

Magyarország Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Programja

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program fő célja a fogyasztók egészségének és bizalmának megőrzése az élelmiszerbiztonság fokozásával.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program céljainak megvalósulása esetén, azok eredményeképpen az élelmiszer eredetű megbetegedések számának csökkenése, a lakosság egészségi állapotának javulása mellett várható a hazai termékek piacképességének fokozódása, az élelmiszergazdaság versenyképességének javulása, a magyar élelmiszerek jó hírnevének további terjedése, sőt áttételesen Magyarország turisztikai vonzóerejének növekedése is.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program az élelmiszerbiztonsági politika nemzetközi és nemzeti alapelvein és a hazai élelmiszerbiztonsági helyzet felméréséből következtethető prioritásokon alapul. A program az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület irányításával széleskörű szakmai és társadalmi konszenzussal jött létre. A dokumentum kidolgozásában Magyarország élelmiszerbiztonsággal foglalkozó legjobb szakértői vállaltak szerepet.

I. A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program indoka és előzményei

Az emberi egészség védelme minden más szempontot megelőz. A lehető legmagasabb rendű testi és lelki egészséghez való jogot a Magyar Köztársaság Alkotmánya rögzíti. Az Európai Unió egyik alapidokumentuma, az 1997. évi Amszterdami Szerződés pedig kimondja, hogy az egészségre gyakorolt hatást az Unió politikájának kialakítása során mindig figyelembe kell venni.

Környezetünk káros hatásai, a vízben, talajban, levegőben előforduló, közvetetten vagy közvetlenül egészségkárosító ágensek legnagyobb mennyiségben és valószínűséggel a tápcsatornán keresztül, élelmiszer és víz közvetítésével érik el a szervezetet. Az egészségártalmak kialakulása, súlyossága, a szervezet általános ellenállóképessége és egészségi állapota a táplálkozási szokásokkal, az egyes tápanyagok alul- vagy túlfogyasztásával is összefügg. Az élelmiszerek termelése, forgalmazása, a vele kapcsolatos fogyasztói szokások pedig gazdasági, szociális tényezők függvénye, a hagyományokra épülve, a pillanatnyi behatások által érintve. A fogyasztók spontán, vagy külső hatások és érdekek által befolyásolt elvárásai, egyes

élelmiszerek és technológiák előtérbe helyezése, mások elutasítása visszahat a kutatásra, fejlesztésre és a gazdasági környezetre, végső soron az ország élelmiszerbiztonsági helyzetére.

Ebben a sokrétegű összefüggés-rendszerben a termelő, az előállító/forgalmazó és maga a fogyasztó is elbizonytalanodik. Egyértelmű iránymutatást vár a társadalom minden szereplője az élelmiszerbiztonság objektív helyzetéről, és annak javítása érdekében szükséges, megvalósítható és megvalósítandó teendőkről, intézkedésekről.

A rendelkezésre álló adatokból és a tudomásunkra jutó eseményekből megállapítható, hogy az élelmiszerbiztonsági helyzet sehol a világon nem javult a várakozásnak és a technikai fejlődés szintjének megfelelően, sőt ezzel ellentétes tendenciák érvényesülnek. Az élelmiszerbiztonság kérdése – beleértve az élelmiszerláncba kerülő állatok takarmányának biztonságát is – világszerte az érdeklődés előtérébe került. A WHO becslése szerint az élelmiszerfogyasztással összefüggésbe hozható megbetegedések száma az egész világon folyamatosan emelkedik. Az iparilag fejlett országokban is a lakosság 10-30 %-át érinti évente, mely hazánk vonatkozásában 1-3 millió (többnyire bejelentésre nem kerülő) megbetegedést jelenthet. A legtöbb élelmiszerral terjedő fertőzést világszerte a zoonózisok (állatról emberre terjedő fertőzések) adják. Jelenleg egyre jobban előtérbe kerülnek a vírusos eredetű, tömeges élelmiszerfertőzések is.

