

# **A hatósági élelmiszer- és borellenőrzés 2002. évi tevékenységéről és megállapításairól I.**

*Ducsay Tamás*

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium,  
Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztály

Érkezett: 2003. április 4.

## **1. EU élelmiszerbiztonság, minőségbiztosítás, minőségfejlesztés, harmonizáció**

### **1.1. HACCP rendszerek a hazai élelmiszerek biztonsága érdekében**

#### **1.1.1. A HACCP rendszer alkalmazása Magyarországon**

A HACCP rendszer (Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-81/1993.) az élelmiszerbiztonság megteremtésére kidolgozott eljárás, amely során meghatározzák a veszélyes kritikus pontokat, azok biztonságossága érdekében a szükséges intézkedéseket, teendőket, és azokat rendszeresen regisztrálják az azonnali beavatkozás eredményessége érdekében. A HACCP rendszer az élelmiszerlánc egészére kiterjesztve tud csak hatékony eredményt adni, ahol egyetlen közbülső hibás lépés sem teszi tönkre a végeredményt, a befektetett rengeteg pénzt és energiát.

Magyarország felismerte, hogy csak színvonalas és biztonságos élelmiszer-előállítással tud az európai piacon érvényesülni, ezért ösztönözve a magyar élelmiszer-előállítókat 2002. január 1-től jogilag kötelező jelleggel is elrendelte a HACCP rendszer alkalmazását az élelmiszer-előállításban.

Magyarországon a feldolgozott élelmiszerek hatósági minőségellenőrzése során kapott és gyűjtött információk alapján a kb. 7100 élelmiszer-előállító üzemből (dohány és bor üzemek száma nélkül), közel 4,5 ezer üzemben (62 %) működtetnek HACCP rendszert, amely megközelítő adat, mert létezik olyan üzem, ahová esetleg a HACCP rendszer kötelező bevezetése óta az ellenőrzés még nem jutott el, és nincs más forrásból információ az esetlegesen működő HACCP rendszerről. Ha viszont a HACCP rendszert alkalmazó élelmiszer-előállító üzemek termelési volumenét vesszük figyelembe, ennél jóval kedvezőbb a helyzet.

### **1.1.2. A HACCP rendszer működtetése az élelmiszer-minőség-biztosítási rendszerekhez kapcsolva**

Annak ellenére, hogy a feldolgozott élelmiszerek előállításában az évek óta tartó folyamatos minőségfejlesztés eredményeként a kiváló minőségű és a biztonságos, a harmonizált EU jogi szabályozáson alapuló élelmiszer-előállítás egyre inkább megvalósul, a fogyasztó mégis egyre gyanakvóbb. Ennek lehet oka az élelmiszerpiaci túlkínálat, a nehezebb tájékozódás az élelmiszerek között, a fogyasztó tudomására jutott – a világon itt-ott felbukkanó – élelmiszerbotrányok és az allergiás megbetegedések számának rohamos növekedése, vagy csak egyszerűen az, hogy a fogyasztó biztonságosan, egészségesen akar élni és ezért ma már jobban odafigyel arra, amit elfogyaszt.

Az utóbbi időben, a magyar társadalomban az is megfigyelhető, hogy terjed a fitness kultúra népszerűsége. Ezzel is összhangba hozható az igényesebb és egészségesebb táplálkozás, a különféle táplálék-kiegészítők fogyasztásának növekedése, a bővülő „bio” élelmiszerfogyasztás.

Az élelmiszer-előállítók felelőssége a 2001. évben az élelmiszerek gyártmánylapjai hatósági jóváhagyásának jogszabályi megszüntetésével tovább nőtt, és a 2002. évben a jogszabályilag kötelezővé tett HACCP rendszer alkalmazásával a biztonságos élelmiszer-előállítás elsődleges felelőssége fokozottan az élelmiszer-előállítóra és a forgalmazóra tevődött át.

Az 1993. évi X. törvény a termékfelelősségről, már jóval korábban megfogalmazta az előállító felelősségét „Magyarország részvétele a nemzetközi integrációban, az áruforgalom biztonsága, a fogyasztók érdekeinek védelme, valamint a termékek korszerűsítésének fokozása és minőségük javításának követelménye szükségessé teszi, hogy a modern termelési feltételek mellett a gyártót a hibás terméke által okozott kárért az általánosnál szigorúbb felelősség terhelje”.

A 21/1998. (IV.8.) FM-BM-HM-İKIM-NM együttes rendelet az élelmiszerek ellenőrzésének rendjéről 2. §. (3) bekezdése a hatósági élelmiszer-ellenőrzés feladatául szabja meg a HACCP rendszerek és egyéb nemzetközileg elfogadott minőségbiztosítási rendszerek ellenőrzését. Az FVM Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrzési Főosztálya a 8556/2002. sz. levelében szabályozta az élelmiszer-előállító üzemekre vonatkozóan a HACCP rendszerek egységes hatósági ellenőrzési gyakorlatát, és a HACCP rendszer bevezetésével és ellenőrzésével kapcsolatos tapasztalatok összegyűjtését, vizsgálatát. A Főosztály a 8620/2002. sz. levelében a 2002.

III. negyedévi jelentés céljának – a jogszabályi eljárásokkal összhangban – a HACCP alkalmazásának felmérését adta meg.

A jelentősebb privatizált vállalatok, esetlegesen nyugati korszerű technológiával és gépekkel, valamint ismeretekkel rendelkező élelmiszerelőállítók a HACCP rendszereiket párhuzamosan működtették, vagy a gyakorlatban praktikusán összekapcsolták a minőségirányítási ISO 9000:2000-es szabvány szerinti rendszereikkel.

Néhány esetben korszerű igényt is kielégítő ISO 14000 környezetköz-pontú minőségirányítási rendszert magában foglaló integrált rendszert megvalósítva igyekeztek a fogyasztó bizalmát elnyerni.

Az ISO/TC 34 Titkársága kezdeményezésére új nemzetközi szabványt hoznak létre várhatóan a 2004. év második felében, ISO 22000 „Élelmiszerbiztonsági rendszerek. Követelmények.” címmel, amely a kötelezően előírt HACCP rendszer bevezetéséhez és működtetéséhez fog segítséget nyújtani az élelmiszer-előállítóknak úgy, hogy a rendszer hatékony legyen, ugyanakkor ne okozzon olyan többletköltséget a vállalatnak, amely már esetleg a gyártás jövedelmezőségét veszélyeztetné.

A szabvány arra is felhívja majd a figyelmet, hogy nem minden szabályozási pont, kritikus pont. Ezért az egész feldolgozási folyamatban – többek között a technológiában – a szabályozási pontokat elemezni és csoportosítani kell a felmerülő veszélyek súlyossága és előfordulási gyakorisága szerint. Ennek alapján lehet a ténylegesen kritikus szabályozási pontokat meghatározni és azokra a HACCP rendszert – a Codex előírásainak megfelelően – kialakítani és működtetni.

Az új szabvány a kritikus pontok kiválasztása után fennmaradó szabályozási pontok kezeléséhez is részletes útmutatást ad majd. Ezáltal a teljes körű élelmiszer-minőségbiztosításnak része lesz az élelmiszerbiztonsági kritikus pontok és a minőség szabályozási pontok kiválasztása. Az élelmiszerminőség tehát magában foglalja az élelmiszerbiztonság megvalósulását.

A HACCP kialakítása ösztönzőleg hatott az FVM által indított pályázat útján elnyerhető 50 %-os költségtámogatás, amelyet a nagyobb vállalatok – a lehetőséghez mérten – ki is használtak. Ezzel szemben a kis létszámú kevésbé tőkeerős, gyakran egyszemélyes vállalkozások (napraforgómag-pirítók, szikvíz-gyártók, szeszfőzde-üzemeltetők, száraztésztá-készítő vállalkozók, hideg úton készült savanyúságot gyártó kisvállalkozók stb.) nagy részének még a 100-200 ezer Ft is megterhelő volt, ezért vagy megszűntek, vagy rájuk kényszerített felesleges rossznak tartják a HACCP rendszert. Ezért többségük még be sem vezette, és ott, ahol bevezették,

gyakori a gyenge minőségű, fióknak gyártott kézikönyv, amelyet a gyakorlatban nem alkalmaznak, egyúttal a dokumentáció vezetése formális vagy hiányos.

Általános tapasztalat, hogy ezek a vállalkozások szaktudás és megfelelő szakember hiányában – gazdasági erejüknél fogva nem tudnak vagy nem akarnak minőségbiztosítási területen járatos munkatársat foglalkoztatni – rendszerint külső, erre a területre szakosodott magánszemélyre vagy cégre bízták HACCP rendszerük kialakítását, ami a jelenlegi mérsékelt árak ellenére komoly anyagi megterhelést jelentett számukra, és ez újabb okot adott a halogatásra. Voltak olyanok is, akik az ipari kamarák, közigazgatási intézmények, oktató cégek által szervezett HACCP tanfolyamokon igyekeztek a HACCP rendszer felépítéséhez és alkalmazásához szükséges ismeretek birtokába jutni, így csökkentve a várható költségeket.

Sajnos több alkalommal jelentkeztek olyan tanácsadó cégek is, amelyek kihasználva a megrendelő tapasztalatlanságát, informátlanságát, egy- vagy kétszeri felkeresés után a már meglévő sablonszövegre épített „HACCP kézikönyv”-eket adtak át a megrendelőknek bevezetési útmutatás nélkül. Ebből fakadóan sok helyen hiába található meg az előállítás helyszínén a HACCP dokumentáció, az vagy nem alkalmas használatra, vagy az előállítónak fogalma sincs arról, hogy mit kell folyamatosan eseményszerűen rögzítenie, és hogyan használja HACCP rendszerét. A HACCP rendszerek elterjesztésében problémát okozott az is, hogy olyan téves információ terjedt el a köztudatban, amely szerint a HACCP bevezetése csak 2003. január 1-jétől lesz kötelező.

A nem kevés negatív tapasztalat ellenére, a magyar feldolgozott élelmiszerelőállítás terén az élelmiszerbiztonság helyzete sokkal jobb a korábnál, egyrészt mert a magyar élelmiszerpiac nagy részét ellátó nagy volumenben termelő üzemek és az exportra is termelő nagyobb vállalatok, már jóval korábban bevezették a HACCP rendszert, másrészt a rendelet hatására ez évben tovább bővült a HACCP rendszert alkalmazó üzemek száma.

A nagyüzemek vezetői ugyanakkor többségében tisztában vannak a HACCP rendszer működtetésének céljával, az aggálymentes, biztonságos élelmiszer-előállítás fontosságával is. A kis, egyszemélyes üzemek többsége ugyan nem ismerte fel a rendszer fontosságát, azonban a szemléletváltozás nehézsége ellenére, az üzemben jogszabályilag kötelezővé tett változtatás, a pontosság és a higiénés termelési gyakorlat fejlődése irányába hatott.

### **1.1.3. Jelentősebb hiányosságok, problémák a HACCP rendszer kialakítása és alkalmazása során**

A kis üzemek esetében – kevés kivételtől – eltekintve a tanácsadó vállán nyugodott a mikrobiológiától kezdve a technológiai ismeretekig minden részlet. Azoknál a rendszereknél, ahol a tanácsadó nem rendelkezett a kellő mélységű szakági technológiai ismeretekkel, ott elnagyolt, általános, esetleg egy másik szakág technológiailag be nem illő követelményét alkalmazták (sütőipari üzemben rozsdamentes táblázó asztal használatának ajánlása; a folyamatábra nem kellő részletezése stb.). Gyakran előfordult, hogy az igen alapos hozzáértéssel kidolgozott HACCP veszélyelemzésben leírt gyártástechnológia teljesen eltért a valóságtól.

Szinte minden iparágban előfordult, hogy a HACCP rendszert kidolgozó tanúsítók nagy része csak leszállította a kész kézikönyvet, de a vezetőket és a dolgozókat nem készítették fel az alkalmazás gyakorlati megvalósítására, és csak formálisan írták alá az oktatásról készített dokumentációt. Többnyire nem tértek vissza és nem tartottak ismételt oktatást, továbbképzést. Még a jó nevű tanácsadó cégek között is csak ritkán fordult az elő, hogy visszatértek a bevezetést követően és elemezték a gyakorlati tapasztalatokat vagy szükség esetén korrigálták a tervet.

