

**Előadás az EOQ MNB Közigazgatósági és  
Élelmiszeripari Szakbizottság  
Pódiumbeszélgetések a Minőségről  
szakmai disputáján, Budapesten,  
2015. augusztus 31.**

# **„ÉLELMISZEREK AZ ÉLETMINŐSÉG TÜKRÉBEN - Tudja Ön, hogy mit eszik?”**

***Dr. Biacs Péter Ákos***

***ny. egyetemi tanár, professzor emeritus BCE ÉTK és  
EKTF-EGERFOOD RET***

# Az élelmiszer-fogyasztás szintje, felelősei

- **Élelmezés-biztonság:** elegendő mennyiségű élelmiszerhez biztosított a hozzáférés, állami feladat, melynek nem teljesülésekor alultápláltság (malnutritio), vagy súlyosabb esetben éhezés lép fel, viszont a túlzott fogyasztás elhízást okozhat.
- **Élelmiszer-minőség:** piaci viszonyok között sokféle élelmiszer között válogathatunk, igényeinknek megfelelően, a kereslet-kínálat feltételeit figyelembevevő árakon (értéken) megvásárolva.
- **Élelmiszer-biztonság:** vállalkozók által megfelelő feltételek között termelt-feldolgozott és árusított élelmiszerek, melyek elfogyasztása nem okoz kárt egészségünknek, munkaképességünknek és életvitelünknek.

# Az élelmiszerek piaci versenyképességét meghatározó feltételek, innovációs trendek

- **Minőség:** hagyományosan az élelmiszer-összetétele által biztosított tápérték és az élvezeti érték (szín, íz, illat, állomány), melyek mérhető, de szubjektíven értékelt tulajdonságok.
- **Biztonság:** az élelmiszer által hordott szennyeződések, fertőzések, adódó objektív veszélyek, melyek súlyossága, gyakorisága, kimutathatósága kockázatosá teszi elfogyasztást.
- **Egészség:** funkcionális élelmiszerek kerültek előtérbe megnövelt biológiailag aktív hatású összetevőik (vitaminok, antioxidánsok) révén.
- **Életminőségük javulásával** a vásárlók egyre inkább igénylik az un. kényelmi termékeket (leves porok, gyorsfagyasztott termékek, gyümölcsfix)

# Az élelmiszer-fogyasztás igényei és kockázata

- **Minden nap fogyasztunk élelmiszert, néha korábban vásárolt és tartósított, máskor pedig friss árút. Döntéseinket meghatározza a rendelkezésre álló pénzösszeg, az előre elhatározott vásárlási terv vagy szokásaink, hangulatunk (attitűd), esetleg egészségtudatos életmódunk, életminőségünk.**
- **A fogyasztás kockázata lehet rövid távú, akut (rosszullét, mérgezés) vagy hosszú távú, krónikus (szervkárosodás, betegség). Előbbieknél az elfogyasztott adag, porció, dózis, míg utóbbiaknál a rendszeres (regionális, nemzeti, tájjellegű) fogyasztás statisztikai adata, az élelmiszernek a feldolgozottsága, felszívódási sebessége (megemésztése) játszik szerepet, melyeknél a fogyasztó testsúlyára vonatkoztatunk.**

# **Az élelmiszerek fogyasztása által okozott megbetegedések, szerzett és örökölt hibák**

- **A nyers, félig feldolgozott és kész élelmiszerek egyaránt okozhatnak megbetegedéseket. Nemcsak a korlátozott (hiányos) vagy túlzott (egyoldalú) fogyasztás, hanem a fertőzött, romlott, szennyezett élelem miatt leszünk betegek. A veszélyforrások kémiai, fizikai és (mikro)biológiai természetűek lehetnek.**
- **Szokatlan, idegen, még nem ismert élelem is beteggé tehet (utazók, turisták), de egészségi állapotunk is közre játszik. A túlérzékenység (hiperszenzitivitás) életünk során szerzett (immunológiai eredetű) betegség (glutén-allergia), vagy öröklődött (genetikai) tulajdonságokra vezethető vissza (laktóz-intolerancia).**

# A hatósági ellenőrzés hagyományos módszerei és Európai Unió által 2002. évben kitűzött új feladatok

- Az EU-hoz csatlakozás (2004) előtt a piacra kerülő minden élelmiszerből mintát vettek és a tételből annak több tulajdonsága szerint vizsgálatot végeztek (monitoring): összetétele, érzékszervi tulajdonságai, tömege/térfogata, csomagolása, jelölése, fertőzöttsége (mikrobiológia), szennyezettsége (toxikológia).
- Az EU a 178/2002 jogszabályban 3 új feladatot szabott: termékfelelősség (a vállalkozó vizsgálhatja be független laboratóriumokban), nyomon követés és követhetőség (a beszállító dokumentál, a fogyasztót tájékoztatják), kockázatbecslés (mennyire biztonságos az élelmiszer). A hatóság kizárólag a piacon ellenőrizzen és a gyanús termékekre összpontosítson (véletlenszerű mintavétel).

