját rendben találták, ám 10 tétel esetében a hatóság mintegy 200 kilogrammnyi hazai és importból származó gyümölcs helyszíni megsemmisítését rendelte el. A megsemmisítés oka egy tételnél jelöletlenség és a nyomonkövethetőség hiánya volt, a többi tétel esetében minőségi kifogások miatt kellett kivit, citromot és ananászt a pultokról eltávolítani.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/fokozott_figyelem_zoldseg_gyumolcskereskedok.html

Lejárt, penészes sajtokat öntöttek új formába

Hiányosságokat tárt fel a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) tejágazati céllenőrzése: több autóval terítették Budapesten és környékén a Nógrád megyében engedély nélkül palackozott tejet, egy fővárosi sajtgyártó üzemben pedig bevett gyakorlatnak számított, hogy lejárt alapanyagokat és selejt késztermékeket hőkezelték és használtak fel újra a gyártás során. A „friss” termékekbe több éve lejártak is bedolgozásra kerülhettek. A lejárt termékek jelentős része szennyezett, penészes, rovarokkal belepett volt. Az üzemben készült videók megtekinthetők a NÉBIH youtube csatornáján:

- http://youtu.be/sAtEgLty_Ag
- http://youtu.be/aUt_Njtb5Vk

A már bizonyítottan jogszabály ellenesen előállított 93 tétel listája megtalálható a [NÉBIH oldalán](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/10_21_sajt_tej.html

Hidrogén-peroxiddal szennyezett pudingot vontak ki a forgalomból

Magas hidrogén-peroxid tartalom miatt Kid's World Dessert elnevezésű csokoládé-vanília ízű pudingot vontak ki a kereskedelmi forgalomból 9 európai tagállamban, köztük Magyarországon is. A játékkal együtt (pl. ló figura) tojás alakúra összecsomagolt termékek visszahívására az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelző rendszerén (RASFF) érkezett riasztás alapján került sor. Az érintett üzletláncok haladéktalanul levették a polcokról a kifogásolt élelmiszereket és intézkedtek a fogyasztókhoz eljutott termékek

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

visszahívásáról. A hidrogén-peroxidot erős oxidáló hatása miatt fertőtlenítőszerként és színtelenítő szerként használják.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/10_24_puding.html

Tönköly spagettit vontak ki a forgalomból mikotoxin szennyezettség gyanúja miatt

Magas mikotoxin tartalmú, olasz előállítású, teljes kiőrlésű tönköly spagetti került forgalomba 19 európai tagállamban, köztük Magyarországra is egy német nagykereskedőn keresztül. Az érintett előállító több termékét is kivonta a forgalomból. A gyors intézkedésnek köszönhetően hazánkban csupán 3 db 500 g-os csomagot értékesítettek web-áruházon keresztül. Az olasz gyártó megrendelésére végzett laboratóriumi vizsgálat a „DINKEL-SPAGHETTI Vollkorn” elnevezésű termékben a feldolgozott gabonakészítményeknél megengedett határértéket (3,0 µg/kg) jelentősen meghaladó (14 µg/kg) ochratoxin-A toxin szennyezettséget mutatott ki. Az ochratoxin-A (OTA) bizonyos penészgombák által termelt mérgező anyag (mikotoxin), mely főként gabonákban és gabonatermékekben, hüvelyesekben, kávéban, sörben, szőlőlében, mazsolában, borból, kakaóban,ogyorófélékben és fűszerekben fordul elő. Ha rendszeresen, vagy nagyobb mennyiségben kerül a szervezetbe, erősen toxikus/mérgező, elsősorban vesekárosító hatású vegyület. A szervezetben felhalmozódni képes, és átmege az anyatejbe is.

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/10_28_tonkoly_spagetti.html

Engedély nélkül árulták a silány vetőmagot

Próbavásárlással egybekötött ellenőrzéseken 300-300 kg – összesen mintegy 14 zsáknyi – ismeretlen eredetű kocsányos tölgy vetőmagot foglalt le a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A biharnagybajomi és nyírbátori „kereskedők” silány minőségű vetőmagot kínáltak eladásra, ráadásul az erdészeti szaporítóanyagok forgalmazásához szükséges hatósági engedéllyel sem rendelkeztek. A lefoglalt tételeket a hatóság megsemmisíti. Az ellenőrzés során készült videó megtekinthető a [NÉBIH Youtube csatornáján](#).

https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/hirek/11_13_makk_foglalas.html

Kiemelt hírek a magyar médiában

Ebola: rémhírterjesztés miatt feljelentést tesz az ÁNTSZ

Valótlan, minden alapot nélkülöző hírt közölt az az internetes portál, amelyik arról számolt be, hogy „lázal, piros pöttyökkel a bőrén és más ebola tünetekkel” szállítottak egy beteget a „pécsi kórházba” októberben. Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) rémhírterjesztés, illetve pánikkeltés miatt ismeretlen tettes ellen feljelentést tesz az illetékes rendőrkapitányságon. Az Ebola-láz gyanúja epidemiológiai szempontból

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

csak akkor merül fel, ha az illetőtalálkozott/érintkezett Ebola-lázban szenvedő beteggel. Csak és kizárólag a klinikai és epidemiológiai feltételek együttes teljesülése esetén beszélhetünk az Ebola-láz gyanújáról.