A gyakorlatban gyakran fordul elő, hogy a dolgozók nem tudják pontosan a feladatukat a rendszer működésében. Ezért a hatóság erre kiképzett minőségellenőrző szakemberei (speciális technológiai szakmai végzettségüknel fogva + kötelező HACCP tanfolyam), végzik el nem egyszer a HACCP rendszerek hatósági ellenőrzése során a hibák korrigálását.

Több alkalommal a vállalati belső szabályozást a megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások vizsgálataira, mint felügyeletre kívánták építeni, – hibásan – hiszen a vállalat saját maga felelős termékeinek minőségéért, biztonságáért.

Olyan üzemre is készítették HACCP rendszert, ahol még az alapvető higiéniai gyakorlat sem volt megfelelő, vagy még tervezés alatt állt a termelés. Gyakran előfordult, hogy a kritikus pontokon előírt határértékeket nem számszerűsítették, vagy az nem volt mérhető, illetve az előírt ellenőrzéseket, méréseket nem végezték vagy végeztették el és így nem dokumentálták folyamatosan.

Előfordult, hogy a kritikus ponthoz határértéket nem rendeltek, helyette jogi szabályozásra, rendeletre hivatkoztak. Hibaként jelentkezett, hogy a mérésekhez használt eszközök hiányosak vagy nem kalibráltak voltak. A mérőeszköz mérési tartománya nem felelt meg a mérendő anyag

koncentrációjának pl. a tartósítószeresek esetén. Kevés helyen teljesült a felügyelő rendszernél időigényesebb, de megbízható, szűrőpróbaszerű vizsgálatok alkalmazása, illetve nagy pontosságú és megbízható vizsgálati módszerek használata az igazoláshoz.

Hiányosságként merült fel, hogy a felügyelő eljárások meghatározásánál a dokumentáció nem foglalkozott az ellenőrzés módszerével, gyakoriságával. Problémát jelentett a kritikus pontok felügyeletét ellátó ellenőrzési rendszer vizsgálati frekvenciájának megfelelése. Több esetben felmerült a kérdés, vajon a negyedévente elvégzett mikrobiológiai vizsgálat biztosítja-e az adott lépés felügyeletét, a termék biztonságát? Nagy probléma, hogy az üzemek többsége nem rendelkezik önálló mikrobiológiai háttérrel, a meglévő kapacitásokat (pl. az állomási laboratóriumok) nem használják ki és költségtakarékossági okból nem vizsgáltatnak.

Sok helyen az indokoltnál nagyobb volt az adminisztráció, vagy a kritikus pont hibásan és/vagy túlzott számban volt kijelölve, de rosszul megválasztott határértékek is akadályozták, illetve lehetetlenné tették a HACCP megfelelő alkalmazását. Ugyanakkor a CCP határértékek sem voltak mindig alkalmasak a gyors beavatkozásra. Az is előfordult, hogy nem került be a kritikus pontok közé olyan technológiai lépés vagy eljárási szakasz, amely adottságai alapján mindenképpen indokolt.

A kritikus pontokon megjelölt vizsgálatokat – azon üzemekben, ahol saját laboratórium nem működött – nem vagy nem kellő gyakorisággal végeztették el külső laborokban. Kedvező kivételek azon iparágakban vannak, ahol a HACCP kidolgozásában az adott iparági kutatóintézetek vagy olyan szervezetek vettek részt a készítésben, amelyek vizsgáló kapacitással is rendelkeztek (pl. söripar), vagy a gyártók export tevékenysége miatt rákényszerültek a laborvizsgálatokra (pl. tartósítóipar), illetve ahol jól felszerelt saját gyári laboratórium működik.

Az Állomások ellenőrzéseik során tapasztalták, hogy sok esetben az adott tevékenység végzéséért felelős személy nem volt megjelölve. A munkautasítások túlságosan általánosak vagy hiányosak voltak, és nem tartalmazták a veszély megelőzésére szolgáló intézkedéseket. Szélsőséges példaként előfordult, hogy a HACCP kézikönyvet a cégnél elő sem vették, amióta kézhez kapták, vagy odaadták egy beosztottnak, hogy vezesse. Előfordult, hogy hétfőn elővették a dokumentációt és vasárnapig előre beírták az adatokat vagy fordítva, visszamenőlegesen írták be. Voltak, akik válogatva a lehetőségek közül, csak a könnyen kitölthető adatokat írták be (pl. hőmérséklet). Sok esetben – a kiegészítő dokumentumok meglétének

ellenőrzésekor – a kisebb üzemeknél hiányoztak a jó gyártási gyakorlatot, illetve a higiéniai gyakorlatot leíró dokumentumok.

Az ISO minőségbiztosítási és HACCP rendszert is alkalmazók részére, mivel a „két rendszer” együttes működtetése bonyolult, kevésbé áttekinthető, a hatóság azt javasolja az egyszerűsítés érdekében, hogy az élelmiszerbiztonsággal, valamint a folyamatszabályozással kapcsolatos dokumentációkat egy helyen kezeljék. Hibaként jelentkezett, hogy a technológiák módosítását, az üzem tevékenységi körének változását nem követte a HACCP rendszer módosítása. A hibák kijavítása és a működés maga is jelzi, hogy minden egyes esetben a felelős vezetőn (tulajdonoson) múlik, hogy hogyan működik a HACCP rendszer.

Az élelmiszer-ellenőrző hatóság azt ellenőrzi, hogy az üzemben működtetett minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszer biztosítja-e (technológiai, minőségi, higiéniai, egészségügyi, környezetvédelmi stb.) a hatósági előírások érvényesülését, az engedélyek dokumentációk meglétét. A hatóság ugyanakkor jogosult a rendszer bármely elemének vagy egészének vizsgálatára – beleértve a kísérő dokumentáció teljes körű vizsgálatát – az előállítási folyamat nyomon-követhetőségének céljából. Ez nem jelenti azonban a rendszer tanúsítását.

#### **1.1.4. A HACCP rendszer felülvizsgálata, előnye és biztonságos működtetése**

A feldolgozott élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszerhigiéniai feltételeiről szóló 17/1999. (II. 10.) FVM-EüM rendelet 7. §. (2) bekezdése megfogalmazza azt a követelményt is, hogy a veszélyelemzést, a Kritikus Szabályozási Pontokat, a szabályozó intézkedéseket, a rendszer hatékony működését és a felügyelő rendszert a Magyar Élelmiszerkönyv ide vonatkozó előírása szerint időnként felül kell vizsgálnia (vagy vizsgáltatnia) az előállítónak.

A felülvizsgálatról elsősorban a rendszert működtető vállalkozásnak kell gondoskodnia, de megbízhat szükség szerint egy alkalmas auditáló szervezetet is. Az ISO minőségbiztosítási rendszerrel is rendelkező és jelentős volumenben termelő előállítók esetében a felülvizsgálat rendszeres és dokumentált. Szükség esetén intézkedési terv is készül. A kis- és középvállalatok esetében a követelménynek csak esetlegesen tesznek eleget, mert a felülvizsgálatokat többnyire nem végzik el. Legtöbb esetben alig érzik az üzemek, hogy a HACCP rendszer az üzem belső önellenőrzési rendszere, amit a biztonságos élelmiszer-előállítás érdekében működtet.

A higiéniaailag veszélyesebb és érzékenyebb termékek előállításánál, mint a hús-, a baromfi-, és a tejipari előállítóknál a HACCP rendszerek kiépítésénél jobban érvényesül a biztonság, a hűtláncok biztonságosabb betartása (pl. gyorsfagyasztott termékek), a gyártás, a szállítás, és a kereskedelmi szolgáltatás során. A hatósági élelmiszer-ellenőrzés által – a HACCP rendszer kialakításában – feltárt negatív tapasztalatokat az üzemekben hatósági intézkedések, intézkedési tervek és azok eredményes végrehajtása követte. A feltárt hibák és a magas költségek ellenére a HACCP rendszer pozitív hozadéka, hogy a technológiai és higiéniai hiányosságokat az üzemek felmérték, a takarítási-, fertőtlenítési-, rágszálókezelési utasításokat stb. aktualizálták vagy elkészítették.

Főleg a saját laboratóriummal rendelkező előállítókra mondható az, hogy gyártás közben vizsgálják a termékeiket, illetve az általuk nem végezhető vizsgálatokat megrendelik külső laboratóriumtól. Sajnos költségtakarékosági okból a vállalati laboratóriumok száma csökkent. A kis előállítók legfeljebb a hatósági vizsgálatok eredményeit használják fel, aminek elsősorban gazdasági oka van. Ebből következik, hogy – a fogyasztó védelmén túlmenően – a hatósági élelmiszer-ellenőrzés a kis és középvállalkozások életében jelentős szerepet tölt be az élelmiszer-előállítói tevékenység fejlesztésében a vizsgálati háttér miatt is, mert a kis kapacitású üzemekben az előállítók nagyobb részénél nincs meg a megfelelő fizikai, kémia, mikrobiológiai laboratóriumi háttér. Az üzemek többségében tehát nincs a HACCP rendszerek biztonságos működtetéséhez szükséges mikrobiológiai laboratórium!

A programba befektetett anyagi erőforrás és szellemi energia megtérülése jelenleg az exportra termelő vállalatoknál jelentős, egyéb területen sokkal inkább elméleti. Kézzel fogható gazdasági előnye az EU csatlakozás során realizálódik igazán (fennmaradás, megmaradás) a „versenyképesség” tekintetében. Remélhetőleg a magyar feldolgozott élelmiszerek kifogásolási arányának csökkenését is eredményezi majd, azonban mindenképpen erősíti a termékek biztonságát, a hazai és külföldi fogyasztók bizalmát a magyar termékek iránt.

Kedvező, hogy a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítése felgyorsult. A felülvizsgálatok eredményeként működésük tökéletesebb lett, de igen jelentős azon – többnyire – kisüzemek száma, ahol még nem megfelelő a kiépítettség és az alkalmazás. Tapasztalataink szerint még néhány évnek el kell telnie ahhoz, amíg a HACCP rendszert az előállítók teljes körében előírás szerint, minden szakmai igénynek megfelelően alkalmazzák majd.



### **1.1.5. A hatósági élelmiszer-ellenőrzés szerepe a HACCP rendszer jobb alkalmazása érdekében**

A hatósági élelmiszer-ellenőrzés szükségességét és fontosságát támasztják alá

- a jogszabályi és egyéb szabályozások, előírások betartásának ellenőrzése az élelmiszer előállítása és forgalmazása során – többek között – az élelmiszer-minőségbiztosítási folyamatának, az élelmiszer-biztonságnak, a HACCP rendszernek hatósági felügyeletén keresztül;
- a hatósági ellenőrzés során feltárt hiányosságok felszámolása az élelmiszerbiztonsággal és minőségbiztosítással kapcsolatos intézkedések révén,
- a vállalati laboratóriumok számának csökkenése,
- főként a kis és közepes üzemeknél megállapított hiányos, vagy még inkább hiányzó laboratóriumi vizsgálati háttér ellensúlyozása, a hatósági laboratóriumi vizsgálatok végzése és az eredmények visszacsatolása,
- a hazai élelmiszer-ellenőrzés során tapasztalt hiányosságok, valamint a minőségi és egyéb hibák aránya,
- a liberalizált-kereskedelem terén a termékek szabad áramlásából, a globalizációból eredő veszélyek elhárítása,
- a monitoring laboratóriumi vizsgálatok végzése a helyzet felmérése céljából.

Összességében a fogyasztó védelme: a „termék biztonsága” az „etikai (tájékoztatási) biztonság” megteremtése és az EU csatlakozással járó feladatok végrehajtása az élelmiszer-ellenőrzés nélkülözhetetlen szerepét hangsúlyozza.

A szakma a HACCP rendszert általában egy belső ellenőrzési rendszernek tekinti, mégis nélkülözhetetlen a HACCP és a minőségbiztosítási rendszerek hatósági vizsgálata és felügyelete, valamint a szükséges intézkedések megtétele (intézkedési tervek és végrehajtásuk utóellenőrzése) az eredményesség érdekében.

Az élelmiszer-előállítási folyamatba állami beavatkozásra került sor, ugyanis jogilag szabályozták a HACCP rendszer kötelező bevezetését, ezáltal a hatósági élelmiszer-ellenőrzés tevékenységi köre kiszélesedett a HACCP rendszerek kötelező ellenőrzésével. Az ellenőrző hálózat jelentős feladatot kapott, amely munkájával az EU csatlakozást folyamatosan segíti elő.

