

Hírek a külföldi élelmiszer-minőségszabályozás eseményeiről

35/06 A keserű barack belének túlzott fogyasztása káros lehet

A brit Élelmiszer-Szabványosítási Hivatal (FSA) felhívta a fogyasztók figyelmét arra a lehetséges egészségügyi kockázatra, amit a keserű barack magjának túlzott fogyasztása idézhet elő. A mérgező anyagokkal foglalkozó Tudományos Bizottság aggodalmát fejezte ki amiatt, hogy az ember emésztő szervrendszerében a barackmag tartalma cianidokat fejleszthet, ezért azt ajánlja, hogy senki ne fogyasszon naponta egy-két barackmagnál többet. Az állásfoglalás kiadását az ebbe időszerűvé, hogy 2006. tavaszán egy helyi boltban keserű barack magot árultak olyan információ kíséretében, miszerint naponta 10 mag tartalma is elfogyasztható (ez éppen ötszöröse a tudósok által ajánlott mennyiségnek). A tudományos vizsgálatot követően a termék árusítását megszüntették. Az eset kapcsán az FSA elhatározta, hogy az Európai Bizottság 2006. áprilisi ülésén EU-szintű akciót kezdeményez, mivel nem zárható ki, hogy máshol (pl. az Interneten) is kínálnak hasonló termékeket. (World Food Regulation Review, 2006. május, 24. oldal)

36/06 EU: Szavazott az Európai Parlament az egészségügyi és táplálkozási állításokról

Az Európai Parlament 2006. májusi szavazása az egészségügyi és táplálkozási állításokról fontos lépcsőfokot jelent az élelmiszerszabályozás korszerűsítése irányában. A második olvasatban javasolt rendelet azt igyekszik biztosítani, hogy a fogyasztók nyugodtan rábízassák magukat az élelmiszerek címkéjén szereplő információ igazságtartalmára és pontosságára, ugyanakkor a gyártók is megfelelő instrukciókat kapnak azok helyes alkalmazásához. A Parlament által tett módosításokra várhatóan a Tanács néhány héten belül áldását adja, a rendelet végleges elfogadása pedig 2006. őszén várható (a Hivatalos Közlönyben való megjelenést követően 20 napon belül hatályba is lép). Átmeneti intézkedésként a jelenlegi táplálkozási állítások még két évig, az egészségügyi állítások pedig még három évig alkalmazhatók a piacokon. Az EFSA szakvéleménye alapján a Bizottság két éven belül kidolgozza a tápérték-profilokat. Az új rendelet szigorú feltételekhez köti majd az olyan állítások használatát, mint például „alacsony zsírtartalmú”, „sok rostot tartalmaz” vagy „csökkentett cukortartalom”. A Bizottság pozitív listát készít a leggyakrabban használt egészségügyi állításokról (pl. „A kalcium jót tesz a csontoknak”), majd ezt

követően – az új közösségi szintű jegyzék kialakításához – maguk a tagállamok is elő fogják terjeszteni a nemzeti szinten már jóváhagyott állítások listáját. A használat jogosságát tudományos vizsgálat alapján az EFSA vizsgálja felül. (World Food Regulation Review, 2006. június, 6–7. oldal)

37/06 EU: Szavazott az Európai Parlament a dúsított élelmiszerekről

Markos Kyprianou, a Bizottság egészségügyi és fogyasztóvédelmi főbiztosa 2006. május 16-án örömét fejezte ki amiatt, hogy az Európai Parlament megszavazta a dúsított élelmiszerekről szóló rendeletet. Ez a régóta várt jogszabály ugyanis megalapozza a vitaminok, továbbá az ásványi és egyéb erősítő anyagok élelmiszerekhez való hozzáadásának egységes közösségi szabályozását. A rendelet részét képezi azon vitaminok és ásványi anyagok pozitív listája, amelyek hozzáadhatók az élelmiszerekhez; megtalálhatók ugyanakkor az alsó és a felső határértékek is. Várhatóan a Tanács is rövid időn belül jóváhagyását adja az új rendeletre, amely a Hivatalos Közlönyben való megjelenés után 20 nappal lép majd életbe. Az akkor már forgalomban levő, de az új előírásoknak meg nem felelő termékekre 3 év türelmi idő lesz adva. (World Food Regulation Review, 2006. június, 7–8. oldal)

38/06 Egyesült Királyság: Az állatjóléti követelményeket kielégítő új szállítási szabályok

