

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottságának állásfoglalása

A szakmai hozzáértés fontosságáról az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítása és működtetése során

Az élelmiszerek biztonságossága világszerte egyre nagyobb jelentőséget kap mind a fogyasztóknak az élelmiszerek által okozott megbetegedésektől való védelme, mind a korlátozások nélküli nemzetközi élelmiszer-kereskedelem elősegítése érdekében.

A nemzetközi gyakorlatban az élelmiszerek biztonságosságának elérésére a HACCP (Veszély Elemzés és Kritikus Szabályozási Pontok) módszerét tekintik a leghatékonyabb eszköznek. A nemzetközi szervezetek, testületek, szakmai szövetségek (pl. FAO, WHO, WTO, ILSI), az élelmiszertudomány, az élelmiszeripar, az élelmiszerkereskedelem és a vendéglátás képviselői egyetértenek abban, hogy a HACCP módszer eredményes alkalmazásához elengedhetetlenül szükséges az élelmiszerek előállításával, forgalmazásával, az ételek fogyasztására való elkészítésével kapcsolatos élelmiszertechnológiai, higiéniai, mikrobiológiai, toxikológiai, táplálkozástudományi, élelmiszergépészeti stb. ismeretek és ipari, üzemi tapasztalatok rendszerezett módon való felhasználása oly módon, hogy az a gyakorlatban alkalmazható, egyszerűen kivitelezhető, szakmailag helyes megoldásokat adjon az élelmiszerbiztonság elérésére.

A módszer alkalmazásának öröndetes hazai terjedése kapcsán fel kell hívni a figyelmet arra, hogy az élelmiszer-előállítás szakmai kérdéseit csak szakmai hozzáértés alapján szabad kezelni. A HACCP alapelvek szerint a szakmai ismereteket többek között vezetési, rendszerszervezési elvek felhasználásával kell feldolgozni, de a szervezési módszertan nem választható szét a tudományos és műszaki ismeretektől, mivel a veszélyelemzés és a veszélyek megelőzésére, kiküszöbölésére, elfogadható szintre csökkentésére hozott intézkedések helytállóságát, de az ezt működtető rendszer megfelelőségét is csak a szakmai tartalom értékelése alapján lehet elbírálni.

Alapvető követelmény, hogy az adott élelmiszerre mindig egyedileg kell meghatározni a lehetséges veszélyeket és a szabályozásukra szolgáló módszereket, intézkedéseket - figyelembe véve a termék jellegét, az alkalmazott feldolgozási technológiát és az üzemi környezet hatásait -,

valamint a veszélyek előfordulását reálisan kell értékelni, felhasználva a kockázatelemzés módszerét és a szakmai tudományos ismereteket.

Ehhez ismerni kell:

- a felhasznált nyers-, alap-, adalék- és csomagolóanyagok tulajdonságait, az azokra jellemző, hozzájuk kapcsolódó veszélyeket, figyelembe véve a kutatások, például az adalékanyagok, a genetikailag módosított anyagok, az allergén anyagok, az új technológiai és tartósítási eljárások, a szennyező anyagok kimutatása és eltávolítása, a vizsgálati módszerek, az új kórokozó mikroorganizmusok stb. kutatása terén elért újabb eredményeket,
- a technológiákat és az általuk elérhető tartósító, veszélycsökkentő hatásokat, a szabályozási módszereket, teljesítőképességük korlátait és a szabályozás hibáinak következményeit,
- az adott iparág vagy ételkészítési folyamat speciális szakmai részleteit,
- a HACCP rendszer előfeltételét jelentő jó gyártási/jó higiéniai gyakorlat (GMP/GHP) követelményeit,
- a HACCP módszertant,
- az adott üzemi körülmények között, az adott technológia alkalmazása mellett rendelkezésre álló lehetséges eszközöket.

A rendszerek szakmai alkalmasságát a veszélyelemzés, a szabályozás, a felügyelet megfeleléségét, a kritikus határértékek helyességét, a helyesbítő tevékenységek alkalmasságát szakmai szempontból rendszeresen értékelni kell már a HACCP rendszer megvalósítása során, és meg kell határozni a technológiával, feldolgozási módszerekkel, élelmiszerbiztonsági szabályozással szemben támasztott pontos gyakorlati teljesítmény követelményeket.

A HACCP rendszerek hatékonyságát és eredményességét szakmai alapon lehet elbírálni. Mind a szakmai alkalmasság és helyesség elbírálása, mind a tevékenységeknek a HACCP terv szerinti végrehajtásának és a működés hatékonyságának felülvizsgálata és értékelése a nemzetközi gyakorlatban kialakult szemlélet és jogi szabályozás szerint elsősorban az ipar saját feladata. A szakmai tartalom helyességének és a veszélymegelőző rendszer eredményességének és hatékonyságának felülvizsgálatát, értékelését végző személyeknek kellő szakmai ismeretekkel kell rendelkezniük ahhoz, hogy hozzáértő döntéseket tudjanak hozni. Ennek érdekében

- általános élelmiszertechnológiai és élelmiszertudományi ismeretekkel, áttekintéssel kell rendelkezniük,
- ismerniük kell az adott terméket, a technológiát és a folyamat jellegzetességeit és lehetséges hibáit,

- képeseknek kell lenniük a lehetséges veszélyek felismerésére és értékelésére, a szabályozó intézkedések hatékonyságának elbírálására,
- az adott iparágban gyakorlati tapasztalatokkal kell rendelkezniük,
- ismerniük kell az iparág üzemi gyakorlatában a szakma által elfogadottnak tekintett jó gyártási gyakorlat/higiéniai gyakorlat módszereit és követelményeit, valamint az élelmiszerekre vonatkozó törvényeket, előírásokat,
- alkalmasnak kell lenniük a HACCP terv segítségével elérni kívánt élelmiszerbiztonsági célok és teljesítmény-követelmények értékelésére,
- rendelkezniük kell HACCP módszertani és élelmiszerbiztonsági rendszer-felülvizsgálati tapasztalatokkal.

A magyar élelmiszerek sikeres szerepléséhez a nemzetközi és hazai piacokon bizonyítani kell, hogy a szakmai jellegű döntéseket megfelelő ismeretekkel rendelkező személyek hozzák kellő megfontolás után. Ennek érdekében az ipar, a tudomány, az élelmiszerellenőrzéssel és fogyasztó-védelemmel foglalkozó szakemberek szoros együttműködésére van szükség.

A HACCP rendszerek kellő szakmai ismeret nélkül végzett külső felülvizsgálata, igazolása, esetleg tanúsítása nem segíti a rendszerek működéséért felelős vállalatokat az élelmiszerbiztonsági követelmények megfelelő teljesítésében és saját, tudatos felelősségvállalásuk bizonyításában. A szakmai tartalom helyességének és a megvalósult gyakorlat eredményességének elbírálására alkalmazott ipari önellenőrzés helyett a rendszerszervezési szempontokat előtérbe helyező HACCP felülvizsgálat vagy tanúsítás az európai élelmiszeriparban jelenleg általánosan elfogadott helyes gyakorlattól eltérő szemléletet képvisel, ennek következtében a remélt marketing előnyök helyett a vállalat, vagy az iparág szakmai hitelességét is megkérdőjelezheti.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága felkéri az élelmiszertudomány és élelmiszeripar területén működő szakembereket, hogy tegyenek meg minden erőfeszítést a szakmailag helyes ismeretek érvényesítése és a helyes szakmai gyakorlat megvalósítása érdekében.

Budapest, 1998. június 12.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottsága