

EFSA

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

Fertőző fagyasztott kutyaeledel: az embereket is érintheti a veszély



Az amerikai Blue Ridge Beef vállalat 4 államban is visszahívja nyers, fagyasztott pulyka állateledelét, mivel vizsgálatok kimutatták, hogy *Listeria monocytogenes* baktériummal szennyezett. A visszahívást az USA Élelmiszerbiztonsági és Gyógyszerészeti Hivatala kezdeményezte a termékből történő mintavétel és bevizsgálás után.

A *Listeria monocytogenes* nem csak a termékből fagyasztott állatokat betegítheti meg, hanem azokat az embereket is érintheti a fertőzés, akik érintkeztek a termékkel, és nem mostak utána megfelelően kezet, vagy nem tisztították le megfelelően a pultot azokat az eszközöket, amelyekkel adagolták az eledelt.

Felhívták a vásárlók figyelmét arra, hogy aki

a közzétett címkével ellátott termékek valamelyikét megvásárolta, azonnal hagyja abba az állatoknak való adagolását, és vigye vissza a vásárlás helyére, vagy dobja ki.

A liszteriózis csak nagy számú baktériumot tartalmazó élelmiszerek fogyasztása, illetve az azokkal való érintkezés esetén alakul ki, tüneteinnek megjelenése eltarthat akár 70 napig is. A tünetek közé tartozik a hányinger, hányás, hasmenés, a hasi görcsök és a láz. Különösen veszélyes a terhes nők, az idősek, a gyermekek és a legyengült immunrendszerű emberek esetében.

Meghatározták a B1-vitamin referenciaértékét



Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) meghatározta a tiamin, azaz a B1 vitamin táplálkozási referenciaértékét, amelyet a tudományos tápanyagbevitel tanácsadásáról szóló tanulmá-

nyában ismertet.

A tiamin vízben oldódó vitamin, amely fontos szerepet játszik az egészséges idegrendszer és kardiovaszkuláris rendszer fenntartásában. Az EFSA diétás termékekkel, táplálkozással és allergiákkal foglalkozó tudományos testülete (NDA) megerősítette, hogy az ajánlott fogyasztói bevitel 0,1 mg/MegaJoule felhasznált energia, minden korcsoportnak 7 hónapos kor felett. A testület úgy véli, hogy új tudományos adatok hiányában az eredetileg 1993-ban az Élelmiszerügyi Tudományos Bizottság által meghatározott érték nem igényel változtatásokat.

Súlyos tiaminhiány okozza a beriberi nevű betegséget, amely az ember neurológiai és kardiovaszkuláris rendszerére van negatív hatással. Ennek tünetei a túlzott fáradtság, a feledékenység, a gyenge mozgáskoordináció és a fogyás. B1-vitamin források közé tartoznak a teljes kiőrlésű gabonák, a hüvelyesek, a vörös húsok, a hal, a magvak és a diófélék.

OpenFoodTox: az EFSA új információs eszköze

Az OpenFoodTox egy új EFSA adatbázis, amely azonnali hozzáférést és széleskörű információt biztosít több mint 1650 EFSA-tanulmány alapján az élelmiszerekben és takarmányokban található vegyi anyagokról. Az EFSA a mindenki számára nyílt és gyorsan kereshető adatbázissal fontos lépést tett az átláthatóság felé.

Az EFSA-tanulmányokról ugyan már eddig is nyilvánosság rendelkezésre állt az összes információ, az OpenFoodTox segítségével azonban már nem kell egyesével végig böngészni az összes dokumentumot, hanem gyorsan és könnyen kereshetünk adatokat. Ez a rendszer hozzáférést biztosít azokhoz a legfontosabb toxikológiai információkhoz, amelyeket 2002 óta tett közvé az EFSA.