<https://www.antsz.hu/hir1/20141015-Ebola-feljelentes-remhirterjesztes.html>

„Hamis áfonyát” árulnak Győr-Moson-Sopron megyében

Ismét megjelent Győr-Moson-Sopronban a piacokon a „hamis” áfonya – hívta fel a figyelmet a megyei kormányhivatal növény- és talajvédelmi igazgatósága. Mint írják, az ebszőlőként ismert – fekete héjú, de zöld húsú – növény termése könnyen összetéveszthető a fekete áfonyáéval, de azzal ellentétben fogyasztása akár súlyos egészségkárosodást is okozhat. Nyersen fogyasztva a bogyókban levő szolanin kisebb adagban hányást, hasmenést, fejfájást, hőemelkedést, kábultságot, nagyobb mennyiségben heveny rosszullétet idézhet elő. A termés ingyencsúszónak számító lekváralapanyag, de csak teljesen éretten, már megpuhult gyümölcs hússal szabad használni dzsemnek, lekvárnak megfőzve – emelik ki.

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

Fölösleges a méhpusztító idegméreggel védeni a szóját

Az Amerikai Egyesült Államok kormányának környezetvédelmi ügynöksége (EPA) azt vizsgálta, hogy van-e haszna a neonikotinoid hatóanyagú rovarirtók használatának a szójaföldeken. A növény minden részébe felszívódó szerekkel az utóbbi két évben több kutatás bizonyította be, hogy pusztítja a méheket és más beporzó rovarokat. A neonikotinoidok általános rovarirtók Európában és az Egyesült Államokban, bár az EU-területen három ilyen hatóanyag használatát ideiglenesen korlátozták a földeken. Az [EPA-vizsgálat](#) most azt mutatta ki, hogy az esetek többségében nem lett nagyobb a hozam a neonikotinoidos vetőmaggal vetett földeken ahhoz a táblához képest, amelyekben egyáltalán nem alkalmaztak semmilyen vegyszeres növényvédelmi eljárást.

<http://www.origo.hu/kornyezet/20141017-neonikotinoid-meh-vizsgalat-folosleges-a-mehpusztito-idegmereggel-vedni-a-szojat.html>

Beborítja a bolygót az ősi permetszer

A WESSLING Hungary laboratóriumi eredményei is megerősítették azokat az európai tapasztalatokat, amelyek szerint a glifozát nevű gyomirtó annyira elterjedt a Földön, hogy ma már az egész felszínt beborítja. Az említett labor a magyarországi biotermékekben gyakran a határérték felett méri a gyomirtó szert. Az [Élelmiszervizsgálati Közlemények](#) című tudományos lapban publikált tanulmány szerint emellett az is érdekes, hogy a glifozát és a GMO-k terjedése között arányosság figyelhető meg. A glifozát az egyik legrégebbi gyomirtó, amely esetében a gombhoz varrtak egy kabátot, vagyis olyan növényeket alkottak, amelyek megfelelnek a korosodó gyomirtónak – vélekedik Szigeti Tamás János, az Élelmiszervizsgálati Közlemények főszerkesztője, a

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

lapot kiadó WESSLING Hungary Kft. munkatársa, a tanulmány egyik szerzője. A szer nem veszélytelen az emberre: többek között a központi idegrendszer genetikai elváltozásait, a koponyát formáló sejtek pusztulását, az ízületek porcinak deformálódását, illetve születési rendellenességeket okozhatja. A WESSLING által kifejlesztett, akkreditált mérések szerint a vizsgált biogabona-minták 46,9 százalékában volt a megengedettnél nagyobb mennyiségű glifozátmaradék, egyéb biotermékmintáknál ez az arány 58%.

http://index.hu/tudomany/egeszseg/2014/10/17/beboritja_a_bolygot_es_az_emberbe_is_bejut_az_osi_permetszer/

Magyarországon is támad a dióhéjlégység

A dióhéjlégység az USA és Mexikó területéről származik, a 1980-as évek elején jelent meg először Európában, néhány éve pedig már hazánkban is találkozni vele. Tápnövénye a dió, melynek termésburokában károsít, és erős fertőzésnél akár 50 százalékos kártételt is okozhat az ültetvényeinkben. Az állat kártétele nyomán korábban hullik a dió, amelynek belsejébe a dióhéjlégység nem rág ugyan bele, de közvetlenül a zöld burok alatt rágcvál, nyálkását, váladékával, ürülékével szennyezi a dió héját, ezzel pedig utat nyit a fertőzéseknek is.

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

FAO tanulmány a rovarrevés kérdéséről

A rovarkérdés aktualitását jelzi, hogy az Egyesült Nemzetek Szervezetének Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) 2013-ban készített egy átfogó tanulmányt a témáról, amely az egészségügyi vonatkozásoktól a gazdasági hatásokon át a szabályozásig szinte minden kérdésre kitér. A FAO szerint a fontos a rovar, mint étel gondolatának bevezetése a köztudatba. Ez hosszú távon elsősorban az oktatás feladata, rövid távon pedig a gyakorlati ismeretterjesztés a leghatékonyabb. A kormányok együttműködése is fontos, egyrészt az oktatás szempontjából, másrészt hogy a létező jogszabályokat hozzáigazítsák ehhez az új agrárterülethez, harmadrészt hogy aktívan segítsék az elfogadottságát. Az Európai Unió már 2011-ben is több mint 3 millió eurót költött a téma népszerűsítésére, de például Belgiumban idén januárban nyilvánítottak emberi fogyasztásra alkalmasnak tíz rovarfajtát.

http://index.hu/tudomany/egeszseg/2014/10/21/legyozi-e_a_rovarundort_az_egi_garnela/

Mégis menthető a penészes lekvár?

