

**A** magyar lakosság meglepve tapasztalja, hogy az élelmiszerek vásárlása során hagyományosan tapasztalt megtévesztés, csalás, hamisítás mellé kezd felzárkózni az élelmiszerek elfogyasztásával járó kockázat. Az újságok hasábjain és az elektronikus médiában mind gyakrabban hallani-olvasni termékek szennyezéséről, fertőzéséről és ezek okozta megbetegedésekről. A piacon, boltban minden nap friss árut vásárló, vagy a hét végén az áruházból nagyobb tömegű/térfogatú tartós élelmiszerekkel hazatérő emberek

ges dokumentumot vagy a nyomon követéshez használt technikai megoldást. A korszerűnek ítélt információs rendszerek és eszközök most kezdik feltárni a piacot, és reményünk lehet arra, hogy egyre többen élnek ezekkel a megoldásokkal (növény-útlevél, állat-regisztráció, vonalkód, mikrochip, stb.) Sokak véleménye szerint nem a többször hangoztatott szigorúság, hanem az új módszerek és eszközök használata vezet a megoldáshoz, a fogyasztók bizalmának visszaszereléséhez.

# Az élelmiszerbiztonság társadalmi megítélése

N É G Y F O N T O S G Y A K O R L A T

egy része – egyes felmérések szerint 15-20 százaléka – egészségtudatosan szerzi be táplálékát, tájékozott az élelmiszerek tápértékéről, legfontosabb összetevőiről (fehérjék, zsírok, szénhidrátok), vagy éppen biológiailag aktív anyagairól (vitaminok, ásványi anyagok, rostok). Az élelmiszer-fogyasztók azonban nehezen tudnak különbséget tenni a rövid lejáratú, akut veszélyt jelentő mérgezések és a hosszabb idejű, rendszeres fogyasztásból származó krónikus megbetegedések között. A fogyasztói ismeretek megrekedtek egy szinten, mely a családban szerzett nevelés, az iskolai oktatás és a felnőttek tapasztalat-átadásának elegye. Az írásos és elektronikus média munkatársai sincsenek jobb helyzetben, gyakran elragadja őket az ügyek feltárásnak hevülete és nem tájékozódnak eléggé, sok félreértés és pánikkeltés származhat ebből.

A társadalom és avatott képviselőinek (hivatalok, hatóságok, hírközlő szervek) felelőssége azonban eltörpül az élelmiszer-lánc résztvevőinek felelőssége mögött, az Európai Unió közös piacán egyértelműen a termelőknek, gyártóknak vagy a kereskedőknek, a közétkeztetésben részt vállalónak kell gondoskodnia arról, hogy az árúja élelmiszer-biztonsági szempontból kifogásolhatatlan legyen. Azt is neki kell bizonyítani, hogy a termék vagy annak bármely összetevője honnan származik. A fogyasztók, illetve a képviselőjükben eljáró szervezetek számára be kell mutatni minden szüksé-

Az élelmiszer-fogyasztók ugyanis gyanakvóvá váltak, a szántóföldi tömegtermelés, nagyüzemi feldolgozás és a globális élelmiszer-kereskedelem egyre többször követ el hibákat, gyárt és forgalmaz kifogásolható termékeket nemcsak azok minősége, hanem biztonsága szempontjából. Magyarország lakossága már 10 éve szembesül azokkal az élelmiszer-botrányokkal, melyek a Közös Piacon belül elég gyakoriak és nemcsak az adott országok közvéleményét rázzák meg, hanem a szomszédos, illetve távoli tagországok lakosaira is veszélyt jelentenek. Élelmiszerek és takarmányok egyaránt súlyos kifogások alá esnek, mindennapos ügyekké váltak a betiltások, összegyűjtések, visszahívások és az áruk vagy alapanyagok megsemmisítése.

Az Európai Unió alapelve az áruk szabad áramlása, az élelmiszerek minősége az értéküket jelzi, míg a biztonságuk azt mutatja, hogy a fogyasztók egészségére, munkaképességére és életvitelére ezek megszokott mennyiségben elfogyasztása nem okozhat kárt. Élelmiszer-mérgezések korábban is előfordultak egy-egy országban, tájegységben, településen, azonban egy ekkora régióban, mint az Európai Unió a következőkkel több tagországban számolhatunk. Ezt ismerte fel az Unió, amikor élelmiszerekre és takarmányokra egy gyors vészjelzési informatikai rendszert állított fel és üzemeltet, hazánkban 2004. május 1 óta. Az élelmiszer-biztonság elsőbbséget kapott az Unióban, így a



riasztás kizárólag a szennyezett, fertőzött árukra vonatkozik, bár újabban a lóhússal helyettesített marhahússal kapcsolatban felvetődött, hogy minőségi kifogás (hamisítás) könnyen átfordulhat biztonsági problémává, ha a vágásra kiválasztott lovak betegségét és a gyógyításra használt szereket (antibiotikumokat) nem kellően dokumentálták.

