

ÉLELMISZERVIZSGÁLATI KÖZLEMÉNYEK

Journal of Food Investigations

Mitteilungen über Lebensmitteluntersuchungen

Tartalomból:

A hazai élelmiszeripari minőségpolitika időszerű kérdései

Az új Élelmiszer Törvény végrehajtásának élelmiszerhigiéniai tapasztalatai

Friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs vizsgálatának 1994-1995. évi hatósági tapasztalatai

Szerkeszti a szerkesztőbizottság

Holló János (Budapest), a szerkesztőbizottság elnöke

Molnár Pál (Budapest), szerkesztő

szerkesztőbizottsági tagok:

Bartuczné Kovács Olga (Budapest)

Biacs Péter (Budapest)

Boross Ferenc (Budapest)

Farkas József (Budapest)

Gasztonyi Kálmán (Budapest)

Lásztity Radomir (Budapest)

Rácz Endre (Budapest)

Sas Barnabás (Budapest)

Simon Dezsőné (Budapest)

Sohár Pálné (Budapest)

A folyóirat kiadását a következő intézmények támogatják:

Európai Minőségügyi Szervezet Magyarországi Nemzeti Bizottság

Földművelésügyi Minisztérium, Budapest

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

A folyóirat kiadását a következő kiváló minőségbiztosítási rendszert működtető élelmiszer-előállítók támogatják:

ARVIT Hűtőipari Rt., Győr

BÁBOLNA Baromfi Győr Kft.

Balatonboglári Borgazdasági Rt.

Békéscsabai Baromfifeldolgozó Rt.

Borsodi Sörgyár Rt.

CERBONA Rt.

CEREOL Magyarország Növényolajipari Rt.

COMPACK Douwe Egberts Rt.

DÉLHÚS Rt.

Kabai Cukorgyár Rt.

KAGE Rt., Kalocsa

Kecskeméti Konzervgyár Rt.

Nestlé Hungaria Kft., Szerencs

Petőházi Cukoripari Rt.

Sárvári Cukorgyár

SIO ECKES Kft.

STOLLWERCK Budapest Kft.

Szegedi Paprika Rt.

Székesfehérvári Hűtőipari Rt.

Szolnoki Cukorgyár Rt.

Szerkesztő: Dr. Molnár Pál

Műszaki szerkesztő: Dr. Boross Ferenc

Szerkesztőség: 1022 Budapest, Herman O. út 15.

Kiadja a Q & M Kft., Felelős kiadó Dr. Molnár Pál

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

Megjelenik 800 példányban. Előfizetési díj egy évre: 800 Ft + ÁFA és postázási

költségek. Az előfizetési díj átlagosan 320 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

Ráczy Endre, Váradi Mária és Szabó Erzsébet: A hazai élelmiszeripari minőségpolitika időszerű kérdései	251
Kovács József: Az új Élelmiszer Törvény végrehajtásainak élelmiszerhigiéniai tapasztalatai.....	289
Németh Lajos és Ducsay Tamás: Friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs minősége kötelező vizsgálatának 1994-1995. évi hatósági tapasztalatai	298
Minőségbiztosítás az élelmiszerellenőrzés laboratóriumi gyakorlatában (Szigeti Tamás)	308
A KÉKI - Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum hírei	312
Külföldi lapszemle	321
Szakmai hírek	325
Rendezvénytájtár	329

CONTENTS

Rácz, E., Váradi, M. and Szabó, E.: Current tasks of the quality policy for the Hungarian food industry	251
Kovács, J.: Experiences of the implementation of the new Food Act in the field of food hygiene	289
Németh, L. and Ducsay, T.: Experiences of the authority quality control of fruits and vegetables for the fresh consumption	298
Quality assurance in the food laboratory practice (Szigeti, T.)	308

INHALT

Rácz, E., Váradi, M. und Szabó, E.: Aktuelle Fragen der Qualitätspolitik der ungarischen Ernährungswirtschaft	251
Kovács, J.: Erfahrungen bei der Durchführung des neuen Lebensmittelgesetzes auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene	289
Németh, L. und Ducsay, T.: Feststellungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung 1994/95 bei der obligatorischen Untersuchung von zum Frischverbrauch bestimmten Obst und Gemüse	298
Qualitätssicherung in den Laboratorien der amtlichen Lebensmittelüberwachung (Szigeti, T.)	308

A magyar élelmiszergazdaság minőségpolitikája

Rácz Endre¹ - Váradi Mária² - Szabó Erzsébet²

¹Földművelésügyi Minisztérium, Budapest

²Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1996. november 30.

Magyarország, benne a nemzetgazdaságban meghatározó jelentőségű élelmiszer szektor, jövőjét lényegesen befolyásoló minőségi kihívásban él. Az ezredforduló körül remélhetőleg bekövetkező EU tagsággal a ma még részben védett hazai piac is egyértelműen „exportpiaccá” válik, ahol a hazai termékek és szolgáltatások a fejlett országokéval versenyeznek.

A fejlett piacgazdasággal rendelkező országok példája mutatja, hogy a gazdasági folyamatok globalizálódása, a minőségi verseny fokozódó üteme, az innováció kockázata és tőkeigénye, a nemzetgazdaság fejlődésében való társadalmi érdekelttség előtérbe helyezi az állam gazdasági, így minőségügyi szerepvállalásának igényét.

Átmeneti gazdaságunk és az EU csatlakozás előkészítése megköveteli a központi iránymutatást, a magyar élelmiszeripar minőségpolitikájának kialakítását. Ennek a célnak megvalósítása érdekében a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszeripari Főosztálya felkérte a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézetet, hogy készítsen Minőségpolitika címmel tématanulmányt. E tanulmány a készülő Magyar Élelmiszerpolitika című anyag részét fogja képezni, azaz szerves kapcsolatban kell, hogy álljon a hazai táplálkozáspolitika, iparpolitika, innováció valamint humán erőforrások részanyagokkal.

A Minőségpolitika című anyag kidolgozásakor a jelenlegi hazai gyakorlatot kívántuk felmérni s ennek alapján összehasonlítást végezni a nemzetközi gyakorlattal, követelményrendszerrel. A hazai lehetőségek és jellemzők figyelembevételével megkíséreltünk javaslatot tenni az 5-7 éves távlatra vonatkozó Minőségpolitikára, amely segítségével a magyar élelmiszer szektor az EU egységes belső piacára kerülve piaci előnyökhöz juthat.

A Minőségpolitika kialakításának legfontosabb kérdéseiként az alábbi területek vizsgálata került tanulmányunk középpontjába:

- a hazai minőségszabályozás helyzetének elemzése;
- az élelmiszerellenőrzés rendszere:
 - ◊ az üzemi és független minőségellenőrző laboratóriumok, valamint az önellenőrző szervezetek szerepe;

- ◇ hatósági élelmiszerellenőrzés;
- terméktanúsítás;
- minőségügyi rendszerek:
 - ◇ az ISO 9000 minőségügyi rendszerszabványoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszerek alkalmazása;
 - ◇ az élelmiszerbiztonság jelentősége, a HACCP rendszer alkalmazása;
 - ◇ a Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) alkalmazása és kapcsolata a HACCP-vel;
 - ◇ a Teljeskörű Minőségmenedzsment (TQM) alkalmazásának lehetőségei;
- a minőségügyi kutatás, fejlesztés és oktatás szerepe.

A fentiek alapján intézkedési javaslatokat dolgoztunk ki a hazai élelmiszeripari Minőségpolitika megvalósításához.

Munkánk során a különböző tématerületek neves szakértőinek a közreműködését kértük:

Dr. Boross Ferenc

Dr. Molnár Pál

Czeglédi-Jankó Gézáne dr.

Moskovits Lászlóné dr.

Dr. Erdős Zoltán

Pallaginé dr. Bánkfalvi Emese

Fabinyi Ferenc †

Dr. Sebők András

Gyaraky Zoltán

Tabajdiné dr. Pintér Vera

A következő fejezetekben az így elkészített tanulmányt adjuk közre, azzal az elgondolással, hogy a további észrevételek, javaslatok hasznos segítséget nyújthatnak az anyag véglegesítéséhez.

1. A minőségpolitika kialakításának célja, fogalom-meghatározások

A következő években tovább élesedő verseny során számolni kell azzal, hogy egyre kevésbé elegendő a bevált termékek előállítására támaszkodni; a jövőben a minőség fejlesztésére, a meglévő választék megbízhatóságának, biztonságának növelésére fokozódó figyelmet és eszközöket kell fordítani. Ezért a magyarországi élelmiszeripar minőségpolitikájának meg kell meghatároznia:

- azt a minőségi követelményrendszert, mely az EU-ban az egységes belső piacra kerülés feltétele (ez a kötelező EU előírás rendszer),
- azokat a minőségbiztosítási elveket, technikákat, melyek alkalmazása segítheti az előállítókat az újabb minőségi kihívás teljesítésében,

- azokat a rendszeres és folyamatos intézkedéseket, melyek biztosítják, hogy ezen elvek, technikák ismerete és alkalmazása a magyar élelmiszer szektorban teljes legyen,
- az élelmiszerellenőrzés állami és vállalati feladatait, módszertanát,

A minőségpolitika és végrehajtása szükséges, hogy:

- az Európai Unió által kidolgozott politikára és alapelvekre épüljön,
- ne eredményezze az előállítók önálló kezdeményezéseinek visszaszorulását,
- olyan iránymutatást adjon, melyhez igazodva az egyes előállítók vagy szakmai szövetségek kidolgozhatják saját minőségpolitikájukat,
- segítse elő az élelmiszeripar versenyképességét,
- segítse és legyen összhangban a fogyasztóvédelemmel.

A minőségpolitika időtávjának az EU csatlakozásig várhatóan hátralévő 5–7 éves időperiódust tekintjük.

A magyar élelmiszer minőségpolitika kidolgozásának és majdani sikeres megvalósításának fontos kérdése a minőség fogalom használatának tisztázása. A minőség ISO 8402 szabvány szerinti definíciója, amely elfogadott a termelési- és szolgáltatási szektortól függetlenül az egész világon, a következő: **„A termék vagy szolgáltatás azon tulajdonságainak és jellemzőinek összessége, amelyek hatnak arra a képességre, hogy meghatározott és elvárt követelményeket kielégítsen.”**

Az élelmiszer – az emberi egészségre gyakorolt meghatározó szerepe miatt – kétségtelenül speciális termék. Ezért jogos a felvetés, helyes-e itt is ez az ISO definíció szerinti „átfogó” minőség értelmezés, különös tekintettel viszonyára a biztonság (safety) Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) Szakszótára szerinti definíciójához, ami: „a személyi károsodás elfogadhatatlan kockázatától való mentesség”.

Az élelmiszerszabályozásban meghatározó szerepet játszó FAO/WHO Codex Alimentarius – ilyen igények felmerülése kapcsán folytatott viták során ismételten megerősítve – nem használ az élelmiszerre külön minőség fogalmat, tehát a minőségnek része a biztonság.

A félreértéseket az okozza, hogy a minőségnek a biztonságon kívül eső területére nemhogy definíció, de még széleskörűen használt kifejezés sincs. Sőt, ami tovább bonyolítja a helyzetet, erre is szokásos a minőség szó használata. A nemzetközi gyakorlatban tehát a minőség szó „átfogó” és „szűkebb” értelmezése egyaránt használatos. Általában csak a szövegösszefüggésekből derül ki, hogy éppen melyik a használat pontos értelme.

Rendkívül helytelen és értelmetlen a biztonság és a szűkebb értelemben használt minőség jelentőségét egymáshoz viszonyítani és egyiket a másik

elé helyezni. Egyrészt nyilvánvaló ugyanis, hogy az emberi egészségre való veszélytelenség, a biztonság egy ételkészítés alapvető, mindennél fontosabb követelménye. Másrészt a fejlett piacgazdálkodás túlkínálatában nem elég a biztonság. Ahhoz, hogy vevőt találjon az ételkészítés összetételének, érzékszervi jellemzőinek, megjelenésének, tehát a szűken vett minőségének is kiválónak kell lenni. Biztonság nélkül nem lehet ugyan piacra kerülni, de a kiváló minőség kell ahhoz, hogy a piacon vevőre is találjon a termék.

A magyar ételkészítés minőségpolitika kidolgozása során a minőség széles körű „átfogó”, ISO 8402 szabvány szerinti értelmezését kell használnunk.

A **minőségpolitika** fogalmat az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) Szakszótárában szereplő megfogalmazással használjuk az alábbiak szerint:

Minőségpolitika (quality policy): „**valamely szervezetnek a minőségre vonatkozó általános szándéka és irányvonala, amelyet a felső vezetés hivatalosan kinyilvánít.**”

Az **ételkészítésgazdaság** kifejezést (az angolban használt food-business vagy agri-food sector megfelelőjeként) annak érzékeltetésére használjuk, hogy a minőségpolitika és az azt megvalósító feladatok a mezőgazdasági termelés - ételkészítésgazdaság - ételkészítéskereskedelem teljes vertikumára ki kell terjedjen.

2. A hazai minőségügy általános helyzetének elemzése

Az ételkészítésgazdaság exportorientáltsága és a belső fogyasztás színvonal-emelési szándéka miatt a múltban is megpróbálták egyre szigorúbb minőségi követelményeket érvényesíteni.

Megállapítható, hogy

- a rendszerváltás előtti években fejlődésnek indult az ételkészítés-előállítás minőségellenőrzése, ezt rendelettel is megerősítették (1988-ban kötelezővé tették az ún. állami ipar addigi gyakorlatát, azaz az ételkészítésgazdaság minőségének ellenőrzését az előállítás teljes folyamata alatt),
- az ételkészítésexport húzóereje folytán korszerű külföldi normák (pl. toxikológiai, higiéniai előírások) adaptálására került sor,
- a különböző hagyományú ételkészítés-előállítók között jelentős különbségek alakultak ki a minőségügyi tevékenység színvonalában, a technikai felszereltségben, a szakmai tudásban, a szemléletben,

- a minőségi szemlélet kiteljesedését gátolta, hogy nem volt egyértelmű összefüggés a vállalat sikeressége és termékeinek minősége között,
- a minőség ügye nem vállalatvezetői szinten, egyéb szempontokkal integráltan, hanem csak a minőségellenőrzési szervezet operatív feladataként jelent meg,
- megfelelő érdekeltség híján kívánnivalókat hagyott maga után a feldolgozó ipar és az élelmiszerlánc többi eleme (pl. nyersanyag-termelők, csomagolóanyag-gyártók) közötti minőségi kapcsolat.

A rendszerváltás kezdetekor és még a '90-es évek elején is a **minőségellenőrző** szervezetek által végzett késztermék-kontroll és egyes gyártásszabályozási, minőségbiztosítási elemek – mint például a gyártásközi ellenőrzés, nyersanyagátvétel – együttes alkalmazása volt az uralkodó. Ugyanakkor kisebb élelmiszerüzemekben a minőségvizsgálat személyi és tárgyi feltételei sokszor hiányoztak és nem is voltak motiváltak a termék minőségellenőrzésére vonatkozó előírások érvényesítésében.

A gazdasági átalakulás és az igénytelen piacok gyors megszűnése, a kiútkereső vállalatok figyelmét a külföldön terjedőben lévő, a késztermék-ellenőrzés helyett a megelőzést is megvalósító **ISO 9000 minőségbiztosítási rendszerre** irányították.

A szabványos minőségbiztosítási rendszer kiépítésében azok a vállalatok jártak élen, amelyek a minőségben látták piaci pozícióik megtartásának lehetőségét. E felismerés nyomán az ISO 9000 szabványok élelmiszeripari alkalmazásában a nálunk fejlettebb országokat tekintve sincs jelentős lemaradásunk.

Az állam ezt a törekvést OMFB pályázati kiírással és az NGKM majd IKIM által kezelt Kereskedelemfejlesztési Alapból támogatta. Az ISO 9000 szerinti szabványos minőségbiztosítási rendszerének megfelelő működéséről elsőként a Pápai Húskombinát Rt. szerzett tanúsítványt. Az állami támogatás is hozzájárult ahhoz, hogy 1996 végére mintegy 50 élelmiszer-előállító rendelkezett tanúsított rendszerrel, s ezek száma folyamatosan és dinamikusan növekszik.

Az EU/EFTA/ PHARE által támogatott első Minőségi Díj 1994. évi kiírása Magyarországon az Európai Minőségi Díj feltételrendszerével közel megegyezően történt, amelynek pontozásos rendszere a TQM (teljes körű minőségirányítás) szerinti működés szintjét értékelte. A pályázaton élelmiszeripari vállalatok is részt vettek.

A **TQM** élelmiszeripari bevezetését közvetlenül támogatta egy - az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottság (EOQ MNB) által elnyert - OMFB pályázat, melynek keretében csaknem száz szakértő szemléletformáló oktatására, négy élelmiszeripari vállalatnál (Bácshús Rt.,

Globus Konzervipari Rt., KAGE Rt. Paprika- és Konzervgyár, ZWACK Unicum Rt.) pedig tanácsadói segítségnyújtásra került sor.

A legnagyobb központi forrást használó minőségügyi kezdeményezés az 1995 elején indult PHARE TDQM (technológiafejlesztés és minőségirányítás) program, amely többek között lehetőséget adott a minőségbiztosítási rendszerek továbbfejlesztését szolgáló pályázatok benyújtására is.

A **HACCP** rendszer bevezetésének elengedhetetlenségére a téma hazai szakértői publikációkban, rendezvényeken idejekorán felhívták a figyelmet, de tényleges lépésekre csak a legutóbbi időkben, a HACCP rendszer megvalósításának EU direktívában történő előírásával párhuzamosan került sor.

A vállalati minőségügy területén elért fejlődéshez nagy mértékben hozzájárult a **minőségügyi infrastruktúra** igazodása az új körülményekhez, követelményekhez. A leggyorsabban a minőségbiztosítási tanácsadással, minőségügyi rendszer bevezetéssel foglalkozó szolgáltatások indultak fejlődésnek, bizonyítva, hogy a minőség gazdasági életben betöltött szerepe növekvő. A **tanácsadó cégek** ajánlata kiegészült a környezetközpontú irányítási és a HACCP rendszer bevezetésének elősegítésével is. Bár voltak és vannak próbálkozások a tanácsadó szervezetek részéről a kis- és középvállalkozói réteg bevonására megrendelőik közé, de ez eddig még nem hozott átütő sikert.

A termelés és a forgalmazás globalizálódása, valamint a nemzetközi munkamegosztás kiterjedése egy új minőségügyi szolgáltatás megjelenését eredményezte: a független, harmadik fél általi rendszertanúsítást. A nagy nemzetközi tanúsító szervezetek - érzékelve piaci lehetőségeiket - a rendszerváltást követően nemcsak tevékenységükkel, hanem irodájukkal (TÜV, SGS) is megjelentek hazánkban.

Az utóbbi években a minőségügyi **társadalmi szervezetek** széles köre alakult ki (MÉTE Minőségügyi Klub /1991/, Élelmiszerminősítő Kamara /1991/, Hungarolab Élelmiszer Tagozat /1994/), ill. újult meg (EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság /1992/), melyek működése számottevően hozzájárul a szakmai információk terjedéséhez, a szemléletformáláshoz. A rendszerváltás előttihez képest súlyuk, szerepük növekedett.

A minőségügyi infrastruktúra részét képezi a **minőségügyi szabványok** kibocsátása. A vonatkozó ISO és EN szabványok (minőségbiztosítási rendszer modellek, tanúsítás, akkreditálás) honosításáról a Magyar Szabványügyi Testület (korábban: MSZH) időben gondoskodott. Ez a munka nem egyszerűen műszaki fordítást jelent, hanem ki kellett alakítani a témakörrel kapcsolatos hazai terminológiát is.

Többszöri szabályozás után az 1995. évi XXVIII. törvény rendelkezik a **tanúsítási rendszerek** (minőségbiztosítási rendszerek tanúsítása, termékek megfelelés tanúsítási rendszere) nemzetközi gyakorlattal megegyező módon történő létrehozásáról.

Átmeneti időszak után az **akkreditálás** végleges szabályozásáról az 1995. évi XXIX. törvény rendelkezik, amely az akkreditálás jogát a megalakított Nemzeti Akkreditáló Testületre ruházza. Ezzel az eddig államigazgatási szerv (Magyar Szabványügyi Hivatal) által ellátott feladatot az európai gyakorlatnak megfelelően társadalmi alapon szerveződő önkormányzati típusú köztestület vette át.

A vállalati minőségügyi munkát közvetlenül befolyásoló tényező az **élelmiszerjogi szabályozás**.

A magyar élelmiszerjog korszerűsítése a társulási szerződés 68. cikkelye szerint kiemelt harmonizációs terület. Ennek érdekében az elmúlt években intenzív munka folyt, amelynek jelentős eredménye az 1996. január 1-jén hatályba lépett új élelmiszerjogi törvény (1995. évi XC. törvény) és végrehajtási rendelete, az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet.

Az EU élelmiszer minőségi szabályozás teljes átvételére a kialakított és jól működő hármas rendszerben (Élelmiszerjogi törvény - rendeletek - Élelmiszerkönyv), várhatóan 1998 végéig sor kerül.

3. Az egyes minőségügyi elméletek és eszközök használatának hazai helyzete, a nemzetközi gyakorlat, teendők

3.1. A minőségügyi jogi szabályozása

A minőségügyi jogi szabályozásán azt a jogilag és gyakorlatilag kötelező szabályrendszert értjük, melyet a fogyasztók egészsége, érdekei, a piaci verseny tisztaságának védelmében és az áruk szabad mozgásának elősegítésére az állam vagy arra felhatalmazott szervezetek hoznak létre.

Helyzetfelmérés

A magyarországi élelmiszerelőkészítés és -forgalmazás jogi szabályozásnak nagy hagyománya van. Az első magyar élelmiszerjogi törvényt (mely a negyedik volt Európában) 1895-ben alkották meg.

A magyar szabályozás az ötvenes évektől kezdve formájában erősen eltért a nyugat-európai országokétól. A központosított, irányított

gazdaságpolitika igényeihez igazodva az előállított termékeket teljes körűen, részletekbe menő, kötelező szabványokkal szabályozta.

A formai eltérés mellett azonban - az élelmiszergazdaság export - orientáltságából és a különféle nemzetközi szervezetek munkájában való aktív részvételből következően - a legfontosabb konkrét minőségi (ezen belül mindenek előtt a biztonsági) követelmények sokban igazodtak a fejlett országokéhoz.

A rendszerváltás után azonnal elkezdődtek a magyar élelmiszerjognak az EU szabályokhoz igazodó megújításának munkálatai. Az előkészítés során kialakult és az Élelmiszertörvény hatályba lépésével működik a megújítás struktúrája, mely szerint:

- az új élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete átveszi az Unió élelmiszerpolitikájának céljait, valamint az ezt megvalósító legfontosabb direktívákat (pl. jelölés, ellenőrzés, egészségvédelem),
- további rendeletek egy-egy speciális terület EK direktíváit veszik át (pl. bio-, különleges-, eredet- és földrajzi megnevezésű élelmiszerek),
- a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötete kötelező előírásként átveszi a további EK direktívákat,
- az Élelmiszerkönyv II. kötete a legfontosabb, kötelező előírással nem szabályozott termékek minőségének irányelveit a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével rögzíti,
- a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény a vizsgálati módszereket tartalmazza.

Az EU joganyag kb. 2/3-ának honosítása már megtörtént és 1998. végéig befejeződik.

Nemzetközi gyakorlat

Az élelmiszerjogi szabályozás nemzetközi gyakorlatát vizsgálva mindenek előtt meg kell azt állapítani, hogy a fejlett piacgazdaság, a verseny nem csökkenti, hanem növeli a szabályozás szükségességét, a szabályok mennyisége, mélysége folyamatosan növekszik.

Miután fő feladatunk ma az EU joganyag átvétele, gyakran elfeledkeznek vagy nem tudnak sokan arról, hogy az egységes, minden országra kötelező EU joganyag mellett az egyes tagállamoknak saját nemzeti szabályrendszerük is van. Ez a nemzeti élelmiszerjog nem mondhat ellent az egységes EU szabályoknak és nem is korlátozhatja az áruk szabad mozgását. Ennek betartását minden egyes kötelező jogszabály hatályba lépte előtt az EU Bizottság részletesen és alaposan vizsgálja. Ezért

felértékelődnek azok a szabályok, melyek jogilag ugyan nem kötelezőek, de széles körű konszenzuson alapulva a gazdaság szereplői betartják azokat (pl. Élelmiszerkönyv).

Az élelmiszerjog jelentősége és annak bizonyos fokú - a kereskedelmi akadályokat csökkentő - harmonizációjának igénye világméretben is felmerült. Ennek a harmonizációnak a jogi és szervezeti kereteit a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) „A Kereskedelem Műszaki Akadályai” (TBT) és „Az Egészségügyi és Növényegészségügyi Intézkedések” (SPS) egyezményei adják meg. Az egyezmények előtérbe állítják és ezzel igen jelentőssé teszik az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezete és a Világegészségügyi Szervezete által működtetett FAO/WHO Codex Alimentarius által alkotott szabályokat.

A minőségügyi jogi szabályozással kapcsolatos feladatok

A magyar élelmiszerelőállítás és forgalmazás minőségi szabályozása megújításának munkáját 1998. végéig be kell fejezni. Ennek érdekében

- az Élelmiszertörvény felhatalmazása alapján készülő rendeleteket 1997-ben hatályba kell léptetni,
- a Magyar Élelmiszerkönyv rendszerét 1998. végéig naprakésszé kell tenni ami azt jelenti, hogy az eddig megjelent EU szabályokat át kell venni és a korábbi magyar termékszabványokat ki kell váltani,
- a nemzeti szabályok (rendeletek, Élelmiszerkönyv II. Kötet) megalkotásánál - ha vonatkozó EU szabály nincs - a WTO szerződésekből következően a FAO/WHO Codex Alimentarius ajánlásait kell figyelembe venni, valamint
- a szabályok kidolgozásának munkájába az előállítókat, a hatósági ellenőrzést, a fogyasztói szervezeteket, a tudományt és az állami szerveket rendszeresen be kell vonni.