A BBC csatorna Trust me, I'm a doctor (Bízz bennem, orvos vagyok) sorozata a penészes élelmiszerekkel foglalkozott. A szakértők a témában meglepően engedékeny álláspontra helyezkedtek a penészes ételek fogyasztathatóságával kapcsolatban. Az élelmiszereket két csoportba osztották, aszerint, melyik milyen típusú és mértékű penészesedés esetén menthető, vagy nem menthető. Megállapításaik szerint a menthetők: a ke-



Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

mény sajtok, lekvár, fehér és kék penészes kenyér és a gyümölcsök, a menthetetlenek pedig a lágy sajtok (brie, mozzarella), zöldségek sikkamlós lepedékkel, az olajos magvak és a hús.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/hirek/20141030-megis-mentheto-a-peneszes-lekvar.html>

Kéknyelv-betegség: 14 megye érintett

November elején jelentették: tizennégy megyét érint a kéknyelv-betegség, az ország területének kétharmad részén kellett korlátozó intézkedéseket bevezetni a megbetegedések miatt – mondta a kérődző állatokat érintő kór elterjedéséről a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) szakmai főtanácsadója. Földi Zsolt kifejtette: beteg állatokat Békés, Csongrád és Bács-Kiskun megyében találtak, de korlátozó intézkedések bevezetésére az ország 14 megyéjében van szükség a kór miatt. A betegséget a *Culicoides* nembe tartozó törpe-szúnyogok terjesztik, arra kizárólag a kérődző állatok fogékonyak, a vírus állatról emberre nem terjed és az estlegesen fertőzött állatból előállított élelmiszer sem jelent veszélyt a fogyasztóra.

<http://mno.hu/mezogazdasag/keknyelv-betegseg-14-megye-erintett-1256891>

Hamarosan kötelező érvényű lesz az élelmiszerek feliratozását szigorító rendelet

A **rendelet** 2014. december 13-tól kötelezően alkalmazandó az általános előírásokra, és 2016. december 16-tól a tápértékekre. Az élelmiszerek megjelöléséről szóló új uniós rendelet már 2011. december 12-től hatályba lépett, de a vállalkozások az új szabályok átvételére három év átmeneti időt kaptak.

A kötelező elemek a csomagoláson:

a) az élelmiszer neve	g) tárolási, felhasználási feltételek
b) összetevők	h) felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe
c) allergének	i) származási hely
d) összetevők mennyisége	j) felhasználási útmutató
e) nettó mennyiség	k) alkoholtartalom 1,2% felett
f) minőség-megőrzési idő	l) tápértékjelölés (2016-tól)

Az élelmiszerek csomagolásán a betűnagyság mellett több más olvashatósági kritériumot is megneveztek, például az éles kontrasztot a betűk és a háttér színe között, meghatározták a sortávolságot, a betűközöket és a betűtípusok egyéb tulajdonságait. Az allergéneket vizuálisan is ki kell emelni a csomagoláson az összetevők felsorolásakor (vastag betű, más háttér, aláhúzás stb.). Újdonság, hogy az allergének jelenlétét a nem előre csomagolt élelmiszereknél – például éttermekben az étlapon – is a fogyasztó tudomására kell hozni.

<http://www.origo.hu/tafelspicc/hirek/20141106-mar-csak-ket-ev-es-olvashatok-lesznek-a-cimkek-a-csomagolasokon.html>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Zöld utat kaphat a tagállami GMO-mentesség

Az Európai Parlament környezetvédelmi és közegészségügyi bizottsága november közepén megszavazta azt a javaslatot, amely széles körben lehetővé tenné a tagállamoknak, hogy uniós szintű engedélyezés ellenére is megtiltsák a genetikailag módosított organizmusok (GMO-k) termesztését a saját területükön. A javaslat megerősítene a tagállamok azon jogát, hogy környezetvédelmi agggodalmakra hivatkozva tilalmat rendeljenek el a GMO-termesztésre, és korlátozná a biotechnológiai vállalatok szerepét a döntéshozatalban. Magyarország alaptörvényében rögzítette: területén nem kíván GMO-növényeket termesztetni, és ilyen szervezeteket tartalmazó élelmiszereket előállítani.

<http://www.origo.hu/kornyezet/20141111-zold-ut-a-tagallami-gmo-mentessegnek-europai-unio-ep.html>

Baktérium okozta a kondorosi megbetegedéseket

Bacillus cereus baktérium okozta a Békés megyei Kondoroson november elején 102 ember megbetegedését, miután elfogyasztották a közétkeztetésben felszolgált ebédet. A hányással-hasmenéssel járó betegséget a grízes tészta fogyasztása váltotta ki – állapította meg vizsgálatában a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága (ÉTBI). Tizenöt gyerek kórházba is került görcsös hasfájás és hányás miatt. A tünetek másnapra minden betegnél jelentős mértékben enyhültek, új megbetegedést nem regisztráltak. A helyi óvodában és általános iskolában fertőtlenítő nagytakarítást rendeltek el, a közétkeztetést végző konyha mindvégig üzemelhetett.