Az élelmiszerek biztonsága nem csak jelenünket, hanem jövőnket is befolyásolja. A már ismert, gyakran előforduló megbetegedések mellett új típusú élelmiszerbiztonsági veszélyek is megjelentek. Az egész világot foglalkoztatja a szarvasmarhák szivacsos agyvelőbántalmával (BSE, Bovine Spongiform Encephalopathy) kapcsolatba hozható új típusú emberi szivacsos agyvelősrövidítéses esetek ügye, a genetikailag manipulált élelmiszerek esetleges egészségi és környezeti vonatkozásai, a táplálékláncba bekerülő, vagy az élelmiszerben a termelés és technológia során kialakuló ártalmas anyagok (pl. dioxinok, mikotoxinok, poliaromás szénhidrogének, akrilamid) hosszú távú egészségkárosító hatásai.

Aggodalmának mind a WHO, mind az Európai Unió hangot adott és aktív beavatkozást kezdeményezett.

A hazai állapotokra vonatkozóan korrekt adatokat nyújt az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület „Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzete az ezredfordulón” címmel 2000-ben közzétett tanulmánya. A felmérés szerint Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzetét rosszabbodó tendencia jellemzi, amit az ételmérgezési és a fertőző-beteg bejelentési statisztikák, valamint az élelmiszer-mikrobiológiai vizsgálatok is jeleznek

A hatékony, összehangolt, eredményes tevékenységhez, az élelmiszerbiztonsági helyzet javításához kormányzati akarattal és támogatással kialakított élelmiszerbiztonsági politika, a nemzeti célok és prioritások világos, egyértelmű megfogalmazásán alapuló, egységes nemzeti élelmiszerbiztonsági program kialakítása és megvalósítása szükséges.

1. Nemzetközi háttér

Nemzeti élelmiszerbiztonsági programok kialakítását mind az Egészségügyi Világszervezet (WHO), mind az Európai Unió erőteljesen szorgalmazza. A fogyasztók részéről is egyre nagyobb nyomás nehezedik az országok kormányzataira, hogy hatékony intézkedéseket tegyenek az élelmiszerek biztonságosságának garantálására.

Az utóbbi idők nagy élelmiszerbiztonsági eseményei talán az Európai Unió polgárait rázták meg legjobban. Az események és a következményes intézkedések arra is rávilágítottak, hogy az eltérő és meglehetősen rugalmasan értelmezhető jogi szabályozás, valamint a sokszor áttekinthetetlenül bonyolult, országonként eltérő hatósági felügyelet következtében a fogyasztók védelmének szintje különböző. A fogyasztók egészségének magas szintű védelmét, mint fő célt szem előtt tartva 2000. januárjában hozta nyilvánosságra az Európai Unió a „Fehér könyv az élelmiszerbiztonságról” című dokumentumot (White Paper on Food Safety, COM (1999/719 final), mely lefekteti az Unió élelmiszerbiztonsági és táplálkozási politikájának alapelveit, és részletes, határidőkre lebontott cselekvési tervet is ad az Unió élelmiszerbiztonsági helyzetének javításához szükségesnek tartott akciók végrehajtására. Legfontosabb tartalmi vonatkozásait – beleértve az alapelveket, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal létrehozását, a gyors veszély elhárítására és a kapcsolatos tájékoztatásokra, intézkedésekre vonatkozó teendőket – „Az Élelmiszertörvénykezés Általános Alapelveiről” szóló 178/2002 EC Rendelet azóta kötelező formában is megjelentette. Az Európai Unió 2002-ben létrehozta az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatalt, melynek elsődleges feladata az élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatos egészségügyi kockázatok becslése. Az Unió 6. kutatási keretprogramja is kiemelt témacsoportként kezeli az élelmiszerbiztonságot.