A minőség értékfogalom, igényeket elégít ki és függ a keresletől-kínálattól, szubjektív jellege miatt a piac értékítéletétől függ, az előírások (hazánkban a Magyar Élelmiszerkönyv) betartásáért a vállalkozók felelnek. A biztonság viszont állami feladat, az Európai Unió és a tagországok hatóságai közösen ellenőrzik a Közös Piacra belépő élelmiszer-szállítmányokat és élnek „áru-megállítási jogukkal”. Az EU legfontosabb, meghatározó élelmiszer-biztonsági rendelete a 2002. január 27-én kibocsátott 178/2002 sz. regulation (közösségi rendelet), melyet az Európai Parlament és az Európai Tanács közösen hozott, és ezzel egy időben módosítottuk a magyar élelmiszer-törvényt, melyet az Országgyűlés még 2003. év októberében fogadott el, hazánkban mindkettő a csatlakozás napján, 2004. május 1-én lépett hatályba.

Az élelmiszerek és takarmányok még elfogadható szennyezési és fertőzési határértékeit közösen állapítják meg, e felett az objektíven mérhető, általánosan elfogadott mértéken túl nem maradhat a Közös Piacon, és nem is engedik be az EU külső növényvédelmi és állategészségügyi határállomásain.

Az Unió eltökélt szándéka, hogy az Európai Parlament szerepének megerősödésével egyre több jogszabályt uniós rendelet formájában készít el, így kevesebb szerepet hagy a nemzeti jogszabály-alkotásnak, az irányelvek és határozatok átültetésének. A 10 új tagország – köztük hazánk – csatlakozása előtti évben két rendelet született a génmódosított élelmiszerek jelöléséről és nyomon követéséről, majd néhány nappal a csatlakozás előtt három rendeletből álló un. higiénia-csomag került kihirdetésre. Ez utóbbi jogszabály-csomagban az első tartalmazta az élelmiszer- és takarmánygyártás, feldolgozás és forgalmazás alapvető feltételét, a *Veszélyelemzés és kritikus ellenőrzési pontok* (angolul Hazard Analysis and Critical Control Points – rövidítve HACCP) nevű dokumentum minden élelmiszerral foglalkozó vállalkozó számára kötelező elkészítésének feladatát.

A higiénia görög eredetű szó és az egészség megőrzésére, a fertőzés elkerülésére irányuló tisztaságot, illetve ennek előírásait jelenti. Az egészségügyi követelmé-

nyeknek megfelelő termelés, feldolgozás, forgalmazás és közétkeztetés (az un. élelmiszer-lánc) minden egyes lépcsőjére érvényes uniós előírás nem érte felkészületlenül hazánkat, az élelmiszer-iparban már 1996. évben elkezdték ezeknek a tisztasági munkaterveknek az elkészítését és rendszeres alkalmazását, de a mezőgazdaságban, valamint a kereskedelemben és közétkeztetésben az Unióhoz csatlakozás idejére még alig terjedt el, elkészítéséhez akkor adták ki az első útmutatókat. Ma már a háztartásokban végzett ételkészítésnél is alkalmazzák főbb elveit és célkitűzéseit, ha nem is foglalják írásba a családon belüli feladatmegosztást.

Az USA-ban egy élelmiszerfertőzésen átesett fiatal tapasztalatait foglalták össze egy népszerű kiadványban. A négy fontos gyakorlat, amire a gyerekeket tanítják: a kézmosás, az előkészítő pultok és asztalok tisztántartása, a friss élelmiszerek hidegen (hűtőben) tartása és a csak teljesen átfőtt étel fogyasztása.

Az élelmiszer-lánc egyes lépcsőiben minden üzemre külön-külön készítik el és alkalmazzák a HACCP munkatervet (ezen ellenőrző rendszer célja az élelmiszer-biztonság elérése), vagy az ezt helyettesítő *Jó Higiénias Gyakorlatot* (Good Hygienic Practice – GHP). A nagyobb vállalatok nem elégszenek meg a belső ellenőrzéssel, ezért külső céget bíznak meg a rendszeres ellenőrzéssel, helyszíni felügyelettel (mielőtt még a hatóság váratlanul vagy előre jelezve megérkezik). Az élet minden területén fontos a tervszerű megelőzés, mielőtt nagyobb baj történik. Az élelmiszer-biztonságról szóló előadásaimban ezt a külső ellenőrzést ahhoz szoktam hasonlítani, mint amikor a fiatal házasságok elfeledkeznek az ételkészítéshez és fogyasztáshoz használt edények, eszközök elmosásáról és megérkezik az anyós, aki nem rejti véka alá véleményét...

## Biacs Péter

A cikk szerzője vegyész-mérnök, élelmiszerkémikus. A BME Mezőgazdasági Kémiai Technológia Tanszékén tanított, majd a Mezőgazdasági és Élelmészügyi Minisztériumban dolgozott. 20 éven át volt a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet igazgatója, majd részt vett a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal létrehozásában (2003). A Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományi Karán egyetemi tanár, jelenleg emeritus professzor. Az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmészügyi Szervezetének (FAO) díjának és a Magyar Köztársasági Érdemérem Tiszti keresztjének tulajdonosa.

A család egy évszázada él Kelenföldön, édesapja a Ciszterci Szent Imre Gimnázium első diákjai között tanult. Felesége a BME könyvtárosa, ma elsősorban 5 unokájuk révén kötődnek a Szent Imre templomhoz.