<http://promenad.hu/cikk/bakterium-okozta-a-kondorosi-etelfertozest-148256>

Tájékoztatás RASFF esemény során kivizsgált különleges táplálkozási célú élelmiszerekről

Az Európai Unió tagországaiban működő, az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsriasztási rendszeren (RASFF) érkezett tájékoztatások alapján, a járási hivatalok járási népegészségügyi intézetei által 2014. évben egy [összefoglaló táblázatban](#) felsorolt különleges táplálkozási célú élelmiszerek kategóriába tartozó, nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek kerültek vizsgálatra. A táblázatban szereplő készítmények a kifogásolt összetételükkel veszélyeztethetik a fogyasztók egészségét. Az engedélyezett és notifikált új élelmiszerek listája megtalálható az [Európai Unió honlapján](#).

https://www.antsz.hu/hir1/rasff_kulonleges_tapl_celu_elelmiszerek_20141114.html

A konyharuhák a legveszélyesebb baktériumterjesztők a lakásban

A lakás legveszélyesebb baktériumterjesztői a konyha- és törlőruhák, állítják amerikai kutatók nemrég [megjelent tanulmányukban](#). Egyrészt azért, mert hosszú ideig megtartják a nedvességet, ami kedvez a baktériumok életben maradásának, másrészt ezeket a ház baktériumok által legjobban megszállt területein használjuk.

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Az Arizonai Egyetem kutatói coliform baktériumokat mutattak ki a konyharuhák 89 százalékán és szintén coliform *Escherichia coli*-t a törülközők 25,6 százalékán. A kutatók szerint a konyharuhák azért is a háztartás baktériummal legszennyezettebb tárgyai, mert ezekbe töröljük a nyers hússal érintkező kezünket, illetve töröljük le a hússal is érintkező felületeket.

<http://www.origo.hu/egeszseg/20141114-a-veceuloke-steril-a-torulkozohoz-kepest.html>

Nem halálos madárinfluenza jelent meg Angliában

Madárinfluenza jelent meg egy észak-angliai kacsatenyésztő telepen, de nem a járvány halálos H5N1 törzsének vírusa okozza a fertőzést – közölte a brit kormány, amely elrendelte a telepen élő szárnyasok megsemmisítését. A bejelentés egy nappal követte a holland hatóságok közlését, amely szerint a madárinfluenza erősen fertőző H5N8 törzse bukkant fel Hollandia középső részén egy baromfitelepen. A holland hatóságok a fertőzés terjedésének elkerülése végett átmenetileg az egész országban valamennyi baromfifarmról betiltották a szállítást, és az érintett szárnyas farm teljes állományát, 150 ezer baromfit megsemmisítik. Nigel Gibbens brit főállatorvos a BBC rádiónak nyilatkozva kijelentette, hogy az észak-angliai Yorkshire grófságban azonosított vírus komoly veszély a baromfiállományra, de emberekre nézve nem jelent kockázatot. Szeptemberben az ENSZ Élelmiszer-üzemi és Mezőgazdasági Szervezete (FAO) a madárinfluenza egy új, H5N6 törzsének fertőzésveszélyére hívta fel a figyelmet. November elején a vírus egy másik, Európában új, különösen veszélyes H5N8 törzse jelent meg egy németországi, Mecklenburg-Előpomeránia tartománybeli pulykafarmon.

http://www.origo.hu/nagyvilag/20141117-nem-halalos-madarinfluenza-jelent-meg-angliaban.html?utm_source=origo-nyito&utm_medium=jobb-box&utm_campaign=most

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

Vége a mogyoróvajhoz köthető Salmonella vizsgálatoknak

Az amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) nyilvánosságra hozta mogyoróvajhoz köthető *Salmonella* Braenderup járványra vonatkozó **véglegesített jelentését**. 2014 januárja óta hat ember fertőződött meg a törzzsel öt amerikai államban. A betegek 2 és 83 év közöttiek voltak. Úgy tűnik a járványnak vége, azonban a hatóságok felhívják a figyelmet arra, hogy a termék hosszú ideig eltartható, ezért még előfordulhat a fogyasztók polcain.

http://www.foodsafetynews.com/2014/10/cdc-issues-final-update-on-nut-butter-salmonella-outbreak/#.VEYpf2d_s-I

80-an betegedtek meg Utah-ban nyers tej által

Legalább 80 ember betegedett meg Utah államban *Campylobacter* fertőzés által, amelyet nyers tej fogyasztásához kötnek a helyi hatóságok. Az egészségügyi tisztviselők szerint az eset nagyban hozzájárult az egyik legyen-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

gült immunrendszerű személy halálához is. Az érintettek 20 százaléka kórházi kezelésre szorult. Utah állam megköveteli, hogy a nyers tejtermékeken jelöléssel hívják fel a vásárlók figyelmét, a nyers tej fogyasztásának kockázatára, de a gyártó ezt elmulasztotta. A betegség 2 és 74 év közötti személyeket érint. Az állami törvények csupán azt engedélyezik, hogy közvetlenül csak a termelők árusíthatnak nyers tejtermékeket, a kiskereskedők azonban nem. Az államban a nyers tej kórokozókra történő vizsgálata havonta történik, az állatállományt pedig félévente ellenőrzik.