## **1.2. Minőségügyi és élelmiszerbiztonsági helyzet, valamint a környezeti hatások**

### **1.2.1. Minőségügyi és élelmiszerbiztonsági helyzet**

A magyar élelmiszer-gazdaság az EU előírásokhoz igazodva, fokozatosan közelítve igyekszik felzárkózni az elvárásokhoz. A folyamatot felgyorsította az állami jogszabályi beavatkozás és különösen a HACCP rendszer kötelező alkalmazása minden élelmiszerelőállító üzemre. Az élelmiszerlánc egészét nézve azonban csak részeredményről számolhatunk be. Ugyanis globálisan a HACCP valóságos és reális előnyéről csak az egész folyamatra kiterjedő „vertikálisan összehangolt élelmiszerbiztonsági szabályozás” esetén beszélhetnénk.

Amikor az élelmiszerbiztonsági rendszer „az élelmiszerlánc egészére” vonatkoztatva biztosítja a folyamat biztonságát vertikálisan összehangolt szabályozással az élelmiszerbiztonság előírásainak megfelelően, akkor a folyamat minden fázisára speciálisan kidolgozza a teendőket és összehangolja a folyamat fázisait a fogyasztó biztonsága érdekében. Ehhez tartoznak a következők:

- a nyersanyagtermelés biztonságos körülményei (a környezetvédelmi szempontok teljesülése, szennyeződésmentes talaj és víz, tiszta levegő, szakszerű növényvédelem, egészséges takarmány stb.);
- a feldolgozott élelmiszert előállító üzemben az előzmények megbízható ismerete (a nyersanyagok, a segédanyagok és a járulékos anyagok fizikai, kémiai, mikrobiológiai vizsgálata és dokumentálása, a származási dokumentum azonosító jele);
- az üzemi technológiai folyamatok biztonságossága, környezetkímélő módja, a folyamat dokumentáltsága;
- a beszállítás és a kiszállítás biztonságos körülményei és dokumentáltsága;
- az értékesítés és a fogyasztás körülményeinek biztonsága (a vendéglátás területén az EU csatlakozási szerződés aláírását követően hatályos a HACCP rendszerek kiépítése és alkalmazása);
- a fogyasztó biztonsága érdekében megfelelő környezetkímélő csomagolás, a tájékoztatást és a biztonságot szolgáló jelölés a terméken (élelmiszer-csomagolásra alkalmas környezetkímélő anyagban, biztonságosan jól záródó és könnyen kezelhető csomagolásban).

Az élelmiszerbiztonság – általános megfogalmazásban – annak biztosítása, hogy az élelmiszer nem ártalmas a fogyasztó egészségére, ha az élelmiszert a szándékolt felhasználásnak megfelelően készíti és fogyasztja el. A fogyasztó oldaláról nézve azonban, – tekintve, hogy a fogyasztó az élelmiszert egyéni saját szempontok alapján tetszése szerint válogatja össze (pl. ízlésbeni eltérések alapján, vagy tartalmaz-e számára allergén anyagot, nem kívánatos adalékanyagot). Ha a kiválasztott élelmiszert a jelölésben lévő információk alapján a fogyasztó megfelelőnek tartja, csak akkor lesz az számára elfogadható, biztonságos.

A fogyasztók érdeke és a magyar gazdaság anyagi érdekelttsége is, hogy az élelmiszerlánc egészére kiterjedően, vertikálisan a termelőtől a fogyasztás pillanatáig épüljenek ki a „környezetkímélő” minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek. Gazdaságossági és közös érdek, hogy az előállítói és forgalmazói folyamatban egyetlen közbülső hibás lépés (pl. a kiváló minőségű gyorsfagyasztott termék hibás hőfokon való szállítása vagy tárolása a végterméket akár használhatatlanná is teheti) se tegye tönkre a korábbi erőfeszítéseket (pl. a szállítás során a kenyeres ládák érintkezése a szennyezett talajjal, majd további szennyeződést okozva egymásba rakva). Alapvető fontosságú, hogy ne vesszen kárba a minőségbiztosításba, az élelmiszerbiztonság megteremtésébe befektetett rengeteg pénz, energia, munka.

Az EU új élelmiszerszabályozása ugyanis kimondja, hogy olyan élelmiszer, amely nem biztonságos, (egészségártalmat okoz vagy más okból fogyasztásra alkalmatlan) nem kerülhet forgalomba, illetve az nem tekinthető élelmiszernek. Az intenzív szabad-kereskedelmi tevékenység is sokféle veszélyt rejt magában és jelentősen befolyásolja a hazai élelmiszer-előállítást (pl. egyre több külföldről beszállított különféle összetételű – sok esetben ismeretlen eredetű – import adalék- és alapanyag).

Az élelmiszerek minőségbiztosításának, a HACCP rendszer alkalmazásának lényeges eleme a „nyomonkövethetőség” a termelőtől a fogyasztó asztaláig. Fontos a dokumentáltság annak érdekében, hogy visszavezethető legyen a hiba oka a körülményekre, hogy korrekten bizonyítható legyen a hiba és jogszerűen megállapítható a felelős, de azért is, hogy a kialakított rendszer hatékonyabb, biztonságosabb gyors intézkedést tudjon eszközölni a hiba ismételt előfordulásának kiszűrésére az élelmiszerlánc (nyersanyag-előállítás, feldolgozó technológia, szállítás, értékesítés stb.) bármely szakaszában. A visszakereshetőség a szankciók elbírálásánál nagyban segítené a viták elkerülését és az elkövetés egyértelmű logikus és etikus megítélését.

Az Európai Unióba történő belépésünk után a közös európai határok kitolódásával Magyarország új helyzetbe kerül. Az európai közös piacra beáramló nyers növényi termékek, termények, állatok és feldolgozott élelmiszerek áruforgalmának lebonyolítása során hazánk fontos szűrő szerepet tölt majd be, mely feladatnak bizonyos része erre a hatósági ellenőrző hálózatra hárul. Erre csak egy jól felszerelt, megfelelő létszámú és szakmai összetételű, tudományosan megalapozott kockázat-becslésen és kockázat-elemzésen alapuló, összehangolt programot végrehajtó, erős nemzeti élelmiszer-ellenőrzés képes.

Az élelmiszer-feldolgozó üzemekbe beszállító nyersanyagtermelőkre azonban nem terjed ki a HACCP rendszer kötelező alkalmazása. Ezért a beszállító részére vagy minőségügyi szerződésben rögzítik az élelmiszer-biztonsági és minőségügyi paramétereket, a vizsgálatuk elvégzésének dokumentált igazolását, vagy megkövetelik az áru átvételénél a minősítő (laboratóriumi eredményeket tartalmazó) bizonyítványok, tanúsítványok felmutatását, de kontroll vizsgálatokat is végez, illetve végeztet.

Végrehajtását fogja elősegíteni a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal felállítása. A Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatalt tevékenysége a hazai hatósági élelmiszer-ellenőrzés hosszú évtizedekre visszanyúló hagyományiból eredően három minisztériumhoz, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumhoz, az Egészségügyi, Szociális és Családügyi Minisztériumhoz, valamint a Gazdasági és Közlekedési Minisztériumhoz, a felügyeletük alatt működő hatósági és intézmény-rendszeren keresztül kapcsolódik.

A Hivatal létrehozása az élelmiszerlánc egészét átfogó végrehajtás és ellenőrzés érdekében olyan hatékony intézményrendszer kiépítését és működtetését tűzte ki célul, amely az élelmiszerbiztonság területén egységes, megfelelően koordinált információs rendszer és adatbázis kialakításával fokozza az élelmiszerbiztonságot. Kiemelt feladatai közé tartozik a Kormány részére biztosított szakmai döntéselőkészítő, véleményező, javaslattevő, információs tevékenység. A Hivatal – az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendeletével összhangban – az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósághoz (EFSA) hasonlóan nemzetközi kapcsolattartást, tudományosan megalapozott kockázatbecslést, ezzel kapcsolatos adatgyűjtést, értékelést, tudományos-szakmai segítségnyújtást végez.

Három alapvetően új feladata a következőket tartalmazza: Az élelmiszerlánc egészét átfogó, az élelmiszerekre és takarmányokra is kiterjedő nyomonkövethetőség, kockázatbecslés, valamint az

élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó Gyors Vészjelző Rendszer működtetése. E rendszeren keresztül, amely az EFSA megerősített azonos rendszeréhez kapcsolódik majd, az esetleges veszélyforrás azonnal azonosíthatóvá válik, a hatékony, többirányú kommunikáció segítségével pedig a fogyasztók és a döntéshozók késedelem nélkül hozzájuthatnak a szükséges információkhoz. A Hivatal feladatai között kiemelten fontos szerepet tölt be a fogyasztók tájékoztatása, bizalmának visszanyerése, az élelmiszerbiztonsági kockázatok tekintetében pedig az azonnali és a teljes körű információ biztosítása.

Az élelmiszerbiztonság szempontjából lényeges a humán egészséget és környezetet befolyásoló szennyezők, valamint a nagy kockázattal járó patogén mikrobák okozta egészségügyi ártalmak kiküszöbölése, a természetes eredetű toxinok, agrokemikáliák, nehézfém szennyeződések és egyéb környezeti tényezők kezelése, ártalmatlanítása, de az élelmiszerbiztonsággal összefüggő dokumentáltság, a tájékoztatás (élelmiszerek jelölése is), a témával kapcsolatos oktatás és nevelés is.

### **1.2.2. Környezeti hatások**

A Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium kutatási és fejlesztési (2002 – 2008. év) programjában – többek között – az élelmiszerbiztonság területén a hazai élelmiszerek komplex környezet-egészségügyi vizsgálatát tűzte ki célul:

- Az élelmiszerek láncolatában a talaj-növény-állat-ember kapcsolat vizsgálata (pl. nehézfémek; kadmium, ólom és cink, valamint a növényvédő szerek és szermaradványaik, valamint a mikotoxinok mozgása a táplálékláncban).
- A géntechnológiával készült élelmiszerek hatásvizsgálata.
- Az élelmiszeripari hulladékok kezelése, környezetkímélő megsemmisítése, újrahasznosítása.

Elkészült az Országos Hulladékgazdálkodási Terv (2003-2008. év), amely a következőket határozza meg: Megelőző intézkedésként ösztönözni kell a hulladék-mennyiség csökkenését, ösztönözni kell a hulladékszegény technológiák bevezetését, az újrahasználatú és a tartós termékek piacra kerülését, valamint a fogyasztói szokásokat ebbe az irányba befolyásoló, tájékoztató felvilágosító munkát.

A hasznosítás terén, az EU előírásoknak megfelelően, a csomagolási hulladékoknál 2005-ig el kell érni az 50 %-os hasznosítási arányt. Ártalmatlanítás területén biztosítani kell, hogy csak a nem hasznosítható

hulladék kerüljön lerakásra. A veszélyes hulladékok terén a képződés megelőzése és a veszélyesség csökkentése a fő cél. Növelni kell a hulladékhasznosítás mértékét, 2008. évig el kell érni legalább a 30 %-os hasznosítási arányt. A biológiai úton lebomló növényi és állati hulladékok lerakását teljes egészében meg kell szüntetni. A talajba közvetlenül vissza nem forgatható hulladékok kezelésére komposztáló, biogáz-előállító és biogáz-felhasználó, illetve bioenergia-hasznosító létesítményeket kell kialakítani.

Fel kell számolni az összes döggutat, és átfogó rendszert kell kiépíteni az állati eredetű hulladékok feldolgozására. A fertőzésveszélyes hulladékokat égető-berendezésekben kell ártalmatlanítani.

A szennyvíziszapok 40 %-os hasznosítási arányát legalább 55 %-ra kell növelni. A hasznosításra nem alkalmas iszapok mennyiségét a szennyvíz és az iszapok előkezelésével kell csökkenteni.

A megvalósításhoz szükséges eszközrendszer és intézményi háttér integrált, az ágazati feladatokkal összehangolt biztosítása, a végrehajtási programok éves szintre lebontott intézkedési terveinek kialakítása, a források és a felelősök meghatározása kormányzati feladat. A finanszírozás rendszerét a kormány alakítja ki. A program átfogó ismertetésével érzékelhető az élelmiszerbiztonság interdiszciplináris helyzete, a kérdéskör komplexitása.