Az adatbázis több, mint 4000 vegyi anyagról és a rájuk vonatkozó Európai Uniói jogszabályokról, az EFSA által meghatározott, általuk generált kritikus hatásokról és esetenként az ajánlott napi bevitelről is információt nyújt. Mindemelllett a növényvédő szerekben, az élelmiszer-adalékanyagokban, az aromákban és a tápanyagforrásokban, takarmány-adalékanyagokban fellelhető vegyi anyagokról is megtalálhatók adatok. Az OpenFoodTox adatbázisát évente frissítik.

Az eszközt elsősorban olyan tudósoknak és döntéshozóknak ajánlják, akiknek fontos, hogy hatékony kereséssel érjék el a kulcsfontosságú információkat a különböző vegyi anyagokról. Az adatbázis emellett hasznos lehet még civil csoportok, élelmiszeripari vállalkozók és a társadalom azon tagjai számára, akik szeretnének minél részletesebb betekintést nyerni az élelmiszerekben található vegyi anyagok biztonsági értékeléséről.

Food Safety News

<http://www.foodsafetynews.com/>

Európában növekszik a liszteriózis-fertőzés

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) és az Európai Betegségmegelőzési és Járványvédelmi Központ (ECDC) legújabb tanulmánya szerint 2008 óta egyre magasabb a megbetegedések száma, az érintettek nagy része pedig 64 évnél idősebb.

A liszteriózist a *Listeria monocytogenes* baktérium okozza, amely széles körben elterjedt a környezetben. Ezek a baktériumok alacsony hőmérsékleten is képesek szaporodni, ellenállnak a fagynak, és tolerálják a magas sókoncentrációt. Így képesek túlélni a feldolgozott, tartósított és hűtött kész ételekben, a feldolgozott húsokban és halakban és olyan tejtermékekben, mint például a lágú sajt, vaj és tej, különösen, ha nem pasztörözöttek.

A jelentés a szalmonellózis, a *Campylo-*

bacter-fertőzés és az élelmiszer-eredetű járványokkal kapcsolatban is tartalmaz adatokat Európai Unió szerte.



Az EU-ban 2015-ben mintegy 2200 embert érintett a liszteriózis, ebből 270 halálos kimenetelű megbetegedés volt, ilyen magas számot még sosem regisztráltak. A 64 év fölötti korosztályban előforduló esetek aránya is folyamatosan növekszik.

Mivel továbbra is növekvő tendenciát mutat a liszteriózis és egyéb élelmiszer-eredetű fertőzések száma, az ECDC a tagállamokkal együttműködve folyamatosan fokozza a felügyelet az élelmiszer és víz útján terjedő betegségekkel kapcsolatban.

Az EFSA adatai alapján a *Listeria monocytogenes* baktériumok száma ritkán haladja meg a jogi biztonsági határértékeket a készételekben, amelyek az élelmiszer-eredetű emberi fertőzések leggyakoribb forrásai.

EFSA

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

Frozen turkey dog food recalled for *Listeria*; people also at risk

*Blue Ridge Beef is recalling its frozen, raw turkey pet food from retailers in four states because it poses a danger to people and their animals because of possible *Listeria monocytogenes* contamination. This recall was initiated with FDA inspection and sampling of the product," according to the company's recall notice.*

"Listeria can affect animals eating the product and there is a risk to humans from handling contaminated pet products, especially if they have not thoroughly washed their hands after having contact with the products or any surface exposed to these products."

Consumers who have purchased the above lot of turkey for dogs are urged to stop feeding them and return products to the place of purchase for a full refund. Or dispose of them immediately.

*It can take up to 70 days for symptoms of *Listeria* infection to develop after exposure. Symptoms include nausea, vomiting, diarrhea or bloody diarrhea, abdominal cramping and fever. It is particularly dangerous for pregnant women, the elderly, children and people with compromised immune systems.*

Reference values vitamin B1

EFSA has set dietary reference values for thiamin (vitamin B1) as part of its review of scientific advice on nutrient intakes. Thiamin is a water-soluble vitamin which plays an important role in maintaining healthy nervous and cardiovascular systems.

The Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA) confirms a Population Reference Intake (PRI) of 0.1 mg per megajoule of energy requirements for all population groups older than 7 months. The Panel finds that in the absence of new scientific data, the value originally set in 1993 by the Scientific Committee for Food does not require changing.

Thiamin deficiency can cause beriberi, a condition affecting the neurological and cardiovascular systems, with symptoms such as extreme fatigue, forgetfulness, poor coordination and weight loss. Food sources of thiamin include whole grains, pulses, red meat, fish, seeds and nuts.

OpenFoodTox: EFSA's new tool for information

OpenFoodTox is the new EFSA database that provides instant access to a wealth of information from over 1,650 EFSA scien-

tific outputs about the toxicity of chemicals found in the food and feed chain. This is an important milestone in EFSA's efforts to increase transparency and open its data up for others to explore and re-use.

All the information in the database is already publicly available, but until now you would have to look it up in over 1,650 separate scientific opinions and conclusions. OpenFoodTox gives quick and easy access to the most important information from that huge body of work.

The database gives information on over 4,000 chemical substances, related EU legislation, the EFSA output identifying their critical effects and the safe levels set by EFSA scientific pan-

els, such as tolerable or acceptable daily intakes. And it's a living tool as the database will be updated on a yearly basis.

It's a click-of-a-mouse tool for scientists and decision-makers to search and access key toxicity information by substance. The database could also be useful to civil society groups, food operators and members of the general public who want to gain more detailed insights on the assessment of the safety of chemicals in food.

Food Safety News

<http://www.foodsafetynews.com/>

Europe experiencing an increasing trend of listeriosis

European experts have noted an increasing trend of listeriosis illnesses since 2008, except for a stabilization of infections from the pathogen from 2014 to 2015. Most infected people were over 64 years of age.

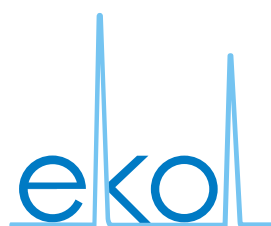
The findings are included in the most recent annual report by the European Food Safety Authority (EFSA) and European Center for Disease Prevention and Control (ECDC). The report on zoonotic diseases includes the latest data on trends for salmonellosis, campylobacteriosis and foodborne outbreaks in the European Union.

Listeriosis affected about 2,200 people in the EU in 2015, causing 270 deaths – the highest number ever reported in the EU.

The proportion of cases in the over-64 age group steadily increased.

"It is concerning that there continues to be an increasing trend of Listeria cases which mostly occur in the elderly population. ECDC is working together with Member States to enhance surveillance for food- and waterborne diseases, starting with Listeria.

Based on EFSA's data Listeria seldom exceeded the legal safety limits in ready-to-eat foods, the most common foodborne source of human infections.



ELVÁLASZTÁSTECHNIKAI KUTATÓ ÉS OKTATÓ LABORATÓRIUM

PHD KUTATÁSI LEHETŐSÉG
CSOMAGOLÓANYAGOKBÓL KIOLDÓDÓ
KÁROS ANYAGOK VIZSGÁLATA
SZÉNHIDROGÉN-SZENNYEZÉSEK
KOR- ÉS EREDETMEGHATÁROZÁSA

www.elvalasztastechnika.hu





A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal és a WESSLING Hungary Kft. a Hungalimentaria rendezvények hagyományát folytatva 11. alkalommal ismét megrendezi a

HUNGALIMENTARIA 2017

tudományos konferenciát és szakmai kiállítást.

Helyszín: Aquaworld Resort Budapest Hotel, 1044 Budapest, Íves út 16.

Időpont: 2017. április 26-27.