http://www.foodsafetynews.com/2014/10/raw-milk-blamed-on-80-illnesses-in-utah-outbreak/#.VEYp_md_s-I

FDA-t kérték a pizzás dobozokhoz használt bizonyos kemikáliák betiltására

Kilenc fogyasztói és környezet-egészségügyi csoport petíciót nyújtott be az amerikai Élelmiszer és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatalnak (FDA), hogy tiltsák be bizonyos vegyi anyagok használatát élelmiszer-csomagolóanyagok esetén. A beadvány főként a perklorátra vonatkozik, amely az élelmiszer-csomagolóanyagokban tömítő-funkciót lát el, ennek segítségével ugyanis a zsírt nem engedi át papír- és kartoncsomagolás olyan ételek esetében, mint pl. a pizza vagy szendvics. Ezek a vegyi anyagok potenciálisan kárt okozhatnak a magzati fejlődésben, a férfiak reprodukív rendszerében, az agyi fejlődésben és még rák kialakulásához is vezethetnek – jelentették ki a petíció aláírói.

http://www.foodsafetynews.com/2014/10/groups-want-to-ban-chemicals-used-in-pizza-boxes-and-other-food-packaging/#.VEYqM2d_s-I

Élelmiszerbiztonsági hatóságot hozna létre Tajvan elnöke

Tajvan elnöke élelmiszerbiztonsági hivatal létrehozását tervezi a közeli jövőben, mivel az elmúlt hónap szennyezett élelmiszer botrányai megrendítették a lakosság bizalmát az élelmiszerekben. A legutóbbi ilyen esetek emberi fogyasztásra szánt étolajhoz kapcsolódnak, amelyek során megállapítást nyert, hogy több ilyen étolajhoz újrafelhasznált vagy állati takarmányhoz használt olajat kevertek.

<http://www.chinapost.com.tw/taiwan/national/national-news/2014/10/14/419409/Ma-announces.htm>

Norovírus okozta 130 gyerek megbetegedését az USA-ban

Valószínűleg norovírus betegített meg közel 130 gyereket az észak-nyugati Indiana általános iskolában, az Egyesült Államokban. Az iskolát alaposan kitakarították és fertőtlenítettek mindent, amihez a gyerekek hozzáérhettek: billentyűzet, kilincs, ebédlőasztalok, íróasztalok, székek stb. A tisztviselők úgy vélik, hogy valamelyik beteg tanár vagy diák vihette be a kórokozót az iskolába. Elmondásuk szerint, a legjobb módja a vírus-terjedés megakadályozásának, ha alaposan kezet mosunk szappannal és vízzel.

http://www.foodsafetynews.com/2014/10/norovirus-outbreak-hits-indiana-elementary-school/#.VEZCUWd_s-I

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Dánia kis növekedést vél felfedezni az állatoknak szánt antibiotikum-használatban

Elérhetőek Dánia legfrissebb adatai a nemzet antimikrobiális szerek használatára és rezisztenciára vonatkozóan. 2013-ban az állatokon használt antimikrobiális szerek mennyisége országos szinten 128 tonna volt, ami egy 4%-os növekedést jelent az azelőtti évhez képest. A Dán Antimikrobás szerek elleni Rezisztencia Monitoring és Kutatási Program (DANMAP) [jelentése](#) szerint a növekedés elsősorban annak tudható be, hogy 6%-kal nőtt a sertésenyésztési ágazatban ezen szerek használata, amely a dán hústermelés legnagyobb részét teszi ki. Ugyanakkor az is kiderült, hogy a baromfi és házi kedvencek esetében is ugyancsak nőtt a használat. A Nemzeti Élelmiszer Intézet (NFI) vezető kutatója szerint nagyon fontos, hogy visszafordítsák a használat gyakoriságát, ha le akarják küzdeni a baktériumok rezisztenciájának problémáját.

http://www.foodsafetynews.com/2014/10/denmark-sees-small-increase-in-animal-antibiotic-use/#.VEZCbmd_s-I

Elvitelre szánt ételek élelmiszer-higiéniai felmérés-tervezete Wales-ben

A telefonon történő ételrendeléssel kiszállított ételek élelmiszer-higiéniailag értékelhetők lehetnek, ha zöld utat kap az új szabályozás Wales-ben. Az éttermeknek, ételkiszállítóknak és szupermarketeknek fel kell tüntetniük egy olyan matricát, amely 0-tól (alacsony) 5-ig (magas) értékeli az adott szolgáltatás során betartott higiéniai követelményeket. A wales-i kormány most azon igyekszik, hogy fokozottan felhívja a figyelmet ennek az értékelésnek a fontosságára, ezért az új szabályok szerint az érintett egységeknek a jövőben fel kellene tüntetniük az étlapon és szórólapjaikon is ezt a jelzést. Az Egyesült Királyság országai közül Wales volt az első, amely 2013 novemberében bevezette ezt a jogszabályt, miszerint a korábban említett üzleteknek és éttermeknek fel kell tüntetniük ezt a matricát az ajtóikon vagy ablakaikon. Az ellenőrök az előkészítő helyiségek, a főzés helyisége és a tárolási részlegek állapotfelmérése és az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerük alapján adják ki ezt a besorolást.