A 2004. december 22-én kelt 1/2005 (EC) számú Tanácsi Rendelet intézkedik az állatok védelméről a szállítás és az azzal kapcsolatos műveletek végrehajtása idején. Mivel 2007. januárjában elveszíti a hatályát két másik állatvédelmi EU jogszabály, az Egyesült Királyságban ugyanakkor új, széles körű konzultáción alapuló és a közösségi szabályozással összhangban levő nemzeti előírások lépnek majd életbe, amelyek valamennyi gerinces állat gazdasági célú mozgására vonatkoznak, beleértve a farmerek és a fuvarozó vállalatok által végzett szállítást egyaránt. Hangsúlyozni kell itt a gazdasági jelleget: nem tartozik ugyanis az új szabályok hatálya alá például a házi kedvencek nyaraltatása, az állatorvosi kezelés biztosítását célzó mozgatás, valamint a farmerek által végzett, 50 km távolságot meg nem haladó szállítás. Engedélyt kell kérni azonban a gerincesek 65 km-nél messzebb történő szállításához, és a 8 órás utat meghaladó utazás esetén a szállítóeszközöket is jóvá kell hagyni az új szabványok szerint. 2008. januárjától kezdve pedig a gépjárművezetőknek és az állatkísérőknek is alkalmassági bizonyítvánnyal kell rendelkezniük, ha lovat, szarvasmarhát, juhot, kecskét, sertést vagy baromfit 65 km-nél nagyobb távolságra fuvaroznak. (World Food Regulation Review, 2006. június, 11. oldal)

39/06 Egyesült Királyság: Önkéntes tápérték-ajánlások az iskolai étkeztetésben

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) 2006. májusában tápérték-ajánlásokat tett közzé számos olyan termékre, amelyeket széles körűen alkalmaznak az iskolai étkeztetésben. Az önkéntes előírások felső határértéket állapítanak meg a gyártott élelmiszerek (kenyér, baromfi termékek, levesfélék, kolbászok, hamburger) teljes zsír, telített zsír, nátrium/konyhasó és cukor tartalmára. Egyes vegetáriánus termékek vonatkozásában meghatározzák a fehérjetartalom alsó határértékét is. Ezek az ajánlások az Oktatási Minisztérium által nemrég kiadott szabványok alátámasztására szolgálnak, de nem csak az iskolai ebédekre vonatkoznak, hanem az automatákból és a büfékből vásárolható élelmiszerekre is. A közeljövőben részletes útmutató jelenik meg, elősegítendő az új szabványok gyakorlati alkalmazását. (World Food Regulation Review, 2006. június, 13. oldal)

40/06 USA: Az árpa csökkenti a szívkoszorúér megbetegedés kockázatát

Tudományos bizonyíték van arra, hogyha az egészséges étrend keretében árpát is fogyasztanak, az hozzájárul az LDL (alacsony sűrűségű lipoprotein) és a koleszterin szint csökkenéséhez, ami mérsékli a szívbetegségek kockázatát. Ezen tudományos megállapítás alapján az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) véglegesített rendelete szerint az egész vagy szárazon őrölt árpa tartalmazó készítmények (pl. pehely, dara, liszt, granulátum), amelyek egy adagja legalább 0,75 gramm oldható rosttal rendelkezik, a következő felirattal látható el: „A telített zsírban és koleszterinben szegény étrend részeként alkalmazva az ezen élelmiszerből nyerhető oldható rost csökkentheti a szívbetegség kockázatát. A készítmény 1 adagja a fenti hatás eléréséhez szükséges napi oldható rostszükséglet [X] grammját nyújtja.” Az Egyesült Államokban évente csaknem 500 ezer ember hal meg szívkoszorúér-betegségben. (World Food Regulation Review, 2006. június, 14. oldal)

41/06 USA: Küzdelem az elhízás ellen

Az 1980-as évek végétől az Egyesült Államok lakossága egyre kövérebb lett: ma már az amerikaiak több mint 65%-a túlsúlyos és a 30%-t is meghaladja az elhízottak aránya. Különösen figyelemre méltó, hogy a gyerekek és a 6–19 éves fiatalok 15%-a túlsúlyos, ami a 20 évvel ezelőtti állapothoz képest csaknem kétszeres növekedést mutat. Az elhízás fokozza a szívkoszorúér-megbetegedés, a 2-es típusú cukorbetegség, valamint bizonyos rákfajták kockázatát. Egyes becslések szerint az elhízás évente több ezer ember

halálát okozza és 117 milliárd dollárral növeli az Egyesült Államok egészségügyi kiadásait. Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) által kidolgoztatott „A súlynövekedés és az elhízás megelőzésének lehetőségei” című tanulmány ajánlásokat tartalmaz az ipar és a fogyasztók számára a nem otthon készített és beszerzett ételekből származó energia bevitel kontrollálására. Az amerikai életformában ugyanis nagy szerepet tölt be a „házon kívüli” étkezés. Az ajánlásokat a kutatók, az oktatók és az orvosok is eredményesen forgathatják. Az FDA elhízás elleni munkacsoportja már 2004-ben akciótervet dolgozott ki a súlyfelesleg elleni harcra, amit az Egészségügyi és Humán Szolgáltatások Minisztériumával közösen folytat. (World Food Regulation Review, 2006. június, 14–15. oldal)