A szabályozás megújításának befejezése után a következő feladatokat szükséges elvégezni:

- Biztosítani kell az EU szabályok, a Codex ajánlások és a magyar élelmiszergazdaság változásainak folyamatos követésével a szabályozás naprakész, folyamatos korszerűsítését,
- Ki kell építeni azt a stratégiát és végrehajtási struktúrát, mely az EU belépési tárgyalások során, majd a tagság idején a minőségügyi szabályozás területén érvényesíteni tudja a magyar élelmiszergazdaság mindenkori érdekeit.

- Biztosítani kell, hogy az élelmiszergazdaság számára olyan szabályozott minőségügyi infrastruktúra (tanúsítás, akkreditálás, minőségi jelek, díjak stb.) álljon rendelkezésére, mely sajátosságaihoz, valamint az országos és nemzetközi rendszerekben egyaránt igazodik.

3.2. Az élelmiszerellenőrzés rendszere

3.2.1. Az üzemi és a független minőségellenőrző laboratóriumok, valamint az ágazati önellenőrző szervezetek

Helyzetfelmérés

Az állami nagyüzemek a rendszerváltáskor viszonylag jól felszerelt, felkészült minőségellenőrző laboratóriumokkal és személyzettel rendelkeztek. Ez a szellemi bázis képezte a kiindulópontját a minőségbiztosítási rendszerek bevezetésének és elterjedésének.

A középüzemek többségében a legegyszerűbb nyersanyag-, gyártásközi és késztermék-vizsgálatokat el tudták végezni, a lehetőségeiket meghaladó vizsgálati igénynél általában megbízással éltek.

A rendszerváltást követően jelentősen megnőtt a kis- és középüzemek száma. A létrejövő új vállalkozások gyakran nem végzik el a minőségellenőrzés minimális feladatait sem. A kisüzemek mintegy 80%-ában nincs laboratórium, nem valósul meg a gyártói önellenőrzés és vizsgálati szerződést sem kötnek.

A trösztli és nagyvállalati struktúra lebontásánál alapját vesztette a korábban is kialakított iparági minőségellenőrzésként ismert rendszer. Ennek tevékenysége a 80-as években kiterjedt a bizonyos rendszerességgel végzett mintavizsgálatra, az üzemi minőségellenőrzés belső felügyeletére, a laboratóriumi munka megbízhatóságának vizsgálatára és körvizsgálatok szervezésére.

Az iparági laboratóriumok a legtöbb esetben megszűntek, néhány közülük (pl. hűtőipar, húsipar, szeszipar) független szervezatként szolgáltató jelleggel működik, többségük már élelmiszervizsgálatokra akkreditált laboratórium. Jelenleg a szerepkeresés jellemző rájuk; mivel gyökereik, hagyományaik a nagyvállalatokhoz való kapcsolódást könnyítenék meg, ugyanakkor szakmai segítségükre elsősorban a kis- és középüzemeknek lenne szüksége, bár azok még nem igazán igénylik ezt. A szükségessé váló profilváltás, az új profil kialakítása, tudatosítása folyamatban van.

A független magánlaboratóriumok rendszere egyelőre még kialakulatlan, a fejletlen piaci viszonyok sem serkentik ezek létrejöttét. Ugyanakkor előbb - utóbb problémát fog jelenteni, hogy a jelenleg működő független laboratóriumok területi elhelyezkedése erősen fővároscentrikus.

Egyes élelmiszer-előállítók ágazati szövetségének keretén belül már hazánkban is fellelhető az ágazati önkéntes minőségellenőrzés (önellenőrző szervezetek) megvalósítására való törekvés. Erre - egyelőre egyedüli - példa a Magyarországi Gyümölcsle Előállítók Önkéntes Minőségellenőrző Szervezete. A tagsági díjat fizető gyümölcsle előállítók önkéntesen vállalják a független minőségellenőrző szervezet szakértőinek ellenőrzését, mintavételét, tanácsadását.

Nemzetközi gyakorlat

A minőségügyi rendszerek kialakításával párhuzamosan a minőségügy egészén belül a vizsgálatra alapozott minőségellenőrzés relatív szerepe csökken. A minőségügyi rendszerekben a minőség nemcsak egy vállalati részleghez (a minőségellenőrző labor vagy osztály) kötődik, hanem annak alakításában, biztosításában valamennyi részlegnek feladata és felelőssége van.

A minőségellenőrzés fontos, de nem egyedüli része a minőség biztosítására irányuló tevékenységeknek, módszereknek. Ugyanakkor a minőségellenőrzési és -vizsgálati módszereknek fokozódó elvárásoknak kell megfelelniük. A termék műszaki paramétereivel szemben támasztott követelmények egyre bővülnek és szigorodnak. Mindez a minőségellenőrzési technikák, a műszerezettség, a vizsgálati gyorsaság fejlesztését, az adatok számítógépes nyilvántartását és feldolgozását teszi elengedhetetlenné. Egyértelmű eltolódás figyelhető meg az azonnal eredményt adó és így a folyamatokba közvetlen beavatkozást lehetővé tevő gyors, elsősorban fizikai módszerek irányába.

Megállapítható továbbá, hogy a fejlett nyugat-európai országokban az önkéntes, ágazati minőségellenőrzés (önellenőrző szervezetek) több szakágazaton belül fontos szerepet játszik (pl. a Francia Sajtgyártók Szövetségének Független Minőségellenőrző Szervezete). Ezek működése igen eredményes a hamisítások csökkenésében, a termékminőség egyenletesebbé válásában, ezért kialakításuk elősegítése a minőségpolitika prioritásai közé kell, hogy tartozzon.

Az üzemi és a független minőségellenőrzéssel és az önellenőrző szervezetekkel kapcsolatos feladatok

A független minőségellenőrzés és az ágazati önellenőrző szervezetek kialakításával és működésével kapcsolatban a következő feladatok fogalmazhatók meg:

- Az üzemi laboratóriumok figyelmüket a gyors vizsgálati módszerek adaptálására fordítsák és törekedjenek a vizsgálati eredmények információtartalmának minél teljesebb kihasználására.
- A hatósági ellenőrzés eszközeivel ösztönözni kell a laboratóriummal nem rendelkező kis- és középüzemeket megfelelően felkészült külső szervezetek (független laboratóriumok) igénybe vételére.
- Segíteni kell, hogy az eddigi szerepükben feleslegessé váló, akkreditált laboratóriumok szükség szerint a piaci rendszerbe integrálódva el tudják látni a regionális vizsgálati igényeket.
- Támogatni kell a független vizsgáló laboratóriumok akkreditálását és az akkreditáció kiterjesztését a termék megfelelősége tanúsításának irányába.
- Az ágazati önellenőrző szervezetek az önkéntesség alapján - kezdetben állami támogatással – lehetőleg a szakágazati szövetségek (esetleg terméktanácsok) keretén belül jöjjenek létre, hasznosítva a meglévő laboratóriumi kapacitásokat.

3.2.2. Hatósági élelmiszerellenőrzés

Helyzetfelmérés

Az élelmiszerekkel kapcsolatos hatósági ellenőrzés több minisztérium hatáskörébe tartozik. Ezek a Földművelésügyi, a Népjóléti, az Ipari Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium, de egyes kérdésekben a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium is érintett.

A hatósági élelmiszerellenőrzés különböző szervezeteinek feladatmegosztását az engedélyezés során az 1. táblázat tartalmazza.

Az ellenőrzés során a hatósági szervek a következő feladatmegosztás szerint dolgoznak:

- Az előállítás körülményei, az előállítóhelyen lévő termék minősége: **ÁÉÉÁ, ÁNTSZ**
- A kereskedelem, vendéglátás körülményei, az ott lévő termék minősége: **ÁNTSZ, FVF** (Fogyasztóvédelmi Felügyelőség), **ÁÉÉÁ** (csak higiéniai vonatkozásban)

1. táblázat: A hatósági élelmiszerellenőrzés feladatmegoszlása az engedélyeztetés során

Tevékenységi terület	Engedélyező hatóság	Közreműködő szakhatóság
Élelmiszer-előállító hely létesítése, ill. működési engedélyének kiadása	ÁÉÉÁ (Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás)	ÁNTSZ (Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat) Környezetvédelmi Felügyelőség
Új adalékanyagok és technológiai segédanyagok előállításának és felhasználásának engedélyezése	OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet)	Adalékanyag hazai előállításánál: ÁÉÉÁ
Új csomagolóanyagok, új mosó- és fertőtlenítőszer engedélyezése	OÉTI	
Élelmiszerhigiéniai és minőségvédelmi minimumvizsga	ÁÉÉÁ ÁNTSZ	
Új élelmiszer előállításának engedélyezése	FM miniszter	ÁÉÉÁ OÉTI
Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek előállításának engedélyezése	OÉTI	ÁNTSZ
Új termék előállításának jóváhagyása	ÁÉÉÁ	Adalékanyag és aroma: OÉTI
Lejárt minőség-megőrzési időtartamú termék forgalomba hozatala	ÁÉÉÁ	
Ionizáló energiával való kezelés	FM miniszter	ÁÉÉÁ/OÉTI
Import élelmiszer nyersanyag és adalékanyag közegészségügyi alkalmassága	OÉTI	
Új termék import élelmiszerek	KERMI Kft. MERTCONTROL	OÉTI

A fenti feladatmegosztásokból következő legnagyobb, az új élelmiszertörvény (ÉT) után is fennmaradó probléma a törvényben felhatalmazott és annak végrehajtásában közreműködő hatóságok hatásköre, illetve illetékességük összehangolása.

Az új ÉT pozitívan befolyásolta a korábbi helyzetet, mivel az engedélyező és ellenőrző szervek hatáskörét részben módosította, egyes felesleges párhuzamosságokat feloldott.

Azonban az EU szabályokból következő és így az ÉT előszavában is rögzített filozófia szellemétől idegen a hatáskörök megosztása aszerint, hogy az élelmiszer az ipar vagy a kereskedelem területén található, illetőleg belföldi vagy importból származik.

Magyarországon az állam tulajdonosi szerepéből következően a hatósági ellenőrzésben eddig a megelőző ellenőrzés volt a meghatározó elem. Ezt részletes engedélyezési eljárások, gyakori és alapos helyszíni ellenőrzések jellemezték. Ez az ellenőrzés inkább segítő jellegű volt, mivel az engedélyezések és ellenőrzések során az előírások érvényesülését túlnyomórészt közvetett eszközökkel kényszerítették ki.

Ezzel ellentétben a követő ellenőrzés legfontosabb eleme a mintavétel és vizsgálat, amely legnagyobb hangsúllyal a biztonsági jellemzőkre irányul. A határértékek túllépését kiterjedt intézkedések (zárolás, tételmegsemmisítés, sajtó tájékoztatása stb.) és komoly büntető szankciók követik.

Az új élelmiszer törvény – mérlegelve a kialakult helyzetet – a korábbiaknál nagyobb önállóságot ad az élelmiszer-előállítóknak. A legfontosabb feltételek tekintetében azonban továbbra is engedélyezési eljárást ír elő, és ezen körülmények meglétének folyamatos ellenőrzését rendeli el. Ugyanakkor a mintavételen alapuló ellenőrzés és a büntető szankciók rendszerét is meghatározza, biztosítva ezzel az illegálisan, szándékosan vagy mulasztások következtében elkövetett szabályszegések felderíthetőségét és szankcionálását.

Az EU felzárkózás időszakában a megelőző és a követő ellenőrzés között hozzávetőlegesen az 50–50 %-os arányt célszerű fenntartanunk, hogy így mindkét módszer előnyeit kihasználhassuk. Annak ellenére, hogy Nyugat-Európában az ellenőrzés során a biztonsági jellemzők vizsgálata az elsődleges, hazai viszonyainkra ez fogyasztóvédelmi szempontból - miután a deklarált minőségi jellemzők nem megfelelése évek óta a hibaokok 90%-át teszi ki - egyelőre még nem vehető át.

A szűkebb értelemben vett minőségi jellemzők vizsgálata továbbra is fontos területe marad a hatósági ellenőrzésnek. Súlypontja az egyes könnyebben mérhető paraméterek meghatározásán túllépve a fogyasztó megtévesztésének megakadályozására irányuljon, mégpedig arra, hogy a gyártmánylap, a jelölés és a termék fő összetevőinek összhangja meg van-e vagy esetleg olyan eltérések tapasztalhatók, melyek a félrevezetés, a megkárosítás vagy a hamisítás tényállását megalapozzák.

Mind a biztonsági, mind a minőségi jellemzők ellenőrzését a kockázatelemzésen alapuló megközelítésre kell helyezni. A csak mechanikus, az ún. „tervszerű” ellenőrzés igen sok felesleges munkát jelenthet. Ez a munkakapacitás ugyanakkor hiányzik más, a fogyasztó egészségét és érdekeit veszélyeztető területek ellenőrzésekor.

A hatósági ellenőrzésnek ki kell alakítania az ISO 9000 és a HACCP rendszerekkel részlegesen vagy átfogóan rendelkező előállítók ellenőrzési metodikáját. A hatósági ellenőrzés nem mellőzhető ezen cégeknél sem, de annak tárgyát, módszerét és gyakoriságát a kiépített rendszerre támaszkodva, alapvetően a rendszer alkalmazásának figyelemmel kísérése oldaláról kell meghatározni. Mindezt pedig csak megfelelően képzett, rendszerszemléletű problémakezelésre felkészített, korszerű minőségügyi ismeretekkel rendelkező ellenőr tudja elvégezni. Az e területen mutatkozó hiányosságok mielőbbi pótlása már azért is indokolt, mert a hatósági ellenőrök ajánlása, késztetése, ismeretközlő tevékenysége komoly mértékben járulhat hozzá ezen minőségbiztosító rendszerek minél nagyobb mértékű alkalmazásához, elterjedéséhez.

A hatósági feladatok ellátását decentralizált, megyei illetékességű hálózat biztosítja (ÁÉEA - Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, ÁNTSZ - Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat, FVF - Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség), mely összességében működőképes és európai szinten is elfogadható élelmiszerellenőrzést nyújt. Ugyanakkor hiányzik és ezért a hatékonyság ellen hat, hogy nincs országos, átfogó, mindegyik szervezetre vonatkozó élelmiszerellenőrzési stratégia, intézményes tájékoztatás, és a kapcsolatok is esetlegesek a társhatóságok között.

Összehasonlítás a nemzetközi gyakorlattal

A hatósági élelmiszerellenőrzés az EU tagállamokban is változáson megy át. Az áruk szabad áramlásának semmilyen akadály nem állhat útjába. A tradíciókon alapuló, így országoként eltérő élelmiszer-ellenőrzési modellek, azok más-más súlypontú tevékenysége, illetve a korábbi nemzeti élelmiszerjogi szabályok különbözősége kereskedelmi akadályt jelentett.

A korábbi, a mintákat elsősorban a kereskedelemről beszerző gyakorlat megváltozott, előtérbe került az előállítók helyszíni ellenőrzése is. Az élelmiszerelőállítóknál, termelőknél és a kereskedelemben vett minták aránya az 1:1-hez közelít.

Az EU Bizottsága - a fejlett tagállamok közvéleményének időnkénti követelése ellenére - nem akar egységes élelmiszerellenőrző szervezetet létrehozni. Megítélése szerint a meglévő tradicionális szervezetek átalakítása több hátrányt, mint előnyt jelentene. Mindent megtesz azonban a meglévő nemzeti szervezetek munkájának összehangolása, egységes szintre hozása érdekében.

A hatósági minőségellenőrzéssel kapcsolatos feladatok

A magyar hatósági élelmiszerellenőrzés hatékonyságának növelése szükségsszerűvé teszi a következő elveket és igényeket magában foglaló, átfogó hatósági élelmiszerellenőrzési politika kialakítását:

- az ellenőrzésnek az alapanyag-termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes vertikumában működnie kell,
- a gyakorlatban a megelőző és a követő ellenőrzést közel azonos arányban kell alkalmazni a jelenlegi helyzetben,
- a szűkebb értelemben vett minőségi jellemzők és a biztonsági jellemzők vizsgálata még évekig egyformán fontos, de hosszabb távon a biztonsági jellemzők irányába tolódik el,
- az ellenőrzést az egyes termékek és előállítók adottsága és „előélete” alapján elvégzett kockázatelemzés alapján kell megtervezni és lefolytatni,
- az ellenőrzésben a tervezett rendszeresség mellett alkalmazni kell a célzott és a rendkívüli ellenőrzések módszerét is,
- a magyar élelmiszerek összetételéről és az azokban előforduló szennyező anyagok mennyiségéről, szintjéről, hiteles adatokkal kell rendelkezünk; így az ellenőrző szerveknél keletkező adatokból az európai szokások szerint országos összefoglaló statisztikát kell készíteni, bemutatva ezzel a magyar élelmiszerek kedvező minőségi jellemzőit és nyilvánosságra hozva hibáit, gyengeségeit is.

A felvázolt teendők irányítására alkalmas egységes szervezet jelenleg nem áll rendelkezésre. Ezért egy ilyen „nemzeti élelmiszerfelügyelet” stratégiájának kialakításához és annak gyakorlati megvalósításához - a meglévő szervezetek önállóságát nem sértve - megfelelő hatáskörrel rendelkező testület létrehozása javasolható.

3.3. Terméktanúsítás

A tanúsítás kifejezés nemzetközi definíciója szerint (ISO 8402) a tanúsítás adott, elfogadott követelményeknek való megfelelés hiteles dokumentálása. A tanúsítás tárgya lehet termék, rendszer (pl. minőségügyi), szolgáltatások (folyamatok), valamint különböző testületek és személyek.

A független (harmadik fél általi) terméktanúsítás lehet megfelelőség tanúsítás vagy megkülönböztető minőségtanúsítás; mindkettő történhet önkéntes alapon vagy rendelet írhatja elő kötelező jelleggel.

Helyzetfelmérés

Magyarországon a termékek tanúsításának viszonylag nagy hagyományai vannak, a tanúsítás rendszere azonban nincs kellően összhangban a fejlett országokban alkalmazott gyakorlattal. Nálunk a szabályozott, kötelező rendszer volt a legutóbbi időkig általános, szemben a fejlett országokban jellemzőbb önkéntes piaci, illetve önkéntes szabályozott rendszerekkel.

A szabályozott tanúsítási rendszer

Az élelmiszerbiztonság egyes elemeinek tanúsítását jogszabályok kötelezővé tehetik és a hatósági feladatok körébe sorolhatják. Ilyen előírások mind Magyarországon, mind külföldön, különösen pedig az országok közötti szállítások gyakorlatában általánosan elterjedtek (pl. Európai Unió élelmiszerhigiéniai direktíváiban, növényegészségügyi, állategészségügyi jogszabályokban, állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának hazai előírásaiban).

Az élelmiszerek kötelező, szabályozott megfelelés tanúsítása volt a termékek kötelező hatósági gyártási engedélye, amit az új élelmiszertörvény eltörölt.

A piaci tanúsítási rendszer

A piaci tanúsítási rendszerben korábban a belföldi termékeknél szinte kizárólag a különleges minőség megkülönböztető tanúsítása működött.

A 70-es években bevezetett Kiváló Áruk Fóruma (KÁF) és KERMI Tanúsító Jegy - a valós piaci viszonyok hiányában - lényeges piacbefolyásoló szerepet, jelentős fogyasztói elismertséget nem tudott szerezni.

A piaci rendszerben végzett harmadik fél általi tanúsítások a versenyképesség fokozásának eszközei, melynél az utóbbi időben felmerült a vizsgálati-tanúsítási rendszer egységesítésének, tehát szabályozott piaci rendszerre tételének az igénye. Magyarország átvette a tanúsítványok kölcsönös elfogadását megalapozó EN 45 000 európai szabvány-sorozatot és kialakította alkalmazhatóságuk infrastrukturális feltételeit, létrehozva a Nemzeti Akkreditálási Testületet.

Meghatározták az MSZ jel megfelelés tanúsításra való használatának új feltételrendszerét. Tekintettel azonban arra, hogy a szabványok szerepe az élelmiszeripari termékek esetében folyamatosan csökken és hamarosan megszűnik, ez a megfelelés tanúsítás az élelmiszerekre néhány év múlva már nem használható.

A jól működő piacgazdaságban a megkülönböztető terméktanúsítás szerepe felértékelődik. Ezeknek az elvárásoknak tesz eleget a kiemelésre

méltó „Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék” (REKMAT) Védjegy, amely az élelmiszeripar területén kezdte el működését. A védjegy gyors elterjedését elsősorban ismertségének hiánya akadályozza, mivel a bevezetéshez elengedhetetlenül szükséges reklámkampányokra nem áll elegendő pénz rendelkezésre.

Nemzetközi gyakorlat

A kínálati piacok következtében a fejlett országokban az élelmiszeripari termékek körében a termék tanúsítás igen elterjedt.

Szabályozott rendszerek az Európai Unióban

Az Európai Unió rendeletek/direktívák alapján történő szabályozott tanúsítási eljárásaira jellemzők a következő ismérvek:

- önkéntesség,
- kollektív intézkedés (termelők csoportja kezdeményezi),
- a különbözőség igazolása,
- a termelés harmadik fél általi ellenőrzése,
- utánzó termékek ellenőrzése és kiszorítása az értékesítés területén.

A szabályozott tanúsítási rendszerben az Európai Unió eddig a következő három rendeletét léptette hatályba:

- a Tanács 2081/92 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet megjelölésének és földrajzi elnevezésének védelméről szóló rendeletét,
- a Tanács 2082/92 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló rendeletét,
- a Tanács 2092/91 (EGK) számú, a mezőgazdasági termékek biotermeléséről, valamint a biomezőgazdasági termékekre és élelmiszerekre vonatkozó jelölésekről kiadott rendeletét.

Külön meg kell említeni a megfelelőség tanúsítást szabályozó 93/465 Tanácsi direktívát, mely általános, valamennyi termékre vonatkozó, (bár a gyakorlatban élelmiszerekre eddig tudunkkal nem használják). A direktíva szabadon választható modulokat ír elő, melyek a gyártói megfelelőség nyilatkozat és a független harmadik fél típusú termék, illetve rendszertanúsítás kombinációit rögzíti. Amennyiben a nyolcféle választható modul valamelyike szerint került sor a tanúsításra és a termék megfelel az EU direktívákban rögzített feltételeknek, akkor az előállító jogosult a „CE” jel feltüntetésére a termékben.

Piaci rendszerek az Európai Unióban:

Az Európai Unió több tagországa nemzeti szabványosítási intézményei már korábban létrehozták a nemzeti szabványoknak való megfelelés igazolására irányuló tanúsítási rendszereiket. E tanúsítási rendszerek pontosan meghatározott és nyilvánosságra hozott szabályok szerint működnek.

A piaci terméktanúsító rendszeren belül igen jelentős a megkülönböztető tulajdonságok tanúsítása. A legtöbb ország rendelkezik a megkülönböztetett minőséget tanúsító védjeggyel, (pl.: a német CMA, a francia Label Rouge) mely szinte minden esetben kinyilvánított célja a nemzeti ipar védelme, a versenyképesség fokozása és a külföldi piacrajutás segítése.

A tanúsítási rendszer továbbfejlesztésével kapcsolatos feladatok

Magyarországnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáig a szabályozott és a nem szabályozott tanúsítási területeken egyaránt át kell venni a kialakult és általánosan elfogadott EU gyakorlatot. Ennek érdekében jelenleg a következő feladatok megoldása látszik szükségesnek:

Szabályozott rendszerek

- A magyar termékek versenyképességének javítása és védelme érdekében át kell venni az EU által szabályozott terméktanúsítási rendeleteket és az EU Bizottsággal el kell azokat ismertetni. A bevezetésre váró rendeletek:
 - ◇ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet-meghatározásának és földrajzi megjelölésének védelméről,
 - ◇ a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról, valamint
 - ◇ a biogazdálkodás és a biotermékek megjelölésének rendjéről szóló rendeletek.
- A termelői érdekcsoportok tájékoztatását és ösztönzését mielőbb el kell kezdeni, hogy az átveendő rendeletek által adott lehetőségeket mielőbb ki lehessen használni.

Piaci tanúsító rendszerek

- Az élelmiszerek sajátossága és a magyar gazdaságban betöltött szerepe miatt a különleges tulajdonságok jelenlegi tanúsítási rendszerét (REKMAT) szabályozott piaci rendszerré kell alakítani.
- Az élelmiszer-szabványosítás fokozatos megszűnése miatt meg kell teremteni a termék-megfelelés szabályozott piaci tanúsítási rendszerét.

- A magyar termékek nemzetközi versenyképességének növelése és az országimázs erősítése érdekében kormányzati eszközökkel is támogatni kell a Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék védjegyet.

3.4. Minőségügyi rendszerek

3.4.1. Az ISO 9000 minőségügyi rendszerszabványoknak megfelelő minőségbiztosítási rendszerek alkalmazása

Helyzetfelmérés

Az ISO 9000-es szabványsorozatot az élelmiszeripari nagyvállalatok többségének és néhány közepméretű üzemnek a szakemberei ismerik, több helyen intenzív rendszerépítésbe kezdtek és a kiépített rendszereket tanúsítatják. A nagy és középvállalatok közül a többiek is nagyrészt már foglalkoznak a rendszerépítéssel, vagy közeli indítását látják szükségesnek. Az ismeretek mélysége azonban különböző, a tájékozottság a felső vezetői körben gyakran csak felszínes. A kis- és középvállalatok körében - különös tekintettel a csak néhány alkalmazottat foglalkoztatókra és a főként helyi igényeket kielégítő élelmiszer előállítókra - még nem ismerik eléggé és általában nem is alkalmazzák a rendszert.