### **1.2.3. A magyar termékek versenyeztetése, bemutatása**

Az egyre közeledő Európai Unióhoz történő csatlakozásunk idejére az európai elvárásoknak meg kell felelnünk. Európában közös a cél: – „Biztonságosabb élelmiszert a fogyasztónak !”

Megcélözva az európai célkitűzést, az előzőekben körvonalazottan felvázolt jelenlegi magyar minőségügyi helyzetben láthatók a pozitív törekvések és az elért eredmények, de a hiányosságok és az elvégzendő feladatok is. Összességében megállapítható, hogy a magyar élelmiszer-ágazat a fejlődés útján halad. Ezt tanúsítják a nemzetközi és magyar élelmiszeripari szakkiállításokon és vásárokon bemutatott, szemet gyönyörködtető, versenyképes ízletes magyar élelmiszereink és kiváló boraink.

A kétévenként megrendezésre kerülő „FOODAPEST - 2002” nemzetközi élelmiszeripari szakkiállításon versenyeztetett élelmiszereink és boraink a meghirdetett országos pályázaton többféle díjat nyertek, mint pl. „Újdonság díj”, „Siker díj”, „VinAgora”. A FOODAPEST „Élelmiszer Export

Nagydíj” nyertese I. díj Borsi Húsipari Kft. A megpályázott „Magyar Termék Nagydíj” 200 jelentkezőjéből ebben az évben 13 nagydíjas termék került ki győztesen, közöttük volt három élelmiszer-előállító, a Baldauf és Társa Kft, a Csabahús Kft, a Kometa 99 Kft. A zsűri ezen kívül 17 elismerő oklevelet és 14 emléklapot is kiosztott.

Kedvező, hogy ebben az egészséges versenyben egyre bővül az eredetvédett, a hagyományos és a különleges tulajdonságú valamint a „Kiváló Magyar Élelmiszerek” köre. A Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy tanúsítja a védjegyet viselő élelmiszerek államilag garantált kiváló minőségét, amelynek célja a kiváló minőségi termékek kiemelése az átlagos minőségű élelmiszerek köréből, a termékek magyar eredetének beazonosítása, versenyképességének fokozása a külföldi és hazai piacon.

## **2. EU jogharmonizáció, az élelmiszer- és a bor előállítás és forgalmazás 2002. évi szabályozása**

### **2.1. Az élelmiszerek előállításával és ellenőrzésével összefüggő 2002. évi szabályozások**

**2/2002. (I. 25.) EüM rendelet** az állatgyógyászati készítmények élelmiszerekben előforduló maradványának megengedhető mértékéről rendelkező 2/1999. (II. 5.) EüM rendelet módosításáról

1. melléklet: Maradékanyagok megengedhető határértékei az élelmiszerekben
2. melléklet: Állatgyógyászati készítményekben előforduló olyan anyagok, amelyek esetében határérték magállapítása nem szükséges
3. melléklet: Maradékanyagok ideiglenes határértékei az élelmiszerekben

**5/2002. (II. 22.) EüM-FVM együttes rendelet** a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről

A növényeken és a növényi termékeken, valamint az azokban megengedett növényvédőszer-maradék mértékét a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.

**9/2002. (I. 23.) FVM rendelet** a vadon élő állat és a tenyésztett vad elejtéséről, húsvizsgálatáról és forgalmáról, valamint a házinyúl húsvizsgálatáról

A rendelet a közfogyasztásra kerülő vadhús feldolgozását, tenyésztett vad és házinyúl levágását, feldolgozását, forgalmazását végző természetes

és jogi személyiség nélküli gazdasági társaságokra, továbbá a vadászatra jogosultakra terjed ki. Főbb fejezetei: A vad húsvizsgálatra történő előkészítése. A tenyésztett vadhús előállítása. A vad húsvizsgálata. Vadhúsvizsgálati határozat és a hús megjelölése. Értesítési kötelezettség a vad húsvizsgálatával kapcsolatban. A vadhús szállítása. A házinyúl húsvizsgálata.

**10/2002.(I. 23.) FVM rendelet** az állati eredetű élelmiszerekben előforduló, egészségre ártalmas maradékanyagok monitoring vizsgálati rendjéről

A rendelet szabályozza az állati eredetű élelmiszerekben előforduló, egészségre ártalmas maradékanyagok monitoring országos vizsgálati rendjét, a nemzeti reziduum monitoring vizsgálati rendszer működtetését, meghatározza a vizsgálati terv kialakítását, a mintavételi stratégiát, a hatósági mintavétel és mintaküldés szabályait, az üzemeltető önellenőrzését, és a hatósági ellenőrzés és a hatósági intézkedés mikéntjét. A rendelet kitér a feladathoz kapcsolódó laboratóriumi (OÉVI) tevékenységre. Főbb fejezetei: Nemzeti reziduum monitoring vizsgálati rendszer. A monitoring vizsgálati terv. Önellenőrzés és felelősségvállalás az üzemeltetők részéről. Hatósági ellenőrzés.

**15/2002. (II. 13.) FVM rendelet** a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 40/1995. (XI. 16.) FM rendelet módosításáról

Élelmiszerkönyvi változásokról tájékoztat a rendelet.

**23/2002. (IV. 5.) FVM rendelet** a tojástermékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről

A hazai és import tojástermékekre vonatkozó követelményeket szabályozza a rendelet.

**40/2002. (V. 14.) FVM rendelet** a halászati termékek termelésének és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről

A rendelet kiterjed az emberi fogyasztásra szánt tengeri és édesvízi halászati termékek termelésének és forgalmazásának élelmiszer-higiéniái feltételeire, továbbá a meghatározott csigahús és békacomb előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái szabályozására.

**43/2002.(V. 14.) FVM-EüM-GM együttes rendelet** az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról szóló 1/1996.(I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet, valamint a dohánytermékek előállításáról, forgalmazásáról és ellenőrzéséről szóló 36/1996.(XII. 11.) FM-NM-IKIM együttes rendelet módosításáról



A rendelet az élelmiszerbiztonság fogalmát és a tápanyag-összetételre vonatkozó állítást határozza meg. Újra fogalmazza a feldolgozott élelmiszert előállító új élelmiszer-előállító hely létesítésének és működési engedélyének szabályozását dohánytermékek esetében is. Meghatározza a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek főbb típusait és ezekkel szemben támasztott követelményeket, valamint az előállításuk engedélyeztetésével kapcsolatos eljárásrendet. A rendelet foglalkozik még az ionizáló energiával történő élelmiszer-kezeléssel és az import élelmiszerekkel.

A tápanyag-összetételre vonatkozó állítások című mellékletben mennyiségi adatokkal behatárolva meghatározták a használható kifejezéseket. Újból értelmezték és meghatározták a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket, beleértve az étrend-kiegészítőket és a funkcionális készítményeket. A 13. § -a által a Vhr. 25.§.-sa módosul a következők szerint:

„A csomagolóanyagának arányban kell lennie a csomagolt nettó tömeggel vagy térfogattal. Az élelmiszer csomagolása tulajdonságaival (méret, megjelenés, alak, térfogat) nem vezetheti félre a fogyasztót.”

**63/2002. (VIII. 2.) FVM rendelet** a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 40/1995. (XI. 16.) FM rendelet módosításáról

Zöldség-gyümölcsök módosított előírásai.

**70/2002. (VIII. 15.) FVM rendelet** a friss baromfihús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

A rendelet szabályozza a közfogyasztásra szánt friss baromfihús előállítására, valamint az élelmiszerhigiéniai követelmények teljesítésére, a létesítmények engedélyezési és ellenőrzési eljárásaira vonatkozó szabályokat. Fontosabb fejezetei: A létesítmények nyilvántartása. Élelmiszerhigiéniai követelmények. A vágott baromfi testrészekre és a kicsontozott húsról vonatkozó követelmények. Tárolási követelmények. Vizsgálati követelmények. Élelmiszerbiztonsági követelmények. Az üzemeltető kötelezettségei. A hatósági állatorvos feladatai. A létesítményekre vonatkozó húskezelési követelmények. Eljárási szabályok.

**77/2002.(VIII. 23.) FVM-ESZCSM együttes rendelet** a vagdalt, darált- és előkészített (fűszerezett) húsok előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerhigiéniai követelményeiről

Vagdalt-, darált- és előkészített (fűszerezett) húst csak az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás által erre a célra engedélyezett termelőüzemben, vágóhídon vagy élelmiszer-kereskedelmi

helyen szabad előállítani. A rendelet részletesen szabályozza az előállítási és a forgalmazási feltételeket, valamint az ellenőrzés és a vizsgálat szabályait.

**80/2002. (VIII. 30.) FVM rendelet** a feldolgozott sertés és marhahús termékek minőségmegőrzése érdekében igénybe vehető támogatásról.

A Vágóállat és Hús Termék Tanács tagjai támogatást vehettek igénybe pályázat útján a feldolgozott sertés és marhahús termékek minősége megőrzése érdekében 2002. január 1. és 2002. november 15. között a csomagolóanyag költségeire, a csomagolóanyaggal összefüggő bér- és társadalombiztosítási költségekre, egyszeri fagyasztási díjra és a tevékenység végzésével összefüggő élelmiszer-higiéniai költségekre.

**82/2002. (IX. 4.) FVM-KvVM együttes rendelet** a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek ökológiai követelmények szerinti előállításának, forgalmazásának és jelölésének részletes szabályairól szóló 2/2000. (I. 18.) FVM-KöM együttes rendelet módosításáról

A hazai ökológiai gazdálkodással élelmiszer-előállítással, importtal, kapcsolatos tudnivalókat és az ezzel összefüggő elismert ellenőrző szervezetek alapvető feladatait és intézkedési lehetőségeit tartalmazza a rendelet.

**88/2002. (X. 1.) FVM rendelet** az étkezési tyúktojással kapcsolatos intézkedésről

A rendelet a 2002. április 1-je és 2002. szeptember 30. közötti időszakban porítás útján a piacról kivont tyúktojásokra és a tojáspor előállításának pályázati úton történő támogatására vonatkozott, valamint szabályozta a pályázat lebonyolításának feltételeit.

**100/2002. (XI. 5.) FVM rendelet** a friss hús előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Ez a rendelet a szarvasmarhafélék, a sertés, a juh, a kecske és a háziállatként tartott egypatás állatok közfogyasztásra szánt friss húsa, valamint – külön jogszabályban foglalt további feltételekkel – az aprított (darált) hús előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai feltételeket szabályozza. Nem vonatkozik a kiskereskedelemben végzett ilyen jellegű tevékenységre.

**102/2002. (XI. 7.) FVM rendelet** a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 40/1995. (XI. 16.) FM rendelet módosításáról

Élelmiszerkönyvi változásokról tájékoztat a rendelet.

**275/2002. (XII.21.) Korm. rendelet** az országos sugárzási helyzet és radioaktív anyagkoncentrációk ellenőrzéséről

A lakosság természetes és mesterséges eredetű sugárterhelésének országos ellenőrzési eredményeinek gyűjtését az Országos Környezeti Sugárvédelmi Ellenőrző Rendszer (OKSER) végzi.

A rendszer célját, működését szabályozza a rendelet; a rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerek mérését két minisztériumi tárca végzi:

- Egészségügyi-, Szociális és Családügyi Minisztérium: Adatgyűjtő és Szolgáltató Központ a következő mintákból: aeroszol, fall-out, radon és leányelemei, felszíni víz, ivóvíz, import élelmiszer, tejtermék, kenyér, hal, vegyes étrend, emberi egészséget, gamma-dózisteljesítmény.
- Földművelési és Vidékfejlesztési Minisztérium: Radiológiai Ellenőrző Hálózat Ágazati Információs Központ méréseit a következő mintából méri: talaj, takarmánynövények, nyers tej, zöldségfélék, gyümölcsfélék, gabonafélék, húsfélék, tojás, erdei termékek, hal, élelmiszer-technológiai víz.

**54/2002. (XII. 29.) GKM-ESZCSM-FVM együttes rendelet** a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet módosításáról

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. tv. 27.§-ának (6) bekezd. alapján, a 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet 3/B. §. helyébe lép a következő: „ Az üzlet üzemeltetője a HACCP rendszer alkalmazását a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján köteles megkezdeni.

