

# ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

**Journal of Food Investigations**

**Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen**

## **Tartalomból:**

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények  
XLVI. kötetéről

A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2000. évi  
tevékenységéről és megállapításairól

Beszámoló a XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési  
Tudományos Konferenciáról

Az Élelmiszertörvény és a  
Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

*Szerkeszti a szerkesztőbizottság:*

**Holló János**, a szerkesztőbizottság elnöke

**Molnár Pál**, főszerkesztő

**Boross Ferenc**, műszaki szerkesztő

Biacs Péter

Lásztity Radomir

Ducsay Tamás

Rácz Endre

Farkas József

Sas Barnabás

Gasztonyi Kálmán

Simon Dezsőné

Gyaraky Zoltán

Sohár Pálné

*A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával megjelentetett szakfolyóirat további támogatói:*

Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság  
Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet

ARVIT Hűtőipari Rt., Győr

Kalocsai Fűszerpaprika Rt.

BÁBOLNA Baromfi Békéscsaba Kft.

Kecskeméti Konzervgyár Rt.

BÁBOLNA Baromfi Győr Kft.

Magyar Cukor Rt.

Borsodi Sörgyár Rt.

Miskolci Sütőipari Kft.

CERBONA Rt.

Nestlé Hungaria Kft., Szerencs

CEREOL Magyarország Növényolajipari Rt.

Sara Lee Kávé és Tea Rt.

DÉLHÚS Rt.

SIO ECKES Kft.

Döhler Hungaria Kft.

STOLLWERCK Budapest Kft.

DREHER Sörgyárak Rt.

Székesfehérvári Hűtőipari Rt.

Kabai Cukorgyár Rt.

Szolnoki Cukorgyár Rt.

Szerkesztőség: 1022 Budapest, Herman Ottó út 15.

Kiadja a Q & M Kft., 1021 Budapest, Völgy utca 4/b.

Készült a Possum Lap- és Könyvkiadó gondozásában, Felelős vezető: Várnagy László

Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 1000 Ft és postázási költségek + ÁFA. Az előfizetési díj 200 oldal árát tartalmazza.

**Index: 26212**

---

Minden jog fenntartva!

A kiadó írásbeli hozzájárulása nélkül tilos a kiadvány bármilyen eljárással történő sokszorosítása, másolása, illetve az így előállított másolatok terjesztése.

---

**EMKZÁH 31/1-64**

**HU ISSN 0422-9576**

# Élelmiszervizsgálati Közlemények

---

## TARTALOM

Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVI. kötetéről (Molnár Pál) .....	3
Ducsay Tamás: A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2000. évi tevékenységéről és megállapításairól .....	8
XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia (Szigeti Tamás és Várkonyi Gábor) .....	50
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése .....	62
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei .....	71
Külföldi lapszemle .....	91
1999. évi tartalomjegyzék .....	96
Rendezvénytájtár .....	97

# CONTENTS

Molnár, P.: Report on the XLVth Volume of the Journal of Food Investigations .....	3
Ducsay, T.: Activity and Conclusions of the Official Food and Wine Control in 1999 .....	8
Szigeti, T. and Várkonyi G.: Scientific conference on Food Quality Control .....	52
Interpretation of Food Law and Codex Alimentarius Hungaricus .....	65

# INHALT

Molnár, P.: Bericht über den XLIV. Band der Zeitschrift “Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen” .....	3
Ducsay, T.: Tätigkeit und Feststellungen der amtlichen Lebensmittel- und Weinkontrolle im Jahre 1999 .....	8
Szigeti, T. und Várkonyi G.: Wissenschaftliche Konferenz über die Lebensmittelqualitätskontrolle .....	52
Interpretation des Lebensmittelgesetzes und des Ungarischen Lebensmittelbuches .....	65

# Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLVI. kötetéről

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” című negyedéves szakfolyóirat 2000. évi négy száma, tehát a XLVI. kötet továbbra is a már megszokott formátumban összesen 256 oldalon jelent meg, ami pontosan megfelel az előző évfolyam terjedelmének. A korábbi évek irányzatának megfelelően szacikkeink átlagos hosszúsága – figyelembe véve az egyes füzetek korlátozott terjedelmét – ismét kissé tovább növekedett, míg számuk inkább stagnálást mutat.

Köszönet az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” kiadását támogató szponzoroknak – mindenképp előtt a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumnak, valamint az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottságnak –, hogy nem könnyű anyagi helyzetünk ellenére az elmúlt évben sem kényszerültünk áremelés végrehajtására. Így előfizetőink eddig sem csekély táborát sikerült megtartanunk, sőt némileg még gyarapítanunk is. A megjelenés időpontjában előfordult nagyobb csúszásokat – a pénzügyi és nyomdai nehézségeken túlmenően – részben a publikálásra szánt kéziratok sokszor késedelmes beérkezése, részben pedig a szerkesztőknek és a munkatársaknak a Budapesten 2000. júniusában megrendezésre került 44. EOQ Kongresszus szervezésével kapcsolatos szokatlanul nagy leterheltsége okozta. Az említett késedelmekért kérjük Előfizetőink és Olvasóink megértését. Őszintén reméljük, hogy szacikkeink aktualitása, információtartalma és magas szakmai színvonala megfelelő kárpótlást nyújtott az esetenként hosszúra nyúlt várakozásért, a nem csekély csúszásokért.

Összességében véve a XLVI. kötet számaiban is igyekeztünk minél átfogóbb, naprakészebb és főleg a gyakorlati élethez közel álló ismeretanyagot közvetíteni. A hazai szaktekintélyek mellett sort kerítettünk egy-egy elismert külföldi szakember (pl. Rosemarie Zacharias, Jo Smewing) magyar nyelvre lefordított, esetenként hazai társszerzők észrevételeivel kibővített anyagainak közreadására is teljes terjedelmében vagy rövid kivonat (tömörítvény) formájában.

Az elmúlt évek gyakorlatának megfelelően folytattuk a jelentős külföldi szakfolyóiratok figyelését (AOAC Journal, World Food Regulation Review, Food Quality stb.) és a legértékesebb információk kivonatos leközlését. Eddigi gyakorlatunktól eltérően viszont a 2000. év folyamán már nem jelentettük meg folyóiratunkban a „Hazai Lapszemle” című rovatot, ahol korábban – a cím és a pontos megjelenési hely közlésével – a magyar társlapokban publikált fontosabb élelmiszeralitikai tárgyú cikkekre hívtuk fel Olvasóink figyelmét. Megítélésünk szerint ugyanis e

szakfolyóiratok (Élelmezési Ipar, Sütőipar, A Hús stb.) kellő ismertségnek örvendenek az érdekeltek között.

A 2000. évben összesen mindössze 17 nagyobb terjedelmű eredeti közlemény, illetve rövidebb lélegzetű beszámoló jelent meg, ami némileg elmarad a korábbi évek 20 körül mozgó számától. Publikációink átlagos terjedelme azonban jóval hosszabb lett. Amint azt már az elmúlt években megszokhattuk, a hazai publikációk túlnyomó többsége most is a hatóságoktól és a kutatóintézetektől, elsősorban az FVM, valamint a KÉKI munkatársaitól származik. A KÉKI keretén belül működő Élelmiszer Minőségügyi Információs Osztály (ÉLMINFO) továbbra is értékes tevékenységet fejtett ki az Európai Unió-s csatlakozásunk előkészítését szolgáló, illetve a magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos információs anyagok közzétételével. Öröndetes tény az is, hogy a felsőoktatási intézmények részéről a Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Biokémiai és Élelmiszertechnológia Tanszék munkatársai, illetve az élelmiszerellenőrző intézmények (mindenek előtt az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály, valamint a „Fodor József” Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézete) továbbra is megtisztelték publikációikkal szakfolyóiratunkat. Igen hasznosnak bizonyul a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériummal egyre szorosabbá váló együttműködésünk. Nagy érdeklődést vált ki továbbra is az 1997-ben megindított „Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése” című rovat, amely áttekintést ad a hazai élelmiszerszabályozással kapcsolatosan felmerülő gyakorlati kérdésekről és az azokra adott válaszokról. 1999-ben közreadtuk a magyar élelmiszerjoggal kapcsolatos érvényes előírások jegyzékét, hogy ezzel megkönnyítsük a hazai szakemberek eligazodását a jogszabályok egyre szövevényesebbé váló útvesztőjében; 2000. évi 1. és 3. számunkban pedig a jogértelmezéssel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő kérdésekre adtuk meg a főhatóság véleményét és állásfoglalását. Az érvényes előírások aktuális jegyzékét a 2001. évi 3-4. számban tervezzük ismét közzétenni.

Ha a tavalyi évben megjelent publikációk szerzők szerinti összetételét számszerűen is jellemezni akarjuk, akkor – a szerzők munkahelyét véve alapul – a következő képet kapjuk:

Főhatóság és hatósági élelmiszerellenőrző intézmények:	25 %
Kutatóintézetek:	25 %
Egyetemek, főiskolák:	10 %
Élelmiszerelőállítók:	0 %
Külföldi szerzők:	10 %
Egyéb (beszámolók, ismertető, hirdetések):	30 %

A 2000. évi publikációk tartalmi szempontból a következők szerint csoportosíthatók:

- Továbbra is kiemelt helyen foglalkoztunk az élelmiszerek minőségének és biztonságának kérdéseivel. A korábbi évek gyakorlatának megfelelően 2000-ben is publikáltuk az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály jelentését az 1999. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól (1). A tanulmány 3. pontja számszerű adatokat közöl a minőségbiztosítás fejlődéséről az élelmiszerelőállító szektorban (a HACCP alkalmazóinak száma, valamint az ISO 9000-es minőségirányítási rendszert működtetők számának alakulása), az 5. pont pedig részletesen elemzi az élelmiszerek minőség alakulását a kifogásolási százalék függvényében, illetve bemutatja a hibaokok %-os megoszlását. A 2000. évi 1. és 3. számban közöltük a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságának állásfoglalását az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezésének aktuális kérdéseiről (2, 3).
- Világszerte növekvő érdeklődés mutatkozik a FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere és dokumentumai iránt. Tekintettel arra, hogy Magyarország már közel 30 éve tagja a Codex Alimentarius Főbizottságnak és mint az Analitikai és Mintavételi Codex Bizottság állandó házigazdája, 2001. elején ismét Budapesten rendezte meg a szervezet 23. ülészakát, a 3. számban részletesen ismertetésre került a Codex Alimentarius szervezeti felépítése, a dokumentumok kidolgozásának módja és az egyes Codex Bizottságok feladatai (4). A cikkben külön hangsúlyt kapott a világkereskedelem korlátozó tényezőinek felszámolását célzó TBT (Technikai akadályok) és SPS (Egészségügyi és Növényegészségügyi Egyezmény) megállapodások áttekintése.
- A Karlsruhe-i (Németország) Szövetségi Táplálkozástudományi Kutató Központ munkatársai a magyar társszervezővel 2000-ben összefoglalóan publikálták a magánháztartásokban tárolt élelmiszerekre vonatkozó német kutatási eredményeket (5). A szerzők áttekintették a házi élelmiszertárolás keretfeltételeit, majd ismertették a tárolt élelmiszerekben végbemenő minőségi változásokat. Indokolták és számszerű adatokkal is alátámasztották, hogy a minőségveszteségek a mikroorganizmusok elszaporodására, valamint a hő, a fény és a levegő oxigénje által kiváltott enzimes vagy más kémiai reakciókra vezethetők vissza.
- Kereken 50 évvel ezelőtt, 1949. április 15-én jött létre az Élelmezéstudományi Intézet, a mai „Fodor József” Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézetének (korábbi OÉTI) első jogelődje. A jubileum alkalmából rövid tanulmányt közöltünk az intézet

történetéről, továbbá a jelenlegi magyar népegészségügyi, táplálkozás-egészségügyi, epidemiológiai és élelmiszerbiztonsági helyzetről. A közlemény figyelemre méltó ajánlásokat fogalmaz meg a hazai élelmiszerbiztonság javítására és az ételmérgezések megelőzésére (6).

- A tej és a tejtermékek az Európai Unió közös piaci szervezetében a különböző módon támogatott termékek körébe tartoznak. Mivel a támogatások kifizetése és más pénzügyi intézkedések szoros összefüggésben állnak a kémiai, fizikai, mikrobiológiai és érzékszervi vizsgálatok eredményeivel, a Bizottság irányelveket adott ki az analitikai vizsgálati eredmények értelmezéséhez és alkalmazásához a közös piaci szervezet keretében. A szakértői munkacsoport egyetlen nem tagállami résztvevője a szerző, aki maga is aktívan közreműködött az irányelvek kidolgozásában, részletesen ismerteti a szóban forgó új irányelveket (7).
- Mivel az élelmiszerek minősége egyre nagyobb jelentőségre tesz szert a cégek piaci részesedésének alakulásában, mind inkább előtérbe kerül a fogyasztói választást közvetlenül befolyásoló érzékszervi tulajdonságok (íz, szín, megjelenés, kiszírelés stb.) vizsgálata. A Stable Micro Systems, mint az állagelemző rendszerek világviszonylatban is elismert vezető fejlesztője és szállítója már igen nagy tapasztalatokkal rendelkezik ezen a téren. A korszerű számítógépes technológia segítségével végzett állagelemzés új, a fogyasztók igényeit még inkább kielégítő termékek kifejlesztését is lehetővé teszi (8). A BME Biokémiai és Élelmiszertechológia Tanszékének munkatársai a tárolási körülmények függvényében vizsgálták a gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak alakulását (9).
- A 2000. évben számos konferencia és más szakmai rendezvény megtartására került sor, amiről igyekeztünk tárgyyszerűen tájékoztatni előfizetőinket (10-16). A szakmai rendezvények közül külön kiemelendő Nemzeti Minőségi Díjat elnyert PICK Szeged Rt. által vendégül látott „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferencia (15).

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően a szakmai publikációkat a 2000. évi füzetekben is különböző hasznos információs anyagok egészítették ki, melyek közül legnagyobb terjedelemben az Élelmiszer Minőségügyi Információs Osztály híryanagjai jelentek meg. Továbbra is igyekeztünk közzétenni a külföldi (nem csak EU!) élelmiszertörvénykezés eseményeiről készült válogatásunkat „A világ élelmiszerszabályozásának hírei” (World Food Regulation Review) című havi közlöny alapján. Ezt különböző külföldi élelmiszeranalitikai szakfolyóiratokból átvett publikációk rövid magyar nyelvű tömörítvényei egészítették ki a „Külföldi Lapszemle” című rovatunkban.



Az eddigiekben sikeresnek bizonyult gyakorlatot folytatva szaklapunk minden számában a helyszín, az időpont és a rendező szerv feltüntetésével részletes Rendezvénynaptárt is közöltünk olyan külföldi szakmai eseményekről, amelyek az élelmiszerekkel foglalkozó magyar szakemberek érdeklődésére számot tarthatnak. Az Élelmiszervizsgálati Közlemények egyes számaiban néhány egész oldalas hirdetést is megjelentettünk a szakmai közvéleményt közelebbről érintő kiállításokról és más eseményekről.

Az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” néhány éve nem csak a közismert anyagi gondokkal küzd, hanem analitikai tárgyú kézirat-hiánnyal is. Ez a kettős „szorítás” komolyan veszélyezteti az 50. jubileuma felé közeledő szakfolyóirat jövőbeni kiadását. E két tényező következménye, hogy a 2001. évben ismét összevont füzetekkel (1-2. és 3-4.) jelenik meg a folyóirat. Egyúttal az összes oldalszámot is csökkenteni kellett éves szinten 200 oldalra. Így aztán az előfizetési díj változatlanul hagyása is áremelkedést jelent. Minden elkötelezett élelmiszeripari szakember támogatásával azonban van remény a túlélésre, az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” szakfolyóirat megszüntetésének elkerülésére. Ehhez elsősorban több szakirányú hazai kéziratra és a szponzorok maradéktalan támogatására van szükség.

*Molnár Pál*

### Irodalom

1. Ducsay T.: ÉVIK **46** (2000) 2, 67–92
2. Ósz Cs.-né: ÉVIK **46** (2000) 1, 20–26
3. Ósz Cs.-né: ÉVIK **46** (2000) 3, 175–183
4. Rácz E. és Szerdahelyi K.-né: ÉVIK **46** (2000) 3, 131–154
5. Bognár A., Zacharias R. és Molnár P.: ÉVIK **46** (2000) 4, 195–239
6. Rodler I.: ÉVIK **46** (2000) 1, 8–19
7. Molnár P.: ÉVIK **46** (2000) 2, 93–107
8. Jo Smewing: ÉVIK **46** (2000) 2, 108–114
9. Örsi F., Dobszai Á. és Kovács Szabó I.: ÉVIK **46** (2000) 3, 155–165
10. Várkonyi G.: ÉVIK **46** (2000) 1, 27–42
11. Várkonyi G.: ÉVIK **46** (2000) 1, 43–45
12. Várkonyi G.: ÉVIK **46** (2000) 1, 46
13. Vámosné Falusi Zs.: ÉVIK **46** (2000) 1, 47–48
14. Tóth T.-né: ÉVIK **46** (2000) 3, 166
15. Várkonyi G.: ÉVIK **46** (2000) 3, 167–174
16. Komáromy A.-né: ÉVIK **46** (2000) 4, 240–243
17. Molnár P.: ÉVIK **46** (2000) 1, 3–7

# A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2000. évi tevékenységéről és megállapításairól

*Ducsay Tamás*

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium,  
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 2001. május 15.

## 1. Az „Élelmiszerbiztonsági Politika” az EU szabályozásban és a hazai gyakorlat

Az utóbbi években az élelmiszertermelés egyre intenzívebbé vált, ezzel egy időben és ezzel összhangban az áruforgalom globalizálódása következett be.

A hazai élelmiszertermelés és az országhatárokat átívelő világkereskedelemben való részvételünk mind az élelmiszerellenőrző hatóságok, mind az élelmiszerelőállítók számára a minőség biztosítása és az élelmiszerbiztonság szempontjából egyaránt komoly felelősséget jelent. Ebben a globalizált világban az élelmiszerek minőségét és biztonságát, valamint az emberi egészséget veszélyeztető tényezők, kórokozók terjedését, csak szigorú szabályozással és ellenőrzéssel lehet megakadályozni.

Az Európai Unióban (EU) az Európai Közösségek Bizottságában prioritást élvez, hogy a fogyasztók egészséges élelmiszerekhez jussanak. Így központi kérdés a biztonságos és kiváló minőségi szintű élelmiszertermelés és -forgalmazás.

### 1.1. A „Fehér Könyv az élelmiszerek biztonságáról” c. kiadvány átfogó ismertetése

Az élelmiszerbiztonság lehető leghigorúbb követelményeinek érvényesítése iránti fokozott igény motiválta, hogy (az 1997-ben kiadott „Az élelmiszertörvénykezés általános elvei az Európai Unióban” c. Zöld Könyv után) kiadták az Európai Közösségek Bizottsága „**Fehér Könyv az élelmiszerek biztonságáról**” (Brüsszel, 2000. január 12.) c. szakmai anyagot. A dokumentum konkrét intézkedéseket tartalmazó stratégiát vázol fel – az élelmiszergazdaságot tudományos alapon kezelve – a fogyasztók bizalmának helyreállítása és az életminőség javítása érdekében.

A következőkben – idézve néhány kiemelendő gondolatot – ismertetésre kerül a Fehér Könyv, tekintettel annak számunkra is nagyon fontos szakmai tartalmára.

## **1. fejezet: Bevezetés**

„Az Európai Unió élelmiszerpolitikájának magas szintű élelmiszerbiztonsági előírásokra kell épülnie, amely a fogyasztók védelmét szolgálja. Az élelmiszerek előállítása és fogyasztása minden társadalomban – gazdasági, szociális és számos esetben környezeti következményekkel járó – központi kérdés.”

„A fogyasztók számára biztonságos és kiváló minőségű termékeket kell kínálni, bármely tagállamból érkeznek is.”

„A szubszidiaritás alapelvének megfelelően az EU szabályozást a tagállamokban kell hatékony módon érvényesíteni. A jogérvényesítésnek elsődlegesen nemzeti, regionális és helyi felelősségben kell maradnia.”

„Szükséges hangsúlyozni, hogy az európai élelmiszerlánc a világ egyik legbiztonságosabbika és a jelenlegi rendszer általában jól működött.”

„A Közösségi és tagállami élelmiszerbiztonsági rendszerek soha nem látott nyomás alatt álltak a közelmúltbeli takarmány és élelmiszer botrányok során. Ezek a veszélyhelyzetek rámutattak a hiányosságokra, ami a felelős hatóságok (Bizottság, tagállamok és a Parlament) közbelépését igénylik a jelenlegi rendszerek javítása, megerősítése és továbbfejlesztése érdekében.”

„Az Európai Uniónak helyre kell állítania a közösségi élelmiszerellátásba, élelmiszertudományba, élelmiszerszabályozásba és az élelmiszerellenőrzésbe vetett bizalmat.”

## **2. fejezet: Az élelmiszerbiztonság alapelvei**

„A Fehér Könyvben előterjesztett javaslatok nyomán az EU élelmiszerpolitikája proaktív, dinamikus, következetes és átfogó eszközzé válik a magas szintű egészség- és fogyasztóvédelem biztosításához.”

## **3. fejezet: Az élelmiszerbiztonsági politika alapvető elemei: információgyűjtés és -elemzés – tudományos tanácsadás**

„Az információgyűjtés és -elemzés az élelmiszerbiztonsági politika nélkülözhetetlen elemei és különösen fontosak a takarmányokkal és élelmiszerekkel kapcsolatos esetleges veszélyek felismerése és meghatározása miatt.” Jelentős a megfigyelő és jelentő rendszerek, a veszély jelző rendszerek megfelelő működése, valamint a tudományos kutatás és együttműködés, beleértve a megfelelő vizsgálati háttérrel.

„A tudományos ismeretek alapozzák meg az Élelmiszerbiztonsági Politikát. Egyértelmű, hogy az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos

tudományos tanácsadásnak rendkívül magas szintűnek kell lenni. A fogyasztók egészségének védelméért felelős döntéshozók számára kellő időben és megbízható módon kell biztosítani a tudományos tanácsadást.”

#### **4. fejezet: Az Európai Élelmiszer Hivatal megalakításának terve**

„A Bizottság napirendre tűzte egy független Európai Élelmiszer Hivatal megalakításának tervét, amely elsősorban a kockázat becslésért és az élelmiszerbiztonsági kérdésekkel kapcsolatos kommunikációért lesz felelős.”

Meghatározták az Európai Élelmiszer Hivatal célkitűzéseit.

„Az Európai Élelmiszer Hivatal elsődleges célja az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatban a fogyasztók egészségének magas szintű védelméhez, ezáltal a fogyasztók bizalmának visszanyeréséhez és megőrzéséhez való hozzájárulás.”

A Hivatallal szembeni elvárások:

- a legjobb tudományos ismereteket használja fel,
- ipari és politikai érdekektől függetlenül működjön,
- a közvélemény irányában nyitott legyen,
- tudományosan hiteles és megbízható legyen,
- a nemzeti tudományos testületekkel szorosan működjön együtt.

A Hivatal feladatai:

- tudományos tanácsadás,
- információgyűjtés és elemzés,
- kommunikáció,
- válság és veszélyhelyzetek gyors felismerése és kezelése,
- hálózatépítés nemzeti ügynökségekkel, hivatalokkal és tudományos testületekkel,
- kapcsolattartás az Európai Bizottság szervezeti egységeivel,
- források meghatározása és kézben tartása, működtetése (a Hivatal teljesítménye függ az alkalmasságától, a rendelkezésre álló humán, pénzügyi és fizikai erőforrások méretétől és minőségétől).

Meghatározták annak helyzetét és helyét, amelynek könnyen elérhetőnek kell lennie. Elhatározták, hogy a társult országok is csatlakoznak majd a Hivatal működéséhez.

„A Bizottság véleménye szerint feltétlenül szükséges a Hivatal megalakítására vonatkozó nagyon gyors intézkedési terv.” A Hivatal működésének tervezett kezdete: 2002 év.

## 5. fejezet: Szabályozási szempontok

Az Európai Élelmiszer Hivatal megalakítása ellenére a jogalkotás továbbra is a Bizottság, a Parlament és a Tanács felelőssége lesz. Az élelmiszerbiztonság új keretszabályozására kerül sor.

„Az élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabályok következetes és átlátható megalkotására van szükség.”

- Az állati takarmányok új keretszabályozása szükséges.

„Az állati eredetű élelmiszerek biztonsága a biztonságos állati takarmánynál kezdődik.”

- Állategészségügy és az állatvédelem fontos kérdéseinek kezelése.

„Az élelmiszerelőállítás céljára tenyésztett állatok egészsége és jóléte fontos a közegészségügy és a fogyasztóvédelem biztosítása érdekében.”

- Higiénia

„A higiénia koordinált, holisztikus megközelítése az élelmiszerbiztonság szempontjából nélkülözhetetlenül fontos.”

- Szennyező anyagok és szermaradványok (reziduumok)

„Meg kell határozni és ellenőrizni kell a szennyező anyagok és szermaradványok szintjét.”

- Új élelmiszerek

„Szigorítani és korszerűsíteni kell az új élelmiszerekre vonatkozó Közösségi előírásokat.”

- Adalékanyagok, aroma készítmények, csomagolás és besugárzás

„Az adalékanyagokra, aroma készítményekre, csomagolásra és besugárzásra vonatkozó Közösségi szabályozást aktualizálni kell és ki kell egészíteni.”

- Intézkedések válsághelyzetben

„Az élelmiszerbiztonsági veszélyhelyzetek kezelésében nélkülözhetetlen eszköz a biztonsági intézkedések lehetősége.”

- Döntéshozatali mechanizmus

„Korszerűsíteni és egyszerűsíteni kell a döntéshozatali mechanizmust, hogy hatékonyabb, átláthatóbb és gyorsabb legyen.”

Jobb koordinációra van szükség a „szántóföldtől az asztalig” elv követésével.

## 6. fejezet: Ellenőrzések

„A különböző ellenőrzési követelmények átdolgozásához átfogó szabályozás tervezet készül. Ebben tükröződik majd az általános alapelv, amely szerint az élelmiszerlánc minden elemét hatósági ellenőrzésnek kell alávetni.”

- Az EU szabályozás fejlődése

Szükség van az élelmiszerellenőrzés hatályos szabályozásának pontosítására és korszerűsítésére, valamint arra, hogy az a termelés minden fázisára kiterjedjen.

- Az EU szabályozás érvényesülésének ellenőrzése

Az élelmiszerbiztonság felelőssége megoszlik az előállítók, a nemzeti hatóságok és az Európai Bizottság között. Az előállítók felelnek az élelmiszerek jogi előírásoknak való megfeleléséért és a kockázatok minimálisra csökkentéséért. A nemzeti hatóságoknak feladata ellenőrizni, hogy az előállítók betartják-e az élelmiszerbiztonsági szabályokat. Közösségi szinten kidolgozott ellenőrző rendszereket kell kiépíteni, így az egységes megközelítés érvényesülhet.

Ezen ellenőrző rendszerek hatékonyságának biztosítása érdekében a Bizottság auditokat és szemléket tart, ahol értékelik, hogy a nemzeti hatóságok mennyiben képesek hatékony ellenőrző rendszereket működtetni. Kiemelten fontos a nemzeti ellenőrzési rendszerek Közösségi kereteinek kidolgozása, ami javítja majd az Európai Unióban az élelmiszerbiztonság szintjét.

A Közösségi keretnek három lényegi eleme lesz:

1. Közösségi szintű működtetési kritériumok kidolgozása.
2. Közösségi ellenőrzési irányelvek kidolgozása. Ezek segítik majd az egységes nemzeti stratégiákat és a kockázaton alapuló prioritások meghatározását, valamint a leghatékonyabb ellenőrzési eljárásokat. A Közösségi stratégia szerint az ellenőrzések menetében átfogó, egységes megközelítés érvényesülne. Ezek az irányelvek útmutatóként szolgálnának majd a rendszerek fejlesztéséhez is, az ellenőrzések menetének és az eredményének rögzítéséhez, valamint a kivitelezés Közösségi értékelésének meghatározásához.
3. Az ellenőrző rendszerek fejlesztésével és működtetésével kapcsolatos közigazgatási, adminisztratív együttműködés javítása. A Közösségben a nemzeti hatóságok gyakorlati tapasztalatainak cseréje, információcsere, ami kihat a hosszú távú Közösségi stratégiai gondolkodásra és továbbképzésekre.

## 7. fejezet: A fogyasztók tájékoztatása

„A kockázat-kommunikáció nem lehet passzív információ-átadás, hanem interaktívnak kell lennie, beleértve minden érintettel folytatott párbeszédet és visszajelzést.”

- Jelölés, reklámozás.

„A fogyasztókat el kell látni a szükséges és pontos információval ahhoz, hogy jól informáltan választhassanak.”

- Jelölési irányelv.

„A Közösség új módosítás előterjesztését tervezi, amelyben a végtermékben kisebb, mint 25 %-os arányban előforduló összetett anyag összetevőinek nem kötelező jelölésére vonatkozó jelenlegi szabályozás eltörlését javasolja. A teljes körű összetevő-jelölés lehetővé teszi, hogy azon fogyasztók, akiknek egészségügyi vagy etikai okok miatt nem szabad vagy aki nem akarnak bizonyos összetevőket fogyasztani, megfelelő információhoz jussanak. Ezen értelemben az adalékanyagok átvitelének (az emberi szervezetre gyakorolt hatás) problémájával tovább kell foglalkozni. Továbbá az ismert allergén összetevők esetében – meg kell vizsgálni az adott allergén jelenlétének kötelező jelölését, hogy az arra érzékeny fogyasztók elkerülhessék a termék fogyasztását.”

- Reklám tevékenység szabályozása.

- A félrevezető, megtévesztő hirdetésekre és állításokra jogorvoslat kidolgozása.

- Speciális szabályok a jelölésben (friss zöldség, gyümölcsök származási helye, genetikailag módosított élelmiszerek jelölése).

- Táplálkozás.

„A vásárolt élelmiszerek tápértéke iránt egyre nagyobb igény mutatkozik.”

Szükséges a tápanyagok bevitelének biztosítása és a megfelelő információellátottság.

A diétás élelmiszerek, az élelmiszer-kiegészítők és a dúsított élelmiszerek vonatkozásában speciális irányelvek kidolgozása szükséges.

Táplálkozási akciópolitika kidolgozására – akciótervvel kiegészítve – van szükség.

Az élelmiszerelőállítás és a táplálkozást egyre inkább tudományos alapokra kell helyezni; az adatgyűjtő rendszernek ki kell terjednie az élelmiszer-bevitel, a táplálkozás és a tápláltság vizsgálatára.

Biztosítani kell a fogyasztók megfelelő tájékoztatását.

## **8. fejezet: Nemzetközi összefüggések**

„Az import élelmiszerekre és állati takarmányokra vonatkozó alapelv szerint, azoknak meg kell felelniük – legalább a Közösségi saját termékekre vonatkozó szabályaival egyenértékű – egészségügyi előírásoknak.”

Az élelmiszerbiztonság nemzetközi keretei jelentősen fejlődtek, amire bizonyíték a (Codex Alimentarius, a Járványügyi Nemzetközi Iroda (OIE), a Világkereskedelmi Szervezet Egészségügyi és Növényegészségügyi Intézkedések (az SPS Egyezmény) Alkalmazásáról szóló Egyezménye, a Világ Egészségügyi Szervezete (WHO), valamint az Élelmiszer és Mezőgazdasági Szervezet (FAO) tevékenysége). A Közösség aktív szerepet vállal a nemzetközi szervezetekben folyó munkában.

## **9. fejezet: Következtetések**

- A Fehér Könyv tartalmának kivitelezése lehetővé teszi majd az élelmiszerbiztonság szervezettebb és integráltabb módon való megközelítését egy magasabb szintű biztosítás érdekében.
- Az új Hivatal tudományos referenciahely lesz az egész Unió számára, amely hozzájárul majd a fogyasztók egészségének magas szintű védelméhez és segíti a fogyasztók bizalmának a helyreállítását.
- A Fehér Könyvben előterjesztett intézkedések sikere nagyban függ az Európai Parlament és a Tanács támogatásától, végrehajtásuk a tagállamok elkötelezettségének függvénye.
- A Fehér Könyv az élelmiszerelőállítók aktív részvételét feltételezi, amelyek elsősorban felelősek az élelmiszerbiztonsági követelmények mindennapi alkalmazásáért.
- A Fehér Könyv egészét átszövi az Élelmiszerbiztonsági Politika minden szintjén érvényesülő nagyobb átláthatóság igénye. Ez alapvetően hozzájárul majd ahhoz, hogy a fogyasztók bizalma erősödjék az EU Élelmiszerbiztonsági Politikájában.

A Fehér Könyv melléklete tartalmazza az Élelmiszerbiztonsági Akciótervet.

### **1.2. A nemzeti hatósági élelmiszerellenőrzés tevékenysége, szerepe**

A Fehér Könyv rámutat, hogy a globalizáció és az Európai Unióhoz történő tervezett csatlakozásunk komoly kihívást jelent a hazai élelmiszer-gazdaság szereplői számára.

A megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és az Országos Borminősítő Intézet széles körű hatósági tevékenységet folytatnak, nagy szakmai tudással segítik és kézben tartják,



ellenőrzik az élelmiszer és a bor előállítási folyamatát a felhasznált anyagokat és azok származásának nyomon követhetőségét, az előállítás technológiáját és körülményeit (minőségbiztosítás, élelmiszerbiztonság, környezetvédelmi szempontok), a forgalomba hozatalt feltételekhez kötik, majd a kereskedelemben további ellenőrzéseket végeznek az érvényes szabályok betartására vonatkozóan (hazai és import élelmiszerek) egészen a fogyasztó asztaláig ellenőrizve, illetve követve az élelmiszert. A hibákat szankcionálják. Az ismételt hibák kiszűrésére, a hatékony és eredményes ellenőrzés érdekében visszatérő kontroll ellenőrzéseket végeznek.

A hatóság az élelmiszer-fogyasztók érdekeinek védelmén túl, jelentős szerepet tölt be a kis- és középvállalkozások élelmiszerelőállítói tevékenységének fejlesztésében is, amely hazánkban különösen jelentős segítségre szorul, mert a kisvállalkozások nagy részénél sok esetben nincs meg a megfelelő laboratóriumi háttér, előfordul, hogy hiányosak a szakmai ismeretek, és van, ahol az élelmiszerelőállítás elavult, korszerűtlen módon valósul meg. Az ellenőrzés során a felügyelő szakemberek minden esetben számon kérik az EU követelményrendszerrel harmonizált magyar Élelmiszertörvény, a Magyar Élelmiszerkönyv és számos egyéb hatályos jogi szabályozás előírásainak betartását. Az EU harmonizáció eredményeként, ezek a szabályozások követik, illetve kielégítik az EU követelményekkel egyenértékű elvárást, az európai gyakorlatot.

Hatósági szakembereink más módon is szorgalmazzák az EU színvonalát kielégítő élelmiszertermelés elérését azzal, hogy ösztönzik az élelmiszerelőállítókat az élelmiszerelőállítás közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségügyi előírásainak biztosítására, amelynek az egyik lehetséges megoldásaként a veszélyelemző és elhárító rendszerek alkalmazását (HACCP) javasolják, valamint az ISO 9000-es szabványsorozat minőségbiztosítási rendszerhez való kapcsolását, együttes alkalmazását szorgalmazzák. Végső cél, hogy a termék jellemzői minél jobban megközelítsék az élelmiszer táplálkozástudományi, élvezeti és más érzékszervi értékét biztosító optimális paramétereit úgy, hogy azok a fogyasztók egészségét és környezetét ne veszélyeztessék.

### **1.3. Minőségfejlesztés, minőségbiztosítás és élelmiszerbiztonság a hazai élelmiszerelőállításban**

Az Európai Unió piacát megrázó események (visszatérő BSE fertőzés és egyéb, elmúlt években tapasztalt élelmiszer-botrányok) arra hívják fel a figyelmet, milyen óriási jelentőségű lehet a felhasznált takarmány minősége az állati eredetű alapanyag előállításában, valamint a növény-egészségügy a megbízható minőségű biztonságos élelmiszer előállításában,

a fogyasztó egészségének és a bizalmának megőrzésében. De igen fontosak a kedvező környezeti hatások, hiszen a környezeti ártalmak ebben a körforgásban visszahatnak növényre, állatra, emberre egyaránt.

Alapvetően fontos követelmény, hogy az emberi fogyasztásra szánt élelmiszer egészségkárosító hatástól mentes legyen. Eltekintve a speciálisan „élvezeti cikk” céljából forgalomba hozott fogyasztási cikkektől, amelyekről közismert az egészségkárosító hatás, ezért esetükben elengedhetetlenül fontos a fogyasztó ilyen irányú figyelemfelkeltő, az esetleges veszélyt jelző, megfelelő tájékoztatás, amely szintén élelmiszerbiztonsági szempont. A megfelelő korrekt tájékoztatás és a jelölés azért is élelmiszerbiztonsági kérdés, mert egyes emberekre az egyes élelmiszerekben lévő káros anyagok vagy akár hatóanyagok is, mérgezőek lehetnek (pl. liszt-, tojás-, tejfehérje-, nátrium-benzoát-érzékenység, illetve -allergia). Tehát az élelmiszerbiztonság tágabban is értendő, az előállítás során nemcsak élelmezésegészségügyi és higiéniai kockázat létezik, hanem az előzőekből következően a fogyasztók szempontjából igen fontos egészségvédő tényező, a korrekt jelölés, a megfelelő tájékoztatás.

Az élelmiszerekkel szemben, (de ugyanígy a takarmányokkal szemben is) a táplálkozás során, rendkívül sokrétű és eltérő az igény. A fogyasztói elvárás függ az életkortól, az egészségi állapottól és a táplálkozási szokásoktól. Világszerte, de még a kisebb régiókban is eltérő táplálkozási kultúrák léteznek, ugyanakkor szoros összefüggést fedezhető fel a fogyasztó egyéni érzékenységgel. Nagy a kockázat és a felelősség a növényegészségügy (pl. a vegyszeres beavatkozás utáni várakozási idő), az állati takarmányozás, az élelmiszer nyersanyagtermelés, az élelmiszer-előállítás, a -forgalmazás és az -ellenőrzés terén, ezért az élelmiszerlánc minden szegmensében elengedhetetlen az élelmiszerminőség és az élelmiszerbiztonság megvalósítása. Az eddigi horizontális egy-egy élelmiszer-termékcsoportra vonatkozó előírás helyett, az a vertikális szabályozás kerül előtérbe, ahol az egész élelmiszerlánc biztosított.

A táplálkozástudományban az élelmiszerbiztonság megvalósítása érdekében az EU hangsúlyozza a „kockázatbecslés”, a „kockázatkezelés” és a „kockázatközlés” jelentőségét, gyakorlati alkalmazásának szükségességét. A kockázatbecslést a kockázatkezeléstől elkülönült szervezet végzi – politikától mentesen – a kockázatközlés szabad eszközével élve.

Magyarországon az élelmiszer gazdaságban közös feladat a minőségi és biztonsági elvárások eredményes teljesítése, amelyben a folyamatos tervszerű hatósági ellenőrzés, a rendszeres megfigyelés (monitoring vizsgálatok) és az ezekre épülő értékelések, elemzések, a veszélyes tényezők és

összetevők kockázatelemzése ad megbízható támpontot a kockázatkezelés megtervezéséhez és végrehajtásához. Az elért pozitív eredmény közlése pedig a fogyasztók bizalmának helyreállítása irányába hat.

Az élelmiszerellenőrző hatóság ösztönzi a HACCP rendszer elterjedését és az ISO 9000-es szabványsorozat szerinti minőségbiztosítási rendszerhez kapcsolását. Az ISO időközben megjelentette a minőségirányítási szabvány módosított, továbbfejlesztett változatát. Az új szabvány kiemelten foglalkozik az integrált irányítási rendszerek kialakításával; így az élelmiszeriparban alkalmazott HACCP rendszerhez való csatlakozást az ISO 9001:2000-es szabvány alapvetően lehetővé teszi.

Hazánkban a HACCP rendszer vagy egyes elemeinek kiépítése 2002. január 1-től kötelező, mégpedig a Magyar Élelmiszerkönyvben – a Codex Alimentarius szerint – szabályozott módon.

### **A minőségbiztosítás jogi szabályozásának eszközei hazánkban**

- **Az 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet** 10.§-a az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelőségének biztosítása egyik lehetséges megoldásaként veszélyelemző és elhárító rendszerek (HACCP) alkalmazását írja elő.
- **A Magyar Élelmiszerkönyv** speciálisan foglalkozik a HACCP-vel.
- **A 17/1999. (II.10.) FVM-EüM együttes rendelet** az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszerhigiéniai feltételéről 3.§. (1) bekezdésének A) mellékletben foglalt követelmények teljesítése során az élelmiszer előállítójának és forgalmazójának vizsgálnia kell azokat a feltételeket, amelyek „A Veszély Elemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer vagy egyes elemei” működtetésével kapcsolatosak.

A jogi szabályozásból kitűnik, hogy az élelmiszerminőség nagyon bonyolult összetett tényező, függ a közegészségügyi, a higiéniai, a technológiai, a minőségügyi és a környezetvédelmi szabályok pontos betartásától az élelmiszerlánc minden pontján (termesztés, tenyésztés, termelés, előállítás, tárolás, szállítás, kultúrált fogyasztás, színvonalas vendéglátás). A nyers alapanyagból feldolgozott késztermék keletkezése, egy vertikális információlánc nyomán valósul meg, ahol a feldolgozási folyamat minden szakasza találkozik az előző technológiai ciklus minőségi paramétereivel, a termék megfelelőségével, amely láncolatban számos veszélyt rejtő pont létezik és amelyeket kezelni kell. Ehhez tudni kell nyomon követni a termék-előállítás minden részletét, a biológiai és környezeti tényezőket is figyelembe véve.

Ahhoz, hogy a hibás élelmiszer ki-, illetve visszavonható legyen, a terméket be kell tudni azonosítani, ki, hol és mikor gyártotta, továbbá honnan származott az alapanyag, ki mikor bocsátotta rendelkezésre, mik voltak annak szállítási, tárolási, minőségi és biztonsági paraméterei. Hasonló módon ismerni kell az előállításban felhasznált segéd- és egyéb járulékos anyagok eredetét, valamint minőségi és biztonsági paramétereit is. Ezen információk nagyon gondos, alapos adminisztrációt igényelnek.

Az élelmiszerlánc egyik korábbi szegmensében a bekerült káros anyagot vagy a folyamatban bekövetkezett minőségromlást, a későbbiekben a termék már „magán cipeli”, és ez a folyamat nem fordítható vissza. Ezért vannak esetek, amikor az egészségre káros anyagot tartalmazó, és/vagy sérült élelmiszert már csak megsemmisíteni lehet. Ha a talált hiba egészséget nem veszélyeztet, a keletkezett minőségcsökkent élelmiszer, bár csak egy alacsonyabb minőségi szintet elégít ki, így – kedvező esetben – még fogyasztható lehet.

A minőségbiztosító rendszerek szakmai helyességéért és hatékonyságáért elsősorban a rendszert működtető a felelős. A hatóság átfogóan azt ellenőrzi, hogy a rendszer biztosítja-e a hatósági előírások érvényesülését a közegészségügyi, élelmiszerminőségi, technológiai, higiéniai, környezetvédelmi és növényegészségügyi előírások betartását, valamint egyéb engedélyek meglétét (pl. felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszer, csomagolóanyagok, adalékanyagok), de egyben jogosult a rendszer bármely elemének vagy egészének vizsgálatára és a kísérő dokumentáció teljes körű átvizsgálására, ami azonban nem jelenti a rendszer tanúsítását.

Az élelmiszerbiztonság követelményeinek megvalósítása során mindig a minőségre ható irányítási rendszerekkel (QACCP) való integrálásra kell törekedni annak érdekében, hogy a termék jellemzői minél jobban megközelítsék a specifikációt, az élelmiszer táplálkozástudományi, élvezeti és érzékszervi értékét nyújtó paramétereit. Ehhez szükséges – többek között – a technológia minőségszabályozása. Ezt a QACCP a minőségre ható kritikus technológiai pontokon (QCP) a határérték átlépésének biztonságos megelőzésével valósítja meg.

A HACCP és a QACCP minőségbiztosítási rendszer integrálásával összevontan érvényesül az élelmiszerbiztonság, a biztonságos technológiai és a minőségügyi szemlélet. Ez a módszer rávilágít azokra a területekre, ahol a két szemlélet „minőségi” értelmezése eltérő lehet, és az ebből eredő hibákat megszünteti. Például a túlbiztosított hőkezeléssel ugyan kedvező higiéniai állapotot érhető el, de a kedvezőtlenül megválasztott hőmérséklet és idő függvényében a termék szétfő, állaga élvezhetetlen lesz. Tehát

mindig meg kell találni a megfelelő technológiai eszközt és a beavatkozás minőségileg lehetséges határesetét úgy, hogy az az egészségügyi kockázattól mentes legyen, és ugyanakkor a fogyasztó – az élvezeti értékre irányuló igényei – a lehető legjobban teljesüljenek.

A HACCP alkalmazóinak száma – az elmúlt években – az alábbiak szerint alakult:

Üzemek száma (db)	1997	1998	1999	2000
Ellenőrzött üzem	4400	4492	4484	4433
Teljes körű HACCP rendszert alkalmazó üzem	25	110	166	410
Egyes technológiákra alkalmazó üzem	42	103	195	172
A kidolgozást megkezdő üzem	99	81	160	454

A termelési volument tekintve – a nagy élelmiszerelőállítók jelentős hányada ugyanis már rendelkezik HACCP rendszerrel – a termelés nagyrészt ilyen szempontból „minőségbiztosított”. Az EU PHARE támogatással járul hozzá hazánkban azon célkitűzés megvalósításához, hogy az élelmiszerelőállító és -forgalmazó helyek rendelkezzenek HACCP rendszerrel.

**Az ISO 9000-es minőségbiztosítási rendszert működtető** élelmiszerelőállítók száma 200-300 között ingadozik, mivel egyrészt a megszűnt előállítók kiesnek a statisztikából, másrészt igen költségigényes a folyamatos fenntartás (a tanúsítás évenkénti megújítása). Ezért csak a nagyobb költségterheket elviselő nagy élelmiszerelőállítók tartják fenn az ISO szerint tanúsított minőségbiztosítást, illetve élnek azzal a komplex lehetőséggel, hogy a HACCP-vel együttesen alkalmazzák. Bár ez látszik a legjobb ajánlható megoldásnak a biztonságos élelmiszerelőállításhoz, számuk mégsem emelkedik olyan dinamikusán, mint a pályázat útján támogatott HACCP alkalmazóinak száma. 2000. évben az ISO 9000-es szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszert alkalmazó élelmiszerelőállítók száma mintegy 230 volt.

A környezetvédelmi előírások is egyre inkább előtérbe kerülnek az élelmiszerelőállítás folyamatában. Erre alkalmas az ISO 14001-es szabvány szerinti környezetközpontú irányítási rendszer, amelynek bevezetése jelzi a vállalat felelős gondolkodását és tevékenységét a fogyasztók felé az energiateljesítmény, a szennyezőanyagok és a hulladékok csökkentése, valamint a hulladékok újrafelhasználásának javítása érdekében. Az a tény, hogy az adott tevékenység nem szennyezi a fogyasztók környezetét, már a környezet-kultúra társadalmi szemléletté válásának jele.

A globalizálódó világban az országok felelős irányítói, az élelmiszer-gazdaság felső- és középvezetői, a kis élelmiszerelőállítók, a dolgozók egyaránt abban érdekeltek, hogy az előállított termékek minél szélesebb körben feleljenek meg az egyre bővülő követelménynek, s így tegyenek eleget a „kiváló minőség” iránti növekvő igénynek, a hazai és a nemzetközi (EU, USA stb.) előírásoknak. Érdekeltek abban is, hogy a termékek minőségi színvonalát megbízható elemek (korszerű előállítási technológia) garantálják és hogy azok azután egészségügyi szempontból is biztonságosak legyenek. Csak optimális összetételi paraméterekkel és kiváló érzékszervi jellemzőkkel rendelkező, a különféle ízlésnek is megfelelő, választékos, változatos és élvezetes élelmiszerek lehetnek versenyképesek a világpiacon, amelyeket környezetkímélő módon állítottak elő és környezetkímélő, de praktikus csomagolásban jelennek meg.

Nagyon fontos az élelmiszerek aktív és intelligens csomagolása a biztonság, a hatékonyság, a gazdasági és környezeti kihatások, valamint a fogyasztói elfogadás, de a termék biztonságos eltarthatósága és kezelhetősége szempontjából is (pl. tépőzáras csomagolás). Igen jelentős a termék jelölése is, amely – mint élelmiszerbiztonsági információhordozó – tartalmazzon minden olyan információt, amely az igényes fogyasztó számára lényeges, de nem megtévesztő vagy félrevezető.

Az FVM az Agrármarketing Centrumot (AMC) bízta meg a „**Kiváló Magyar Élelmiszer**” védjegy programjának működtetésével. A védjegyyelviselés főbb szempontjai: a termék legalább egy tulajdonságában kiemelkedő legyen, Magyarországon állítsák elő, a védjegyet viselők a termék minőségét folyamatosan és megbízhatóan magas szinten tartásuk és a rendszeresen végzett utóellenőrzések a kiváló minőséget igazolják. A védjegyet 2000. végéig 174 termék nyerte el. A „Kiváló Magyar Élelmiszerek” utóellenőrzését a megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség véletlenszerű mintavétellel végzik. Ugyanakkor az AMC évente két alkalommal akkreditált laboratóriumokat is megbíz a felülvizsgálatokkal, ezzel is biztosítva a garanciát, a hitelességet a fogyasztók bizalmának növelése érdekében.

Magyarországon az agrárgazdaság erejét és hagyományait egyaránt reprezentáló számos élelmiszeripari kiállításon kerülnek bemutatásra a „**Kiváló Magyar Élelmiszer**”-ek és az ún. „**Hungaricumok**”, az eredetvédett, a különleges élelmiszerek, valamint a napjainkban előtérbe kerülő „**Szívbarát termékek**” és a többfunkciós, illetve a gyógyászati, táplálkozásbiológiai és más céllal dúsított élelmiszerek sokasága. Egyre több bioélelmiszer kerül forgalomba, aminek jogi szabályozása szintén

európai szintű. E termékekből nagy mennyiség kerül az export piacokra, melyek külpiaci fogadtatása igen kedvező.

A hazai élelmiszereinket bemutató rendezvények (73. OMÉK, UKBA, Foodapest 2000, AGRA-SAVÁRIA, Farmer-Expo stb.) a várhatóan közelgő EU csatlakozásunk előtt hiteles képet nyújtanak agrárágazatunk, élelmiszergazdaságunk jelenlegi helyzetéről és a jövőbeli fejlődés irányairól. A szakmai rendezvényeken, kiállításokon szervezett előadásokon hangsúlyos szerepet kap hazánk Európai Unióhoz történő csatlakozásának kérdése, valamint az agrármarketing. Az elmúlt évben számos szakmai konzultációt tartottak Magyarország EU csatlakozásának időszerű kérdéseiről, illetve tájékoztatás hangzott el az EU segélyprogramokról is.

Az élelmiszertudomány fejlődésének és a kutatás-fejlesztés elismerése, hogy a 73. Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállításon (OMÉK) a **Miniszteri Nagydíjat** az

MTA Mezőgazdasági Kutató Intézete, Martonvásár

kapta olyan új gabonafajták kikísérletezéséért, amelyek lehetővé teszik a minőségi termelésre való áttérést és az aszály ellenére is jó termést hoznak.

A Foodapest 2000. kiállításon 17 Siker- és 26 Újdonság-díj került átadásra, és 27 bor kapott Vin Agora aranyérmet. A 2000. évi külföldi borversenyeken 8 arany, 11 ezüst és 10 bronz érmet nyertek a magyar borok és 15-öt oklevéllel díjaztak.

## **2. Jogi szabályozás, EU jogharmonizáció**

### **2.1. Az élelmiszerelőállításról és -biztonsággal kapcsolatos hazai jogi szabályozás**

**9/2000.(II.2.) Korm. rendelet** a telepengedély alapján gyakorolható ipari és szolgáltató tevékenységekről, valamint a telepengedélyezés rendjéről szóló 80/1999.(VI.11.) Korm. rendelet módosításáról: Azok, akik e rendelet hatálybalépésekor már működő telepen végzik a rendelet hatálya alá tartozó tevékenységet, kötelesek 2001. június 30. napjáig telepengedélyt kérni.

**1030/2000.(V.5.) Korm. határozat** a Tudomány- és Technológiapolitikai Kollégium, valamint a Tudományos Tanácsadó Testület létrehozásáról és működéséről: A Kormány a tudományos kutatás és fejlesztés kiemelkedő fontosságára tekintettel, tudomány- és technológiapolitikájának kialakítására és támogatására tanácsadó, döntéselőkészítő, koordináló és

értékelő testületként Tudomány- és Technológiapolitikai Kollégiumot, valamint Tudományos Tanácsadó Testületet hoz létre.

**1073/2000.(VIII.31.) Korm. határozat** a Kormány tudomány- és technológia-politikájának megvalósítását szolgáló intézkedésekről: A Kormány a nemzeti kutatási és fejlesztési programokhoz öt fő irányt jelölt ki: az életminőség javítása, kommunikációs és információs technológiák, a környezetvédelmi és anyagtudományi kutatások, az agrárgazdasági és a biotechnológiai kutatások, a nemzeti örökség és a jelenkori társadalmi kihívások kutatása.

**16/2000.(IV.6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet** az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról szóló 1/1996.(I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet módosításáról:

Jelentős lépés az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület létrehozása, a Testület élelmiszerbiztonsági kérdésekben az állami szervek felkérésére tanácsot ad, illetve javaslatokat tesz, tudományos alapokra helyezve a mezőgazdasági termelést, az élelmiszerelőállítást és -forgalmazást, valamint az élelmiszerellenőrzést.

Nem minősül új élelmiszernek az a részben vagy egészben géntechnológiával módosított összetevőkből előállított élelmiszer, amelyben a génszabályozásból származó DNS vagy fehérje nincs jelen, illetve amelyben a géntechnológiai eljárásból származó anyag mennyisége egyetlen összetevőben sem haladhatja meg az 1 %-ot. Ezen termékeken nem kell a génszabályozásból származó anyag jelölését megadni. Azonban, ha az 1 %-ot meghaladja, akkor jelölni kell. Ha az élelmiszer-megnevezésben egy vagy több felhasznált anyag jelenléte hangsúlyos, a jelölésben a kiemelten fontos anyagok mennyiségét/arányát is fel kell tüntetni.

A rendelet szabályozza a több telephelyen működő élelmiszerelőállító gyártmánylapjainak engedélyeztetését és regisztrálását, a minőség-megőrzési idő feltüntetését. Tartalmazza a funkcionális készítmények meghatározását és az azzal kapcsolatos szabályokat.

**77/2000.(X.6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet** az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról szóló 1/1996.(I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet módosításáról: A mezőgazdasági őstermelői igazolvánnyal rendelkező személyek működését szabályozza.

**39/2000.(XII.20.) EüM rendelet** az állatgyógyászati készítmények élelmiszerekben előforduló maradványának megengedhető mértékéről rendelkező 2/1999.(II.5.) EüM rendelet módosításáról.



**40/2000. (XII.20.) EüM rendelet** az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet módosításáról.

**2/2000.(I.18.) FVM-KöM együttes rendelet** a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai követelmények szerinti előállításának, forgalmazásának és jelölésének részletes szabályairól: A környezeti adottságok harmonikus használatán alapuló ökológiai termékek előállítását, feldolgozását, jelölését, tanúsítását és forgalmazását, valamint a hatósági eljárást szabályozza.

**62/2000.(IX.15.) FVM rendelet** a friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség ellenőrzéséről: A rendelet kiterjed a Magyarországon előállított és forgalomba hozott, illetve kivitelre és behozatalra szánt gyümölcsre és zöldségre, valamint ezek termelésével, forgalmazásával, exportjával és importjával foglalkozó természetes és jogi személyekre, gazdasági társaságokra.

**25/2000.(VII.26.) GM-FVM együttes rendelet** az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről: A gyártó felelős a csomagolt termék tényleges nettó mennyiségének ellenőrzéséért, a hiteles és a megfelelő pontosságú mérőeszköz alkalmazásáért.

## **2.2. A bor előállításának, ellenőrzésének és forgalmazásának jogi szabályozása**

**2000. évi XCIX törvény** a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény, valamint a hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény módosításáról

- A must és a bor előállítása és kezelése körében szabályozza: a kékderítés, a házasítás, a must és bor cukortartalma kialakításának, savtartalma növelésének szabályait, továbbá az ízesített bor, az ízesített boralapú ital, ízesített boralapú koktél, a likőrbor, továbbá a pezsgő, a habzóbor, a gyöngyözőbor, és a széndioxiddal dúsított gyöngyözőbor előállításának szabályait.

- A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény kiegészül eljárási ügyekben: a hegybíróvá választás feltételeivel, a tag kötelezettségeivel, a hegyközségi tanácsok társulásával. Eredetvédelmi célból a hegyközségi tanácsok régiót vagy tájbortermelő vidéket alakíthatnak, az együttműködés feltételeit, társulási magállapodásban rögzítik. Szabályozza a hegyközség engedélyéhez kötött szőlőművelési ág megváltoztatásának körülményeit, feltételeit.

**15/2000. (IV.6.) FVM rendelet** a szőlőtermesztésről és a borgazdálkodásról szóló 1997. évi CXXI. törvény végrehajtására kiadott 106/1997. (XII.19.) FM rendelet módosításáról: A nem palackozott borok kiszerezését 2003. január 1-től csak engedélyezett helyen lehet végezni.

**21/2000. (V.18.) FVM-PM együttes rendelet** a borászati termékek egységes bizonylatolási, nyilvántartási és elszámolási rendjéről: Tartalmazza a borkísérő okmány, a pincekönyv(ek) alkalmazásának szabályait, tartalmi kellékeit, a kihozatal- és veszteség-elszámolás feltételeit.

**34/2000. (X.6.) PM rendelet** a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 36/1997. (XI.26.) PM rendelet módosításáról: A jövedéki engedélyes kereskedő adóraktárból vagy importálótól 2001. január 1-től kizárólag zárjeggyel ellátott palackos és kannás bort szerezhet be.

A jövedéki és nem jövedéki engedélyes kereskedő zárjegy nélküli bort legfeljebb 2001. június 30-ig forgalmazhat. Ezen határidő után a még készleten lévő zárjegy nélküli bort köteles a forgalomból időlegesen kivonni, arról leltárt felvenni és 2001. július 6-ig gondoskodni a zárjegy megrendeléséről a területileg illetékes vámhivatalnál. A készletzárjegyek felhelyezése – vámhivatal képviselőjének jelenlétében jegyzőkönyv felvétele mellett – a kereskedő kötelezettsége. Az országos parancsnokság legkésőbb 2001. szeptember 30-ig köteles a készletzárjegyet és a vámhivatali jelenlétet biztosítani.

**43/2000. (XII.5.) PM rendelet** a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 36/1997. (XI.26.) PM rendelet módosításáról: Ezen rendelet hatályba lépését megelőzően legyártott és az országos parancsnokság által átvett, 2000. december 31-én készletben maradt alkoholtermék zárjegyek továbbra is kiadhatók és felhasználhatók.

**54/2000. (VIII.11.) FVM rendelet** az egyéb borok előállításának, minőségellenőrzésének és fogyasztói forgalomba hozatalának szakmai szabályairól: A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 1997. évi CIII. törvény 54/A.§ (1) bekezdés b) – és c) pontjának hatálya alá tartozó egyéb borok (gyümölcsborok) forgalomba hozatalára és minőségének ellenőrzésére az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és annak végrehajtási rendeletének előírásai vonatkoznak.

**91/2000. (XI.24.) FVM rendelet** a minőségi borok művi tárolásának támogatásáról: A minőségi és a különleges minőségű borok adóraktárakban kialakított művi közraktárakban helyezhetők el: e rendelet ennek feltételeit szabályozza.

## 2.3. Az élelmiszerek forgalmazásához kapcsolódó jogi szabályozások

**246/2000. (XII.24.) Korm. rendelet** a tisztességtelen piaci magatartás és a versenykorlátozás tilalmáról szóló 1996. évi LVII. törvény végrehajtását szolgáló egyes kormányrendeletek módosításáról.

**2000.évi CXXXVIII. törvény** a tisztességtelen piaci magatartás és a versenykorlátozás tilalmáról szóló 1996. évi LVII. törvény módosításáról.

**160/2000. (IX. 21.) Korm. r.** Az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló 4/1997. (I. 22.) Korm. rendelet módosításáról.

**161/2000.(IX.21.) Korm. rendelet** a vásárokról és piacokról szóló 35/1995. (IV.5.) Korm. rendelet módosításáról: A piaci árusítással kapcsolatos rendelet – többek között – a mezőgazdasági őstermelők piacon végzett termékforgalmazási lehetőségeit szabályozza.

## 3. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége (OBI)

### 3.1. A borvizsgálatok alakulása, a bor minősítése és ellenőrzése

Az Intézet 2000. évben összesen 12555 tétel bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot, mustot és sűrítményt (a megoszlása: 8637 belföldi, 3300 export, 618 import minta) vizsgált meg és minősített (1. táblázat), valamint 2209 ellenőrzési minta került vizsgálatra.

**1. táblázat: Az Országos Borminősítő Intézet  
2000. évi vizsgálati adatai**

Termék megnevezés	Összes vizsgált tétel (db)	Kifogásolt tétel (db)	Kifogásolási %	HIBAOKOK (darab)					
				Érzékszervi	Összetétel	Tömeg, térfogat	Jelölés	Mikrobiológia	Összesen
Asztali bor	2771	332	12,0	151	102	0	81	75	409
Tájbor	1918	154	8,0	96	48	0	45	65	254
Minőségi bor	5968	436	7,3	245	185	0	114	130	674
Különleges min. bor	474	94	19,8	68	26	0	12	34	140
Szénsavas bor	266	6	0,2	4	3	0	4	0	11
Fűszerezett bor	137	10	7,3	5	4	0	3	0	12
Borpárlat	257	17	6,6	11	12	0	2	0	25
Sűrített must	18	0	0,0	0	0	0	0	0	0
Must	128	11	8,6	8	9	0	0	0	17
Import bortermékek	618	20	3,2	9	10	0	3	0	22
<b>Mindösszesen</b>	<b>12555</b>	<b>1080</b>	<b>8,6</b>	<b>597</b>	<b>399</b>	<b>0</b>	<b>264</b>	<b>304</b>	<b>1564</b>
Hibaokok szerinti megoszlás (%)				38,2	25,5	0,0	16,9	19,4	100

A minősítésre beküldött mintákból 1080 tételt kifogásoltak; a kifogásolási arány 8,6 %. A vörösboroknál a kátrányfesték (szintetikus színezék) tartalmát 3909 bor esetében ellenőrizték, ebből pozitív 227 (5,8 %) minta volt, ami azonos az elmúlt évben talált (1999. év 5,7 %) mértékkel.

A 3909 diglükózid-tartalom vizsgálatból 97 bor (2,5 %) tartalmazott direkt termő szőlőből származó bort is, ez az arány 1999-ben 2,0 %, 1998-ban 3,6 % volt. Az Országos Borminősítő Intézet tevékenysége során 61 nagykereskedelmi ital-lerakatban, üzemi raktárban, 703 kereskedelmi egységben és 4265 borozóban tartott helyszíni ellenőrzést.

### **3.1.1. A hatósági intézkedések alakulása**

A helyszíni ellenőrzés során vett 2209 hatósági ellenőrzési mintából 1688 volt hibás, a kifogásolás 76,4 %. Az Országos Borminősítő Intézet ellenőrzései során 127 esetben 23 millió Ft értékben minőségvédelmi bírságot szabott ki nem engedélyezett anyag felhasználásával előállított, illetve kifogásolható minőségű vagy kiszerezésű borok forgalmazásáért az előállítók ellen.

Az OBI 170 alkalommal tett szabálysértési eljárásra javaslatot, amely 56 üzemet, 41 borkimérést, illetve piacellenőrzést és 73 egyéni termelőt érintett. Az elkövetés helyszíne szerint illetékes szabálysértési hatóság 117 esetben hozott határozatot és átlagosan 22 eFt pénzbírságot szabott ki, aminek azonban csak csekély visszatartó ereje van. Az OBI munkatársai megelőző jelleggel a felfedett hibák, hiányosságok miatt 1327 bortétel esetében hívták fel a figyelmet a vonatkozó szabályok betartására. A vizsgálati eredmények alapján 464 esetben írásbeli figyelmeztetést alkalmaztak. Rendőrségi feljelentést 5 esetben tettek.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőséggel folytatott közös ellenőrzés során megmintázott borok vizsgálati eredménye alapján az Intézet kezdeményezésére 5 esetben folytattak eljárást az előállítók, illetve a forgalmazók ellen. A Vám- és Pénzügyőrség kirendelő határozata alapján 37 ügyben az OBI-ban laboratóriumi vizsgálatokat végeztek és szakértői véleményt készítettek. Az 1997. évi CIII. tv. 58 § (3) bekezdése szerint az Intézet a nem habzó – köztes alkoholterméknek minősülő – adalékanyagot tartalmazó italok előállításáért, illetve forgalomba hozataláért 35 esetben jövedéki eljárást kezdeményezett.

Az Intézet 2 borászati üzem ideiglenes bezárását rendelte el, mert nem megengedett anyagok és eljárások alkalmazásával állították elő boraikat. A hamisított borok forgalmazásáért hozott jövedéki határozatait az OBI a nyilvánosság elé tárta (Magyar Közlöny, országos-, megyei napilap) az

1997. évi CXXI.tv. 73.§ (4) bekezdés alapján. A tevékenység során az Intézet 361 bor tételt zárolt 30 millió Ft értékben. Abból fogyasztásra alkalmatlan 39 tétel bort megsemmisítésre utaltak 17 millió Ft értékben.