# Hazai és nemzetközi jogszabályok az élelmiszer-előállításban, feldolgozásban és forgalmazásban

- **Magyar élelmiszer-törvények: 1896, 1976 (1988), 1995 (2003) és 2008** években változóan vagy előremutató vagy betartható jelleggel, valamint végrehajtási rendeletek kormány-, minisztériumi- és önkormányzati szinten.
- **Az Európai Unió által kiadott élelmiszer-tárgyú rendeletek (regulation), irányelvek (directives) és határozatok (decrees) folyamatos összehangolása (harmonizációja) a tagországok hagyományainak figyelembe vétele, többnyire követő jelleggel.**
- **Nemzetközi élelmiszer-szabványok és ajánlások: a FAO-WHO Codex Alimentarius (Élelmiszerkönyv).**
- **A jó (helyes) gyakorlatok (GAP, GMP, GTP, GCP és a GHP, GLP) szerepe az élelmiszer-láncban. A multinacionális vállalatok előírásai beszállítóikkal szemben: nemzetközi ISO vagy régiós BRC, ISF.**

# Az élelmiszerfogyasztás

- Hazánkban átlagosan 600 kg élelmiszert és 700 liter italt fogyasztunk évente, mely életminőségünk megóvásához elegendő. Étkezési igény szempontjából részben egyformák vagy nagyon különbözőek vagyunk, mely a vagyoni helyzettől és életstílustól (étkezési kultúrától) függhet. A közétkeztetést jogszabályokkal, az egyéni háztartásokat jó példákkal befolyásoljuk.



# Táplálkozás-egészségügyi ajánlások szerepe a forgalmazásban és fogyasztásban

- **Higiénia: a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tisztasági és takarítási munkaterv szerepe az élelmiszer-lánc minden lépcsőjében:**
  - 1. az intenzív mezőgazdasági termelésben kemizálás, az extenzívben biológiai módszerek
  - 2. a feldolgozó iparban hagyományos hővel vagy fagyasztással kezeléssel eljárások és a kíméletes technikai eljárások (besugárzás, nagynyomású kezelés, mikro- és rádióhullámú felmelegítés)
  - 3. az árú- forgalmazásban aszeptikus csomagolás, szállítás és tárolás, a vevők korrekt informálása
  - 4. az étel-készítésben, tálalásban és fogyasztásban személyi és eszköz-higiénia, környezet-védelem
- **Közigazgatási eszközök: a jogszabályokkal védett intézkedések, határértékek (só csökkentés, transz-zsírsavak, iskolabüfék, közétkeztetés választéka)**

# Az élelmiszerellenőrző hatóság

- Az 1896. évi első élelmiszertörvény előremutató intézkedései, az Élelmiszer- és Vegyvizsgáló Intézetek létrehozása.
- Az 1976. évi élelmiszertörvény a mezőgazdasági termelés és az ipari feldolgozás integrációjáról, az Állategészségügyi és Élelmiszer-vizsgáló Intézetek szerepe.
- A 2008. évi élelmiszer-lánc törvény és a NÉBIH létrehozása: felügyeleti díj (2012).

# Vélt és valós veszélyek élelmiszereknél és takarmányoknál

- A genetikailag módosított élőlényekből történő élelmiszer és takarmány előállítás hazai betiltása (GMO-mentesség jelölése).
- Bio-terrorizmus: az élelmi anyagok és az ivóvíz szándékos szennyezése, fertőzése.
- Az élelmiszert szállító eszközök részleges kifosztása (dézsmálása), az élelmezésre tartalékolt-tárolt anyagok őrzése.

# A közigazgatás hazai és EU helyzetképe

- A 2010. évi törvény a kormányhivatalokról:  
Népegészségügyi főosztály (tisztifőorvos)  
Élelm.lánc és Állateü. főoszt.(főállatorvos)
- Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) tudományos felügyeletet végez, az EU Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága (DG SANCO) jogszabályi harmonizációt felügyel és eltérés esetén kötelezettségszegési eljárásokat indít.

# **A jövő feladatainak összefoglalása**

**1. Az élelmiszer világkereskedelem részeseivé váltunk, korábbi 90% hazai és 10% külföldi eredetű helyett 70% magyar és 30% idegen élelmiszert fogyasztunk, ezek minősége, biztonsága, egészségre gyakorolt hatása új megközelítést (tájékoztatás, ellenőrzés, felügyelet) igényel.**

**A fogyasztók ismereteit bővítjük, kockázat-felismerését javítjuk, hogy egészség-tudatosan vásároljanak.**

**2. Az EU Közös Piacának az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó elvárásai és jogszabályai előremutatóak, új feladatokat adnak (kockázatbecslés, nyomon követés, termékfelelősség), viszont a vállalatok ezek a betartásához a jogszabály kihirdetésének időpontjához képest a hatályba lépésig több évig tartó felkészülési időt, halasztást (derogációt) kapnak.**

3. A Transzatlanti Szabadkereskedelmi Megállapodás (TTIP) előkészítésén dolgozó szakértők arra hívják fel az EU tagállamok figyelmét, hogy kormányaik összeütközésbe kerülhetnek a multinacionális nagyvállalatokkal azok termékeinek korlátozásakor, így választott bíróságok előtt kell megvédeniük intézkedéseinek jogosságát, elmarasztalásuk esetén jelentős pénzbírságra számíthatnak.

*KÖSZÖNÖM MEGTISZTELŐ FIGYELMÜKET*