42/06 A kanalas fagylalt élelmiszerbiztonsági veszélyei

Az Ír Élelmiszerbiztonsági Hatóság (FSAI) tájékoztató könyvecskét adott ki azok számára, akik kanalas tejfagylaltokat árúsítanak, ezáltal irányítva rá a figyelmüket a helytelen higiéniai gyakorlatból fakadó mérgezési veszélyekre. Különösen fontos a mikrobiológiai minőség javítása, mivel egy 2001. évi felmérés szerint a kiskereskedelemben felszolgált kanalas fagylaltok terén még sok a tennivaló. A figyelmeztetés különösen időszerű most, nyár elején, amikor a kiskereskedők igen nagy mennyiségben értékesítenek fagylaltot. A baktériumos fertőzések forrása lehet az emberi test, a fagylaltok elkészítéséhez használt eszközök és helyiségek nem kielégítő tisztasága, de a szennyezett víz is. A fagylalttal dolgozók figyelmét fel kell hívni a kézmosás és az eszközök megfelelő tisztításának szükségességére, beleértve a konyharuhák és más textíliák mosását. Az élelmiszermérgezések szempontjából legérzékenyebb népet a gyerekek, a várandós anyák, valamint az öreg és beteg emberek képezik. Nem lehet tehát eléggé hangsúlyozni a higiénia fontosságát. (World Food Regulation Review, 2006. június, 24. oldal)

43/06 USA: A legkisebb vállalkozások élelmiszerbiztonsági helyzetének javítása

Az USDA Élelmiszerbiztonsági és Ellenőrző Szolgálat (FSIS) „alkotó kezdeményezést” jelentett be annak érdekében, hogy minden segítséget megadhasson a legkisebb vállalkozások számára az élelmiszerbiztonsági programok további javításához. Az Egyesült Államokban jelenleg mintegy 6000 szövetségi szinten ellenőrzött hús-, baromfihús- és tojástermelő üzem van, s ezek kb. 90%-a a kis- vagy nagyon kicsi üzemek kategóriájába tartozik. A jogi meghatározás szerint a kisüzemek 10–500 alkalmazottat foglalkoztatnak és éves értékesítésük meghaladja a 2,5 millió dollárt. Ezzel

szemben a nagyon kicsi üzemek éves értékesítése nem éri el ezt a szintet és az alkalmazottak száma is 10 fő alatt van. Az élelmiszerbiztonság feltétlen prioritásnak számít, így a FSIS hosszú nemzeti konzultáció után meghatározta azokat az innovatív lehetőségeket, melyek révén a legkisebb vállalkozások is haszonélvezői lehetnek a központi biztonsági programnak. Legfontosabb az oktatás biztosítása, továbbá az élelmiszerbiztonsági szakértőkhöz és információforrásokhoz való hozzájutás egységes, könnyű és kiszámítható formában. Kiterjesztik és előmozdítják a partnerkapcsolatok kialakítását az iparral, az iskolákkal, a fogyasztói és az állami szervezetekkel, valamint a külföldi közegészségügyi intézményekkel is. Folyamatos felméréseket készítenek a kisüzemek igényeiről, ugyancsak értékelve a FSIS által nyújtott szolgáltatások hatékonyságát. (World Food Regulation Review, 2006. június, 25. oldal)

44/06 Ausztrália: Benzol az ízesített üdítőitalokban

Más országokból (Dél-Korea, Egyesült Királyság, Németország, USA) kapott jelzések és egyéb információk alapján az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSANZ) megvizsgálta az Ausztráliában forgalmazott alkoholmentes üdítőitalok benzoltartalmát. Ez az iparban széles körben használt, de a természetben, a közlekedésben és a cigarettafüstben is előforduló anyag nagyon kis mennyiségben keletkezhet olyan üdítőitalokban is, amelyek egyidejűleg tartalmaznak aszkorbinsavat (C-vitamin) és nátribenzoátot (mindkettőt adalékanyagként alkalmazzák az élelmiszeriparban antioxidánsként, illetve tartósítószerként). 2006. tavaszán a FSANZ összesen 68 mintát vett kiskereskedelmi egységekben forgalmazott üdítőitalokból. A független laboratóriumi vizsgálatok szerint 38 esetben mutattak ki nyomokban benzolt, de annak szintje a minták több mint 90%-ában nem haladta meg az Egészségügyi Világszervezet (WHO) vízminőségi irányelvében foglalt 10 ppb (0,01 mg per liter) értéket. Tekintettel arra, hogy az emberek a közúti forgalom és a dohányzás okozta légszennyeződés miatt amúgy is ki vannak téve a benzol hatásának, az ízesített üdítőitalokban kimutatott rendkívül alacsony szint ezt a kitétséget nem befolyásolja lényegesen. Ennek ellenére a FSANZ javasolja az üdítőitalok benzoltartalmának lehető legalacsonyabb szinten tartását. (World Food Regulation Review, 2006. július, 3. oldal)