A jogi szabályozás ebben az évben ismét jelentős feladatokat ró a borelőállítókra és az ellenőrző hatóságokra egyaránt. A bor zárjegyek alkalmazása 2001. január 1-vel hatályos. A pincekönyv vezetése jelenleg még számítógépes program segítségével sem megoldott.

A termelői borkimérők jelentős hányada bezárt, a bordiszkontok száma csökkent, nem vállalva a működéshez szükséges eljárásokat, valamint – a bor jövedéki terméké válásával – a törvény által előírt nyilvántartási rendszer vezetését. A pincekönyvek vezetése, a készletek bejelentése, a jogszabályok értelmezése terén jelenleg az útkeresés folyik. Az egyszerűsített adóraktárak más-más követelményekkel szembesülnek a pénzügyőrség részéről az eltérő értelmezés miatt. Az év végén kapott jogi szabályozással kedvező feltételek mellett lehetővé vált a borok közraktározása. Ezzel a lehetőséggel 20 borászati vállalkozás élt.

### ***3.1.2. Jelentősebb problémák, hiányosságok és intézkedések a borellenőrzés során***

Az újonnan kialakult, nagyüzemnek tekinthető pincészeteknél már különösebb probléma nem adódott. Azonban a felvásárlással és értékesítéssel foglalkozó vállalkozások jelentős gondot okoztak, mert ezeknél tovább folyt a seprőbor-gyártás, a hamisítás. Citromsav, borkősav, répacukor, szaharin, mesterséges színező anyag, aroma és víz felhasználásával állították elő és hozták forgalomba termékeiket.

1999-ben a bortörvény módosítása megteremtette a lehetőségét annak, hogy a borhamisítással kapcsolatban hozott jogerős államigazgatási határozatokat az OBI nyilvánosságra hozza. A nyilvánosság hatása pozitív hatású volt.

A kereskedelmi ellenőrzés során továbbra is sok hamisított bort találtak az ellenőrök. Gyakori a víz hozzáadásával végzett hamisítás, előfordul az édesítésre nem megengedett anyagok használata, a túlzott mértékű citromsav-felhasználás és a kátrányfestékekkel történt színezés. A kereskedelemben talált hamisított borok számlán és címkén is feltüntetett tulajdonosa sok esetben nem létező személy. A kereskedelemben csökkent a kannás borok mennyisége, bővült viszont a kisebb kiserelésű PET csomagolásban történő forgalmazás.

A nyári Balaton-parti kereskedelmi ellenőrzések eredményei alapján megállapítható, hogy a borforgalmazás az előző évekhez képest javult.

145 helyszíni ellenőrzés közül 12 esetben volt szükséges a bor megmintázása. Kedvező, hogy a bizonylatolás – a jövedéki törvény hatálybalépése után – jelentősen javult.

Kiemelt feladatként került sor ellenőrzésekre a borpárlatot előállító és forgalmazó üzemekben. Gondot okoz az importból származó palackozott borok hiányos jelölése: nem egyértelműek az engedélyszámok sem.

### **3.1.3. Az óbor helyzet és a szüreti tapasztalatok**

Az éves nyitó készlet az Alföld térségében alacsonyabb volt az eddigieknél. A 2000. évi szüret kiválónak nevezhető az ország valamennyi borvidékén. Az évjárat egészséges és magas cukortartalmú szőlő alapanyagból, kiemelkedő minőségű termést adott. Az ültetvények hozamszintje – borvidékenként kisebb eltérések mellett – azonosnak tekinthető az 1999 évi évjáráttal.

A szőlőket teljes érésben a szokásosnál korábban szüretelték – a korai érésű fajták esetében – alacsonyabb savtartalommal. Az Alföldön és a Mátraalján a Hegyközségi Tanácsok engedélyezték a savtartalom-növelést. Az újborok savösszetételében – a pótlásra szoruló borkősav-tartalom mellett – az almasav mennyisége is aránytalanul alacsony.

A kékszőlők vonatkozásában a színanyag, a cukor- és a savtartalom kedvezően alakult, ezért kiváló 2000-es évjáratú vörösborokra lehet számítani. Tokaj-hegyalján decemberben még folyt az aszúszemek feldolgozása. Az évjáratban kivételesen magas minőségű (többségében I. osztályú) aszútermést 1100 tonna mennyiségben dolgoztak fel.

## **3.2. A minősítésre beküldött borászati termékek minőség alakulása**

### **3.2.1. A borágazat minőségi szintjének változása**

A minősítésre beküldött bor termékek 91,4 %-a felelt meg az előírásoknak. Az Országos Borminősítő Intézet minősítésre beküldött 12555 minta bort, szénsavas bort, likőrbort, brandyt, borpárlatot és sűrítményt vizsgált és minősített, ebből 1080 minta bizonyult hibásnak. A minősítésre beküldött bor termékek hiba arányát tekintve, az elmúlt három év kifogásolási adatai alapján (2000. évben 8,6 % < 1999. évben 9,2 % < 1998. évben 9,7 %) látható, hogy a borok kifogásolási aránya csökkenő tendenciát mutat, ami kedvező változást jelent. A borok minősége kismértékben javult.

A minősítésre beküldött borok termékcsoportok szerinti minőségi szintje változásának elemzéséhez a kifogásolási % változását vettük figyelembe.

Ahol a különbség 1 %-ot meghaladó mértékű, ott az a termékcsoporton belül a minőségi szint csökkenését, illetve emelkedését mutatja.

A minősítésre beküldött minták 1999. évi adatait összehasonlítva a 2000. évi adatokkal, a következő minőségváltozás mutatható ki az egyes termékcsoportok esetében:

<b>Termékcsoport</b>	<b>Minőségcsökkenés</b>
Különleges minőségű bor	+ 4,2 %
Must	+ 4,0 %
Asztali bor	+ 1,2 %
	<b>Minőségjavulás</b>
Sűrített must	- 6,0 %
Szénsavas bor	- 4,8 %
Borpárlat	- 4,4 %
Minőségi bor	- 1,3 %
Tájbor	- 1,0 %

Az eltérés mértéke a két év kifogásolási arányszáma között mutatja a minősítésre beküldött minta minőségi szintjének változását.

A minősítésre beküldött bortermékek közül az országos borágazati átlagnál (8,6 %) nagyobb volt a kifogásolás a különleges minőségű borok (19,8 %), az asztali borok (12,0 %) és a tájborok (8,0 %).

Az országos borágazati átlag mértékével egyező mértékben kifogásolták a minősítésre beküldött must mintákat (8,6 %). Az országos borágazati átlagnál kisebb arányban kifogásolták, a minősítésre beküldött minőségi borokat (7,3 %) a fűszerezett borokat (7,3 %) és a borpárlatot (6,6 %). Kis mértékű volt a kifogás a minősítésre beküldött import bortermékeknél (3,2 %), és csekély mértékű volt a szénsavas boroknál (0,2 %). Kifogástalan minőségben készültek a minősítésre beküldött sűrített must termékek.

Növekedett a minősítésre beküldött különleges minőségű borok kifogásolási aránya (2000. évben 19,8 %; 1999. évben 15,6 %). Csökkent a minősítésre beküldött asztali borok minősége (2000. évben 12,0 % ; 1999. évben 10,8 %). A minősítésre beküldött must minősége az elmúlt évhez képest rosszabb volt (2000. évben 8,6 % > 1999. évben 4,6 %) de minőségi szintje megfelelt az országos borágazat átlag szintjének.

A minősítésre beküldött bormintáknál a minőségi színvonal csökkenését okozó minőséghibák rámutatnak ezen borfélések fokozott ellenőrzésének szükségességére. Pozitív változás, hogy a minősítésre beküldött sűrített

must kifogástalan minőségű volt (2000. évben 0,0 %, 1999. évben 6,0 %), így az elmúlt évihez képest minősége jelentősen javult. Jelentősen javult továbbá a minősítésre beküldött szénsavas borok (2000. évben 0,2 %; 1999. évben 5,0 %), valamint a minősítésre beküldött borpárlat minősége (2000. évben 6,6 % ; 1999. évben 11,0 %).

### **3.2.2. *A minősítésre beküldött borászati termékek hiba-okainak alakulása***

A minősítésre beküldött borászati termékek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok arányának megoszlási százalékát tekintve megállapítható, hogy az érzékszervi tulajdonságok kifogása volt a legnagyobb (2000. évben 38,2 %; 1999. évben 41,0 %; 1998. évben 38,9 %), de aránya az elmúlt évihez képest csökkent.

A második legnagyobb mértékű hibaok volt a minősítésre beküldött borvizsgálatok során felderített összetételi jellemzők hibaaránya (2000. évben 25,5 %; 1999. évben 29,6 %; 1998 évben 30,3 %). Kedvező azonban, hogy az elmúlt éveket tekintve mérsékelten, fokozatosan csökkent az arányuk.

A mikrobiológiai hibák aránya jelentősen nőtt (2000. évben 19,4 %; 1999. évben 13,9 %; 1998. évben 16,4 %). Visszatekintve az elmúlt évekre, a mikrobiológiai hibák aránya a minősítésre beküldött minták vizsgálati adatai alapján során a harmadik leggyakoribb kifogásolási ok.

A minősítésre beküldött mintáknál feltárt jelöléssel kapcsolatos hiányosságok száma, a jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó problémák miatt (2000. évben 16,9 %; 1999. évben 15,5 %; 1998. évben 14,4 %) fokozatosan nőtt.

A minősítésre beküldött borok vizsgálatának és minősítésének tapasztalataiból összességében megállapítható, hogy az érzékszervi és összetételi hibák arányának csökkenése kedvezően befolyásolta a borágazat minőségi szintjének változását.

### **3.3. A hatósági tevékenységet elősegítő egyéb tevékenységek**

- A hazai borversenyeken az Intézet munkatársai szervezési és előkészítő munkát végeztek, továbbá a bíráló bizottság tagjaként, illetve elnökeként vettek részt a rendezvényeken.
- Továbbra is biztosított a részvétel az OIV Analitikai Albizottságának és a Jogharmonizációs Munkabizottság munkájában.
- A London Wine bemutatóján tájékozódás a külföldi borokról.



- Zágrábban a Nemzetközi Borversenyen részvétel a bíráló bizottságban.
- Az akkreditált laboratórium – jó eredménnyel – vizsgálta meg a francia BIPEA körvizsgálati mintákat, a bort 18 (sűrűség, alkohol, összes sav, összes cukor, illósav, szabad kén, tejsav, almasav, citromsav, borkósav, Ca, Fe, Cu, K, Na, metanol, glicerín stb.) és a borpárlatot 11 (alkohol, extrakt, összes sav, összes cukor, és a kozmaolajokból: 1-butanol, 2-butanol, propanol, izo-butanol, izo-pentanol, metanol, Ca) jellemzőre vizsgálták.
- Intézetben belül több szakmai továbbképzésre került sor, valamint a felügyelő ellenőrök 46 előadást tartottak a bortörvény módosításáról a hegyközségeknél és a jövedéki termékekről a VPOP szervezésében, különös tekintettel a pincekönyv alkalmazására.

## **4. A megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások élelmiszerminőségellenőrző tevékenysége**

### **4.1. A állomási tevékenység és a minőség**

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen jellemzi a statisztikusan vizsgált minták tételszáma (23838), az egyéb jelleggel vizsgált élelmiszerek mintaszáma (8880), valamint a monitoring minták száma (közel 4000).

Ezen kívül az élelmiszerellenőrző hatóság 1040 egyéb hatósági eljáráshoz szükséges mintát, 55 társhatósági mintát, 454 célvizsgálati mintát, 3 ellenmintát, 99 fogyasztói panaszt, valamint (társállomási kérésére) 246 nagyműszeres laborvizsgálati mintát vizsgált meg.

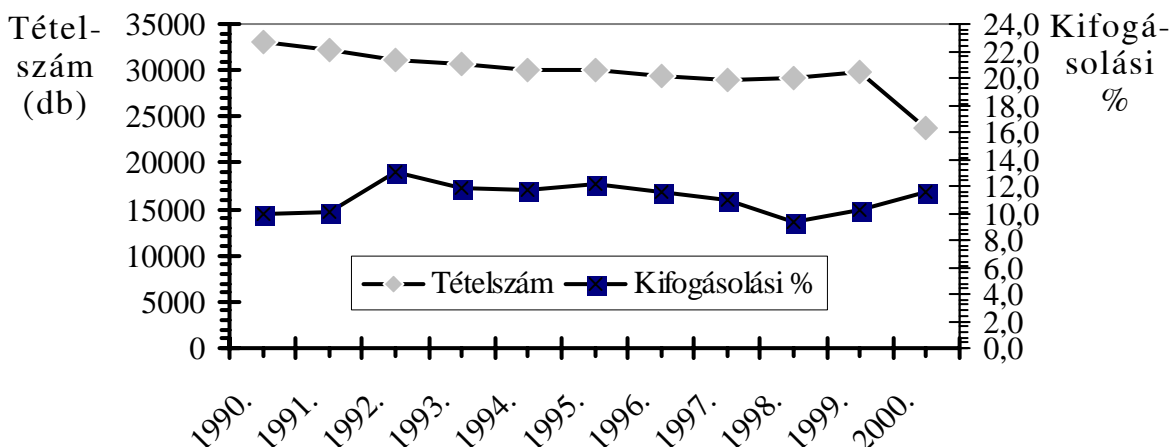
A hatósági élelmiszerminőségellenőrzési munkát tükröző statisztikai tételszám és egyéb preventív hatósági tevékenységhez kapcsolódó mintaszám alakulását az 2. táblázat mutatja az OBI nélkül. A statisztikus tételszám és a kifogásolási % alakulását (1990-2000.) az 1. ábra szemlélteti.

Az élelmiszerek minőségi szintjét felmérő statisztikus minták száma folyamatosan csökkent. Az egyéb hatósági tevékenységhez (pl. engedélyezési eljárásokhoz) kapcsolódó minták száma jelentősen csökkent, ami összefüggésben áll az új termékek engedélyezési eljárásának 2000-ben hatályba lépett egyszerűsített szabályozásával. A több telephellyel rendelkező élelmiszerelőállító gyártmánylapját – az engedélyezést követően –, a telephely szerint illetékes megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomáson köteles regisztráltatni. Ezáltal nem kell ugyanazon termék laboratóriumi vizsgálatát újra elvégezni a másik

megyében, ahol a terméket szintén gyártani szeretnék, azonban a helyszínen a gyártást ellenőrizni kell. Új elem a szabályozásban, hogy amennyiben a termék a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak megfelel, akkor a gyártmánylapot szintén csak regisztráltatni kell.

**2. táblázat: A hatósági élelmiszerellenőrzés főbb adatai**

Év	Vizsgált hatósági tétel (db)	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta (db)
1987	53639	7,7	13996
1988	43563	7,4	13470
1989	38339	10,0	14000
1990	33044	9,9	14048
1991	32119	10,1	16235
1992	31174	13,1	13708
1993	30732	11,9	13711
1994	30078	11,7	19781
1995	29944	12,2	14499
1996	29324	11,5	18146
1997	28957	10,9	24202
1998	29126	9,4	27452
1999	29711	10,2	22931
2000	23838	11,6	8880



**1. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási %-ának alakulása 1990 és 2000 között**

A 2000. évben a feldolgozott élelmiszerek vizsgált tételszámának 88,4 %-a megfelelt az előírt követelményeknek. Az előző három év kifogásolási arányát tekintve (1998. év 9,4 % ; 1999. év 10,2 %; 2000. év 11,6 %) a hibás

élelmiszerek aránya emelkedő tendenciát mutat. A hibás élelmiszerek számának növekedése felhívja a figyelmet az élelmiszerminőségellenőrzés megerősítésének szükségességére, a proaktív ellenőrzés jelentőségére.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrző hálózat tevékenységével segíti a magyar kormány minőségpolitikájának megvalósítását, többek között a kis- és középvállalkozások fejlesztését, aktívan együttműködve az élelmiszer-előállító üzemekkel. Folyamatosan ellenőrzi a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak betartását, az EU-val harmonizált jogszabályok érvényesítését, a szakmai tudományos és műszaki, technológiai, utasítások betartását, közben információkat továbbít, továbbképez, szankcionál és utóellenőrzést végez.

Az élelmiszerellenőrző hatóság a jó minőségű élelmiszerek előállítására ösztönöz, felügyeli az előállítási folyamatot, a hiányosságokat feltáró és megoldó tevékenysége segíti a hazai minőségszemlélet megerősítését, amely az EU csatlakozásunk egyik feltétele is. Feltehetően 2002-ben a hazai élelmiszerelőállításnak szigorúbb követelményrendszernek kell megfelelni, amikor a HACCP kötelező jelleget ölt.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság felügyeli a magyar élelmiszer-előállítás minőségszabályozó és minőségbiztosító tevékenységét, miközben erősíti azt. Ez a tevékenység – az EU jogharmonizáció folyamatos előrehaladásával – újabb és újabb feladatokat ró az ellenőrző hálózatra, ami a meglévő erőket maximálisan leterheli. A fejlődés felgyorsulásával, a korszerű tudományos tevékenységen alapuló, egyre magasabb műszaki színvonalon történő megvalósuló gyártás erős szellemi bázis kialakítását feltételezi az - előállítás és ellenőrzés területén egyaránt. Az élelmiszer-minőségellenőrzésben ezt az igen értékes szellemi bázist az ellenőrző hatóság munkatársai alkotják, akik szükségszerűen önképzés és továbbképzés útján sajátítják el a folyamatos fejlődéshez szükséges információkat.

#### ***4.1.1. A hatósági intézkedések alakulása***

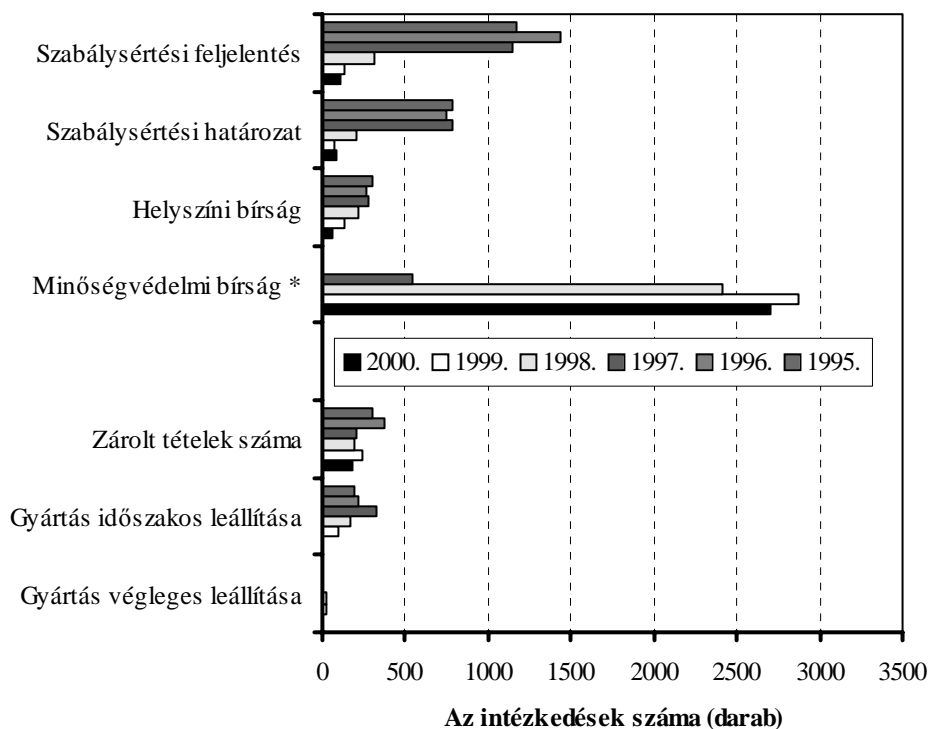
Az élelmiszerminőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás, nem megengedett élelmiszerelőállítói tevékenység miatt 2708 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki 77 mFt értékben, 106 szabálysértési eljárást kezdeményezett, 59 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 124 eFt értékben.

A jogszabály be nem tartásának mértéke, az előírás megsértésének súlyossága alapján, (engedély nélküli élelmiszerelőállítás, élelmiszerhamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok, eszközök használata stb. miatt) a termék gyártását 176 esetben a hatóság ideiglenesen felfüggesztette

(leggyakrabban a kenyér és a péksütemény, hús és húskészítmények, száraztészták esetében), illetve 3 termék (konzerv, száraztészta, üdítőital) előállítását egy-egy üzemben véglegesen megszüntette. Élelmiszerelőállító üzem működését 14 alkalommal függesztették fel (ebből 2 baromfi-, 1 édes-, 2 hús-, 2 sütő-, 3 száraztészta- és 4 üdítőitalipari tevékenység volt).

Az élelmiszerelőállítóknál összesen 182 hibás tétel került zárolásra, amelynek értéke 54,6 mFt. Ebből 47 tételt átdolgozásra utaltak 48,9 mFt értékben, 15 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 708 eFt. Más célú felhasználásra került 42 tétel 3,1 mFt értékben. A veszélyes anyagokat tartalmazó, felhasználásra alkalmatlan 78 tételt megsemmisítettek, amelyek értéke 1,9 mFt.

Az élelmiszerminőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását 1995 és 2000 között a 2. ábra szemlélteti.



**2. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés intézkedéseinek alakulása 1995 és 2000 között**

#### 4.1.2. Az élelmiszerelőállítók hatósági ellenőrzése

Az év folyamán a 7754 élelmiszerelőállító üzemből 4433 üzemet (57,2 %) ellenőriztek, ami hozzávetőlegesen közel minden második élelmiszerelőállító üzem ellenőrzését jelenti. A hatósági szakemberek összesen 6771 ellenőrzést végeztek a 4433 üzemben, ebből következően az ellenőrzés gyakorisága 1,52.

Az ellenőrzés gyakorisága csökkenő tendenciát mutat (1991-ben 2,0; 1998-ban 1,63; 1999-ben 1,60; 2000-ben 1,52 volt). Az intézkedések hatékony végrehajtása érdekében szükséges, hogy a hatóság utólag – a jegyzőkönyvben rögzített teendők végrehajtásáról is – tájékozódjon. Az utóellenőrzések hatékonysága indokolja, hogy az ellenőrzés gyakorisága tovább ne csökkenjen. Az élelmiszerelőállítói ellenőrzések számát szakágazatonként a 3. táblázat tartalmazza.

**3. táblázat: Élelmiszerelőállítói ellenőrzések és engedélyezési eljárások száma szakágazatonként 2000-ben**

SZAKÁGAZAT	ÜZEM ELLENŐRZÉS			ENGEDÉLYEZÉSI ELJÁRÁS (db)						
	Üze- mek száma	Elle- nőrzött üze- mek száma	Összes ellenőr- zések száma	Új élel- miszer	Jóvá- hagyott új termék	Nyilván- tartás- ba vett új termék	Gyárt- mány- lap meg- újítás	Minőség- megőr- zési idő meghosz- szabítás	Létesí- tési szakh. hozzá- járások	Műkö- dési enge- délyek száma
Baromfi és -készítmények	179	132	258	0	327	535	386	5	21	39
Bor	0	0	0	1	2	0	0	0	259	178
Cukor és cukortermékek	13	11	42	0	4	9	24	0	4	2
Dohánygyártmányok	9	6	17	0	38	2	20	0	1	0
Édességek	685	366	527	0	542	749	339	47	77	82
Gabona és -készítmények	277	198	391	0	66	74	30	0	19	21
Hús és -készítmények	757	450	845	0	591	1763	982	0	84	106
Hűtött és gyf. termékek	121	88	155	0	228	103	79	3	29	18
Konzervek	624	372	621	0	772	708	347	54	77	78
Növényolaj és -készítmények	154	104	163	0	18	21	16	4	10	10
Sörök	174	116	191	0	27	29	27	3	1	12
Kenyerek, péksütemények	1812	1210	1541	0	1112	2849	1222	8	136	207
Szárasztészták	414	275	433	0	30	228	93	0	33	22
Szeszesitalok	815	209	252	0	77	276	66	0	17	47
Tej és tejtermékek	139	131	434	0	215	550	244	3	32	30
Üdítőitalok, szikvizek	1150	521	600	1	244	304	208	4	111	111
Egyéb élelmiszerek	431	244	301	0	623	186	112	2	68	84
<b>Mindösszesen</b>	<b>7754</b>	<b>4433</b>	<b>6771</b>	<b>2</b>	<b>4916</b>	<b>8386</b>	<b>4195</b>	<b>133</b>	<b>979</b>	<b>1047</b>

Az élelmiszerelőállítói tevékenység ellenőrzése során az ellenőrző hatóság 11 létesítési engedéllyel nem rendelkező üzemet, továbbá 21 működési engedéllyel nem rendelkező élelmiszerelőállító üzemet talált. Továbbá nem volt jóváhagyott gyártmánylapja 214 terméknek, azaz engedély nélkül végezték előállításukat.

A hatósági élelmiszerelőállítói ellenőrzés nagyon széleskörű információhalmazra épülő feladat, igen sok elméleti (számos technológiai, vegyszeti, egészségügyi, jogi, élelmiszerkönyvi és egyéb környezetvé-

delemi, táplálkozástudományi) ismeretet igényel. Ezért folyamatos naprakész elméleti és gyakorlati felkészültséget kíván a munkatársaktól; az ellenőrzéshez igen nagy rutinra is szükség van. A leterheltség a korábbi évekhez képest a sokszorosára nőtt. Az ellenőrzés gyakorlata is megváltozott. A kis- és középvállalkozások segítségével, minőség-felügyeleti ellenőrzésével, azok a területek is biztonságosabban működnek, ahol elavult a gyártási technológia, nincs laboratóriumi háttér stb. Ezekben a területeken fokozott, minden részletre kiterjedő ellenőrzésekre kerül sor.

A minőségbiztosítási rendszerrel rendelkező nagyobb cégek esetében, ahol az adminisztráción keresztül átláthatóvá válik a napi gyakorlat követése, az ellenőrzés a minőségbiztosítási rendszer működtetésére összpontosul, a veszélyes minőségi pontokra és a gyártás biztonságos körülményeire irányul.

#### **4.1.3. A hatósági engedélyezési eljárások**

Az elmúlt évek engedélyezési eljárásait meghaladó mértékben, a 2000. évben élelmiszerelőállítói tevékenység létesítéséhez 1232 szakhatósági hozzájárulást, valamint 1057 működési engedélyt adtak ki a megyei (fővárosi) állomások. Az élelmiszer-előállítással kapcsolatos hatósági engedélyezési eljárások számát – szakágazatonként – a 3. táblázat tartalmazza.

Az állomások a következő engedélyezési eljárásokat folytatták le:

- 2 új élelmiszer engedélyezésében működtek közre.
- 4916 új terméket engedélyeztek és vettek nyilvántartásba, amely eljárás során 5868 minta laboratóriumi vizsgálatát végezték el az új termék gyártmánylapjának jóváhagyásához. A több telephelyen előállított élelmiszerek esetében 8386 új terméket vettek nyilvántartásba. Összességében 13302 új termékkel kapcsolatosan kellett az állomásnak eljárni. A legtöbb új terméket a következő termékcsoportokban engedélyezték: 1112 terméket a kenyerek és péksütemények csoportjában, 772 konzervkészítményt, 591 húst és húskészítményt, 542 édességet, és 327 baromfit és baromfikészítményt.
- 4195 termék esetében került sor gyártmánylap-megújításra, amelyhez 2849 minta vizsgálatát végezték el. Gyártmánylap-megújítást főként a következő termékcsoportokban végeztek: 1222 kenyér és péksütemény, 982 a hús és húskészítmény, 386 baromfi-készítmény, 347 konzerv és 339 édesség.
- A minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítását 133 termékre adták meg.

## 4.2. Élelmiszerek minőség alakulása

### 4.2.1. Az élelmiszer-ágazat minőségi szintjének alakulása

A 2000. évben a vizsgált feldolgozott élelmiszerek 88,4 %-a felelt meg az előírt követelményeknek. Az előző három év kifogásolási arányát tekintve (1998. év 9,4 %; 1999. év 10,2 %; 2000. év 11,6 %) a hibás élelmiszerek aránya kismértékben emelkedő tendenciát mutat. Az elmúlt évekhez viszonyítva az élelmiszerek minősége romlott.

#### 4.2.1.1. Az élelmiszeripari szakágazatok minőségi szintjének alakulása

Az élelmiszerek minőség alakulásának elemzéséhez a kifogásolási % változása szolgálhat alapul. A kifogásolás 1 %-ot meghaladó változásra utal a szakágazat minőségi szintjének csökkenésére vagy emelkedésére. Az 1999. évi kifogásolási %-ot alapul véve és a 2000. évi kifogásolási aránnyal összehasonlítva a termékcsoportok minőség alakulását a következő arányváltozások jelzik:

Termékcsoport	Minőség csökkenés
Kenyér, péksütemények	+ 4,6 %
Hús, húskészítmények	+ 3,6 %
Cukor termékek	+ 2,3 %
Baromfi, és -készítmények	+ 1,3 %
Növényolaj és -készítmények	+ 1,1 %
	Minőség javulás
Hűtött, gyorsfagyasztott termékek	- 1,5 %
Egyéb élelmiszerek	- 1,2 %

Megállapítható, hogy az élelmiszer szakágazatokban a minőség csökkenését eredményező változásokat nem tudta ellensúlyozni a két szakágazat minőségjavulása. A minőségváltozást jelző adatsorból kitűnik, mely élelmiszeripari szakágazatban volt a legnagyobb mértékű a minőség romlása – kirívó a kenyerek és péksütemények, de alig kisebb a hús és húskészítmények esetében – és mely szakágazatban volt kedvező minőségváltozás.

#### 4.2.1.2. A szakágazatok minőség alakulása az élelmiszeripari kifogásolási átlaghoz képest

Az élelmiszerelőállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag (11,6 %) felett kifogásolták, a kenyereket és péksüteményeket (21,7 %), a szárasztésztákat (19,2 %), valamint a húst és húskészítményeket (13,8 %). Ezért

ezen termékcsoportok fokozott ellenőrzése szükséges. Ugyanis minden ötödik kenyér és péksütemény minőséghibás volt, majd minden ötödik száraztészta, valamint minden hetedik hús és húskészítmény kifogásolható.

Az országos élelmiszeripari kifogásolási átlaggal közel egyező mértékben nem feleltek meg a gabona és gabonakészítmények (11,1 %). Az országos élelmiszerágazati átlag alatt – de azt azért megközelítően – kifogásolták az üdítőital-készítményeket (10,3 %) és az egyéb élelmiszerek termékcsoportját (10,5 %). Az országos átlag alatt kifogásolták a tejet és tejtermékeket (8,4 %), a konzerveket (8,2 %) és az édességeket (8,2 %). Kis mértékű volt a kifogásolás a cukor termékek (3,1 %), a sörök (3,7 %), a gyorsfagyasztott termékek (3,8 %), a szeszesitalok (4,5 %), a baromfi és baromfikészítmények (4,9 %) és a növényolaj-készítmények (5,3 %) vizsgálata során.

Hibátlan volt a dohány és dohánykészítmények termékcsoportja, az előírt követelményeknek minden esetben megfelelt a vizsgált termék.

#### ***4.2.1.3 Az élelmiszeripari szakágazatok minőség alakulásának trendjei***

Az elmúlt évhez képest jelentősen romlott a kenyér és péksütemények (2000. évben 21,7 % > 1999. évben 17,1 %), valamint a hús és húskészítmények (2000. évben 13,8 % > 1999. évben 10,5 %) minősége.

A kenyereket és a péksüteményeket (21,7 %) kirívó gyakorisággal kellett kifogásolni. A száraztészta (19,2 %) a második leginkább kifogásolt termékcsoport, és – az elmúlt évet is tekintve – minősége változatlanul rossz. Megállapítható, hogy a kenyerek, péksütemények és száraztészták rossz minősége okozza a legtöbb gondot. Különösen a kisebb vállalkozásokban előállított termékek előállítására jellemző, hogy a minőségbiztosítás nincs kiépítve, laboratóriumi háttérrel nem rendelkeznek és a jogszabályi változásokat csak nehézkesen tudják követni.

Kedvezőtlen a nagyobb gyártókapacitással előállított, valamint laboratóriumi háttérrel és minőségbiztosítási rendszerrel is rendelkező hús és húskészítmények minőségi színvonalának jelentős visszaesése.

Kedvező, hogy a gabona termékek minősége ebben az évben nem romlott, a kifogásolási arány 11,1 %.

A cukor termékeknél az elmúlt évek során a hatóság alig talált hibát (1999. évben 0,8 %). 2000. évben azonban cukor termékek (3,1 %) és a növényolaj készítmények (2000. évben 5,3 % > 1999. évben 4,2 %) minőségi kifogásának aránya nőtt. Azonban ezen termékek továbbra is jó minőségben készültek, kifogásolás jelentősen az országos élelmiszeripari átlag alatt fordult elő.



Kedvezőtlen jelzés, hogy – amíg az elmúlt évben pozitív irányt mutatott a baromfi és baromfikészítmények minőségének változása – a 2000. évben a kifogásolási arány (4,9 %) növekedett (1999. évben 3,6 %), a minőség csökkent, ami összefügghet a kisüzemek számának gyarapodásával. Összességében azonban ezen termékek minősége összességében jó, a kifogásolási arány jelentősen az országos élelmiszeripari átlag alatt mozog.