## **2.2. A bor előállításával kapcsolatos 2002. évi szabályozások**

**84/2002. (IX.13.) FVM-KüM-PM együttes rendelet** a hordós asztali táj- és minőségi borok exportjának támogatásáról

A rendelet szabályozza a bor export támogatás lebonyolításának feltételeit.

**90/2002. (X.1.) FVM rendelet** a minőségi borok művi tárolásának támogatásáról szóló 91/2000. (XI. 24.) FVM rendelet módosításáról

A rendelet szabályozza a közraktárba betárolt borral kapcsolatos tudnivalókat, a betárolt bor maximált mennyiségét:

fehérbor	600 000 hl
vörösbor	350 000 hl
„tokaji” borkülönlegességek	50 000 hl

**93/2002.(X. 7.) FVM rendelet** a bor lepárlásához nyújtott intervenciók támogatásáról

A rendelet szabályozza a támogatás lebonyolításának feltételeit a bortöbblet enyhítése céljából.

**40/2002. (XII.6.) PM rendelet** a zárjegy alkalmazásának, a zárjeggyel való elszámolásnak a részletes szabályairól szóló 36/1997. (XI. 26.) PM rendelet módosításáról

A rendelet a zárjegy megrendeléssel kapcsolatos teendőket tartalmazza és felhasználását szabályozza.

„A zár- és ellenőrzőjegy megrendeléséhez csatolni kell az OBI külön jogszabályban meghatározott olyan engedélyét, amely tartalmazza a Jövedéki törvény 50. §. (1) bekezdésében említett borpárlat belföldi forgalmazására engedélyezett mennyiségét.”

1. sz. melléklet: A zárjegyek leírása

**41/2002. (XII. 6.) PM rendelet** a hordós és kannás borra előírt hivatalos zár alkalmazásának, valamint elszámolásának részletes szabályairól

A „hivatalos zár” alkalmazásával előállításával és elszámolásával kapcsolatos jogi szabályozást tartalmazza hordós és kannás borok kiszerezése esetén.

1. sz. melléklet: Nyilvántartás a hivatalos zár előállításáról

2. sz. melléklet: Nyilvántartás a hivatalos zár felhasználásáról

### **2.3. Az élelmiszer-előállítással összefüggő környezetvédelmi 2002. évi szabályozások**

**29/2002. (II. 27.) Korm. rendelet** a környezetvédelmi termékdíjról, továbbá egyes termékek környezetvédelmi termékdíjáról szóló 1995. évi LVI. törvény végrehajtásához szükséges egyes intézkedésekről rendelkező 113/1995. (IX. 27.) Korm. rendelet módosításáról

Az élelmiszer-ágazatban hangsúlyos a csomagoló anyagokra vonatkozó, valamint a hűtőberendezések és hűtőközegek esetére alkalmazható szabályozás. A rendelet tartalmazza a kötelező hasznosítási arányt 2005. évig lebontva, illetve a mentesség feltételeinek szabályozását.

**6/2002. (III. 1.) KöM rendelet** a környezetvédelmi termékdíjról, továbbá egyes termékek környezetvédelmi termékdíjáról szóló 1995. évi. LVI. törvény végrehajtásáról szóló 10/1995. (IX. 28.) KTM rendelet módosításáról

A rendelet a díj megfizetését szabályozza, illetve tartalmazza a termékdíj-köteles termékek körét, többek között az élelmiszer-ágazatban az előállítás során alkalmazott anyagokat, eszközöket.

**7/2002. (III. 1.) KöM rendelet** a használt és szennyvizek kibocsátásának méréséről, ellenőrzéséről, adatszolgáltatásáról, valamint a vízszennyezési bírság sajátos szabályairól

A vízszennyező tevékenység és egyéb felhasználás (élelmiszer-feldolgozás) során alkalmazandó környezetvédelmi szempontú szabályozás.

**8/2002. (III. 22.) Köm-EüM együttes rendelet** a zaj- és rezgésterhelési határértékek magállapításairól

Az üzemi telephelytől, berendezésektől, technológiától stb. származó zaj terhelési határértékeit a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.

**9/2002. (III. 22.) Köm-KöViM együttes rendelet** a használt és szennyvizek kibocsátási határértékeiről és alkalmazásuk szabályairól

A keletkező szennyvíz kezelésére vonatkozó szabályozás.

**10/2002. (III. 26.) KöM rendelet** a hulladékok jegyzékéről szóló 16/2001. (VII. 18.) KöM rendelet módosításáról

A keletkező hulladék kezelésére vonatkozó szabályozás.

**94/2002. (V. 5.) Korm. rendelet** a csomagolásról és a csomagolási hulladék kezelésének részletes szabályairól

Az ország területén forgalmazott termék csomagolására és a csomagolási hulladéokra terjed ki.

**96/2002. (V. 5.) Korm. rendelet** a zaj- és rezgésvédelemről szóló 12/1983. (V.12.) MT rendelet módosításáról

Az elsőfokú környezetvédelmi hatósági jogkört a felsorolt esetekben a jegyző gyakorolja.

**49/2002. (VII. 19.) OGY határozata** az ENSZ Éghajlatváltozási Keretegyezményben Részes Felek Konferenciájának 1997. évi harmadik ülészakán elfogadott Kiotói Jegyzőkönyvhöz történő csatlakozásról

Hazánk is csatlakozott – a levegőszennyezettség csökkentése érdekében – a Kiotói Jegyzőkönyvhöz.

**110/2002. (XII. 12.) OGY határozata** az Országos Hulladékgyűjtési Tervről

A terv 2003-2008 évekre határozza meg a teendőket. A program részletes, nagyon sokrétű és – többek között – tartalmazza az élelmiszer-előállítás során keletkező többféle hulladék kezelését, valamint a programot a jobb környezeti hatások elérésére.

**274/2002. (XII.21.) Korm. rendelet** a levegő védelmével kapcsolatos egyes szabályokról szóló 21/2001. (II.14.) Korm. rendelet és a felszíni vizek minősége védelmének egyes szabályairól szóló 203/2001. (X.26.) Korm. rendelet módosításáról

A rendelet a légszennyezési bírság kiszabásának feltételeit és a szennyvízbírsággal kapcsolatos szabályozást tartalmazza.

## **2.4. Egyéb az élelmiszerek előállításával és forgalmazásával kapcsolatos 2002. évi szabályozás**

**50/2002. (V. 25.) FVM rendelet** az agrármarketing támogatás igénybevételeinek feltételeiről és a lebonyolítás rendjéről

Szabályozza az FVM AMC Kht. működését és a célokra adható támogatások mikéntjét.

**2002. XIII. törvény** a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 1997. évi CIII. tv. módosításáról

Többek között módosítja a kiskereskedelemben a cigarettára és a vágott dohányra vonatkozó adó mértékét.

**2/2002. (VII. 5.) SzCsM-GKM együttes rendelet** a külföldi élelmiszerek behozatalának egészségügyi feltételeiről szóló 1/1987. (I. 15.) EüM-BKM-KKM együttes rendelet hatályon kívül helyezéséről

Az 1995. évi XC. törvény 27 §-ának (7), (12) bekezdéseiben kapott felhatalmazás alapján született a döntés.

**202/2002. (IX. 14.) Korm. rendelet** a vásárokról és piacokról szóló 35/1995. (IV. 5.) Korm. rendelet módosításáról

A vásár és a piac fogalmakat újra fogalmazták a rendeletben, amely tartalmazza a bejelentési kötelezettséget is.

**203/2002. (IX. 14.) Korm. rendelet** az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló 4/1997. (I. 22.) Korm. rendelet módosításáról

A rendelet szerint az üzlet működésének engedélyezésében közreműködő hatóságok az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások és az ÁNTSZ, ha az üzletben vendéglátóhelyen állati eredetű élelmiszert vagy élelmiszer-nyersanyagot használnak fel, és hoznak forgalomba, illetve terményt, takarmányt, élő állatot, vagy állatgyógyászati készítményt értékesítenek.

Az üzletek engedély szerinti működését és a kereskedelmi tevékenység folytatására vonatkozó jogszabályi rendelkezések betartását a jegyző, a szakhatóságok, a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség és a területi fogyasztóvédelmi felügyelőségek ellenőrzik, amelyek együttműködési megállapodás alapján a rendőrséggel együtt közös ellenőrzéseket is folytathatnak.

A csomagoláson jól olvashatóan fel kell tüntetni az előállító, az importáló, a kisserelő cég nevét, székhelyét és telephelyét. Az üzletekben a vásárlót jól láthatóan tájékoztatni kell arról, hogy panaszával kihez fordulhat: a felsorolás szerint többek között az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomásokhoz is.

**277/2002. (XII. 21.) Korm. rendelet** a telepengedély alapján gyakorolható ipari és szolgáltató tevékenységekről, valamint a telepengedélyezés rendjéről szóló 80/1999. (VI. 11.) Korm. rendelet módosításáról

Azok, akik e rendelet hatálybalépésekor már működő telepen végzik a rendelet hatálya alá tartozó tevékenységüket, kötelesek 2003. június 30. napjáig telepengedélyt kérni.

A „10/A. § A 10. (2) bekezdésének hatálya alá tartozók esetében a 8. § (3) bekezdésében foglalt rendelkezéseket 2003. október 1. napjától lehet alkalmazni azzal, hogy a telepengedély visszavonása helyett a jegyző a tevékenység telephelyen történő gyakorlásának megtiltásáról hoz határozatot.”

**2002. évi LXVII. törvény** a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény, valamint az állatok védelméről és kíméletéről szóló 1998. évi XXVIII. törvény módosításáról

A géntechnológia végzéséhez szükséges engedélyekről, a létesítmény létrehozásának engedélyezési szabályozásáról, a Géntechnológiai Bizottságról, a géntechnológiai módosítás és a géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerű felhasználásáról, az engedély visszavonásáról és a bírságról szól a törvény ide vonatkozó része.

# **3. A megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenysége**

## **3.1. Állomási tevékenység és az élelmiszer-minőség**

Az Állomások az FVM Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztálya által jóváhagyott munkaterv alapján végezték 2002. évi feladataikat.

Az év során kiemelt feladatot jelentett a kenyér és péksütemény szakágazattal kapcsolatos problémák feltárása, valamint a HACCP rendszerek bevezetésével és alkalmazásával kapcsolatos célvizsgálati programok teljesítése, amelyek a munkafolyamatban jól hasznosultak.

Az élelmiszer minőségellenőrző hatóság országos tevékenységét számszerűen mutatja a vizsgált élelmiszer-minták tételszáma (23158 vizsgált hatósági tételszám), az egyéb céllal vizsgált élelmiszerek száma (5441 ) és a monitoring ellenőrzés ( 4197 minta).

A vizsgálatok eredményeként az élelmiszerek 84,6 %-a felelt meg az előírásoknak. Az élelmiszerek kifogásolási arányának változásait követve – több évre visszatekintve – megállapítható, hogy a hibás élelmiszerek előfordulási aránya emelkedő tendenciát mutat (1. táblázat). A hibás élelmiszerek számának növekedése felhívja a figyelmet az élelmiszer-ellenőrzés megerősítésének szükségességére.

Az egyéb vizsgált minták reprezentálják a hatósági eljárásokkal: a minőség-megőrzési idő meghosszabbításával, a fogyasztói panaszok kivizsgálásával, a társhatósági és eseti célvizsgálatokkal kapcsolatos tevékenységet. Számuk az engedélyeztetési eljárásokban bekövetkezett változás következtében csökkent, mivel a gyártmánylapot jóváhagyó engedélyeztetési eljárás megszűnt.