Az USA-ban 1997-ben indították el az új nemzeti élelmiszerbiztonsági programot „Élelmiszerbiztonság a termőföldtől az asztalig: új stratégia a 21. századra” (Food Safety from Farm to Table: a New Strategy for the 21st Century) címmel. A stratégia legfontosabb elemei – a közegészségügyi

hatósági vonal megerősítése, a közegészségügyi laboratóriumok fejlesztése, modernizálása, az élelmiszer eredetű megbetegedések korai észlelése, kivizsgálása, megelőzése, az élelmiszer eredetű megbetegedések surveillance-ának fejlesztése, korai figyelmeztető rendszer kialakítása, az élelmiszerszennyeződések monitorozása, nemzeti számítógépes hálózat és adatbázis létrehozása, a patogén mikrobák antibiotikum rezisztenciájának követése, a takarmányok fokozott felügyelete – mind az Unióban, mind hazánkban kiemelt figyelmet kapnak.

A nemzetközi szervezetek közül a WHO és a FAO folyamatosan figyelmeztet az élelmiszerbiztonsági helyzet komolyságára. 1983-ban a FAO/WHO Élelmiszerbiztonsági Szakértői Testülete (Expert Committee on Food Safety) arra a következtetésre jutott, hogy a szennyezett élelmiszerek fogyasztása következtében alakul ki a világon a legtöbb megbetegedés, és ez a nemzetek gazdasági teljesítőképességének legfőbb hátráltatója is. 2000. januárjában a WHO főigazgatója kénytelen volt megerősíteni, hogy ez a megállapítás a jelentős nemzeti és nemzetközi erőfeszítés és küzdelem ellenére még mindig igaz. Ezért a WHO Végrehajtó Testülete (Executive Board) 105. ülésén meghirdette élelmiszerbiztonsági programjának megerősítését és kiterjesztését (New Food Safety Programme). A program felhívja a figyelmet arra, hogy az egyes országok tekintsék az élelmiszerbiztonságot a legalapvetőbb közegészségügyi funkciónak és biztosítsák az anyagi háttérrel a nemzeti élelmiszerbiztonsági programokhoz. Alakítsák ki egységes monitoring és surveillance rendszereket, intézkedéseik kockázat-elemzésen (risk analysis) alapuljanak. Építsék be az élelmiszerbiztonságot a folyamatban levő oktatási és táplálkozás-egészségügyi programokba is, valamint alakuljon ki koordinált együttműködés az élelmiszerbiztonság különböző szereplői közt. Fenti program alapján dolgozta ki és bocsátotta közre a WHO 2002-ben élelmiszerbiztonsági stratégiáját: WHO Global Strategy for Food Safety: Safer Food for Better Health.

A FAO/WHO 2002-ben két nagy jelentőségű rendezvénnyel is fel kívánta hívni a kormányzatok figyelmét az élelmiszerbiztonság fontosságára. Mind a 2002. januárjában megrendezett Global Forum of Food Safety Regulators, mind a 2002. februárjában Budapesten tartott Pan-European Conference on Food Safety and Quality olyan, széleskörű konszenzuson alapuló ajánlásokat fogalmazott meg, melyeket nem lehet figyelmen kívül hagyni.

Fenti nemzetközi javaslatokra alapozva több országban megkezdődött – önállóan, vagy táplálkozási programokkal ötvözötten – a nemzeti élelmiszerbiztonsági program kialakítása és megvalósítása.

2. Nemzeti előzmények

A nemzetközi háttérben jelzett tendenciák és szükségszerűségek alól Magyarország sem vonhatja ki magát.

A nemzeti élelmiszerbiztonsági politika és program megalapozott, előremutató szakmai anyagokra, kormányzati kezdeményezésekre, folyamatban levő programokra, tevékenységekre támaszkodhat.

Hazánkban közvetlenül vagy áttételesen több átfogó kormányzati program is érinti az élelmiszerbiztonság témakörét. Közülük kiemelendő a Nemzeti Környezetvédelmi Program, a Nemzeti Környezetegészségügyi Program és az Egészség Évtizede Johan Béla Nemzeti Népegészségügyi Program.

Az MTA Élelmiszertudományi Komplex Bizottság Táplálkozástudományi Munkabizottsága már 1993-ban megkezdte az „Ajánlások a hazai élelmiszer- és táplálkozáspolitikai kialakításához” című tanulmány kidolgozását, mely 1999-ben került a Miniszterelnöki Hivatal, valamint az élelmezés- és táplálkozási kérdéskörben közvetve vagy közvetlenül érintett miniszterek elé.

