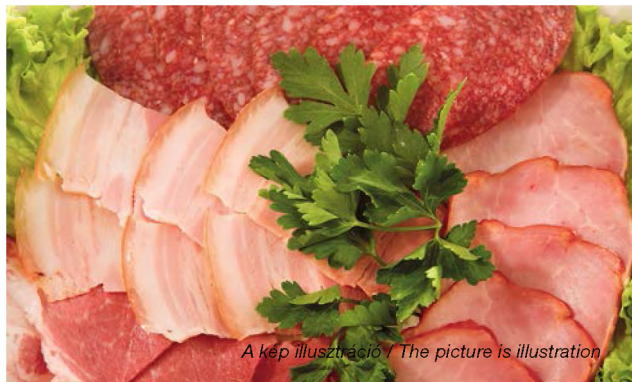


## Biztonságos a magyar élelmiszer és a takarmány



A kép illusztráció / The picture is illustration

**Az utóbbi hónapok egyik legfontosabb híre, hogy Magyarország élelmiszerbiztonsági szintje továbbra is jó, az EU gyorsriasztási rendszerében tett bejelentéseknek ugyanis kevesebb mint 0,9 százaléka kapcsolódott Magyarországon előállított termékhez - derült ki az Európai Bizottság (EB) nemrég publikált jelentéséből.**

Az EB minden évben elkészíti összefoglalóját az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszerben (RASFF) megjelent értesítésekről. A legfrissebb összegzés szerint: a múlt évben 114 magyar vonatkozású ügy került fel a RASFF-listára, amelyből 96 élelmiszerral, 13 takarmánnyal és 5 élelmiszerral érintkező anyagokkal volt kapcsolatos.

A legtöbb magyar vonatkozású ügy a különleges táplálkozási célú élelmiszerek, étrend-kiegészítők összetételével és szennyezettségével - 35 eset - függött össze. A RASFF-on megjelent 36 magyar származású termékre vonatkozó kifogás közül 9 eset harmadik országban gyártott, magyar kereskedő által az EU-ban forgalomba hozott terméket érintett. A további 27, ténylegesen Magyarországon előállított, kifogásolt termék az összes RASFF bejelentésnek kevesebb, mint 0,9 százaléka volt.

Tavaly összesen 3157 bejelentést továbbított a brüsszeli RASFF központ a tagállamoknak, amelyből 751 riasztás, 410 a nyomon követést segítő tájékoztatás, 623 figyelemfelhívó tájékoztatás és 1373 határ-visszatartás volt. A riasztások száma 2013-hoz képest 25,3 százalékkal nőtt, a többi kategóriában csökkenés volt.

A múlt évi bejelentésekből 84 százalék (2663) vonatkozott élelmiszere, 10 százalék (309) takarmányra és 6 százalék (185) élelmiszerral érintkező anyagokra. Mindezen belül például a megengedettnél magasabb növényvédőszer-maradékokkal 435 bejelentés foglalkozott.

A bejelentésekhez 5910 utánkövető dokumentum is érkezett, ami 2013-hoz képest 11,8 százalékos emelkedést jelent. Az utánkövetések számának növekedése jelzi, hogy a hatóságok nagyobb gondot fordítanak a bejelentések még alaposabb kivizsgálására, az intézkedések meghozatalára, valamint az érintettek tájékoztatására.

A tavalyi év egyik újdonsága, hogy - az úgynevezett lóhús-hamisítási botrányhoz hasonló esetek megelőzése érdekében - a bizottság az élelmiszer csalás-hamisítás hálózat (FFN) létrehozásáról döntött. Emellett elindította a kifejezetten a fogyasztóknak szóló felületét, amelyen a visszahívott termékekkel kapcsolatos legfrissebb, elmúlt négy heti információkat teszik közzé.

Forrás: MTI

## Nemzetközi talajismereti verseny Magyarországon

A Talajok Nemzetközi Évéhez kapcsolódó eseménysorozat részeként 2015. szeptember 1. és 5. között került sor a nemzetközi talajszelvény leíró versenyre. A program első négy napja egy elsősorban terepi kurzust tartalmazott, ahol a résztvevő elméleti és gyakorlati tudást szerezhettek a talajokban lezajló folyamatokról, és ezen folyamatok által létrehozott tulajdonságok felismeréséről. A versenyzők felkészülését a terepi felvételezésben jártas hazai és nemzetközi tekintélyű gyakorlati szakemberek segítették.