45/06 Belgium: Egy diétás készítmény kivonása a piacról

A belga élelmiszer-biztonsági hatóság, francia rövidítéssel az AFSCA tájékoztatta a fogyasztókat a PRO-HOODIA nevű diétás készítmény piacról történt kivonásáról. Ezt a dél-afrikai eredetű növényi anyagokat

tartalmazó készítményt az egészségvédő természetes termékeket árusító boltok forgalmazzák, de hozzáférhető az Interneten keresztül is. Mivel a hatóság szerint nem rendelkeznek engedéllyel, tilos ezeket a termékeket árusítani, ezért a fogyasztókat felkérlik: vigyék vissza őket oda, ahol megvásárolták. Ugyancsak Belgiumból érkezett a hír, hogy egy sajtgyártó cég az elővigyázatosság elvére hivatkozva néhány termékét önként visszavonta időlegesen a piacról, mivel azok – feltételezése szerint – *Listeria monocytogenes*-el szennyeződtek. A gyártás csak akkor kezdődhet újra, ha sikerült megállapítani a szennyeződés eredetét. (World Food Regulation Review, 2006. július, 3–4. oldal)

46/06 EU: Az EFSA újraértékeli az élelmiszerekben levő ochratoxint

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságnak (EFSA) az élelmiszerláncban előforduló szennyeződésekkel foglalkozó tudományos panelje szakvéleményt adott az ochratoxin A-ról (OTA). Ez az anyag nem más, mint a *Penicillium* és az *Aspergillus* gombák által termelt mikotoxin, amely igen gyakori a természetben. Az ilyen típusú mikotoxinok már a növények tenyészideje alatt is képződnek, de még inkább később, a tárolás alatt. Élelmiszer-szennyeződésként bekerülve a szervezetbe az egészséges emberek vérében és vizeletében is kimutathatók. Az OTA legfőbb forrásai a gabonafélék és a gabonatermékek, a hüvelyesek, a kávé, a sör, a bor, a kakaókészítmények, a diófélék és a fűszerek. Az emberi kitettség szempontjából elhanyagolhatónak találták ugyan a hús, a tej és a tojás OTA tartalmát, de bizonyos helyi specialitásokban (pl. sertésvér-savóval készült töltelékáru) a koncentráció magasabb szintet is elérhet. A legújabb toxikológiai tanulmányok és kitettségi adatok ismeretében – az Európai Bizottság felkérésére – most felülvizsgálatra került az Élelmiszertudományi Bizottság 1998-ban készített szakvéleménye. Mivel a panel arra a megállapításra jutott, hogy a vesékben felhalmozódó OTA különösen ezt a szervet károsíthatja, 120 ng per testsúly kilogramm értékben állapították meg az Elfogadható Heti Bevitelt (az átlagos fogyasztó kitettsége jelenleg messze ezen érték alatt marad). Az élelmiszerek ochratoxin A tartalmának folyamatos csökkentése mellett a szakemberek egy monitoring program beindítását is javasolják. (World Food Regulation Review, 2006. július, 4–5. oldal)

47/06 EU: Az újszerű élelmiszerek szabályozásának felülvizsgálata

Az Európai Bizottság 2006. június 8-án vitafórumot nyitott az Interneten az újszerű élelmiszerek szabályozásának felülvizsgálatát célzó projekt első lépéseként. Az Európai Parlament és a Tanács 258/97/EK számú, 1997. január 27-én kelt rendelete létrehozta az újszerű élelmiszerek és élelmiszer

összetevők egész Európai Unióra kiterjedő engedélyezési / jóváhagyási rendszerét, még mielőtt azok kereskedelmi forgalomba kerülnének. A rendelet tárgyát azok az élelmiszerek képezik, amelyek 1997. május 15-ig nem rendelkeztek Európában számottevő időre visszanyúló fogyasztási tradíciókkal. A mostani, 2006. augusztus 1-ig tartó társadalmi konzultáció célja információgyűjtés minden érdekelt fél részéről a jelenlegi szabályozás felülvizsgálatát szolgáló majdani javaslatok várható kihatásairól. A Bizottság előre láthatóan már 2007-ben elkészíti az új jogszabálytervezetet. (World Food Regulation Review, 2006. július, 5. oldal)