<http://www.bbc.com/news/uk-wales-politics-29570021>

Vita az új skót élelmiszerbiztonsági szervezet körül

A skót kormány a mostani élelmiszerbiztonsági hivatal (Food Standards Agency in Scotland, FSAS) helyett egy új szervezetet (Food Standards Scotland, FSS) szeretne létrehozni. A parlament egészségügyi bizottsága támogatja azokat a rendelkezéseket, amelyek a szervezet létrehozására vonatkoznak. Az új szervezet szélesebb hatáskörrel rendelkezne; olyan témákkal is foglalkozna, mint az étrend és egészséges táplálkozás, valamint az élelmiszerbiztonság szabályozása.

<http://www.bbc.com/news/uk-scotland-scotland-politics-29456741>

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

Elindította legnagyobb GM élelmiszerek biztonságosságára vonatkozó kutatását egy orosz csoport

A kísérlet során patkányok ezreit fogják Monsanto kukoricával etetni három éven keresztül, és a genetikailag módosított (GM) élelmiszerek és a világon a legszélesebb körben használt herbicidek hosszútávú egészségügyi hatását fogják vizsgálni. Az orosz civil csoport tudósokkal dolgozik együtt azon, hogy a világ legnagyobb és legátfogóbb GM élelmiszerekre vonatkozó tanulmányt elkészítse. A tanulmány neve Factor GMO, amelynek elindulását november elején jelentették be Londonban. A kísérlet egyik vezetője azt reméli, ezzel megkapják a választ kérdésükre, miszerint: A GM élelmiszerek és a kapcsolódó peszticidek biztonságosak-e az emberi egészségre.

<http://www.theguardian.com/environment/2014/nov/11/largest-international-study-into-safety-of-gm-food-launched-by-russian-ngo>

A három, Európában történt 2013-as hepatitis A járvány összefoglalója

2013 első felében Európának meg kellett küzdenie három egyidejű hepatitis A vírus okozta járvánnyal. A három esetből legalább kettő fagyasztott bogyósokhoz volt köthető. Az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) az [Eurosuriellance-ban publikált cikkében](#) megpróbálta összefoglalni, mit tanulhatott Európa a három esetből. A három járvány eredménye 400 megerősített eset volt, 15 EU országból és Svájc-ból. Annak ellenére, hogy mind a három járványt importált gyümölcsökhöz kötötték, a kutatók szerint nem volt kapcsolat az esetek között.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/europes-3-hep-a-outbreaks-from-2013-what-can-we-learn/#.VGn2wTSG8-I>

Öt megbetegedett és két halálest *Listeria*-val szennyezett babcsíra által az USA-ban

A amerikai Betegségmegelőzési és –felügyeleti Központ (CDC) jelentései és az amerikai Élelmiszer és Gyógyszer-ellenőrzési Hivatal (FDA) vizsgálatai alapján *Listeria monocytogenes*-t találtak babcsíra és a babcsírához használt öntözővíz mintákban egy rutin ellenőrzés során, 2014 nyarán az egyik amerikai gyártó vállalatnál. Ezek alapján az FDA elrendelte augusztus-szeptemberben a létesítmény ellenőrzését. Az eset során összesen öten betegedtek meg, ketten pedig meghaltak Illinois és Michigan államban.

<http://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/5-sick-with-2-dead-from-listeria-tainted-bean-sprouts-in-illinois-and-michigan/#.VGyfTDSG8-I>

Átfogó német tanulmány a GM terményekről

Egy [német tanulmány](#), amely a PLOS ONE folyóiratban jelent meg novemberben, azt hangsúlyozza, hogy a génmódosított (GM) termények jók a gazdák és a környezet számára egyaránt. A GM élelmiszerekkel kapcsolatos vitában novemberben a „pro” oldal kapott nagyobb visszhangot a tudományos világtól, mivel egy nemzet-

Élelmiszerbiztonság a médiában / Food safety in the media

közi tanulmány szerint, amelyet a Német Szövetségi Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (BMZ) az Európai Unió 7. keretprogramjának támogatásával (FOODSECURE) készített el, a GM termények jók a gazdaság számára és csökkentik a mezőgazdaságban használt peszticidek mennyiségét. A német tanulmány az egyik legnagyobb, amely keretében a GM növények gazdaságra gyakorolt hatását vizsgálták. Az anyag magába foglalja 1995-től 2014 márciusáig megjelent tanulmányokat, angol nyelven.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/german-study-finds-gm-crops-good-for-farmers-and-the-environment/#.VGn89DSG8-I>

Új applikáció mutatja meg az éttermek egészségügyi vizsgálati adatait

Az Egyesült Államokban a bizonytalan vendégek mostantól egy új applikáció segítségével könnyen és gyorsan tájékozódhatnak arról, hogy az étterem, ahová el szeretnének menni átesett-e bármiféle egészségügyi vizsgálaton, és ha igen, milyen eredménnyel. Az ehhez hasonló információkat általában a helyi egészségügyi hivatalok weboldalán is elérhették, de gyakran ezek az oldalak nagyon kaotikusak, a kívánt információ nehezen elérhető, ha elérhető egyáltalán. A program vendéglátóegységeket és egyéb más üzleteket mutat, ahol élelmiszereket lehet vásárolni, a vizsgálatok után kapott eredményeikkel együtt. Az algoritmus főként a tisztaságra és az élelmiszer eredetű megbetegedésekkel kapcsolatos tényezőkre fókuszál. Egy létesítmény például 75%-ot kap akkor, ha ugyan kicsi jogsértést követett el, ugyanakkor az közvetlenül élelmiszer eredetű megbetegedés kockázatával járhat.