Rendkívül fontos és a rendszer gyors magyar térhódításában döntő szerepet játszott, hogy az IKIM által működtetett Kereskedelem-, majd Gazdaságfejlesztési Alapból a kiépítés költségének maximum 50 %-át a vállalatok pályázati úton elnyerhették. Nagymértékben ennek köszönhető, hogy 1996. végéig kb. 50 élelmiszer-előállító rendszerét tanúsították és több mint 100 van kiépítés alatt. Nagy valószínűséggel feltételezhető, hogy az évtized végére a nagyüzemek és az igényesebb (külföldre vagy a nagy áruházláncoknak beszállító) közepüzemek is rendelkeznek tanúsított minőségügyi rendszerrel.

Nemzetközi gyakorlat

Kezdetben az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszereket főként Európában alkalmazták. Angol hatásra és a jelentős piaci érdekeltség miatt azonban az élelmiszeriparban korán megindult az ezirányú fejlődés pl. Ausztráliában és Új-Zélandon is. Az elmúlt két évben pedig az USA és Japán fordított nagy figyelmet az ISO 9000-es szerinti tanúsítványok megszerzésére. Az USDA élelmiszeripari támogató programot indított, Japánban pedig – felismerve, hogy a még oly hatékony TQM háttér mellett is milyen piaci előnyt jelent a formális tanúsítás – késve, de ugyancsak

elismerek és egyre kiterjedtebben alkalmazzák az ISO 9000 szabványsorozatot.

A minőségbiztosítási rendszerfejlesztéssel kapcsolatos feladatok

A minőségbiztosítási rendszer, illetve annak egyes elemei, valamint a HACCP rendszer, illetve annak egyes elemei megvalósítandók az élelmiszeripari üzemekben (ÉT vhr. 10. §.). Ezzel összefüggésben kiemelt figyelmet kell fordítani a kis- és középvállalatokra.

A kisvállalkozások esetében - mivel ezek minőségügyi szakemberrel általában nem rendelkeznek - elsődlegesen fontos a szakmai jellegű segítségnyújtás, a minőségügyi rendszerek által képviselt gondolkodásmód elsajátításának elősegítése. Esetükben a rendszer kiépítéséhez kapcsolódóan lehet leginkább megoldani a versenyképességükhöz szükséges kisebb-nagyobb fejlesztési feladatokat is. Ezért célszerű a minőségbiztosítási és fejlesztési támogatásukat összekapcsolni.

A mezőgazdasági nyersanyagok és más beszállított termékek minősége közismerten döntő mértékben befolyásolja a késztermékek minőségét. Ezért elengedhetetlen, hogy a minőségorientált fajtakiválasztás, termesztés és az elért kiváló tulajdonságok megőrzése, majd ezek - feldolgozás általi - értéknövelése általánossá váljon. Ennek érdekében a következő időszakban egyre több élelmiszerágazatnál meg kell valósítani a minőségbiztosítás egymásra épített rendszerét a mezőgazdaság – feldolgozás – forgalmazás teljes vertikumában.

Az élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszerek hatékony működése a teljes élelmiszergazdaságban megkívánja a minőségbiztosítási rendszerszemlélet érvényesítését. Ezért mind a mezőgazdaságban, mind a kereskedelemben ösztönözni kell a minőségbiztosítási rendszerépítést.

3.4.2. A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazása az élelmiszerbiztonság javítására

Helyzetfelmérés

Alapvető fogyasztói elvárás, hogy az élelmiszer biztonságos legyen. Mivel a betegséget vagy sérülést okozó káros anyagoknak az élelmiszerbe kerülését sokkal hatékonyabban lehet megelőzni, mint utólagos ellenőrzésekkel kiszűrni, valamennyi élelmiszert előállító és forgalmazó köteles minden tőle elvárható óvintézkedést megtenni a fogyasztó egészségének károsodását okozó veszélyek megelőzésére, az élelmiszerek biztonságának biztosítására.

Az európai és amerikai piacon alapvető feltétel az élelmiszerbiztonság garantálása, amely megköveteli e veszélyek kiküszöbölésére rendszer működtetését.

A biztonságos élelmiszer-előállítást segítő HACCP rendszer elvei a 90-es évek eleje óta ismertek Magyarországon és az elmúlt két évben megkezdődött széles körű bevezetésük. 1996 végéig mintegy 50 üzemben befejeződött vagy intenzíven folyik a rendszer megvalósítása.

Nemzetközi gyakorlat

A HACCP világszerte kiemelt prioritás kapott. Így pl. az 1996 év eleje óta az USA-ban is kötelező fokozatos bevezetése a baromfi- és húsiparban.

Az Európai Unióban az Élelmiszerek Higiénijára vonatkozó Irányelvek (93/43 EEC) 3. cikkelyével megvalósult a HACCP európai jogrendbe való integrációja. Eszerint 1995 decemberéig valamennyi tagország élelmiszertörvénykezésébe be kellett építeni azt, hogy az élelmiszerekkel foglalkozóknak meg kell határozniuk tevékenységüknek - az élelmiszerbiztonság szempontjaiból - kritikus pontjait és e pontokon biztosítaniuk kell a megfelelő óvintézkedések alkalmazását, illetve rendszeres felülvizsgálatát a HACCP rendszer elvei szerint. A HACCP módszer (vagy más egyenértékű módszer) alkalmazása tehát lényegében kötelezővé válik valamennyi élelmiszerral kapcsolatos tevékenység során. A rendszer, illetve egyes elemeinek alkalmazását - a fentiekből kiindulva - az új magyar Élelmiszertörvény végrehajtási rendelete (1/1996 (I. 9.) FM-NM-IKM r. 10.§) is előírta.

A HACCP rendszerek alkalmazása nélkül az Európai Unióba irányuló magyar élelmiszer-export esélyei várhatóan már a közeli jövőben is jelentősen csökkennének.

A HACCP alkalmazásával kapcsolatos feladatok

- Az állam az élelmiszerbiztonságot az hatósági ellenőrzéssel is készítse az előállítókat a HACCP követelmények teljesítésére.
- A jogszabályok betartásának ellenőrzését végző szakemberek végezzék saját munkájukat is a veszélymegelőző szemlélet és a HACCP alapelvek figyelembevételével.
- Az élelmiszeripar és a hatóságok között - különösen a kis- és középméretű üzemek esetében - alakuljon ki partneri együttműködés a veszélyek elhárítására és a problémák ésszerű és gyakorlatban is megvalósítható megoldására.

- A 93/43 EEC direktívát sürgősen adaptálni kell a magyar élelmiszerjogba.
- A HACCP rendszerek megvalósítását államilag is támogatni kell a következők szerint:
 - ◊ a támogatás terjedjen ki a rendszer kidolgozásával kapcsolatos elemző, szervező munkára és a megvalósítással összefüggő beruházási, műszaki és fejlesztési feladatokra;
 - ◊ a kis- és középvállalatok számára néhány napos speciális szakértői továbbképzést és tanácsadást is lehetővé kell tenni;
 - ◊ a HACCP rendszer kidolgozása alapos élelmiszerkémiai, technológiai, mikrobiológiai és higiéniai szaktudást igényel, ezért fontos a téma oktatása, melyhez színvonalas módszertani útmutató anyagok, szakkönyvek és egyéb segédletek kidolgozása és kiadása igen kívánatos,
 - ◊ az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos veszélyek, gyakori hibák, egyszerű óvintézkedések széleskörű ismertetése céljából figyelemfelkeltő kampányok szervezése, plakátok, oktatói anyagok kidolgozása, kiadása és terjesztése egyaránt szükséges.

3.4.3. A Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) és a Helyes Higiéniai Gyakorlat (GHP) alkalmazása

Helyzetfelmérés

Az élelmiszeriparban a Helyes Gyártási Gyakorlat (GMP) meghatározza azokat a szakmai - műszaki és szervezési - irányítási követelményeket, melyeknek az élelmiszer előállítása, tárolása, forgalmazása során meg kell felelni annak érdekében, hogy az élelmiszer biztonságos és előírt minőségű legyen.

A GMP és a HACCP szoros kapcsolatban állnak egymással. Míg a GMP az élelmiszer-előállítás, vagy egy-egy iparág általános követelményeit foglalja össze, addig a HACCP ezeknek az adott egyedi termékre, üzemre, technológiára, gépre, személyzetre való alkalmazását határozza meg, kiemelve azokat az elemeket és műveleteket, amelyek az adott tevékenység kritikus szabályozási pontjai.

A GMP a minőségbiztosítási rendszerek kidolgozásának és működtetésének szakmai alapja is egyben. A minőségbiztosítási rendszer kidolgozása során a GMP-re támaszkodva, abból kiindulva kell a követendő minőségbiztosítási gyakorlatot meghatározni és azt a szükséges dokumentumokban rögzíteni. A GMP jelenléte tehát a minőségbiztosítási

rendszerben a rendszert átszövő, megalapozó tartalomként értelmezendő, nem elkülönült és dokumentált rendszerelemként.

1996. végén - nemzetközi pénzügyi támogatással és brit szakmai segítséggel - széles szakértői csoport elkészítette és megjelentette az első magyar élelmiszeripari GMP kiadványt.

Nemzetközi gyakorlat

Az európai gyakorlat szerint a GMP irányelveket és útmutatókat, termelési gyakorlati szabályzatokat az élelmiszeripar vagy egyes ágazatainak képviselői önkéntes alapon maguk állítják össze, élvezve az állami szervek támogatását és együttműködését. Az USA-ban ezeket az útmutatókat egyes esetekben maguk az állami szervek készítik el vagy kezdeményezik azt.

Az EU 93/43 EEC számú irányelve az élelmiszerhigiéniával összefüggésben előírja, hogy a tagállamok ösztönözzék élelmiszerelőállítókat és forgalmazókat arra, hogy önkéntes alapon - együttműködve az illetékes hatóságokkal és a fogyasztóvédelem képviselőivel - dolgozzanak ki a Helyes Higiéniái Gyakorlatra vonatkozó szabályzatokat.

Az útmutatók, amelyek lehetnek átfogó, általános jellegűek vagy egy meghatározott szempontra (pl. higiénia) vagy iparágra (pl. konzervipar) korlátozódhatnak, bizonyos részletességgel leírják, hogy egy szakágazat elismert színvonalának megfelelő élelmiszerelőállító vagy forgalmazó milyen módon érheti el üzemében vagy üzletében a jó higiéniai színvonalat és az előírt egyenletes minőséget.

Európában a nagyobb termelő vállalatok és kereskedelmi hálózatok gyakran a termelési tevékenység elvárt szabályait leíró saját működési szabályzatokat (Code of Practice) hoznak létre, melyek betartását nemcsak saját szervezeti egységeiktől, üzemeiktől, de beszállítóiktól is megkövetelik.

Tehát ezen útmutatók, szabályzatok a szakterület általánosan elfogadott legjobb gyakorlati tapasztalatait tükrözik. Betartásuk nem kötelező, de az üzleti partnerek és a hatóságok egyaránt elvárják az ezeknek megfelelő gyakorlat folytatását.

A GMP és GHP útmutatók kidolgozásával kapcsolatos feladatok

- Az állam támogassa, hogy az egyes élelmiszerelőállítók és szakágazatok önkéntes alapon dolgozzanak ki Helyes Gyártási Gyakorlati útmutatókat, azokat széles körben vitassák meg és hozzák nyilvánosságra.

- A Helyes Higiéniai Gyakorlatra vonatkozó útmutatók kidolgozására az élelmiszer-előállítók vonják be az érdekelt hatóságokat és a fogyasztói csoportok képviselőit is.
- A GMP és a GHP gyakorlati megvalósításának egyik lehetséges változata beépítésük az élelmiszeripari minőségbiztosítási rendszer munkautasításaiba.

3.4.4. A teljes körű minőségmenedzsment (TQM) alkalmazása

Helyzetfelmérés

A teljes körű minőségmenedzsment vagy teljes körű minőségirányítás (TQM) az ISO 8402 szabvány fogalommeghatározása szerint:

„A szervezet minőségközpontú irányítási eljárása, amely a szervezet összes tagjának részvételén alapszik és azt célozza, hogy hosszú távon sikerrel nyerje el a vevő megelégedettségét és hasznára szolgáljon a szervezet összes tagjának és a társadalomnak egyaránt.”

Az ISO 9000 minőségbiztosítási rendszer szabványok és a HACCP rendszer azokat a követelményeket határozzák meg, amelyek szükségesek ahhoz, hogy a vállalat külső vevőinek egy adott piaci helyzetben megfelelő árut, szolgáltatást nyújtson. Erős piaci versenyben ez nem elég, a folyamatosan változó piaci elvárásoknak csak egy olyan vállalkozás tud megfelelni, amely képes önmaga folyamatos továbbfejlesztésére, változtatására. Ennek egy megalapozott rendszerét valósítja meg és a TQM, amely a vezető magyar szakemberek körében ismert és az utóbbi két évben megkezdődött szélesebb körű ismertetése is.

Nemzetközi gyakorlat

A TQM alapját képező minőségi filozófiák az amerikai Juran, Deming és Feigenbaum iskolateremtő munkásságának eredménye. Kiindulása ebből következően az amerikai helyzet, illetve a háború után ehhez először igazodni, majd azt sikeresen meghaladni akaró japán gazdaság. A TQM ebből következően elsősorban Japánban és az USA-ban terjedt el. A Japánhoz való piaci felzárkózás eszközeként évek óta igen nagy erővel vezetik be az USA-ban és az utóbbi években kezd tért hódítani Európában is .

A TQM filozófia a következő kettős feltételrendszeren nyugszik: a változások szükségességét belátó, azon aktívan munkálkodó, szellemileg felkészült, módszertanilag képzett és megfelelően motivált munkatársakon, valamint gazdaságilag stabil és a napi munka szintjén jól szervezett

vállalati működésén, amely lehetővé teszi a vállalati rendszer minőség irányába történő orientációját stratégiai távlatokban. A TQM az e feltételeknek megfelelő országokban, ágazatokban és vállalatoknál gyorsan terjed.

Egyes helyeken már megfigyelhető a környezetvédelemmel, munkavédelemmel, biztonságtechnikával, állatkímélő tartással, -szállítással és -vágással kapcsolatos követelmények TQM-mel való összekapcsolódása, mely jelzi a minőségügyi rendszerek integrált továbbfejlesztésének irányát is.

A TQM egyik kulcsfontosságú részelemének tekinthető a minőségorientált gyártmányfejlesztés, amellyel az új termék egyes kiemelt tulajdonságai, fontosabb minőségi jellemzői a fogyasztói elvárásoknak megfelelően előre tervezhetőek és magasabb szinten rögzíthetőek.

A TQM hazai adaptálásával kapcsolatos feladatok

A TQM irányába való minőségügyi rendszerfejlesztéshez a következőkre van szükség:

- A TQM elvének és módszereinek alkalmazását projektektől és programoktól független, rendszeres szakmai fórum létrehozásával kell támogatni.
- Az állami támogatás elsősorban ne a vállalatok felé irányuljon, hanem azokra a lehetőségekre összpontosítson, amelyeken keresztül javítható az élelmiszeripar adaptációs készsége a TQM elvek és módszerek használatában (pl. szakmai rendezvények szervezése, színvonalas kiadványok készítése és terjesztése).
- Kiemelt hangsúlyt kell helyezni a TQM gyakorlati megvalósítása során igényelt módszerek, technikák megismertetésének és elsajátításának elősegítésére, a vállalatoknál tartandó tanfolyamokra és oktatási segédanyagok, jegyzetek összeállítására, mivel a megvalósítás és működtetés az alkalmazottak tömegeitől kívánja meg ezen technikák mindennapi alkalmazását.
- A támogatás súlypontját a széles rétegeket érintő ismeretadásra, szemléletformálásra célszerű helyezni.
- A Minőségi Díj pályázathoz csatlakozóan képezze megfontolás tárgyát, hogy az élelmiszerelőállítók körében a TQM területén legjobb eredményeket elért vállalat számára külön díj kerüljön évente kiadásra.

3.5. A minőségügyi kutatás, fejlesztés és oktatás

Helyzetfelmérés

A minőségügyi kutatás helyzete

A gyorsan változó gazdasági környezethez való alkalmazkodás kényszere és az egyre szűkülő anyagi források miatt az ágazati kutató intézmények száma az utóbbi időben csökkent, a meglévőkben létszámcsökkentésre, terület-leépítésre került sor, műszer-eszközfejlesztés alig történt.

E helyzetben természetesnek tűnik, hogy minőségügyi kutatás - melynek esetleges szükségessége éppen az általános kutatási leépülés időszakában merülhetett fel - gyakorlatilag Magyarországon nincs.

A minőségügyi oktatás helyzete:

Magyarországon jelenleg a minőségügyi oktatás tendenciái általánosan, (nemcsak az élelmiszeriparra vonatkoztatva) a következők szerint foglalhatók össze:

- Csaknem valamennyi idevágó felsőoktatási intézményben a tanterv része a minőségügyi oktatás valamely formája. Több egyetemen, főiskolán erre külön tanszékeket is hoztak létre. A középfokú oktatásban is kezd elterjedni, így pl. az élelmiszeripari laboránsképző, technikusképző iskolák külön tantárgy keretében oktatják a minőségügyi ismereteket. Mind a felső-, mind a középfokú oktatás továbbfejlesztendő a rendszerszemlélet irányába.
- A minőségügyi oktatásban még elég ritka, hogy az szorosan összekapcsolódna a vezetési és a marketing ismeretek oktatásával.
- A legkülönbözőbb szervezetek számtalan tanfolyamot tartanak a minőségügyi ismeretek elterjesztésére. Ezek lényegében összehangolatlanok, a hallgatók követelményrendszere nem egységes és az oktatás színvonala sem mindig megfelelő.
- Néhány intézmény, szervezet elkezdte az európai szintű követelményeknek megfelelő speciális minőségügyi oktatást, többnyire külföldi oktatók vagy adaptált oktatási anyag segítségével.

A nemzetközi gyakorlat

A **minőségügyi kutatómunkával** kapcsolatban az Európai Unió tagállamaiban megfigyelhető, hogy egyre inkább növekedik a tudományos megalapozottság iránti igény. Különösen vonatkozik ez az élelmiszerminőség és élelmiszerbiztonság területeire (pl. higiénia, toxikológia, táplálkozásélettani kérdések), ahol a jogi törvényalkotó munkához elengedhetetlen a tudományos háttér.

A **minőségügyi oktatás** nemzetközi gyakorlatának tendenciáit tekintve az Európában, illetve az Európai Unió tagállamaiban működő oktatási rendszerek közül az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) harmonizált sémája emelhető ki. Ennek keretében foglalkoznak - a speciális minőségügyi oktatás valamennyi területét felölelve - a minőségügyi szakértők, minőségügyi rendszer-menedzserek, minőségügyi auditorok és minőségügyi mérnökök képzésével. Megfontolandó az egységes és harmonizált alapelv és a szakemberekkel szembeni szigorú követelményrendszer beépítése a kialakítandó hazai minőségügyi oktatási rendszerbe.

A minőségügyi kutatással, fejlesztéssel és oktatással kapcsolatos feladatok

A következő kutatási prioritások, illetve ezek támogatása javasolható, figyelembe véve a kutató intézmények jelenlegi felszereltségi és felkészültségi állapotát:

- a gyakorlatban könnyen megvalósítható és gazdasági hasznot hozó rendszerelméleti, kvalimetriai, operációkutatási munkák;
- minőségügyi információs bázis létrehozása;
- módszerfejlesztés mind az értékelő eljárások, mind a minőségellenőrző technikák valamennyi területén;
- az élelmiszerbiztonsággal összefüggő higiéniai, toxikológiai és táplálkozás-élettani kutatások;
- az EU által szervezett és számunkra is nyitott kutatási programokhoz való csatlakozás elősegítésére az EU prioritások figyelemmel kísérése.

A körvonalazott kutató-fejlesztő munka erőteljesebb koordinálása az egyes kutatóhelyek között a hatékonyság növelése érdekében egyértelműen szükségesnek látszik.

A **minőségügyi oktatás** fejlesztése nélkül a minőségkultúra színvonala nem javítható.

A magyar termékek és szolgáltatások európai elfogadtatása csak úgy érhető el, ha olyan szakemberek működnek e területeken, akik nemzetközi elismertségű oktatásban részesültek és ennek megfelelő bizonyítvánnyal, oklevéllel és mindenek felett alkalmazható tudással rendelkeznek. Ehhez az szükséges, hogy a minőségügyi oktatásban résztvevő intézményekkel szemben támasztott követelmények megegyezzenek a nemzetközi előírásokkal.

A minőségügyi oktatási intézményeket is tanúsíttatni kell, ami magában foglalja a vizsgák és a szakemberek regisztrálási rendszerét is. Ez azt is

jelentené, hogy a követelményeket nem kielégítő intézmények tanfolyamai legfeljebb ismeretterjesztő szerepet tölthetnének be.

4. Az élelmiszergazdaság középtávú minőségpolitikája és megvalósításának állami feladatai

4.1. A minőségpolitika megfogalmazása

Ágazati felelősségéből következően a Földművelésügyi Minisztérium középtávon, az ország EU tagságáig terjedő, várhatóan 5-7 éves időszakban arra törekszik, hogy a magyar élelmiszergazdaság olyan minőségügyi fejlődést érjen el, mely a majdani EU Egységes Belső Piacon biztosítja termékeinek minőségi versenyképességét. Az Egységes Belső Piacon való megjelenés során minőségi okokból a magyar élelmiszergazdaság összességében nem veszíthet piacot, éppen ellenkezőleg jó minőségű termékeivel teret kell nyernie.

4.2. A minőségpolitika megvalósításának állami feladatai

4.2.1. Minőségügyi jogi szabályozás

Rövid távon a következő feladatokat kell megoldani:

- az új ÉT-ben szereplő felhatalmazásoknak megfelelő rendeletek hatályba léptetése;
- a biotermelésre vonatkozó EU rendelet adaptálása;
- a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetével naprakészen kövesse az EU technikai előírásait;
- a 93/43 EGK higiéniai irányelv adaptálása;
- a nemzeti rendszerekhez igazodó, speciális minőségügyi infrastruktúrát (terméktanúsítás, eredetvédelem stb.) megvalósító rendeletek kidolgozása.

Hosszabb távon a jogi szabályozás továbbfejlesztése a következőkre terjedjen ki:

- A piaci viszonyok kiteljesedésével párhuzamosan felül kell vizsgálni, hogy az új ÉT-ben előírt - az EU tagállamok gyakorlatában nem szereplő - engedélyezési eljárásokat mikor lehet megszüntetni.
- Magyar Élelmiszerkönyv II. és III. kötetének teljes körű kidolgozása.
- Elő kell segíteni az egyes szakágazatok Helyes Higiéniái Gyakorlatának kidolgozását, állami jóváhagyását és azokat meg kell jelentetni.
- A terméktanácsok, független laboratóriumok, fogyasztóvédelmi szervezetek, kamarák stb. megerősödésével rájuk a jogalkotói munkában egyre jobban kell támaszkodni.

Folyamatos feladatként jelentkeznek a következők:

- Az élelmiszerszabályozási munkának folyamatosnak kell lennie úgy, hogy Magyarországon az EU szabályozás változásainak átvétele a tagországokéval azonos legyen.
- Arra kell felkészülni - elsősorban a megfelelő információs háttér kiépítésével -, hogy a teljes jogú tagsággal egyidőben az európai szabályozásnak aktív alakítói lehessünk.

Ehhez a következő feltételek teljesülése szükséges:

A megalapozott jogalkotói munka igényli a kitekintést az élelmiszerszabályozás trendjeire, a fejlett országok gyakorlatára, a nemzetközi ajánlásokra. Ennek követésére megfelelő szellemi kapacitást és a szükséges anyagi eszközöket biztosítani kell.

4.2.2. Hatósági ellenőrzés működtetése

Rövid távon a következő feladatokat kell megoldani:

- Az ÉT-ben rögzített kötelezvény alapján el kell készíteni az élelmiszerek ellenőrzésének rendjével foglalkozó FM-BM-HM-İKIM-NM közös rendeletet, valamint a közös díjszabást. Ez az első lépés az összehangolt, egységes elvek és gyakorlat szerint működő magyar hatósági ellenőrzés megvalósítása felé.
- A hatósági szakembereket az ÉT Vhr. 10. §-ával összhangban fel kell készíteni a HACCP rendszert és az ISO rendszert átfogóan vagy részlegesen adaptáló vállalatok ellenőrzésére. A felkészítés lényege az ISO 9000 és a HACCP rendszerszemléletű gondolkodásmódjának elsajátíttatása.

- Annak érdekében, hogy a területileg illetékes ÁÉÉÁ-ok a gyártmánylap jóváhagyást illetően az országban azonos elvek és gyakorlat szerint működjenek (pl. címketervek, minőségmegőrzési időtartamok jóváhagyása) szükség van szakmai segédletek, belső tájékoztató anyagok és az információs rendszer kiépítésére, amelyben a számítógépes nyilvántartás is szerepet kaphat.
- A hatósági ellenőrzésnek a megelőző és követő ellenőrzést közel azonos arányban, a termékek és az előállítók adottságain, előéletén alapuló kockázatelemzés szerinti szigorúsággal kell végezni.
- Az import élelmiszerek mintavételes, követő ellenőrzésének nagyobb gyakoriságát fogyasztóvédelmi és piacvédelmi szempontok is szükségessé teszik.
- A kereskedelem és vendéglátás szolgáltatásaiban tapasztalt hiányosságok felszámolása érdekében ezen a területen is gyakoribb és szigorúbb ellenőrzésre van szükség.

