

BESZÁMOLÓ SZAKBIZOTTSÁGI RENDEZVÉNYRŐL

Időpont: 2018. február 19., hétfő

Helyszín: EOQ MNB Képzési Központ
1026 Budapest, Nagyajtai utca 4/a

Szervező: EOQ MNB Minőségrendszerek, Közigazgatási és Fogyasztóvédelmi, Építésügyi, valamint Oktatási és Terminológiai Szakbizottságai
„Pódiumbeszélgetések a Minőségről” sorozat

Téma: **Biztonság vs. minőség, avagy mit kíván a fogyasztó?**

Előadó: *Dr. Biacs Péter Ákos* professzor emeritus (egyetemi tanár)

Az emberiség 3 fő igénye: az egészséges élelmiszerhez és ivóvízhez, valamint az energiához való hozzáférés, mint alapvető emberi jog. Amellett, hogy ennek biztosítása az állam, illetve a hatóságok feladata, etikai kérdések is felmerülnek, mint például az emberkísérletek végzése (ahol állatkísérletekre már nincsen mód). Napjainkban az élelmiszer pazarlás az egyik legnagyobb bűnnek számít: az előzetes becslések szerint 35 év múlva már 9 milliárd ember él a Földön és a népesség megfelelő táplálásához kétszer annyi élelmiszere lesz szükség, mint amennyit ma megtermelünk.

Az utóbbi időben – főleg az élelmiszerbotrányok kapcsán – előtérbe kerül az élelmiszerbiztonság (food safety) kérdése, ami szigorúan objektív fogalom és a betartatása állami feladatot képez. Itt ugyanis konkrét határértékekkel dolgozunk és az olyan terméket, amelyben a káros összetevők aránya eléri a felső értéket, az emberi egészség védelme érdekében feltétlenül ki kell vonni a piaci forgalomból. Ezzel szemben az élelmiszer minőség (food quality) szubjektív jellegű, vagyis a fogyasztó – anyagi lehetőségei és saját igénye szerint – többnyire maga dönt valamely termék megvásárlásáról. Ilyen értelemben azt mondhatjuk, hogy a biztonság a kibővített, tágabb értelemben vett minőség része, olyan, mint a vétó, tehát árumegállítási jogosultság van mögötte.

Derékszögű koordináta-rendszerben ábrázolva a biztonság és a minőség fogalmát egy hiperbolát kapunk, ami ellentétes irányú mozgásra enged következtetni: a biztonság fokozásával (pl. különféle hőkezelések) az élelmiszerek minősége csökken.

Az emberi tudatlanság és az ismerethiány súlyosan veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot, emberi megbetegedéseket és tragédiákat okozva. Az Európai Unió szintjén a RASSF (az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyors

vészjelző rendszer) keretében évente 2500-3000 bejelentés történik: leginkább a szennyezett zöldség és gyümölcs, a mogyoró- és a diófélék, a halak és az étrendi kiegészítők okoznak problémát. Hazánkban legtöbbször a gabona- és pékáru termékekkel, a baromfi hússal és a baromfi készítményekkel, valamint az étrendi kiegészítőkkel van gond. A 2016. év folyamán 24 esetben volt probléma magyar termékekkel, ami más tagországban, vagy a közös európai piacon merült fel.

Az élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatban kétféle túlzott érzékenység (hiperszenzitivitás) tapasztalható:

1. **Allergia** – az immunológiai reakciók következtében az életünk során egyre erőteljesebben jelentkező szerzett betegség (okozhatja például a kalászos gabonák glutén tartalma).
2. **Intolerancia** – genetikai különbségekre visszavezethető, az enzim aktivitással összefüggő anyagcserezavarok, amelyek egyes szénhidrátok fogyasztásával függnék össze.

Az EU egyre több, jelenleg összesen már 26 növényi és állati eredetű élelmiszer allergén tulajdonságát ismeri el, kötelezővé téve azok jelölését. Magyarországon 20% felett van a laktóz intoleranciában szenvedő emberek aránya, akik – a tejcukor-bontó laktáz enzim csökkent aktivitása miatt – képtelenek a tejcukrot lebontani a két összetevő monoszacharidra. A kellően savanyított (fermentált) termékekben (joghurt, kefir, tejföl) már nincsen laktóz, mert átalakult tejsavvá.

Fentieken túlmenően beszélhetünk még mérgekről, amelyek többnyire a környezetből kerülnek bele az élelmiszereinkbe vagy az italokba. Megkülönböztetünk gyorsan ható, akut és krónikus hatású mérgeket (pl. rendszeres alkoholfogyasztás). Hazánkban évente több, mint százezer olyan megbetegedést regisztrálnak, amely romlott vagy mérgezett élelmiszer fogyasztásával hozható összefüggésbe. Mivel az esetek legnagyobb része a háztartásokból indul ki, ez fokozottan felhívja a figyelmet a higiénia fontosságára.

Az élelmiszerbiztonság komplex jellege tehát feltétlenül megköveteli a felelősség megosztását a 3 pillér között:

1. Az **állam** felelőssége a biztonságos, nem mérgező élelemhez és ivóvízhez való hozzájutás biztosítása;
2. Az **élelmiszerlánc** résztvevői (előállító, feldolgozó, forgalmazó, vendéglátó) közös felelősséget viselnek a termékeikért;
3. A **fogyasztó** felelőssége az egészségi állapotának megfelelő táplálkozás.

A hallgatók hozzászólásai az élelmiszerbiztonság és a minőség viszonyára, az ivóvíz összetételére, illetve a füstölés egészségügyi hatásaira koncentráltak.

Várkonyi Gábor