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/new-app-shows-health-inspection-records-for-nearby-restaurants/#.VGn9FDSG8-I>

Adalékanyagok „Piszkos Tizenkettőjét” jelentette meg az EWG

Az amerikai Környezetvédelmi Munkacsoport (EWG) kiadta az élelmiszer-adalékanyagok első „Piszkos Tizenkettő” listáját a szerintük legveszélyesebb adalékanyagokról. Az Egyesült Államokban több mint tízezer adalékanyagot használnak az élelmiszerek előállítása során, ezért az EWG megpróbálja kiemelni melyek használatával nem ért leginkább egyet, és melyet kellene a fogyasztóknak a lehető legmesszebbre elkerülniük:

nitritek és nitrátok	teobromin
kálium bromát	Titkos íz ingredients
propil-parabén	mesterséges színezékek
Butil-hidroxi (BHA)	diacetil
Butil-hidroxi-toluol	foszfátok
Propilgallát	alumínium adalékok

<http://www.foodsafetynews.com/2014/11/environmental-working-group-releases-first-dirty-dozen-list-for-food-additives/#.VGn8ySG8-I>



Jogszabályok / Legislations

Európai Unió új jogszabályok / EU legislations

A Bizottság [1218/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 13.) a 206/2010/EU rendelet I. és II. mellékletének a tenyésztésre, termelésre vagy vágásra szánt házasított sertésfélék és az azokból nyert friss hús Unióba történő behozatalára vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványminta Trichinellára vonatkozó állat-egészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1219/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. november 13.) az 577/2013/EU végrehajtási rendelet II. mellékletének a területek és harmadik országok jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2014/798/EU végrehajtási határozata](#) (2014. november 13.) a 64/432/EGK tanácsi irányelv F. mellékletének a szarvasmarhafélék és a sertések Unión belüli kereskedelmében alkalmazandó állat-egészségügyi bizonyítványminták formátuma és a hásisertések Unión belüli kereskedelmét érintő, trichinellával kapcsolatos kiegészítő egészségügyi követelmények tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 8336. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1154/2014/EU rendelete](#) (2014. október 29.) élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére vagy a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó egyes állítások engedélyezésének elutasításáról (1)

A Bizottság [1157/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 29.) a 183/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban a kokcidiosztatikumok és hisztomonosztatikumok kategóriájába tartozó takarmány-adalékanyagok gyártásával és/vagy forgalomba hozatalával foglalkozó takarmányipari létesítmények engedélyezésére vonatkozó követelményről szóló 141/2007/EK bizottsági rendelet szlovén nyelvű változatának helyesbítéséről

A Bizottság [1148/2014/EU rendelete](#) (2014. október 28.) az egyes fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzésére, az ellenük való védekezésre és a felszámolásukra vonatkozó szabályok megállapításáról szóló 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., VII., VIII., IX. és X. mellékletének módosításáról

A Bizottság [1137/2014/EU rendelete](#) (2014. október 27.) a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének bizonyos állati eredetű, emberi fogyasztásra szánt vágási melléktermékek és belsőségek feldolgozása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1138/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 27.) egy, a *Talaromyces versatilis* sp. nov. IMI CC 378536 által termelt endo-1,4-béta-xilanáz és endo-1,3(4)-béta-glükánáz enzimet tartalmazó készítmény kocák takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Adisseo France S.A.S.)

A Bizottság [1135/2014/EU rendelete](#) (2014. október 24.) élelmiszerekkel kapcsolatos, betegségek kockázatának csökkentésére utaló, egészségre vonatkozó állítás engedélyezéséről

A Bizottság [1136/2014/EU rendelete](#) (2014. október 24.) a növényvédő szerekre alkalmazott eljárások tekintetében hozott átmeneti intézkedésekről szóló 283/2013/EU rendelet módosításáról

Jogszabályok / Legislations

A Bizottság [1146/2014/EU rendelete](#) (2014. október 23.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III., IV. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található antrakinon, benfluralin, bentazon, brómxinil, klórtalonil, famoxadon, imazamox, metil-bromid, propanil és kénsav maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1123/2014/EU rendelete](#) (2014. október 22.) a különleges táplálkozási célokra szánt takarmányok tervezett alkalmazási listájának létrehozásáról szóló 2008/38/EK irányelv módosításáról

A Bizottság [1115/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 21.) a Komagataella pastoris (DSM 26643) által termelt fumonizin-észteráz-készítmény sertések takarmány-adalékanyagaként történő engedélyezéséről

A Bizottság [1114/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 21.) a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló 2075/2005/EK rendelet módosításáról

A Bizottság [1127/2014/EU rendelete](#) (2014. október 20.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található amitrol, dinokap, fipronil, flufenacet, pendimetalin, propizamid és piridát maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1109/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 20.) a Saccharomyces cerevisiae CBS 493.94 készítmény hízómarhák, hizlalás céljából nevelt, kevésbé jelentős kérődző fajok, tejelő tehenek és kevésbé jelentős tejelő kérődző fajok takarmány-adalékanyagaként történő felhasználásának engedélyezéséről, valamint az 1288/2004/EK és az 1811/2005/EK rendelet módosításáról (az engedély jogosultja: Alltech France)

A Bizottság [1108/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 20.) a Clostridium butyricumot (FERM BP-2789) tartalmazó készítmény hízópulykáknak és tenyészpulykáknak szánt takarmány-adalékanyagként történő engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Miyarisan Pharmaceutical Co.Ltd., képviselője: Miyarisan Pharmaceutical Europe S.L.U.)

