

.Előadás az SZVT Műszakiak Bolyai
Körének 2023. május 17-én tartott
szakosztályi ülésén

„A HAZAI ÉLELMISZER- ELLÁTÁS ÉS BIZTONSÁG TÁRSADALMI FELELŐSSÉGE

Dr. Biacs Péter Ákos ny. egyetemi tanár, professzor emeritus

.(

Az élelmiszer-fogyasztás szintje, felelősei

- **Élelmiszer-ellátás:** elegendő mennyiségű élelmiszerhez biztosított a hozzáférés, állami feladat, melynek nem teljesülésekor alultápláltság (malnutritio), vagy súlyosabb esetben éhezés lép fel, viszont a túlzott fogyasztás elhízást okozhat.
- **Élelmiszer-minőség:** piaci viszonyok között sokféle élelmiszer között válogathatunk, igényeinknek megfelelően, a kereslet-kínálat feltételeit figyelembevevő árakon (értéken) megvásárolva.
- **Élelmiszer-biztonság:** vállalkozók által megfelelő feltételek között termelt-feldolgozott és árusított élelmiszerek, melyek elfogyasztása nem okoz kárt egészségünknek, munkaképességünknek és életvitelünknek.

Az élelmiszerek piaci versenyképességét meghatározó feltételek, innovációs trendek

- **A minőség meghatározza a versenyképességet. Ez hagyományosan az élelmiszer-összetevők által biztosított tápértékből és az élvezeti értékből (szín, íz, illat, állomány) áll. Mérhető, de szubjektíven értékelt jellemzők. A magyar vásárlók 15-21%-a egészségtudatosan szerzi be táplálékát, tájékozott az összetevőkről. Innovációs trendek: előtérbe kerültek a funkcionális élelmiszerek, valamint életminőségük javulásával a vásárlók igénylik a kényelmi termékeket.**
- **A biztonságot az élelmiszer által hordott szennyeződések még elfogadható határértékével jelzik, mely objektív érték: a veszély súlyossága és a fogyasztás gyakorisága okozza a kockázatot.**

Az élelmiszer-fogyasztás igényei és kockázata

- **Mindennap fogyasztunk élelmiszert, néha korábban vásárolt és tartósított, máskor pedig friss árút. Döntéseinket meghatározza a rendelkezésre álló pénzösszeg, az előre elhatározott vásárlási terv vagy szokásaink, hangulatunk(attitűd), esetleg egészségtudatos életmódunk, életminőségünk.**
- **A fogyasztás kockázata lehet rövid távú, akut (rosszullét, mérgezés) vagy hosszú távú, krónikus (szervkárosodás, betegség). Előbbieknél az elfogyasztott adag, porció, dózis, míg utóbbiaknál a rendszeres (regionális, nemzeti, tájjellegű) fogyasztás statisztikai adata, az élelmiszernek a feldolgozottsága, felszívódási sebessége (megemésztése) játszik szerepet, melyeknél a fogyasztó testsúlyára vonatkoztatunk.**

Az élelmiszerek fogyasztása által okozott megbetegedések, szerzett és örökölt hibák

- **A nyers, félig feldolgozott és kész élelmiszerek egyaránt okozhatnak megbetegedéseket. Nemcsak a korlátozott (hiányos) vagy túlzott (egyoldalú) fogyasztás, hanem a fertőzött, romlott, szennyezett élelem miatt leszünk betegek. A fogyasztói ismeretek s családban kapott nevelés, az iskolai oktatás és a felnőttek tapasztalat átadásából tevődik össze, a média sok mindent félreértelmez.**
- **Szokatlan, idegen, még nem ismert élelem is beteggé tehet (utazók, turisták), de egészségi állapotunk is közre játszik. A túlérzékenység (hiperszenzitivitás) életünk során szerzett (immunológiai eredetű) betegség (glutén-allergia), vagy öröklődött (genetikai) tulajdonságokra vezethető vissza (laktóz-intolerancia).**

A hatósági ellenőrzés hagyományos módszerei és Európai Unió által kitűzött új feladatok

- **Hazánkban az EU-hoz csatlakozás (2004) előtt a piacra kerülő élelmiszerekből mintát vettek és a tételből annak több tulajdonsága szerint vizsgálatot végeztek (monitoring).**
- **Az EU a 178/2002 jogszabályban 3 új feladatot szabott: termékfelelősség (a vállalkozó vizsgáltatja be független laboratóriumokban), nyomon követés és követhetőség (a beszállító dokumentál, a fogyasztót tájékoztatják), kockázatbecslés (mennyire biztonságos az élelmiszer). A hatóság elsősorban a piacon ellenőriz és a gyanús termékekre összpontosít.**

Hazai és nemzetközi szabályozás az élelmiszer-előállításban, feldolgozásban és forgalmazásban