Hosszabb távon megoldandó feladatok:

A hatósági élelmiszerellenőrzés működtetése során meg kell felelnünk a vonatkozó EU direktíváknak. E feladathoz kapcsolódóan a piacgazdaság erősödésével párhuzamosan

- az ÉT Vhr. 37. § előírásának megfelelően el kell végezni a laboratóriumok akkreditálását.
- a hangsúlyt fokozatosan a kockázatanalízisen nyugvó ellenőrzésre kell helyezni, amihez biztosítani kell az ellenőrök naprakész képzettségét,
- még az EU tagság előtt a lehető legszélesebben be kell kapcsolódnunk az EU és tagállamai hatósági ellenőrzési rendszerébe (információcsere, képzés, közvetlen kapcsolatok, módszeregységesítés stb.),
- fogyasztóvédelmi szempontból hosszabb távon sem mellőzhető a minőségi jellemzők vizsgálata a biztonsági jellemzők (mikrobiológiai szennyezettség, maradványanyagok stb.) mellett, de a vizsgálatokból a biztonsági jellemzők részarányának fokozatosan növekvő arányt kell képviselnie,
- a minőségi paraméterek vizsgálatánál túl kell lépni a könnyebben mérhető jellemzők meghatározásán és a fogyasztó bármilyen jellegű megtévesztésének megakadályozását kell célul tűzni, amihez a szükséges vizsgáló felszereléseket biztosítani kell,
- az ellenőrző szerveknél keletkező adatokból (pl. minőségi és biztonsági jellemzők) országos összefoglaló statisztikát kell készíteni, egyrészt

bemutatva a magyar élelmiszergazdaság teljesítményeit és eredményeit, másrészt kimutatva és nyilvánosságra hozva hibáit, gyengeségeit,

- a jelenleginél fokozottabb gondot kell fordítani a médiák, a fogyasztóvédelmi szervezetek tájékoztatására és a jobb PR kapcsolatokra is.

Alapvető feltételként a jelen minőségpolitikából kiinduló nemzeti élelmiszerfelügyeleti stratégiája kidolgozása szükséges, amely egyaránt magában foglalja az FM-NM-IKIM hatáskörébe tartozó kérdéseket felvetését és a megoldási variációkat is.

4.2.3. Állami minőségügyi kutatás és oktatás

Rövid távon belül a következő feladatokat kell megoldani:

- Biztosítani kell, hogy az állami oktatás keretében csak olyan külföldi oktatási programok adaptálására kerülhessen sor, amely nemzetközi szinten hasznosítható ismereteket ad és törekedni kell a végzettség, bizonyítvány nemzetközi szinten való elfogadtatására. Ezt az elvárást célszerű támogatni az egyéb, oktatással foglalkozó szervezetek tevékenységében is.
- Szigorítani kell a szakértői bizonyítvány kiadásának feltételeit és alkalmas oktatási-képzési rendszeren keresztül biztosítani kell ismeretanyaguk naprakészségét.
- A minőségügyi oktatáshoz és az egyértelmű szakmai kommunikációhoz szükséges a magyar minőségügyi nomenklatúra egységesítése. A MÉTE Minőségügyi Klubjának ezirányú kezdeményezését tovább kell fejleszteni és bővíteni.

Hosszabb távon szükség van a következőkre:

- A felsőfokú és a posztgraduális minőségügyi oktatásban a lehetőségeknek megfelelően meg kell oldani az oktatási programok összehangolását és az egységes elveken alapuló tantervek kialakítását.
- Az oktatást lektorált jegyzetek kiadásával kell színvonalasabbá és eredményesebbé tenni.

Az államilag támogatott kutatás-fejlesztés irányait a minőségügy területén folyamatosan a következőkre kell összpontosítani:

- a kutatás-fejlesztési irányok kijelölése az EU Framework programjával összhangban;
- a minőségügy elméletéhez kapcsolódó rendszerszemléleti, matematikai-statisztikai, kvalimetriai, gazdaságtani stb. kutatások beindítása, melyek

eredményei szemléletformáló hatásuknál fogva széles körben hasznosulhatnak;

- a termékminősítés és a minőségügyi rendszerfejlesztés irányainak megfelelő módszertani kutatások felgyorsítása, melyek eredményei a gyakorlatban szintén széles kört érintve hasznosulhatnak.

Ehhez a következő feltételek figyelembe vétele szükséges:

A minőségügyi kutatás-fejlesztés és a minőségügyi oktatás szervezeti keretei, finanszírozási lehetőségei és módja nem választhatók külön az élelmiszeripari kutatás-fejlesztés és az oktatás egészétől. A kutatás-fejlesztés és az oktatás egészének intézményrendszere és működési feltételei értelemszerűen befolyásolják minőségügyi oldaluk eredményességét is. Az erre vonatkozó átfogó és konkrét javaslattétel meghaladja a minőségpolitika kereteit.

4.2.4. Példamutatás

A minőség iránti elkötelezettséget következetesen érvényre kell juttatni a közvetlen állami tevékenységben (hatósági, intézményi, államigazgatási munkában; állami vásárlásokban; műszaki és egyéb központi fejlesztési források odaítélésében stb.). A kapcsolódó feladatok célszerűen a nemzeti minőségpolitikához csatlakozóan, annak keretében indított akciókon, a szakemberképzésen, az új követelményrendszer megfogalmazásán stb. keresztül valósulhat meg.

4.3. A minőségpolitika megvalósításának állami részvételt igénylő feladatai

Részvétel a nemzeti szabványosításban és egyéb ágazati szabályozásban

Ezen a szakterületen folyamatosan a következő feladatok oldandók meg:

- Az élelmiszeripar számára jelentősek a mezőgazdasági nyersanyagok nemzeti szabványai, melyek egy részét rendeletileg kötelező erejűnek nyilvánították. Ezek felülvizsgálatánál az élelmiszeripar részéről felmerülő minőségi szempontokat érvényesíteni kell a nemzeti szabványosításban való állami részvételen keresztül.
- Az élelmiszeripar területét érintő nemzeti szabványosítást és a Magyar Élelmiszerkönyv készítését össze kell hangolni.
- Az élelmiszervizsgálatok területén változatlanul jelentős marad a nemzeti szabványok szerepe. A szabványosítás feladata ebben a

vonatkozásban a nemzetközi szabványok, módszertani ajánlások átvétele és adaptálása a nemzeti rendszerbe.

- Támogatni kell az egyes ágazatok szervezetei által saját használatukra kidolgozandó minőségi szabályok megalkotását, Helyes Termelési Gyakorlat előírásainak kidolgozását és elterjesztését.

A terméktanúsítási és a minőségellenőrzési rendszer kialakításában és működtetésében való részvétel

Az EU szabályozott, tanúsítási rendszereinek jogszabályi átvételével párhuzamosan az ezekhez tartozó működési rendszert rövid távon ki kell alakítani. Ezekben (földrajzi eredetvédelem, különleges minőség, megfelelés, biotermelés) - tekintettel a nemzetközi összefüggésekre - indokolt fenntartani az állami szerepet.

A piaci rendszerben működő minőség tanúsítás szervei csak részben épültek ki, az akkreditált független laboratóriumi hálózat kiépítése a kezdeteinél tart, a független szakágazati minőségellenőrző szervezetek létrehívása csak a szándék szinten van jelen. Ezek azok a hiányzó pillérek, amelyek létrehozásának állami támogatása hosszabb távon szükséges ahhoz, hogy felzárkózzunk az európai minőségügyi gyakorlathoz.

Minőségügyi információs szolgáltatásban való részvétel

A hazai élelmiszer-előállítókat érintő külföldi (nemzeti, illetve regionális) élelmiszerszabályozási információkról tájékoztatást nyújtó, a Világbank által támogatott és a KÉKI-hez telepítve létesült Élelmiszer Minőségügyi Információs Centrum fenntartásához állami részvétel szükséges.

A Centrum szolgáltatását a jövőben az információ-feldolgozás - információértelmezés irányába célszerű fejleszteni és az aktuális változásokat a szakemberek tudomására kell hozni, amihez elemzésekre, az értékelésekre és az értelmezésekre a jelenleginél jobban összpontosító, nagyobb feldolgozókapacitásra van szükség.

4.4. A minőségpolitika megvalósításának állami segítséget igénylő feladatai

4.4.1. Minőségügyi ismeretátadás, szemléletformálás segítése

Ahhoz, hogy a minőség területén felzárkózhassunk a fejlett országok gyakorlatához a technikai, anyagi, szervezeti, információs erőforrásokon kívül az emberi erőforrás megfelelő színvonalú biztosítása, fejlesztése is

szükséges. Ennek egyik lényeges eszköze az ismeretátadáson, meggyőzésen, példaállításon keresztül történő szemléletformálás.

Az ismeretátadást, szemléletformálást állami eszközökkel is folyamatosan elő kell segíteni, mely irányulhat a vállalatokra, a fogyasztókra és a minőségügyi szakemberekre egyaránt.

A vállalatok munkájának segítése:

- A szakmai társadalmi szervezeteket támogatni kell olyan információs rendszer működtetésében, amely lehetővé teszi a vállalatok gyors és hatékony tájékoztatását az aktuális minőségügyi témákban.
- A minőségügyi fejlesztésben élenjáró vállalatokat és szakembereket minőségi és más szakmai díjak odaítélésével célszerű elismerni.

A szakemberek szemléletformálása:

- Kezdeményezni kell a szakirányú könyvek és kiadványok kiadását és támogatását, valamint a szakmai folyóiratok kiadási költségeihez való hozzájárulást, amelyben ezután rendszeresen megjelentethetők a hatósági ellenőrzés tapasztalatairól és az állami tevékenység eredményeiről szóló beszámolók.
- Állami oktatási-kutatási intézmények által piaci formában végzett képzési tevékenység segítése.
- A nem állami oktatási - képzési formák megfelelő információkkal való segítése.

Fogyasztók tájékoztatása és szemléletformálása:

- A fogyasztói tájékoztatást a hatósági ellenőrzés tapasztalatairól a sajtón keresztül kell megvalósítani.
- A fogyasztóvédelmi szervezetekkel együttműködve a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos ismeretei jelentős mértékben bővítendőek különböző kiadványokkal a követendő háztartási élelmiszerhigiéniai gyakorlatról és a címkeolvasás kultúrájáról.

4.4.2. A minőségügyi rendszerek (ISO, HACCP, TQM) bevezetése

Rövid távú feladatok:

- az élelmiszertörvény végrehajtási rendeletében előírt minőségbiztosítási rendszer, illetve rendszerelemek kiépítésére vonatkozó módszertani útmutató összeállításának támogatása;
- az ISO 9000 mezőgazdasági elterjedését segítő szakanyagok készítésének, szakmai rendezvények szervezésének támogatása;

- a HACCP rendszer kidolgozásához szükséges alapvető útmutató anyagok, segédletek kidolgozásának és közzétételének támogatása;
- a HACCP rendszer bevezetéséhez szükséges szakemberképzés támogatása;
- a HACCP rendszer bevezetésére vonatkozóan pályázatos támogatási rendszer meghirdetése, amely adjon részleges pénzügyi fedezetet a rendszer kidolgozásával kapcsolatos szervező munkára, valamint a megvalósításhoz kapcsolódó esetleges műszaki fejlesztési tevékenységre;
- az OMFB által megkezdett gyakorlat folytatása, amely állami támogatás keretében lehetőséget ad a minőségügyi rendszerek TQM irányába történő továbbfejlesztéséhez.
- A minőségbiztosítási rendszer bevezetésének már működő támogatása továbbá az alábbi körre terjedjen ki:
 - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása az élelmiszeripari kis- és középvállalatoknál,
 - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása az élelmiszer-forgalmazást végző cégeknél,
 - ◊ minőségbiztosítási referenciahelyek kialakítása a mezőgazdasági termelőknél.

Hosszabb távú feladat:

- A TQM elvének és módszereinek alkalmazását általános jelleggel is támogatni kell. A támogatást olyan szervezetek, csoportok, közösségek kapják, akik a témába vágó rendezvények és főleg szakmai anyagok készítésével a széles rétegeket érintő ismeretadást, szemléletformálást segítik elő.

Folyamatos feladat:

Szükség van a közvetlen állami támogatás folyamatos kialakítására és működtetésére mind az ISO 9000, mind a HACCP és a TQM területén az elkövetkező időszak alatt. Kezdetben a közvetlen támogatás súlypontját az ISO, majd a HACCP foglalja el. A TQM előállítói bevezetését állami eszközökkel kisebb mértékben célszerű támogatni, a hangsúlyt itt hasznosabb a szemléletformálás támogatására helyezni.

A közvetlen állami támogatás jelentős pénzeszközök rendelkezésre bocsátását feltételezi. Az eddigiek során a minőségügyi fejlesztéssel kapcsolatos célokra az OMFB és az IKIM kezelt alapokat. Célszerű ezt a gyakorlatot úgy módosítani, hogy a megjelölt élelmiszeripari feladatokra az FM tárcán belül különítsenek el központi forrásokat.

A közvetett állami támogatási formák esetében hangsúlyozni kell, hogy a különböző kiadványok megfelelő kialakításához az állami megbízó és a szakmai munkát végző szakértők, illetve a mögöttük álló szervezetek között szoros együttműködés szükséges.

4.5. A minőségpolitikai feladatok végrehajtásának alapelvei

- A minőségpolitika végrehajtását összhangba kell hozni a készülő Nemzeti Minőségügyi Programmal, illetve ennek feladataival. Ez a tárcák közötti egyeztetéssel oldható meg, amelyre annál is inkább szükség van, mivel az élelmiszergazdasági minőségpolitikában megfogalmazottak több tárcát és szakterületet érintenek. A tárcaközi egyeztetés fenntartására a minőségpolitika megvalósítása során folyamatosan szükség van.
- Az erőforrások elosztásánál előnyt kell élvezniük a teljes mértékben állami feladatoknak, az állam katalizáló szerepvállalására csak a rendelkezésre álló forrásoktól függő mértékben kerülhet sor.
- Azokat a feladatokat célszerű előnyben részesíteni, amelyek hatása szélesebb körű. A minőségügy infrastruktúrája fejlesztésének, az ismeretátadásnak és szemléletformálásnak nagyobb hangsúlyt kell kapniuk, mint a vállalatok egyedi támogatását lehetővé tevő programoknak.
- Célszerű kiemelt feladatként kezelni a kevésbé tőkeerős és a korszerű információkkal kevésbé ellátott kis- és közepes vállalatok versenyképesebbé, dinamikusabbá tételét.
- Az állam minőségpolitikai feladatainak megvalósítására célszerű a politika egyes elemeire vagy az egyes szakágazatokra külön-külön, részletes programok kidolgozása.

A programok kialakításában és megvalósításában jelentős szerepet kell kapniuk a szakmai társadalmi szervezetekkel, érdekképviseletekkel, egyesületekkel való konzultációnak és együttműködésnek. Így érhető el, hogy a célok megvalósítására rendelkezésre álló - nemcsak állami - erőforrások összehangoltan legyenek felhasználhatók. Itt nem közvetlen állami irányításra, hanem kölcsönös, rendszeres információadásra és konzultációra alapozott kapcsolatok és az ennek megfelelő fórumok kialakítására gondolunk. Ezeknek a fórumoknak a működtetését a minőségpolitika megvalósulásának időszakos felülvizsgálatára is fel lehet használni és a tapasztalatok figyelembevételével a szükséges korrekciók kezdeményezhetők.

A hazai élelmiszeripari minőségpolitika időszerű kérdései

Rácz Endre, Váradi Mária és Szabó Erzsébet

Magyarország EU csatlakozásának előkészítéséhez a Földművelésügyi Minisztérium irányításával egy szakértői team elkészítette és vitára bocsájtotta a magyar élelmiszergazdaság minőségpolitikáját. A tanulmány része a készülő Magyar Élelmezéspolitikai című anyagnak. A tanulmány elkészítése során felmérés tárgyát képezte a hazai gyakorlat összehasonlítása a nemzetközi követelményrendszerrel és gyakorlattal, amiből levezetésre kerültek a következő évek minőségügyi feladatai.

Current tasks of the quality policy for the Hungarian food industry

Rácz, E. – Váradi, M. – Szabó, E.

In order to prepare Hungary's accession to EU, a team supervised by the Ministry of Agriculture prepared and distributed for comments the quality policy of the Hungarian food industry. This study is an integral part of the „Hungarian Nutrition Policy” preparing now. During the study the Hungarian practice was evaluated in comparison with the international requirements and practices developing in this way the quality objectives for the next years.

Aktuelle Fragen der Qualitätspolitik der ungarischen Ernährungswirtschaft

Rácz, E., Váradi, M. und Szabó, E.

Die Qualitätspolitik der ungarischen Ernährungswirtschaft wurde durch ein Expertenteam zur Vorbereitung der EU Mitgliedschaft Ungarns unter Anleitung des Ministeriums für Landwirtschaft erarbeitet und zur Diskussion gestellt. Die Studie ist Bestandteil der in Vorbereitung befindlichen Ungarischen Ernährungspolitik. Bei der Ausarbeitung der Studie wurde die ungarische Situation im Vergleich zu den international üblichen Forderungen und zur existierenden Praxis analysiert, wonach die qualitätsrelevanten Aufgaben der kommenden Jahre festgelegt werden.

Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának élelmiszerhigiéniai tapasztalatai*

Kovács József

Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Budapest

Érkezett: 1996. október 17.

Az élelmiszerelőállító üzem telepítésével, tervezésével kivitelezésével, felszerelésével és a tevékenység beindításával összefüggő szakhatósági követelmények teljesítését az Élelmiszertörvény egymásra épülően sorba állította. A sort a környezetvédelmi és a közegészségügyi követelmények nyitják, majd a minőségvédelem és az élelmiszerhigiénia zárja. Kétségtelen, hogy a létesítőnek, a beruházónak a korábbiaknál több gondja támad majd abból a tényből eredően, hogy mintegy „előengedélyként”, vagyis az Állomásnál történő engedélyezési eljárást megelőzően tevékenységéhez be kell szereznie a Környezetvédelmi Felügyelőség és az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat szakhatósági hozzájárulását. Az engedélyezés új rendszerében ezzel egy szelekció létesült, mert, ha település-egészségügyi, vízellátási, szennyvízkezelési, elhelyezési, továbbá szag- és zajkibocsátás vagy más közegészségügyi kifogás miatt kedvezőtlen a szakvélemény, esetleg a hozzájárulást megtagadták, az Állomás már nem is foglalkozhat a létesítés engedélyezésével. Következik ez abból, hogy egyfelől a létesítési engedély iránti kérelem részeként be kell csatolni a két szakhatóság állásfoglalását, másfelől az Állomás a létesítési engedély kiadásánál köteles figyelembe venni az ügyben érintett szakhatóságok véleményét. Ilyen módon egy létesítési kérelem esetén az Állomásnak már csak azt kell elbírálnia, hogy a kialakítandó üzem mennyiben lesz képes eleget tenni a minőségbiztosítás és az élelmiszerhigiénia követelményeinek. A létesítési engedély kiadásakor az Állomás elsősorban azt vizsgálja, hogy a tervezett üzemi létesítmény felszereltségével az alkalmazni szándékozott technológiával annak gépeivel és eszközeivel - adott kapacitása mellett - mennyiben képes megoldani a nyersanyag és az élelmiszer fertőződésének, szennyeződésének elkerülését, a mikroorganizmusok szaporodásának gátlását, illetve miként érvényesülnek a baktériumölő hatások, valamint nem utolsósorban azt, hogy az egészségre káros maradványanyag felhalmozódása hogyan előzhető meg. E létesítési engedéllyel az Állomás mintegy előzetes garanciát ad

* Az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság által 1996. október 17-én a Földművelésügyi Minisztériumban tartott „Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának tapasztalatai” témájú rendezvényen elhangzott előadás alapján

arra, hogy a megjelölt élelmiszerelőállítói körben az adott technológiával és felkészültséggel közfogyasztás céljára élelmiszert aggálymentesen előállítható. Sokan még ma is vitatják a létesítési engedély szükségességét, de reálisan el kell fogadniuk, hogy a létesítési engedély alapozza meg tevékenységüket, és az élelmiszerelőállítót időben megóvja olyan építészeti, gépészeti technológiai beruházástól, felújítástól amelynek közegészségügyi, környezetvédelmi élelmiszerhigiéniai feltételei nincsenek meg. Ezért rendelkezett így a jogszabály. Lehetséges, hogy az engedélyezési forma megnevezése nem volt a legszerencsésebb, mert gyakorta összetévesztik az építésügyi hatóság engedélyével, pl. az építési vagy a használatbavételi engedéllyel. Ezért fel kell hívni a figyelmet arra, hogy az állomási engedély nem pótolja más hatóság (pl. építésügyi, tűzrendészeti) külön jogszabályban megállapított engedélyét. Az egyértelmű, hogy új üzem, üzemrész, vagy termelő helyiség építése esetén létesítési engedélyt kell kérni. A jogszabály nem rendelkezik az üzembővítés, új gép, gépsor beállítás vagy felújítás engedélyezése eseteiről. A gyakorlat azonban kialakította, hogy itt is a higiéniai alapokhoz kell visszanyúlni, mert ha a bővítés, vagy a felújítás az üzemi tiszta és szennyezett övezet, vagy a technológia változtatásával, esetleg az üzemi helyiségek funkcióváltásával jár együtt, akkor létesítési engedélyt kell kérni. Nem kedvező az a helyzet amikor erre a körülményre egy higiéniai ellenőrzés alkalmával kell a figyelmet felhívni vagy a kötelezettséget előírni.

Az új Élelmiszertörvény szerint az engedélyezési eljárás második szakaszát a működési engedély kiadása jelenti. Erre akkor kerülhet sor, ha a kérelmező a létesítési engedélyben foglaltakat teljesítette. Ebben az engedélyben jelöli meg ugyanis az Állomás azokat a termékeket, amelyek előállításának műszaki-higiéniai feltételei a létesítés alkalmával megvalósultak. Mindezekből az is látható, hogy a létesítési engedély alapozza meg a működési engedély megadásának feltételeit.

Az élelmiszer előállítójának az üzemeltetés - a termelési folyamat - beindítása előtt gyártmánylapot kell készítenie. A gyártmánylap a benne foglalt adatokkal egy előállítói nyilatkozat az ebben vállalt kötelezettségeket az Állomás megvizsgálja, majd jóváhagyó határozatával az üzem számára kötelezővé teszi. Az előállító gyártmánylapon rögzített kötelezettségvállalásának mindenekelőtt higiéniai feltételei vannak. E higiéniai tényezőket a gyártmánylap elfogadása előtt az Állomásnak véleményezni és mérlegelni kell. Itt különösen a minőségmegőrzési időtartam és a fogyaszthatósági határidő meghatározására kell gondolni, mert az adott üzem műszaki-technológiai színvonalához kapcsolódik egy higiéniai tartalom, ami viszont meghatározza azt az időtartamot, ameddig

az előállított termék az egészségkárosodás veszélye nélkül biztonságosan eltartható. A kialakult gyakorlat szerint ugyanazon - de különböző gyártóhelyeken előállított - termékekre más és más minőségmegőrzési időtartam kerülhet megállapításra. Ha ez a termék nem csomagolt, és nincs a jelölése sem megoldva akkor azonban mindez a forgalmazás során gyakorlatilag azonosíthatatlanná és ellenőrizhetetlenné válik. További gondot jelent a minőségmegőrzési időtartam lejárta, mert ebben az - az Állomás engedélyében rögzített feltételekkel - a meghatározott időpontig forgalmazható. Az csak természetes, hogy a forgalmazónak a kellő időben kell ezt az engedélyt megkérnie. Ugyanakkor a minőségcsökkenés mértékének megállapításához szükséges gyártmánylapot a gyártási titok védelme mellett az Állomásnak kell beszereznie, ha az élelmiszerelőállító nem az illetékességi területén működik. Az már egy másik, de döntő kérdés, hogy az aggálytalan fogyaszthatóság megállapításához a szükséges laboratóriumi, mindenek előtt a mikrobiológiai vizsgálatok eredményének értékelése során az Állomás mekkora felelősséget von magára. Jogszály ugyanis nem rendezi a minőségcsökkenés megállapításának a mechanizmusát, nem rögzíti a forgalombahozatalhoz szükséges feltételeket és nem ad százalékban kifejezett kulcsot sem a csökkent minőség mértékének meghatározásához.

A takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 1995. évi XCII. törvény végrehajtási rendeletében a 25/1996. (IX:4.) FM számú rendelettel a lehetséges hibapontok besorolásával az értékcsökkenés mértékének meghatározása objektíven alapokon jogszerű lett. Eközben a minőségvédelmi bírság kiszabása is lehetségessé vált.

Az Élelmiszertörvény az értékcsökkenést a forgalomba-hozattal kapcsolatban, más szóval az előállított termékekre állapítja meg. Ezek után kérdésként vetődik fel, hogy a csökkent értékű nyersanyag nem létezik? Bár a higiéniai természetű kifogások alapja lehet az értékcsökkenés nyersanyag is. Ez azonban különösen a növényi eredetű élelmiszer alapanyagoknál problematikus, mert azok felhasználás előtti állami ellenőrzése eseti vagy teljesen elmaradt. A kötelező húsvizsgálat és az élelmiszerhigiéniai szempontból veszélyesnek minősülő állati eredetű élelmiszerek állatorvosi kontrollja ugyanakkor ilyen szempontból sok mindent megold. Ez is azonban csak részleges megoldás, mert az állatorvosi tevékenység elsődleges célja a nyersanyag vizsgálata alkalmával nem a minőségcsökkenés, hanem a fogyaszthatóság megállapítása.

