

BESZÁMOLÓ SZAKBIZOTTSÁGI RENDEZVÉNYRŐL

Időpont: 2017. február 20., hétfő

Helyszín: EOQ MNB Képzési Központ

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

Téma: **A kockázatbecslés aktuális kérdései, különös tekintettel az élelmiszerbiztonságra** („Pódiumbeszélgetések a Minőségről” sorozat)

Előadó: **Prof. Dr. Biacs Péter**, ny. egyetemi tanár, prof. emeritus
Szent István Egyetem Élelmiszer-tudományi Kar, Mikrobiológia és
Biotechnológiai Tanszék
EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági Szakbizottság elnöke

A globalizálódó élelmiszer világkereskedelem soha nem látott árubőséget hozott magával: ma már több, mint 220 ezer árucikket tartanak nyilván a világon, az Európai Unió közös piacán pedig ez a szám 110 ezer körül mozog. Magyarországon is jelenleg tízszer több féle élelmiszert forgalmaznak, mint 1990-ben; ezek rendszeres hatósági ellenőrzése szinte megoldhatatlan feladatot jelent.

Az EU által megkövetelt új élelmiszerbiztonsági feladatok: a nyomon követés a termőtalajtól a fogyasztó asztaláig, a termékfelelősség és a kockázatbecslés. A kockázat fogalmán a veszély előfordulásának valószínűségét (gyakoriságát) értjük. A veszélyek természetétől függően megkülönböztethetünk fizikai, kémiai és biológiai jellegű szennyeződések. Az utóbbi időben előtérbe kerül a vertikális szemlélet, mivel az egész élelmiszerláncot érintő biztonságról és kockázatokról beszélhetünk.

Az élelmiszereket szennyező anyagok (kontaminánsok) kockázatának két alapvető összetevője a veszélyforrás (kvalitatív tulajdonság), illetve a szervezet káros anyagokkal terhelése, ami kvantitatív jellegű. A veszélyek természete eltérő: vannak rövidtávon ható (akut) mérgezések és csak hosszú időtartamon túl jelentkező krónikus veszélyek, amelyek szervkárosodást okoznak. A kockázatbecslés során külön figyelmet kell fordítani az expozíció (kitettség) kérdésére, ami a fogyasztás gyakoriságával áll kapcsolatban.

Kiemelt jelentőséggel bír a fogyasztók tudatlansága és az emberi felelőtlenség: az élelmiszerekkel összefüggő megbetegedések 80%-a ugyanis a háztartásokban alakul ki. A fogyasztói ismeretek hiányosságaihoz nagyban hozzájárul, hogy szervezett képzés szinte alig létezik, amellet rendkívül sok babonával és tévhittel is találkozhatunk. Gyakran még az alapvető tisztaság, a higiénia is kívánnivalót hagy maga után.

A teljes kockázatbecslés több lépésből tevődik össze:

- Kockázatbecslés (a szakértői panelek tanácskozásai, tudományos feladat)
- Kockázat ügyintézés (hatósági feladat, határozatokat hoznak)
- Kockázat közlés (kommunikáció; a média némely esetben igyekszik „oknyomozó” hatóságként működni)

- Kockázat felismerés (a fogyasztói ismeretek fejlesztése, ami viszonylag új megközelítés)

Hazánkban ezt a feladatot a kb. 15 főből álló Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Élelmiszerbiztonsági Kockázatértékelési Igazgatóság (NÉBIH ÉKI) látja el, állami költségvetésből. A jogi háttér az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-án kelt 178/2002/EK számú rendelete biztosítja [tárgya: az élelmiszerjog általános elvei és követelményei, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) létrehozása és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapítása]. Az EFSA és a NÉBIH ÉKI egymással szoros kapcsolatban, a kölcsönös tapasztalatcsere alapján együttműködve dolgozik a közös célok megvalósítása érdekében.