Az utolsó napon került sor a talajszelvény leíró versenyre, mely során a résztvevők csapatban és egyéni versenyek formájában mérték össze tudásukat. A mezőny 28 ország képviselőiből állt össze: Afganisztán, Albánia, Anglia, Ausztrália, Bosznia-Hercegovina, Brazília, Dél-Afrika, Dél-Korea, Grúzia, Horvátország, Japán, Kenya, Koszovó, Laosz, Magyarország, Németország, Montenegró, Nigéria, Fülöp-szigetek, Ruanda, Spanyolország, Szerbia, Szudán, Tádzsikisztán, Tunézia, Törökország, Uganda, USA.



A kép illusztráció / The picture is illustration

A programban bemutatott és leírt talajszelvények laboratóriumi vizsgálatát a NÉBIH Velencei Talajvédelmi Laboratóriuma végezte.

Eredményt csapat, egyéni és összetett kategóriákban hirdettek. A „magyar vakondok” fantázianevű magyar csapat a csapatversenyben és az összetett értékelésben is harmadik helyezést ért el. A csapatverseny győztese a „Hakuna Matata” fantázianevű csapat lett, melynek tagjai Afrika négy országából (Dél-Afrika, Nigéria, Uganda, Szudán) érkeztek. Az egyéni versenyben egy Amerikai Egyesült Államokból érkezett hölgy, Kristen Pegues bizonyult a legjobbnak. Az összetett versenyt pedig az Amerikai Egyesült Államok csapata nyerte.

## **Hungarian foods and feeds are safe**

**One of the most important news of recent months is that the level of food safety in Hungary remains good, because less than 0.9 percent of the notifications of the EU rapid alert system was related to products produced in Hungary – according to the recently published report of the European Commission (EC).**

A summary is prepared each year by the EC about notifications in the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). According to the latest summary: last year, there were 114 cases on the RASFF list with Hungarian aspects, of which 96 were related to foods, 13 to feeds and 5 to food contact materials.

Most of the cases (35 in all) with Hungarian aspects were related to the composition and contamination of foods for particular nutritional uses and dietary supplements. Of the 36 complaints that appeared on the RASFF regarding products of Hungarian origin, 9 concerned products that were manufactured in third countries and were marketed in the EU by a Hungarian distributor. The other 27 questionable products, which were actually produced in Hungary, constituted less than 0.9 percent of the total RASFF notifications.

Last year, a total of 3157 notifications were forwarded to member states by the RASFF center in Brussels, of which 751 were alert notifications, 410 were communications supporting follow-up, 623 were information notifications and 1373 were border rejections. Compared to 2013, the number of alerts increased by 25.3 percent, the other categories showed a decrease.

Of last year's notifications, 84 percent (2663) were about foods, 10 percent (309) about feeds and 6 percent (185) about food contact materials. Of all these notifications, for example, 435 were concerned with pesticide residues exceeding the allowable limits.

In addition to the notifications, 5910 follow-up documents were also received, which was a 11.8 percent increase compared to 2013. The increase in the number of follow-up documents indicates that more and more attention is paid by authorities to the even more thorough investigation of notifications, to taking the necessary measures and to informing the involved parties.

One of the news from last year was that - to prevent cases similar to the so-called horse meat counterfeiting scandal - the committee made a decision about establishing the Food Fraud Network (FFN). In addition, an interface was launched specifically for consumers, publishing the latest information about recalled products, spanning the last four weeks.

Source: MTI

## **International soil knowledge competition in Hungary**

As part of the series of events related to the International Year of Soils, an international soil profile description competition took place between September 1 and 5, 2015. The first four days of the program contained a course primarily held in the field, where participants could gain theoretical and practical knowledge about processes that take place in soils, and about recognizing the properties produced by these processes. Preparation of the competitors was helped by practical experts of domestic and international renown experienced in on-site data collection.