A kialakuló európai és USA gyakorlatnak megfelelően az élelmiszerekről szóló törvény végrehajtási rendelete előírja, hogy a hazai előállítónak olyan minőségbiztosítási rendszert kell kialakítania amely biztosítja az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelőségét. Az

élelmiszeripari üzemet cselekvésre készítő rendelkezés a törvénynek abból a fő szabályából ered, hogy az élelmiszerek jellemzőire vonatkozó előírások, következésképpen a gyártmánylapban foglaltak kötelezőek, ennek betartása és ellenőrzése az előállító feladatát képezi. E felelősségnek gyártói lebontása a termelési folyamat egészét átfogó ISO 9000 minőségbiztosító rendszer vagy a termékcentrikus HACCP koncepció üzemi alkalmazásában valósulhat meg. A HACCP, mint veszélyelemző és -elhárító rendszer sok elemében tartalmazza a tételesen megfogalmazott élelmiszerhigiéniai követelményeket. Rendelkezéseit azonban az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás vagy más hatósági szerv azonban nem tanúsítja. Ugyanakkor a hatósági állatorvos figyelemmel kíséri a kritikus ellenőrzési pontokra vonatkozó adatokat, megállapításokat, korrigálásokat. Ezeket - mivel tevékenységéhez hozzátartozik - a jogszabályokban előírt élelmiszerhigiéniai követelmények szempontjából értékeli és szükség esetén igazgatási intézkedéseket is tesz (pl. forgalomkorlátozás, kezelés, tisztítás vagy fertőtlenítés elrendelése.) Az élelmiszer előállítójának mindennek előtt az a feladata, hogy a gyártás munkafolyamatába építse be az élelmiszerhigiénia követelményeit, amit azután folyamatosan kíséren figyelemmel. Ezt oldja meg a bevezetett HACCP rendszer és teremti meg számára az élelmiszerbiztonságot. Az élelmiszerbiztonság, amely alapvető fogyasztói elvárás, alapfeltétele a termék eladhatóságának, hazai és nemzetközi hírnevének. Az utóbbi időben gyakran hangoztatott élelmiszerbiztonság kifejezés viszont, - mivel azt jogszabályban nem rögzítették - nem jogi fogalom, hanem egy kiemelt jelentőségű terméktulajdonság.

A HACCP rendszer bevezetése több gyakorlati kérdést is felvet. Az egyik ilyen, hogy bevezetése igényel-e további jogi szabályozást? A jelenlegi álláspont szerint nem igényel, mert újabb részletekbe menő, műveleti kidolgozással az előírások szaporodnának és ezzel éppen e rendszer piaci jellege szenvedne sérelmet. A kérdés másik része az, hogy milyen a HACCP hatósági kapcsolata. A HACCP az üzemi belső ellenőrzés része és színvonalas működése esetén biztos támpontot nyújthat a hatósági ellenőrzés számára. Az ellenőrző hatóságoknak is érdeke, hogy a HACCP rendszerek az élelmiszerelőállítóknál is kiépüljenek és ezzel segítsék a jogszabályi előírások érvényre jutását. További kérdés, hogy a HACCP bevezetésével megosztható-e az élelmiszerbiztonság felelőssége? A vertikálisan működő hatósági ellenőrzés és az engedélyezési eljárások az élelmiszeriparban nem helyettesíthetők az üzemi belső ellenőrzési rendszer által, aminek egyenes következménye, hogy az élelmiszerbiztonság felelősségét az előállító nem oszthatja meg.

Az új Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete a korábbiakkal ellentétben nem állapítja meg azoknak a tevékenységeknek a körét amelyet a mezőgazdasági kistermelő szabadon végezhet. Más szóval a nem iparszerűnek minősülő élelmiszerelőállító tevékenységet nem különíti el. Az iparszerű és a nem iparszerű élelmiszerelőállítás megkülönböztetését közegészségügyi és élelmiszerhigiéniai okokra való hivatkozással szüntette meg a most hatályos szabályozás. Ezzel szemben kiterjesztette az élelmiszerelőállítás fogalmkörét olyan műveletekre is, mint az élelmiszerek tisztítása, osztályozása és előkészítése. Tágabban értelmezve ez azt is jelenti, hogy a növényi eredetű nyers élelmiszer szántóföldön vagy kertészetben végzett válogatása és értékesítésre történő előkészítése engedélyezett élelmiszerelőállító helyhez kötött. A jogszabály ugyanis még nem mondja ki, hogy az engedélyezési kötelezettség csak azokra az üzemekre vonatkozik, ahol az élelmiszerfeldolgozás jogilag meghatározott fogalmába tartozó előállítási műveletek által valósul meg.

Az új Élelmiszertörvény hatályba lépését követően, mint az előbbiekből is kitűnik, a mezőgazdasági kistermelő egyes magatermelte termékének, a saját felesleg közvetlen értékesítésének kivételezett helyzete megszűnt. A mezőgazdasági kistermelő engedélyezési szempontból - a korábbiaktól eltérően - ugyanúgy élelmiszerelőállítónak minősül, mint minden más élelmiszerelőállító vállalkozási forma. Ugyanakkor a vásárokról és piacokról szóló 35/1995. számú Korm. rendelet megállapítja a mezőgazdasági kistermelő által értékesíthető termékek körét, amely többféle élelmiszert is felsorol. A két szabályozásláthatóan nincs összhangban: az Élelmiszertörvény az előállítás és forgalombahozatal általános előírásait foglalja keretbe, a kormányrendelet viszont az adásvétel lehetőségét, az előállító és a vásárló közvetlen találkozási formáit állapítja meg, arra összpontosítva, hogy piacon, vásáron milyen termékek cserélhetnek gazdát és milyen termékek forgalmazása tilos. A törvény és a rendeletek egymás mellett élése következtében jogilag tisztázatlannak tekintendő a kistermelői előállítás és forgalmazás rendszere. Egy FM dokumentum szerint, bár szorgalmazni kell, hogy feldolgozott élelmiszert előállító mezőgazdasági kistermelő is kezdeményezze az élelmiszerelőállító hely létesítésének és működésének az Élelmiszertörvény szerinti engedélyezését, de a 35/1995. számú Korm. rendelet módosításáig erre őt nem lehet kényszeríteni. Ezek után az a kérdés, hogy módosul-e a kormányrendelet, továbbá mikor és milyen irányban, mivel az „őstermelői igazolvány” bevezetésének kérdése az adótörvénnyel kapcsolatban napirenden van.

A tapasztalatok szerint a fővárosi piacokon jelentékeny lakossági igény van a mezőgazdasági kistermelők által hideg úton előállított savanyúságra, az idényszerűen megjelenő juh-gomolyára, továbbá egyes tejtermékekre és méginkább a háztájiból származó kopasztott, ún. „kapirgáló” csirkére. A fővárosba többszáz ilyen termék-beszállító érkezik naponta a környező községekből. Az európai gyakorlatnak megfelelően nem várható el az alkalom- és idényszerűen működő termelőktől, illetve az eseti árusítóktól, hogy élelmiszerüzemet létesítsenek. Kétségtelen, hogy az élelmiszerbiztonság terhére nem szabad engedményt tenni részükre, de azt is figyelembe kell venni, hogy a közegészségügyi, az állategészségügyi és az élelmiszerhigiéniai szabályok betartása és megfelelő behatárolások mellett a jogszabályban meghatározott házilag előállított termékek nem jelenthetnek különösebb egészségügyi kockázatot. Itt lehet pl. a házilag lezárt és üvegbe csomagolt, piacon árusított mézre gondolni. Ezt milyen szakmai indok alapján lenne megtiltható? Általános tilalom esetén viszont ugyanis megnő a veszélye annak, hogy az ellenőrzést elkerülve bizonytalan származású és eredetű termékek piacon vagy azon kívül eső közterületen kerülnek forgalomba. Ezért a már megszerzett - és a rendeletek ellentmondásossága miatt nem kifogásolható - termelési jogokat élelmiszerhigiéniai szempontra hivatkozva nem volna szerencsés korlátozni. Ehelyett az Élelmiszertörvény hatálya alól szakszerűen megalapozott kivételek jogi szabályozása lenne célszerű. Az Állategészségügyről szóló törvény hatálya alatt jogilag rendezhetővé válhat az eseti, a rendkívüli és ezért vágóhídon kívüli baromfivágás. Az idényszerű, saját házilagos készítmények forgalomba hozatalának feltételei is megállapíthatók lennének. Itt a család valamennyi tagjának meg kell felelnie a szükséges egészségügyi követelményeknek és a házi előállítás helyén az alapvető tisztaságot kell biztosítani. Ez utóbbiakat természetesen ellenőrizni kellene.

Az élelmiszerelőállítás személyi feltételekhez kötött, ami egészségügyi követelményt jelent, másfelől szakképesítést és bizonyos dolgozói ismeretanyagot feltételez arról, hogy az élelmiszerelőállításból fakadóan milyen egészségügyi kockázatok származhatnak a fogyasztó számára, illetve arról, hogy a dolgozó milyen ártalmakat szenvedhet napi munkavégzése során. A végrehajtási rendelet melléklete szabályozza, hogy a munkafolyamat irányítójának milyen szakirányú képesítéssel kell rendelkeznie. Kimondja továbbá, hogy az élelmiszerelőállítás folyamatában résztvevő személyeknek - a szakirányú végzettséggel rendelkezők kivételével - a munkábalépést követő két hónapon belül közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsgát kell tenni. A tananyag elfogadását és a vizsgáztatást az Állomás és az ÁNTSZ együttes feladataként állapítja meg a rendelet. A

vizsgára felkészítési időtartama 3-8 óra. Ehhez a rendelet olyan tematikai vázlatot ad, ami címszavakban is nehezen válik ismertethetővé a kiszabott időben. A vizsga szakképesítést nem helyettesít és nem pótol, ezáltal nem ösztönző. A résztvevők köre az elemi ismeretekkel sem bíró, írni-olvasni alig tudó személyektől esetleg a felsőfokú végzettséggel rendelkezőkig terjedhet. Mindezek nemcsak egy differenciált tananyag szükségességét, de az azt jóváhagyók szakmai felelősségét is jelzik. Ugyanakkor sem az Állomás, sem a Szolgálat nem oktatási intézmény. A vizsgáztatással és a felkészítéssel együtt járó közös felelősségre megállapított kötelezettségeknek gyakorta csak úgy lehet eleget tenni, hogy egy-egy oktatási intézményt is bevonnak a szervezési, az anyakönyvezési és a vizsga-lebonyolítási ügyekbe. A vizsgakötelezettség alól a rendelet mentesíti azon munkavállalókat, akik olyan előállítónál dolgoznak, ahol tanúsított minőségbiztosítási rendszer keretében az oktatást elvégzik. A rendeletnek ez az előírása nemcsak a nem kívánt esélyegyenlőtlenséget teremti meg a különböző felkészültségű üzemekben dolgozók között, hanem az Állomás és a Szolgálat számára is áttekinthetetlenné teszi, hogy hol, mikor, mit és milyen színvonalon oktatnak, nem utolsó sorban azt is, hogy hogyan győződnek meg az ismeretanyag elsajátításáról. Az előbb felsoroltak miatt fennáll az élelmiszerhigiéniai és minőségbiztosítási minimumvizsga formálissá válásának veszélye. A minimumvizsga rendszerének fenntartása az élelmiszerelőállítás biztonságának megőrzése és fejlesztése érdekében elengedhetetlen. Mindenképpen indokolt azonban, hogy differenciált, de az egyszerű alapismeretekre építő oktatásban kivétel nélkül részesüljön minden olyan dolgozó az élelmiszeripar területén, aki a szükséges szakképesítéssel nem rendelkezik. Egyidejűleg a szakképzett dolgozók higiéniai oktatását és továbbképzését is meg kell oldani. Mindehhez a végrehajtási rendelet idevonatkozó mellékletének teljes körű módosítása látszik szükségesnek.

Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos élelmiszerhigiéniai kritériumrendszert nem érintette az Élelmiszertörvény hatálya, mert a vonatkozó követelmények a vizsgálati és eljárási szabályok az Állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvényben kerültek megállapításra. A végrehajtási rendelet jelenleg előkészület alatt áll. A - a szabályok korábbiakhoz hasonlóan - magukban foglalják az élelmiszerek fogyaszthatóságával összefüggő tényezőket. Járványvédelmi okok különös figyelemmel kell lenni arra, hogy a hatósági állatorvos élelmiszertárgyú diagnosztikai vizsgálatait és fogyaszthatósági döntései az értékesítés folyamatában az élelmiszerelőállítónál vagy a forgalmazás helyén történjék.

A hatósági állatorvos élelmiszerhigiéniai tevékenységének súlypontja változatlanul az élelmiszerelőállítás területe, de a létszámában egyre gyarapodó előállítói kör mellett megkülönböztetett figyelmet kell fordítani az ugyancsak növekvő számú élelmiszerelőállító helyekre. Vizsgálatainak kiinduló pontja minden esetben a kérdéses termék származása, eredete. Ehhez a munkájához nagy segítséget jelent és biztos támpontot nyújt az Élelmiszertörvény által hangsúlyozottan rendezett élelmiszerjelölés.

A korábbiakban az Élelmiszertörvénynek két ágazati szintű végrehajtási rendelete volt. Az egyik az élelmiszerelőállítás a másik az élelmiszerforgalmazás területét érintette. A kapcsolódó élelmiszerhigiéniai szabályok tartalmuk szerint eddig is ágazatközi és szektorsemleges formában jelentkeztek. Szolgáljon például erre az élelmiszercsomagolás témája, amely az élelmiszerüzemben az előállítói tevékenység része, az élelmiszerüzletben pedig a forgalmazást elősegítő technikai művelet. Eközben a csomagoló anyaggal szemben és a csomagolási művelet során azonos követelményeknek kell érvényesülnie.

Európai példák alapján már évek óta jelentkeznek olyan törekvések, amelyek egyes élelmiszerelőállításnak minősülő tevékenységeket az élelmiszerüzletbe kívánják bevinni. Ez élelmiszerhigiéniai szempontból természetesen azzal jár, hogy az üzletben helyileg és műveletileg elkülönítetten, mintegy kis élelmiszerüzemet kell működtetni az arra megszabott higiéniai követelmények betartásával. Tehát a tevékenység elbírálását higiéniai oldalról kell megközelíteni. Gondosan ügyelni kell arra, hogy a továbbiakban az üzletnek ez a részlege valóban előállítóként működjön, a termékét jóváhagyott gyártmánylap alapján készítse, jelölje, csomagolja stb. Gyakorlatunkban ezek a tevékenységek leginkább a helyben történő fűszerezett, csomagolt, aprított és a darált hús előállítására vagy látványpékség létesítésére irányultak. Különösen figyelni kell arra, hogy előállítói tevékenységnek csak azok az élelmiszerüzletben végzett műveletek minősüljenek, amelyek a termék jellegét lényegesen megváltoztatják.

Engedély kiadásra pedig csak akkor kerülhet sor, ha a minőségbiztosítási és élelmiszerhigiéniai feltételeket az üzemeltetők megteremtették. Nem szabad pl. azt üzletben végzett húsdarabolást és -szeletelést előállítói tevékenységnek nyilvánítani. A romlási jelenség elpalástolását szolgáló ún. "értékmentő kezelési eljárásokat" viszont a hatósági szervek munkatársai ugyanakkor szigorúan szankcionálják.

Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának élelmiszerhigiéniai tapasztalatai

Kovács József

Az új Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete szabályozta az élelmiszerelőállító üzem telepítésével, tervezésével, kivitelezésével, felszerelésével és a tevékenység beindításával összefüggő szakhatósági feladatokat. A közlemény összefoglalóan tartalmazza az eddigi végrehajtási tapasztalatokat rámutatva a legfontosabb problémákra is. Ezek közül - többek között - megemlítendő a fogyaszthatóság megállapítása, az élelmiszerbiztonság üzemi szintű megvalósítása, a mezőgazdasági kistermelők élelmiszerelőállítói tevékenysége, a minimumvizsga lebonyolítása és az élelmiszerelőállítás egyes műveleteinek végzése az élelmiszerüzletben.

Experiences of the implementation of the new Food Act in the field of food hygiene

Kovács, J.

The new Food Act and the Implementing Regulations contain the control authority's tasks related to the design, establishment, instalment and starting operation of the food manufacturing plants. This article summarises the execution experiences and indicates the most important problems as well. Among others, they are: statement of the shelf life, food safety at assurance plant level, food production by the agricultural small producers, minimum level examinations of the staff and implementation of food manufacturing certain procedures in the food shops.

Erfahrungen bei der Durchführung des neuen Lebensmittel- gesetzes auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene

Kovács, J.

Durch das neue Lebensmittelgesetz und die Durchführungsbestimmungen wurden die Aufgaben der zuständigen Fachbehörden im Zusammenhang mit der Errichtung, Projektierung, Ausrüstung und der Inbetriebnahme der Produktion geregelt. Die Publikation beinhaltet die Erfahrungen der bisherigen Durchführung sowie die aufgetretenen Probleme. Von diesen sollten unter anderen die Festlegung der Verbrauchsfrist, die Sicherung der Verkehrsfähigkeit im Herstellerbetrieb, die Herstellung von Lebensmitteln durch die landwirtschaftlichen Kleinproduzenten, die Abwicklung der „Minimumprüfung“ der Betriebsangehörigen und Lebensmittelproduktion in den Lebensmittelläden erwähnt werden.

Friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs minősége kötelező vizsgálatának 1994-1995. évi hatósági tapasztalatai

Németh Lajos és Ducsay Tamás

Földművelésügyi Minisztérium,
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 1996. augusztus 27.

Az Európai Unióhoz való csatlakozásunk jegyében felmerült a zöldség és gyümölcs minőségellenőrzés hazai rendjének - az EU előírásainak és működő ellenőrzési gyakorlatával harmonizáló - kialakítása. Mivel ehhez hasonló, hatósági ellenőrzés Magyarországon gyakorlatilag nem volt ismeretes, a jogi harmonizáció a meglévő jogszabályok módosításán túlmenően, új jogszabályok alkotását is igényelte. Emellett - tekintve, hogy a jogi harmonizáció az EU csatlakozásunk szükséges, de nem elégséges feltétele - a működés harmonizációja jelentette a legnagyobb kihívást. A funkcionális harmonizáció keretében az ellenőrzés személyi, műszaki-technikai, szervezeti és pénzügyi feltételeinek megteremtését kellett megoldani.

Az EU gyakorlatában ez az ellenőrzés - a kereskedelem támogató szerepén túlmenően - a piaci beavatkozás szempontjából is alapvető elem, így a résztvevők által ismert és teljes mértékben elfogadott. Magyarországi kialakításához elsőként a termelők, kereskedők és a hatóságok szakembereivel kellett megismertetni, elsősorban a kötelező minőségi előírások tartalmát, amire német szakemberek részvételével és alapítványi támogatással már 1992-ben sor került. Párhuzamosan megkezdődött a zöldség és gyümölcsfélékre vonatkozó minőségi követelményeknek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásaiként való átvétele.

A zöldség és gyümölcsfélék minősége hatósági ellenőrzésének kialakításáról az FM 1993. február 13-i Miniszteri Értekezlete döntött. A tárca vezetése figyelembe véve a termelés területi eloszlásának egyenetlenségét, az ehhez sem teljesen igazodó export feladóhelyek eltérő forgalmát, az egyes évek között előforduló jelentős eltéréseket, az éven belüli idényszerűséget, az EU bővülésének lehetőségét, a nem EU országok esetleges hasonló igényét, a pénzügyi lehetőségeket és mindezek változásának hatását a tervezhetőségre, a fokozatos kialakítást határozta el.

Ennek megfelelően készült el a 22/1993. (VII.1.) FM rendelet „Az Európai Közösségek tagállamaiba kiszállításra kerülő, friss fogyasztásra

szánt gyümölcs és zöldség minőségének kötelező vizsgálatáról” címmel. A kötelező alkalmazást a rendelet 1994. január 1-től írta elő 8 zöldség- és gyümölcsfajtára. A vizsgálatokat az állategészségügyi és élelmiszerellenőrző hálózat végzi, a tíz kijelölt állomásán keresztül. Ez tette lehetővé, hogy új szervezet kiépítése nélkül, a szakirányú élelmiszerellenőrök bevonásával, minimális létszámbővítéssel a feladat az első lépcsőben igen költségtakarékosan megoldható legyen. Ugyanakkor az újonnan felvett zöldség-gyümölcs ellenőrök is - leterheltségüktől függően - az általános élelmiszer ellenőrzésben kezdettől fogva szintén részt vettek. A kötelező vizsgálat alá vont zöldség- és gyümölcsféléket az 51/1994. (VIII.19.) FM rendelet bővítette. A fokozatos szabályozás ellenére a gyakorlati kivitelezésben különböző problémák jelentkeztek, elsősorban a vizsgálati bizonyítványok vámszervek részéről történő megkövetelése terén, amit a jogszabályi háttér és annak szakmai vonatkozásai tisztázásával, illetve a megfelelő társhatósági kapcsolat kialakításával sikerült rendezni. Ennek eredményeképpen a jelenlegi jogi szabályozásnak megfelelő ellenőrzés működik, aminek tapasztalatai a következők szerint foglalhatók össze.

Az elvégzett vizsgálatok és azok értékelése

Az ellenőrök 1994-ben 1228 tételt, 1995-ben 4014 tételt láttak el bizonyítvánnyal a növekedés 3,3- szoros, ami több okra vezethető vissza:

- a vizsgálatköteles termékek köre 8-ról 22-re bővült,
- az EU kibővült, az új tagok közül Ausztria és Finnország jelentős piaca a magyar zöldség-gyümölcsnek,
- több EU-n kívüli ország is hasonló bizonylatot igényel,
- az előző évhez képest már nem volt jelentős azoknak a tételeknek a száma, amelyekkel - a még nem teljes körűen kiépített ellenőrzési rendszer miatt - a kötelező minőségellenőrzést elkerülhették az exportőrök.

A vizsgált termékek közül 1994-ben a vöröshagyma, a paprika, a szilva, az alma és a cseresznye, 1995-ben pedig a vöröshagyma, a paprika, a fokhagyma, a szilva, a spárga a hajtattott fejeskáposzta, a csemegeszőlő, a görögdinnye, a cseresznye, a kajszi, az alma és a körte voltak a jelentősebbek.

A legtöbb vizsgálatot Csongrád, Bács és a Heves megyében végezték.

Az ellenőröknek 1994-ben 26 esetben, 1995-ben 97 esetben kellett a jelölést vagy az áru minőségét korrigáltatni, illetve néhány tétel ezek közül

azután sem kapta meg a kiszállítás feltételéül szabott vizsgálati bizonyítványt. A megvizsgált tételek számított mennyisége 1994-ben mintegy 17 ezer tonna, még 1995-ben már 54.500 tonna volt.

A vizsgálat csak az EU tagországokba kiszállítandó termékekre kötelező, mégis volt igény mindkét évben nem EU tagországokba (Svájc, Norvégia, Szlovákia, Csehország, Lengyelország, Litvánia, Horvátország és Szlovénia) szállított gyümölcs-zöldség megvizsgáltatására is. Kiemelkedő ebből a szempontból a szlovák export aránya a Szabolcs és a Győr megyei Állomás körzetében. A vizsgálatok megoszlását az 1. táblázat mutatja.

1. táblázat: A vizsgálatok megoszlása EU és nem EU csoportosítás szerint a 22/1993. (VII.1.) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés eredménye 1995-ben

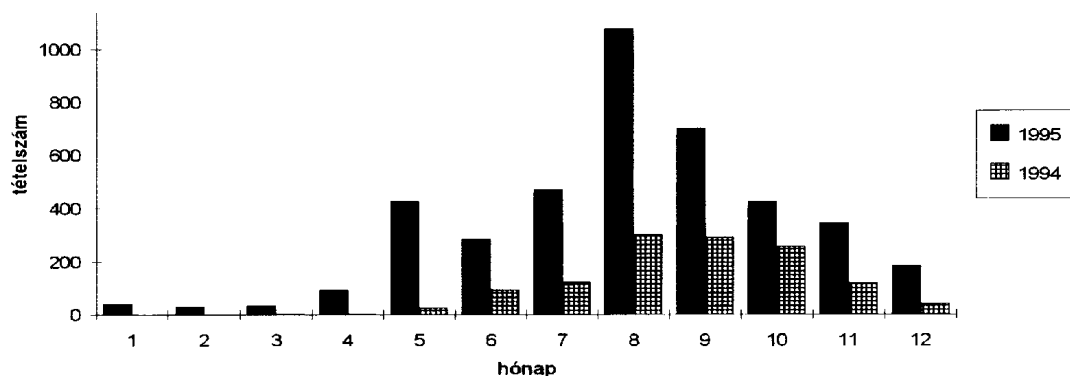
Export reláció Vizsgáló megye	EU tagországok	Nem EU vizsgálat összesen	Bizonyítványval ellátott tétel összesen	EU vizsgálat az összesből %	Nem EU vizsgált az összesből %
Győr-Moson-Sopron megye	21	10	31	68,0	32,0
Fejér megye	4	0	4	100,0	0,0
Somogy megye	40	0	40	100,0	0,0
Zala megye	72	0	72	100,0	0,0
Bács-Kiskun megye	1156	19	1175	98,4	1,6
Csongrád megye	1720	20	1740	98,9	1,1
Békés megye	88	5	93	94,6	5,4
Szabolcs-Szatmár-Bereg megye	70	204	274	26,0	74,0
Heves megye	374	7	381	98,2	1,8
Budapest Főváros	202	2	204	99,0	1,0
Mindösszesen:	3747	267	4014	93,3	6,7
%	93,3	6,7	100,0	-	-

Az 1. ábra a vizsgálatok havonkénti, a 2. ábra az ország megyéi szerinti megoszlását mutatja be. Azok közül a megyék közül, ahol nincs vizsgálatra kijelölt Állomás, jelentős számú exportvizsgálat volt mindkét évben Szolnok és 1995-ben Hajdú megyében is.

1994-ben az exportőrök egy része eleinte nem ismerte, hogy kötelező megvizsgáltatniuk az EU export áru minőségét, ezért több tétel vizsgálat nélkül hagyta el az országot, jelentős számú vizsgálatra csak a nyári hónapoktól - miután a vámszervek ellenőrző segítségét megkaptuk - került sor.

1995-ben már egész évben folyamatos munkát jelentett az export minőségvizsgálat, s már áprilistól - a spárga szállítások beindulásától - az

év végéig jelentős leterhelés nehezedett az ellenőrökre az exportáló megyékben.