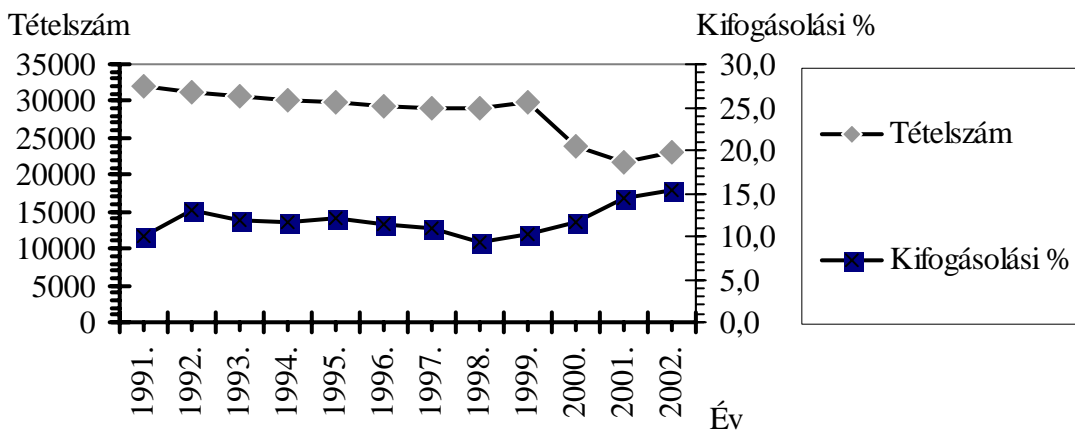
A hatósági élelmiszer-minőségellenőrző hálózat folyamatosan ellenőrzi az EU-val harmonizált jogszabályok érvényesítését, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak érvényre jutását, a tudományos, technikai, technológiai és más utasítások betartását, közben információkat továbbít, továbbképez, szankcionál és utóellenőrzést végez.

A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási arányának alakulását 1991 és 2002 között az 1. ábra szemlélteti.



**1. táblázat: A tételszám és az egyéb hatósági vizsgált mintaszám alakulása az OBI adatai nélkül**

Év	Vizsgált hatósági tétel	Kifogásolt tétel (%)	Egyéb vizsgált minta
1987	53639	7,7	13996
1988	43563	7,4	13470
1989	38339	10,0	14000
1990	33044	9,9	14048
1991	32119	10,1	16235
1992	31174	13,1	13708
1993	30732	11,9	13711
1994	30078	11,7	19781
1995	29944	12,2	14499
1996	29324	11,5	18146
1997	28957	10,9	24202
1998	29126	9,4	27452
1999	29711	10,2	22931
2000	23838	11,6	8880
2001	21714	14,5	10406
2002	23158	15,4	5441



**1. ábra: A hatósági élelmiszer-minőségellenőrzés statisztikus tételszámának és kifogásolási arányának alakulása 1991 és 2002 között**

**3.1.1. A hatósági intézkedések alakulása**

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság az ellenőrzés során a hibás, nem megengedett élelmiszer-előállítói tevékenység miatt 3489 alkalommal minőségvédelmi bírságot szabott ki 118 millió Ft értékben, 40 szabálysértési eljárást kezdeményezett, 32 alkalommal a helyszínen intézkedett és bírságolt 173 ezer Ft értékben. A minőségvédelmi bírság a

hatósági intézkedés egyik leghatékonyabb eszközének bizonyult. A másik hatékony lehetőség a tevékenységgel kapcsolatos közvetlen beavatkozás (tevékenység felfüggesztése, megszüntetése).

A jogszabály be nem tartásának mértékétől, az előírás megsértésének súlyosságától függően (engedély nélküli élelmiszer-előállítás, élelmiszer-hamisítás, megtévesztés, tiltott anyagok, eszközök használata stb. miatt ) a hatóság a termékgyártását 153 esetben ideiglenesen felfüggesztette (abból 108 kenyér és a péksütemény), ugyanakkor 5 termék előállítását véglegesen megszüntette.

Élelmiszer-előállító üzem működését 30 alkalommal ideiglenesen felfüggesztették. 9 esetben az üzemet végleg bezárták, illetve a tevékenységet végleg megszüntették.

Az élelmiszer-előállítóknál összesen 422 hibás élelmiszer tétel került zárolásra, amelynek értéke 61561 ezer Ft. Ebből 103 tételt átdolgozásra utaltak 7718 ezer Ft értékben, 159 tételt pedig takarmányozási célra irányítottak, amelynek értéke 42532 ezer Ft. Más célú felhasználásra került 20 tétel 5771 ezer Ft értékben. A veszélyes anyagokat tartalmazó, felhasználásra alkalmatlan tételeket megsemmisítették, ami 140 tétel és amelyek értéke 5540 ezer Ft.

Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulását 1997 és 2002 között a 2. ábra szemlélteti.

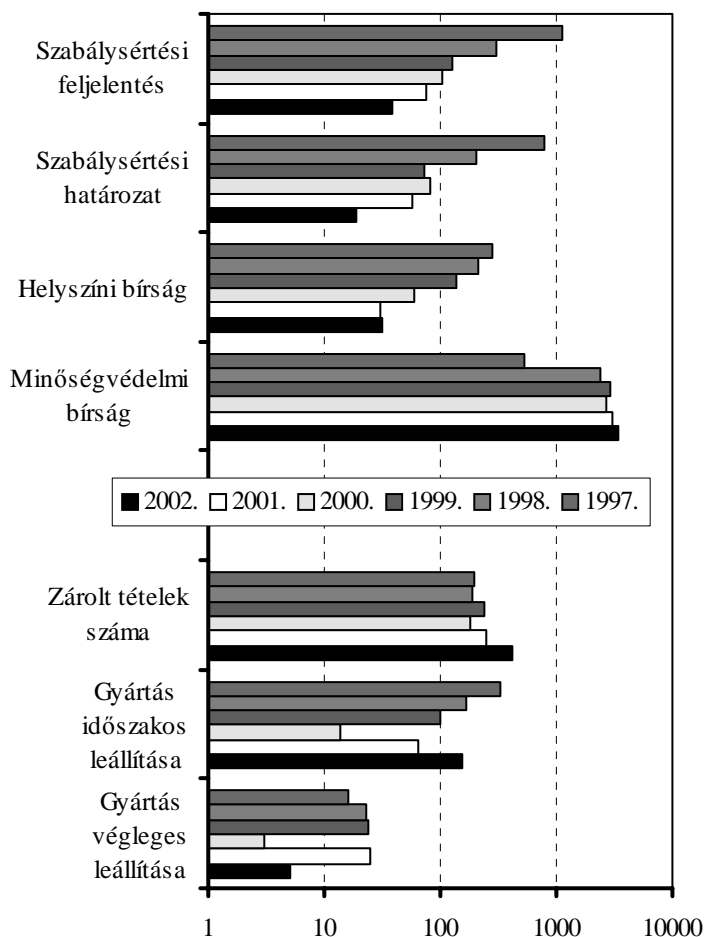
### **3.1.2. Az élelmiszer-előállítók hatósági ellenőrzése**

A hatósági szakemberek 2002-ben a 7103 élelmiszer-előállító üzemből 4532 üzemet (63,8 %) ellenőriztek, ahol összesen 6984 ellenőrzést végeztek. Így az ellenőrzés gyakorisága 1,5 volt, ami csökkenő tendenciát jelez (2001-ben ez az érték 1,6). Továbbá 1074 kis- és nagykereskedelmi egységben 1312 ellenőrzést végeztek.

A hatósági intézkedések teljesítése érdekében arra van nagy szükség, hogy a jegyzőkönyvben rögzített teendők végrehajtásáról a hatóság utóellenőrzés formájában tájékozódjon.

Az élelmiszer-előállítói tevékenység ellenőrzése során az ellenőrző hatóság 8 létesítési szakhatósági hozzájárulással nem rendelkező üzemet, továbbá 21 működési engedéllyel nem rendelkező élelmiszer-előállító üzemet talált. A nem engedélyezett tevékenység egészséget veszélyeztethet és számos problémát vet fel. Ezért az engedély nélküli élelmiszer-előállítói tevékenység folytatása, szigorú elbírálás alá esik. Az ellenőrző hatóság – a

jogi lehetőségeket mérlegelve – minden esetben a szükséges intézkedést megtette.



## 2. ábra: Az élelmiszer-minőségellenőrző hatóság intézkedéseinek alakulása 1997 és 2002 között

Az élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzési tervét objektív alapokra helyeztük, amit – az EU-val harmonizált – kockázatbecslésen alapuló módszerrel határoztunk meg. Ezenkívül a hatóság az EU élelmiszer-ellenőrzési programjával összhangban célvizsgálatokat is folytatott, ennek 2002. évi témái a következők voltak:

1. A HACCP rendszer kötelező bevezetése és alkalmazása (ennek eredményét a közlemény bevezető része tartalmazza).
2. A sütőipari termékek előállításával kapcsolatos problémák felmérése (ennek eredményeként, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak módosításai folyamatban vannak).

A megnövekedett feladatok teljesítése érdekében az élelmiszer-ellenőrzés megerősítése várható az állomások teljes körű tevékenységének számítógépes támogatásában. A „minőség-ellenőrzés” programrendszer prototípusa elkészült, tesztelése egy új informatikai program szerint – az

EU feladatok prioritását figyelembe véve a határállomási, szállítási, járványügyi stb. rendszerek megvalósítását követően – a közeli jövőben elkezdődik.

Az országosan több mint 7000 élelmiszer-előállító ellenőrzési adatait, a megállapításokat és információkat csak egy számítógépes nyilvántartási rendszer tudja megfelelően követni (előállítók és termékeik nyomonkövetése, a hatósági intézkedések figyelemmel kísérése stb.). Ugyanis csak így lehet meghatározni, hogy az ellenőrzést miért, milyen irányban és hol kell fokozni.

### **3.1.3. A hatósági engedélyezési eljárások**

A megyei (fővárosi) állomások az élelmiszer-előállítói tevékenység létesítéséhez 882 szakhatósági hozzájárulást, valamint 719 működési engedélyt adtak ki. Új élelmiszer engedélyezésére a 2002. évben nem került sor. A minőségmegőrzési időtartam meghosszabbítását 182 termékre adták meg. Az élelmiszer-előállítókkal kapcsolatos ellenőrzések és hatósági engedélyezési eljárások számát – szakágazatonként – a 2. táblázat tartalmazza.

## **3.2. Élelmiszerek minőség alakulása**

### **3.2.1. Élelmiszerek minőségi szintjének általános elemzése**

A 2002. évben vizsgált feldolgozott élelmiszerek 84,6 %-a megfelelt az előírt követelményeknek. A hibás élelmiszerek aránya emelkedő tendenciát mutat (2002. év 15,4 %; 2001. év 14,5 %).

Az élelmiszerek minőségi szintjének a változását elemezve, az előző év kifogásolási %-ához hasonlítottuk a tárgy évi kifogásolási %-ot, és azt a változást vettük alapul, amely esetén az eltérés mértéke egynél nagyobb volt. Az eltérés mutatja a szakágazatban az elmúlt évhez képest bekövetkezett változást negatív vagy pozitív irányban.

A minőség romlott a következő szakágazatokban:

	A kif.% növekedésének mértéke
Baromfihús és -készítmény	3,3
Növényolaj	2,6
Szeszesital	2,4
Üdítőital és szikvíz	1,5
Konzerv	1,4
Kenyér, péksütemény	1,3

**2. táblázat: A 2002. évi hatósági ellenőrzések és engedélyezések alakulása szakágazatonként**

MEGNEVEZÉS	ÜZEM ELLENŐRZÉS (darab)			ENGEDÉLYEZÉSI ELJÁRÁS (darab)					
	Üzemek száma	Ellenőrzött üzemek/egységek száma	Összes ellenőrzések száma	Új élelmiszer	Minőségmegőrzési idő meghosszabbítás	Létesítési szakhatósági hozzájárulások száma	Nem engedélyezett létesítmény	Működési engedélyek száma	Nem engedélyezett működés
Baromfi és -készítmények	179	157	301	0	4	7	1	26	0
Bor	0	0	0	0	0	169	0	80	0
Cukor és cukortermékek	11	10	48	0	0	5	0	3	0
Dohánygyártmányok	8	5	13	0	0	2	0	0	0
Édességek	712	381	503	0	25	87	2	64	1
Gabona és -készítmények	276	184	384	0	0	16	0	18	1
Hús és -készítmények	721	440	794	0	2	29	1	71	1
Hűtött és gyorsfagyasztott termékek	115	85	145	0	22	7	0	10	0
Konzervek	616	427	653	0	32	117	0	44	0
Növényolaj és -készítmények	148	74	127	0	4	6	0	2	0
Sörök	156	92	152	0	19	9	0	8	0
Sütéssel kenyerek, péksütemények	1723	1240	1683	0	0	143	0	156	13
Szárasztészták	401	242	374	0	0	33	1	25	0
Szeszesitalok	799	231	308	0	1	25	0	42	1
Tej és tejtermékek	140	139	451	0	10	19	1	21	0
Üdítőitalok, szikvizek	1171	629	712	0	14	61	1	99	4
Egyéb élelmiszerek	470	214	338	0	16	147	1	50	0
<b>Összesen</b>	<b>7646</b>	<b>4550</b>	<b>6986</b>	<b>0</b>	<b>149</b>	<b>882</b>	<b>8</b>	<b>719</b>	<b>21</b>
Nagykereskedelmi raktár	-	255	296	0	27	13	0	0	0
Kiskereskedelmi egység	-	819	1006	0	6	175	0	0	0
<b>Mindösszesen</b>	<b>-</b>	<b>5624</b>	<b>8288</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>1070</b>	<b>8</b>	<b>719</b>	<b>21</b>

A minőség javult a következő szakágazatokban:

A kif.% csökkenésének mértéke

Sör	3,7
Szárasztésztá	2,9
Cukor	1,5

Változatlan minőségben készültek az édességek, a gabona-készítmények, a hús és húskészítmények, a hűtőipari gyorsfagyasztott termékek, a tej és tejkészítmények és az egyéb élelmiszerek. Dohánytermékeket már több éve nem kellett kifogásolni.

