

AZ ÉLELMISZER-ELLÁTÁS ÉS BIZTONSÁG TÁRSADALMI FELELŐSSÉGE A KÖZJÓ SZOLGÁLATÁBAN

Prof. Dr. Biacs Péter Ákos EOQ MNB
Szakbizottsági elnök

1. AZ ÉLELMISZEREK FUNKCIÓI

- 1.1. Az élelmiszerek eredendő funkciója a tápanyag biztosítása, a szervezet folyamatos ellátása a testhőmérséklet fenn-tartásához szükséges energiahordozókkal (szénhidrátok, zsírok) valamint testfelépítő (fehérje) anyagokkal.
- 1.2. Az élelmiszer közszükségleti cikk.
Hazánk gazdaság-földrajzi, természeti adottságai miatt bőséges lehetőségünk van élelmiszerek termelésére, tartalékok képzésére, közraktározására.

2. BIOLÓGIAILAG AKTÍV ANYAGOK

- 2.1 Az élelmi lánc első lépcsője az alapanyagok termelése. Az általunk ismert és köztermesztésbe vett növények a szántóföldön, kertekben, üvegházakban hagyományos (extenzív) vagy fokozott (intenzív) gazdálkodási feltételek között hoznak termést.
- 2.2 Az intenzív gazdálkodás során a növény gyorsabban növekszik, több termést ad, de kevesebb biológiailag aktív anyagot (vitaminok, antioxidánsok) tartalmaz.
- 2.3 Az extenzív termesztés többnyire elhúzódik, így a növények előállításuk költségesebbé, időigényesebbé válik, ugyanazon növényfajta termelése más fehérje, szénhidrát, és zsír arányokkal írható le, mint intenzív termesztésnél. A köztulajdonban (közlegelőn) tartott állatoknál is hasonló megfigyeléseket tettek.

3. AZ ÉLELMISZER-FELDOLGOZÁS KÖZEGÉSZSÉGÜGYI LEHETŐSÉGEI

- 3.1 Az élelmiszeripar a második lépcső, a feldolgozás során további ásványi anyagot, vitamint adagolhat a nyersanyaghoz és ezáltal feldúsítja a termékekben (fortifikálás): a biológiailag aktív anyagokat természetes forrásokból nyerhetjük ki, de mesterségesen is előállíthatjuk (aszkorbinsav)
- 3.2 A gyógyszerekhez hasonló formában (tabletták, kapszulák, porok), de nem ismert élelmiszerekhez adagolt termékeket étrendi kiegészítőknek nevezik
- 3.3 Az egészségvédő (funkcionális) élelmiszerek, valamint az étrendi kiegészítők fogyasztásánál ügyeljünk arra, hogy a napi ajánlott mennyiség feltüntetésre kerüljön

4. ÉLELMISZER FORGALMAZÁS

- 4.1 Az élelmi lánc harmadik lépcsője, az élelmiszerek vásárlása során a megtévesztés, csalás, hamisítás mellé kezd felzárkózni az élelmiszerek szennyezése, fertőzöttsége és ezek okozta megbetegedés, az akut veszélyt jelentő mérgezések és a rendszeres fogyasztásból származó krónikus szervkárosodások.
- 4.2 Az Európai Unió Közös Piacán a kereskedőnek kell gondoskodnia áruja élelmiszer-biztonságáról és dokumentumokkal kell bizonyítania a termék vagy összetevője származását
- 4.3 Növény-útlevel, állat-regisztráció, vonalkód, mikrochip

5. ÉLELMISZER-FOGYASZTÁS

- 5.1 Az élelmi lánc negyedik lépcsője, az egészségtudatos fogyasztói magatartás növekedésével előtérbe került az élelmiszerek egészségőrző szerepe és a közvélemény szerint a táplálkozási útmutatók követésével ennek betegség-megelőző szerepe is lehet.
- 5.2 A négy fontos gyakorlat, amire a gyerekeket tanítják: a kézmosás, a előkészítő pultok, asztalok tisztán tartása, a friss élelmiszerek hidegen (hűtőben) tartása és a csak teljesen átfőtt étel fogyasztása.
- 5.3 A közétkeztetésben népszerűvé vált a zöldségek és gyümölcsök kínálata és a helyben termelt nyersanyagok előtérbe kerülése mellyel a szállítás és raktározás részben kiváltható.

Köszönöm figyelmüket!