

Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának élelmiszerhigiéniai tapasztalatai*

Kovács József

Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás, Budapest

Érkezett: 1996. október 17.

Az élelmiszerelőállító üzem telepítésével, tervezésével kivitelezésével, felszerelésével és a tevékenység beindításával összefüggő szakhatósági követelmények teljesítését az Élelmiszertörvény egymásra épülően sorba állította. A sort a környezetvédelmi és a közegészségügyi követelmények nyitják, majd a minőségvédelem és az élelmiszerhigiénia zárja. Kétségtelen, hogy a létesítőnek, a beruházónak a korábbiaknál több gondja támad majd abból a tényből eredően, hogy mintegy „előengedélyként”, vagyis az Állomásnál történő engedélyezési eljárást megelőzően tevékenységéhez be kell szereznie a Környezetvédelmi Felügyelőség és az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat szakhatósági hozzájárulását. Az engedélyezés új rendszerében ezzel egy szelekció létesült, mert, ha település-egészségügyi, vízellátási, szennyvízkezelési, elhelyezési, továbbá szag- és zajkibocsátás vagy más közegészségügyi kifogás miatt kedvezőtlen a szakvélemény, esetleg a hozzájárulást megtagadták, az Állomás már nem is foglalkozhat a létesítés engedélyezésével. Következik ez abból, hogy egyfelől a létesítési engedély iránti kérelem részeként be kell csatolni a két szakhatóság állásfoglalását, másfelől az Állomás a létesítési engedély kiadásánál köteles figyelembe venni az ügyben érintett szakhatóságok véleményét. Ilyen módon egy létesítési kérelem esetén az Állomásnak már csak azt kell elbírálnia, hogy a kialakítandó üzem mennyiben lesz képes eleget tenni a minőségbiztosítás és az élelmiszerhigiénia követelményeinek. A létesítési engedély kiadásakor az Állomás elsősorban azt vizsgálja, hogy a tervezett üzemi létesítmény felszereltségével az alkalmazni szándékozott technológiával annak gépeivel és eszközeivel - adott kapacitása mellett - mennyiben képes megoldani a nyersanyag és az élelmiszer fertőződésének, szennyeződésének elkerülését, a mikroorganizmusok szaporodásának gátlását, illetve miként érvényesülnek a baktériumölő hatások, valamint nem utolsósorban azt, hogy az egészségre káros maradványanyag felhalmozódása hogyan előzhető meg. E létesítési engedéllyel az Állomás mintegy előzetes garanciát ad

* Az EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság által 1996. október 17-én a Földművelésügyi Minisztériumban tartott „Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának tapasztalatai” témájú rendezvényen elhangzott előadás alapján

arra, hogy a megjelölt élelmiszerelőállítói körben az adott technológiával és felkészültséggel közfogyasztás céljára élelmiszert aggálymentesen előállítható. Sokan még ma is vitatják a létesítési engedély szükségességét, de reálisan el kell fogadniuk, hogy a létesítési engedély alapozza meg tevékenységüket, és az élelmiszerelőállítót időben megóvja olyan építészeti, gépészeti technológiai beruházástól, felújítástól amelynek közegészségügyi, környezetvédelmi élelmiszerhigiéniai feltételei nincsenek meg. Ezért rendelkezett így a jogszabály. Lehetséges, hogy az engedélyezési forma megnevezése nem volt a legszerencsésebb, mert gyakorta összetévesztik az építésügyi hatóság engedélyével, pl. az építési vagy a használatbavételi engedéllyel. Ezért fel kell hívni a figyelmet arra, hogy az állomási engedély nem pótolja más hatóság (pl. építésügyi, tűzrendészeti) külön jogszabályban megállapított engedélyét. Az egyértelmű, hogy új üzem, üzemrész, vagy termelő helyiség építése esetén létesítési engedélyt kell kérni. A jogszabály nem rendelkezik az üzembővítés, új gép, gépsor beállítás vagy felújítás engedélyezése eseteiről. A gyakorlat azonban kialakította, hogy itt is a higiéniai alapokhoz kell visszanyúlni, mert ha a bővítés, vagy a felújítás az üzemi tiszta és szennyezett övezet, vagy a technológia változtatásával, esetleg az üzemi helyiségek funkcióváltásával jár együtt, akkor létesítési engedélyt kell kérni. Nem kedvező az a helyzet amikor erre a körülményre egy higiéniai ellenőrzés alkalmával kell a figyelmet felhívni vagy a kötelezettséget előírni.