1. ábra: Zöldség-gyümölcs vizsgálatok havonkénti alakulása 1994-1995-ben



2. ábra: Zöldség-gyümölcs vizsgálatok megyénkénti megoszlása 1995-ben

Még 1995-ben is fordultak elő olyan esetek amikor vizsgálat nélkül hagyta el egy-egy tétel az országot. Erre a külföldi visszajelzések alapján lehet következtetni. Ezek száma az összes vizsgált tételhez képest már nem számottevő, viszont a külföldi reklamációk jelentős része ezek miatt érkezett.

Általános problémaként jelentkezett a hibás, hiányos, vagy a nem az előírások szerinti jelölés. A külföldi visszajelzések mintegy fele szintén ezekre vonatkozott.

A jellegzetes esetek a következők:

- Az előírások szerinti 4-6 információt a göngyöleg egy oldalán (a gyakorlat szerint a homlokfalán) kell feltüntetni. Nem megfelelő a jelölés, ha az előirt információk részben a karton oldalán vannak.
- A termék származási országát világosan és egyértelműen fel kell tüntetni, mégpedig önálló adatként. Nem helyes, ha az exportőr úgy gondolja, hogy a címében lévő országmegjelölés, pl. "H-xxxx Budapest" vagy a tevékenység megjelölése, pl. "Export-Import, Ungarn" helyettesíti az áru származási országának megjelölését. Az osztrákok rendszeresen kifogásolták a két fent említett kategóriába tartozó tételeinket a hiányos jelölés miatt. Javaslatuk alapján a karton homlokfalára pótlólag bélyegeztetjük vagy ráíratjuk az ott nem szereplő, de szükséges információt.
- Váltakozva fordultak elő a következő hibák: az előírásnak megfelelő fajtamegjelölés hiányzik, vagy a méret jelölése nem előírás szerinti (pl. paprika, olasz exportra küldött fokhagyma, szilva).
- Hiba az is, ha az osztályt II. o.-ra átjelölik a rakat külső felületén, de a belsejében ottmarad a göngyölegeken az előrenyomtatott I. o. jelölés.
- Volt olyan reklamáció, hogy a hagymás zsákban elhelyezett címke elmozdult, nem olvasható, ezért azt a zsák külső felületére kell elhelyezni és rögzíteni.
- A minőséget illetően 1995-ben sok probléma volt a szilvánál, a nagyszámú hagymareklamáció pedig a rejtett, belső romlóhibából eredt, ami az érés kori csapadékos időjárásból adódó növényvédelmi problémák velejárója.

Reklamációk, külföldi visszajelzések

1994-ben a német ellenőrző szervezettől rendszeres visszajelzést kaptunk az általuk észlelt, német célállomásra küldött vagy tranzitként német határállomáson vizsgált magyar gyümölcs és zöldség export tételek minőségéről. Az általunk megvizsgált tételek 1,8%-ára vonatkozóan találtak minőségi vagy jelölési hibát. Ezt a korábbi évek átlag 15,1%-os reklamációs arányával szemben igen komoly eredménynek tekinthetjük. Olyan eset is előfordult, hogy kifogástalan magyar árut megreklamált a külföldi importőr, de a szakmai együttműködés eredményeként - vizsgálati bizonyítványunk felhasználásával - a német hatóság segítette a jogtalan reklamáció elhárításában.

1995. július óta az osztrák minőségellenőrző szervezettől is kapunk visszajelzéseket a magyar zöldség-gyümölcs szállítmányokkal kapcsolatos

kifogásokról (2. táblázat). Az összesen 25 kifogásból 14 tételnél a hibát az osztrák célállomáson az importőrrel kijavították. További 10 esetben az áru Németországba ment exportra, ezeket továbbították, s a hibák kijavítása a német importőr lehetősége, illetve ha az árura igényt tart, akkor kötelessége. Egy romlóhibás szilvatételt visszaküldtek.

2. táblázat: Az osztrák minőségellenőrző szervezettől kapott visszajelzések az észlelt hibákról és az intézkedéseikről

(a 22/1993. (VII.1.) FM rendelet alapján végzett zöldség-gyümölcs export minőségellenőrzés eredménye, 1995.)

Termék (hibás tétel)	A hiba jellege	A jelölés kijavítása	Az áru átválogatása	A célországba (D) továbbítás a hiba ottani kijavítására	Vissza a feladónak
Kajszi (3)	Hiányzik az osztály és a származási ország jelölése, héjhiba, jégverés	1	1	1	
Szilva (5)	Hiányzó vagy hiányos jelölés, (származási ország, osztály), romlóhibás	2	1	3	1 (5 % moniliás rothadás)
Körte (1)	Hiányzó jelölés	1			
Csemegeeszőlő (2)	Osztály, fajta, származási ország jelölés hiányzik	2			
Vöröshagyma (4)	Származási ország jelölése hiányzik, a címke a zsákban elcsúszott			4	
Fokhagyma (5)	Hiányzó vagy hiányos jelölés	5			
Paprika (1)	Úgy rakodtak, hogy a jelölés nem látható			1	
Fejéskáposzta (1)	osztály, származási ország jelölése hiányzik			1	
Sárgarépa (1)	Piszkos, osztályozatlan, nincs jelölve	1	1		
összesen: 25	-	12	3	10	1

A német minőségellenőrző szervezettől 1995-ben kapott visszajelzéseket a 3. és 4. táblázat tartalmazza. Összesen 96 tételről kaptunk észrevételt. Tisztáztuk, hogy ezek közül 46 olyan, ami ellenőrzésünk nélkül hagyta el az országot. Az általunk vizsgálati bizonyítvánnyal ellátott tételekből 50-tételnél fordult elő jelölési vagy minőségi, illetve osztályozottsági hiba.

3. táblázat: A német minőségellenőrző szervezettől kapott visszajelzések a hibák jellegéről (1995.)

Termék (hibás tétel)	A hiba jellege	Megjegyzés
Spárga (2)	Jelölés, nem megfelelő osztály	
Cseresznye (3)	Romlóhibás, kifejtetlen, túlrett	
Kajszi (5)	Hiányzó fajtanév, nem megfelelő osztály, zöldes szín, héjhiba, romló hiba	
Paprika (12)	Hiányos jelölés, földes árú, foltosság, sérült csésze, romlóhiba, nem megfelelő osztály	3 tétel jelölés hibával visszaküldve
Uborka (1)	Hiányos jelölés	
Paradicsom (2)	Hiányos jelölés, a jelölés teljes hiánya, túlrett	Megsemmisítés túlérés miatt
Szilva (20)	Hiányos vagy hiányzó jelölés, nem megfelelő osztály, éretlen mézgásodás a magház körül, romló hiba	
Hagyma (49)	Hiányzó vagy hiányos jelölés, piszkos, foltos héj, felrepedt héj, korompenmész, gyökérmaradványok, romlóhiba, nem megfelelő osztály-jelölés, rossz méretosztályozás	13 tétel jelentős hibával visszaküldve
Alma (1)	Hiányos jelölés, nem megfelelő osztály-jelölés	
Fokhagyma (1)	Hibás osztálybasorolás, foltosság	

4. táblázat: A német minőségellenőrző szervezettől kapott visszajelzések az intézkedésekről

Termék	Hibás tétel	Utójelölés vagy utóválogatás	Ipari feldolgozás	Visszaküldés	Megsemmisítés
Spárga	2	2	0	0	0
Cseresznye	3	3	0	0	0
Kajszi	5	5	0	0	0
Paprika	12	9	0	3	0
Uborka	1	1	0	0	0
Paradicsom	2	1	0	0	1
Szilva	20	14	6	0	0
Hagyma	49	36	0	13	0
Alma	1	1	0	0	0
Fokhagyma	1	1	0	0	0
Mindösszesen:	96	73	6	16	1

A német hatóság a 96 esetből 73-nál az észlelt hibát vagy hiányosságot a célállomáson az importőrrel javította ki, pl. ha a jelölés hiányzott vagy hibás volt, illetve olyan minőségi hiba fordult elő, amit az áru átválogatásával kiküszöbölhettek. Hat szilva-szállítmányt ipari feldolgozásra utaltak, 16 tételt visszaküldtek a feladónak, ezek közül 13 hagyma, 3 paprika volt. Egy túlérett paradicsom szállítmányt megsemmisítettek.

1995-ben a magyar vizsgálati bizonyítvánnyal ellátott 4014 tétel közül 75-re érkezett visszajelzés (25 osztrák és 50 német), ami 1,9%-os kifogásolási arányt jelent.

A gyümölcs és zöldség minőségének vizsgálata a 11/1994. (III. 12.) FM rendelet alapján díjköteles. A vizsgálatokért felszámolt összeg a nagy vizsgálati számú megyékben fedezte a teljes szezonban leterhelt ellenőrök költségeit, míg a kisebb vizsgálati számú megyékben nem.

Következtetések, további feladatok

Ezen termékspecifikus ellenőrzési rendszer elmúlt időszak alatti eredményei, tapasztalatai, továbbá az elvárásoknak való jövőbeni megfelelés fejlesztési igényei a következőkben foglalhatók össze.

Az 1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről a 27.§ (10) bekezdésében felhatalmazást ad a friss fogyasztásra szánt zöldség-gyümölcs ellenőrzési rendelet kidolgozására, ami a korábbi döntés alapján a szükség szerinti fokozatos korszerűsítésre, módosításra terjed ki. Ezt követően dolgozható ki az import és a hazai ellenőrzés hasonló rendszere.

A földművelésügyi miniszter 40/1995. (XI.I6.) FM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól - az EU előírásokkal harmonizálva - tartalmazza a zöldség- és gyümölcsfélék minőségének előírásait, utalva a 22/1993. (VII.1.) FM rendeletre. A Magyar Élelmiszerkönyv előírás-jele a két jogszabályban nem azonos, azt a módosítás során összhangba kell hozni.

A visszajelzések alapján azonban már a jelenlegi helyzetben is szükséges az ellenőrzésre kijelölt Állomások körének (pl. Hajdú- és Szolnok megye) bővítése és - a leterheltséget alapul véve - az ellenőrök létszámának (pl. Bács és Csongrád megye) növelése, hiszen az ellenőrzés rendje, létszáma 1993-ban az akkori becslések szerinti 3000 tételre számolva került kialakításra.

Gondoskodni kell arról, hogy valamennyi kijelölt megyében képzett helyettesítő szakember álljon rendelkezésre, amihez az új ellenőrök szakmai felkészítését el kell végezni.

A nem EU országokba irányuló export esetén is a jelenlegi ellenőrzési, illetve bizonylatolási rendszert célszerű fenntartani, illetve a módosítás során jogszabályban lehetővé tenni. Szükséges a kötelező vizsgálat elmulasztásának esetére is szankciót kidolgozni.

Szükséges, hogy a munka jellegéből adódóan valamennyi - rutinszerűen ellenőrzést végző ellenőr - részére működképes gépkocsi és rádiótelefon álljon rendelkezésre.

A hazai forgalmazású (beleértve az importot is) zöldség-gyümölcs termékek hatósági minőségellenőrzése gyakorlatilag megoldatlan. A rendelet hatályát - később - a fentiekre is ki kell terjeszteni, célszerűen a már meglévő, a szükséges tapasztalatokkal, szakmai gyakorlattal, illetve szakmai képesséssel rendelkező hálózatra alapozva.

A kiterjesztés természetesen a jelenlegi létszám egyidejű jelentős mértékű növelését vonja maga után, a technikai bázis és a szükséges mértékű anyagi háttér hosszabb távú egyidejű biztosításával.

Tovább kell erősíteni exportunk érdekében az EU illetékeseivel és ellenőrző szervezeteivel a kapcsolatot. Brüsszelt az elfogadásra bejelentett ellenőrző hatóságot érintő jogszabály és egyéb módosulásokról folyamatosan tájékoztatni kell.

El kell érni, hogy a tanúsítványok kölcsönös elfogadásáról folyó tárgyalások eredményeként a CEFTA országok és Szlovénia, továbbá a keleti piac a magyar hatóság tanúsítását elismerje.

Ahhoz, hogy a vámszervek - a kiléptetés feltételeként és szakmailag helyesen - megköveteljék az ellenőrző hatóság által kiállított vizsgálati bizonyítványt, a közvetlen kapcsolatot tovább kell erősíteni.

Valamennyi javaslatot különösen az az el nem hanyagolható tény indokolja, hogy majdani EU tagságunk esetén annak határai kitolódnak és át kell vennünk az EU-ba történő beléptetés és ellenőrzés ma még osztrák kötelezettségének döntő többségét. Ehhez a szakmai felkészülést és a gyakorlati munkát a kialakított hálózat időben megkezdte. Ezzel összhangban a belső piaci integrációnkra vonatkozó Fehér Könyvvel összefüggő feladatok végrehajtásáról szóló 2403/1995. (XII.12.) Korm. határozat is előírja a vonatkozó közösségi szabályozás átvételét.

A megkezdett út helyességét és a hálózat szakmai felkészültségét jól visszaigazolják az elmúlt két év tapasztalatai.

Friss fogyasztásra szánt zöldség és gyümölcs minősége kötelező vizsgálatának 1994–1995. évi hatósági tapasztalatai

Németh Lajos és Ducsay Tamás

Az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások jogszabályi felhatalmazás alapján vizsgálják az exportra kerülő zöldség és gyümölcs minőségét. Megállapítható, hogy a vizsgált időszakban a kiszállításra került tételek minősége pontosabban megfelelt az előírásoknak. Ezt a német és az osztrák társszervezetek is visszaigazolták, amit a reklamációk, az átválogatások, visszaszállítások, megsemmisítések számának csökkenése szintén bizonyít. Az ennek ellenére megállapított hibák megoszlását és jellegét a közlemény táblázatosan összefoglalja és értékeli.

Experiences of the authority quality control of fruits and vegetables for the fresh consumption

Németh, L. and Ducsay, T.

Based on a legal authorisation, the Animal Health and Food Control Institutes investigated the quality of vegetables and fruits for export. During the first control period the quality of exported products met more strictly the existing requirements. This good development was also confirmed by the German and Austrian control organisations, expressed by the reduction of complaints, less sortings, rejections and destroying as well. Distribution and character of defects registered accordingly are summarised and evaluated in the charts of the above study.

Feststellungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung 1994/95 bei der obligatorischen Untersuchung von zum Frischverbrauch bestimmten Obst und Gemüse

Németh, L. und Ducsay, T.

Die Ämter für Veterinär- und Lebensmittelkontrolle untersuchen auf der Grundlage von Rechtsvorschriften die Qualität der exportierten Obst- und Gemüselieferungen. Es kann festgestellt werden, daß ihre Qualität der den Vorschriften im Untersuchungszeitraum exakter entsprach als früher. Diese Tendenz wurde auch von den deutschen und österreichischen Kontrollorganen bestätigt, was durch den Rückgang der Anzahl der Reklamationen, der Umsortierungen, der Rücklieferungen und Vernichtungen ebenfalls ersichtlich ist. Die Verteilung der trotzdem festgestellten Fehler werden im Artikel tabellarisch zusammengefaßt und diskutiert.

Minőségbiztosítás a hatósági élelmiszerellenőrzés laboratóriumi gyakorlatában

A Fejér megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás főmérnökeként a hatósági élelmiszerellenőrzést folytató Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások laboratóriumi szakembereinek 10 tagú küldöttségében 1991-ben tanulmányúton vettem részt az Egyesült Királyságban. Az út célja az volt, hogy egy PHARE-program keretében tanulmányozzuk a angol élelmiszerfelügyelet laboratóriumi, valamint szakigazgatási hátterét, és az ott tapasztaltakat próbáljuk a magyar gyakorlatban hasznosítani. Szakmai programjainkat a „Robertson Group” szervezte. A végiglátogatott számos intézmény (laboratórium és hivatal) szervezettsége, munkájának színvonala az esetek többségében valamennyiünkre lenyűgöző hatással volt. Kísérőink mindent megtettek annak érdekében, hogy a rendelkezésünkre álló időben minél több és alaposabb ismeretanyaggal lássák el a magyar vendégeiket.

Élményekkel és reményekkel telve érkezőn haza, izgatottan bontogattuk csomagjainkat, ahonnan előkerült a több tíz kilónyi „írásos emlék”, amit Angliában kaptunk. Valamennyiünk szándéka az volt, hogy az angol kollégáinktól kapott témérdek anyag feldolgozása után javaslatot dolgozzunk ki a magyar hatósági élelmiszerellenőrzés ésszerű javítására és azt az akkori Főhatóság (MÉM) illetékes vezetői elé terjesztjük. Az úttal kapcsolatos beszámolók, áttekintések, publikációk valóban el is készültek (pl. Orbán-Szipola-Szigeti: *Az angol Élelmiszerellenőrző Hálózat szerkezete - Egy PHARE-tanulmányút tapasztalatai* - Élelmezési Ipar, 1991. 12. 458-460), de az általunk akkoriban óhajtott pozitív változások sokáig vártak magukra.

A tanulmányútról származó irattömegben volt egy zöld színű kiadvány is, *Quality Manual of the Simons' Laboratories - Llandudno* felirattal. A Simons' Laboratórium az Észak-Walesben található llandudnoi központtal környezetvédelmi és élelmiszermintákat dolgozott fel, az akkoriban nálunk még nem kifejezetten ismert laboratóriumi minőségbiztosított rendszerben. Az áttanulmányozott kiadvány alapján az a vélemény alakult ki bennünk, hogy ilyen rendszereket bizonyos előkészületek után és kis segítséggel mi is működtetni tudnánk az Állomások Élelmiszervizsgáló Laboratóriumaiban. Ehhez azt kellene elismertetnünk, hogy egy adott szakterület biztonságos műveléséhez szükséges és megtisztelő dolog ugyan a kijelölés, azaz a megelőlegezett bizalom, de *nem elégséges*. Így a llandudnoi labor Minőségügyi Kézikönyve lett az alapja annak a munkának, amely számunkra a kiindulást képezte a minőségbiztosítás bevezetéséhez a hatósági élelmiszerellenőrzés laboratóriumi gyakorlatába.

A hatósági élelmiszer-ellenőrzést érintő változások ígérését a kilencvenes évek második fele hozta meg: Hatályba lépett az 1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről, majd a végrehajtására kiadott 1/1996. (01. 09.) számú FM-NM-IKM együttes rendelet is megjelent. A rendelet 37. §-a a hatósági mintavételről és vizsgálatról többek között előírja a következőket:

- (5) A mintákat erre kijelölt laboratóriumban kell megvizsgálni. A kijelölt laboratóriumok jegyzékét az illetékes minisztériumok hivatalos közlönyeiben kell közzétenni.
- (6) A kijelölt laboratóriumoknak legkésőbb 1998. december 31-ig (időközben módosítva 1999. december 31-ig) meg kell felelniük az **MSZ EN 45001 és 45002** szabványokban foglalt előírásoknak. Az MSZ EN 45003 szabványnak megfelelő testület ellenőrzi és igazolja az előírásoknak való megfelelést.

Megszületett tehát az a nagyon várt elvi állásfoglalás, amely szerint a jogkövetkezménnyel járó laboratóriumi vizsgálatokat a közeli jövőben már **akkreditált** - azaz a minőségbiztosítás meglétét igazolt - rendszerben kell végezni.

Laboratóriumaink akkreditálásának gondolatával már évek óta foglalkoztunk. Ennek során komoly feladat volt a szakterület vezetőinek meggyőzése, majd a várhatóan szükséges pénzügyi források felkutatása és kiaknázása.

Az érdemi munkát mintegy másfél esztendővel ezelőtt kezdtük meg. Első próbálkozásunk egy, a Kémiai és Mikrobiológiai Laboratóriumot magában foglaló Minőségügyi Kézikönyv-tervezet volt egy-egy laboratóriumvezetővel és egy közös minőségügyi vezető kijelölésével. Ezt a verziót a későbbiek során szervezeti és ügyrendi okok miatt elvetettük és az akkreditáló szervezet, a Magyar Szabványügyi Hivatal (MSZH), majd később a Nemzeti Akkreditáló Testület (NAT) szakértőinek tanácsára külön kézikönyvben, de egymással együttműködve fektettük le a Kémiai Laboratórium és a Mikrobiológiai Laboratórium minőségügyi rendszerét. Ezen kézikönyvek kidolgozása úttörő feladatnak számított, mivel 1995 év elején még egyetlen Állomás sem akkreditáltatta mindkét laboratóriumát. Így csak az EU-ból származó és magyarra fordított EN 45001 és 45001 számú szabványra, az MSZH-NAT által kibocsátott AR 12 számú kiadványra, valamint más szakterületeken dolgozó analitikai laboratóriumok baráti segítségére támaszkodhattunk.

Kezdeti próbálkozásunkat összesen további hat kézikönyv-verzió elkészítés követte. Az elkészített tervezetekből sorrendben az ötödiket nyújtottuk be elsőként a NAT-hoz hivatalos bírálatra. A NAT által kijelölt Bíráló Bizottság az általa előírt különféle módosítások átvezetése után a hetedik verziót találta az EN 45001-ben foglalt előírások alapján megfelelőnek. Azóta szerzett tapasztalataink szerint egy átlagos eljárás során más esetekben is több kézikönyv-

változat elkészítésére, majd többé-kevésbé jelentős módosítására kell számítani.

A Minőségügyi Kézikönyvek elfogadását a laboratóriumok helyszíni szemléje követte, amelynek során a Bizottság a kézikönyvekben lefektetett minőségügyi elvek és a gyakorlat egyezőségét vizsgálta. Ekkor tekintették át a helyszíni szemlét megelőzően kiadott ellenőrző tesztminták nyomkövethetőségét, vizsgálati módszerét és vizsgálati eredményeit is. Az akkreditálás műszaki területe a Mikrobiológiai Laboratóriumban mintegy 60, a Kémiai Laboratóriumban pedig közel 360 vizsgálatra terjedt ki, amelyek között a legegyszerűbb rutin vizsgálatoktól kezdve a műszerigényes toxikológiai analízisek is megtalálhatók.

A továbbiakban címszavak formájában felsorolunk néhány olyan kérdést, amelyek az akkreditálási eljárás lefolytatása során más laboratóriumok számára is kiemelt fontosságú lehet:

- a laboratórium szervezeti felépítettsége és pártatlansága;
- a laboratórium mintakezelésének tisztasága;
- a minták laboratóriumi útvonalának nyomkövethetősége (azonosíthatóság);
- vizsgálati módszerek azonosíthatósága, a mérések statisztikus hibája (ismételhetőség és reprodukálhatóság)
- vizsgálati részeredmények és végeredmények dokumentálása, aláírási rendje;
- a káros befolyás megszüntetése, kizárása;
- a mérési folyamatok nemzeti vagy nemzetközi etalonra való visszavezetése;
- kalibrálási és/vagy hitelesítési eljárások alkalmazása, dokumentálása (tömeg, hőmérséklet, térfogat mérése);
- műszerek, berendezések használatának, karbantartásának, javításának naprakész dokumentálása, a mérési környezet biztosítása;
- a laboratóriumba való belépés szabályozása, a labor takarítási rendje;
- a laboratórium és ügyfeleinek viszonya, a reklamációk ügyrendje;
- a minőségügyi rendszer működésének belső ellenőrzése, belső körvizsgálatok.

Mivel laboratóriumaink akkreditálásánál azok vezetőinek elkötelezettsége és a laboratóriumi személyzet lelkes hozzáállása esetén is támadtak nehézségek, Állomásunk megállapodást kötött az Európai Minőségügy Szervezet Magyar Nemzeti Bizottságával (EOQ MNB). Ez azt jelentette, hogy az EOQ MNB információs anyagokkal, szakmai tanácsokkal és bizonyos pénzügyi eszközökkel is segítette a két laboratórium akkreditálásra való felkészülését. Ezen megállapodás szellemében az EOQ MNB-hez forduló laboratóriumoknak készséggel nyújtunk elvi és gyakorlati segítséget a Minőségügyi Kézikönyv elkészítéséhez és laboratóriumuk működési rendjének megfelelő kialakításához.

A következőkben néhány tájékoztató adatot teszünk közzé a Kémiai Laboratórium Minőségügyi Kézikönyve hetedik verziójának szerkesztésével kapcsolatban. Mivel a kézikönyveket számítógépen írtuk, ezért az azokat alkotó fájlok statisztikai adatai a szövegszerkesztő program segítségével egyszerűen megadhatók. A szöveges fájlok szerkesztési ideje alatt a számítógép azt az időt rögzíti, ami a tényleges beíráshoz és szerkesztéshez szükséges.

Oldalak száma:	98 oldal
Fejezetek száma:	20
Mellékletek száma:	30
Függelékek (részletes módszerlisták) száma:	3
Szöveges fájlok újra-átírásának száma:	924 eset
- ebből a kézikönyv átszerkesztése:	731 eset
- ebből a függelékek átszerkesztése:	193 eset
Szöveges fájlok szerkesztési ideje:	12631 perc
- ebből a kézikönyv szövege:	7347 perc
- ebből a függelékek szövege:	5284 perc

A Kézikönyv egyes részeinek szerkesztése a legjobb esetben is legfeljebb 25 %-os gépkihasználással készült, vagyis a fentebb számított 12631 percnél legalább négyszeresét kell időigénynek tekintenünk, vagyis 50524 percet, azaz több, mint 840 munkaórát. Ez azt jelenti, hogy a hetedik változat elkészítéséhez összesen 105 munkanapot kellett a számítógép monitora előtt eltölteni!