Az élelmiszer-ágazatban az egyes szakágazatok kifogásolásából számított, országos élelmiszeripari kifogásolás átlagértéke 15,4 % volt. Az

élelmiszert előállító szakágazatok közül az országos élelmiszeripari átlag felett kifogásolták a következő szakágazatok termékeit:

kenyér és péksütemény	24,8 %
szárzészta	21,2 %
üdítőital, szikvíz	20,5 %
gabona	16,2 %
hús és húskészítmény	16,1 %

Ezen szakágazatok termékeinek fokozott ellenőrzése szükséges.

Az országos élelmiszerágazati átlag alatt, de 10 % és a felett kifogásolták a következő szakágazatok termékeit:

baromfihús és -készítmény	13,2 %
tej és tejkészítmény	11,9 %
konzerv	11,6 %
édesség	10,9 %
egyéb élelmiszerek	10,0 %

A termékek veszélyeztetettsége miatt a tej és tejkészítmények, valamint a baromfihús és készítményeik kiemelt ellenőrzése a korábbi gyakorlatnak megfelelően továbbra is szükséges.

10 % alatt volt a kifogásolási arány a következő szakágazatok termékeinél:

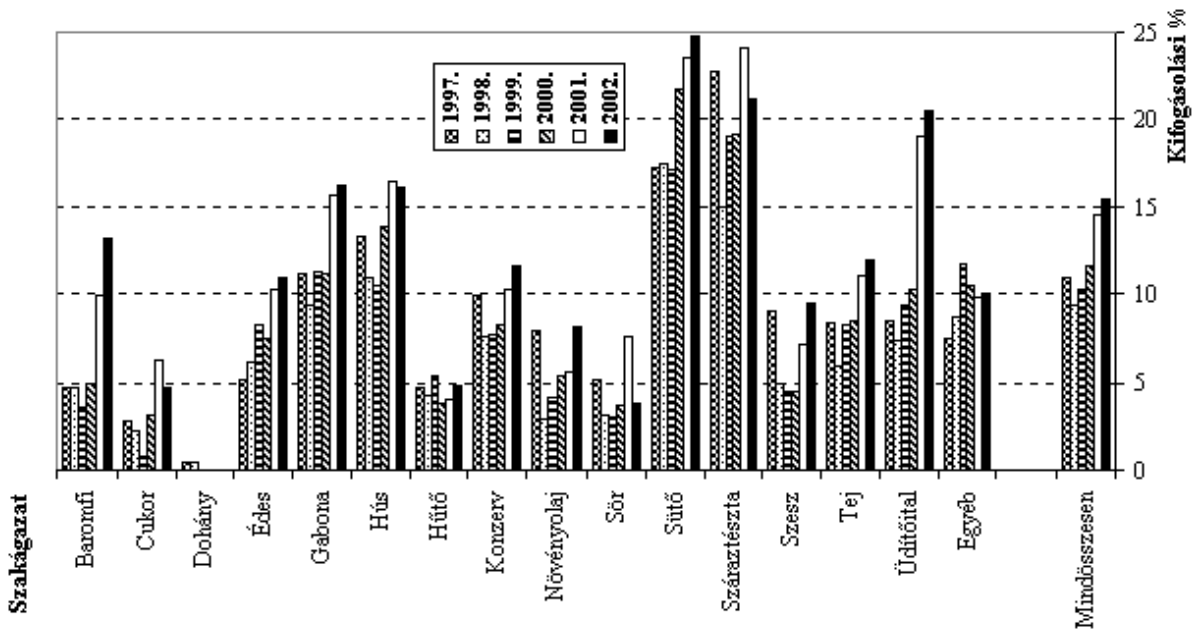
szeszesital	9,5 %
növényolaj készítmény	8,1 %
gyorsfagyasztott élelmiszer	4,8 %
cukor	4,7 %
sör	3,8 %

Jelentősen javult a sörök és kismértékben a cukrok minősége. Az élelmiszerek minőség alakulását szakágazatonként a kifogásolási % alapján a 3. ábra mutatja.

### **3.2.2. A hibaokok alakulása**

#### **a) Az összetételi tulajdonságok hibaarányának elemzése**

Az élelmiszerek vizsgálata során feltárt kifogásolási okok hibaarányának megoszlási százalékat tekintve az összetételi jellemzők kifogásolása volt a legnagyobb mértékű (2002. évben 44,0 %; 2001. évben 41,3%). Arányuk az elmúlt évihez képest tovább nőtt.



**3. ábra: Élelmiszerek minőség alakulása szakágazatonként a kifogásolási % alapján**

Az országos élelmiszeripari kifogásolási átlag növekedését, nagyrészt az élelmiszerek összetételei hibája okozta. Minden második kifogásolt minta összetételei hibás volt. Ezek az összetételei hibák nehezen ismerhetők fel; jelentős részük csak laboratóriumban végzett vizsgálatok során deríthető ki.

Az élelmiszeripar jelenlegi szintjén (laboratóriumok hiánya az előállítók nagy hányadánál) a cégek jelentős része vagy nem képes az összetételei tulajdonságokat garantálni, vagy az is előfordult, hogy tudatos minőség-rontás útján kívánt nyereséghez jutni, azaz jogosulatlan versenyhelyzetbe kerülni. Amennyiben ez a tendencia országos méreteket ölt (pl. gyakori volt az idegen fehérje húskészítményekben, tejporthelyettesítő adalékanyagok felhasználása tejes péksütemények készítéséhez, a termék címkéjén jelölt anyagot nem vagy eltérő mennyiségben tartalmazott a termék), az összetételei tulajdonságok vizsgálata és annak növekvő számban történő ellenőrzése fokozottan indokolt, mert csak így teljesülhet az élelmiszertörvényben megfogalmazott fogyasztói érdek védelme.

Jelentős gazdasági előnyt jelenthet az a próbálkozás, amely a fogyasztó számára nem vagy csak alig felismerhető módon okoz kárt (pl. az összetétel az előírt érték határát súrolja, olcsóbb helyettesítő anyagokat alkalmaznak a technológiában, illetve olyan technológiai segédanyagot használnak, amely többletelőnyökkel jár és olcsóbbá teszi az előállítást, a termék önköltségét). Az is előfordult, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv előírásánál

gyengébb minőségű terméket állítottak elő ugyanazzal a megnevezéssel. Mivel főként a nagy áruházláncok nyomott áron veszik át a termékeket, az előállító olyan megoldást keres, amely eredményeként a termék az adott árfekvésben még előállítható, de ez többnyire a minőség rovására megy.

## **b) A jelölés hibaarányának vizsgálata**

A második nagy arányú hibák a jelöléssel kapcsolatos jogszabályi előírások elmulasztásából vagy szándékos (önreklámozás, a tartalomnál többet adó kifejezés stb.) megkerüléséből adódó hiányosság. Visszatekintve az elmúlt évre előfordulási aránya csökkent (2002. évben 26,8 %; 2001. évben 30,0 %). A jelölési előírásokat nagyjából a kis üzemet működtető élelmiszer-előállítók nem tartják be, mivel nehezen tudják követni az élelmiszerjogi szabályozások változását. A hazai élelmiszerek jelölési hibái mellett sokszor jelentett gondot az import élelmiszerek jelölése is.

Az élelmiszerek jelölése élelmiszerbiztonsági, egészségügyi szempontból is igen komoly jelentőséggel bír. A címkén megjelenő többlet-információra és annak minőségére kellő figyelmet kell fordítani. Ebben az évben a dohánytermékek jelölésének újabb szabályozása – összhangban az EU szabályozással – már nem teszi lehetővé, hogy a károsanyag-tartalom alig legyen olvasható, (a nikotin- és a kátránytartalom kiegészül majd a szén-monoxid-tartalom feltüntetésével). A cigarettákon a figyelmeztető egészségkárosító hatás szövegrészt feltűnő módon és meghatározott százalékban kell majd láthatóvá tenni az újragyártott csomagolóanyagokon.

A valamennyi összetevőt tartalmazó jelölés fokozza a fogyasztók bizalmát, és egyben közvetlen választ is ad a jobb tájékoztatás iránt felmerülő fogyasztói igényekre. Ennek ellenére mégis előfordulnak olyan nem jelölt tulajdonságok, összetevők, amelyek súlyosan veszélyeztethetik a fogyasztókat (allergén anyagok, emésztési problémákat okozók stb.) és csak a laboratóriumi vizsgálattal mutathatók ki. Ezen anyagok feltüntetése, illetve az ismeretlen összetevő felderítése feltétlenül indokolt.

Gyakori a megtévesztő jelölés többnyire haszonszerzés érdekében. 2002-ben nagy felháborodást okozott az egyik előállító „pulykamell filé” elnevezést tartalmazó címkéje, ugyanis az – a megnevezett termék helyett – darált pulykahúsból készült. Volt olyan eset is, amikor a pulykasonka helyett „sonka” volt feltüntetve. A megtévesztés másik csoportja arra irányult, amikor a gyártó a silány minőségű termékét illegálisan egy másik, márkás, ismert gyártó címkéjével hozta forgalomba.

Többször előfordult, hogy nem engedélyezett adalékanyagokat alkalmaztak. A hagyományos kenyerekhez pl. adalékanyagot használtak a



technológiai folyamat meggyorsítására, és a kenyér címkéjén azt nem tüntették fel. A tejes kifli pontos összetétele sem ismert a fogyasztó számára, pedig sokszor előfordult, hogy nyereszkeskedésből tejet helyettesítő anyagokat használtak a termékben, ami csak laboratóriumi vizsgálattal mutatható ki. Nagy szükség volna az adalékanyagot alkalmazó üzemekben a laboratóriumi háttér megteremtésére és a rendszeres ellenőrzésekre, mert ezen anyagok mikro mennyiségének bemérése sok esetben nem bizonyult biztonságosnak.

Egyre több dúsított élelmiszer (tápszer) jelenik meg a piacon, amelyek valamilyen egészségvédő és más hozzáadott anyagokat tartalmaznak, ahol a jelölés szintén élelmiszerbiztonsági tényező, a túladagolás veszélyétől, illetve a tiltott anyag fogyasztásától védhet. Ezeket a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket különösen körültekintő, informatív jelöléssel és gondos felhasználási útmutatóval kell ellátni.

A bio- és GMO-t tartalmazó termékek megkülönböztető jelölése azt teszi lehetővé, hogy a fogyasztó eldönthesse, mit akar vásárolni, és az élelmiszer-előállítók vagy a forgalmazók ne hozzák a fogyasztót megtévesztő vagy hibás tájékoztatás révén olyan helyzetbe, amit valójában nem akart.

Nagyon fontos a csábító, megtévesztő jelölések – friss, tiszta, természetes stb. – kifejezések marketing céllal történő használatának elkerülése, illetve a jelölés egységes elvek szerinti megítélése az ellenőrző hálózatban. A házi készítésű, eredeti, hagyományos stb. kifejezéseket is csak indokolt esetben lehet alkalmazni.