Az új Élelmiszertörvény szerint az engedélyezési eljárás második szakaszát a működési engedély kiadása jelenti. Erre akkor kerülhet sor, ha a kérelmező a létesítési engedélyben foglaltakat teljesítette. Ebben az engedélyben jelöli meg ugyanis az Állomás azokat a termékeket, amelyek előállításának műszaki-higiéniai feltételei a létesítés alkalmával megvalósultak. Mindezekből az is látható, hogy a létesítési engedély alapozza meg a működési engedély megadásának feltételeit.

Az élelmiszer előállítójának az üzemeltetés - a termelési folyamat - beindítása előtt gyártmánylapot kell készítenie. A gyártmánylap a benne foglalt adatokkal egy előállítói nyilatkozat az ebben vállalt kötelezettségeket az Állomás megvizsgálja, majd jóváhagyó határozatával az üzem számára kötelezővé teszi. Az előállító gyártmánylapon rögzített kötelezettségvállalásának mindenekelőtt higiéniai feltételei vannak. E higiéniai tényezőket a gyártmánylap elfogadása előtt az Állomásnak véleményezni és mérlegelni kell. Itt különösen a minőségmegőrzési időtartam és a fogyaszthatósági határidő meghatározására kell gondolni, mert az adott üzem műszaki-technológiai színvonalához kapcsolódik egy higiéniai tartalom, ami viszont meghatározza azt az időtartamot, ameddig

az előállított termék az egészségkárosodás veszélye nélkül biztonságosan eltartható. A kialakult gyakorlat szerint ugyanazon - de különböző gyártóhelyeken előállított - termékekre más és más minőségmegőrzési időtartam kerülhet megállapításra. Ha ez a termék nem csomagolt, és nincs a jelölése sem megoldva akkor azonban mindez a forgalmazás során gyakorlatilag azonosíthatatlanná és ellenőrizhetetlenné válik. További gondot jelent a minőségmegőrzési időtartam lejárta, mert ebben az - az Állomás engedélyében rögzített feltételekkel - a meghatározott időpontig forgalmazható. Az csak természetes, hogy a forgalmazónak a kellő időben kell ezt az engedélyt megkérnie. Ugyanakkor a minőségcsökkenés mértékének megállapításához szükséges gyártmánylapot a gyártási titok védelme mellett az Állomásnak kell beszereznie, ha az élelmiszerelőállító nem az illetékességi területén működik. Az már egy másik, de döntő kérdés, hogy az aggálytalan fogyaszthatóság megállapításához a szükséges laboratóriumi, mindenek előtt a mikrobiológiai vizsgálatok eredményének értékelése során az Állomás mekkora felelősséget von magára. Jogszály ugyanis nem rendezi a minőségcsökkenés megállapításának a mechanizmusát, nem rögzíti a forgalombahozatalhoz szükséges feltételeket és nem ad százalékban kifejezett kulcsot sem a csökkent minőség mértékének meghatározásához.

A takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 1995. évi XCII. törvény végrehajtási rendeletében a 25/1996. (IX:4.) FM számú rendelettel a lehetséges hibapontok besorolásával az értékcsökkenés mértékének meghatározása objektíven alapokon jogszerű lett. Eközben a minőségvédelmi bírság kiszabása is lehetségessé vált.

Az Élelmiszertörvény az értékcsökkenést a forgalomba-hozattal kapcsolatban, más szóval az előállított termékekre állapítja meg. Ezek után kérdésként vetődik fel, hogy a csökkent értékű nyersanyag nem létezik? Bár a higiéniai természetű kifogások alapja lehet az értékcsökkenés nyersanyag is. Ez azonban különösen a növényi eredetű élelmiszer alapanyagoknál problematikus, mert azok felhasználás előtti állami ellenőrzése eseti vagy teljesen elmaradt. A kötelező húsvizsgálat és az élelmiszerhigiéniai szempontból veszélyesnek minősülő állati eredetű élelmiszerek állatorvosi kontrollja ugyanakkor ilyen szempontból sok mindent megold. Ez is azonban csak részleges megoldás, mert az állatorvosi tevékenység elsődleges célja a nyersanyag vizsgálata alkalmával nem a minőségcsökkenés, hanem a fogyaszthatóság megállapítása.