Összefoglalóan megállapíthatjuk, hogy Állomásunk mindkét laboratóriuma számára igen hasznos volt az EN 45001 szerinti minőségügyi rendszer kiépítése. A laboratóriumokban a dokumentációs fegyelem megszigorítása - a kezdeti kellemetlenségek után - ma már nem jelent nehézséget. Alaboratóriumi dolgozók munkafegyelme és önbecsülése a minőségügyi rendszer bevezetése - különösen a sikeres helyszíni szemle után - számottevően javult. Az elnyert akkreditálási okiratok birtokában a jövőben természetesen a jelenleg kialakított rendszer javításán kell fáradoznunk. Nemcsak azért, mert az évenként esedékes felülvizsgálatok során az aktuális követelményeknek rendszeresen meg kell felelnünk, hanem azért is, mert ezáltal erősíthetjük a magyarországi hatósági élelmiszerellenőrzés napjainkra megcsorbult tekintélyét.

A sikeres akkreditálás tükrében valamennyi munkatársunk nevében szeretnék köszönetet mondani mindazoknak, akik vállalkozásunkban munkánkat támogatták: az Állomási vezetőknek, az FM illetékes munkatársainak, az EOQ MNB illetékes vezetőinek, a más laboratóriumokban dolgozó kollégáinknak és végül, de nem utolsósorban a NAT-nak és az általa kijelölt Bizottságnak, melynek tagjai szigorú, de jóindulatú következetességgel bírálták el laboratóriumaink teljesítményét az eljárás során.

Szigeti Tamás

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségsszabályozás eseményeiről

71/96 USA — Kötelezővé válik a tudományos igényű mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése a húsiparban

Clinton elnök már július elején bejelentette a hústermékekre vonatkozó biztonsági előírások megszigorítását. A *Federal Register* július 25-i számában publikált új rendelkezések értelmében a hús- és baromfihús-feldolgozó létesítményeknek 1997. január 27-től kezdődően vizsgálniuk kell a levágott állatokat az *E. coli* baktériumok jelenlétének kimutatására. A kormány, a szabályozás alá vont iparágak képviselői, valamint más érdekelt felek egyhangúan üdvözölték az új, szigorú intézkedéseket tartalmazó előírásokat, mivel véleményük szerint azok jelentős mértékben hozzájárulnak majd a szennyezett hús által okozott megbetegedések és halálesetek csökkentéséhez (1993-ban az USA északnyugati partvidékén járványos méreteket öltött egy rendkívül virulens *E. coli*-törzs által kiváltott ételmérgezés, amely 4 gyermek halálát okozta). Az is figyelemre méltó szempont, hogy rendeleti úton most először teszik kötelezővé tudományos módszerek alkalmazását veszélyes baktériumok kimutatására. A mikrobiológiai tesztvizsgálatok elvégzése mellett az új rendelkezések megkövetelik az érintett vállalatoktól a HACCP rendszer (Veszély Elemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok) alkalmazását is. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 13. oldal)

72/96 OECD-tanulmány a dömping ellenes intézkedések hatásáról

A Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet (OECD) július közepén nyilvánosságra hozott "Kereskedelem és verseny: súrlódások az Uruguay-i Forduló után" című munkaokmánya megállapítja, hogy a dömping ellenes intézkedések gyakran protekcionista eszközként funkcionálnak azon országok számára, amelyek féltik kivívott kereskedelmi pozícióikat. Az 1980 óta az Egyesült Államok, Ausztrália, Kanada és az Európai Unió által regisztrált 1000-nél is több, dömpinggel kapcsolatos esemény alapos átvizsgálása után a tanulmány arra a megállapításra jut, hogy a hozott intézkedések kevésbé voltak hatékonyak a monopolhelyzetek kialakulásának megelőzése szempontjából. Ezen intézkedések 10%-a sem ért el tényleges antidömping hatást, ami gyakorlatilag protekcionizmushoz vezethetne (éppen ezért az Uruguay-i Forduló nagymértékben korlátozza az ilyen eljárások alkalmazhatóságát). Egy másik, a közeljövőben megjelenő

OECD-tanulmány az országonként eltérő módon érvényesülő trösztellenes törvényekkel foglalkozva úgy találja, hogy a kormányvállalatok és a szabályozott privát üzletek mentesítése nem minden esetben torzítja a versenyt. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 9. oldal)

73/96 ENSZ — Ülészett a biotechnológiai munkacsoport

Július 22-26. között 5 napos konferenciát tartott Aarhusban (Dánia) az a biotechnológia biztonsági kérdéseivel foglalkozó munkacsoport, amelyet az ENSZ biológiai sokféleségről szóló keretegyezménye alapján hoztak létre. Ez az értekezlet – amelyen nem születtek írásos dokumentumok – az első komoly kísérlet volt arra, hogy előkészítsenek egy átfogó megállapodást a biológiai sokféleségről, illetve a genetikailag módosított élő szervezetek biztonságos szállításáról, kezeléséről és felhasználásáról. A júliusi munkaértekezleten sikerült konkrétan megjelölni azokat az elemeket, amelyeket egy jövőbeli átfogó megállapodásnak feltétlenül tartalmaznia kell. Megmutatkozott a konferencián az is, hogy a fejlődő országok között bizonyos véleménykülönbség tapasztalható a biotechnológia megítélése tekintetében: míg a legszegényebb afrikai államokat inkább a módosított szervezetekkel kapcsolatos biztonsági kérdések aggasztják, addig a valamivel gazdagabb latin-amerikai régió a mielőbbi forgalomba hozatalt sürgeti. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 26-27. oldal)

74/96 London — A tehének átadhatják-e borjaiknak a BSE-t?

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 1-én közzétett nyilatkozata szerint elképzelhető, hogy a tehének – nagyon korlátozott mértékben – átadhatják borjaiknak a BSE betegséget (szarvasmarhák szivacsos agysorvadása). Ezt a következtetést egy immár 6 éve folyó projekt eddigi adatainak tudományos elemzése útján vonták le, miszerint annak valószínűsége, hogy a BSE-ben elpusztult tehének borjai maguk is megkapják a betegséget, nem haladja meg az 1%-ot. Végleges adatok csak a projekt befejezésekor, ez év végén állnak majd rendelkezésre. Douglas Hogg mezőgazdasági miniszter szerint az újabb kutatási eredmények sem valószínűsítik azt a sokak által hangoztatott feltevést, hogy a tej, a marhahús, a vér vagy más állati termékek is terjesztenék a BSE-t. A szivacsos agysorvadást kutató bizottság (SEAC) egyelőre nem tudja megmondani, hogy a borjak fertőződése a méhben, az ellés során, vagy közvetlenül a születés után történik-e. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 9-10. oldal)

75/96 London — Jelentés a peszticid maradványok előfordulásáról

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 7-én megjelentette a Peszticid Maradványok Munkacsoportjának

(WPPR) 1991-93. évi jelentését "A növényvédőszernek való kitettség a táplálkozás során – vizsgálatok és becslések" címmel. Angela Browning élelmiszerügyi miniszter büszkén állapította meg, hogy az Egyesült Királyságban általában alacsony a peszticid maradványok előfordulása: a vizsgált mintáknak ugyanis csak mintegy 68%-ában észleltek nem számottevő mennyiségű maradványt, annak ellenére, hogy a minták a leginkább veszélyeztetett élelmiszerekből származtak. A WPPR-t 1977-ben azért hozták létre, hogy koordinálja a peszticid maradványok megfigyelését az élelmiszerekben és a takarmányokban, az emberi szövetekben, továbbá a vadállományban és a környezetben. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 11. oldal)

76/96 USA — Új élelmiszer-biztonsági törvény

Clinton elnök augusztus 3-i aláírásával jogerőre emelkedett az Élelmiszer Minőségvédelmi törvény, amely számos kompromisszumot foglal magában az élelmiszerekben található peszticid maradványokat, valamint a növényvédőszer regisztrálását illetően. Az új törvény hatályon kívül helyezi azt a sok vitát kiváltó 1958. évi ún. Delaney Clause-t, amely megtiltotta a kormánynak, hogy a rákkeltő hatású peszticidek esetében tolerancia-értékeket, azaz maximális felső korlátokat írjon elő a feldolgozott élelmiszerekben található maradványokra, tekintet nélkül a kockázat nagyságára. Az új törvény a Delaney Clause helyett bevezeti "a veszélytelenség ésszerű bizonyosságának" fogalmát a feldolgozott élelmiszerekre és a nyers mezőgazdasági termékekre egyaránt. (World Food Regulation Review, 1996. szeptember, 20-21. oldal)

77/96 Az EU élelmiszer-szabályozása elősegítheti egy világméretű modell kibontakozását

Dr. E. Maureen S. Edmondson, a Mars Inc. európai ügyekért felelős tudományos és szabályozási igazgatója rövid tanulmányában úgy vélekedik, hogy az utóbbi 3 évtizedben számos kísérlet és tévedés fémjelzi a Közösség élelmiszer-törvényhozásának útját. Nem is lehet az másként, ha meggondoljuk, hogy egymástól lényegesen eltérő kultúrákhoz tartozó emberek igényeit kell kielégíteni. Az évek során egyre inkább háttérbe került a gyakorlati élettől távoleső, kivihetetlen politika, hogy átadja helyét az élelmiszer-szabályozás közösségi és nemzeti érdekeket hatékonyan egybeötöző, dinamikus rendszerének. Az első élelmiszer-direktívát 34 évvel ezelőtt adták ki. Azóta az előírások száma exponenciálisan nőtt, de alapvető változásokon ment keresztül maga a harmonizálási folyamat is: az EU sikeresen tért át a horizontális jellegű szabályozásra, kiiktatta a kereskedelem útjában álló akadályokat, előtérbe helyezte az élelmiszer-biztonságot és a minőséget, megőrzi a nemzeti különbségeket és

preferenciákat, s mindezek eredményeként az élelmiszerek egyre nagyobb választékát kínálja fel a fogyasztók számára, gondoskodva a megfelelő információk (címkézés, jelölés) nyújtásáról is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 19-29. oldal)

78/96 London — Fókuszban az élelmiszer-biztonság

Az Élelmiszer Tanácsadó Bizottság (FAC) további konzultációkat tart szükségesnek az alábbi élelmiszer-biztonságot érintő témákban:

1. A genetikailag módosított (GM) kukorica 4 vonalából előállított termékek jelölése,
2. A genetikailag módosított *Bacillus subtilis* fermentációból származó riboflavin jelölése,
3. A funkciós élelmiszerek és az egészségügyi megállapítások felülvizsgálata: irányelv-tervezetek,
4. A FAC szerepének meghatározása az élelmiszerek kémiai ellenőrzésében,
5. A felmérések információinak minél gyorsabb publikálása,
6. Jelentés az Egyesült Királyságban forgalmazott egyes növényi olajok tisztasági vizsgálatáról,
7. Az előzőleg fagyasztott húsok és baromfi jelölése.

(World Food Regulation Review, 1996. október, 9. oldal)

79/96 USA — Erőfeszítések az új Élelmiszer Minőségvédelmi Törvény végrehajtása érdekében

Az 1996. évi élelmiszer Minőségvédelmi Törvény elfogadását követően mind az élelmiszeripar, mind a növényvédőszer-gyártás részéről lázas tevékenység tapasztalható az abban foglalt új követelmények végrehajtására. Ennek érdekében a Környezetvédelmi Hivatal (EPA) egy Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület felállítását tervezi. Clinton elnök augusztus 3-án írta alá azt az intézkedést, amely felváltotta a hosszú ideig érvényben levő, a feldolgozott élelmiszerekben található peszticid maradványok rákbetegséggel kapcsolatos ún. zéró kockázati előírását. Az ennek helyére lépő új biztonsági szabályozás – "a veszélytelenség indokolt bizonyossága" – már nem tesz különbséget sem a mezőgazdasági nyerstermékek és a feldolgozott élelmiszerek, sem pedig a rák és más betegségek kockázata között. Az új törvény megváltoztatja a növényvédőszeres regisztrálásának rendszerét is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 16-17. oldal)

80/96 Írország — Illemkódex a környezetszennyezés ellen

Egy környezetvédelmi szakértő annak a véleményének adott hangot, hogy a mezőgazdasági eredetű hulladékok mennyiségi növekedése miatt gyors ütemben emelkedik a felszíni vizek és a talajvíz nitrát szennyeződése. Ennek az aggodalomra okot adó tendenciának csak sokkal ésszerűbb mezőgazdasági gyakorlattal lehet elejét venni, ami magában foglalja mindenek előtt a környezet kemikáliákkal és állati takarmányokkal való terhelésének minimálisra szorítását. Felismerve a probléma súlyosságát, a Mezőgazdasági és a Környezetvédelmi Minisztérium júliusban közös, önkéntes "illemkódexet" adott ki "A vizek nitrát szennyeződés elleni védelmének Helyes Mezőgazdasági Gyakorlata" címmel. A kiadvány az ún. fenntartható mezőgazdaság megteremtéséhez kíván útmutatóul szolgálni, amely egyszerre környezetbarát, de gazdaságilag hatékony is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 5. oldal)

81/96 USA — Új, rostban gazdag zsír pótló szert fejlesztettek ki

Dan Glickman mezőgazdasági miniszter augusztus 26-án bejelentette, hogy az USDA Kutató Szolgálatának Z-Trim elnevezéssel sikerült kifejlesztenie egy zsír pótló szert, amely rostanyagokkal dúsítja az étrendet, méghozzá plusz energiatartalom hozzáadása nélkül. A Z-Trim olyan természetes rostban dús, olcsó mezőgazdasági melléktermékekből állítható elő, mint a szója és a borsó hüvelye, a zab és a rizs héja, illetve a búza- és kukoricakorpa. Ezeket az anyagokat először tördelik és tisztítják, majd megszárazítják és porrá őrlik. Vízfelvételkor megtörténik a duzzadás. A Z-Trim természetes jellege következtében semmiféle megterhelést nem jelent az emésztőszervekre nézve. Kedvező sajátosságainak köszönhetően az energiaszegény sajtoktól kezdve a hamburgeren keresztül a sütőipari termékekig sokféle élelmiszerben felhasználható. (World Food Regulation Review, 1996. október, 15. oldal)

82/96 London — Középtávú kutatási stratégia

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium (MAFF) augusztus 27-én egykötetes kiadvány formájában megjelentette a 2000. évig szóló kutatási stratégiáját. Az átfogó dokumentumból minden érintett fél – beleértve a közvéleményt is – megismerkedhet a MAFF kutatási programjaival, illetve azok tervezésével, koordinálásával és finanszírozásával. A minisztérium idén 125 millió fontot költ kutatásra, ezen belül elsősorban a tudományos prognózisok és a jövőre vonatkozó politikai változatok kidolgozására. A kutatási célok között több mint 10 millió fonttal elsőbbséget élvez a szarvasmarhák szivacsos agysorvadásának (BSE) problémája, de sokat áldoznak az élelmiszer-biztonságra, a környezetvédelemre és a mezőgazdaság hatékonyságának növelésére is. (World Food Regulation Review, 1996. október, 8-9. oldal)

83/96 Elmérgesedő kukorica-vizsály az EU és az USA között

Az első genetikailag módosított kukorica kapcsán heves vitára van kilátás az Egyesült Államok és az Európai Unió között, ami könnyen a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) plénuma elé kerülhet. A genetikailag módosított kukoricát ugyanis – az USA-tól és Kanadától eltérően – Európában eddig még nem hagyták jóvá, ezért a Bizottság véleménye szerint az amerikai importot (melynek értéke tavaly meghaladta az 500 millió dollárt) teljesen elkülönítve kell kezelni. A szóbanforgó kukorica betakarítása most van folyamatban, s a tervek szerint részét fogja képezni a Európába irányuló szállítmányoknak. Amerikai szakértők szerint a genetikailag módosított kukorica biztonságos volta tudományosan bizonyított. (World Food Regulation Review, 1996. október, 3. oldal)

84/96 USA — Fogszuvasodás ellen cukoralkohol

Az Élelmiszer és Gyógyszer Hatóság (FDA) augusztus 23-i rendelkezése értelmében az élelmiszerek címkéjén ezentúl feltüntethető lesz egy olyan egészségügyi megállapítás, miszerint a cukoralkoholok gátolják (azaz "nem segítik elő") a fogszuvasodás kifejlődését. A cukoralkoholokat (szorbitol, mannitol, keményítő hidrolizátumok, hidrogénezett glükózsirupok stb.) általában édesítő-, stabilizáló- és sűrítőszerként alkalmazzák rágógumikban és cukrászsüteményeknél. Az FDA szerint tudományosan igazolt összefüggés mutatható ki a cukoralkoholok és a fogszuvasodás gátlása között. Az új rendelkezés 1998. január 1-én lép hatályba, de az FDA addig is ösztönözni fogja annak önkéntes alkalmazását. (World Food Regulation Review, 1996. október, 14-15. oldal)

85/96 USA – Megszigorítják a hústermékek biztonságával kapcsolatos előírásokat

A kormány jogi szabályozásért felelős szakemberei és az ipar képviselői ádáz vitát folytatnak egymással arról, hogyan szerezzenek érvényt a mélyreható új előírásoknak a hús- és baromfuhús termékek előállítására és felügyelete vonatkozásában. Abban minden érdekelt fél egyetért, hogy az új intézkedések bevezetése jelentősen csökkenti majd a húskészítmények szennyezettségét. Az új rendszer középpontjában az a követelmény áll, hogy minden vágóhíd és feldolgozó létesítmény vezesse be a "Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP) elnevezésű preventív módszert. Az új rendelkezések – amelyeket a nyár elején Clinton elnök jelentett be, majd július 25-én megjelentek a **Federal Register** hasábjain is – most első ízben teszik kötelezővé mikrobiológiai vizsgálatok elvégzését a Salmonella baktérium kimutatására. A HACCP rendszer bevezetésének időbeli ütemezése az érintett élelmiszeripari vállalatok nagyságától függ: így a legnagyobb, ezernél több dolgozót foglalkoztató

üzemek esetében a határidő 1998. január 26., ezzel szemben a 10-nél kevesebb alkalmazottal rendelkező kisüzemek további 2 év haladékot kapnak. (World Food Regulation Review, 1996. november, 18-19. oldal)

86/96 USA – Mikrochipek az állatok egyedi azonosításához

A Mezőgazdasági Minisztérium (USDA) és az élelmiszeripar közös erőfeszítéseket tesz annak érdekében, hogy a humán ételmezési célú vágóállatok egyértelmű azonosításához egy beültethető elektronikus készüléket (EID) fejlesszenek ki. Az EID nem más, mint az adott állati egyedre megállapított kódolt információval ellátott, antennával rendelkező, tartós kapszulában elhelyezett mikrochip. Az elektronikus azonosítás lehetővé teszi az állati eredetű élelmiszerek történetének visszamenőleges nyomon követését, ami hasznos lehet a vegyszer maradványok és a mikrobiológiai rizikófaktorok felderítésében, különösen a kényszervágott és a beteg állatoknál. Az EID lehetővé teszi a járványok kitörésének és a kórokozók feltűnésének figyelemmel kísérését is, ami végső soron az átfogó élelmiszerbiztonsági stratégiát erősíti. Az ellenőrzött és fogyasztásra engedélyezett élelmiszerekben azonban már nem lehet EID, mivel akkor veszélyes és hamisított termékeknek minősülnének. (World Food Regulation Review, 1996. november, 16. oldal)

87/96 London – Az EU csomagolás direktívájának adaptálása

A csomagolásról és a csomagolóanyag-hulladékokról szóló 62/94/EC számú irányelv előírásainak átültetése az Egyesült Királyság hazai jogrendjébe nem ment simán, de már csak igen kevés kérdés maradt függőben. Egy szeptemberi konferencián az élelmiszeripar nevében az UNILEVER képviselője úgy nyilatkozott, hogy "vezető szerepet" kívánnak játszani a csomagolási hulladékok újrahasznosítási sémáinak kidolgozásában. A Környezetvédelmi Minisztérium még a nyáron publikálta és országos vitára bocsájtotta az irányelv honosításával kapcsolatos, a termelői felelősségre vonatkozó rendlettervezeteket. A kötelezettségek alól várhatóan mentességet élveznek majd az orvosi készülékek és a gyógyszerek, valamint az exportra kerülő termékek csomagolóanyagai. Szükségesnek látszik a rendelkezések végrehajtásával kapcsolatos magas költségek lehetőség szerinti lefaragása. (World Food Regulation Review, 1996. november, 11-12. oldal)

88/96 EU – Javaslat egy új marhahús-jelölési rendszerre

Az Európai Bizottság egy új, önkéntes jelölési rendszert javasol a marhahúsra és az abból készített termékekre, de szükségesnek tartja egy olyan újfajta "útlevél" kidolgozását is, melynek segítségével minden szarvasmarha jól azonosítható és nyomon követhető lenne. Mindkét

intézkedés válasznak tekintendő a marhahús fogyasztás gyors visszaesésére az egész Európai Unióban azt követően, hogy a tudósok az év elején lehetségesnek mondták a kergemarhakór (BSE) és az emberi Creutzfeldt-Jakob betegség közötti kapcsolatot. Az önkéntes címkén az állattenyésztéssel, a hizlalás és a takarmányozás módjával összefüggő információkat lehetne feltüntetni. Az egyes szarvasmarhák azonosítása az útlevelek segítségével csak akkor lenne biztosítható, ha minden tagállamban rendelkezésre áll a megfelelő számítógépes adatbázis. (World Food Regulation Review, 1996. november, 3. oldal)

89/96 Izrael – Növényi eredetű, energiamentes édesítőszer

A Jeruzsálemben idén nyáron az édesítőszerekről megtartott nemzetközi szimpóziumon izraeli tudósok bejelentették: sikerült kifejleszteniük egy olyan energiamentes édesítőszer, amely 300-szor édesebb a természetes cukornál. A Héber Egyetem kutatói szabadalmaztatott eljárásuk segítségével vonják ki az anyagot a Stevia rebaudiana nevű növényből. Prof. Raphael Ikan szerint ez az egyetlen gazdasági szempontból is életképes módszer, melynek végeredménye egy fehér, poralakú édesítőszer, ami nem tartalmaz energiát és nem okoz fogszuvasodást. A szóbanforgó növény Dél-Amerikában honos, de sikerült betelepíteni a Negev sivatagba is. Az izraeli tudósok a kutatás további irányát a növény genetikai módosításában jelölték meg még édesebb anyagok előállításának érdekében. (World Food Regulation Review, 1996. november, 7. oldal)

90/96 Összeurópai bojkott az Amerikából származó, genetikailag módosított szója ellen

A legnagyobb európai kis- és nagykereskedelmi, valamint nemzetközi kereskedelmi szövetségek, továbbá a Zöldek Pártja az Európai Parlamentben meghirdette minden olyan szójakészítmény bojkottját, amely az Egyesült Államokban termesztett, genetikailag módosított szóját tartalmaz. Az ügy előzménye, hogy az év elején az Európai Bizottság jóváhagyta a szóbanforgó szója behozatalát, de az EU törvényhozásának útvesztőiben megrekedt az az előírás, amely kötelezővé tenné a genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó élelmiszerek külön jelölését. Az amerikai farmerek évente több mint 1 millió tonna szóját exportálnak az Európai Unió tagállamaiba. A Monsanto által szabadalmaztatott szója genetikai módosításával a herbicidekkel szembeni rezisztenciát kívánták fokozni. (World Food Regulation Review, 1996. november, 22-23. oldal)

91/96 USA – Az oktatás, mint az élelmiszerbiztonság alappillére

Az egészségügyi, táplálkozástudományi és élelmiszeripari szakemberek által szeptemberben közösen megjelentetett tanulmány hangsúlyozza: a

legtöbb amerikai fogyasztó egyszerűen nincs tudatában azoknak a komoly rizikófaktoroknak, amelyeket az élelmiszerek helytelen tárolása, kezelése, elkészítése és hűtése okozhat. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések arányának gyors emelkedésével kell számolni az Egyesült Államokban, ha az ipar és a törvényalkotók nem fordítanak sürgősen nagyobb figyelmet arra, hogy az állampolgároknak megtanítsák az élelmiszerek biztonságos kezelésének alapjait. A tanulmány olyan akciós terv kidolgozására tesz javaslatot, amely nemzeti szinten prioritást biztosít az élelmiszer-eredetű betegségek megelőzését szolgáló oktatási kampánynak. (World Food Regulation Review, 1996. november, 16. oldal)

92/96 EU – Módosítás előtt az élelmiszerek peszticid maradványainak szabályozása

Az Európai Parlament szeptember 18-án elutasította az élelmiszerek peszticid maradványai határértékeinek megszigorítását célzó javaslatokat, miután az EU környezetvédelmi ügyekért felelős tisztviselője figyelmeztetett: egy ilyen jellegű intézkedés súlyos konfliktusokhoz vezetne a kereskedelmi partnerekkel. A Parlament Környezetvédelmi, Közegészségügyi és Fogyasztóvédelmi Bizottsága eredetileg azt javasolta, hogy a kereskedelmi forgalomban valamennyi peszticidre állapítsanak meg egységesen 0,01 mg/kg felső határértéket. Az Európai Parlament javaslatot készül előterjeszteni a Miniszteri Tanács részére 4 meglévő, az egyes élelmiszerek peszticid maradványai megengedett felső határértékét rögzítő irányelv módosítására. (World Food Regulation Review, 1996. november, 4. oldal)

93/96 London – Napirenden a mikrobiológiai kérdések

Szeptember 19-én megtartotta 22. ülését az élelmiszerek mikrobiológiai biztonságával foglalkozó Tanácsadó Bizottság, amely a kormány független szakértői testülete. A közegészségügy védelmének általános kötelezettségén belül jelenlegi legfontosabb feladatai közé tartozik az élelmiszerláncba bekerülő, az antibiotikumokkal szemben rezisztens mikroorganizmusok hatásainak vizsgálata, valamint az élelmiszer-eredetű vírusos fertőzések megelőzése. Az ülésen többek között foglalkoztak még a *Listeria* és a *Mycobacterium* által okozott megbetegedésekkel, továbbá a zöldség- és gyümölcsfélék mikrobiológiai fertőzöttségével is. (World Food Regulation Review, 1996. november, 10. oldal)

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

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: *Tóth Tiborné*

M. M. MOSSOBA, S. ADAMS, J. A. G. ROACH.: **Trichotecén mikotoxinok elemzése szennyezett gabonában gázkromatográfiás /mátrix izolálásos/ Fourier transzform infravörös spektroszkópiás illetve gázkromatográfiás/tömegspektrometriás módszerrel** (Analysis of Trichothecene Mycotoxins in Contaminated Grains by Gas Chromatography/ Matrix Isolation/ Fourier Transform Infrared Spectroscopy and Gas Chromatography/ Mass Spectrometry)

J. AOAC **79** (1996) 5, 1116-1123.

Természetes szennyeződésű gabonák trichotecén mikotoxinjai trimetil-szilil származékainak azonosságát gázkromatográfiás/mátrix izolálási/Fourier transzform infravörös spektroszkópiás illetve gázkromatográfiás-tömegspektrometriás módszerrel igazolták. Az ujjlenyomat tartományban észlelt jellegzetes elnyelési sávok specifikusak voltak a 10 trichotecén standardra. A kriogén mátrix izolálási körülmények között kapott infravörös sávokat összehasonlították a szobahőmérsékleten, kálium-bromid mátrixban kapottakkal 5 standard esetén. A dezoxi-nivalenol (DON) azonosítását árpaából és kevert tápból, a nivalenolét búzából és árpaából, a DON és fusarenon-x-ét édes kukoricából az infravörös sávjaik és a standardok spektrumának összevetése alapján végezték. A DON azonosítását ugyanabból az édes kukorica mintából GC-MS-sel is elvégezték. A GC/MS-t használták mennyiségi mérésre is.