The soil profile description competition took place on the last day, during which participants pitted their knowledge against each other in team and individual competitions. The field was composed of representatives of 28 countries: Afghanistan, Albania, Great Britain, Australia, Bosnia and Herzegovina, Brazil, South Africa, South Korea, Georgia, Croatia, Japan, Kenya, Kosovo, Laos, Hungary, Germany, Montenegro, Nigeria, the Philippines, Rwanda,

Spain, Serbia, Sudan, Tajikistan, Tunisia, Turkey, Uganda and the USA.

Laboratory analyses of the soil profiles presented and described in the program were performed by the Velence Soil Protection Laboratory of NÉBIH.

Results were announced in three categories: team, individual and combined. The Hungarian team named „Hungarian moles” finished third in both the team competition and the overall evaluation. The winner of the team competition was the team named „Hakuna Matata”, comprising members from four African countries (South Africa, Nigeria, Uganda and Sudan). In the individual competition, a lady coming from the United States of America, Kristen Pegues proved to be the best. The combined competition was won by the team from the United States of America.

Special prizes of NÉBIH were awarded to the fourth and fifth place finishers of the combined competition, the team „Hakuna Matata” and the team „Kenya KITES”. Members of the latter came from Kenya and Rwanda.

NÉBIH

## **NÉBIH operation: a temporary „closed” sign on another confectionery plant**

Targeted inspection of confectionery plants was continued by the Special Affairs Directorate (KÜI) of NÉBIH. This time, the operation of a Pest county plant was suspended with immediate effect, because of the serious hygiene problems experienced there. The procedure is still ongoing, and the owner of the entity can expect a fine up to several hundreds of thousands of forints.

Inspectors stepping into the plant were met by appalling conditions: several days' worth of dirt stuck to the floor, there were uncleaned tools all over the place, and the room was characterized by missing tiles and crumbling plaster.

Small amounts of products with their shelf-lives expired and also unlabeled products were found by the experts. During the procedure, cooked chocolate cream, marzipan, candied fruit and cocoa powder had to be seized, among other things.

In addition, the plant could only continue its activities following complete cleaning and disinfection, and after passing a strict repeat authority inspection.

NÉBIH

## **September 3 board meeting of ÉVIK**

**The Editorial Board of the Journal of Food Investigations (ÉVIK) met at 10 am on September 3, to evaluate the previous year of the magazine. Members were greeted by Dr. László Zanathy, publisher in charge, and managing director of WESSLING Hungary Kft. and WESSLING Nonprofit Kft., publisher of ÉVIK.**

Direct contributors of the journal (Gábor Szunyogh editor and Dr. Zsolt Hantosi, who not only performs a large part of the translations of the articles, but also participates in the editorial work as an English language editor), and the scientific director of WESSLING Nonprofit Kft., Tamás Rikker were introduced by Dr. Tamás János Szigeti, editor-in-chief of ÉVIK and director of business development and sales of WESSLING Hungary Kft., and then members of the editorial board were enumerated. The recently deceased József Farkas professor, highly regarded by all of us, was commemorated with a minute of silence.

The six issues that had been published so far, the design and structure of the journal, and the Hungarian and English typesetting were reviewed by the editor-in-chief. Following this, Tamás Szigeti spoke a few words about all the articles published so far, and outlined the next issue.

He emphasized: we expect more and more manuscripts, and count on students writing their theses and PhD works.



A NÉBIH különdíjait az összetett verseny 4. és ötödik helyezettei kapták, a „Hakuna Matata” csapat és a „Kenyata KITES”. Utóbbi tagjai Kenyából és Ruandából érkeztek.

## NÉBIH

### **NÉBIH akció: újabb cukrászüzemre került ki átmenetileg a „zárva” tábla**

Folytatta a cukrászüzemek célellenőrzését a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatósága (KÜI). Ezúttal egy Pest megyei üzemnek függesztették fel azonnali hatállyal a működését az ott tapasztalt súlyos higiéniai problémák miatt. Az eljárás még tart, az egység tulajdonosa több százezer forintos bírságra számíthat.

Az üzembe lépve áldatlan állapotok fogadták az ellenőröket: több napos kosz ragadt a padozatra, takarítatlan eszközök heverték szanaszét, hiányzó csempeparabok és málló vakolat jellemezte a helyiséget.

A szakemberek kis mennyiségben lejárt minőségmegőrzési idejű, és jelöletlen termékeket is találtak. Az eljárás során többek között főzött csoki krémet, marcipánt, kandírozott gyümölcsöt és kakaóport kellett kivonni a forgalomból.