A Hungalimentaria konferenciák célja immár 21 éve alapvetően az, hogy az élelmiszerek és takarmányok vizsgálatát végző laboratóriumok munkatársai, a vizsgálati eredményeket hasznosító, döntéshozó szakemberek és minden érdeklődő számára közel hozza az analitikai kémia, a mikrobiológia és a molekuláris biológia tudományos és gyakorlati aspektusait.

A rendezvényen az alábbi szekciókat szervezzük meg:

- Élelmiszer- és takarmányanalitikai módszerek: módszertan, gyorsvizsgálatok, ismert és újabb élelmiszerkomponensek és szennyezők kimutatása, mérése, érzékszervi vizsgálatok, molekuláris biológiai módszerek
- Élelmiszer- és takarmány mikrobiológiai módszerek: módszertan, gyorsvizsgálatok, élelmiszeripari üzemek és forgalmazó helyek higiénája, molekuláris biológiai módszerek
- Jogi- és minőségirányítási szekció: kockázatok kezelése, minőségbiztosítás, akkreditálás, hatósági ellenőrzés, technológiai kérdések

A konferencia fővédnöke:

Zsigó Róbert, a Földművelésügyi Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkára

A konferencia védnökei:

Dr. Bognár Lajos, a Földművelési Minisztérium élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkára
Dr. Oravecz Márton a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) elnöke

**Résztevők és kiállítók jelentkezését várjuk,
a részletek megtekinthetők a konferencia honlapján:**

www.hungalimentaria.hu



Szerzőink / Authors

(The affiliation of authors in English can be find on the bottom of first page of relevant articles)

AMBRUS Árpád Prof. Dr.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (nyugalmazott tudományos főtanácsadó)

BOZI János Dr.

Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakgimnázium

GERE Attila Dr.

Szent István Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar, Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék

IZSÁK Margit

Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakgimnázium

KAMIRÁN Áron Hamow

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Növényvédőszer-maradék Analitikai Laboratórium Velence

KEMENCZEI Ágnes

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

KISS Anna

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

KÓKAI Zoltán Dr.

Szent István Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar, Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék

KÖTELESNÉ SUSZTER Gabriella

WESSLING Hungary Kft.

KURUCZ Csilla

Magyar Szabványügyi Testület

LADÁNYI Márta Dr.

Szent István Egyetem, Kertészettudományi Kar, Biometria és Agrárinformatika Tanszék

MACZÓ Anita

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

NÉMETH Anikó

WESSLING Hungary Kft.

SIPOS László Dr.

Szent István Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar, Árukezelési és Érzékszervi Minősítési Tanszék

SHARMA, Virender K. Prof. Dr.

Department of Environmental and Occupational Health, School of Public Health, Texas A&M University

SZABÓ Gergely Levente

Budapest Műszaki Szakképzési Centrum, Petrik Lajos Két Tanítási Nyelvű Vegyipari, Környezetvédelmi és Informatikai Szakközépiskola

SZABÓ S. András Prof. Dr.

Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakgimnázium

TISZÁNÉ KÓSA Eszter Imola

Budapesti Ward Mária Általános Iskola, Gimnázium és Zeneművészeti Szakgimnázium

TÖLGYESI Ádám Dr.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Kiadó / Publisher: Wessling Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. / Wessling International Research and Educational Centre Nonprofit Beneficial Ltd. / **HU ISSN 0422-9576**

