

# Növekvő minőségi követelmények az élelmiszeriparban

Az élelmiszeripar továbbra is a magyar gazdaság egyik meghatározó ágazata, függetlenül attól, hogy az iparon belüli súlya az elmúlt évtized során kissé csökkent. A 14 ágazatot átfogó feldolgozóiparon belül változatlanul a második helyen áll, s az ipar teljesítményéből való részesedése pedig kb. 14%-ot tesz ki.

Az élelmiszer az egyik legfontosabb összekötő híd az ember és a külvilág között, amelyen keresztül a külvilág szennyeződései az emberi szervezetbe bejuthatnak és ott különböző, általában negatív élettani elváltozásokat, megbetegedéseket indíthatnak el. Paradox módon a XXI. századba átlépve – a figyelemreméltó társadalmi és technikai haladás ellenére – egyre gyakrabban merül fel a jogos aggodalom: Biztonságosak-e az élelmiszereink? Milyen veszélyekkel kell számolnunk? Mekkora ennek a kockázata? Mit kell tenni az egyén és a társadalom szintjén, hogy az egészségkárosodást megelőzzük? Számos jel arra mutat, hogy az élelmiszer-termelés technikai fejlődésével az élelmiszer-biztonság színvonala nem növekszik együtt. A WHO/FAO Élelmiszerbiztonsági Szakértő Bizottsága már több alkalommal megállapította, hogy a fertőzött élelmiszerektől bekövetkezett megbetegedések világszerte egészségügyi problémát okoznak, és ez jelentősen csökkenti a gazdasági hatékonyságot. Napjainkban már – különösen a fejlett gazdasággal rendelkező országokban – az élelmiszerek termelése, feldolgozása térben és időben elválik a fogyasztástól. A nagy volumenben előállított élelmiszerek – ezen belül az esetleg ártalmasak is – a világkereskedelem közvetítésével rövid időn belül nagyszámú fogyasztóhoz juthatnak el.

Az Európai Unió és hazánk élelmiszer-biztonsági politikájában egyértelműen megfogalmazódik, hogy a legfontosabb szempont a fogyasztók egészségének védelme. A biztonságosan fogyasztható, egészségre nem ártalmas élelmiszerek előállításá-

egy hosszú, részletesen ellenőrzött folyamat eredménye. A késztermék csak akkor biztonságos, ha a termőföldtől az asztalig minden szereplő betartja a szigorú előírásokat. Ez a teljes élelmiszerlánc területét hiánytalanul lefedő, hatékony, szigorú hatósági ellenőrzési és vizsgálati stratégiát követel meg. Ennek megvalósításában fontos szerepet kaphatnak az élelmiszer-ipari minőségirányítási rendszerek és azok alkalmazása, különösen a közelmúltban kiadott ISO 22000-es szabványcsalád, amelynek a Nemzetközi Szabványügyi Szervezet keretében történő kidolgozását magyar vezetésű műszaki bizottság végezte. Lapunk mostani számában e bizottság irányítója – Petró Ottóné dr. – érdekes cikkben ismerteti a szabványcsalád kidolgozásának előzményeit és a kész szabvány nemzetközi fogadtatásának visszhangját. Megállapítja, hogy a jó nevű, exportorientált vállalatok gyorsan felismerték az ISO 22000-es tanúsítvány potenciális előnyeit és az elsők között törekedtek annak megszerzésére. Az ISO 22000-es szabvány szerint tanúsított vállalatok száma világszerte folyamatosan nő. Az ISO 2006 szeptemberében elhatározta, hogy létrehoz egy munkacsoportot, amely információkat fog gyűjteni a tanúsított vállalatok tapasztalatairól, és feladata lesz a szabvánnyal kapcsolatos észrevételek összegyűjtése és megválaszolása. Az élelmiszer-biztonsági irányító rendszerek hazai alkalmazásának helyzetéről Páger Zsolt cikkéből kaphatunk tájékoztatást. Az szerző szerint egyes a kép e rendszerek hazai alkalmazását illetően, s a jövőben várhatjuk az igazi áttörést ezen a téren. További cikkeink – elsősorban külföldi szerzőktől – foglalkoznak még az élelmiszer-minőség és az élelmiszer-biztonság kérdéseivel, ezzel is aláhúзва a téma kiemelt jelentőségét.