A kép illusztráció / The picture is illustration

Az ügyben több százezer forintos bírság várható. Emellett az egység csak a teljes takarítást és fertőtlenítést, valamint a megismételt szigorú hatósági ellenőrzést követően folytathatta tevékenységét.

## NÉBIH

### **Az ÉVIK szeptember 3-i szerkesztőbizottsági ülése**

**Az Élelmiszervizsgálati Közlemények szerkesztőbizottsága szeptember 3-án, 10 órakor ült össze, hogy értékelje a lap elmúlt egy évét. Dr. Zanathy László felelős kiadó, a WESSLING Hungary Kft. és az ÉVIK-et is kiadó WESSLING Közhasznú Non-profit Kft. ügyvezető igazgatója köszöntötte a tagságot.**

Dr. Szigeti Tamás János, az ÉVIK főszerkesztője, a WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési és értékesítési igazgatója bemutatta a lap közvetlen munkatársait (Szunyogh Gábor szerkesztőt és Dr. Hantosi Zsoltot, aki nem csak a cikkek fordításában vállalt oroszlanrészt, hanem angol nyelvi lektorként is közreműködik a lap szerkesztésében), a WESSLING Közhasznú és Nonprofit Kft-jének a tudományos igazgatóját, Rikker Tamást, majd felsorolta a szerkesztőbizottság tagjait. A mindannyiunk által nagyra tartott és nemrég elhunyt Farkas József professzorral egy perces néma csenddel emlékeztünk.



A főszerkesztő ismertette az eddig megjelent hat lapszámot, a lap design-ját, felépítését, a rovatokat, az angol és a magyar tördelést. Dr. Szigeti Tamás ezután az összes eddig megjelent cikkről is beszélt néhány szót, illetve vázolta a leendő lapszámot.

Kiemelte: minél több kéziratra számítunk, PhD-t író, diplomamunkára készülők diákokra is számítunk. Szó esett a kériratokkal kapcsolatos elvárásokról, a lap további terjesztésének lehetőségeiről, az impakt faktorossá válás kérdéséről, a lap tudományos jellegének megőrzéséről, a lap layout-jának, tördelésének esetleges változásairól.

A szerkesztőbizottság összes megjelent tagja tevékenyen részt vett a megbeszélésben, számos remek ötlettel, felvetéssel segítettek a munkánkat. Külön köszönet Dr. Ambrus Árpádnak, Dr. Molnár Pálnak, Dr. Bánáti Diánának, Dr. Szeitzné Dr. Szabó Máriának, illetve Dr. Kasza Gyulának.

A megbeszélésen összegeztük az ÉVIK disszeminációjával kapcsolatos munkát is: sikerült elérnünk, hogy az ÉVIK cikkeit a fősodratú sajtóban több mint 40 alkalommal szemlélték az újságírók az elmúlt egy évben (a legnagyobb online hírportálok, szakmai lapok, televíziók, illetve többek között a National Geographic is), emellett az ÉVIK több nagy konferencián is bemutatkozott, a honlap ([www.eviko.hu](http://www.eviko.hu)) látogatottsága pedig a négyszeresére emelkedett.

A megbeszélésen köszönetet mondtunk a hirdetőinknek, valamint a NÉBIH-nek, lapunk legfontosabb partnerének.

## Élelmiszer-vizsgáló sorozat a Laboratorium.hu ismeretterjesztő honlapon

A tudományos ismeretterjesztésben élenjáró, egy rangos marketing-versenyen aranyéremmel nemrég díjazott közérdekű honlap, a laboratóriumi vizsgálatokat bemutató [www.laboratorium.hu](http://www.laboratorium.hu) honlap kitüntetett szerepet szán az élelmiszer-vizsgálatoknak, az élelmiszer-biztonsági kihívásoknak. A laboratórium.hu emellett immár második éve szemlézi az ÉVIK legfrissebb cikkeit, ezeket az összefoglalókat pedig a vezető hazai médiumok, szaklapok is átvették. A WESSLING Közhasznú Nonprofit Kft. által fenntartott honlap az utóbbi időben egy figyelemfelhívó cikksorozatot jelentetett meg, amelyben a terület kiemelkedő szakértői foglalták össze a legfontosabb ismerveket az adott témákban. A cikkek igyekeztek minél közérthetőbben, a laikusok számára is befogadható módon bemutatni az adott témát. Íme néhány érdekesebb téma a honlap által tárgyaltak közül:



**Allergének vizsgálata** - az allergia népbetegség, terjedése ezért világszerte egyre nagyobb figyelmet érdemel. Az allergén anyagok jelen vannak az élelmiszerekben is. Miért veszélyesek, és hogyan lehet kimutatni a jelenlétüket? A laboratorium.hu legfrissebb minisorozatának első részében beszélünk a gluténról, a laktózzal, illetve a szójóról, szó esik a mogyoróról és az ELISA-módszerről is.

**Gabonabajok** - táplálkozásunk egyik alapvető nyersanyagát a gabonák adják, amelyek minősége szoros összefüggésben áll többek között a terület klimatikus tényezőivel. A felmelegedő éghajlat kapcsán felmerül a kérdés, hogy a megváltozott hőmérsékleti viszonyok miatt az eddig megszokottakhoz képest milyen káros hatások érhetik a gabonatermésünket, és milyen laboratóriumi vizsgálatok szükségesek ezek felismeréséhez.

**Miért romlik meg az étel?** - A melegben miért romlanak meg jobban az élelmiszerek? Mi alapján határozhatjuk meg, hogy fogyaszthatók-e még? Van-e az élelmiszereknek szavatosságuk? Hogyan tároljuk az élelmiszereket a nagy melegben? Miért nem szabad megszakadnia a hűtőláncnak? Hogyan és mit vizsgálunk az élelmiszerekben?

Expectations regarding the manuscripts were also discussed, as well as possibilities for increasing circulation, the issue of getting Impact Factor, maintaining the scientific nature of the journal, and possible changes in the layout or typesetting of the journal.

All members of the editorial board who were present participated actively in the discussions, helping our work with great ideas and suggestions. Our special thanks to Dr. Árpád Ambrus, Dr. Pál Molnár, Dr. Diána Bánáti, Mária Dr. Szeitzné Dr. Szabó and Dr. Gyula Kasza.

At the meeting, work related to the dissemination of ÉVIK was also summarized: we have achieved that articles of ÉVIK were cited by journalists of the mainstream media more than 40 times over the past year (including the biggest online news portals, trade magazines, TV channels, and even National Geographic, among others) and, in addition, ÉVIK appeared at several major conferences, and attendance of the website ([www.eviko.hu](http://www.eviko.hu)) increased fourfold.

At the meeting, we thanked our advertisers, and also NÉBIH, the most important partner of our journal.

### Food analytical series on the Laboratorium.hu educational website

The leading scientific information dissemination public interest website which was recently awarded a gold medal in a prestigious marketing competition, the Laboratorium.hu website showcasing laboratory analyses, intends to have food analyses and food safety challenges play a special role. In addition to this, Laboratorium.hu has been reviewing the latest article of ÉVIK for two years, and these summaries are reported by leading Hungarian media and trade magazines. The website maintained by WESSLING Nonprofit Kft. has also published a series of awareness-raising articles recently, in which prominent experts of several areas summarized the most important knowledge in the given field. These articles tried to introduce these topics in an easily understandable way, to be able to grasp by laypersons. Here are a few interesting topics discussed by the website:

**Analysis of allergens** - allergy is an epidemic, its worldwide spread requiring more and more attention. Allergenic substances are also present in our foods. Why are they dangerous, and how can their presence be detected? In the first part of the latest mini-series of Laboratorium.hu, we talk about gluten, lactose and soy, and also mentioned are peanuts and the ELISA method...

**Grain troubles** - one of the basic raw materials is provided by grains, the quality of which is strongly related to the climatic conditions of the area, among other things. In connection with the warming climate, the question arises what kind of adverse effects might changing temperature conditions have on our grain harvest, and what laboratory test are necessary to recognize these effects...

**Why do foods spoil?** - Why do foods spoil more easily in warm weather? How can we determine if they can still be consumed? Do foods have shelf-lives? How should foods be stored in high temperatures? Why can't the cold chain be broken? How and what do we analyze in foods?