48/06 Egyesült Királyság: A táplálkozás hatása iskolások teljesítményére és magatartására

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) szisztematikusan feldolgozza azokat a kutatási eredményeket, amelyek a táplálkozás és az étrend iskolás gyerekek teljesítményére és magatartására gyakorolt hatásával foglalkoznak. A vizsgálat kiterjed az omega 3 és 6 zsírsavakat tartalmazó halolaj, mint étrendi kiegészítő hatásaira is. A kutatómunka eredményeit az FSA feltétlenül nyilvánosságra hozza majd, hozzájárulva ezzel az étkezési tanácsadás tudományos alapjainak megerősítéséhez. Az Oktatási és Szakképzési Minisztérium, illetve az Iskolai Étkeztetési Tröszt egyaránt érdeklődését fejezte ki a kutatások iránt. (World Food Regulation Review, 2006. július, 10. oldal)

49/06 Egyesült Királyság: Élelmiszeres TV reklámok gyerekek számára

Az Élelmiszer Szabványosítási Hivatal (FSA) támogatja az Ofcom (a brit kommunikációs szakma és média független szabályozó és verseny hatósága) azon törekvését, miszerint szigorítani kell a gyerekek számára sugárzott élelmiszer-reklámokat. Ennek érdekében az Ofcom már különböző terveket is kialakított, amelyekkel azonban az FSA vezetése elégedetlen, mivel véleménye szerint nem alkalmasak az egyensúly kialakítására a TV-reklámok területén. Az FSA szakemberei úgy vélik, hogy leginkább a 9–15 év közötti gyerekek szorulnak védelemre, mivel ebben a korban alakulnak ki a vásárlási szokások és ők vannak legjobban kitéve az elhízás veszélyének is; ezzel szemben az Ofcom által kidolgozott opciók a 9 év alatti gyerekeket veszik célba. A reklámokkal kapcsolatos bármely megszigorítás csak akkor lehet igazán hatékony és célravezető, ha az ifjúság valamennyi korosztályát érinti. Az FSA olyan megoldást javasol, hogy 21.00 óra előtt ne lehessen reklámozni a sok zsírt, só és cukrot tartalmazó élelmiszereket – ez összhangban van az FSA táplálkozási profil modelljeivel, de a rádió és televízió adásokra vonatkozó egyéb előírásokkal is. Nem értenek egyet

azonban a szakemberek a zöldség- és a gyümölcs reklámok korlátozásával, mivel ezek az élelmiszerek részét képezik az egészséges táplálkozásnak. A megfelelően kialakított reklámpolitika az ipart is arra ösztönözheti, hogy csökkentse az élelmiszerek só-, zsír- és cukortartalmát. (World Food Regulation Review, 2006. július, 10–11. oldal)

50/06 USA: Útmutató az allergének és toxinok élelmiszerláncba kerülésének megelőzéséhez

Az Élelmiszer és Gyógyszer Adminisztráció (FDA) ipari útmutatót adott ki annak érdekében, hogy elkerülhető legyen az allergének és a toxinok gondatlanságból eredő, tehát nem szándékos bekerülése az élelmiszer- és a takarmányláncba az Egyesült Államokban. Az új irányelv jobb átláthatóságot biztosít azáltal, hogy részletesen ismerteti az újonnan kialakított növényfajták (beleértve a genetikai módosításokat is) fehérjéinek az FDA által elvégzett előzetes biztonsági értékelését. Mindez annak megelőzésére szolgál, nehogy az újonnan kifejlesztett, emberi élelmezésre vagy állatok takarmányozására felhasználni szándékozott növényi fajták bármely, még meg nem vizsgált anyagi összetevője véletlenszerűen bekerüljön az élelmiszerláncba. Az eddigi eredmények alapján az FDA meg van győződve róla, hogy a kifejlesztés alatt álló új fajták nem adnak okot semmiféle élelmiszerbiztonsági vagy jogi szabályozási aggodalom felmerülésére. Ez azért nagyon fontos, mert az új fehérjék egyes személyeknél allergiás rohamot válthatnának ki vagy toxikus tüneteket idézhetnének elő. A korai biztonsági vizsgálatok leírásával a most megjelent útmutató garanciát szolgáltat az ilyen, inkább csak elméletben létező lehetőségek elkerülhetőségére. (World Food Regulation Review, 2006. július, 12. oldal)