A kialakuló európai és USA gyakorlatnak megfelelően az élelmiszerekről szóló törvény végrehajtási rendelete előírja, hogy a hazai előállítónak olyan minőségbiztosítási rendszert kell kialakítania amely biztosítja az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelőségét. Az

élelmiszeripari üzemet cselekvésre készítő rendelkezés a törvénynek abból a fő szabályából ered, hogy az élelmiszerek jellemzőire vonatkozó előírások, következésképpen a gyártmánylapban foglaltak kötelezőek, ennek betartása és ellenőrzése az előállító feladatát képezi. E felelősségnek gyártói lebontása a termelési folyamat egészét átfogó ISO 9000 minőségbiztosító rendszer vagy a termékcentrikus HACCP koncepció üzemi alkalmazásában valósulhat meg. A HACCP, mint veszélyelemző és -elhárító rendszer sok elemében tartalmazza a tételesen megfogalmazott élelmiszerhigiéniai követelményeket. Rendelkezéseit azonban az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás vagy más hatósági szerv azonban nem tanúsítja. Ugyanakkor a hatósági állatorvos figyelemmel kíséri a kritikus ellenőrzési pontokra vonatkozó adatokat, megállapításokat, korrigálásokat. Ezeket - mivel tevékenységéhez hozzátartozik - a jogszabályokban előírt élelmiszerhigiéniai követelmények szempontjából értékeli és szükség esetén igazgatási intézkedéseket is tesz (pl. forgalomkorlátozás, kezelés, tisztítás vagy fertőtlenítés elrendelése.) Az élelmiszer előállítójának mindennek előtt az a feladata, hogy a gyártás munkafolyamatába építse be az élelmiszerhigiénia követelményeit, amit azután folyamatosan kíséren figyelemmel. Ezt oldja meg a bevezetett HACCP rendszer és teremti meg számára az élelmiszerbiztonságot. Az élelmiszerbiztonság, amely alapvető fogyasztói elvárás, alapfeltétele a termék eladhatóságának, hazai és nemzetközi hírnevének. Az utóbbi időben gyakran hangoztatott élelmiszerbiztonság kifejezés viszont, - mivel azt jogszabályban nem rögzítették - nem jogi fogalom, hanem egy kiemelt jelentőségű terméktulajdonság.

A HACCP rendszer bevezetése több gyakorlati kérdést is felvet. Az egyik ilyen, hogy bevezetése igényel-e további jogi szabályozást? A jelenlegi álláspont szerint nem igényel, mert újabb részletekbe menő, műveleti kidolgozással az előírások szaporodnának és ezzel éppen e rendszer piaci jellege szenvedne sérelmet. A kérdés másik része az, hogy milyen a HACCP hatósági kapcsolata. A HACCP az üzemi belső ellenőrzés része és színvonalas működése esetén biztos támpontot nyújthat a hatósági ellenőrzés számára. Az ellenőrző hatóságoknak is érdeke, hogy a HACCP rendszerek az élelmiszerelőállítóknál is kiépüljenek és ezzel segítsék a jogszabályi előírások érvényre jutását. További kérdés, hogy a HACCP bevezetésével megosztható-e az élelmiszerbiztonság felelőssége? A vertikálisan működő hatósági ellenőrzés és az engedélyezési eljárások az élelmiszeriparban nem helyettesíthetők az üzemi belső ellenőrzési rendszer által, aminek egyenes következménye, hogy az élelmiszerbiztonság felelősségét az előállító nem oszthatja meg.

Az új Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete a korábbiakkal ellentétben nem állapítja meg azoknak a tevékenységeknek a körét amelyet a mezőgazdasági kistermelő szabadon végezhet. Más szóval a nem iparszerűnek minősülő élelmiszerelőállító tevékenységet nem különíti el. Az iparszerű és a nem iparszerű élelmiszerelőállítás megkülönböztetését közegészségügyi és élelmiszerhigiéniai okokra való hivatkozással szüntette meg a most hatályos szabályozás. Ezzel szemben kiterjesztette az élelmiszerelőállítás fogalmkörét olyan műveletekre is, mint az élelmiszerek tisztítása, osztályozása és előkészítése. Tágabban értelmezve ez azt is jelenti, hogy a növényi eredetű nyers élelmiszer szántóföldön vagy kertészetben végzett válogatása és értékesítésre történő előkészítése engedélyezett élelmiszerelőállító helyhez kötött. A jogszabály ugyanis még nem mondja ki, hogy az engedélyezési kötelezettség csak azokra az üzemekre vonatkozik, ahol az élelmiszerfeldolgozás jogilag meghatározott fogalmába tartozó előállítási műveletek által valósul meg.