Kiemelt feladat a határállomásokon belépő élelmiszer- és takarmány szállítmányok ellenőrzése, mert az EU élelmiszerfogyasztásának kb. egyharmada az Unió kívüli, külföldi országokból származik (emlékeztetünk itt a szabadkereskedelmi megállapodások forszírozására). Magyarországon 8 ilyen határállomás van a keleti és a déli határainkon, ahol állat- és növényegészségügyi ellenőrzés folyik. Az EU rendszeres beszámolót kér tőlünk a kiemelt fontosságú élelmiszerek és takarmányok mintavételeiről (lásd: Gyors Riasztási és Információs Rendszer, RASFF). Terjed az ún. probabilisztikus megközelítés, ami annyit jelent, hogy a mintavétel során az egész növényt vagy állati testet felaprítják, bedarálják.

Az utóbbi években a mikotoxinok és a dioxinok által okozott élelmiszerszennyezések kaptak világszerte nagy figyelmet.

Végezetül az előadó emlékeztetett a szakértői panelba hívott munkatársak felelősségére és az ismeretek terjesztésének szükségességére. A kockázatbecslés csak az első lépés: tudatosítani kell az emberekben a veszélyeket, azok mértékét, az ún. határértékkel kifejezett még elfogadható, illetve nem megengedhető voltát. Ezek nem kőbe vésett dolgok, de „becsülni” kell őket!

A hozzászólások a következő témák körül kristályosodtak ki:

- A fogyasztók képzését (élelmiszerek kezelése, személyi higiénia) minél előbb, lehetőség szerint már az óvodában el kell kezdeni. Az írásos média ma már nem hatékony, de azért hasznos lehet a fényképekkel és más látványos elemekkel illusztrált brosrák terjesztése. Az ismeretterjesztés területén a számítógépes alapú média tehet legtöbbet.
- A hatóság még mindig túl sokat foglalkozik a minőséggel, ami „csak” a pénztárcát érintő kérdés; ezzel szemben kevesebb figyelem jut az emberek életét és egészségét közvetlenül befolyásoló biztonsági kérdésekre. A hatóság munkáját a felszerelés és az eszközök hiányosságai, valamint a munkatársak sokszor nem kielégítő szakképzettsége hátráltatja.
- Felelőtlenek azok az akciók, amelyek arra buzdítják az embereket, hogy a hulladékok csökkentése jegyében ne dobják ki a lejárt szavatosságú élelmiszereket. Az EU állásfoglalása értelmében még takarmányként sem használhatók fel ezek az élelmiszer hulladékok, mert azok származhatnak akár kórházakból vagy más olyan helyekről, ahol

nem végeznek hőkezelést (pl. a sertésekkel való feletetés veszélyes lehet). Az előadó maga is határozottan ellenzi az élelmiszer hulladékok összegyűjtését és újbóli felhasználását akár komposzt gyanánt, mert az is a talajba és végső soron az élelmiszerekbe kerülhet. Egészen más elbírálás alá esik viszont az ipari célra (biogáz, bioetanol) történő hasznosítás. Prémis állatoknak is adhatók takarmányként élelmiszer hulladékok, ha az állatok húsát nem kerül fogyasztásra.

- Részben megoldatlan Magyarországon a lokális termékek, vagyis a kistermelői piac ellenőrzése: nagymértékű az árubőség, de kevés az ellenőr. A piacfelügyelő állatorvos intézményének visszaállítása megoldaná a kérdést.
- Fontos, hogy a szakemberek jól ismerjék a minőségügyi szakszókincset és nevezéktant; ellenkező esetben ugyanis baj lehet az értelmezéssel. Ehhez hathatós segítséget nyújt a NÉBIH honlapja, de az EOQ Magyar Nemzeti Bizottság is kiemelten foglalkozik a nevezéktannal (lásd: 2017. január 31-i pódiumbeszélgetés).

Várkonyi Gábor