51/06 GMO-kérdések az EFSA előtt

A Bizottság felkérte az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (EFSA) 5 kérdés tudományos véleményezésére, amely azzal függ össze, hogy egyes tagállamok a vonatkozó szerződések biztosítéki záradékaira hivatkozva korlátozzák vagy megtiltják bizonyos genetikailag módosított szervezetek (GMOs) nemzeti szintű használatát. Az EFSA GMO Panel arra a megállapításra jutott, hogy a tudományos ismeretek jelenlegi szintjén a szóbanforgó 5 GMO (a Bt176, a T25 és a MON810 kukorica, valamint az Ms1xRf1 és a Topas 19/2 olajrepce) forgalmazása minden valószínűség szerint semmilyen káros hatást sem gyakorol az emberi vagy az állati egészségre, illetve a környezetre. (World Food Regulation Review, 2006. július, 20. oldal)

PÁLYÁZATI FELHÍVÁSA

a 2008. évi

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj

elnyerésére

A pályázat célja

A 103/2005. (XI. 4.) FVM rendelet alapján meghirdetésre kerülő pályázat célja azon hazai agrárgazdasági szervezetek országos szintű elismerése és díjazása, amelyek tevékenységük során bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt és kiemelt fontosságot tulajdonítanak a minőségi munkavégzésnek, az egyenletesen jó minőségű termékek előállításának illetve szolgáltatás nyújtásának.

A pályázat célja továbbá olyan modell kialakítása, bevezetése és hatékony működtetése a díjazott szervezetek által, amely példa értékű és segíti az agrárgazdaság többi szereplőinek folyamatos fejlődését.

A preferált kritériumok az alábbiak:

- az agrár-környezetvédelem,
- a bio-diverzitás védelme,
- az állatvédelem érvényesülése,
- a fenntarthatóság követelményeinek teljesülése,
- a minőségi termelés alapját szolgáló biológiai alapok előállítása, megtermelése,
- folyamatos, stratégiai jellegű minőségfejlesztés,
- az élelmiszerbiztonság magas színvonalú érvényesítése,
- egészséges táplálkozást elősegítő élelmiszerek fejlesztése, forgalmazása,
- a nyomonkövethetőség magas szintű teljesítése.

Pályázati feltételek

Pályázatot nyújthatnak be azok a szervezetek, amelyek megfelelnek a következő részletes pályázati feltételeknek:

- A szervezetnek lejárt és meg nem fizetett köztartozása nincs.
- A szervezet nem áll sem csőd, sem felszámolás, sem végelszámolás hatálya alatt.

- Amennyiben a pályázó tevékenységére – jogszabály által – kötelező valamilyen minőségügyi rendszer (pl. HACCP) alkalmazása, abban az esetben ez is pályázati feltétel.

Megjegyzés:

Nem általános pályázati feltétel, de előnyt jelent az, ha a szervezet tanúsított minőségirányítási vagy igazolt minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.

A pályázaton való részvételnek ugyancsak nem feltétele a pályázat követelmény-rendszerét ismertető felkészítő tájékoztatón történt részvétel, amelynek időpontja később kerül meghirdetésre az FVM (www.fvm.hu) és az EOQ MNB (www@eoq.hu) honlapján.

A pályázat benyújtása

A pályázatot legkésőbb **2007. november 12. 16⁰⁰ óráig beérkezőleg (személyesen vagy postán) 4 példányban** a következő címre kell benyújtani:

Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj Bizottság Titkársága
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Növényegészségügyi Főosztály
Élelmiszeripari Osztály
1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11. (III. em. 375. szoba)

A pályázatok elbírálásának rendje

A beérkezett pályázatokat a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj Bizottság szükség esetén szakértők bevonásával bírálja el.

Főbb értékelési szempontok:

A pályázó kiemelkedő minőségű termékeket vagy termékcsaládokat előállító, vagy magas színvonalú szolgáltatást nyújtó, eredményesen gazdálkodó, sikeres vállalkozás.

A pályázat a termékek vagy termékcsaládok kiváló minőségét a következőkkel bizonyítja:

1. A pályázat a termékek vagy termékcsaládok illetve szolgáltatás kiváló minőségét a következőkkel bizonyítja:
 - a) előállítási adatokkal,
 - b) értékesítési információkkal,
 - c) termékre vonatkozó kiemelkedő minőségi jellemzőkkel (érzékszervi tulajdonságok, összetételi, táplálkozási, különlegesen előnyös felhasználási jellemzők stb.) vagy a szolgáltatás magas színvonalú végzését bizonyító adatokkal,

- d) arról szóló nyilatkozattal, hogy termékei minőségével, biztonságával kapcsolatban a hatósági ellenőrzés ezévbén és a megelőző évben lényeges kifogást vagy intézkedést nem tett,
- e) előnyt jelentenek a már elnyert díjak vagy minősítő védjegyek (pl. Termék Nagydíj, Szívbarát tanúsító védjegy, fogyasztóvédelmi elismerés, hazai és/vagy külföldi rendezvényeken, kiállításokon vagy vásárokon elnyert minőség díjak, Kiállítói Díj, Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy, földrajzi árujelzés, elismerten hagyományos termékek).
2. A pályázat meggyőzően bemutatja mindazokat a jogszabályokban vagy kereskedelmi kapcsolatokban előírt rendszereket vagy azok elemeit, amelyeket a pályázó a jó minőségű és biztonságos agrárgazdasági termékek előállításához, valamint a folyamatos fejlesztéshez alkalmaz.

