

A HACCP a mindennapokban

„Pódiumbeszélgetések a Minőségről” sorozat

Prof. Dr. Biacs Péter, egyetemi tanár

Időpont: 2016. június 21., kedd

Helyszín: EOQ MNB Képzési Központ

Szervezők: EOQ MNB Közigazgatási és Fogyasztóvédelmi, Építésügyi, valamint Oktatási és Terminológiai Szakbizottság

A vegyész mérnöki végzettséggel rendelkező neves előadó már hosszú évtizedek óta foglalkozik az élelmiszerekkel, elsősorban azok minőségével és biztonságával (újabbán előkerülnek az egészségügyi szempontok is, lásd: funkcionális élelmiszerek). A tisztaság és az egészség, azaz a szennyezés- és a fertőzés mentesség végigkíséri az egész gyártási és forgalmazási folyamatot (például külön munkaterv készül a szállítóeszközök takarítására).

Magyarországon ma kb. 80 ezer élelmiszer termékkel kereskednek, de az Európai Unióban ez a szám meghaladja a 110 ezret.

A HACCP (Veszélyelemzés és Kritikus Ellenőrzési vagy Szabályozási Pontok) – amelyet egyesek munkatervnek, mások inkább rendszernek tekintenek – szervesen beépül a Jó Gyártási és Higiéniai Gyakorlatba (GMP, GHP). Az ún. „higiénés csomagba” tartozó 852/2004. számú EU rendelet 5. cikkelye kötelezővé teszi a HACCP alkalmazását minden, élelmiszerrel foglalkozó vállalkozás (nem általánosan az élelmiszeripar!) és a mezőgazdasági (primer) termelés számára is. Hazánkban a 2008. évi 46. törvény előírása szerint a HACCP-t az élelmiszerlánc minden lépcsőjénél működtetni kell, beleértve a szállítást és a raktározást is (előnyben a kipufogógáz-mentes elektromos meghajtású gépjárművek).

Az élelmiszereken kívül a HACCP hatálya alá tartoznak még az ún. Gyorsan Mozgó Fogyasztási Javak (FMCG) is, az emberekkel napi közvetlen érintkezésbe kerülő gyógyszerek, kozmetikumok és háztartásvegyipari készítmények.

Kritikus ellenőrző pontok a lakásokban is léteznek, ezért a takarítás 3P főszabálya a következő: (1) a falfelületeken PÓKHÁLÓZUNK, (2) a bútorokon levő PORT letöröljük, illetve (3) a szőnyegeteket PORSZÍVÓVAL tisztítjuk meg. Az elő- vagy várószoba már elveszítette a korábbi szűrő funkcióját, de a lakótelepeken napjainkra a hagyományos értelemben vett kamra is megszűnt, szerepét az óriási hűtőszekrények vették át. A téma fontosságára utal, hogy megalakult a Magyar Tisztítás-technológiai Szövetség (MATISZ) a helyes takarítási módszerek népszerűsítésére.

A téma mindenkit érintő, közvetlen jellege számos kérdés felvetésére és érdekes beszélgetésre ihlette a jelenlevőket. Többen felhívták a figyelmet a környezet fokozott megóvására, mert a környezetbarát takarítószer területén még nem állunk jól. Különös veszélyt jelentenek a légzőszerveinkre a mindenütt jelenlevő penész- és élesztőgombák; a feketepenész szaporodásához például a nedvesség mellett a fény kizárására („sötét sarok”) van szükség, amely feltételek a hűtőszekrények belsejében adóttak.

A háztartásokban a HACCP nem kötelező, de erősen ajánlott, hiszen napjaink fiataljai már nem sajátítják el automatikusan a takarítás fortélyait a szüleiktől és a nagyszüleiktől. Régen a szakácskönyvek ajánlásokat tartalmaztak a takarításra nézve is, ezért jó lenne feleleveníteni ezt a szokást.

Várkonyi Gábor