- A fogyasztók bizalmának megnyerése érdekében korszerű információs rendszerek (élelmiszer-vonalkód, EU RASFF) és eredetvizsgálati eszközök (mikrochip, növény- és állat-útlevelek) kerülnek alkalmazásra az élelmiszer-botrányok elkerülésére.
- Az Európai Unió által kiadott élelmiszer-tárgyú rendeletek (regulation), irányelvek (directives) és határozatok (decrees) folyamatos összehangolása (harmonizációja) a tagországok hagyományainak figyelembe vételével, többnyire követő jelleggel.
- Nemzetközi élelmiszer-szabványok és ajánlások: a FAO-WHO Codex Alimentarius (Élelmiszerkönyv).
- A jó (helyes) gyakorlatok (GAP, GMP, GTP, GCP és a GHP, GLP) szerepe az élelmiszer-láncban. A multinacionális vállalatok előírásai beszállítóikkal szemben: nemzetközi ISO vagy régiós BRC, ISF.

Az élelmiszerek tömegtermelése, a nagyüzemi feldolgozás és a globális élelmiszer-kereskedelem egyre többször követ el hibákat, melyek megrázzák a közvéleményt.

- Hazánkban évente átlagosan 600 kg élelmiszert és 700 liter italt fogyasztunk, mely elegendő életminőségünk megóvásához. Étkezési igényünk különböző, mely függ a vagyoni helyzettől és életstílustól (étkezési kultúrától). A közétkeztetést jogszabályokkal, míg az egyéni háztartásokat példa mutatással lehet befolyásolni. Az EU tagországokban kötelező jogszabályok kihirdetésénél az Unió több év halasztást ad a feltételek megteremtésére és a tagországokkal közösen ellenőrzi a Közös Piacra belépő élelmiszer szállítmányokat, visszatartja a szennyezési határértékeket túllépő árukat.

Táplálkozás-egészségügyi ajánlások szerepe

- **Higiénia: a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) tisztasági és takarítási munkaterv szerepe az élelmiszer-lánc minden lépcsőjében:**
 - **1. az intenzív mezőgazdasági termelésben kemizálás, az extenzívben biológiai módszerek**
 - **2. a feldolgozó iparban hagyományos hővel vagy fagyasztással kezeléssel eljárások és a kíméletes technikai eljárások alkalmazása**
 - **3. az árú- forgalmazásban aszeptikus csomagolás, szállítás és tárolás, a vevők korrekt informálása**
 - **4. az étel-készítésben, tálalásban és fogyasztásban személyi és eszköz-higiénia. Négy fontos USA gyakorlat: kézmosás, az előkészítő pultok és asztalok tisztán tartása, a friss élelmiszerek hűtve, hidegben tartása, csak átfőtt ételek fogyasztása.**
-
-

Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok szerepe hazánkban

- Az 1896. évi első élelmiszertörvény előre-mutató intézkedései között fontos volt az Élelmiszer- és Vegyvizsgáló Intézetek létrehozása.
- Az 1976. évi élelmiszertörvény a mezőgazdasági termelés és az ipari feldolgozás vertikális integrációját állította előtérbe, melynek érdekében létrehozták az Állat-egészségügyi és Élelmiszer-vizsgáló Intézeteket
- A 2008. évi élelmiszer-lánc törvény tovább bővítette a vertikális integrációt és megszervezte a Nemzeti Élelmiszer-lánc Biztonsági Hivatalt.

Vélt és valós veszélyek élelmiszereknél és takarmányoknál

- A genetikailag módosított élőlényekből történő élelmiszer és takarmány előállítás hazai betiltása mellett a fogyasztók tájékoztatása érdekében bevezetésre kerül a GMO mentesség jelölése.
- Bioterrorizmusnak nevezzük az élelmi anyagok és az ivóvíz szándékos szennyezését, fertőzését.

- A hagyományosan előforduló élelmiszerhamisítás, megtévesztés, csalás mellett egyre gyakrabban hallunk-olvasunk az élelmiszerek szennyezéséről, fertőzéséről és ebből származó egyéni vagy tömeges megbetegedésekről. Mindennapos üggyé vált az árusítás betiltása, összegyűjtése, visszahívása és a szennyezett árúk vagy alapanyagok megsemmisítése.

A jövő feladatainak összefoglalása

- **A fogyasztók ismereteinek bővítése, a kockázat-felismerésük javítása erősíti az egészség-tudatos vásárlást.**
- **A korábbi 90% hazai és 10% külföldi helyett 70% magyar és 30% idegen eredetű élelmiszert fogyasztunk. Ezek minőségének, biztonságának és az egészségre gyakorolt hatásának komplex vizsgálatára van szükség, mely jobb tájékoztatást, ellenőrzést és felügyeletet igényel.**
-

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