A pályázat tartalmi követelményei

1. Előlap

A szervezet neve és a „Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj 2008” felirat.

2. Kitöltött Pályázati jelentkezési lap a 2008. évi a „Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjra” (a pályázatba befűzve)

A szervezet általános adatai és a cégjegyzésre jogosult által cégszerűen aláírt, illetve egyéni vállalkozó esetén az általa aláírt nyilatkozat.

3. Tartalomjegyzék

Maximum 1 oldal

4. Általános ismertető

Maximum 4 oldal, amely tömören bemutatja a szervezet

- történetét,
- szervezeti felépítését és üzleti (esetleg jogszabályi) környezetét,
- legfontosabb termékeit és kapcsolódó szolgáltatásait,
- beszállítóinak és vevőinek körét,
- fontosabb egyéb partnerkapcsolatait,
- technológiai- és alapanyagbázisát,
- természeti adottságait, környezetét, alapvető környezetvédelmi tevékenységét,
- főbb versenytársait,
- hatósági ellenőrzések (élelmiszerbiztonság és minőség) megállapításait 2006-2007. évre vonatkozóan, valamint
- minden olyan fontos ténytet, amely a pályázatban leírtak értékelését elősegítheti.

5. Önértékelés

Maximum: 25 oldal

Az önértékelés a szervezet működésének saját felmérése és értékelése, az alábbi területeken (a részletes EFQM modell elérhető az FVM honlapján: www.fvm.hu):

- vezetés (a szervezet célkitűzései),
- stratégia és működési politika (alkalmazott módszerek, eszközök),
- humán erőforrások (a szervezet hogyan hasznosítja emberi erőforrásait az eredmények elérésére),
- egyéb erőforrások (pénzügyi, anyagi, technikai, technológiai, információs források felhasználása),
- folyamatok (a szervezet folyamatai miként vannak összhangban célkitűzéseivel),
- külső vevői elégedettség (az eredmények alátámasztják, hogy a szervezet működése a vevői igények lehető legjobb kielégítését szolgálja),
- dolgozói elégedettség (a dolgozók a szervezet stratégiájának, célkitűzéseinek teljesítésében motiváltak, elégedettek),
- a környezet elvárásai, szükségletei (a szervezet figyelemmel kíséri a helyi és a tágabb környezeti eseményeket és együttműködik a társadalmi szervezetekkel),
- üzleti eredmények (a szervezet működésének, eredményének, teljesítményének kulcsfontosságú mutatói, jellemzői).

A fenti területekre vonatkozóan törekedni kell az elmúlt időszaki (legalább 3 év) trendek, valamint a kitűzött célok elérésének bemutatására is.

Amennyiben a pályázó a pályázatban nem tér ki az összes megadott kritériumra, akkor pályázata nem értékelhető.

6. Mellékletek

Maximum: 10 oldal

A mellékletek tartalmazhatják például:

- a szervezeti felépítés részleteit,
- a pályázathoz kapcsolódó dokumentumokat (pl. az ISO 9001:2000, ISO 14001 szerinti tanúsítvány, egyéb igazolás, oklevelek, termék- és más díjak másolatát), valamint
- a meghatározó termékek vagy termékcsaládok minőségének ismertetését.

A pályázat formai követelményei

- Nyomtatott formátum
- A4-es méretű, matt papír
- Legkisebb betűméret 10 pt
- Grafikonok, ábrák olvasható feliratozása
- Magyar nyelv
- A bemutatott kritériumok követelményrendszernek megfelelő számozása
- Folyamatos oldalszámozás

Az alkalmazott elválasztó lapok nem számítanak bele az oldalszám-korlátozásba, kivéve, ha bármilyen, a pályázat elbírálása szempontjából fontos információt – szöveget, idézetet, ábrát – tartalmaznak.

Végső értékelés és döntés a Díj odaítéléséről

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj odaítéléséről a bizottság javaslata alapján a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter dönt. A pályázatok értékelését és a döntési folyamat során nyert üzleti információkat a közreműködők bizalmasan kezelik.

Díjátadás

A Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat ünnepélyes keretek között, a minisztérium **2008. március 15-i** ünnepsége keretén belül a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter, illetve személyes megbízottja adja át.