Pozitív változás, hogy a gyorsfagyasztott készítmények (2000. évben 3,8 % < 1999. évben 5,3 %) minősége javult. Ez az az élelmiszeripari ágazat, ahol komoly labor-háttér és kutató-fejlesztő bázis támogatja a példásan minőségbiztosított előállítást. Azonban ezen termékeknel is nagyon fontos, hogy a minőségbiztosítás ne szűnjön meg az üzem kapujában: a szállítás és az értékesítés során is elengedhetetlen a hűtlánc megfelelő működtetése.

A dohányipari termékek változatlanul hibátlan minőségben készültek. Az előállítás többnyire jól előkészített és kiváló minőségbiztosítási rendszert működtető környezetben történik. Pozitív eredmény, hogy az EU jogharmonizációval szigorított követelményrendszert ezen gyártók jól tudták követni.

Az élelmiszerek minőség alakulását szakágazatonként a kifogásolási % alapján a 3. ábra mutatja.

#### **4.2.2. A hibakok arányának alakulása**

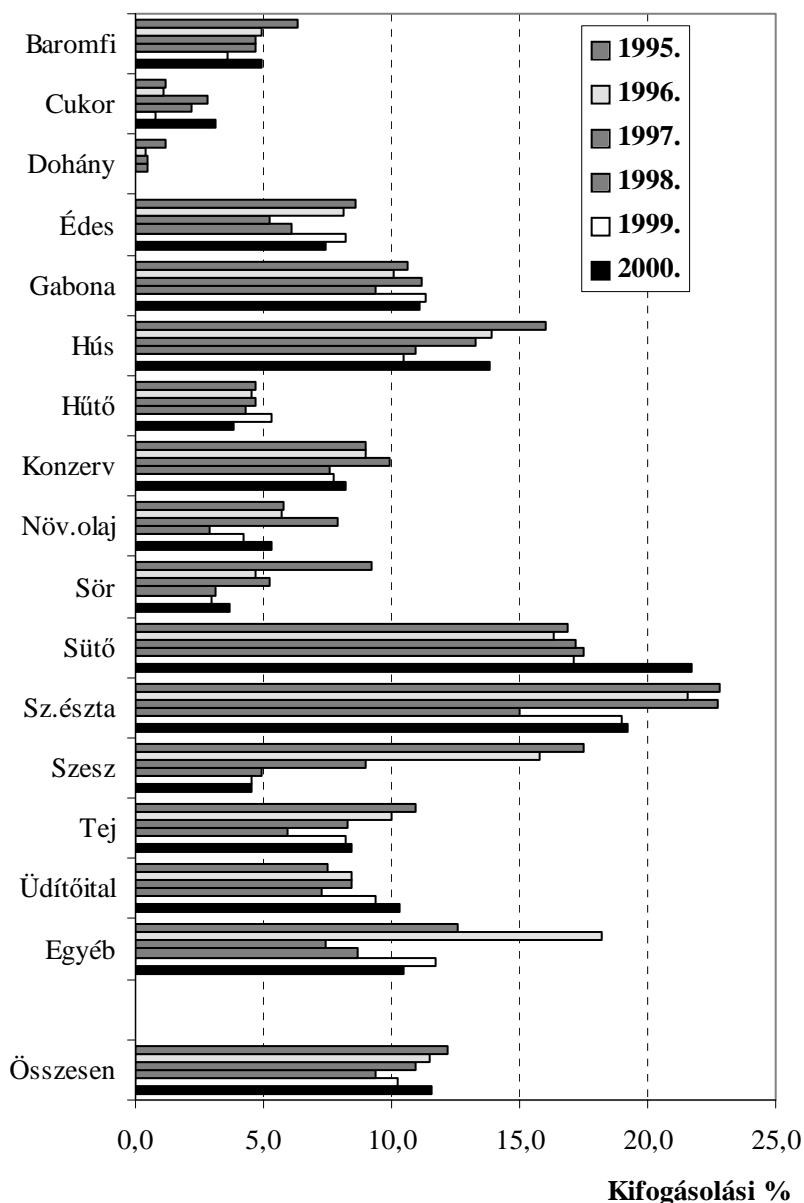
Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hibaarányának megoszlási százalékát tekintve a beltartalmi összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb (2000. évben 44,8 %; 1999. évben 45,4 %; 1998. évben 43,5 %) arányú. Megállapítható, hogy az élelmiszeripari kifogásolási átlag növekedését, a minőségromlást elsősorban az élelmiszerek összetételi hibája okozta. Csaknem minden második kifogásolt minta összetételi hibás volt.

Az elmúlt időszak tapasztalatai azt mutatják, hogy az élelmiszeripari cégek és vállalkozások igyekeznek a fogyasztó számára nem vagy csak alig felismerhetően, de jelentős gazdasági előnnyel járó módon, megkárosítani a fogyasztókat. A nagy áruházláncok, hypermarketek ugyanis olyan alacsony áron vesznek át egyes élelmiszereket, hogy az előállítók csak akkor tudnak a piacon maradni, ha ugyanazzal a megnevezéssel a fogyasztók kárára Magyar Élelmiszerkönyv előírásainál gyengébb minőségű élelmiszert állítanak elő.

Ezek az összetételi hibák nehezen ismerhetők fel, és jelentős részük csak laboratóriumban végzett vizsgálatok alapján deríthető ki. Az összetételi hibák nagy arányát így az is okozza, hogy a kis- és középvállalkozások

többsége nem rendelkezik laboratóriummal, ami miatt a termékek ilyen típusú vizsgálat nélkül kerülnek a kereskedelembé. Bár az Élelmiszer törvény kötelezi az előállítót a termékek bevizsgálására, de annak költségvonzata miatt az esetleges. Még a nagy élelmiszeripari üzemek egy része is felszámolta laboratóriumát a költséges működtetés miatt. Így ezen előállítók esetében az egyetlen összetételt ellenőrző szervezet, amely akkreditált és megbízható laboratóriumi háttérrel rendelkezik, a megyei (fővárosi) élelmiszerellenőrző állomási hálózat.

### Szakágazat



**3. ábra: Élelmiszerek minőség alakulása szakágazatonként a kifogásolási % alapján 1995 és 2000 között**

Az élelmiszerek beltartalma csak laboratóriumi vizsgálat alapján minősíthető, a fogyasztó közvetlenül nem érzékeli az összetételi jellemzők nagy részét, amelyek a fogyasztóra nézve akár veszélyesek is lehetnek. Az

élettanilag, egészségügyileg mérgező, egészségkárosító hatások biztonságos kiiktatása miatt a fogyasztó egészségének védelme, biztonsága érdekében, az élelmiszerek rendszeres ellenőrző vizsgálata – költségessége ellenére – elengedhetetlen.

A második nagy arányú hibaok a jelöléssel kapcsolatos jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos megkerüléséből adódó hiányosság. Visszatekintve az elmúlt évek adataira (2000. évben 26,1 %; 1999. évben 27,5 %; 1998. évben 31,6 %), megállapítható, hogy előfordulási arányuk csökkent. A jelölési előírásokat elsősorban a kis üzemet működtető élelmiszerelőállítók nem tartják be, mert nehezen tudják az élelmiszerjog változásait követni.

Az élelmiszerek jelölése élelmiszerbiztonsági és egészségügyi szempontból is igen nagy jelentőséggel bír. Létezhetnek olyan nem jelölt tulajdonságok vagy összetevők, amelyek súlyosan veszélyeztethetik a fogyasztókat (allergén vagy emésztési problémákat okozó anyagok), amelyek kimutatása csak laboratóriumi vizsgálatokkal lehetséges. Gyarapszik az olyan dúsított élelmiszerek száma, amelyek valamilyen egészségvédő vagy más indokkal hozzáadott anyagokat tartalmaznak. A jelölés itt még inkább élelmiszerbiztonsági tényező, mivel az a túladagolás veszélyétől megvéd. Ezek a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek nagyon körültekintő informatív jelölést és gondos felhasználási útmutatót tartalmazzanak, mivel bőséges termékkínálat következtében a fogyasztók egyre nehezebben tudnak eligazodni. Az élelmiszerkínálatban bekövetkezett robbanásszerű változás magával hozta az igényes, környezetvédelmi és egészségvédelmi szempontoknak is maradéktalanul teljesítő kultúrált csomagolást, jelölést. Ez marketingérdek az előállító szemszögéből. A piacon maradás alapszabálya a biztonságos és tisztességes előállítási és forgalmazási gyakorlat. Ez a felismerés szükségszerűen kiterjeszti a minőségbiztosítás vertikális folyamatát a termelőtől a vevőig, ahol számos szereplő gondos, tisztességes munkáján múlik a végeredmény.

Az élelmiszereket elsősorban táplálkozásbiológiai okból, valamint élvezeti értékéért fogyasztjuk. Sajnálatos, hogy az elmúlt években az élelmiszerek hibaokai között az érzékszervi jellemzők hibaaránya folyamatosan nőtt (2000. évben 16,6 %; 1999. évben 16,0 % ; 1998. évben 13,4 % és 1997-ben 12,0 %). Számos törekvés szolgálja azt a célt, hogy a hagyományos ízeket megőrizzük, hogy a „Kiváló Magyar Élelmiszerek” a fogyasztók bizalmát elnyerjék, hogy versenyképesek maradjunk a világpiacon. A termék kedveltségének titka elsősorban az élelmiszer érzékszervi jellemzőiben található minden egyéb feltétel teljesülése esetén.

Az érzékszervi jellemzők (szag, íz, állag stb.) közül az ízhiba 43,3 %-ban fordult elő, azonos mértékben az elmúlt évi íz hibaarányal. Minden második

érzékszervileg kifogásolt termék ízhibás volt. Érzékszervi (íz, szag, állag) hibák gyakran tárnak fel olyan más hibákat is, amelyek a termék további analitikai, mikrobiológiai vagy egyéb laboratóriumi vizsgálatára hívják fel a figyelmet.

A mikrobiológiai hibák aránya (2000. évben 5,9 %; 1999. évben 5,0 %) emelkedő tendenciát mutat. Gyakran már az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál kiderül, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás (savanyú vagy penészes íz). Az élelmiszerbiztonság megvalósításában nagy jelentősége van a gyártásközi mikrobiológiai ellenőrzésnek, amellyel jelentős anyagi kár és sok fogyasztói panasz előzhető meg.

A toxikológiai hibák (2000. évben 0,7 %; 1999. évben 1,2 %) aránya csökkent. Az Európában fellépett dioxin és BSE botrány azonban felhívja a figyelmet arra, hogy közvetve az állati takarmány is veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét. Növényegészségügyi oldalról hasonlóképpen szemlélhető az egészséges élelmiszer-alapanyag biztosításának kérdése. Tehát az élelmiszerbiztonság olyan több összetevőből álló komplex kritérium, amelynek meghatározása speciálisan termékfüggő és számtalan vertikálisan jelenlévő, nem látható és látható körülményt foglal magában. A rendkívül veszélyes toxikus hatású anyagok megfigyelésére monitoring rendszerben folyamatos vizsgálatokat végeznek. Az EU országokhoz hasonlóan Magyarországon is sor kerül a szarvasmarha-állomány BSE szűrésére, ami nagyon költséges, de az emberi egészség- és nemzetközi hitelességünk megőrzése érdekében ezt meg kell tennünk.

Az élelmiszerbiztonság sokszor nagyon költséges feladat, de a figyelem összpontosításával, a felelősség növelésével, a nagyobb precizitással esetenként akár költségmentes is lehet a veszélyelhárítás.

A tömeg/térfogat hiány csak 4,5 % arányban fordult elő. Ma már nem jellemző, hogy a vállalatok így törekednének nyereségre. A kifogásolt tételek között csak csekély mértékben (1,4 %-os arányban) találtak hibásan csomagolt élelmiszert.

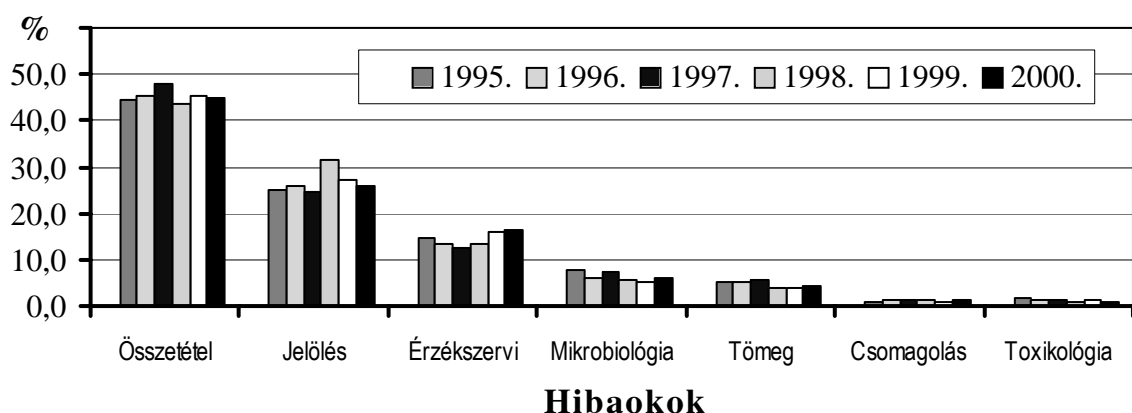
Akifogásolt élelmiszerek hibaokainak több éves alakulását a 4. ábra szemlélteti.

### **4.3. A hatósági munkát támogató jelentősebb szakmai tevékenységek**

Székesfehérváron rendezték meg a XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferenciát melyről külön beszámoló kerül közlésre.

Az 1995. évi XC. tv. 5.§-a, illetve a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) rendelet 11.§-ának (3) bekezdése alapján az élelmiszerelőállításban

részvevők számára előírt közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgák és az ahhoz szükséges tanfolyamok lebonyolításáról folyamatosan gondoskodtak.



**4. ábra: A hibaokok alakulása 1995 és 2000 között**

Az 1/1998.(I.12.) FM rendelettel – „A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelőségének tanúsításáról” – kapcsolatos munkában, a Kiváló Magyar Élelmiszer minőségtanúsító védjegy odaítélésének előkészítésében, az Élelmiszertanúsítási Szakbizottságban szintén hasznos munkát végeztek. Az FVM tárcaközi Koordinációs Bizottság 2000. évi munkatervében szereplő „Húsboltok ellenőrzése” tárgyú munkában ugyancsak részt vettek.

A társhatóságokkal és társintézményekkel együtt több alkalommal közös ellenőrzést folytattak, így pl.:

- Az ÁNTSZ-tal és a megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőségekkel közös ellenőrzéseket bonyolítottak le.
- A Növényegészségügyi és Talajvédelmi Állomásokkal, valamint az illetékes falugazdászokkal a búza minőségi átvételének regionális ellenőrzésében vettek részt.
- A Vám és Pénzügyőrség felkérésére különböző szakértői tevékenységeket végeztek.

A „Magyar Élelmiszerkönyvi Szakbizottság”-ok munkájában szintén több hálózati szakember vett részt.

A minőségügyi társadalmi szervezetekben (Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, MÉTE, EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság, Magyar Táplálkozástudományi Társaság stb.) aktív szerepet vállaltak. Előadásokat tartottak, továbbképzéseken vettek részt, minőségügyi fórumokat szerveztek. Számos élelmiszeripari szakkiállításon, vásáron – szakmai tudásukat kamatoztatva – működtek együtt a kiállítás rendezőivel (OMÉK, Foodapest, UKBA, AGRA-SAVÁRIA, Farmer-Expo stb.).

## **5. Az Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenységének összefoglalása az egyes szakágazatok szerint**

### **5.1. Baromfi és baromfikészítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1016 baromfi és baromfikészítmény tétel 95,1 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 53,0 %-a jelölési hibákból, 18,2 %-a érzékszervi, 10,6 %-a összetételi hiányosságból adódott. Mikrobiológiai szennyezettség miatt 5 tételt, csomagolási hiba miatt 4 tételt, míg tömeghiány miatt 3 tételt kellett kifogásolni. A hibákért 48 minőségvédelmi bírságot szabtak ki összesen 1666 eFt értékben, szabálysértési feljelentésre 2 esetben került sor. Két termék gyártását ideiglenesen felfüggesztették. Az ellenőrök 6 tétel megsemmisítését rendelték el 971 ezer forint értékben.

### **5.2. Cukrok és cukortermékek**

A hatóság az éves ellenőrzés során a hálózatban 256 tétel cukorterméket vizsgált meg, amelynek 96,9 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szintnél kissé gyengébb, de a szakágazatok között a második legjobb.

A nyolc minőségvédelmi bírság (értéke 188 eFt) kiszabása mellett egy szabálysértési feljelentésre is sor került. Két – összesen 49 eFt értékű – tételt átdolgozásra utaltak az ellenőrök.

### **5.3. Dohány és dohánytermékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban az ellenőrzések során 119 tétel dohányterméket vizsgáltak meg, amelyek mindegyike megfelelt a vonatkozó előírásoknak. Ezáltal a dohánytermékekkel kapcsolatban hiányosság nem fordult elő.

### **5.4. Egyéb élelmiszerek**

A hatósági ellenőrző hálózat megállapításai szerint 1000 tétel vizsgálata alapján a termékcsoport 89,5 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak.

A minőségi kifogások 41,8 %-a jelölési, 26,2 %-a összetételi hibákból és 21,3 %-a érzékszervi hiányosságokból adódott. 9 tétel tömeghiányos volt, 5 csomagolási hibás és 3 mikrobiológiailag fertőzött tétel fordult elő. A hatósági ellenőrök a hibák miatt 118 terméknél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot 2826 eFt értékben, valamint 6 szabálysértési feljelentéssel éltek. 10 termék gyártásának ideiglenes felfüggesztésére és 12 tétel átdolgozására (434 eFt) került sor. Toxikológiai aggályok miatt nem kellett kifogásolni terméket.

A legnagyobb kifogásolási arányt a hatósági szakemberek – ebben az évben is – a mézekenél állapították meg (18,5 %).

## **5.5. Édességek**

A vizsgált 1750 édesség tétel 92,6 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző évi minőségi szintnél valamivel jobb.

A minőségi kifogások 60,6 %-a jelölési hibákból, 15,2 %-a összetételi, 11,5 %-a érzékszervi hiányosságból, míg 6,7 %-a tömeghiányból, 5,5 %-a pedig csomagolási hibából adódott. Egy tételt kellett mikrobiológiai szennyezettség miatt kifogásolni. Az ellenőrök a hibákért 119 tételnél alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 3625 eFt volt. 8 terméknél szabálysértési feljelentéssel kellett élni. Összesen 4 tétel került zárolásra (39 eFt). Az ellenőrök toxikológiai szempontból aggályos terméket nem találtak.

Az édességek közül ebben az évben a desszertek és a nugátfélék kifogásolási aránya volt a legnagyobb (12,1 – 12,1 %). A nagy mintaszámmal vizsgált lisztesáruknál a kifogásolási arány 8,7 %, az egyéb édesipari termékeknél 8,0 % volt.

## **5.6. Gabona és gabonakészítmények**

A vizsgált 1638 tétel gabona termék 88,9 %-a felelt meg a vonatkozó előírásoknak. Ez az előző év minőségi szintjével megegyezik.

A szakágazatra jellemző minőségi kifogások arányának megoszlása: 63,0 %-a összetételi, 18,9 %-a érzékszervi, 9,2 %-a jelölési hibákból adódott. Mikrobiológiai fertőzöttség 4,6 %-ban, csomagolási hiányosság 2,5 %-ban fordult elő. Tömeghiányra 3 tétel esetében derült fény, míg toxikológiai aggály 1 tételnél merült fel. A hibák miatt az ellenőrzés 180 minőségvédelmi bírságot szabott ki, összesen 5789 eFt értékben. Két termék esetében szabálysértési feljelentésre került sor. A zárolt tételek száma összesen 29 tétel, amelyek értéke 36439 eFt.

## **5.7. Gyorsfagyasztott termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban 806 tétel gyorsfagyasztott terméket vizsgáltak meg, amelyek 96,2 %-a elégitette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A termékeket évek óta gyakorlatilag közel azonos hibaarányal gyártják.

A minőségi kifogások közül a leggyakoribbak a jelölési hibák (56,0 %). A tömeg hiány 22,0 %-ot, az érzékszervi hibák 12,2 %-ot és az összetételi hiányosságok 9,8 %-ot tettek ki. Minőségvédelmi bírság kiszabására 31 terméknél összesen 722 eFt értékben került sor. Zárolásra és átdolgozásra

5 tételt (634 eFt) utaltak az ellenőrök. Csomagolással és mikrobiológiai szennyeződéssel kapcsolatos hibát, illetve toxikológiai szempontból kifogásolható terméket nem találtak a hatósági szakemberek.

A gyorsfagyasztott egyéb termékek 10,2 %-át, míg a gyorsfagyasztott tésztafélék 8,3 %-át kellett kifogásolni. A megvizsgált gyorsfagyasztott gyümölcsök és gyümölcskrémek, valamint a gasztrófól készítmények között hibás termék nem fordult elő.

## **5.8. Hús és húskészítmények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 3785 tétel húst és húskészítményt vizsgáltak meg, amelyek 86,2 %-a elégítette ki a gyártmánylap, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások közül a leggyakoribbak az összetételi hibák (51 %). A jelölési hiányosság 24,8 %-ot, az érzékszervi hibák 17,4 %-ot, mikrobiológiai fertőzés miatt kifogásolt tételek 4,3 %-ot, míg toxikológiai szennyeződés 1,4 %-ot tett ki. Csomagolási hiba, illetve tömeghiány a tételek 0,5 – 0,5 %-ában fordult elő. A hibás termékek miatt 526 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor, amelynek értéke 16443 eFt volt. Szabálysértési feljelentés 2 alkalommal, míg helyszíni bírság kiszabása 3 terméknél fordult elő. A gyártás ideiglenes felfüggesztésére 24 terméknél került sor. 31 tételt kellett megsemmisíteni (502 eFt), 6 tételt átdolgozásra utaltak (744 eFt), míg más célú felhasználásra 4 tétel került (267 eFt). A hőkezelt, szárított húskészítmények 41,1 %-a volt hibás, míg a virslik hibaaránya 20,0 %. Mindkét esetben az összetételi hibák előfordulása volt a döntő hibaok. Viszonylag kis tételszámmal vizsgálták a tőkehúsokat, de a hibaarány igen nagy (44,7 %), aminek oka elsősorban jelölési hiányosság volt. A füstölt húsok, illetve a formában főtt pácolt húskészítmények hibaaránya egyaránt 15,9 % volt.

## **5.9. Kenyerek és péksütemények**

A hatósági ellenőrző hálózatban 4095 kenyér és péksütemény tételt vizsgáltak meg, amelyek 78,3 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. A szakágazatok közül ennek az iparágnak a termékei bizonyultak a legrosszabbnak.

A minőségi kifogások 49,1 %-a összetételi hiányosságból, 22,2 %-a érzékszervi, 21,1 %-a jelölési hibákból, 5,6 %-a pedig tömeghiányból adódott. 0,8 % toxikológiai szempontból volt aggályos. Mikrobiológiai szennyeződésből eredő hiányosságot hibás tételek 0,6 %-ánál, csomagolási hibát szintén a 0,6 %-ánál állapítottak meg az ellenőrök. A feltárt hiányos-



ságokért 851 minőségvédelmi bírság kiszabására került sor összesen 17435 eFt értékben. A hatóság 67 terméknel szabálysértési feljelentést kezdeményezett. A legnagyobb mértékű kifogásolási arány a zsemlemorzsnál fordult elő (45,5 %), de az összes vizsgált kenyerek közül is majdnem minden harmadikat hibásnak találták a szakemberek. Ebből a kiemelt kategóriájú fehér kenyerek (33,3 %), illetve a rozs- és a rozsos kenyerek (27,0 %) minőségével volt a legtöbb gond. Az többi kenyérféle kifogásolási aránya 30,2 %-ot tett ki.

## **5.10. Konzervek**

A hatósági ellenőrző hálózatban az év folyamán 2297 konzerv terméket vizsgáltak, amelyek 91,8 %-a elégitette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait.

A minőségi kifogások 40,4 %-a összetételi, 39,1 %-a jelölési hiányosságból, 9,8 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Tömeghiány a hibás tételek 6,8 %-ánál, mikrobiológiai fertőzés a hibás tételek 3,4 %-ánál és csomagolási hiba a hibás tételek 0,5 %-ánál fordult elő. A hibás termékekért 170 minőségvédelmi bírságot kellett kiszabni, összesen 5627 eFt értékben. Szabálysértési feljelentésre 3 esetben, míg helyszíni bírság kiszabására 8 esetben került sor. Az ellenőrző szakemberek 15 termék gyártását függesztették fel ideiglenesen, 5 tétel megsemmisítését rendelték el (amelyek értéke: 10596 eFt), 4 tétel konzervet pedig más – nem étkezési – célú felhasználásra utaltak (értéke: 1008 eFt).

A legnagyobb kifogásolási arány ebben az évben a halkonzerveknél fordult elő (24,3 %), a hibáknak több mint a fele mikrobiológiai eredetű. A másik leggyakrabban bírságolt termék az ételízesítőkön belül (13,2 %) a fűszerpaprika volt (22,3 %). Ennek oka elsősorban az összetételi hibák nagy aránya. Említést érdemelnek még a savanyúságok körében előforduló hiányosságok (10,5 %).

## **5.11. Növényolaj termékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 398 növényolaj termék tétel 94,7 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 40,0 – 40,0 %-a összetételi, illetve jelölési hibákból, 13,3 %-a érzékszervi hiányosságból származott. Egy-egy tételt pedig térfogathiány, illetve toxikológiai szennyezettség miatt kifogásoltak a hatósági szakemberek. A hibák miatt minőségvédelmi bírságot

21 növényolaj termékre róttak ki, amelynek összértéke 646 eFt-ot tett ki. A 3 zárolt tétel más célú felhasználását rendelte el a hatóság (összértéke 284 eFt). Az ellenőrzés nem talált csomagolás-hibás és mikrobiológiai szempontból aggályos terméket.

A növényolaj készítmények közül elsősorban az étolaj termékeket kellett kifogásolni (7,3 %).

## **5.12. Sörök**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 644 sör tétel 96,3 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A söröknél az összetételi hibaokok a jellemzőek 59,3 %-os aránnyal, majd ezt követik a jelölési hiányosságok 18,5 %-kal. Három terméket csomagolási-tárolási, két tételt érzékszervi hiba miatt, 1 tételt pedig mikrobiológiai fertőzöttség miatt szankcionáltak az ellenőrző szakemberek. A hibák miatt 24 termékre szabtak ki minőségvédelmi bírságot közel 610 eFt értékben. Nem volt térfogathiányos, valamint toxikológiai szempontból aggályos termék az ellenőrzöttek között.

## **5.13. Szárastészták**

A hatósági ellenőrző hálózatban 1169 tétel szárastészta terméket vizsgáltak meg, amelyek 80,8 %-a elégítette ki a gyártmánylapok, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Ez a második legrosszabb minőségi szinttel rendelkező szakágazat.

A minőségi kifogások 47,3 %-a összetételi hibából, 27,8 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 13,2 %-a jelölési hiányosságból, 10,6 %-a pedig érzékszervi hibákból származott. Tömeghiányt 3 tétel esetében állapítottak meg a szakemberek. A hibás szárastésztákat 219 alkalommal kellett minőségvédelmi bírsággal sújtani, amelynek értéke 4946 eFt-ot tett ki. Szabálysértés kezdeményezésére 3 terméknél, míg helyszíni bírságozásra 8 tésztánál került sor. 40 termék ideiglenes gyártását tiltották meg addig, amíg a hibát ki nem küszöbölik. 25 tétel megsemmisítésre (325 eFt), míg 6 tétel takarmányozásra (83 eFt) került. Csomagoláshibás tételt, illetve toxikológiai szennyeződésből eredő hiányosságot nem találtak az ellenőrök.

## **5.14. Szeszes italok**

A hatóság vizsgálat alapján 796 szeszes ital tétel 95,5 %-a felelt meg a gyártmánylapok előírásainak.

A minőségi kifogások 61,9 %-a összetételi hibából, 21,4 %-a jelölési hiányosságból adódott. Érzékszervi hibásnak három termék, toxikológiai szempontból veszélyesnek két tétel mutatkozott, térfogat-hiány miatt két tételt kellett kifogásolni. 36 hibás termék esetében alkalmaztak minőségvédelmi bírságot, amelynek értéke 849 eFt volt. Összesen 3 tétel zárolására került sor, amelynek összértéke közel 135 eFt-ot tett ki. Csomagolás hibás, illetve mikrobiológiai szempontból nem megfelelő tétel nem fordult elő.

### **5.15. Tej és tejtermékek**

A hatósági ellenőrző hálózatban 2731 tétel tej és tejterméket vizsgáltak meg, amelyek 91,6 %-a elégitette ki a gyártmánylapok és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait. Az elmúlt évhez képest a minőségi szint romlott.

A minőségi kifogások 34,6 %-a összetételi és 31,8 %-a jelölési hiányosságból, 17,1 %-a mikrobiológiai szennyeződésből, 7,1 %-a érzékszervi hibákból, 6,8 %-a tömeghiányból, míg 2,5 %-a csomagolási hibából adódott. A hibás termékek miatt 227 minőségvédelmi bírságra (11373 eFt), 10 szabálysértési feljelentésre került sor. A zárolt tételek közül 8 tételt kellett megsemmisíteni (129 eFt), míg 5 tételt más célú felhasználásra utaltak (537 eFt) az ellenőrök. Toxikológiai hibából eredő hiányosság nem volt. A legnagyobb kifogásolási arány az egyéb tejipari termékeknél (sűrített tej, tejpör, juhtúró, tejes gyümölcs mixek, fagylaltok) fordult elő (13,5 %), majd ezt követték a túrókészítmények 11,4 %-kal, illetve az egyéb sajtfélék 11,2 %-kal.

### **5.16. Üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz**

A hatósági ellenőrző hálózatban vizsgált 1338 üdítőital, szikvíz és szénsavas ivóvíz tételek 89,7 %-a felelt meg az előírásoknak.

A minőségi kifogások 42,5 %-a összetételi, 23,0 %-a jelölési hibákból, 18,4 %-a mikrobiológiai szennyeződésből adódott. Előfordult még térfogat hiány (14 tétel), érzékszervi hiányosság (7 tétel) és csomagolási hiba (7 tétel) is. A hibás termékek miatt 130 minőségvédelmi bírságra (4328 eFt), 3 szabálysértési feljelentésre és 4 helyszíni bírság (10 eFt) kiszabására került sor. 13 esetben a termék gyártását ideiglenesen leállították. Az összes zárolt tételek száma 12 volt 896 eFt értékben. Toxikológiai szempontból hibás terméket nem találtak az ellenőrök. A szikvíz és szénsavas ivóvíz termékcsoportba tartozó termékek mutatták fel a legnagyobb kifogásolási arányt 17,3 %-kal. A szakágazatban feltárt mikrobiológiai szennyeződés mind itt fordult elő.

# XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia

A Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, a Fejér Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás, a Magyar Élelmezésiipari Tudományos Egyesület (MÉTE) Fejér Megyei Szervezete, valamint Élelmiszeranalitikai és Minőségellenőrzési Szakbizottsága a 2000. évi, sorrendben a XIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferenciát Székesfehérvárott, a Szent István Művelődési Házban rendezte meg október 25-én és 26-án. A Konferencia jelmondata így hangzott:

*„Minőségügy az új évezred küszöbén”*

A rendezvény megszervezéséhez összesen 36 cég és egyéb szervezet nyújtott támogatást. A Konferencia fővédnöke Dr. Torgyán József földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter, védnöke pedig Warvasovszky Tihamér, Székesfehérvár megyei jogú város polgármestere volt.

A rendezők nevében Gyaraky Zoltán, a Consact Kft. szakigazgatója Magyar Élelmiszerminősítő Társaság elnöke köszöntötte a résztvevőket kiemelve, hogy idén az érdeklődés minden várakozást felülmúlt: összesen 418 jelentkező regisztráltatta magát. A plenáris előadások és a szekcióülések mellett az érdeklődők 18 kiállító legújabb műszereivel és technológiáival is megismerkedhetnek. Az első Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferenciát még 1975-ben, 25 évvel ezelőtt rendezték meg a minőségügyben érintett hatósági és ipari szakemberek számára. A kezdeményező Dr. Horváth György volt, aki idén ünnepli 70. születésnapját.

Dr. Berey Attila, a Fejér Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás igazgatója üdvözlő beszédében hangsúlyozta, hogy az élelmiszer-minőségellenőrzés kérdése napjainkban – a kiélezett verseny és az élelmiszerekkel kapcsolatos botrányok miatt – a szakma és a média számára egyaránt központi helyet foglal el. Közös feladatunk a minőségbiztosítás fokozatos javítása, a megingott fogyasztói bizalom helyreállítása, valamint új, az eddigieknél gyorsabb és hatékonyabb tudományos módszerek kidolgozása.