Az új Élelmiszertörvény hatályba lépését követően, mint az előbbiekből is kitűnik, a mezőgazdasági kistermelő egyes magatermelte termékének, a saját felesleg közvetlen értékesítésének kivételezett helyzete megszűnt. A mezőgazdasági kistermelő engedélyezési szempontból - a korábbiaktól eltérően - ugyanúgy élelmiszerelőállítónak minősül, mint minden más élelmiszerelőállító vállalkozási forma. Ugyanakkor a vásárokról és piacokról szóló 35/1995. számú Korm. rendelet megállapítja a mezőgazdasági kistermelő által értékesíthető termékek körét, amely többféle élelmiszert is felsorol. A két szabályozásláthatóan nincs összhangban: az Élelmiszertörvény az előállítás és forgalombahozatal általános előírásait foglalja keretbe, a kormányrendelet viszont az adásvétel lehetőségét, az előállító és a vásárló közvetlen találkozási formáit állapítja meg, arra összpontosítva, hogy piacon, vásáron milyen termékek cserélhetnek gazdát és milyen termékek forgalmazása tilos. A törvény és a rendeletek egymás mellett élése következtében jogilag tisztázatlannak tekintendő a kistermelői előállítás és forgalmazás rendszere. Egy FM dokumentum szerint, bár szorgalmazni kell, hogy feldolgozott élelmiszert előállító mezőgazdasági kistermelő is kezdeményezze az élelmiszerelőállító hely létesítésének és működésének az Élelmiszertörvény szerinti engedélyezését, de a 35/1995. számú Korm. rendelet módosításáig erre őt nem lehet kényszeríteni. Ezek után az a kérdés, hogy módosul-e a kormányrendelet, továbbá mikor és milyen irányban, mivel az „őstermelői igazolvány” bevezetésének kérdése az adótörvénnyel kapcsolatban napirenden van.

A tapasztalatok szerint a fővárosi piacokon jelentékeny lakossági igény van a mezőgazdasági kistermelők által hideg úton előállított savanyúságra, az idényszerűen megjelenő juh-gomolyára, továbbá egyes tejtermékekre és méginkább a háztájiból származó kopasztott, ún. „kapirgáló” csirkére. A fővárosba többszáz ilyen termék-beszállító érkezik naponta a környező községekből. Az európai gyakorlatnak megfelelően nem várható el az alkalom- és idényszerűen működő termelőktől, illetve az eseti árusítóktól, hogy élelmiszerüzemet létesítsenek. Kétségtelen, hogy az élelmiszerbiztonság terhére nem szabad engedményt tenni részükre, de azt is figyelembe kell venni, hogy a közegészségügyi, az állategészségügyi és az élelmiszerhigiéniai szabályok betartása és megfelelő behatárolások mellett a jogszabályban meghatározott házilag előállított termékek nem jelenthetnek különösebb egészségügyi kockázatot. Itt lehet pl. a házilag lezárt és üvegbe csomagolt, piacon árusított mézre gondolni. Ezt milyen szakmai indok alapján lenne megtiltható? Általános tilalom esetén viszont ugyanis megnő a veszélye annak, hogy az ellenőrzést elkerülve bizonytalan származású és eredetű termékek piacon vagy azon kívül eső közterületen kerülnek forgalomba. Ezért a már megszerzett - és a rendeletek ellentmondásossága miatt nem kifogásolható - termelési jogokat élelmiszerhigiéniai szempontra hivatkozva nem volna szerencsés korlátozni. Ehelyett az Élelmiszertörvény hatálya alól szakszerűen megalapozott kivételek jogi szabályozása lenne célszerű. Az Állategészségügyről szóló törvény hatálya alatt jogilag rendezhetővé válhat az eseti, a rendkívüli és ezért vágóhídon kívüli baromfivágás. Az idényszerű, saját házilagos készítmények forgalomba hozatalának feltételei is megállapíthatók lennének. Itt a család valamennyi tagjának meg kell felelnie a szükséges egészségügyi követelményeknek és a házi előállítás helyén az alapvető tisztaságot kell biztosítani. Ez utóbbiakat természetesen ellenőrizni kellene.