A díjazottak névsora megjelenik a Magyar Közlönyben, valamint az FVM hivatalos lapjában. A nyertesek jogosultak ezt a tényt üzleti dokumentumaikon, reklámanyagaikon feltüntetni.

Visszajelzés

Valamennyi pályázó visszajelzést kap arról, hogy az értékelők milyenek ítélik meg felkészültségüket. Ezért valamennyi tartalmilag és formailag elfogadott pályázat vonatkozásában az értékelők a pályázat erősségeiről és fejlesztendő területeiről 2008. június 30-ig visszajelzést készítenek a pályázó számára.

A felhívás melléklete

„Pályázati jelentkezési lap” (amelyet a pályázat elejére be kell fűzni).

A pályázat részletes anyagai a:

<http://eoq.hu/mamd.htm> weblapról letölthetők.

További tájékoztatás:

Tel: (06-1) 212-8803, Fax: (06-1) 212-7638, E-mail: info@eoq.hu



EOQ MNB

Európai Minőségügyi Szervezet
Magyar Nemzeti Bizottság

EUROPEAN
ORGANIZATION
FOR
QUALITY



EOQ Élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser

(EOQ Food Safety System Manager)

képző 5 napos szakmai tanfolyam

Budapest, Hotel Budapest, 2007. október 8-12.

Az érvényes "EOQ Minőségügyi rendszermenedzser" oklevéllel rendelkező szakemberek számára egy újabb EOQ oklevél megszerzésére nyílik lehetőség, mivel az EOQ MNB 2007. október 8-12 között rendezi meg a következő élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser tanfolyamot, amelynek tematikája a következő főbb témaköröket tartalmazza:

- az élelmiszerbiztonság jelentősége a fogyasztók számára;
- az élelmiszerbiztonság jogi szabályozása
- veszély- és kockázatelemzés
- a HACCP rendszer és gyakorlati alkalmazása;
- a helyes gyakorlatok (GMP, GHP, GAP stb.) fogalma és útmutatói;
- élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek az élelmiszerláncban, különös tekintettel az ISO 22000-es szabványsorozatra és a nemzetközi kereskedelmi láncok követelményrendszerreire (pl. BRC, IFS, EUREPGAP);
- élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek validálása, verifikálása és fejlesztése;
- nyomonkövetés az élelmiszerláncban.

Az előadásokat és konzultációkat a következő szakemberek tartják: Dr. Erdős Zoltán, Kétszeri Dávid, Dr. Molnár Pál, Ősz Csabáné, Petró Ottóné dr., Dr. Rácz Endre, Dr. Sebők András, Dr. Szigeti Tamás

Akik nem rendelkeznek érvényes "EOQ Minőségügyi rendszermenedzser" oklevéllel, szakirányú felsőfokú végzettség és ugyanezen tanfolyam elvégzése esetén „EOQ MNB Élelmiszerbiztonsági megbízott” oklevelet kapnak.

EOQ Minőségügyi auditor

(EOQ Quality Auditor)

képző intenzív, 5 napos szakmai tanfolyam

Budapest, Hotel Budapest, 2007. október 15-19.

A szakmai tanfolyamon azok a szakemberek vehetnek részt és kedvező írásbeli és szóbeli vizsgaeredmény esetén kaphatják majd meg az „EOQ Minőségügyi auditor” oklevelet, akik

- felsőfokú végzettséggel,
- „EOQ Minőségügyi rendszermenedzser” oklevéllel, valamint
- legalább 4 éves megfelelő szakmai és ezen belül a minőségirányítás területén legalább 2 éves gyakorlattal rendelkeznek, továbbá
- igazolnak legalább 5 külső, illetve nagyobb belső rendszerauditban való részvételt legkevesebb 20 nap terjedelemben a képzés előtti 3 évben.
- A felsőfokú végzettség kivételével, ha bármely feltétel nem teljesül, akkor a szakirányú alapos képzettség megszerzéséhez kapcsolódóan átmenetileg csak az „EOQ MNB Minőségügyi auditor” oklevél adható ki.

Az „EOQ Minőségügyi auditor” oklevéllel rendelkező szakember – egynapos kiegészítő képzés után – kérheti a vonatkozó speciális auditori oklevelet is a következők szerint:

- „EOQ Élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser” az „EOQ Élelmiszerbiztonsági auditor” oklevelet

TÁJÉKOZTATÁS ÉS TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

EOQ MNB, 1026 Budapest, Nagyajtai utca 2/b, E-mail: info@eoq.hu

☎ 212 8803 (Kiss Eszter minőségügyi felelős), Fax: 2127638

Jelentkezési lap letölthető az EOQ MNB honlapjáról: www.eoq.hu