Tóth Tiborné (Budapest)

M. VALLÉ and P. MALLE.: **Hal bomlási indexének folyadékkromatográfiás meghatározása lepényhal, tőkehal és hering elemzése alapján** (Liquid Chromatographic Determination of Fish Decomposition Indexes from Analyses of Plaice, Whiting, and Herring)

J. AOAC **79** (1996) 5, 1134-1140.

Egyszerű és gyors folyadékkromatográfiás (LC) módszert dolgoztak ki ammónia, kadaverin, hisztamin, metilamin, putreszcin, spermidin, spermin, triptamin és tiramin egyidejű meghatározására. Ezeket az aminokat dansyl klorid származék formájában 22 perc alatt választották szét fordított fázisú LC oszlopon kétkomponensű gradiens elúció (víz és acetonitril) alkalmazásával. Jégben 0 °C hőmérsékleten tárolt háromféle halban vizsgálták az új bomlási indexeket, ami kevésbé fajtaspecifikus, mint az összes illó bázikus nitrogén (TVBN), a trimetilamin (TMA) és a P % (TVBN/TMA).

Tóth Tiborné (Budapest)

M. P. Herry, N. Lemétayer: **Patulin folyadékkromatográfiás meghatározása francia almaborokban** (Liquid Chromatographic Determination of Patulin in French Apple Ciders)

J. AOAC **79** (1996) 5, 1107-1110

Folyadékkromatográfiás módszert dolgoztak ki patulin kimutatására és mennyiségi meghatározására francia almaborokban. Az almabort Extrelut oszlopra vitték fel, a patulint etil-acetát - toluol eleggyel extrahálták, és az extraktumot Sep-Pak Florisil patronon tisztították. A patulint UV fotométerrel 275 nm-en detektálták. A folyadékkromatográfiás szétválasztásra fordított fázisú oszlopot és gradiens elúciót használtak. A patulin visszanyerés 3 különböző koncentrációsinten 90,4-91,7 % között mozgott. Az ismételhetőség 50 és 100 ppb szinten nem haladta meg a 15 %-ot. A kalibrációs egyenes lineáris volt 0,2-1 µg/ml patulin oldatkoncentráció mellett, ami a kiindulási mintában 20-100 ppb patulinnak felel meg. A mennyiségi mérés határa 10 ppb. A módszer szelektívebb a régihez képest specifikus mátrixokban, például az almaborban.

Tóth Tiborné (Budapest)

J. M. YEUNG, & P. G. COLLINS: **Enzim immunanalitikai módszer amerikai mogyoró-fehérje meghatározására élelmiszer termékekben.** (Enzyme Immunoassay for Determination of Peanut Proteins in Food Products)

J. AOAC **79** (1996) 6, 1411-1416.

Az élelmiszer-allergia a társadalom sok szegmensében problémát jelent, az érzékeny egyénektől kezdve az iskolákon, az egészségügyi hatóságon át az élelmiszeriparig. Ha már felismerték az élelmiszer-allergiát, a kezelésének fő módja a megfelelő diéta. Mivel nyomnyi mennyiségű mogyorófehérje akár végzetes reakciót is kiválthat, az érzékeny egyénekre súlyos következményekkel jár, ha tudtukon kívül kapcsolatba kerülnek az allergénnel. A nyomnyi amerikai mogyoró-fehérje kimutatása azonban igen bonyolult. Az amerikai mogyoró-fehérjére specifikus poliklonális antitesteket állítottak elő, amelyek 22 hüvelyessel, dióval, vagy más közönséges snack komponenssel nem adnak keresztreakciót. Az ELISA módszer kifejlesztéséhez a poliklonális antitesteket tartalmazó antiszérumot használták. Ezzel a teszttel nyomnyi mennyiségű amerikai mogyoró fehérje kimutatható többféle ételben. Az antitest - antigén kötést 50 %-ban gátló mogyorófehérje-koncentráció (IC₅₀) 12 ng/ml volt, a lineáris tartomány 1-63 ng/ml, és a kimutatási határ 400 ng/g (ppb) a különböző vizsgált élelmiszerekben. A visszanyerés 68 és 90 % között változott, a variációs koefficiens 2-22 %, az élelmiszertől függően.

Tóth Tiborné (Budapest)

T. A. IULIANO: Egyszerűsített módszer 100 %-os narancsléhez adott, nem deklarált édesítőszer meghatározására (A Simplified Method for Determining Undeclared Sweeteners Added to Pure Orange Juice)

J. AOAC **79** (1996) 6, 1381-1387.

Korábbi kutatások módszereket adtak meg specifikus oligoszacharidok monitorozására, tiszta narancsléhez hozzáadott nem deklarált édesítőszer hozzáadás, vagyis hamisítás kimutatására. Az itt közölt módosítások a módszert alkalmassá teszik nagyszámú minta rutin elemzésére. A mintaelőkészítés gyorsabb és hatékonyabb, maximum 24 minta dolgozható fel egyszerre. Az oligoszacharidokat izokratikusan eluálják 30 °C-on, csökkentve a retenciós időt és szükségtelenné téve az oszlop újraekvilibrálását az injektálások között. A kereskedelemben kapható édesítőszer és az azokkal adalékolt narancsléminták módosított körülmények között végzett elemzése igazolta, hogy az elemzési idő több mint 50 %-kal csökken, ugyanakkor a felbontás javul és megmarad a kimutatási határ.

Tóth Tiborné (Budapest)

B. S. LANHER: Aegys Mi 600 Fourier transzform infravörös tejelemző értékelése zsír, fehérje, laktóz és zsírmentes szárazanyag meghatározására: nyolc független vizsgálat tapasztalatai (Evaluation of Aegys MI 600 Fourier Transform Infrared Milk Analyzer for Analysis of Fat, Protein, Lactose, and Solids Nonfat: A Compilation of Eight Independent Studies)

J. AOAC **79** (1996) 6, 1388-1399.

Az Aegys Mi 600 Fourier-transzform infravörös tejelemző működését nyolc független laboratórium értékelte Európában, az Egyesült Államokban és Ausztráliában. A műszer egy közép-infra forrásból, termosztált átfolyó küvettából és detektorból áll, a hullámhossz generálásra interferometriát alkalmaz. A kalibrációs egyeneseket multilineáris regresszióval generálják a zsír, fehérje, laktóz és a zsírmentes szárazanyag mérésére. Az egyes műszereket különböző teljesítményjellemzőkre egymástól függetlenül tesztelték, ezek között szerepelt a kalibrációs és validálási pontosság, ismételhetőség is. A különböző laboratóriumokban nyert értékek átlagos különbsége és standard deviációja jóval az AOAC követelményeken belül volt. Az átöblítési határfok 99 %-osnál jobbnak bizonyult. Sikeresen vizsgálták ezenkívül a nulla stabilitást, az újrakalibrálás nélküli öt napos reprodukálhatóságot és homogenizálási határfokot. Mindegyik műszer alkalmas tejátvételi célra vagy a marhanemesítésben. Az Aegys Mi 600 eleget tesz az AOAC 972.16. hivatalos módszer követelményeinek.

Tóth Tiborné (Budapest)

J. M. SCHOLTEN & M. C. SPANJER: Aflatoxin B₁ meghatározása pisztácia magban és héjban (Determination of Aflatoxin B₁ in Pistachio Kernels and Shells)

J. AOAC **79** (1996) 6, 1360-1364.

Módszert dolgoztak ki aflatoxin B₁ pontos mérésére pisztácia ehető részében. 29 adag magbelet héjjal illetve héj nélkül elhomogenizáltak egy Mega Ultra Turrex segítségével. A homogenizátum egy részét víz-metanol eleggyel extrahálták, petroléterrel zsírmentesítették. szilikagél szilárdfázisú extrakciós oszlopon tisztították és metanolban oldották újra. Oktadecil oszlopon végzett elválasztás és oszlop utáni reakcióval (on-line elektrokémiai úton előállított brómmal), az aflatoxin B₁-et fluorometriásan detektálták. A héj a magban található aflatoxin B₁-nek csak kb 1 %-át tartalmazta, és a héj tette ki az egész pisztácia súlyának 41,7-46,8 %-át. Ezek a megfigyelések azt jelzik, hogy lehetséges a teljes mintát elemezni (egészen 25 kg-ig) és ennek alapján megítélhető hogy megfelel-e a holland élelmiszer törvény által az ehető részre megszabott 5 µg határértéknek.

Tóth Tiborné (Budapest)

T. K. PULLIAINEN & H. C. WALLIN: Összes foszfor kolorimetriás meghatározása élelmiszerekben: A skandináv országok élelmiszeralitikai bizottságának (NMKL) körvizsgálata (Determination of Total Phosphorus in Foods by Colorimetry: Summary of NMKL Collaborative Study)

J. AOAC **79** (1996) 6, 1408-1410.

Körvizsgálatot végeztek az élelmiszerekben összes foszfor meghatározására használatos spektrofotometriás-kolorimetriás módszer validálására. A mintát szárazon hamvasztották cinkoxid jelenlétében, az össz foszfortartalmat kolorimetriásan mérték molibdénkék formájában. A skandináv országok 12 laboratóriuma vett részt a vizsgálatban. A vizsgált minták a következők voltak: burgonyaliszt, kolbász, sonka, gyermektápszer, sajt és sovány tejpor. A résztvevők 12 véletlenszerűen kódolt mintát kaptak, mindegyik minta kétszer szerepelt. A minták foszfortartalma 0,076 és 0,96 g/100 g között változott. A módszer ismételtetésének relatív standard deviációja 0,96 g P/100 g mellett 1,1 %, 0,29 g P/100 g mellett 5,4 %. A reprodukálhatóság relatív standard deviációja 3,6 és 7,7 % között változott. Az élelmiszerek össz foszfor tartalmának kolorimetriás mérési módszerét az AOAC International elfogadta NMKL/AOAC International módszerként.

Tóth Tiborné (Budapest)

SZAKMAI HÍREK

A FECS (Federation of European Chemical Societies) Élelmiszerkémiai Szekciójának (Food Chemistry Division) vezetőségi ülésére 1996. szeptember 27-28-án került sor Prágában. Az ülésen a Dr. Reto Battaglia (Svájc) elnökletével 22 tagország képviselői vettek részt, magyar részről Dr. Lásztity Radomir és Dr. Molnár Pál.

A napirend fő pontjai a következők voltak:

- tájékoztató a FECS keretén belül bekövetkezett változásokról,
- a szakmai munkacsoportok tevékenysége,
- kapcsolatok más szervezetekkel,
- tervezett rendezvények,
- egyéb.

A főbb megállapításokat és határozatokat a következőkben foglaljuk össze:

A FECS megerősítette szervezeti kapcsolatait az Európai Unió brüsszeli European Commission Chemistry Council-al.

A FECS -WPFCh a közgyűlés határozata alapján Food Chemistry Division (Élelmiszerkémiai Szekció) néven új szervezeti formában tagozódik a FECS-be. Ez nemcsak szervezeti változást jelent, hanem nagyobb szerepkört és rangot is. Ennek megfelelően új szabályzat készül.

A munkacsoportok által elvégzett munkából a következőket emeljük ki:

- irányelvek kidolgozása a tudományos rendezvények szervezésével kapcsolatban;
- a közép-európai országokkal tartott kapcsolatok szélesítésével foglalkozó munkacsoport bővített információkkal segíti a tagországok közötti tudományos együttműködést beleértve a részvételt, ill. pályázást az EU által támogatott kutatási programokban;
- az oktatással foglalkozó csoport véglegesítette ajánlását az élelmiszervegyész (Food Chemist) képzéssel kapcsolatban, melyet a közeljövőben hazai szaklapokban is meg kívánunk jelentetni;
- az információs munkacsoport a Springer Kiadó segítségével kiadta a "Who's who in Food Chemistry in Europe" c. könyvet.

A más szervezetekkel fennálló kapcsolatok fejlesztésénél a FECS-FChD a fő hangsúlyt a jövőben az EU további brüsszeli szervezeteire, valamint az AOAC International-ra (Amerikai Analitikusok Nemzetközi Szervezete) kívánja helyezni.

A következő évek rendezvényei közül Magyarország képviselői az EURO-FOOD CHEM X. Konferencia rendezési jogáért folyó vitában és annak eldöntésében voltak elsősorban érdekeltek. Örömmel tájékoztatjuk a hazai élelmiszertudománnyal foglalkozókat, hogy számunkra kedvező döntés született. Ezt a fontos — a terület európai szakembereit vonzó — rendezvényt 1999-ben Budapesten rendezhetjük meg.

Az 1997. évi rendezvények közül a BIOAVAILABILITY III. szimpóziumot (Wageningen / Hollandia, 1997. május 25-29.) és az EURO-FOOD-CHEM IX. konferenciát (Interlaken / Svájc, 1997. szeptember 24-26.) említjük meg. Előkészületben van 1998. májusában az élelmiszerek funkcionális tulajdonságaival foglalkozó szimpózium (Olsztyn / Lengyelország) és 1998. szeptemberében egy élelmiszer-immunológiával foglalkozó szimpózium (Taormina / Olaszország).

A rendezvényekkel kapcsolatban a magyar képviselők szívesen adnak további tájékoztatást.

Dr. Lásztity Radomir - Dr. Molnár Pál

Az élelmiszertermékek biztos piaci sikerének egyik előfeltétele a fogyasztói igények pontos ismerete

A Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet Élelmiszer Minőségügyi Információs Centruma és Kémiai Analitikai Osztálya az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottságával együttműködve (EOQ MNB) új szolgáltatásként lehetőséget biztosít **érzékszervi bírálók alkalmassági képzésére**, vizsgáztatására. Rendelkezésre állunk élelmiszerek szakértői **érzékszervi minősítésére**, valamint termékek **fogyasztói kedveltségének** felmérésére korszerű érzékszervi bírálati és számítástechnikai háttérrel (**PSA, SENSOREX** programok).

Az optimális érzékszervi minőség a gyártmányfejlesztés meghatározó sikertényezője.

Várjuk érdeklődő megkeresését.

1537 Budapest, Pf. 393. **KÉKI-ÉLMINFO**

Tel: 156 5082
Fax: 274 1005

R., Lásztity:

THE CHEMISTRY OF CEREAL PROTEINS

2nd Edition, CRC PRESS INC. Boca Raton, New York, 1996.

(328 oldal, 105 táblázat, 76 ábra, irodalom fejezetenként, tárgymutató)

A nemzetközileg ismert szerző monográfiájának második kiadása (az első kiadás 1984-ben volt) 1996 elején jelent meg bővített, átdolgozott formában. Szerző figyelembe vette és a könyv tükrözi azt a fejlődést, ami a gabona-fehérjekémia és biokémia e területén az utóbbi évtizedben végbement. Az új nagyhatékonyságú elválasztási módszerek (HPLC, RPHPLC, kapilláris elektroforézis stb.), a molekuláris biológia és a genetic engineering technikájának alkalmazása nagymértékben bővítette ismereteinket.

A könyv nagy súlyt helyez a fehérjék szerkezetére és a gabonák technológiai, valamint táplálkozási értékének kapcsolatára, az új ismeretek felhasználási lehetőségeire a nemesítő munkában. Különösen nagy figyelmet fordít a könyv az egyes minor fehérjekomponensekre (enziminhibitorokra, egyéb antinutritív faktorokra, bioaktív speciális fehérjékre), amelyek biológiai aktivitására az utóbbi időben derült fény.

A könyv alapszerkezete nem változott, a gabonafehérjék általános jellemzését követően az egyes gabonafélék (búza, rozs, tritikále, árpa, zab, kukorica, cirok, köles) fehérjéinek tárgyalása kerül sorra egy-egy fejezetben, végül a gabonafehérjék nem élelmiszer célú felhasználásáról esik röviden szó.

Lényegesen bővültek a búzán kívüli gabonafélék (elsősorban kukorica, árpa, zab) fehérjéivel foglalkozó fejezetek. Minden egyes fejezetet irodalomjegyzék követ, a tájékozódást igen részletes tárgymutató segíti.

A könyv értékes információi jól segíthetik a gabonatermesztés, feldolgozás és felhasználás területén dolgozó szakembereket a nemesítőktől és termesztőktől kezdve a feldolgozókon (malom- és sütőiparon) át a táplálkozástannal foglalkozókig. Ugyancsak érdeklődésre tarthat számot a kiadvány ajánlott irodalomként az egyetemi és posztgraduális oktatásban (az első kiadáshoz hasonlóan, amely több amerikai egyetemen is szerepelt ajánlott irodalomként).

Kovács József

Euro Food Chem IX

„Konferencia az élelmiszerek eredetazonosságáról és hamisításáról — analitikus megközelítés”

1997. szeptember 24-26., Interlaken, Svájc

A hitelesség igazolása és a visszaélések megelőzése az élelmiszerek egész skálájára nézve az élelmiszerkémia egyik legfontosabb feladatát képezi. Számos élelmiszervegyész foglalkozik ezzel a témával az összetevők kutatásában, az élelmiszer-törvénykezés végrehajtásában, a megfelelőség tanúsításában, a minőségellenőrzésben, valamint az analitikai módszertan kutatásában és fejlesztésében.

A következő témákban meghívott előadók szerepelnek:

1. Jogi vonatkozások és az élelmiszer-analitika szerepe (M. Walsh, IRL)
2. Húsok eredetazonosítása és a hústermékek hamisítása (G. Wijngaards, NL)
3. A tej és a tejtermékek hamisítása (P. Resmini, I)
4. Növényi termékek: a fűszerek, az ízesítőszerke és az aromaanyagok hamisítása (A. Mosandl, D)
5. Az olivaolaj valódisága (M. Lees, F)
6. Gyümölcsle-hamisítás (S. Page, USA)
7. A szénhidrátok kromatográfiája a hamisítások kimutatásában (J. Prodolliet, CH)
8. A kemotaxonómia, mint az eredetazonosítás kulcsa (F. Lambein, B)

Amennyiben Ön szeretné megkapni az 1997 tavaszán megjelenő második körlevelet, ilyen irányú igényét kérjük jelezze a következő címen:

Dr. Reto Battaglia, Migros Laboratories,
P.O. Box 266, CH-8031 Zürich, Switzerland;
Phone: +41 1 277 3140, Fax: +41 1 277 3170,
E-Mail: Reto.Battaglia@mgb.migros.inet.ch

Szervezet: Swiss Society on Food and Environmental Chemistry (Svájci Élelmiszer- és Környezetvegyészeti Szövetség); Dr.R. Battaglia, Migros-Genossenschafts-Bund, P.O. Box 266, CH-8031 Zürich, Switzerland. Phone: +41 1 277 3140, Fax: +41 1 277 3170.

Igénybejelentést szívesen fogad az „Élelmiszervizsgálati Közlemények” Szerkesztősége is és küldi meg a rendelkezésre bocsátott programot az érdeklődők számára.

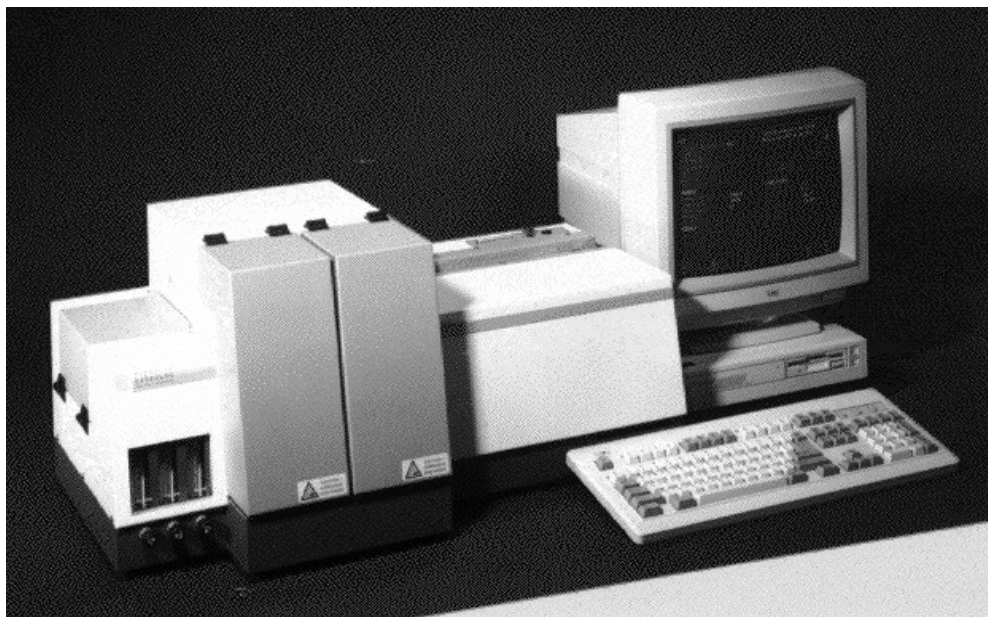
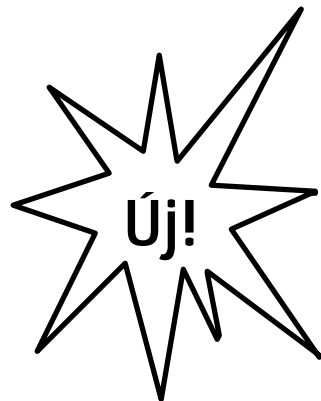
RENDEZVÉNYNAPTÁR

Megnevezés	Időpont / helyszín	Rendező
A Codex Alimentarius Mintavételi és Analitikai Módszerek Bizottságának ülése	1997. március 10-14. Budapest	KÉKI Fax: 1558-991
A Magyar Élelmiszerkönyv cukorfélékre vonatkozó előírásai	1997. április 17. Budapest	EOQ MNB Fax: 274-1005
Kihelyezett érzékszervi tanfolyam és alkalmasságvizsgálat a Döhler-Szilas Kft.-nél	1997. április 15-18. Kerepestarcsa	EOQ MNB / KÉKI Fax: 274-1005
„A minőségjavítás és -biztosítás aktuális feladatai az agrárgazdaságban” Konferencia	1997. április 24. Budapest	EOQ MNB, Fax: 274-1005 Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, Fax: 1294411
XVII. Országos Minőségügyi Konferencia	1997. május 21. Budapest	EOQ MNB / MTESZ Fax: 274-1005
„Bioavailability '97” Konferencia	1997. május 25-28. Wageningen/Hollandia	Mrs. L. Duym Fax: 00/31/317/483342
„Szív- és érrendszeri megbetegedések megelőzésére alkalmas élelmiszerek előállítására és forgalmazására” témájú Világbanki Projekt indító Konferenciája	1997. május 27-28. Budapest	KÉKI Fax: 1558-991
Az EOQ MNB 1997. évi közgyűlése	1997. június 5. Budapest	EOQ MNB Fax: 274-1005
41. EOQ Kongresszus	1997. június 16-20. Trondheim/Norvégia	EOQ MNB Fax: 274-1005
VIII. Európai Biotechnológiai Kongresszus	1997. augusztus 18-22. Budapest	Prof. Nyeste László Fax: 463-2598
EURO FOOD CHEM IX.	1997. szeptember 24-26. Interlaken/Svájc	Dr. Reto Battaglia Fax: 00/41/1/2773170
Beszámoló a 41. EOQ Kongresszusról	1997. szeptember 30. Budapest	EOQ MNB Fax: 274-1005
Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának tapasztalatai, valamint tájékoztató a „SZÍV” Projekt termékeinek jóváhagyásáról és jelöléséről	1997. október 15. Budapest	EOQ MNB / KÉKI Fax: 274-1005
„Európai Minőség Hét Magyarországon, 1997” keretén belül Nemzetközi Élelmiszerminőségügyi Konferencia	1997. november 10-14. Budapest	EOQ MNB / Magyar Élelmiszerminősítő Társaság Fax: 274-1005
Minőségügyi tanácsadók, tanúsítók és tanúsítottak regionális találkozója Szakágazati minőségügyi rendezvények		



TOC 1200

- Katalizátor-mentes rendszer
- Magas hőmérsékletű kemence
- NDIR detektor
- TC, IC, TOC, POC, NPOC
- 50 ppb - 4000 ppm
- 3 perces analízis idő
- Szilárd és folyékony minták elemzése
- Automata mintaváltó opciója



Kizárólagos képviselőt:

UNICAM Magyarország Kft.
1148 Budapest, Lengyel u. 19.
Tel: 383 4569 ♦ Fax: 221 9051