Az élelmiszerelőállítás személyi feltételekhez kötött, ami egészségügyi követelményt jelent, másfelől szakképesítést és bizonyos dolgozói ismeretanyagot feltételez arról, hogy az élelmiszerelőállításból fakadóan milyen egészségügyi kockázatok származhatnak a fogyasztó számára, illetve arról, hogy a dolgozó milyen ártalmakat szenvedhet napi munkavégzése során. A végrehajtási rendelet melléklete szabályozza, hogy a munkafolyamat irányítójának milyen szakirányú képesítéssel kell rendelkeznie. Kimondja továbbá, hogy az élelmiszerelőállítás folyamatában résztvevő személyeknek - a szakirányú végzettséggel rendelkezők kivételével - a munkábalépést követő két hónapon belül közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsgát kell tenni. A tananyag elfogadását és a vizsgáztatást az Állomás és az ÁNTSZ együttes feladataként állapítja meg a rendelet. A

vizsgára felkészítési időtartama 3-8 óra. Ehhez a rendelet olyan tematikai vázlatot ad, ami címszavakban is nehezen válik ismertethetővé a kiszabott időben. A vizsga szakképesítést nem helyettesít és nem pótol, ezáltal nem ösztönző. A résztvevők köre az elemi ismeretekkel sem bíró, írni-olvasni alig tudó személyektől esetleg a felsőfokú végzettséggel rendelkezőkig terjedhet. Mindezek nemcsak egy differenciált tananyag szükségességét, de az azt jóváhagyók szakmai felelősségét is jelzik. Ugyanakkor sem az Állomás, sem a Szolgálat nem oktatási intézmény. A vizsgáztatással és a felkészítéssel együtt járó közös felelősségre megállapított kötelezettségeknek gyakorta csak úgy lehet eleget tenni, hogy egy-egy oktatási intézményt is bevonnak a szervezési, az anyakönyvezési és a vizsga-lebonyolítási ügyekbe. A vizsgakötelezettség alól a rendelet mentesíti azon munkavállalókat, akik olyan előállítónál dolgoznak, ahol tanúsított minőségbiztosítási rendszer keretében az oktatást elvégzik. A rendeletnek ez az előírása nemcsak a nem kívánt esélyegyenlőtlenséget teremti meg a különböző felkészültségű üzemekben dolgozók között, hanem az Állomás és a Szolgálat számára is áttekinthetetlenné teszi, hogy hol, mikor, mit és milyen színvonalon oktatnak, nem utolsó sorban azt is, hogy hogyan győződnek meg az ismeretanyag elsajátításáról. Az előbb felsoroltak miatt fennáll az élelmiszerhigiéniai és minőségbiztosítási minimumvizsga formálissá válásának veszélye. A minimumvizsga rendszerének fenntartása az élelmiszerelőállítás biztonságának megőrzése és fejlesztése érdekében elengedhetetlen. Mindenképpen indokolt azonban, hogy differenciált, de az egyszerű alapismeretekre építő oktatásban kivétel nélkül részesüljön minden olyan dolgozó az élelmiszeripar területén, aki a szükséges szakképesítéssel nem rendelkezik. Egyidejűleg a szakképzett dolgozók higiéniai oktatását és továbbképzését is meg kell oldani. Mindehhez a végrehajtási rendelet idevonatkozó mellékletének teljes körű módosítása látszik szükségesnek.

Az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos élelmiszerhigiéniai kritériumrendszert nem érintette az Élelmiszertörvény hatálya, mert a vonatkozó követelmények a vizsgálati és eljárási szabályok az Állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvényben kerültek megállapításra. A végrehajtási rendelet jelenleg előkészület alatt áll. A - a szabályok korábbiakhoz hasonlóan - magukban foglalják az élelmiszerek fogyaszthatóságával összefüggő tényezőket. Járványvédelmi okok különös figyelemmel kell lenni arra, hogy a hatósági állatorvos élelmiszertárgyú diagnosztikai vizsgálatait és fogyaszthatósági döntései az értékesítés folyamatában az élelmiszerelőállítónál vagy a forgalmazás helyén történjék.

A hatósági állatorvos élelmiszerhigiéniai tevékenységének súlypontja változatlanul az élelmiszerelőállítás területe, de a létszámában egyre gyarapodó előállítói kör mellett megkülönböztetett figyelmet kell fordítani az ugyancsak növekvő számú élelmiszerelőállító helyekre. Vizsgálatainak kiinduló pontja minden esetben a kérdéses termék származása, eredete. Ehhez a munkájához nagy segítséget jelent és biztos támpontot nyújt az Élelmiszertörvény által hangsúlyozottan rendezett élelmiszerjelölés.