A Bizottság [2014/732/EU végrehajtási határozata](#) (2014. október 20.) a 2007/453/EK határozatnak Bulgária, Észtország, Horvátország, Lettország, Luxemburg, Magyarország, Málta, Portugália és Szlovákia BSE-státusának tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 7516. számú dokumentummal történt)

A Bizottság [1126/2014/EU rendelete](#) (2014. október 17.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található aszulam, ciánamid, diklorán, flumioxazin, flupirszulfuron-metil, pikolinafen és propizoklór maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1098/2014/EU rendelete](#) (2014. október 17.) az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének bizonyos aromaanyagok tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1119/2014/EU rendelete](#) (2014. október 16.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található benzalkónium-klorid és didecil-

Jogszabályok / Legislations

dimetil-ammonium-klorid maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1093/2014/EU rendelete](#) (2014. október 16.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az egyes színezékek ízesített érlelt sajtokban való felhasználása tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről

A Bizottság [1092/2014/EU rendelete](#) (2014. október 16.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének az édesítőszernek bizonyos kenhető gyümölcs- vagy zöldségkészítményekben való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1091/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 16.) a tralopirilnek a 21. terméktípusba tartozó biocid termékekben való felhasználásra szánt új hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság [1090/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 16.) a permetrinnek a 8. és a 18. terméktípusba tartozó biocid termékekben felhasználható létező hatóanyagként történő jóváhagyásáról

A Bizottság [1096/2014/EU rendelete](#) (2014. október 15.) a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és V. mellékletének az egyes termékekben, illetve azok felületén található karbaril, procimidon és profenofosz maradékanyag-határértéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1084/2014/EU rendelete](#) (2014. október 15.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a difoszfátok (E 450) élesztőalapú készítményeknél térfogatnövelő szerként és savanyúságot szabályozó anyagként való felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [1083/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 15.) az *Enterococcus faecium* DSM 7134 (Bonvital) kocák takarmányadalékként való engedélyezéséről

A Bizottság [1076/2014/EU végrehajtási rendelete](#) (2014. október 13.) egy, a 2b0001 füstaroma-kivonatot tartalmazó készítmény kutyáknak és macskáknak szánt takarmány-adalékanyagként történő felhasználásának engedélyezéséről

A Bizottság [1078/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete](#) (2014. augusztus 7.) a veszélyes vegyi anyagok kivételéről és behozataláról szóló 649/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [63/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [64/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [65/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Jogszabályok / Legislations

podás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [66/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [67/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [68/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [69/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [70/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [71/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [72/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [73/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [74/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [75/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás I. mellékletének (Állat- és növény-egészségügyi kérdések) és II. mellékletének (Műszaki előírások, szabványok, vizsgálatok és tanúsítás) módosításáról

Az EGT Vegyes Bizottság [112/2014 határozata](#) (2014. május 16.) az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodás 47. jegyzőkönyvének (A borkereskedelem technikai akadályainak felszámolása) módosításáról

A Bizottság [2014/745/EU végrehajtási határozata](#) (2014. március 28.) a 98/536/EK határozatnak a nemzeti referencialaboratóriumok jegyzéke tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2014) 1920. számú dokumentummal történt)

Jogszabályok / Legislations

Helyesbítés az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének a Quinoline Yellow (E 104), a Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S (E 110) és a Ponceau 4R, Cochineal Red A (E 124) felhasználási feltételei és felhasználási mennyiségei tekintetében történő módosításáról szóló, 2012. március 16-i 232/2012/EU bizottsági rendelethez (HL L 78., 2012.3.17.)

Helyesbítés az [1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) II. mellékletének bizonyos adalékanyagok tengerimozzat-alapú haltej-helyettesítőkben való felhasználása tekintetében történő módosításáról szóló, 2013. július 30-i 738/2013/EU bizottsági rendelethez (HL L 204., 2013.7.31.)

Helyesbítés az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i [178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelethez](#) (HL L 31., 2002.2.1.) (Magyar nyelvű különkiadás, 15. fejezet, 6. kötet, 463. o.)

Hazai jogszabályok / Hungarian legislations

[265/2014. \(X. 21.\) Korm. rendelet](#) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/144. (X. 21.) Hatályos: 2014.10.22.

[20/2014. \(X. 31.\) FM rendelet](#) a szőlészeti és a borászati adatszolgáltatás, valamint a származási bizonyítványok kiadásának rendjéről, továbbá a borászati termékek előállításáról, forgalomba hozataláról és jelöléséről szóló 127/2009. (IX. 29.) FVM rendelet módosításáról. Megjelent: MK 2014/148. (X. 31.). Hatályos: 2014.11.05.

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).