Felelős kiadó / Director: Dr. ZANATHY László ügyvezető igazgató / CEO

Főszerkesztő / Editor in chief: Dr. SZIGETI Tamás János

Szerkesztő / Editor: Dr. POPOVICS Anett, SZUNYOGH Gábor

Angol fordítás / English translation: Dr. HANTOSI Zsolt

Fotó illusztrációk készítése / Art photo designer: TOLOKÁN Adrienn

Honlap adminisztrátor / web admin.: JUHÁSZ Péter

Szerkesztőbizottság / Editorial Board: AMBRUS Árpád Dr. (ny. egy. tanár, NÉBIH főtanácsadó / ret. univ. prof., NFCISO chief advisor) • BÁNÁTI Diána Dr. (c. egy. tanár, SZIE; tud. igazgató, ILSI Brüsszel / hon. univ. prof., SZIU; sci. director, ILSI Bussels) • BARNA Sarolta Dr. (ig. NÉBIH KÉI / dir. NFCISO Directorate of Risk Assessment) • BÉKÉS Ferenc Dr. (az MTA külső tagja, igazgató, FBFD PTY LTD NSW Ausztrália / External Member of Hung. Acad. Sci., director of FBFD PTY LTD NSW Australia) • BIACS Péter Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof. SZIU) • BIRÓ György Dr. (ny. egy. tanár, SOTE Egészségtudományi Kar / ret. univ. prof., SMU Faculty of Health Sci.) • BOROSS Ferenc Dr. (üv. elnök, EOQ MNB / executive chairman, EOQ HNC) • CSAPÓ János Dr. (ny. egy. tanár, Sapientia Egyetem Kolozsvár / ret. univ. prof., Sapientia Univ. Cluj-Napoca) • DANK Magdolna Dr. (egyetemi tanár Semmelweis Egyetem Onkológiai Intézet / uni. prof. Semmelweis University, Inst. of Oncology) • FARKAS József Dr. (ny. egy. tanár, akadémikus / ret. univ. prof., academician) • GYIMES Ernő Dr. (egy. docens, Szegedi Egyetem Mérnöki Kar / univ. docent, Univ. Szeged Faculty of Eng.) • GYŐRI Zoltán Dr. (ny. egy. tanár, Debreceni Egyetem / ret. univ. prof., Univ. Debrecen) • HANTOSI Zsolt Dr. (angol nyelvi lektor, WESSLING Hungary Kft. / english lector, WESSLING Hungary Kft.) • HUSZTI Zsolt Dr. (Váli MEGÉR-TÉSZ / Prod. and Market. Cooperatives Vál) • KASZA Gyula Dr. (elnöki tanácsadó / presidential advisor, NÉBIH) • KOVÁCS Béla Dr. (egy. tanár, Debreceni Egyetem / univ. prof., Univ. Debrecen) • KURUCZ Csilla (szabványosító menedzser, MSZT / standardization manager, HSI) • MARÁZ Anna Dr. (egy. tanár, SZIE / univ. prof., SZIU) • MOLNÁR Pál Dr. (egy. tanár, elnök, EOQ MNB / univ. prof., chairman, EOQ HNC) • NAGY Edit (főtitkár, MAVÍZ / secretary general, Hungarian Water Utility Association) • POPOVICS Anett Dr. (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • SALGÓ András Dr. (ny. egy. tanár, BME / ret. univ. prof. / BTU) • SÁRDI Éva Dr. (egyetemi tanár SZIE Genetika és Növénynevelés Tanszék / univ. prof. Dept. of Genetics and Plant Breeding) • SIPOS László Dr. (egy. docens, SZIE / univ. docent, SZIU) • SOHÁR Pálné Dr. (ny. fő. vez., NÉBIH / ret. head of dept., NFCISO) • SZABÓ S. András Dr. (ny. egy. tanár, SZIE / ret. univ. prof., SZIU) • SZEITZNÉ SZABÓ Mária Dr. (igh., NÉBIH KÉI / deputy director, NFCISO Directorate of Risk Assessment) • SZIGETI Tamás János Dr. (főszerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor in chief, Wessling Nonprofit Ltd.) • SZUNYOGH Gábor (szerkesztő, Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / editor, Wessling Nonprofit Ltd.) • TÖMÖSKÖZI Sándor Dr. (egy. docens, BME / univ. docent, BTU) • VARGA László Dr. (egy. tanár, Ny-Mo Egy. Élelmiszer-tud. Intézet / univ. prof., Univ. of West Hungary, Inst. for Food Sci.) • WESSLING, Diana (a családi vállalkozás képviselője, résztulajdonos / representative family business, share holder, WESSLING Holding GmbH & Co. KG, Altenberge, Germany) • ZANATHY László Dr. (felelős kiadó, ügyvezető ig., Wessling Közhasznú Nonprofit Kft. / CEO Wessling Nonprofit Ltd.)