Takács László, Székesfehérvár alpolgármestere arra hívta fel a figyelmet, hogy az élelmiszerfogyasztás minden ember életében központi helyet foglal el, létünk alapját képezi. Korábban a termelő, illetve az értékesítő és a vevő között a piacon személyes kapcsolat jött létre, ami kedvező alapot

biztosított a bizalom kialakulásához. Ma, a szupermarketek korában viszont gyökeresen más helyzettel találkozunk: a személyes kommunikáció hiányában magányosnak és kiszolgáltatottnak érzi magát az ember. Ez a konferencia éppen ahhoz nyújt segítséget, hogy a fogyasztók ismét megtalálják az elvesztett bizalmat; a személyes kapcsolatot és ismeretséget most az ellenőrzést végző hivatalos szervezeteknek kell pótolniuk oly módon, hogy működésükkel hatékony garanciát nyújtanak az élelmiszerek biztonságára nézve.

## **Korunk dinamikusan fejlődő területe a minőségügy**

A plenáris ülés első szakmai előadását maga a levezető elnök, Dr. Molnár Pál, az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) alelnöke tartotta meg „A minőségügy várható irányvonalai az ezredforduló küszöbén” címmel. Kiemelte, hogy az új évezred követelményeinek megfelelően a minőség tudomány egyre inkább szintetizáló tudományággá válik, amely a természet- és a műszaki tudományok, valamint a gazdaság- és jogtudományok mellett kiemelten magában foglalja a vezetéstudományt. Jól tükrözi ezt a fejlődést az a mondás is, miszerint a tudomány minősége és a minőség tudománya elválaszthatatlan egymástól. Ma már a világon 100-nál is több minőségügyi tanszék és kutató intézet létezik. Az EOQ által az európai minőség jövőképéről most kidolgozás alatt álló tanulmány szerint Európának a minőségügy területén vezető hatalommá kell válnia (Made in Europe = Kiválóság). Kontinensünk legnagyobb erőssége a sokszínűségben rejlik, amit feltétlenül tovább kell fejlesztenünk; Magyarország a hagyományos, tájjellegű élelmiszereivel (az ún. Hungarikumokkal) igen nagy mértékben hozzájárulhat ehhez az európai kiválósághoz. A minőséggel tulajdonképpen mindenki nyer, mivel a vevői igények egyre magasabb szinten kerülnek kielégítésre. A harmadik évezred kihívásai a következő néhány pontban foglalhatók össze: 1) Olyan új világméretű piac jön létre, amelyet a vevő minőségigénye irányít; 2) Az új technológiák, mindenek előtt az információ technika (IT) gyors térhódítása; 3) Az újszerű vállalati szerkezeti modell lehetővé teszi a vevői igényekre való gyors reagálást; 4) A gyártásban dolgozók száma csökken, de több új vállalat létrejöttével kell számolni; 5) Egyre inkább sor kerül a közigazgatási szektor privatizálására; 6) Növekszik a minőség – költség – idő háromszög által jellemzett feszültség.

Az Európai Unióhoz való csatlakozásunk előtt az élelmiszergazdaság vonatkozásában különös jelentőségre tesz szert a fogyasztók bizalmának helyreállítása. Az EU-ban végzett felmérések szerint 8-ból 7 fogyasztó nem hisz az előállítóknak, 5-ből 4 fogyasztó nem hisz az Európai Bizottságnak,

4-ből 3 fogyasztó nem hisz a nemzeti hatóságnak és 2-ből 1 fogyasztó nem hisz a fogyasztóvédelemnek. A fogyasztók 80 %-a elvárja az élelmiszerek gyakoribb és szigorúbb hatósági ellenőrzését. Az erősen megrendült fogyasztói bizalom megerősítése érdekében nekünk is be kell vezetnünk a „Szántóföldtől az asztalig” koncepciót és szigorítanunk kell a hatósági minőségellenőrzést. Hazánkban 1999-ben mintegy 4000 vállalat (közülük közel 300 élelmiszeripari cég) működtetett ISO 9000 szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszert. Öröndetes tény, hogy több mint 400 élelmiszeripari vállalatnál teljes körűen bevezették a HACCP rendszert, 170-nél csak egyes technológiákra alkalmazzák azt, míg 460 cégnél most áll bevezetés alatt. Az élelmiszer előállítás és forgalmazás területén a következő minőségügyi trendeket emelhetjük ki: 1) Fogyasztócentrikus jelölés, terméktanúsító védjegyek alkalmazásának gyarapodása. 2) Az áru nyomon követhetőségének megvalósítása. 3) Átállás az ISO 9000:2000-es szabványok szerinti minőségbiztosítási rendszerek bevezetésére, illetve a TQM általános alkalmazása az élelmiszerelőállító cégeknél és a forgalmazóknál. 4) A HACCP rendszer elmélyítése a kockázatelemzéssel és a működőképesség igazolása. 5) Az ISO 14000-es tanúsítás terjedése, illetve az integrált irányítási rendszerek kialakítása és működtetése. 6) Az európai vagy a Nemzeti Minőségdíj modell szerinti önértékelés terjedése és kiegészítése az élelmiszerbiztonsággal.

Az elmúlt 2 esztendő folyamán igen jelentős minőségügyi események zajlottak le Magyarországon. A PICK Szeged Rt. Európában az első élelmiszeripari cég, amely 1999-ben a nagyvállalati kategóriában Nemzeti Minőség Díjat nyert. A hazai vállalatok igen sikeresen szerepeltek a 2000. évi Európai Minőségi Díj pályázaton is: a magyar vállalatok közül elsőként a Burton–Apta Tűzállóanyaggyártó Kft. elnyerte a Fődíjat, további 3 magyar vállalat (Columbian Tiszai Karbon Kft., Opel Magyarország Járműgyártó Kft., Westel Mobil Távközlési Rt.) pedig oklevelet kapott. Az európai minőségügyi palettán elfoglalt kiváló pozíciókat jól mutatja, hogy idén Magyarország adta a legtöbb döntőt.

A továbbiakban Dr. Molnár Pál röviden beszámolt a Budapesten 2000. június 12–16. között megtartott 44. Európai Minőségügyi Kongresszusról. Az 5 önálló és nagy érdeklődéssel kísért előszimpózium egyike „A mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek minősége és biztonsága” címet viselte. Az üzemlátogatások során a résztvevők 3 magyar élelmiszeripari céget tekinthettek meg.

Végezetül Dr. Molnár Pál röviden áttekintette az EU „Fehér Könyv az élelmiszerbiztonságról” című dokumentuma által megjelölt főbb fejlesztendő területeket: 1) Az információ gyűjtés és elemzés fokozása a

takarmányokkal és az élelmiszerekkel kapcsolatos esetleges veszélyek mielőbbi felismerése és meghatározása érdekében. 2) A jelenlegi Gyors Veszély Jelző Rendszer kiterjesztése minden élelmiszerre és takarmányra, valamint a nyomon követhetőség megvalósítása. 3) A kockázatbecslésért és a kockázat közlésért felelős Európai Élelmiszer Hivatal létesítése 2002-ben. 4) Nemzeti ellenőrzési és laboratóriumi rendszerek összehangolt tervezése és fejlesztése közösségi szinten. 5) A fogyasztók megbízható ismeretekkel való ellátásának bővítése. Mindebben és a többi kapcsolódó feladat elvégzésében a magyar hatósági élelmiszer-minőségellenőrzésnek nemzeti szinten meghatározó szerepet kell kapnia és vállalnia!

## **Az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások feladatai az EU csatlakozás küszöbén**

Dr. Németh Antal főosztályvezető (FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály) először röviden áttekintette a hazai állategészségügyi szolgálat szervezeti felépítését és működésének jogi hátterét. Az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály felügyelete alá tartoznak az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások (ÁÉEÁ), amelyek főként hatósági feladatokat látnak el (élelmiszerbiztonság fokozása, járványvédelem, minőségellenőrzés). Ide tartoznak a határállomások, a kerületi főállatorvosok és a hatósági állatorvosok, továbbá az élelmiszer-higiénikusok. A vázolt struktúrát megfelelő laboratóriumi és intézményi háttér egészíti ki. Mindezek működéséhez a jogi hátteret a következő törvények biztosítják: az 1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről, az 1995. évi XCI. törvény az állategészségügyről, az 1995. évi XCII. törvény a takarmányokról, az 1995. évi XCIV. törvény az állatorvosi kamarákról, továbbá az 1998. évi XVIII. törvény az állatvédelemről.

Az Európai Unióban mintegy 3000–3500 jogszabály érinti az állategészségügy és az élelmiszerellenőrzés területét, beleértve az állatok azonosítását és regisztrálását, az állattenyésztést, a betegségek megelőzését, illetve a takarmányok előállítását és forgalmazását.

A világgazdaság előrehaladott globalizációjából kifolyólag a vevő és az eladó közötti személyes kontaktus kialakítása – ami korábban maximális biztonságot jelentett – mára teljesen lehetetlenné vált, hiszen az élőállatok és az állati termékek órák alatt eljuthatnak a világ minden részére. Ma ember- és környezetvédelmi szempontokból egyaránt nagy aggodalomra ad okot többek között az antibiotikumok felhasználása: így például az Európai Unióban 1997-ben – hatóanyagban kifejezve – humán célokra 5400, az állatok gyógykezelésére 3494, a takarmányok adalékanyagaiként pedig

1599 tonna antibiotikumot használtak fel. Mindez szükségessé teszi az integrált ellenőrzési rendszerek meghonosítását. Nem véletlen tehát, hogy az EU Fehér Könyve 2002-re tervezi az Európai Élelmiszer Hivatal felállítását, ami az egész élelmiszer-vertikum („A szántóföldtől a fogyasztó asztaláig”) megfigyelését és ellenőrzését lesz hivatott ellátni. Ennek a koncepciónak megfelelően 2001-ben az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály keretében is tervezik egy Élelmiszerbiztonsági Hivatal létrehozását a következő feladatok ellátására: 1) Az egész vertikum kontrollálása és egy gyors reagálású egység felállítása a rendkívüli események nemkívánatos hatásainak megelőzésére, illetve közömbösítésére. 2) A fogyasztók bizalmának visszaszerzése és fokozása. 3) A kockázatbecslés áttekinthető tudományos alapokra helyezése és az állandó, naprakész kommunikáció biztosítása.

## **Az oktatás és a tájékoztatás jelentősége az élelmiszerbiztonság megvalósításában**

Dr. Horváth Mária osztályvezető (Országos Tisztifőorvosi Hivatal) előadásában idézte az Egészségügyi Világszervezet (WHO) megállapítását, miszerint az élelmiszer legyen biztonságos, továbbá tápláló, élvezetes, egészséges és fogyasztható addig az időpontig, amíg azt az előállító garantálja. Az élelmiszerbiztonság leginkább úgy érhető el, ha a szennyezések be sem jutnak a termékekbe, illetve ha azok szintje az élelmiszerben nem haladja meg a kritikus határértéket. Ezt hivatott biztosítani a megfelelő műszaki háttér, valamint a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) együttes alkalmazása. Az Európai Unióban az 1997. évi Zöld Könyv lefektette az élelmiszer-törvénykezés alapelveit; ennek továbbfejlesztése, a 2000. elején kiadott Fehér Könyv leszögezi, hogy a fogyasztó egészségének védelme még az áruk szabad áramlásának elvét is megelőzi.

A hagyományos hatósági élelmiszerellenőrzés tulajdonképpen pillanatfelvétel volt és a laboratóriumi vizsgálat eredménye alapján csak utólagos intézkedéseket lehetett hozni. Olyan új szemléletre van tehát szükség, ahol az élelmiszerbiztonság kérdése kerül a középpontba. A tudományos alapokra helyezett veszély- és kockázatelemzés lehetővé teszi a megelőzést és a helyesbítést. Itt elsősorban a gyártó felelősségére kell utalni: a „tudatos felelősség” alapja a kötelező gondosság elvének alkalmazása és a saját belső minőségbiztosítási rendszer üzemeltetése. A gyártó mellett természetesen a kormányzat, sőt maga a fogyasztó is felelős az élelmiszerek biztonságáért: a legfontosabb alapelveket a célirányos és rugalmas törvényalkotásnak kell biztosítania, míg a fogyasztó saját



tudatossági szintjének szüntelen emelésével járulhat hozzá a biztonságosabb élelmezéshez.

Mi a helyzet jelenleg Magyarországon? Leggyakrabban a húskészítmények és a tojásból készült termékek okoznak nálunk ételfertőzést vagy ételmérgezést. Kedvező tendenciaként értékelhető, hogy a szalmonellózisok száma 1997. óta csökkenést mutat. Ami az oktatást illeti megállapítható, hogy a felsőfokú szakemberképzés túlságosan egyirányú: nem annyira a gyakorlatnak, mint inkább a tudománynak és a laboratóriumoknak képezzük a szakembereket. A szakmunkás képzésben is hiányzik a szükséges színvonalú oktatás, míg a szakképzetlen dolgozók felvilágosítását csupán a törvény által előírt „minimum tanfolyamok” biztosítják.

Az oktatási rendszer megreformálása mellett a legégetőbb feladat a lakosság felvilágosítása az élelmiszerbiztonsági veszélyekről és megelőzésük lehetőségeiről annál is inkább, mivel az ételfertőzések és ételmérgezések 60–80 %-a a háztartásokban következik be! Egyáltalán nincs megoldva a tanulók iskolarendszerű oktatása: ehhez ugyanis nem állnak rendelkezésre megfelelő tankönyvek, így a jövő nemzedék felkészítése sokszor az egyes tanárok saját igényességén vagy éppen igénytelenségén múlik.

## **Előtérbe kerül a fogyasztóvédelem szerepe**

Dr. Huszay Gábor főigazgató (Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szemléletes ószövetségi és történelmi példákkal illusztrálta, hogy a fogyasztóvédelem a legrégebb időig vezethető vissza. Az 1962. évi Kennedy dekrétum (Üzenet a Kongresszushoz) leszögezi, hogy a fogyasztónak joga van a biztonsághoz, az információhoz, a választási lehetőséghez és a meghallgatáshoz. Ezek az elvek képezik a mai törvénykezés alapját is.

A jogharmonizáció egyik legfontosabb területét képezi a fogyasztóvédelemmel kapcsolatos joganyag és intézményrendszer átvétele, ami nem különíthető el a minőségügytől, továbbá a mérés- és az egészségügytől. Magyarországon a fogyasztóvédelmet nem egy, hanem sok intézmény végzi: az állami intézményeknél és az önkormányzatoknál sokkal hatékonyabb fogyasztóvédelmet valósíthatnak meg a civil szervezetek, amelyek nálunk még csak most vannak kialakulóban. Ez a tendencia alapvetően helyes: még több, egymással ugyanazon célért együttműködő fogyasztóvédelmi intézményre van szükség. Azonban egyedül az ellenőrök számának gyarapításával nem lehet rendet csinálni: meg kell teremteni ehhez a jogszabályi hátteret is.

A Fogyasztóvédelmi Felügyelőség ellenőrei évente 35 ezer kereskedelmi és szolgáltató egységbe jutnak el: ezek kb. felében tapasztalnak olyan jogsértést, amely intézkedést igényel, s ez az arány borzasztóan magas! 1998-ban összesen 282 esetben kellett minőségvédelmi bírságot kivetni; ez a szám 1999-ben 628-ra emelkedett, 2000. első félévében pedig elérte a 705-öt! Veszélyes élelmiszert viszont csak elvétve kellett kivonni a forgalomból. Legtöbb esetben a vevő tájékoztatáshoz való joga sérül (jelölési hibák); ezt követi az összetétellel kapcsolatos nemmegfelelések magas előfordulási aránya.

## **Az élelmiszerbiztonság jelentőségének növekedése az EU-ban és hazánkban**

Napjaink élelmiszergazdasága a gyors változások korát éli – hangsúlyozta előadásában Dr. Bánáti Diána, a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet (KÉKI) főigazgatója. Mindenek előtt a demográfiai, a gazdasági és a társadalmi tényezők hatásával kell számolnunk; gyorsan változnak a fogyasztói szokások és a vásárlás alkalmával az emberek egyre tudatosabban választják ki élelmiszereiket, amelyek így szinte bizalmi cikké válnak. A fogyasztók táborán belül is egyre több réteg speciális igényeivel kell számolnunk; így például növekszik a legyengült immunrendszerű emberek száma. Az élelmiszerelőállítás nagyüzemivé válásával új, modern technológiák jelentkeznek: a minimálisan kezelt élelmiszerek iránti igény már napjainkban is realitássá vált.

A felsorolt változások és tendenciák mind jobban előtérbe helyezik az élelmiszerbiztonság kérdését. A táplálékkal naponta kb. 8 g adalékanyag jut a szervezetünkbe, ami éves szinten mintegy 3 kg-ot tesz ki. De vajon biztonságosak-e ezek az adalékanyagok, illetve együttes hatásuk sem jelent-e esetleg veszélyt az emberi egészségre nézve? A tudomány ezekre a kérdésekre egyelőre még nem adott egyértelmű választ, ezért a termelők és a forgalmazók részéről az elővigyázatosság elvét kell alkalmazni. Felmérések szerint az EU lakosságának 68 %-át komolyan foglalkoztatja az élelmiszerbiztonság kérdése (növényvédőszer-maradványok, húsok hormontartalma, a genetikailag módosított szervezetek, az antibiotikum rezisztencia stb.). A mai fogyasztók 35 %-a egyáltalán nem találja biztonságosnak az élelmiszereket.

Az EU élelmiszerszabályozásának alapelveit először a Zöld Könyv fektette le 1997-ben, majd 3 évvel később a Fehér Könyv konkretizálta a feladatokat. Eszerint az EU élelmiszerpolitikájának olyan magas szintű élelmiszerbiztonsági előírásokra kell épülnie, amelyek a fogyasztó egészségének védelmét szolgálják. A tudományos megállapításokkal

alátámasztott élelmiszerpolitika legyen proaktív, dinamikus, következetes és átfogó jellegű; a horizontális szabályozás mellett azonban egyre több, kötelező érvényű rendelet megalkotására is szükség lesz. Az áttekinthetőség biztosítása érdekében nem kerülhető el az élelmiszerjogalkotás egyszerűsítése és ésszerűsítése sem. Az élelmiszerbiztonság kérdését az EU-hoz teljesen hasonlóan kezeli az OECD is, amint az egy 1999-ben készült jelentésből kitűnik: a fogyasztók egészségének védelme itt is prioritást élvez. A jelentés kiemeli a szocio-ökonómiai és az etikai kérdések jelentőségét, továbbá a genetikailag módosított szervezetek (GMOs) hosszú távú hatásainak vizsgálatát.

Magyarországon 1997-ben alakult meg az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület, amely jelentésében hangsúlyozza a HACCP szemlélet kialakításának és oktatásának alapvető fontosságát. A mezőgazdasági termelés, a feldolgozás és az ellátás minden szintjén alkalmazni kell a Jó Higiéniai Gyakorlatot. A háromszintű hazai jogi szabályozás (Élelmiszertörvény, rendeletek, Magyar Élelmiszerkönyv és a kapcsolódó egyéb jogszabályok) hangsúlyozza az ipar és a kereskedelem, a kormány és a hatóságok, valamint a fogyasztók közötti megosztott felelősség szükségességét, ami maximális garanciát nyújthat az emberi egészség védelmére. A hazai jogalkotás alapját is a tudományos ismereteken nyugvó élelmiszerbiztonság előtérbe helyezése képezi. Ennek megfelelően kell megtalálni az összhangot a magas szintű fogyasztóvédelem és az élelmiszeripar versenyképessége között. Dr. Bánáti Diána a 12. században élt Pierre Abélard gondolatával zárta előadását: „A tudomány etika nélkül a szellem halála.”

## **A transzgénikus összetevőket tartalmazó élelmiszerek laboratóriumi ellenőrzése**

Kapcsolódva Dr. Bánáti Diána előadásához az élelmiszerek és alapanyagaik GMO-vizsgálatának analitikai lehetőségeit ismertette Dr. Szigeti Tamás megyei főmérnök (Fejér Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás). Részletesen áttekintette a Karry B. Mullis által 1985-ben publikált DNS analitikai módszert, az ún. PCR (Polymerase Chain Reaction) technikát, amelyért Mullis 1993-ban kémiai Nobel díjban részesült.

A transzgénikus összetevők analitikai vizsgálatára több módszer is kínálkozik. A ma már hagyományosnak tekinthető ELISA-, gélkromatográfias-, blotting-módszerek használhatók ugyan, de a jelenleg érvényben lévő jogszabályi előírásokat figyelembe véve nem kielégítőek, hiszen a legjobb esetben is csak fél-kvantitatív eredményeket szolgáltatnak.

Ugyancsak fél-kvantitatív módszer a fentebb említett PCR-technika is, ha azt az eredeti, Mullis által leírt módon használjuk.

A módszer elve az, hogy a minta sejtjeinek lizátumából a transzgénikus tulajdonságot hordozó gén-konstrukció egy vagy több szekvenciáját - az élő sejtben lezajló folyamatokat utánozva - szelektív módon feldúsítjuk (amplifikáljuk), gélelektroforézis segítségével egymástól elválasztjuk, majd fluoreszcenciás festés után géldenitóméterben detektáljuk. A keresett szekvencia feldúsítása az adott génszakaszhoz szelektíven kötődő primerekre, a DNS-lánc építőköveit alkotó nukleotidokra (cukor-foszfát-bázisok), megfelelő pH-ra, valamint hőtoleráns polimeráz enzimre van szükség.

A transzgénikus élőlények genomjában található módosított génszakaszok (szekvenciák) mennyiségi meghatározására rutin vizsgálatokat végző laboratóriumok esetében az ún. real-time PCR-technika alkalmazásával adódik lehetőség. A real-time PCR technika a keresett génszakaszt a fentebb ismertetettek szerint dúsítja fel a mintában. A két PCR-módszer különbözősége abban áll, hogy amíg a „hagyományos” PCR-technikánál az amplifikációs folyamat végpontját detektálják off-line módon, addig az utóbbinál az amplikonok dúsulásának folyamatos, on-line figyelésére van lehetőség. A mennyiségi meghatározás alapjául szolgáló jelet nem a folyamat végén, hanem az amplifikációs folyamamat közben detektálják. Így jó esély van arra, hogy az előadásban ismertetett amplifikációs görbék elemzésével és kalibrációs görbék felvételével kielégítő pontossággal lehessen következtetni a minta kiindulási transzgén-koncentrációjára. A detektálás elve természetesen ebben az esetben is a fluorimetria. A fluogén festékanyagokat olyan bázisszekvenciákhoz kötik, amelyek komplementerként illeszkednek a vizsgálandó szekvencia egy adott szakaszához. A fluoreszcenciás jel akkor keletkezik, amikor az amplifikáció során a polimeráz enzim eltávolítja az analizálandó szekvenciához kötődött, fluoreszcenciás festéket hordozó, ún. próbaszekvenciát. Könnyű belátni, hogy az amplifikáció során a fluoreszcenciás jel egy adott amplifikációs ciklusban akkora lesz, „ahány darab” keresett génszekvencia megkettőződését végzi a polimeráz enzim. A polimeráz által leválasztódó próba-szekvencia fluoreszcens festéke, az ún. reporter fénykibocsátása a fizikai kémiában Förster-féle energia-rezonancia-transzport (FRET) elvén történik.

A szakirodalom szerint a real-time PCR módszer a GMO tartalom meghatározását akár 0,1 %-os pontossággal is lehetővé teszi. A gének analitikai módszerekkel történő, nagyobb pontosságú kimutatásának azért van nagy jelentősége, mert a módosított EU előírások értelmében a GMO tartalommal kapcsolatos jelölési kötelezettség élelmiszer-komponensekként

már 1 % esetében is fennáll. Az Európai Unió Bizottsága által kiadott Fehér Könyv kiemelten foglalkozik a transzgenikus összetevőket tartalmazó élelmiszerek biztonsági kérdéseivel. A mennyiségi GMO-analitika különösen fontos lesz akkor, ha majd a magyar vagy az európai jogszabályok lehetővé teszik a „GMO-mentes összetevőt nem tartalmaz” jelölést az élelmiszerek címkéjén.

## **1. szekció: Minőségügy, minőség szabályozás**

Magyarország EU csatlakozásának alapvető feltétele a jogharmonizáció, amely az élelmiszergazdaság területén gyakorlatilag sikeresen lezajlott. Tekintettel az élelmiszerek speciális jellegéből eredő közegészségügyi és környezeti vonatkozásokra, különösen fontos a 93/43. EEC számú Élelmiszerhigiéniai irányelvben foglaltak magyarországi megvalósítása. Ez a direktíva nem tartalmaz részletes műszaki és szakmai előírásokat, hanem az élelmiszerszabályozás, mindenek előtt az élelmiszerhigiénia alapelveit fekteti le. Előírja többek között, hogy az élelmiszer termelőknek a HACCP rendszer elvein alapuló veszélymegelőző rendszert kell alkalmazniuk. A tagállamoknak emellett elő kell segíteniük a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) és a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) ágazati követelményeinek kidolgozását, illetve azok útmutatók formájában történő közreadását. Az így kidolgozott GHP útmutatókat az adott EU tagállam élelmiszerbiztonságért felelős kormányzati szervei felülvizsgálják, hogy annak tartalma mennyire áll összhangban a 93/43. számú direktívában foglaltakkal, illetve a hatályos nemzeti élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásokkal. Hazánkban a Campden and Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht. már számos ágazati GMP és GHP útmutatót dolgozott ki, azonban célszerű lenne, ha az EU-gyakorlatnak megfelelően nálunk is lennének olyan felelős kormányzati szervek, amelyek hivatalosan jóváhagynák ezeket a dokumentumokat, amelyeknek a vállalati és az ágazati/nemzeti szintű önellenőrzés szempontjából is igen nagy jelentősége lenne.

A globalizálódó világkereskedelem korában egyre ádázabb lesz az árharc és a kereskedelmi láncok egymással folytatott vetélkedése, ami tulajdonképpen ugyanazt a célt, vagyis a fogyasztók megnyerését szolgálja. Ilyen gazdasági–kereskedelmi környezetben mind nagyobb jelentőségre tesz szert az egyes élelmiszerek megkülönböztető jelölése, amit Magyarországon – a kollektív marketing keretében – a kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek megfelelés tanúsításáról szóló 1/1998. (I.12.) számú FM rendelet tesz lehetővé. A Kiváló Magyar Élelmiszer Védjegy tanúsítja, hogy az adott termék

Magyarországon készült, rendszeresen ellenőrzött, továbbá ésszerű megalapozottsággal elvárható, hogy az általános és a szakágazati követelményeken túlmenően egyéb kiváló tulajdonságokkal is rendelkezik. A védjegy a fogyasztók megfelelő tájékoztatása mellett alkalmas a hazai termelők érdekvédelmének biztosítására, valamint a gazdasági húzóerő szerepének betöltésére is. Egy fogyasztói felmérés szerint felértékelődően van nálunk a hazai származás: a vásárlók egyre nagyobb érdeklődést tanúsítanak a hagyományos magyar ízek iránt és az ár mellett növekszik a vevői érzékenység a termékek minősége iránt is.

## **2. szekció: Analitika, labor-minőségbiztosítás**

A hatósági élelmiszer-ellenőrzésre vonatkozó 89/397. EEC, illetve a vizsgáló laboratóriumokról szóló 93/99. EEC számú direktíva előírásai alapján Magyarországon az MSZ EN 45001:1990. számú szabvány tartalmazza a laboratóriumok működésének általános követelményeit. A Nemzeti Akkreditáló Testület a laboratóriumok minőségügyi rendszerét az MSZ EN 45002 számú szabvány előírásai alapján ellenőrzi. Az európai jogharmonizáció szellemében fogant Magyar Élelmiszertörvény előírja, hogy a kijelölt laboratóriumoknak legkésőbb 2001. december 31-ig meg kell felelniük az MSZ EN 45001 és 45002 szabványokban foglalt előírásoknak. Az akkreditált státusz odaítélése természetesen nem garantálja a hibátlan vizsgáló tevékenységet, hanem annak hivatalos elismerése, hogy a laboratórium felkészült bizonyos vizsgálatok elvégzésére. A hazai élelmiszer feldolgozókat az akkreditált laboratóriumok segíthetik abban, hogy – a kötelező gondosság elve alapján – bizonyíthassák a tőlük jogosan elvárható szakértelmet és törődést az élelmiszerbiztonság és a termékfejlesztés területén. A „Fehér Könyv az élelmiszerbiztonságról” című dokumentum melléklete számos olyan határidős feladatot fogalmaz meg, amelyek teljesítése a laboratóriumok vizsgálati tevékenységéhez kapcsolódik. Ilyen például a dioxinok mennyiségének mérése, az élelmiszerek GMO-mentességének igazolása, illetve a szermaradványok és egyéb szennyező anyagok kimutatása.

Az általános információkon túlmenően a szekcióülésen az érdeklődők megismerkedhettek konkrét műszeres eljárások (pl. policiklusos aromás szénhidrogén vegyületek meghatározása kávéból, élelmiszerek zsírtartalmának ellenőrzése, mikromódszerek alkalmazása a gabona minősítésben, kísérlettervezés acetontartalom meghatározására tejből stb.) újszerű élelmiszeripari felhasználási lehetőségeivel is.

### **3. szekció: Mikrobiológia, minőségellenőrzés**

Az élelmiszerbiztonság és az emberi egészség védelme szempontjából különös jelentősége van a mikrobiológiai szennyezettségnek, illetve a romlást vagy megbetegedést okozó mikroszervezetek kimutatásának. Magyarországon az élelmiszer mikrobiológiai vizsgálatokban a legnagyobb hangsúly változatlanul a kórokozó mikrobák, ezen belül a Salmonellák kimutatásán van, mivel a humán epidemiológiai gyakorlatban sajnálatosan nagy a szalmonellózisok száma. A Budapest Fővárosi Állat-és Élelmiszer-egészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás Központi Laboratóriuma már igen nagy tapasztalattal rendelkezik a Salmonella pozitív hús- és tojásfeldolgozott élelmiszerek, kakaópor és száraztészta vizsgálati eredményeivel kapcsolatban. A Salmonella kimutatásának céljára modern immunológiai módszerek (ELISA, immunmágneses és immunfluoreszcenciás eljárások) állnak rendelkezésre, amelyek a kórokozó (patogén) mikrobák specifikus antigén reakcióira épülnek. A Békéscsabai Hűtőipari Részvénytársaság gőzöléses előfőzési eljárásai azért nagyon figyelemre méltók, mert oly módon teszik lehetővé a gyorsfagyasztott zöldségfélék mikrobiológiai biztonságának garantálását, hogy közben az élelmiszer érzékszervi tulajdonságai sem változnak meg számottevően. Márpedig mai világunkban – amikor a soha nem látott tömegtermelés megvalósulásával minden gondosság ellenére időről időre előfordulnak súlyos ételfertőzések és ételmérgezések – különös aktualitásra tesznek szert Hippokratész több ezer éves intő szavai: „Ételed legyen orvosságod”.

### **4. Záró plenáris előadás, összefoglalók**

A záró plenáris ülésen tartott összefoglalók szerint a Konferencián elhangzott előadások arra utaltak, hogy az élelmiszerek összetételi, érzékszervi, toxikológiai, mikrobiológiai és egyéb higiéniai jellemzői együttesen alkotják az élelmiszerek minőségi jellemzőit, amelyek természetesen magukban foglalják magát az élelmiszerbiztonságot is. Így az élelmiszerek minősége egy sokvektoros összetevőkből álló komplex, az élelmiszerek rész-tulajdonságait együttesen tartalmazó fogalom. Az élelmiszerellenőrzési tevékenységet ennek ismeretében kell végezni. E területek sikeres műveléséhez elengedhetetlen az egyes tevékenységekre vonatkozó minőségbiztosítási rendszerek kiépítése, működtetése, mivel az előállításhoz és ellenőrzéshez elmélyült – többek között – technológiai, táplálkozás-élettani, műszeres kémiai analitikai, mikrobiológiai és jogi ismeretek szükségesek. Ebből adott a XXIII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia tudományos és gyakorlati szempontból is értékes helyzetértékelést.

*Szigeti Tamás és Várkonyi Gábor*

---

# Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

## Szerkeszti: *Ősz Csabáné*

---

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága azt a gyakorlatot követi, hogy véleményét, állásfoglalását nem csak közvetlenül a kérdést felvetőknek küldi meg, hanem kiadványokban és előadásokon is terjeszti.

A szakbizottságok által tervezett, de még hatályba nem lépett módosítások, pontosítások, valamint az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kiadott értelmezések, állásfoglalások nem kötelező érvényűek. Azok alkalmazása, elfogadása az adott problémával szembekerülő ipari szakember, ellenőrző hatóság felelőssége.

A nem kötelező érvény ellenére az a célszerű, ha ezekben a kérdésekben az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságához forduló ipari és hatósági szakemberek – az egységes alkalmazás érdekében – elfogadják és alkalmazzák az értelmezéssel kialakított állásfoglalásokat.

### **A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kibocsátott értelmezések az 2000. július 1. – 2000. december 31. közötti időszakban:**

Változatlanul érkeznek olyan megkeresések, amelyekben foglaltakra az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága nem hivatott állásfoglalást adni.

Ilyenek voltak pl.:

- „Laktózérzékenyek is fogyaszthatják” jelölés kifogásolása.
- Nem csomagolt húsipari termékek jelölésének kifogásolása.
- Hagyományos savanyú alvasztással készített túró helyettesíthetősége savósajttal a túrós táska, túrós bukta készítményekben.