A korábbiakban az Élelmiszertörvénynek két ágazati szintű végrehajtási rendelete volt. Az egyik az élelmiszerelőállítás a másik az élelmiszerforgalmazás területét érintette. A kapcsolódó élelmiszerhigiéniai szabályok tartalmuk szerint eddig is ágazatközi és szektorsemleges formában jelentkeztek. Szolgáljon például erre az élelmiszercsomagolás témája, amely az élelmiszerüzemben az előállítói tevékenység része, az élelmiszerüzletben pedig a forgalmazást elősegítő technikai művelet. Eközben a csomagoló anyaggal szemben és a csomagolási művelet során azonos követelményeknek kell érvényesülnie.

Európai példák alapján már évek óta jelentkeznek olyan törekvések, amelyek egyes élelmiszerelőállításnak minősülő tevékenységeket az élelmiszerüzletbe kívánják bevinni. Ez élelmiszerhigiéniai szempontból természetesen azzal jár, hogy az üzletben helyileg és műveletileg elkülönítetten, mintegy kis élelmiszerüzemet kell működtetni az arra megszabott higiéniai követelmények betartásával. Tehát a tevékenység elbírálását higiéniai oldalról kell megközelíteni. Gondosan ügyelni kell arra, hogy a továbbiakban az üzletnek ez a részlege valóban előállítóként működjön, a termékét jóváhagyott gyártmánylap alapján készítse, jelölje, csomagolja stb. Gyakorlatunkban ezek a tevékenységek leginkább a helyben történő fűszerezett, csomagolt, aprított és a darált hús előállítására vagy látványpékség létesítésére irányultak. Különösen figyelni kell arra, hogy előállítói tevékenységnek csak azok az élelmiszerüzletben végzett műveletek minősüljenek, amelyek a termék jellegét lényegesen megváltoztatják.

Engedély kiadásra pedig csak akkor kerülhet sor, ha a minőségbiztosítási és élelmiszerhigiéniai feltételeket az üzemeltetők megteremtették. Nem szabad pl. azt üzletben végzett húsdarabolást és -szeletelést előállítói tevékenységnek nyilvánítani. A romlási jelenség elpalástolását szolgáló ún. "értékmentő kezelési eljárásokat" viszont a hatósági szervek munkatársai ugyanakkor szigorúan szankcionálják.

Az új Élelmiszertörvény végrehajtásának élelmiszerhigiéniai tapasztalatai

Kovács József

Az új Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete szabályozta az élelmiszerelőállító üzem telepítésével, tervezésével, kivitelezésével, felszerelésével és a tevékenység beindításával összefüggő szakhatósági feladatokat. A közlemény összefoglalóan tartalmazza az eddigi végrehajtási tapasztalatokat rámutatva a legfontosabb problémákra is. Ezek közül - többek között - megemlítendő a fogyaszthatóság megállapítása, az élelmiszerbiztonság üzemi szintű megvalósítása, a mezőgazdasági kistermelők élelmiszerelőállítói tevékenysége, a minimumvizsga lebonyolítása és az élelmiszerelőállítás egyes műveleteinek végzése az élelmiszerüzletben.

Experiences of the implementation of the new Food Act in the field of food hygiene

Kovács, J.

The new Food Act and the Implementing Regulations contain the control authority's tasks related to the design, establishment, instalment and starting operation of the food manufacturing plants. This article summarises the execution experiences and indicates the most important problems as well. Among others, they are: statement of the shelf life, food safety at assurance plant level, food production by the agricultural small producers, minimum level examinations of the staff and implementation of food manufacturing certain procedures in the food shops.

Erfahrungen bei der Durchführung des neuen Lebensmittel- gesetzes auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene

Kovács, J.

Durch das neue Lebensmittelgesetz und die Durchführungsbestimmungen wurden die Aufgaben der zuständigen Fachbehörden im Zusammenhang mit der Errichtung, Projektierung, Ausrüstung und der Inbetriebnahme der Produktion geregelt. Die Publikation beinhaltet die Erfahrungen der bisherigen Durchführung sowie die aufgetretenen Probleme. Von diesen sollten unter anderen die Festlegung der Verbrauchsfrist, die Sicherung der Verkehrsfähigkeit im Herstellerbetrieb, die Herstellung von Lebensmitteln durch die landwirtschaftlichen Kleinproduzenten, die Abwicklung der „Minimumprüfung“ der Betriebsangehörigen und Lebensmittelproduktion in den Lebensmittelläden erwähnt werden.