### **c) Az érzékszervi jellemzők hibaarányának vizsgálata**

Az élelmiszereket elsősorban táplálkozásbiológiai okból, valamint élvezeti értékéért fogyasztjuk. Az élelmiszerek érzékszervi tulajdonságát érintő kifogásolás az elmúlt évihez képest változatlan (2002. évben 14,3 %; 2001. évben 13,9 %). Az érzékszervi tulajdonságok (szag, íz, állag stb.) közül az „íz”-hiba 40,8 %-ban fordult elő, az elmúlt évi hibaarányához (36,8 %) képest nőtt.

Számos törekvés szolgálja azt a célt, hogy Magyarországon a hagyományos ízeket megőrizzék, és tiszta környezetben termelt egészséges alapanyagból környezetbarát technológiával, jó minőségű élelmiszert állítsanak elő. E célkitűzés minél szélesebb körű megvalósulását segíti elő a „Kiváló Magyar Élelmiszerek” rendeleti szabályozása, az ökológiai egyensúly fenntartása érdekében hozott szabályozások, a támogatási rendszerek (környezetkímélő technológiák támogatása, az eredeti íz

megőrzése, az eredetvédelem szabályozása, a biotermékek termesztésének ösztönzése stb.), amelyek marketing oldalról sem közömbösek, mert a fogyasztó bizalmának elnyerése és a versenyképesség fontos piaci tényező.

Az érzékszervi hibák gyakran tárnak fel olyan egyéb hibákat is, amelyek a termék további laboratóriumi analitikai vagy mikrobiológiai vizsgálatát teszik szükségessé. A termék jellegétől eltérő sós, keserű vagy savanyú íz esetén, illetve, ha a fogyasztó érzékszervileg gyanús vagy hibás terméket talál, felelősséggel kell döntenie annak elfogyasztásáról, illetve a termék további sorsáról.

#### **d) A mikrobiológiai hibák arányának elemzése**

A mikrobiológiai hibák aránya nem változott (2002. évben 7,7 %; 2001. évben 7,9%). Az élelmiszer-biztonság érdekében nagy jelentősége van a gyártásközi és a végtermék mikrobiológiai ellenőrzésének. A mikrobiológiai hibák veszélyeztethetik a fogyasztó egészségét és veszélyeztetik az élelmiszer eltarthatóságát, amelyek elkerülésével jelentős anyagi kár és sok fogyasztói panasz előzhető meg.

Gyakran már az élelmiszerek érzékszervi bírálatánál kiderül, hogy a termék mikrobiológiailag is hibás (pl. savanyú vagy penészes íz).

#### **e) Tömeg/térfogat hibák arányának elemzése**

Tömeg/térfogat hibák csekély mértékben fordultak elő, bár az előző évihez képest arányuk nőtt (2002. évben 5,3 %; 2001. évben 3,8 %).

A mai fejlett számítógéppel támogatott előállítói rendszerekben az automata mérési eszközök nagy pontossággal állíthatók be a kívánt értékre, ezért a tömeghiány ilyen rendszereknél ma már többnyire szándékos beállítási okból adódik. Az egyik nagyáruház által előállított tálcás friss húsoknál pl. a csomagolóanyag táráját nem vették figyelembe.

#### **f) A toxikológiai hibák arányának vizsgálata**

A toxikológiai hibák aránya nem változott (2002-ben 1,2 %; 2001-ben 1,6 %). A toxikus anyagok a magadott határérték felett különösen veszélyesek lehetnek, illetve jelenlétük alapvetően veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét. Vizsgálatuk csak laboratóriumban lehetséges; a fogyasztó nagyon nehezen vagy egyáltalán nem érzékeli ezen veszélyes anyagok jelenlétét. A rendkívül veszélyes toxikus hatású anyagok szintjének követésére rendszeres nagyműszeres monitoring vizsgálatokat végeznek.

Fontos a toxikológiai szempontból veszélyes anyagok váratlan felbukkanására való felkészülés. Ennek meglévő reális lehetősége megfelelő felkészültséget feltételez a probléma fogadására, annak levezényelésére, amihez nagyon költséges vizsgálatok, berendezések, intézkedések stb. szükségesek. Költségvonzatuk ellenére – a biztonság oldaláról nézve – a felkészültség elengedhetetlen. Ezért az elhárításra fordított költség és energia ahhoz képest feltétlenül megtérül, mintha a vészhelyzet felkészülés nélkül állna elő.

### **g) A csomagolóanyagok és -eszközök, valamint a csomagolás hibaarányának elemzése**

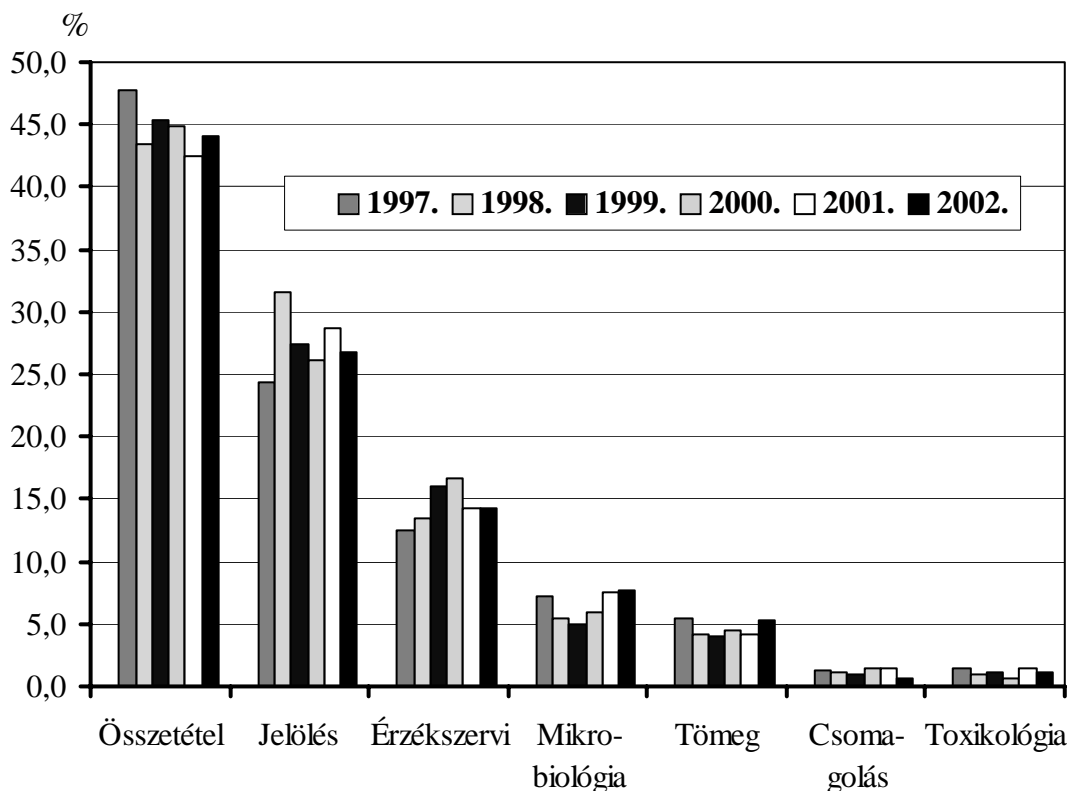
A hibásan csomagolt élelmiszer aránya csekély mértékű volt, a csomagolási hibák aránya csökkent (2002-ben 0,7%; 2001-ben 1,6 %).

Jelentős változtatásra van szükség az élelmiszerek csomagolóeszközeinek megválogatásában és környezetkímélő felhasználásában. Az EU részére közölt magyar vállalás és a magyar szabályozás szerint is 2005. év elejétől a csomagolóanyag-hulladék 50 %-át be kell gyűjteni. Az ipari szemétnél ez az arány 30 %.

Hulladék-gazdálkodási és -megelőzési program indul, a szaktárca megkezdi az országos szelektív hulladékgyűjtő rendszer kiépítését. Jogi eszközökkel arra ösztönzik majd az élelmiszer-előállítókat, hogy környezetbarát módon oldják meg csomagolóeszköz felhasználásukat. A magyar jogi szabályozásban ennek egyik formája, a „termékdíj” fizetési kötelezettségének kiterjesztése, valamint csomagolóeszközök újrahasznosításának vagy begyűjtésének és újrafeldolgozásának, környezetbarát csomagolóanyagok használatának stb. ösztönzése.

Rendeleti szabályozás szerint az élelmiszer csomagolása tulajdonságaival (méret, megjelenés, alak, térfogat) nem vezetheti félre a fogyasztót. Ennek ellenére az utóbbi időben egyre több élelmiszer „imitátum” jelenik meg a kereskedelemben, amelyek többnyire olyanok, amelyeket utánoznak és szándékosan ugyanazon a polcokon kínálják, mint ahol a valódit. Legjobb esetben a kisebb ár árulja el, hogy a termék nem az, aminek látszik. Kirívó eset, amikor az „óriás desszertes doboz” egyik sarkában is elférne a tartalom, amelyet egy műanyag forma tart meg. A marketingérvék jól kitalálta, de a fogyasztó vagy a megajándékozott nosztalgiával gondol a régi desszertes dobozokra, amelyek szépen tele voltak. Ilyen esetben a tartalmat nem fejezi ki a forma, a tartalommal egyértelműen aránytalan a csomagolóeszköz.

Élelmiszerek hibaokainak több éves alakulását a 4. ábra szemlélteti.



4. ábra: Élelmiszerek hibaokainak alakulása 1997 és 2002 között

### 3.3. A hatósági munkát támogató jelentősebb szakmai tevékenységek

A XIV. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencia 2002. október 8-10. között Sárospatakon került megrendezésre. Témája: „A táplálkozás minőségének alapja az élelmiszerlánc biztonsága”. A hatósági munkát végző munkatársak részt vettek a sikeres konferencia megrendezésében, színvonalas szakmai előadásokat tartottak és képviselték a hatósági élelmiszer-minőségellenőrző országos hálózatot. A konferencia jelentős állomása volt, az EU csatlakozásra történő felkészítésnek, a magyar élelmiszer-gazdaság folyamatos felzárkóztatásának.

Az állomási szakemberek az 1995. évi XC. tv. 5.§.-a, illetve a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) rendelet 11.§-ának (3) bekezdése alapján az élelmiszer-előállításban résztvevők számára előírt közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimum vizsgák és az ahhoz szükséges tanfolyamok lebonyolításáról folyamatosan gondoskodtak.

Az állomási szakemberek az 1/1998.(I.12.) FM rendelet – „A kiváló minőségű és a hagyományos különleges tulajdonságú élelmiszerek

megfelelőségének tanúsításáról” – végrehajtása során közreműködtek, a Kiváló Magyar Élelmiszer minőségtanúsító védjegy odaítélésének előkészítésében.

További együttműködési feladatok a következők:

- Az ÁNTSZ-el és a megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőségekkel közös élelmiszer-ellenőrzések végrehajtása.
- EU Bizottsági szemle keretén belül az élelmiszer-előállítók ellenőrzésében való részvétel.
- Közreműködés a „Magyar Élelmiszerkönyvi Szakbizottság”-ok munkájában.
- SAPARD pályázatokkal kapcsolatos technológiai és más terv-bírálatok készítése élelmiszer és borászati üzemeknél.
- Tagság és munkavégzés minőségügyi szervezetekben (Magyar Élelmiszerminősítő Társaság, MÉTE, EOQ MNB Élelmiszer Szakbizottság, Magyar Táplálkozástudományi Társaság, a MTA Élelmiszer-tudományi, Biokémiai, Élelmiszerkémiai Bizottság stb.).
- Előadások tartása egyetemi továbbképzéseken (pl. élelmiszer-minősítő szakmérnök, élelmiszerbiztonsági szakmérnök) és más tanfolyamokon (pl. sugárvédelmi, Lotus Notes R5, ECDL), valamint különböző minőségügyi fórumokon.
- Felkérésre közreműködés számos élelmiszeripari szakkiállításon, vásáron (UKBA, FOODAPEST stb.), valamint a termékek szakzsűrizésében.

*Az Állomások élelmiszer-minőségellenőrző tevékenységének szakágazatok szerinti megállapításait, az Országos Borminősítő Intézet tevékenységének ismertetését és az összefoglaló megjegyzéseket a következő számban megjelenő 2. rész tartalmazza.*