Válaszainkban javasoltuk, hogy a felvetett problémával az illetékes Állomást keressék meg.

### **129. Kérdés - válasz:**

A kialakított szabályozási gyakorlat szerint a megváltozott jelölési szabályoknak meg nem felelő csomagolóanyag felhasználására (így 2-33 Tartósított termékekre is) megadott határidő azt jelenti, hogy:

- a nem megfelelő csomagolóanyagba az adott időpontig csomagolni lehet,
- az így legyártott tétel forgalomba kerülhet és a minőségmegőrzési időtartam lejártáig forgalomban maradhat.

Ezt – a „felhasználható” szóból logikusan következő – értelmezést félreértésből vagy üzleti okból már több esetben vitatták. Ezért a 45/1999. (IV.3.) FVM-EüM-GM és a 16/2000. (IV.6.) FVM-EüM-GM



rendeletek záró rendelkezésében a felhasználási határidőket, már a forgalmazást is beleépítve adtuk meg, és ezt a gyakorlatot követjük a továbbiakban is.

### **130. Kérdés:**

Milyen jelölési követelményt kell figyelembe venni az ásványvízből készülő üdítőitaloknál?

### **Válasz:**

A természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz és az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz palackozásáról és forgalmazásáról szóló 97/1999. (XI. 18.) FVM-EüM-GM együttes rendelet megjelenését követően az MSz 11399, Palackozott természetes ásványvíz szabvány visszavonásra került.

A rendelet azonban az ásványvizekre 10 § (2) a. és b. pontjában előírja bizonyos összetevők deklarációját. Ezért a Magyar Élelmiszerkönyv 2-98 irányelv 5.2.5. pontjának első fele helytálló a rendelet megjelenése után is. A második fele – mely a fogyasztási korlátozásra vonatkozik – feleslegessé vált, mert az új rendeletben ilyen lehetőség nem szerepel. A rendelkezés a napi gyakorlatot nem zavarja. Feltételesen fogalmaz, így miután nincs fogyasztási korlátozás, nyilván nem kell feltüntetni azt az üdítőitalon sem. A szóban forgó pont korrekcióját ezért csak az irányelv esetleges újabb átdolgozásánál tervezzük elvégezni.

### **131. Kérdés:**

Lehet-e használni az ízesített, azonnal oldódó kávéféleségekre „Cappuccino” megnevezést.

### **Válasz:**

Természetesen lehet – az ízesítésre utaló jelzőt a megnevezéssel azonos látómezőben megadva. A Magyar Élelmiszerkönyv 2-86 előírása a Kávéspecialitások termékcsoportban azt határozza meg, hogy az ízesítés nélküli termékeknél a Cappuccino szó önmagában használható. Ízesítés esetén ekkor is alkalmazni kell az egyéb jelölés fejezetben leírtakat.

### **132. Kérdés-válasz:**

- Az MÉ 2-13 Húskészítmények irányelv „Vörösáruk” fejezete általános előírásainak megfelelő terméket természetesen lehet gyártani. Ekkor azonban a termék nem nevezhető párizsinak, krinolinnak vagy pl. virslinek. Párizsinak, krinolinnak, virslinek csak akkor szabad nevezni, ha az ezekre a termékekre meghatározott egyedi termékleírásnak, minőségi követelménynek a termék megfelel.

- Ha egy húskészítményt lángolt kolbásznak neveznek, az feleljen meg a Húskészítmény irányelv MÉ 2-13/04/1-2 pontjában meghatározott paramétereknek.

### **133. Kérdés:**

Kapható-e eltérés egyes élelmiszerek térfogatértékeinek előírásaitól?

### **Válasz:**

- Az előrecsomagolt élelmiszerek megengedett térfogatértékeiről a 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM rendelet rendelkezik. Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya nem jogosult a rendelettől eltérő engedély kiadására. A GM-FVM közös rendeletet megelőzően az élelmiszerekre vonatkozóan a Magyar Élelmiszerkönyv határozta meg az alkalmazható tömeg- és térfogategységeket. A Magyar Élelmiszerkönyv több éves alkalmazásának tapasztalata alapján, az abban megengedett értékek jelentős bővítésével, igen széleskörű egyeztetést követően kerültek meghatározásra a magyar nemzeti értékek sorai.
- Amennyiben a termék pl. alkoholtartalmú üdítőital, úgy engedélyre nincs is szükség, mert értelmezésünk szerint a rendelet nem vonatkozik erre a termékcsoporthoz. A rendelet 1/a) számú melléklete többek között szeszesitalokra, alkoholmentes üdítőitalokra, borokra határoz meg térfogatsorokat.

### **134. Kérdés:**

Mi tekinthető „kakaótartalmú kenhető nugát” terméknek?

### **Válasz:**

Az élelmiszerszabályozási rendszerünkben a kenhető nugátokra nincs meghatározás. Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya által gondozott előírásrendszer (Élelmiszer törvény, rendeletek, Magyar Élelmiszerkönyv) a fogyasztók egészségének, anyagi érdekeinek és a piaci versenytisztaság védelme érdekében készül. Csak azokat a termékeket szabályozza, amelyek ezen célok érdekében különösen fontosak. A nugátkrémek nem tartoznak ebbe a kiemelt csoportba, nem is tervezzük szabályozásukat. Nem szabályozott termékek esetében az ilyen készítmények hazai előállítására engedélyköteles. A gyártás helye szerint területileg illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás a termék pontos összetételének ismeretében hagyja jóvá a termék javasolt megnevezését. Import termékek esetében a Gazdasági Minisztérium által kijelölt laboratóriumokra hárul a kötelező minőségvizsgálat elvégzése és a termék jóváhagyása.

Mindkét engedélyezési eljárás során a szabályozás általános elveinek megfelelően lehet a termék összetételének és megnevezésének összhangját megteremteni és ezzel biztosítani a fogyasztók megfelelő tájékoztatását.

Számos olyan termék, termékcsoporthoz tartozó termék szerepel a Kereskedelmi Vámtarifai Áruosztályozási rendszerében, amelyre nincs az Élelmiszerkönyvben minőségi előírás vagy termékleírás. Ezeknek hiányoknak a megszüntetését az Élelmiszerkönyv Bizottság nem tudja felvállalni.

Amennyiben az érdekeltek szükségesnek látják, úgy lehetőségük van olyan termék irányelvek megteremtésére, amelyeket egy adott érdekelt kör alkot meg és amelynek követése önkéntes. Az ilyen szakmai szerveződésben készülő útmutatók a későbbiek folyamán – amennyiben az érintett termékkör fontossága oly mértékben növekszik – alapjává válhatnak az Élelmiszerkönyvben foglalt szabályozásnak.

### **135. Kérdés-válasz:**

Az adalékanyagok mennyiségi jelölésével kapcsolatban az alábbi összefoglalás érvényes:

Az élelmiszerek jelölését, összetevőik feltüntetését Magyarországon – a 79/112 EGK direktíva átvételével – az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet szabályozza. Eszerint az élelmiszerben lévő adalékanyagok mennyiségét nem kell deklarálni. Az adalékanyagok jelöléséről – a 89/107 EGK direktíva átvételével – a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-89/107 előírása rendelkezik. Ennek 3. §-a (az eredeti 89/107/EGK direktíva 7. § szövegének fordításával) a nem a végső fogyasztónak szánt – tehát élelmiszer előállítóknak továbbfelhasználásra szállított – adalékanyagokra előírja minden olyan összetevő százalékos arányának feltüntetését, melynek alkalmazása bármilyen élelmiszerben mennyiségi korlátozás alá esik. Az esetleges korlátozásokat a Magyar Élelmiszerkönyv (ugyancsak a megfelelő EGK direktívák átvételével készült) következő előírásai tartalmazzák.

1-2-94/35 (94/35/EGK direktíva)

1-2-94/36 (94/36/EGK direktíva)

1-2-95/2 (95/2/EK direktíva)

Az itt előírt mennyiségi deklaráció teljesen logikus dolog, hiszen e nélkül az élelmiszer előállítója az előírt mennyiségi korlátozásokat nem tudná betartani. Az 1-2-89/107 előírás 4. §-a a (89/107/EGK direktíva 8. §-ának szövegének fordításával) a végső fogyasztónak szánt adalékanyagok jelölését szabályozza. Ezen termékekre mennyiségi deklarációt nem ír elő.

### **136. Kérdés:**

Nevezhető-e Túrótortának egy, az MÉ 2-51/11/13 azonosítási számú desszertjellegű sajt készítményekre vonatkozó előírásnak megfelelő termék?

### **Válasz:**

Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága az Élelmiszerkönyv általános jellegű kérdéseinek értelmezésére jogosult. Nem vállalunk és nem

is vállalhatunk fel olyan kérdések véleményezését, amelyre hatáskörünk nem terjed ki. Egy konkrét termék összetétele, megnevezése a gyártó, illetve a gyártó és az engedélyező hatóság felelőssége. A fentiek alapján a Tej és Tejtermékek Szakbizottság elnökével történt konzultációt követően álláspontunk a következő:

A termékről a levelében megadott információ alapján azt tudjuk mondani, hogy az elgondolt megnevezés nem ütközik sem az MÉ 2-51 Tej és tejtermékek irányelv vonatkozó fejezetében sem pedig MÉ 1-3-1898/87, A tej és tejtermékek megnevezésének védelme című előírásban foglaltakkal.

### **137. Kérdés:**

UHT tejnek deklarálható-e az a tej amelyet a megfelelő hőkezelés után nem aszeptikusan csomagolnak?

Nevezhető-e Trappista sajtnak a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében rögzített mérettől eltérő nagyságú sajt?

### **Válasz:**

- UHT tej - Azt a tejet, amelyet 135 °C hőmérsékleten 1 másodperc hőntartással hőkezelték, függetlenül a csomagolás módjától, ultramagas hőmérsékleten hőkezelt (UHT) tejnek kell deklarálni.
- Eltérő méretű Trappista sajt - A Trappista sajt technológiájával gyártott, azonos összetételű sajt az MÉ 2-51/09/12-1.2 pont méreteitől való eltérés ellenére a Trappista sajt egyfajta variánsának tekinthető. Az MÉ 2-51 sz. irányelv jövő évi felülvizsgálatakor a kérdés napirendre kerül.

### **138. Kérdés:**

Van-e lehetőség arra, hogy az édes tejszín-vaj előírt pH értékét a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság megváltoztassa?

### **Válasz:**

2001. év folyamán az MÉ 2-51 Tej és tejtermékek irányelv valamennyi fejezetének felülvizsgálatára sor kerül. Amennyiben ez a kérés szakmai ellenérvekbe nem ütközik, nem lesz akadálya annak, hogy az édes tejszínvaj pH értékét az Élelmiszerkönyv 6,2-6,8 között határozza meg.

### **139. Kérdés-válasz:**

A maltodextrin, mint a sonkapác egyik összetevője felhasználásának kérdéskörét első megközelítésben az adalékanyagokért felelős OÉTI megítélésére bíztuk. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Húskészítmények Szakbizottsága és az Országos Húsipari Kutató Intézet azonban a következő közös szakmai véleményt alakította ki:

A maltodextrin az adalékanyagoknak nem minősülő szénhidrátok csoportjába tartozik. Összetételét tekintve glükózt, maltózt és dextringet tartalmaz. Tulajdonságai a cukrokhoz hasonlóak. Ezért sem kémiai összetétele, sem a nemzetközi húsipari gyakorlat nem indokolja felhasználásának tiltását a Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények irányelv meghatározott csoportjaiban.

A fentiek alapján a felhasználás pontosítása és ha szükséges, az irányelv megfelelő módosítása a Húskészítmények Szakbizottság egyik, a közeljövőben sorra kerülő feladata.

#### **140. Kérdés:**

A növényi zsiradékot is tartalmazó fagylaltporok megnevezésénél hogyan kell értelmezni a vonatkozó irányelvben leírtakat?

#### **Válasz:**

A fagylaltporok összetételének és megnevezésének Élelmiszerkönyv (MÉ 2-84 - 2-89/1 fejezet) szerinti kapcsolata a következő:

- a terméket tejfagylaltpornak (2.1. csoport) nem nevezheti, mert növényi zsiradékot is tartalmaz,
- nevezheti gyümölcsfagylaltpornak (2.2. csoport), amennyiben az ízesítés gyümölccsel történik, valamint
- nevezheti az ízesítésre utaló jelzővel fagylaltpornak (pl. Vanília fagylaltpor) a 2.3. csoport szerint, bár ez az alcsoport nem nevesített az Élelmiszerkönyvben.

Az előzőekben felsoroltak tehát az Élelmiszerkönyvben rögzített lehetőségek. Amennyiben a termék összetétele nem sorolható be az Élelmiszerkönyvben meghatározott csoportok valamelyikébe, akkor gyártmánylapon kell és lehet rögzíteni a termék minőségi paramétereit, megnevezését stb. Ez esetben az illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomásnál kell engedélyeztetni a terméket forgalombahozatal előtt. Természetesen az ilyen esetekben meghatározott megnevezés nem lehet ellentétes a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaival, illetve irányelveivel.

#### **141. Kérdés:**

Kötelező-e az adalékanyagok csomagolásán a mennyiségi korlátozás alá eső összetevők százalékarányának feltüntetése?

## **Válasz:**

- Nem fogadható el olyan értelmezés, amely szerint az 1-2-89/107 MÉ előírás csak a tiszta adalékanyagokra, illetve keverékekre vonatkozik (és hogy nem vonatkozik arra, ha ezek még további, nem adalékanyag jellegű élelmiszer-összetevőkkel: fűszer, cukor stb. keverték). Ilyen jellegű értelmezés lehetőségére a MÉ előírásában semmiféle utalás sincs, ellenkezik a szabályozás céljával, hiszen ezzel bármely előállító kikerülhetne a szabályozás alól.
- Ha a csomagoláson megadják a felhasználási utasítást (pl. 10 g/kg kolbászmassza), akkor a mennyiségi korlátozás alá eső adalékanyagok százalékos feltüntetése nem kötelező. Ezen értelmezésre a 3.§ 1, g. pont második sora („vagy megfelelő információ az összetételre, hogy a vevő eleget tehessen a hatályos rendelkezéseknek”) kétségtelenül lehetőséget ad.

Az adalékanyagok ügyében elsősorban érdekelt intézmény, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet véleménye a következő:

A felhasználási információ (pl. 10 g/kg kolbászmassza) önmagában nem fogadható el. Csak akkor helyettesítheti a százalékos deklarációt, ha kiegészül olyan világos utalással, hogy ennél többet az adott termékben a törvényes, egészségügyi előírások miatt nem szabad használni. E nélkül ugyanis a felhasználó az információt a szokásos felhasználói tájékoztatókhoz hasonlóan kezelheti, bármilyen pl. az adott esetben (fűszerrel kevert adalékanyag) ízesítési célból átlépheti.

## **142. Kérdés:**

Hogyan kell értelmezni a dátumjelölés új szabályait?

## **Válasz:**

Az Élelmiszertörvény végrehajtási rendeletének 16/2000. (IV.6.) FVM-EüM-GM számú módosításában a dátumjelölés megváltozott szabályai, valamint az új előírás csomagolóanyagokon történő megjelenésére vonatkozó türelmi idő a következő:

A módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagok utolsó felhasználási dátuma 2000.12.31., tehát ezen a napon még lehet a fent említett csomagolóanyagokba élelmiszert csomagolni, azonban 2001.01.01-én már nem.

A módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagokba 2000.12.31-ig csomagolt élelmiszerek minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatóak forgalomban. Ez

azt is jelentheti például, hogy egy 18 hónapos minőség-megőrzési idővel rendelkező termék amelyet 2000.12.31-én csomagoltak a módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagba, 2002.06.31-ig tartható forgalomban.

2001. 01. 01-jével az élelmiszerek csak a „minőségét megőrzi (év/hónap/nap)” illetve „minőségét megőrzi (nap/hónap/év).” a dátum jelölés sorrendjére utaló zárójelben foglalt kiegészítő szöveggel rendelkező csomagolóanyagba csomagolhatóak, ha a dátumot az év két arab számjegyű feltüntetésével adják meg.

Ha a dátumot az év négy arab számjegyű feltüntetésével adják meg, akkor a dátum jelölés sorrendjére utaló zárójelben foglalt szöveget nem kell feltüntetni.

### **143. Kérdés:**

Használható-e egy termék megnevezésére a Sajtos szalámi vagy a Sajtos ketchupos szalámi nevek?

### **Válasz:**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 Húskészítmények irányelv 5., Szalámifélék fejezete nem teszi lehetővé a szalámifélékhez sajt és ketchup felhasználását. A kitűzött célt, hogy érlelt termékek új ízesítéssel kerüljenek forgalomba támogatjuk, de szaláminak az új termékek nem nevezhetők, azokhoz más megnevezést kell találni.

### **144. Kérdés:**

Fel lehet-e tüntetni egy termék hozzáadott vitamintartalmát a csomagolóanyagon, a megnevezés környezetében (és nem csak az összetevők felsorolásában), ha a vitamin mennyisége nem éri el az ajánlott napi bevitel 1/6-át?

### **Válasz:**

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 33. § (7) bekezdése szerint, ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerben lévő hozzáadott vitamin (vagy ásványi anyag) az ajánlott napi bevitel 1/6-át nem haladja meg, akkor a vitamin vagy ásványi anyag hozzáadásra csak az összetevők felsorolásában kell utalni.

Arra vonatkozó rendelkezés nincs, hogy az összetevők felsorolásán túl más helyen is feltüntethető-e ez esetben a vitamintartalomra való utalás. Így ezt az engedélyezés során kell eldönteni.

### **145. Kérdés:**

Mi tekinthető feltűnő helynek az élelmiszer csomagolásán?

### **Válasz:**

Az élelmiszerekről szóló törvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet 34. § (1) előírt „feltűnő hely” értelmezésére a hatósági ellenőrző szervezetek egységes állásfoglalást alakítottak ki. Ezt a törvény és végrehajtási rendelete egységes alkalmazásának segítésére készített Kommentárban a következő szöveggörnyezet tartalmazza:

*A jelölés legfontosabb elemeinek itt előírt elhelyezési szabálya (mely a 79/112 EU direktívából való) biztosítja, hogy ezeket sem tudatosan, (a címke tervezője, a reklám menedzser stb. elképzelése szerint), sem figyelmetlenségből ne lehessen a fogyasztó előtt elrejtteni.*

*A gyakorlatban sok vita előfordult a „feltűnő hely” pontos értelmezésében. Az engedélyező és ellenőrző hatóságok a következő értelmezést alakították ki:*

*Feltűnő helynek elfogadható:*

- a dobozok alja kivételével bármelyik oldal (kivéve, ha a doboz a szokásosnál laposabb, így oldalai aránytalanul kisebbek, pl. pizza doboz),
- a zacskók eleje és hátulja,
- a hengeres felületek teljes hengerpalástja.

### **146. Kérdés:**

Milyen előírások vonatkoznak a húskészítmények tárolási hőmérsékletre?

### **Válasz:**

A levélben megadott négy jogi hivatkozás közül a húskészítmények tárolási hőmérsékletére előírást csak kettő tartalmaz.

- A 17/1999. (II.10.) FVM-EüM rendelet 1. sz. Függelék 25. § (13) egy nagyon általános előírást ad a „szükség szerint hűtött” tárolásra való utalással.
- A Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények irányelve (tulajdonképpen az előbbi rendelet általános előírását konkretizálva) a húskészítmények bizonyos csoportjaira 0 és +5°C közötti tárolást ír elő.

A megadott két másik jogszabályi rendelkezés nem ír elő tárolási hőmérsékletet, hanem más rendelkezéseket tartalmaz. Ezek szerint:

- A termék jelölésén a „0 és +5 °C” helyett a „hűtve” szót lehet használni. (1/1996. (I.9.) FVM-NM-IKM 33. § (2).
- A termék jelölésén a 0 és +10°C közötti tárolási hőfokot igénylő élelmiszereknél a minőségét megőrzi szavakat a „fogyasztható” szóval kell helyettesíteni. (1/1996. (I. 9.) FVM-NM-IKM) rendelet 28. § (3).



## Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

### **56/00 EU: A Bizottság felgyorsítja a genetikailag módosított vetőmagvak használatának szabályozását**

Miután nyilvánosságra került, hogy brit, francia, német és svéd farmerek olyan repcemagot vetettek el, amelybe tévedésből kisebb mennyiségben genetikailag módosított anyag is került, az Európai Bizottság úgy döntött: felgyorsítja a genetikailag manipulált vetőmagvak szabályozásának kidolgozását, ugyanakkor kompenzációban részesíti azokat a farmereket, akiknek most meg kell semmisíteniük repce ültetvényeiket. A Bizottság olyan új direktíva kidolgozásán fáradozik, amely egyrészt a vetőmagvak tisztaságára, másrészt a genetikailag módosított magvak speciális jelölési követelményeire vonatkozik, megteremtve ezáltal az importált és az EU-n belül előállított vetőmagvak egységes hatósági ellenőrzésének és tanúsításának feltételeit. A Bizottság egyelőre nem tervezi a vetőmag import betiltását, hangsúlyozva, hogy a mostani szennyeződés sem az emberi egészség, sem a környezet megóvása tekintetében nem jelent veszélyt. (World Food Regulation Review, 2000. július, 4–5. oldal)

### **57/00 EU: Növekszik a zoonózisos megbetegedések aránya**

Az EU Állatorvostudományi Bizottsága 2000. május 26-án kelt jelentésében felhívja a figyelmet arra, hogy az európai élelmiszerláncra visszavezethető zoonózisos (vagyis a gerinces állatokról az emberre átterjedő) megbetegedések aránya az elmúlt 20 év folyamán állandó emelkedést mutat, ami hatékonyabb megfigyelést és kontrollt tesz szükségessé. A tudósok szerint a jelenlegi megelőző intézkedések és az azok alapjául szolgáló adatbázisok egyaránt elégtelenek. A jelentés a közegészségügy szempontjából különösen veszélyes 7 kórokozót – Salmonella, Listeria stb. – sorol fel. David Byrne, a Bizottság közegészségügyi és fogyasztóvédelmi biztosa egyetért azzal, hogy haladéktalanul szükséges a felügyeleti rendszer megerősítése: így például a tervezett Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal 2002-ig az egész élelmiszerláncra („A farmtól a fogyasztó asztaláig”) kiterjedően létrehozza a koherens monitoring és felügyeleti rendszert. A Bizottság addig is azt tervezi, hogy még 2000-ben felülvizsgálja a zoonózisos megbetegedések elleni védelemről szóló EEC/92/117 számú direktívát. (World Food Regulation Review, 2000. július, 6. oldal)

## **58/00 USA: Az FDA felső érték meghatározását javasolja a penészek által termelt mikotoxinra**

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) irányelv-tervezete – az emberek és az állatok egészségének védelme érdekében – felső érték meghatározását javasolja az egyes mezőgazdasági terményeken élő penészek által termelt fumonizinre. Ez a mikotoxin leginkább a kukoricában fordul elő és igen nagy mértékben veszélyezteti az állatok egészségét. Humán vonatkozásban még nem állnak rendelkezésre egyértelmű bizonyítékok a fumonizin veszélyességéről, de mindenképpen ajánlatos a jó mezőgazdasági és gyártási gyakorlatok betartása. A hosszú távú kockázat-menedzsment stratégia részeként az FDA minden lehetőséget megragad a fumonizinnel kapcsolatos információ gyűjtésére, ami lehetővé teszi majd a pontos kockázatbecslés elvégzését. A mostani irányelv-tervezet ppm értékeket állapít meg az egyes takarmányok és élelmiszerek maximális fumonizin tartalmára. (World Food Regulation Review, 2000. július, 14–15. oldal)

## **59/00 Oroszország: Hatályba lépett az élelmiszerek biztonságáról és minőségéről szóló törvény**

2000. január 2-án Vlagyimir Putyin orosz elnök aláírását követően hatályba lépett Az élelmiszerek biztonságáról és minőségéről szóló törvény, amely gyakorlatilag a termelés, a forgalmazás, az elosztás és a hasznosítás valamennyi területét szabályozza. Hatálya alá tartoznak azok az anyagok is, amelyeket az élelmiszerek előállítása, csomagolása és felhasználása során alkalmaznak (többek között a műszaki berendezések, eszközök és készülékek, továbbá a csomagolóanyagok, az edények és a konyhafelszerelések). A törvény értelmében élelmiszernek tekinthető mindazon anyag, amely természetes vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas, beleértve a bébiételeket és a diétás élelmiszereket, a palackozott ivóvizet, az alkoholos és az alkoholmentes italokat, a rágógumit, valamint az élelmiszer-adalékokat. A Záró rendelkezések szerint a törvény előírásai vonatkoznak a parfümökre és a kozmetikumokra, továbbá a szájápoló szerekre és a dohánytermékekre is. Azt azonban csak a jövő dönti majd el, hogy az új törvény milyen hatást gyakorol az érintett termékek (nem csak az élelmiszerek!) orosz piacára; ez ugyanis függ egyrészt a végrehajtás módjától, másrészt pedig attól, hogy az arra felhatalmazott orosz hatóságok milyen normatív végrehajtási utasításokat és rendeleteket fognak kidolgozni. (World Food Regulation Review, 2000. július, 18-19. oldal)

## **60/00 Cseh Köztársaság: Átfogó törvény szabályozza a genetikailag módosított szervezeteket**

Vaclav Havel elnök 2000. június 1-én kézjeggyével látta el az ország első, a genetikailag módosított szervezeteket átfogó módon szabályozó törvényét, amely mindenben megfelel a GMOs környezetbe való szándékos kihelyezéséről

szóló 90/220. számú EU direktívában foglaltaknak, de tartalmazza a GMOs felhasználásával kapcsolatos 90/219 számú direktíva előírásait is. A törvény 2001. január 1-én lép hatályba és kötelezővé teszi minden olyan dolgozó és vállalat regisztrálását a Környezeti Ügyek Minisztériumánál, aki – vagy amely – genetikailag módosított szervezetekkel foglalkozik. Ugyancsak kötelezővé válik a kockázatbecslés megtervezése, illetve a vészhelyzetekre vonatkozó tervek kidolgozása. A kommunikációs záradék lehetővé teszi, hogy az állampolgárok információhoz jussanak a GMOs felhasználásáról és azok környezeti hatásairól, továbbá a kezelésükre regisztrált természetes és jogi személyekről. Egy adatbankot létesítenek, amely tartalmazni fog minden, a genetikailag módosított szervezetek felhasználására vonatkozó információt. Folyamatban van a hatósági –felügyeleti jogkört ellátó Környezeti Ügyek Minisztériumának átszervezése is. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 3–4. oldal)

### **61/00 Franciaország: A parlamenti jelentés sürgeti az antibiotikumokkal szemben rezisztens gének használatának tilalmát**

A parlamenti zöldek 2000. július 6-án nyilvánosságra hozták „A genetikailag módosított szervezetek (GMOs) önkéntes terjesztése a környezetben” című jelentésüket, amelyben javasolják az antibiotikumokkal szemben rezisztens gének alkalmazásának tilalmát a manipulált élelmiszerekben, továbbá szigorúbb ellenőrzési, nyomon követhetőségi és jelölési követelményeket sürgetnek. A 160 oldalas jelentés részletesen leírja a 15 tagállamban előállításra és fogyasztásra engedélyezett GM élelmiszereket, a velük kapcsolatos, feltételezett humán és környezeti kockázatokat, továbbá az engedélyezési eljárással szemben felmerült kritikákat. A jelentés szerzői úgy vélik, hogy teljes egészében átdolgozásra szorul a GMOs környezetbe való szándékos kihelyezéséről szóló 90/220/EEC számú direktíva. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 8–9. oldal)

### **62/00 Japán: Megszigorították a származási hely feltüntetésének kötelezettségét az élelmiszereken**

A módosított Japán Mezőgazdasági Törvény értelmében 2000. július 1-től minden élelmiszeren fel kell tüntetni a származás pontos helyét – nem csupán egyes zöldség- és gyümölcsféléken, mint eddig. A szigetországban élő fogyasztók ugyanis egyre határozottabban igénylik a sokoldalú tájékoztatást az általuk megvásárolt és elfogyasztott élelmiszerekről. Az élet azonban itt sem áll meg: 2001. április 1-től még szigorúbb jelölési előírásokra lehet számítani; akkor majd kivétel nélkül minden élelmiszeren fel kell tüntetni az összetevőket, az adalékanyagokat, a genetikailag módosított szervezeteket, valamint a gyártási folyamatokat. Különösen szigorúan fogják szabályozni a bioélelmiszerek jelölését. Az előírások megszegői akár 500.000 yen (mintegy 5000 USD) bírságra is számíthatnak. Az import termékeken többnyire elegendő a

származási ország megjelölése, a hazai élelmiszereken azonban fel kell tüntetni legalább az adott prefektúra (pl. Tokió, Okinawa stb.) nevét. Sőt, az élelmiszer-forgalmazók még részletesebb információt is feltüntethetnek a címkén, mint például a termelő nevét és pontos telephelyét. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 9–10. oldal)

### **63/00 EU: A környezetvédelmi miniszterek szigorítják a genetikailag módosított szervezetek törvényi kontrollját**

A Környezetvédelmi Miniszterek Tanácsa 2000. július 15-én kinyilvánította elkötelezettségét a genetikailag módosított szervezetek kontrolljának növelése, illetve egy olyan kötelező érvényű keretmegállapodás végrehajtása mellett, amely biztosítja a feldolgozott élelmiszerekben felhasznált GMOs nyomon követhetőségét. Különös figyelmet kell fordítani az új mezőgazdasági kultúrák bevezetésének jogi szabályozására. Ezt az ünnepélyes kötelezettség vállalást igen széles körű vita előzte meg a genetikailag módosított szervezetek által generált társadalmi, gazdasági és környezeti hatásokról. A jelenleg az Európai Unió elnöki tisztségét betöltő Franciaország éppen azért hívta össze ezt az informális találkozót, hogy demonstrálja elkötelezettségét a környezet védelme mellett. Margot Wallström, az Európai Bizottság környezeti ügyekért felelős főbiztosa szigorúbb jelölési és nyomon követhetőségi előírásokat sürget, ugyanakkor nem ért egyet az új GMOs engedélyezések moratóriumával. 2000. őszén várhatóan befejeződik a genetikailag módosított szervezetek környezetbe való szándékos kihelyezéséről szóló 90/220. számú keretdirektíva immár 5 év óta tartó felülvizsgálata is. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 4–5. oldal)

### **64/00 EU: Az élelmiszerbiztonság jegyében a Bizottság 4 új higiéniai előírást javasol**

Az utóbbi 2 évtized legradikálisabb élelmiszerbiztonsági előírásaira tett javaslatot 2000. július 17-én az Európai Bizottság: a négy új rendelet szigorú higiéniai követelményeket határoz meg „A termőföldtől a fogyasztó asztaláig” megközelítés jegyében a mezőgazdasági termelőkre és az élelmiszer-feldolgozókra nézve. A javaslat azon az alapelven nyugszik, miszerint az élelmiszer-termelők legfontosabb kötelessége a korszerű veszélyelemző eljárások alkalmazása. David Byrne egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztos szerint az EU élelmiszerbiztonsági előírásai eddig – a belső piac egyre növekvő követelményeinek megfelelően – a védelem magas szintjének biztosítására irányultak, de már nem felelnek meg az új évezred egészségügyi kihívásainak. Az új, egységes előírások – melyek gyakorlati alkalmazása egyszerűségüknél és átláthatóságuknál fogva nem okozhat nehézséget sem a nagy-, sem a kis- és közepes méretű vállalatok számára – hivatottak az élelmiszerbiztonság megvalósítására az élelmiszerlánc teljes hosszában. A Bizottság javaslata

kötelezővé teszi a HACCP rendszer alkalmazását többek között olyan, „nem elsődleges” élelmiszer-feldolgozók számára is, mint például a vágóhidak. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 5. oldal)

### **65/00 USA: Önkéntes jelölési rendszert javasolnak a genetikailag módosított élelmiszerekre**

A Gazdasági Stratégiai Intézet (Washington, D.C.) által készített és 2000. június 29-én nyilvánosságra hozott tanulmány szorgalmazza egy olyan önkéntes rendszer elfogadását, amely a szigorú európai követelményeken alapulva pontot tehetne a genetikailag módosított élelmiszerek jelölésével kapcsolatban a környezetvédők és a biotechnológiai ipar között folytatott vitákra. „A mezőgazdasági biotermesztés lehetőségei és veszélyei” című tanulmány elsősorban az európai követelményeket tartja elfogadhatónak, amelyek kötelezővé teszik minden olyan élelmiszer külön megjelölését, amely 1%-nál nagyobb arányban tartalmaz genetikailag módosított anyagot. Evan Schulz, a tanulmány szerzője szerint az amerikai kormány egy olyan önkéntes szabványt fogadhatna el, amely alapján a gyártók feltüntethetnék a címkén, hogy készítményeik nem tartalmaznak 1%-nál nagyobb arányban genetikailag módosított összetevőket. Így a jelölés nem lenne félrevezető, pontos információt szolgáltatna és eleget tenne a vevői elvárásoknak is. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 17. oldal)

### **66/00 USA: A Legfőbb Állami Számvevőszék (GAO) elégtelennek tartja a funkcionális élelmiszerek biztonságára vonatkozó előírásokat**