Nyomdai előkészítés / Layout dtp: Adworks Kft., E-mail: info@adworks.hu

Nyomda / Press office: Készült a Possum Kft. gondozásában. (1093 Budapest, Lónyay utca 43.)

Elérhetőségeink / Contact: H-1047 Budapest, Hungary, Fóti út 56., Telefon/Phone: +36 1 872-3600, +36 1 872 3621; Fax: +36 1 435 01 00, Mobil phone: +36 30 39 69 109, E-mail: eviko@wirec.eu; Web: www.eviko.hu

Előfizetés, hirdetés / subscription, advertising: Dr. Popovics Anett, Tel. +36 30 638 5584, E-mail: eviko@wirec.eu, Előfizetési díj egy évre/Subscription for one year: bruttó 4200 Ft. /15 €.

2015-től minden előfizetőnk grátisz lehetőséget kap a folyóirat digitális változatának letöltésére is. From 2015 the subscription includes both the printed and digital version (every subscriber will get the printed journal and additionally gratis a possibility to download the electronic version too).

A lap 1000 példányban jelenik meg, negyedévente. / This journal appears in 1,000 copies every quarter.

Minden jog fenntartva! / All right reserved!

A hivatkozással nem rendelkező képek illusztrációk. / The pictures without any references are illustrations.

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése. / Without the written permit of the publisher, duplication, copying or dissemination of this paper by any way is prohibited.

Az Élelmiszervizsgálati Közleményeket a Wessling Nemzetközi Kutató és Oktató Központ Közhasznú Nonprofit Kft. adja ki a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatallal (NÉBIH) együttműködve. / This Journal of Food Investigation is issued by the Wessling International Research and Educational Centre Beneficial Nonprofit Ltd. with cooperation the National Food Chain Safety Office (NÉBIH).

A szakfolyóiratot a következő külföldi, illetve nemzetközi figyelő szolgáltatások vették jegyzékbe és referálják: / The Journal of Food Investigation is have been referred and listed by the next monitoring services:

Chemical Abstract Service (USA), Thomson Reuters (USA), Science Citation Index Expanded (also known as SciSearch®), Journal Citation Reports/Science Edition Elsevier's Abstracting & Indexing Database (Hollandia), SCOPUS & EMBASE

 **WESSLING**

WESSLING Nemzetközi Kutató és Oktató
Központ Közhasznú Nonprofit Kft. (WIREC)

 **nébih**
termőföldtől
az asztalig

Egyszerű működtetés

Alacsonyabb kimutatási határok kevesebb mintaelőkészítéssel. A **Thermo Scientific TSQ 8000** **hármaskvadrupol GC-MS/MS** kiemelkedő, jövőbiztos analitikai teljesítményt biztosít a lehető legnagyobb termelékenység mellett. A kifejezetten robusztus, rutin elemzésekre tervezett TSQ 8000 rendszer a Thermo Scientific évtizedek óta bevált hármaskvadrupol technológiájának legkorszerűbb változatát ötvözi a kicsiszolt szoftverkörnyezettel, amely egyszerűvé teszi az MS/MS technika használatát a módszerfejlesztéstől a jelentés elkészítéséig.

Brillións eredmények

• www.thermoscientific.com/tsq8000

Thermo
SCIENTIFIC



Kizárólagos képviselet:

UNICAM Magyarország Kft., 1144 Budapest, Kőszeg utca 27.

Telefon: +36 1 221 5536 • Fax: +36 1 221 5543

E-mail: unicam@unicam.hu • Web: www.unicam.hu

UNICAM

Magyarország Kft.