A 2000. július 11-én kiadott GAO-jelentés szerint az étrendi kiegészítőkre és a funkcionális élelmiszerekre vonatkozó szövetségi törvények és rendeletek nem nyújtanak kellő garanciát ezen termékek biztonságára nézve, így feltétlenül meg kell erősíteni azokat. Az étrendi kiegészítők közé tartoznak többek között a vitaminok, az ásványi anyagok, a gyógynövények és az aminosavak, amelyek javítják az élelmiszerek tápértékét vagy más speciális célt (pl. relaxáció, növekedés-serkentés) szolgálnak. Ezzel szemben a funkcionális élelmiszerek – a tápértéken felül – kifejezett egészségügyi előnyökkel is rendelkeznek. A Szövetségi Élelmiszer, Gyógyszer és Kozmetikum Törvény (FFDCA) értelmében mindkét típusú készítmény biztonságának és jelölésének szabályozásáért az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) viseli a felelősséget. A GAO a szabályozás terén az alábbi 3 fő gyengeséget állapította meg: 1) Az új étrendi kiegészítőkre, illetve azok komponenseire nem léteznek világosan definiált biztonsági szabványok; 2) Az FDA nem adott ki a jelölési követelményekre vonatkozó előírásokat vagy ajánlást; 3) Az FDA nem képes hatékonyan értékelni a termékek emberi egészségre gyakorolt káros hatását, mivel a legtöbb ilyen irányú jelentést nem is vizsgálja ki. Márpedig 1993. óta az FDA közel 2800 jelentést kapott az étrendi kiegészítők káros hatásairól,

amelyek közül 105 halállal végződött. A GAO idézett jelentése az FFDCa olyan irányú módosítását javasolja a Kongresszusnak, amely a funkcionális élelmiszerek gyártóitól is megkövetelné az étrendi kiegészítőkre vonatkozó előírások betartását. Emellett az FDA-nak nagyobb szerepet kellene vállalnia az élelmiszer-összetevők és a jelölések jóváhagyásában. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 17–18. oldal)

### **67/00 Jelentések a biotechnológia, a környezet és az élelmiszerbiztonság közötti komplex kapcsolatokról**

A világ különböző tájain székelő hét tudományos akadémia messze csengő áldását adja a biotechnológiai eljárások mezőgazdasági alkalmazásának várható, potenciális előnyeire; ugyanakkor arra is felhívják a világ kormányait, hogy alkossanak szigorú törvényi szabályozást a biotechnológiával kapcsolatban. A 2000. július 11-én közzétett jelentésben a tudósok megállapítják, hogy a biotechnológia és a molekuláris biológia alkalmazása igen nagy lehetőségeket kínál az éhezés és a szegénység leküzdéséhez, különösen a fejlődő országokban. A feladat igen összetett: az élelmiszertermelés növelése és az elosztási viszonyok igazságosabbá tétele mellett figyelembe kell venni a génmanipulációkkal szemben tapasztalt nagy ellenállást, továbbá a lehetséges környezeti hatásokat. A biotechnológia kiterjedtebb alkalmazása ugyanakkor munkalehetőséget és biztos megélhetést nyújthat elsősorban a legszegényebb régiókban élő kis- és közepes méretű farmgazdaságok számára. A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (OECD) – egy múlt évi felkérés alapján – összesen öt jelentést készített a G–8, vagyis a vezető ipari nagyhatalmak számára a biotechnológia, a környezet és az élelmiszerbiztonság komplex kölcsönhatásairól. Itt a fogyasztói és a környezeti aggályok mellett szó esik az ún. elővigyázatossági alapelvről is, melynek alkalmazásával vissza is lehet élni, ha valamely ország a fogyasztók egészségének védelme ürügyén tiltja ki saját belső piacáról a genetikailag módosított, újszerű élelmiszereket. A jövőben egyre nagyobb jelentőségre tesz szert a kommunikáció nem csupán az egyes országok élelmiszerbiztonsági szakértői között, hanem a fogyasztók vonatkozásában is. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 20-21. oldal)

### **68/00 Előadás az USA élelmiszerszabályozásáról**

Merton Smith, az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció Nemzetközi Programok Hivatalának munkatársa szerint az FDA tevékenységének hatékonyságát a következő 4 alapelv biztosítja: a fogyasztóvédelem, a gyártó felelőssége, a tudományosan megalapozott döntéshozatal és a maximális nyitottság. Az FDA az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Minisztériumának keretén belül működik és más amerikai intézményekkel együtt felelős az élelmiszerbiztonságért. Mintegy 9000 alkalmazottja van, akik

többek között az élelmiszerek piacra jutását megelőző jóváhagyással, politikai tevékenységgel, továbbá az engedélyezések és a kényszerítő intézkedések koordinálásával foglalkoznak. Az FDA legfontosabb feladata a fogyasztóvédelem; a hivatalhoz bárki intézhet petíciót, amelyben javaslatot tehet a törvényi szabályozás továbbfejlesztésére. A teljes átláthatóság biztosítása a fogyasztók bizalmának megnyerése szempontjából elengedhetetlen. Bár a közegészségügy védelme az elsődleges szempont, az FDA sokszor különböző, egymással ellentétes érdekek kereszttüzébe kerül. Ezért a döntéshozatal folyamatát igyekeznek a lehető legnyíltabbá és legdemokratikusabbá tenni, biztosítva a legszélesebb körű társadalmi részvételt. (World Food Regulation Review, 2000. augusztus, 25–27. oldal)

### **69/00 Codex Alimentarius: Ülést tart a Feldolgozott Zöldség–Gyümölcs Kódex Bizottság**

Az USDA Mezőgazdasági Marketing Szolgálatának egyik szakértője, Richard Boyd bejelentette: a Feldolgozott Zöldség–Gyümölcs Kódex Bizottság (CCPFV) 2000. szeptember 11–15. között Washingtonban tartja meg 20. ülését, ahol a legfontosabb napirendi pontot az almamártás- és a körte konzervekre, valamint a gyümölcsfélék csomagolóanyagaira vonatkozó szabványok megvitatása képezi. Emellett lehetséges, hogy más zöldség- és gyümölcs szabványok is szóba kerülnek majd a tárgyalásokon. A feldolgozott zöldség- és gyümölcsfélékre jelenleg 37 szabvány van érvényben, amelyeket a CCPFV 1964-től kezdődően a nyolcvanas évek közepéig dolgozott ki. Várható, hogy a bizottság a közeljövőben a gyorsfagyasztott zöldség- és gyümölcsfélékkel is foglalkozni fog. A szabványok kidolgozásánál és felülvizsgálatánál az elsődleges prioritás természetesen a fogyasztók védelme, amellet a nemzetközi kereskedelem előmozdítása. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 4–5. oldal)

### **70/00 Ausztrália / Új-Zéland: A genetikailag módosított élelmiszerek szigorú jelölése**

Ausztrália és Új-Zéland úgy határozott, hogy szigorú jelölési rendszert léptet életbe a genetikailag módosított élelmiszerek tekintetében. A két ország egészségügyi minisztere akkor tartja szükségesnek az élelmiszerek és az élelmiszer-alkotórészek külön jelölését, ha az adott végtermékben újszerű DNS és/vagy fehérje van jelen, illetve ha megváltoznak a termék jellemzői. Az új szabályozás alkalmazása véget vet annak az eddigi koncepciónak, miszerint nincs lényeges különbség a hagyományos és a genetikailag módosított élelmiszerek között. Az élelmiszerszabályozás ilyen irányú megváltoztatása nem csak a fogyasztók, hanem a két ország élelmiszeriparának elvárásaival is találkozódik. Senki nem támogatja, hogy bármilyen élelmiszer mentességet kapjon

az új előírások alól. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 3. oldal)

### **71/00 EU: Továbbra is fennáll a BSE kockázata az USA-ban**

Az Európai Unió egyik tudományos bizottsága arra a következtetésre jutott, hogy eddig még ugyan nem jelentettek BSE esetet az Egyesült Államokból és Kanadából, mégsem zárható ki teljesen a kergemarhakór jelenléte ezekben az országokban. Ugyanez a jelentés valószínűsíti három EU tagállamban (Német-, Olasz- és Spanyolország) is a betegség lappangását az észlelési küszöbök alatt. Mivel ezekben az országokban sem fordult még elő a kergemarhakór, a jelentés élénk tiltakozást váltott ki az érintettek részéről. A tudósok további tagállamokat is „meggyanúsítottak” a betegség valamilyen formában történő rejtett fennállásáról, ugyanakkor teljesen valószínűtlennek tartják annak előfordulását Argentínában, Ausztráliában, Chilében, Norvégiában, Paraguayban és Új-Zélandon. Az idézett jelentés alapján a Bizottság arra készül, hogy 2001. áprilisától az import engedélyezését a fokozott kockázatot hordozó állati belsőségek (SRM = Specified Risk Material) eltávolításától teszi függővé. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 6. oldal)

### **72/00 Olaszország: Egészségügyi és környezeti hatásokra hivatkozva a kormány betiltott 4 genetikailag módosított kukoricát**

Az elővigyázatosság elvét tartva szem előtt a Giuliano Amato vezette olasz kormány – környezeti és egészségvédelmi okokra hivatkozva – betiltotta négyféle genetikailag módosított kukorica, illetve az abból készült termékek értékesítését és felhasználását. A miniszterelnök 2000. augusztus 5-én ismételten hangot adott annak a véleményének, miszerint egyáltalán nem tartja bölcs dolognak a genetikailag módosított szervezetek szabadföldi kipróbálását, mivel a tudomány nem ismeri azok közép- és hosszútávú kihatásait a fogyasztók egészségére és a környezetre. Az Olasz Egészségügyi Intézet és az Országos Egészségügyi Tanács javaslatára már 1999. decemberében ideiglenesen felfüggesztették 7 genetikailag módosított szervezet (köztük a fenti 4 kukorica vonal) alkalmazását; a másik 3 olajosmag vonatkozásában azonban egyelőre még nem született végleges döntés. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 8–9. oldal)

### **73/00 USA: A fogyasztói csoportok sürgetik tucatszámú funkcionális élelmiszer forgalmazásának betiltását**

Egy fogyasztói érdekvédelmi csoport sürgette az FDA-t, hogy tiltsa be számos olyan funkcionális élelmiszer forgalmazását, amely szerintük illegális és potenciálisan veszélyes komponenseket tartalmaz. A fogyasztóvédők 2000. július 18-án több mint 75 terméket soroltak fel, amelyek veszélytelenségéről – véleményük szerint – az FDA nem győződött meg kellőképpen. Követelték



továbbá, hogy az FDA a gyártók számára tiltsa meg a hamis és félrevezető jelölések alkalmazását. A funkcionális élelmiszerek közé azokat a termékeket sorolják, amelyek fogyasztása a szokásos tápértéken felül bizonyos egészségügyi előnyökkel is jár. Ezek gyakran olyan kiegészítő anyagokkal vannak dúsítva, mint például egyes gyógynövények vagy ásványok. Ide tartoznak többek között a gyümölcsitalok, a reggeli gabonafélék és a gyorsélelmiszerek bizonyos fajtái. Várható, hogy az FDA még a 2000. pénzügyi év vége előtt közzé teszi a funkcionális élelmiszerek egyértelmű definícióját. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 14. oldal)

#### **74/00 USA: Az FDA engedélyezi a friss héjas tojás besugárzását**

Egy új előírás értelmében az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) 2000. július 21-től engedélyezi a friss héjas tojások besugárzását abból a megfontolásból, hogy az előírt maximum 3,0 kiloGray dózis – bár nem küszöböli ki teljesen –, de jelentős mértékben csökkenti a szalmonellák mennyiségét. Az Egyesült Államokban az élelmiszerek besugárzását adalékanyagként kezelik mondván, hogy az megváltoztathatja a termékek jellemzőit. A környezet- és fogyasztóvédő aktivisták máris tiltakozásukat jelentették be. Az Élelmiszerbiztonsági Központ jogi igazgatója, Joseph Mendelson úgy véli, hogy a bizonytalan kockázatot jelentő besugárzás kiváltható lenne más higiéniai intézkedésekkel. Szerinte a besugárzás elkendőzheti az élelmiszer-feldolgozóknál alkalmazott helytelen termelési gyakorlatot is. Más fogyasztóvédő szervezetek közmeghallgatást és moratóriumot követelnek. Ezzel szemben az FDA olyan tudományos vizsgálati eredményekre hivatkozik, melyek szerint a besugárzás nem változtatja meg lényegesen a tojás tápértékét és semmiféle egészségügyi kockázatot sem jelent. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 14–16. oldal)

#### **75/00 London: Egészségügyi jellegű állítások az élelmiszereken**

Ma már tudományos bizonyítékok támasztják alá azt a régóta ismert tényt, hogy egyes élelmiszerek nagy szerepet játszanak az emberi egészség fenntartásában vagy helyreállításában. A mai „gondoskodó állam” korában egyáltalán nem meglepő, hogy rövidesen irányelvet adnak ki arról, milyen egészségügyi jellegű állítások, illetve kijelentések alkalmazhatók az ún. funkcionális élelmiszerek címkéjén. Itt azonban különbséget kell tennünk az „egészségügyi kijelentések” (miszerint egy élelmiszer előnyös az emberi egészségre nézve), illetve az „orvosi kijelentések” között (ez utóbbiak ugyanis arra utalnak, hogy valamely élelmiszer jótékony hatást fejt ki egy bizonyos betegség megelőzése vagy gyógyítása terén). A fogyasztóvédő szervezetek, az illetékes hatóságok és az ipari–kereskedelmi szövetségek összefogása eredményeként 2000. őszére várható egy gyakorlati kódex kidolgozása az élelmiszerek címkéjén alkalmazható egészségügyi jellegű állításokról. Ez a gyakorlati kódex többek

között foglalkozik majd a fogyasztók valóság-hű tájékoztatásának szükségességével, továbbá etikai kérdésekkel. Különbséget tesz az általános (a tudomány mai álláspontja szerint kivétel nélkül minden fogyasztóra vonatkozó) és az újszerű (egy-egy célcsoportokat érintő, előzetes engedélyhez kötött) egészségügyi kijelentések között. Tekintettel a fogyasztók részéről megnyilvánuló nagy érdeklődésre, az új jelölésektől a piac bővülését várják. (World Food Regulation Review, 2000. szeptember, 19-20. oldal)

### **76/00 Franciaország: Nemzeti terv a mezőgazdasági kemikáliák okozta szennyeződések visszaszorítására**

A Mezőgazdasági és a Környezeti Minisztérium együttesen finanszírozza azt a 83 millió frankos új nemzeti tervet, amely a mezőgazdasági kemikáliák okozta szennyeződések csökkentésére irányul. A peszticidek és más vegyszerek túlzott használata következtében ugyanis a vizek szennyezettsége már-már kritikus szintet ért el. A francia farmerek évente közel 2 milliárd dollárnak megfelelő összeget költenek különféle mezőgazdasági kemikáliákra, melyek aktív hatóanyagtartalma meghaladja a 100 ezer tonnát. A Környezetvédelmi Intézet által készített tanulmány már 1998. végén felhívta a kormány figyelmét a természetes vizek elszennyeződésére. A 2000. augusztus 24-én bejelentett új nemzeti terv a farmerekkel és a helyi önkormányzatokkal való szoros együttműködésre épít. Így például külön pénzügyi alapokat biztosítanak a fölösleges mezőgazdasági kemikáliák és a csomagolási hulladékok összegyűjtésére, a kormány pedig megszigorítja a peszticidek felhasználásának ellenőrzését. Fokozott támogatásban részesítik az új, vegyszerkímélő növényvédelmi technológiák kifejlesztésére irányuló kutatásokat. (World Food Regulation Review, 2000. október, 7-8. oldal)

### **77/00 EU: A Bizottság elősegíti a hormonmentes marhahús behozatalát az Államokból**

Az amerikai hormonmentes marhahús tisztaságáról folytatott vita keretében 1999-ben kivetett különleges import ellenőrzési követelmények leépítésével az Európai Unió szeretné meggyorsítani a hormonmentes marhahús behozatalát az Egyesült Államokból. Emlékeztet, hogy tavaly egyes marhahússzállítmányokban mesterséges növekedési hormonok maradványait fedezték fel. Az akkori szigorítások könnyítésére vonatkozó mostani tervet az Európai Parlament Állatorvosi Állandó Bizottsága 2000. szeptember 8-án hagyta jóvá. Az amerikai termelők azonban felhívják a figyelmet arra, hogy ez a kezdeményezés valószínűleg nem oldja fel teljesen a kereskedelmi partnerek között a marhahús által kiváltott feszültséget, mindazonáltal jelentős előrelépést tesz lehetővé. A Kereskedelmi Világszervezet (WTO) nem fogadja el azt az európai véleményt, miszerint a hormonkezelt marhahús egészségügyi

szempontból nem biztonságos. (World Food Regulation Review, 2000. október, 6–7. oldal)

### **78/00 EU: Javaslat az élősertések exporttilalmára a sertéspestis által sújtott brit megyékből**

Az EU Állatorvosi Állandó Bizottsága 2000. augusztus 22-én azzal a javaslattal állt elő, hogy a brit élősertések exporttilalmát korlátozzák arra a három kelet-angliai megyére, ahol a hónap elején kitört a sertéspestis. A Bizottság nagyra értékelt az Egyesült Királyság hatóságainak azon erőfeszítéseit, hogy mozgási és ellenőrzési zónák kijelölésével, illetve a potenciálisan fertőzött sertések fokozott vizsgálatával maximálisan törekedtek a betegség elszigetelésére és kiirtására. Az esetnek különös jelentőséget kölcsönöz az a tény, hogy laboratóriumi adatok szerint az Egyesült Királyságban izolált vírust még soha nem észlelték Európában. Ez a vírus először 1993-ban Bécsben jelent meg, amikor az állatorvosi hatóságok elkoboztak egy Kínából érkezett illegális vaddisznóhús szállítmányt. Európai vaddisznókból azonban még soha sem izolálták ezt a vírust. (World Food Regulation Review, 2000. október, 7. oldal)

### **79/00 London: Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal szigorúbb higiéniai ellenőrzést ígér Skóciában**

A Skót Élelmiszer Tanácsadó Bizottság 2000. szeptemberi jelentése rámutat arra, hogy egyre több higiéniai hiányosság észlelhető az üzletekben és az éttermekben. A közölt adatok szerint a vizsgált létesítmények csaknem egynegyedében vétettek a higiéniai és az élelmiszerbiztonsági előírások ellen. A hatóság legtöbbször csak kisebb hiányosságokat észlelt, de 73 esetben bezárásokra került sor. 32 bünvádi eljárás során összesen 18 ítélet született. Az Élelmiszer-szabványosítási Hivatal 2000. szeptember 29-én bejelentette, hogy szigorúan érvényt szerez az élelmiszerhigiéniaira vonatkozó előírásoknak; egy új nemzeti program keretében fokozott együttműködésre törekednek a helyi környezet-egészségügyi hatóságokkal. Amennyiben szükséges, szigorítani fogják a biztonsági és higiéniai szabványokat. A Húsfeldolgozók Engedélyezési Rendszere Skóciában 1 hónappal előbb érvénybe lép, mint az Egyesült Királyság többi részén. (World Food Regulation Review, 2000. október, 11–12. oldal)

### **80/00 London: Továbbra is fennmarad a szigorú BSE kontroll**

Tekintettel a kergemarhakór eredetével kapcsolatos bizonytalanságra, az Egyesült Királyság Élelmiszer-szabványosítási Hivatala (FSA) – a kockázat kezelés elővigyázatossági alapelveire hivatkozva – a belátható jövőben mindenképpen fenntartja a marhahús jelenlegi szigorú ellenőrzési rendszerét. A 2000. szeptember 12-én kiadott munkadokumentum szerint amíg a tudomány nem képes minden kérdésre választ adni, addig nem lehet szó a kockázat teljes

kiküszöböléséről, legfeljebb csökkentéséről. Mivel bizonyítottnak tekinthető a kapcsolat a BSE és az emberi Creutzfeld–Jakob betegség között, a kockázat kezelésnek mindenek előtt a közegészségügy védelmét kell szolgálnia. A jelenlegi brit szabályozás megtiltja a 30 hónapnál idősebb szarvasmarhák húsának felhasználását az élelmiszer-láncban, ami által 99,9%-os valószínűséggel állítható, hogy a forgalomban levő marhahús BSE-mentes. A most kiadott munkadokumentum csak akkor lát esélyt az óvórendszabályok enyhítésére, ha egyértelműen bebizonyosodik, hogy az állati eredetű fehérjetakarmányok alkalmazásának tilalma valóban hatékonyan csökkenti a BSE előfordulásának gyakoriságát. Van még javítani való a szarvasmarhák nyilvántartási és azonosítási rendszerén is. (World Food Regulation Review, 2000. október, 12. oldal)

### **81/00 USA: Még mindig nagy az aggodalom az élelmiszerek besugárzása tekintetében**

Az USDA Gazdasági Kutató Szolgálatát által készített új jelentés szerint az élelmiszerek besugárzása csak minimális mértékben lesz képes kifejteni pozitív közegészségügyi hatását, hacsak nem sikerül meggyőzni a fogyasztókat az eljárás potenciális előnyeiről. Sokan azonban még mindig tartózkodnak a besugárzott hús és baromfihús megvásárlásától; csak a megkérdezettek egynegyede válaszolt úgy, hogy hajlandó akár több pénzt is fizetni a besugárzott élelmiszerekért. A módszer nagyobb elterjedését gátolja az is, hogy ez a veszélyes kórokozók elpusztítására irányuló eljárás egyelőre nagyon drága. A vonatkozó jogszabályok szerint jelenleg a vöröshúsokat, a baromfi- és a sertéshúst, valamint a fűszereket szabad besugárzással kezelni az Egyesült Államokban. (World Food Regulation Review, 2000. október, 13–14. oldal)

### **82/00 USA: A mikotoxinokkal kapcsolatban a tudományra és a megelőzésre kell támaszkodni**

A mikotoxinok elleni küzdelemben olyan szabályozásra van szükség, amely egyrészt a betegségek kialakulásának megelőzését szolgálja, másrészt szilárd tudományos eredményeken nyugszik. Ez a stratégia többek között magában foglalja a kockázat kezelési módszerek kiterjedt alkalmazását, új irányelvek kibocsátását, valamint az élelmiszerek megfelelőségének folyamatos figyelemmel kísérését (monitoring). A mikotoxinok a penészek által termelt természetes szennyező anyagok, amelyek a gabonamagvak mellett igen sok zöldség- és gyümölcsfélében is megtalálhatók. Az FDA szerint egyesek rákkeltő hatásúak, mások az emberi idegrendszert és szaporodóképességet károsítják. A védekezést már jóval a betakarítás előtt el kell kezdeni a kártevők irtásával, rezisztens fajták termesztésével és a vetésforgó helyes alkalmazásával. A betakarítást követően pedig a hangsúly áttevődik a megfelelő tárolási

követelményekre. (World Food Regulation Review, 2000. október, 15–16. oldal)

### **83/00 Codex Alimentarius: Ideiglenes limiteket állapítanak meg a peszticid maradványokra**

Amerikai kormánytisztviselők és farmerek véleménye szerint a nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabványok kidolgozójának, a Codex Alimentarius Bizottságnak ideiglenes limiteket kell megállapítania az élelmiszerekben található peszticid maradványokra, hogy megelőzhetővé váljanak az eltérő nemzeti szabványok által okozott kereskedelmi problémák. Világjelenség, hogy az egyes nemzeti kormányok egyre szigorúbban szabályozzák az élelmiszer-behozataalt, ezért került ez a kérdés a Peszticid Maradványok Codex Bizottságának figyelmébe. Számos olyan ország létezik, ahol egyáltalán nincsenek is megfelelő előírások a peszticid maradványok felső határértékeire, ezért sok amerikai farmer még bizonyítottan alacsony kockázatú növényvédőszeret sem mer használni. Gyakran problémát okoz, hogy az exportált gyümölcsökben levő peszticid maradványok mennyisége megfelel az USA-előírásoknak, a célország (pl. Taiwan) viszont nem fogadja el a szállítmányt. Ez különösen szükségessé teszi az egységes és nemzetközileg elfogadott felső határértékek megállapítását. (World Food Regulation Review, 2000. október, 20. oldal)

### **84/00 EU: A Parlament előzetes egyetértését adta a takarmányozásra vonatkozó javaslatokhoz**

Az „integrált és precíz” szabályozás elvét tartva szem előtt, az Európai Parlament Közegészségügyi és Fogyasztóvédelmi Bizottságának jelentése megállapítja: „Az állati eredetű élelmiszerek biztonsága a takarmányok biztonságával és az elsődleges termelés szintjén tanúsított kellő gondossággal veszi kezdetét. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos közösségi ambíciók csak úgy válhatnak valóra, ha az állati takarmányok és az elkészített élelmiszerek biztonságára ugyanazok az alapelvek vonatkoznak.” E megközelítés jegyében a Parlament 2000. október 4-én előzetesen jóváhagyta az Európai Bizottság által előterjesztett, az állati takarmányok szennyeződésének megelőzését szolgáló törvényjavaslatokat, amelyek a nehézfémek, a dioxinok és más veszélyes anyagok koncentrációjának csökkentésére irányulnak. Az új javaslatok részét képezik a 2000. januárjában bejelentett élelmiszer biztonsági reformcsomagnak, amely tulajdonképpen a kergemarhakór fertőzött takarmányok által történő előídezhetségre adott válaszként született. (World Food Regulation Review, 2000. november, 6–7. oldal)

## **85/00 EU: Tudományos bizonyítékok nem támasztják alá a genetikailag módosított élelmiszerek tilalmát**

Az EU Élelmiszertudományi Bizottsága 2000. szeptember 13-án úgy foglalt állást, hogy a genetikailag módosított élelmiszerekre, illetve élelmiszer-összetevőkre kimondott olasz tilalom minden tudományos megalapozást nélkülöz. Nem bizonyítható ugyanis, hogy ezek az élelmiszerek veszélyeztetnék az emberi egészséget. A Zöldeket is magában foglaló olasz közép-bal kormány betiltott három, genetikailag módosított repcemagból származó olajat, továbbá négyféle, genetikailag módosított kukorica törzsekből előállított különféle terméket. Olasz szakértők véleménye szerint – bár az engedélyezés az EU újszerű élelmiszerekre vonatkozó jogszabályai alapján történt – az említett termékek a DNS-ben és a fehérjékben bekövetkezett változások miatt nem tekinthetők egyenértékűnek a hagyományos termékekkel. Olaszország a közösségi kockázatbecslési eljárások szigorítását követeli és a tilalmat továbbra is fenntartja. (World Food Regulation Review, 2000. november, 7–8. oldal)

## **86/00 London: Szigorítani kell a jelölési előírásokat**

A jelenleginél sokkal szigorúbb élelmiszer-jelölési szabályok érdekében Nagy-Britannia nyomást kíván gyakorolni az Európai Unió többi tagállamára, mivel mind a mai napig nem készült el a genetikailag módosított összetevők, illetve az allergén anyagok jegyzéke. Az is gyakran előfordul, hogy az élelmiszerek címkéjén félrevezető állítások jelennek meg, például a zsírtartalomról. A brit Élelmiszer Szabványosítási Hivatal 2000. szeptember 21-én kiadott nyilatkozata sürgeti továbbá a származási ország egyértelműbb feltüntetését, egyszersmind az élelmiszerek jelölésének javítása érdekében önkéntes akciókra hívja fel a gyártókat; ezek közé tartozik a nemzeti kód feltüntetése a gyermekeknek szánt élelmiszereken. Különösen fontos az allergének és más, az egyes fogyasztói csoportok egészségére káros anyagok pontos feltüntetése. (World Food Regulation Review, 2000. november, 12. oldal)

## **87/00 London: Keretegyezmény a helyi hatóságok jogérvényesítő képességéről**

Az Egyesült Királyság Élelmiszer-szabványosítási Hivatala (FSA) 2000. szeptember 22-én nyilvánosságra hozta a helyi hatóságok jogérvényesítő képességéről szóló keretegyezményt, amely irányelveket tartalmaz a monitoring tevékenység egységesítéséhez. Ennek alapján az FSA-nak lehetősége nyílik a helyi hatóságok jogérvényesítő képességének és más teljesítménymutatóinak értékelésére. Az egyezmény értelmében a helyi hatóságoknak szabványosított szolgáltatási terveket kell készíteniük az élelmiszerekkel kapcsolatos előírások ellenőrzéséről és kikényszerítéséről, amelyet felterjesztenek az FSA-hoz. Ezek a tervek nem csak a feladatok és a célok pontos megnevezését tartalmazzák,

hanem lehetővé teszik a helyi hatóságok szakmai és pénzügyi tevékenységének nyomon követését is. Az irányelvek – amelyek 2001. január 1-én lépnek hatályba – különös figyelmet szentelnek az élelmiszerek szabványosításának, továbbá a higiéniai és a minőségi kérdéseknek, beleértve az állati takarmányokat is. A jogszabályok érvényesítésénél a helyi hatóságoknak nem csak egy, hanem többféle módszert kell alkalmazniuk, azon kívül a kiskereskedők és a termelők folyamatos továbbképzését is kötelesek biztosítani. (World Food Regulation Review, 2000. november, 12. oldal)

### **88/00 USA: Az élelmiszerek besugárzása megéri a kockázatot**

A Legfőbb Állami Számvevőszék (GAO) 2000. szeptember 25-én kelt jelentése szerint az élelmiszerbesugárzás előnyei messze felülmúlnak minden lehetséges kockázatot, ezáltal ezt a technológiát feltétlenül bele kell foglalni az átfogó élelmiszerbiztonsági programokba. Az illetékes szakértők egyetértenek azzal, hogy az élelmiszerek besugárzása igen hatékony eszköz a kórokozók ellen folytatott harcban. Az utóbbi 50 év kutatásai meggyőzően bizonyították azt is, hogy az élelmiszerek besugárzása nem okoz semmiféle toxikológiai, mikrobiológiai vagy táplálkozástani problémát. A kórokozók számának radikális csökkentése mellett ugyanakkor a technológia alkalmas a zöldség- és gyümölcsfélék eltarthatósági idejének növelésére, továbbá a rovarkártevők elpusztításával csökkenti a füstölés iránti igényt. A kutatások szerint a besugárzás csak minimális változást eredményez az élelmiszerek tápanyagösszetételében, ami főleg egyes vitaminok elbomlásában nyilvánul meg. Ilyen mértékű veszteség azonban a főzés, a konzerválás vagy a hűtőtárolás során is előfordul. (World Food Regulation Review, 2000. november, 15–16. oldal)

### **89/00 USA: Sokan kétségbe vonják a Környezetvédelmi Hivatal dioxinnal kapcsolatos álláspontját**

A Környezetvédelmi Hivatal (EPA) azon kijelentését, miszerint az Egyesült Államokban a teljes élelmiszerlánc mentes a dioxin egészség károsító hatásától élesen kritizálják az ipar képviselői. Ők ugyanis azt mondják, hogy az EPA ellentmondásba került önmagával, mikor többször megerősítette: az élelmiszerek dioxinjának való napi kitettség káros az egészségre és ebben a tekintetben éppen az élelmiszerek képezik a legnagyobb veszélyforrást. A dioxin egészséggel kapcsolatos kockázatának felméréséről 2000. szeptemberében készült EPA-dokumentumot a szakértők semmitmondónak tartják. Mivel a dioxinok az állatok zsírszöveteiben halmozódnak fel, egészséges táplálkozással jelentősen csökkenthető lenne a napi dioxin-bevitel. Egyes kutatók véleménye szerint a növényekben előfordulhatnak olyan természetes anyagok (pl. flavonoidok), amelyek az emberi szervezetben történő lebomlás során hasonló hatást fejtenek ki, mint a dioxinok. (World Food Regulation Review, 2000. november, 20. oldal)

## **90/00 USA: Mindkét elnökjelölt nagy ígéretet lát a biotechnológiában**

Az „Amerikai Szövetség a Tudomány Fejlesztéséért” elnevezésű szervezet által szponzorált 2000. október 5-i rendezvényen Al Gore és George W. Bush kampányfőnökei egyhangúlag úgy nyilatkoztak, hogy mindkét elnökjelölt a jövő mezőgazdasága szempontjából nagy ígéretnek tartja a biotechnológiát, amelynek teljes egészében a tudományos eredményekre kell támaszkodnia. A biotechnológiával kapcsolatos politika kialakítása és a törvényi szabályozás is kizárólag tudományos alapokon képzelhető el. Al Gore például támogatja azt a törvénytervezetet, amely szerint a biotechnológiát alkalmazó vállalatoknak az engedélyezés előtt konzultálniuk kell az Élelmiszer és Gyógyszer Hatósággal (FDA), illetve amely irányelveket tartalmaz a genetikailag módosított élelmiszerek önkéntes, de feltétlenül pontos jelölésére vonatkozóan. A biotechnológia nagy lehetőséget jelent a fejlődő országok élelmezési gondjainak megoldása tekintetében is. Bush aggódik amiatt, hogy Európa korlátozni igyekszik a genetikailag módosított amerikai élelmiszerek behozatalát. Mint elmondotta, kizárólag a tudományos megállapítások lehetnek mérvadók e tekintetben. (World Food Regulation Review, 2000. november, 23. oldal)

## **91/00 Cseh Köztársaság: Modernizálásra szorul sok élelmiszer feldolgozó üzem**

Számos cseh élelmiszer feldolgozó üzemnek modernizálnia kell felszerelését és termelési gyakorlatát, ha meg akar felelni az Európai Unió által támasztott követelményeknek – ellenkező esetben egyre növekvő fizetésképtelenséggel nézhetnek szembe. Az élelmiszerekről és a dohánytermékekről szóló 1997. évi CX. törvény jelentős szigorításokat tartalmaz, amelyek – a 93/43. számú EU direktíva szellemében – megkövetelik az élelmiszer feldolgozóktól a HACCP rendszer alkalmazását. Emellett a jogharmonizáció keretében további európai direktívákat is honosítottak, elsősorban az ízesítőszer és más adalékanyagok biztonságának szavatolására, hogy ezáltal megfeleljenek az áruk szabad mozgása alapkövetelményének. A cseh Mezőgazdasági Minisztérium illetékese azonban megállapította, hogy a jogi keretek megteremtése ellenére a húsfeldolgozók mintegy 40%-a nem felel meg az EU jelenleg érvényes élelmiszerbiztonsági előírásainak, míg a tejiparban ez az arány „csak” 12%-ot tesz ki. A nagyüzemek többnyire eleget tesznek az EU követelményeknek, az alacsony kapacitás és elavult technológia mellett dolgozó kisüzemek körében viszont igen magas a nemmegfelelőség aránya. A cseh kormány azt fontolgatja, hogy átmeneti időszakot kér, ami alatt – már EU-tagként – biztosítanak a higiéniai előírások teljes végrehajtását. (World Food Regulation Review, 2000. december, 2–3. oldal)



## **92/00 Magyarország: A kormány közvetlen támogatást nyújt a termelőknek az EU élelmiszerbiztonsági előírásainak teljesítéséhez**

A magyar kormány közvetlen pénzügyi támogatást nyújt az élelmiszerfeldolgozók számára, hogy segítse őket az Európai Unió élelmiszerbiztonsági követelményeinek teljesítésében. A jelenleg érvényes magyar élelmiszerbiztonsági előírások nagyban hozzájárulnak ahhoz, hogy az élelmiszerfeldolgozók termékei megfeleljenek a Codex Alimentarius szabványoknak – ami viszont elősegíti a nemzetközi egészségügyi és élelmiszerbiztonsági követelmények teljesítését. Magyarország nagy erőfeszítéseket tesz a jogharmonizáció terén, melynek eredményeként az EU és a Codex előírások mintegy 80%-a már bevezetésre került. A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium 1998-ban kezdte támogatni a hazai élelmiszerfeldolgozókat az EU higiéniai követelményeinek teljesítésében és 2000-ben a kormány már 1 millió eurót költött erre a célra, összesen mintegy 800 élelmiszerfeldolgozó számára nyújtva pénzügyi támogatást. A kistermelők azonban még sokszor nem egészen értik, miért is kell nekik megfelelniük a szigorú európai elvárásoknak, ezért az oktatásra ugyancsak nagy gondot kell fordítani. A magyar élelmiszerfeldolgozók mintegy 20%-a még nem teljesíti az EU követelményeket, de ezek a termelők mindössze 2%-át adják az ország kivitelének. 2000-ben 10 vágóhidat zártak be vagy függesztették fel export engedélyüket a higiéniai követelmények be nem tartása miatt. Jelenleg 9 magyar húsüzem rendelkezik olyan engedéllyel, ami lehetővé teszi termékeik exportálását az Egyesült Államokba. 1998-ban Magyarország 3200 tonna húskonzervet szállított az USA-ba. (World Food Regulation Review, 2000. december, 8–9. oldal)

## **93/00 EU: A Bizottság nyilvánosságra hozta az új élelmiszerbiztonsági hatóságra vonatkozó terveket**

Az Európai Bizottság 2000. november 8-án nyilvánosságra hozta az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság felállítására vonatkozó előzetes terveket, továbbá átfogó jellegű előírásokat és alapelveket fogadott el az EU élelmiszerjoggal kapcsolatban. Az új hatóság szorosan együtt fog működni az EU más élelmiszerbiztonsági szervezeteivel, hogy a veszélyelemzés révén meghatározza a felmerülő kockázatokat és azokról tájékoztathassa a közvéleményt. A Bizottság javaslata kiterjed továbbá a kockázat menedzsmentre és a gyors veszélyjelző rendszer létrehozására, amellyel új eljárásokat vezet be a nem biztonságos élelmiszerek forgalomba kerülésének megelőzésére és kötelezővé teszi a vállalatok számára, hogy minden eszközzel biztosítsák az élelmiszerek és az állati takarmányok biztonságát. Az intézkedések célja a megrendült fogyasztói bizalom helyreállítása. Az új hivatalban kb. 250-en dolgoznak majd, de arról még nem született döntés, hogy melyik tagállam területén állítják azt fel. (World Food Regulation Review, 2000. december, 4. oldal)

## **94/00 EU: Szigorú szabályozás az állati melléktermékek takarmányozási célú felhasználásáról**

Az Európai Bizottság 2000. október 19-én szigorú, korszerűsített előírásokat javasolt arra nézve, milyen feltételek mellett használhatók fel takarmánygyártásra az állati melléktermékek. Az új szabályozás célja az emberi és az állati egészség legmagasabb szintű védelme, mivel a takarmányokban előforduló bármilyen szennyeződés végső soron a fogyasztók asztalára kerülő élelmiszerek biztonságát veszélyezteti. Be kell tiltani tehát azt a jelenlegi gyakorlatot, miszerint az ismeretlen ok miatt elpusztult állatokból takarmányt állítanak elő. Ezentúl kizárólag olyan egészséges állatok lennének felhasználhatók takarmány gyártásra, amelyek emberi fogyasztásra is alkalmasak. (World Food Regulation Review, 2000. december, 5. oldal)

## **95/00 London: Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal új kutatásokat sürget a BSE terjesztésével kapcsolatban**

További kutatások szükségesek annak megállapításához, hogy a juhok és más gazdasági állatok képesek-e az emberre is veszélyes szivacsos agysorvadás (BSE) átadására. Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2000. november 6-i kommunikéje sürgeti az olyan állati eredetű anyagok takarmányozási célú felhasználásának tilalmát, amelyek faggyút, zselatint és vért tartalmaznak. A sertéshúsból és csontból előállított takarmányokat nem célszerű baromfival etetni. Növényevő állatoknak egyáltalán nem lenne szabad állati eredetű anyagokat tartalmazó takarmányt adni. A tanulmány szerint fennáll annak az elméleti lehetősége, hogy a juhok is a BSE hordozói lehetnek, habár ők maguk semmilyen erre utaló szimptómát sem mutatnak. A jelenlegi hivatalos álláspont szerint a 30 hónaposnál idősebb szarvasmarhák húsa nem használható humán élelmezési célra. (World Food Regulation Review, 2000. december, 13. oldal)

## **96/00 Vatikán: A pápa szerint a genetikailag módosított szervezetek alkalmazása ellentétes Isten akaratával**

Több mint 50 ezer, túlnyomórészt olasz farmer előtt tartott szabadtéri miséjében II. János Pál pápa 2000. november 12-én kijelentette, hogy a genetikailag módosított szervezetek felhasználása a termelés növelésére ellentétes Isten akaratával. A pápa arra is felhívta a jelenlevők figyelmét, hogy tartózkodjanak a minél magasabb termelékenység és profit támasztotta „kísértéstől”, mivel az a természet rendje ellen való. Ha a farmerek elfeledkeznek erről az alapelvről és a természet tirannusaivá válnak, akkor a Föld előbb-utóbb fellázad. Meg kell találni tehát az egészséges egyensúlyt a modern mezőgazdasági technikák és a természet között, különben az emberi létezés egyre nagyobb kockázatokkal találja szemben magát, aminek már jól láthatók az előjelei. Szakértők felhívják a figyelmet arra, hogy a pápa kijelentései aligha gyakorolnak jelentős hatást a

biotechnológiát már széles körben alkalmazó fejlett országokra, ám lehet bizonyos foganatjuk a túlnyomórészt római katolikusok által lakott Latin–Amerikában, egyes afrikai államokban és a fejlődő világ más részein. Szembetűnő a Szentszék korábbi álláspontjának módosulása is, hiszen a pápai állam azelőtt nem ellenezte a biotechnológia egyes formáinak alkalmazását feltéve, hogy javul az éhezők ellátása és nem élnek vissza a tudomány által nyújtott új lehetőségekkel. A Vatikán szóvivője nem volt hajlandó kommentálni a pápa legutóbbi kijelentéseit. (World Food Regulation Review, 2000. december, 18–19. oldal)

### **97/00 USA: Antibiotikumok használatának betiltása baromfinál**

Mivel a rendkívül nagy hatékonyságú fluoroquinolon enrofloxacin elnevezésű, a csirkék és a pulykák egészségének megőrzésére széles körben használt antibiotikumról bebizonyosodott, hogy egy élelmiszerek által közvetített emberi patogén, a *Campylobacter* egy rezisztens törzsének kialakulásához vezetett, az FDA (Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság) javaslatot terjesztett elő a szer teljes betiltására. Az antibiotikumot gyártó Abbott Laboratories nem ellenzi a szer piacról való kivonását, mivel az nem tartozik a vállalat jelentősebb volumenben gyártott termékei közé. Az állatorvosok viszont óvatosan fogadták a bejelentést, mondván, hogy még további kutatásokra van szükség. Az FDA ígéretet tett a veszélyelemzés és kockázatbecslés folytatására. (World Food Regulation Review, 2000. december, 14–15. oldal)

### **98/00 Codex Alimentarius: Megtartotta 33. ülését az Élelmiszerhigiéniai Codex Bizottság**

Haladást értek el a friss zöldség és gyümölcs termelésének és feldolgozásának Jó Higiéniai Gyakorlatára vonatkozó irányelv tervezetek kidolgozása terén az Élelmiszerhigiéniai Codex Bizottság (CCFH) 33. ülészakán (Washington, 2000. október 23–28.). Az új irányelvek a Jó Mezőgazdasági és Gyártási Gyakorlatokat hivatottak kiegészíteni, hogy ezáltal elősegítsék a mikrobiológiai, a kémiai és a fizikai veszélyek kontrollját a friss zöldség és gyümölcs előállításának teljes folyamatában. Tekintettel azonban arra, hogy a világ különböző országaiban a zöldség- és gyümölcsféléket igen eltérő viszonyok mellett termesztik, takarítják be és csomagolják, az irányelv tervezet is meglehetősen rugalmas: nem tartalmaz konkrét ajánlásokat a termékek biztonságos kezelésére a kiskereskedelemben, a közétkeztetésben és a háztartásokban. A tervezet hamarosan a római Főbizottság elé kerül felülvizsgálatra. A CCFH 33. ülésén határozat született arról is, hogy a kockázatbecslést végző szakembereknek figyelembe kell venniük az egyes fogékony népességi csoportok (idősek, csecsemők, terhes nők és immunhiányosságban szenvedők) eltérő kitettségét. Elsősorban a következő 3

kórokozó vizsgálatára kell tekintettel lenni az élelmiszerekben: *Listeria monocytogenes* (konyhakész élelmiszerek), *Salmonella enteritidis* (tojás) és *Salmonella* általában (baromfihús). Az FDA megállapítása szerint ugyanis ez a három kórokozó felelős a legtöbb, élelmiszerek által okozott megbetegedésért. (World Food Regulation Review, 2000. december, 21–23. oldal)

### **99/00 Átfogó jelentés a BSE-ről**

A londoni székhelyű BSE Inquiry – több mint 2 éves adatgyűjtő munkára támaszkodva – 2000. október 26-án 4000 oldalas, 16 kötetes jelentést adott ki a Nagy-Britanniát sújtó kergemarhakór (szarvasmarhák szivacsos agysorvadása) járványról, valamint annak lehetséges kapcsolatáról a végzetes Creutzfeldt–Jacob betegséggel (CJD). A jelentés megállapítja, hogy a krízishelyzet kialakulása az intenzív gazdálkodási gyakorlat egyenes következménye, melynek keretében – az újrahasznosítás előnyeire hivatkozva – évtizedeken keresztül állati fehérjéket használtak szarvasmarhák takarmányozására. A helyzetet tovább súlyosbította a bürokrácia és a kormány azon törekvése, hogy – a pánik megelőzése érdekében – minden áron el akarta tussolni a jelentkező veszélyt. Ehhez hozzájárult az a téves hiedelem is, hogy a BSE humán egészségügyi vonatkozásban nem jelent veszélyt. A jelentés összeállítói olyan törvények meghozatalát javasolják az EU és az egyes tagállamok részére, amelyek vészhelyzet esetén feljogosítják a kormányt az emberi egészségre veszélyt jelentő termékek forgalmazásának azonnali betiltására. A megrendült fogyasztói bizalom helyreállítása érdekében mindenképp előbb jobb együttműködésre van szükség az egyes kormányhivatalok között, különös tekintettel az állati és a humán betegségek közötti kapcsolatra. Az elővigyázatosság elvének fokozott alkalmazása mellett megnövekszik a tudományos tanácsadók szerepe is. A brit kormány örömmel fogadta a jelentést és ígéretet tett annak alapos tanulmányozására. (World Food Regulation Review, 2000. december, 25–32. oldal)

A hírekben közöltek háttéranyagai a megadott számok alapján a **KÉKI-ÉLMINFO**-nál megrendelhetők.

---

# KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Tóth Tiborné*

---

MALONE, B.R., HUMPHREY, C.W., ROMER, T.R. & RICHARD, J.L.: **Aflatoxinok meghatározása gabonában és nyers földimogyoróban gyors eljárással, fluorometriás elemzéssel.** (Determination of Aflatoxins in Grains and Raw Peanuts by a Rapid Procedure with Fluorometric Analysis) J. AOAC Int., **83** (2000) 1, 95-98.

Gyors, kvantitatív, olcsó és hatékony módszert fejlesztettek ki aflatoxinok meghatározására kukoricában, kukoricalisztben, pattogatott kukoricában, rizsben, búzában, gyapotmagban és földimogyoróban. A mintákat megőrölték és metanol-víz eleggyel (80:20) extrahálták. Az extrakt egy részét szilrádfázisu oszlopon előtisztították. 500 mL tisztított extraktumot származékoltak egy brómos reagenssel, majd az oldat fluoreszcenciáját azonnal mérték egy széles hullámhosszú pulzáló xenon fényforrást tartalmazó kalibrált fluorométerrel. Ezzel a módszerrel az aflatoxin 5-től 5000 ppb tartományban mérhető hígítás nélkül. Szennyezetlen kukoricához 0-5000 mg aflatoxin B<sub>1</sub>/g mennyiséget adva, a módszer lineárisnak bizonyult. Az új módszer és a folyadékkromatográfiás mérés korrelációs koeficiense 34 kukoricaminta esetén 0,999, 32 gyapotmagmintánál 0,995 és 11 földimogyoró mintára 0,980 volt. Egy-egy elemzés 5 percnél rövidebb időt vesz igénybe, a minták csoportosítására nincs szükség. A módszer érzékenysége kukoricára 5 ppb, a fluorométer kimutatási határa az adott körülmények között 0,6 ng aflatoxin B<sub>1</sub>.

INDYK, H.K. & WOOLLARD, D.C.: **K vitamin meghatározása tejben és csecsemőtápszerekben folyadékkromatográfiás módszerrel. Körvizsgálat.** (Determination of Vitamin K in Milk and Infant Formula by Liquid Chromatography: Collaborative Study) J. AOAC Int., **83** (2000) 1, 121-130.

Egyszerű HPLC módszert dolgoztak ki K<sub>1</sub> vitamin rutin meghatározására vitaminozott csecsemőtápszerekben, valamint az endogén K<sub>1</sub> vitamin szint mérésére tejekben és tejporkban. A mintákat lipázzal emésztették és hexánnal extrahálták, egy részét bepárolták, metanolban felvették, fordított fázisú folyadékkromatográfiával mérték. A fillokinon cinkes redukciója az oszlop után lehetővé tette a fluoreszcenciás detektálást. Az eljárást AOAC körvizsgálatnak vetették alá, 8 mintát vizsgáltak, mindet kettős vakkal, 5-120 µg/100 g szilárd anyag tartományban, köztük a NIST 1846 referencia anyagot is. Harminchárom labor küldött vissza érvényes adatokat, melyek statisztikai elemzését elvégezték a kieső értékekre és a pontossági jellemzőkre. Az átlagos RSD<sub>R</sub> % 6,53 volt (4,33-10,94), az átlagos HORRAT érték 0,33 (0,23-0,43), az RSD<sub>R</sub>:RSD<sub>r</sub> arány 0,74. A K1 izomerek együtt eluálódnak a hagyományos C<sub>18</sub> oszlopról, de C<sub>30</sub> oszlop alkalmazásával szelektíven mérhetők.

BOLTON, F.J., FRITZ, E. & POYNTON, S.: **Gyors ELISA módszer *Salmonella* kimutatására élelmiszerekben és tápokban: teljesítményvizsgálat** (Rapid Enzyme-Linked Immunoassay for Detection of *Salmonella* in Food and Feed Products: Performance Testing Program)  
J. AOAC Int., **83** (2000) 2, 299-303.

Vizsgálták a BIOLINE gyártmányú *Salmonella* ELISA tesztet élelmiszerekből és takarmányokból *Salmonella* kimutatására. A teszt gyors, könnyű és kényelmesen végezhető. Az egyes élelmiszereket és takarmányokat mesterségesen szennyezték kis mennyiségű *Salmonellával*. 20 különböző mátrixot és 20 különböző *Salmonella* törzset teszteltek, a szerotípusok széles skáláján (B, C, D, E, F, G, H, I, M, O, P és U). A vizsgált ELISA teszt 1 telepkepző egység/25 g minta szintet is kimutatott a 20 vizsgált mátrix közül négyben, és mindegyik mintatípusra alkalmazható volt. A BIOLINE *Salmonella* ELISA teszt megkapta az AOAC-RI teljesítmény vizsgált státuszt.

STROKA J, ANKLAM, E., JÖRISSEN, U. & GILBERT, J.: **Aflatoxinok meghatározása mogyoróvajban, pisztáciakrémben, fügekrémekben és fűszerpaprikában immunaffinitási oszlopon tisztítva, folyadékkromatográfiás módszerrel, az oszlop utáni brómozással. Körvizsgálat.** (Immunoaffinity Column Cleanup with Liquid Chromatography Using Post-Column Bromination for Determination of Aflatoxins in Peanut Butter, Pistachio Paste, Fig Paste, and Paprika Powder: Collaborative Study)  
J. AOAC Int., **83** (2000) 2, 320-340.

Az immunaffinitási oszlopos előtisztítást és folyadékkromatográfiás mérést körvizsgálattal tesztelték aflatoxin B<sub>1</sub> és összes aflatoxin mérésére olyan koncentrációsinten, ami az európai előírásokban szerepel. A vizsgálati mintát metanol-víz (8+2) eleggyel extrahálták a szárított füge és paprika esetén, illetve metanol-víz (8+2) és hexán (vagy ciklohexán) alkalmazásával mogyoróvajra és pisztáciára. A minta extrakumát szűrték, foszfát pufferrel hígították, és felvitték az immunaffinitás oszlopra. Az oszlopot vízzel mosták, az aflatoxinokat metanollal eluálták. Mennyiségi mérésük fordított fázisú folyadékkromatográfiás elválasztással és az oszlop utáni brómozásos származékképzéssel történt. A származékolást vagy elektrokémiai cellával végezték bromidot keverve a mozgó fázisba, vagy piridinium hidrobromid-perbromiddal. A meghatározás fluoreszcenciás detektorral történt. A körvizsgálatban tizenhat európai ország tizenhat laborja vett részt, akik aflatoxinnal mesterségesen szennyezett illetve természetes aflatoxintartalmú mogyoróvaj, pisztáciakrém, fügekrém és fűszerpaprika mintákat kaptak. A hozzáadott mennyiség 2,4 illetve 9,6 ng/g összes aflatoxin illetve 1,0 illetve 4,0 ng/g aflatoxin B<sub>1</sub> volt. A visszanyerés az összes aflatoxinra 71 és 92 % között mozgott, aflatoxin B<sub>1</sub>-re 82-109 %. A módszer elfogadható laboron belüli és laborok közti pontosságot mutatott mind a négy vizsgált mátrixra, amit az alacsonyabb koncentrációsint mellett kapott, 1-nél kisebb HORRAT érték is bizonyít.

## **Állagelemző berendezések hőmérséklet-szabályozása a Stable Micro Systems-től**

A Stable Micro Systems, a világviszonylatban is ismert állagelemzéssel foglalkozó cég, most a szabályozott hőmérsékletű állagelemzéshez szükséges berendezések teljes választékát szállítja az élelmiszeriparnak. Az élelmiszergyártók most változatlan, szabályozott körülmények között megállapítják - vagy minimálisra csökkenthetik - a hőmérséklet élelmiszerminták állagára gyakorolt hatásait. Mindkét hőmérséklet-szabályozó rendszer a Stable Micro Systems TA.XT2i és/vagy TA.Hdi állagelemzőire szerelhető.

Bizonyos termékek, mint például a fagylalt vagy fagyasztott joghurtok szobahőmérsékleten megolvadnak, ami gyakorlatilag lehetetlenné teszi a pontos állagelemzési adatok leolvasását. A fagyasztott élelmiszerek pontos állagelemzésének további akadálya a felületi olvadás a próbahenger vagy szonda nyomása alatt. A Thermal Cabinet alkalmazásával a minták a szondák a kívánt hőmérsékleten maradnak mind a teszt előtt, mind annak folyamán. A  $-60\text{ °C}$ -tól legalább  $+200\text{ °C}$ -ig terjedő hőmérséklettartományával a Cabinet szinte minden hőérzékeny termék tesztelésére alkalmas, a fagylalttól és a tortától kezdve a forró szószokig és készételekig.

A kisebb minták a hőmérséklet-szabályozással rendelkező Peltier Cabinet segítségével tesztelhetők. Ez a Cabinet átlátszó fedővel és oldalfalakkal van ellátva, hogy a felhasználó vizuálisan követhesse a tesztfolyamatot. Emellett maximális munkafelülettel rendelkezik, mivel a hőcserélő és a szabályozó egység külön van legyártva. A Peltier Cabinet a TA.XT2i vagy a TA.Hhi állagelemzőkre szerelhető hőmérséklet-tartománya pedig  $80\text{ °C}$ -tól a környezeti hőmérséklet alatti  $30\text{ °C}$ -ig terjed.

A Stable Micro Systems egyben egy hőmérséklet-szabályozóval ellátott Peltier lapot is gyárt, amely akkor ideális, amikor változatlan felületi hőmérséklet biztosítására van szükség. A lap percenkénti hőmérsékletváltó képessége meghaladja a  $10\text{ °C}$ -ot.

Állagelemzést illetően további tájékoztatással szolgál: Sági Ágoston (Metron Kft. Keleti Károly u. 22.; 1024 Budapest, Magyarország). Telefon és telefax: +36 1 3160137; E-mail: [merton@elender.hu](mailto:merton@elender.hu) vagy [sales@stablemicrosystems.com](mailto:sales@stablemicrosystems.com)

## **A 22. Bortudományi Kollokvium nemzetközi rendezvény**

A Magyar Élelmezéstudományi Egyesület (MÉTÉ) és annak Borgazdasági Szakosztálya a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa és a Magyar Borakadémia közös szervezésében 2001. augusztus 26. és 31. között Magyarország harmadszor ad otthont ennek a jelentős, kétévente megrendezésre kerülő nemzetközi tanácskozásának a Gellért Szállóban.

Magyarország már korábban is helyszínt adott a borkémiai kollokviumok megrendezésének, így 1984-ben volt utoljára a 14. Borkémiai Kollokvium, azt megelőzően 1974-ben a 8. Borkémiai Kollokviumot is hazánkban rendezték, elsősorban tudományos kutatók, egyetemi oktatók, borkémikusok, boranalitikusok, borellenőrök, mikrobiológusok, minőségellenőrök, fogyasztóvédelmi szakemberek és a tudomány iránt érdeklődők számára.

Magyarország a bortudományi kollokvium rendezési jogát 2000-ben Traminban nyerte el azzal, hogy elsősorban az EU csatlakozást megelőzően a tokaji borkülönlegességek és hasonló botrytisz borok vizsgálatára, valamint a borexport szempontjából is fontos, új vizsgálati és minősítési módszerekre összpontosuljanak a megvitatásra kerülő kutatási témák.

A tudományos rendezvény főbb témái között szerepelnek az irányított erjesztésnél használt legújabb starter mikroorganizmusok, a borban lejátszódó biokémiai folyamatokat nyomon követő új vizsgálati módszerek, az érzékszervi szempontból is fontos különböző aroma- és ízképző anyagok, melyek egyik része származhat a különböző mikroorganizmusoktól, borkezelési anyagoktól, eljárásoktól és egyéb a bort befolyásoló környezeti tényezőktől.



Kiemelten foglalkozik a Kollokvium a borok származásával és eredetvizsgálatával, annak kimutatási módszereivel, valamint a javítási műveletekkel, a savharmonizációval, az érlelési módszerekkel (barrikolás) és a borkészítési technológiák minőséget nagymértékben befolyásoló tényezőivel.

A gyors borkezelés és stabilizálás, a polifenol vegyületek okozta változások és a vörösbor készítési eljárások is megtárgyalásra kerülnek, de nem utolsósorban a Botrytis cinerea valamint más hasznos és káros mikroorganizmusok szerepe is, melyek a tokaji borkészítésnél döntő minőségi változásokat jelentenek.

A kéndioxid hatására bekövetkező változások szintén fel fogják kelteni az érdeklődést, mivel a borképezés még ma is az egyetlen olyan eljárás, amit a korszerű borászati technológia nehezen tudna nélkülözni.

A külföldi vendégek a kétnapos tokaji-egri kiránduláson, valamint a budafoki pincékben meggyőződhetnek a magyar borászat rendszerváltozást követő eredményeiről. A várt mintegy 100 külföldi résztvevő egy része az exportra kerülő borainkat jól ismeri, mivel az Országos Borminősítő Intézettel évek óta közvetlen kapcsolatban vannak a minőségi és műszeres analitikai vizsgálati módszerek fejlesztését illetően.

A 22. Bortudományi Kollokvium hazai résztvevői közé várjuk a kutatóintézetek, egyetemek, és minőségellenőrző intézetek munkatársait, valamint a fogyasztóvédelem aktivistáit és minden olyan szőlő- és bortermeléssel foglalkozó szakembert akik a magyar bor minőségének további javításában és jó hírnevünk növelésében érdekeltek.

A témában bővebb felvilágosítást ad a MÉTE Titkárságán keresztül dr. Hernádi Zoltán ügyvezető igazgató és Sárkány Péter, a Borgazdasági Szakosztály elnöke.

e-mail: mail.mete@mtesz.hu ♦ Tel: 214 6691 ♦ fax: 214 6692

# 2000. évi tartalomjegyzék

Bognár Antal, Rosemarie Zacharias és Molnár Pál: Élelmiszerek tárolása a magánháztartásokban .....	195
Ducsay Tamás: Az 1999. évi hatósági élelmiszer- és borellenőrzés tevékenységéről és megállapításairól .....	67
Jo Smewing: Az állagelemzés minőségjavító hatása .....	108
Komáromy Attiláné: Beszámoló a Technológiai Előrettekintési Program (TEP) „Egészség és élettudományok” munkacsoportja által készített jelentés (helyzetkép, jövőképek, ajánlások) szakmai vitájáról .....	240
Molnár Pál: Analitikai eredmények értelmezése tejre és tejtermékekre a közös piaci szabályozás keretében .....	93
Molnár Pál: Beszámoló az Élelmiszervizsgálati Közlemények XLV. kötetéről .....	3
Örsi Ferenc, Dobszai Árpád és Kovács Szabó Irma: Gumicukorka érzékszervi tulajdonságainak vizsgálata a tárolási körülmények függvényében .....	155
Rácz Endre és Szerdahelyi Károlyné: A FAO/WHO Codex Alimentarius szerepe, rendszere és dokumentumai .....	131
Rodler Imre: A Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézete – 50 éves működése és feladatai a jövőben .....	8
Tóth Tiborné: Beszámoló az Euroresidue IV. rendezvényről - Konferencia az élelmiszerekben található állatgyógyászati szermaradványokról .....	166
Vámosné Falusi Zsuzsa: Beszámoló a 2000. február 16-i Élelmiszerbiztonsági Munkacsoport találkozóról .....	47
Várkonyi Gábor: Beszámoló a „Minőségmenedzsment az élelmiszeriparban” című konferenciáról .....	167
Várkonyi Gábor: Beszámoló az 1999. december 15-i EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság üléséről .....	43
Várkonyi Gábor: Beszámoló az 1999. december 16-i HUNGEXPO Európa Központ megnyitásáról .....	46
Várkonyi Gábor: Beszámoló az 1999. november 11-ei "Élelmiszer Minőségügyi Szakmai Nap" című rendezvényről .....	27
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése .....	20, 175

# RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Rendező
4 <sup>th</sup> International Food Data Conference	2001. augusztus 24-26. Pozsony/Szlovákia	Food Research Institute Fax: 00421755571417 e-mail: ifde4@vup.sk
17 <sup>th</sup> Intenational Congress of Nutrition	2001. augusztus 27-31. Bécs/Ausztria	Scientific Secretariat Fax: 00 43 1405138323 e-mail: medacad@via.at
International Symposium & Exhibition on Food Safety and Public Health	2001.szeptember 4-7. Dalian, Kína	China Association of Agricultural Science Societies Fax: +86 1064194449 e-mail: bao@cav.net.cn
EUROFOODCHEM XI. Biologically-active Phytochemicals in Food	2001. szeptember 26-28. Norwich/ Egyesült Királyság	John Gibson Fax: 00 442077341227 e-mail: conferences@rsc.org
Food Authenticity and Safety	2001.november 28-30. Nantes, Franciaország	FASIS Organising Committee Fax: +33 251832111 e-mail: fasis@eurofins.com
Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Agri-Food Chain	2001. december 9-13. Palmerston North/ Új-Zéland	MODEL-IT Fax: 006463587595
Food Chains-Connecting Value with Values 12 <sup>th</sup> Annual World Food and Agribusiness Forum & Symposium	2002.június 7-11. Noordwijk, Hollandia	Local Organizing Committee Fax: +31 735229850 e-mail: iama@kc.acc.org
Functionalities of Pigments in Food	2002. június 11-14. Lisszabon/Portugália	Instituto Superior Técnico Tel/Fax: 00351218417889 e-mail: pcempis@popsrv.ist.utl.pt

Az **Élelmiszervizsgálati Közlemények** tartalomjegyzékeit, összefoglalóit és az aktualizált teljes Rendezvénynapptárát mindig megtalálja honlapján a következő internet címen:

**<http://eoq.mtesz.hu/evik>**

A **UNICAM Magyarország Kft.** az analitikai műszerek széles választékát, és teljeskörű szervizszolgáltatást kínál a legkülönbözőbb felhasználói területek mérési feladatainak magas szintű ellátására:

**UNICAM (UK)**

- Atomabszorpciós spektrométerek
- UV/látható spektrofotométerek
- Kioldódásvizsgáló rendszerek
- Spektrofluoriméterek
- Laboratóriumi és ipari gázkromatográfok

**THERMO JARRELL ASH (USA)**

- Szekvens és szimultán ICP-OES spektrométerek

**VG ELEMENTAL (UK)**

- ICP-MS, GD-MS spektrométerek

**PS ANALYTICAL (UK)**

- Atomfluoreszcenciás elven működő Hg, Se, As, Sb, Te, Bi meghatározó berendezések

**MATTSON (USA)**

- Fourier transzformációs infravörös spektrométerek
- Infravörös mikroszkópok és egyéb kiegészítők

**HUNTERLAB (USA)**

- Hordozható és laboratóriumi színmérő készülékek

**EUROGLAS (NL)**

- Teljes szén-, nitrogén-, kén-, szerveshalogén-tartalom meghatározó rendszerek

**KNAUER (D)**

- Analitikai, mikro és preparatív HPLC rendszerek
- Aminosav analizátor
- HPLC oszlopok és egyéb kiegészítők
- Ozmométerek

**PRINCE (NL)**

- Kapilláris elektroforézis rendszerek

**ORION RESEARCH (USA)**

- pH/ionszelektív, vezetőképesség mérő berendezések, elektródok
- Automata titrátorok

**HAMILTON (CH)**

- Dilútorok, diszpenzerek
- Pipettázó robotok és analizátorok
- Automata ELISA rendszerek

**ONIX PROCESS ANALYSIS (USA)**

- Ipari CO2 analizátorok

**FLUID DATA (USA)**

- Processz gázkromatográfok
- Fűtőérték mérők

**HOUSTON ATLAS (USA)**

- Kénmérő berendezések

**VG GAS (UK)**

- Laboratóriumi és processz tömegspektrométerek

---

Képviselő: **UNICAM Magyarország Kft.**

1144 Budapest, Kőszeg u. 29.

Tel: (1) 221 5536 ♦ Fax: (1) 221 5531 ♦ E-mail: [unicam@unicam.hu](mailto:unicam@unicam.hu)