Az élelmiszerbiztonság problémakörének fontosságát felismerve, a hasonló nemzetközi példákra alapozva a Népjóléti Minisztérium (NM) és a Földművelésügyi Minisztérium (FM) együttes kezdeményezésére 1997. őszén megalakult az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület, melynek tagjai közt szerepelnek az élelmiszerbiztonságban érdekelt minisztériumok, élelmiszerellenőrző hatóságok, országos hatáskörű szervek, tudományos intézetek, társaságok, érdekképviselői szervek és a fogyasztók képviselői.

A Testület első és legfontosabb feladatának tekinti közreműködését a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program kidolgozásában. Ennek érdekében szakértők bevonásával elvégezte a hazai élelmiszerbiztonsági helyzet felmérését. A helyzetfelmérés „Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzete az ezredfordulón” címmel 2000-ben jelent meg, és eljutott a Miniszterelnöki Hivatalhoz valamint az érintett minisztériumokhoz, annak érdekében, hogy a felmérés alapján sor kerüljön a Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program megalkotására és végrehajtására is.

A szakemberek hazánkban is felkészültek arra, hogy megfelelő politikai akarat és gazdasági támogatás esetén iránymutatást adjanak a lakosság egészségének javítását célzó nemzeti programhoz.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület aktív közreműködésével, neves hazai szakértők

bevonásával készült el. A nemzetközi irányvonalak figyelembevételével az elérendő fő cél megvalósítása érdekében a program meghatározza

- a nemzeti élelmiszerbiztonsági politika követendő alapelveit,
- a fő célkitűzéseket,
- és a nemzeti prioritásokat.

Az egyes prioritásokra vonatkozóan alprogramokat dolgoz ki, melyekben részletesen kitér az adott témakörre vonatkozó hazai és nemzetközi helyzetre, az esetleges problémákra és teendőkre.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program egységes élelmiszerbiztonsági szemléletet, áttekintést kíván adni, ennek érdekében alapvető szempontokat, irányokat, célkitűzéseket fogalmaz meg, melyekre alapozva az élelmiszerbiztonság területén érintett minden kormányzati és nem kormányzati szereplő kidolgozhatja saját cselekvési tervét a hatáskörébe eső szakmai területen.

3. Nemzeti és nemzetközi együttműködés

Az élelmiszerbiztonság témakörében a társadalom és tudomány szinte minden területén értékes kezdeményezések, kutatások, programok alakultak és alakulnak ki, melyek egy-egy részterületet érintenek, sokszor elszigeteltek vagy ismeretlenek maradnak. Az ország érdeke azt kívánja, hogy ezek az erőfeszítések hasznosuljanak és maradandó eredménnyel járjanak. Nemzeti szinten ezek a kezdeményezések akkor a leghatékonyabbak, ha közös célkitűzést követve, koordináltan, tervezetten, egymásba kapcsolódóan valósulnak meg.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program szerepe, hogy a program iránymutatása mellett mindenki saját részterületén kapcsolódjon az élelmiszerbiztonság szerteágazó rendszeréhez, melynek eredményeképpen javul Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzete.

Ennek következtében csökken az egészségügyi ellátórendszer élelmiszerfogyasztással összefüggésbe hozható megbetegedések által okozott terhelése, tovább javul a magyar termékek exportképessége, és mindez kedvezően hat az ország nemzetközi megítélésére.

A nemzeti kezdeményezések nemzetközi környezetben és kapcsolatrendszerben valósulnak meg. A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program kapcsolódik az ENSZ élelmiszerbiztonsági kérdésekben érintett világszervezeteinek (FAO, WHO, OIE) célkitűzéseéhez és az Európai Unió

Élelmiszerbiztonsági Politikájához. Ugyancsak figyelembe veszi az egyéb fontos nemzetközi jelenségeket és irányvonalakat is.

II. A nemzeti élelmiszerbiztonsági politika alapelvei

1. Megelőző jellegű, átfogó élelmiszerbiztonsági szemlélet szántóföldtől az asztalig

Az ezredforduló környékén felszínre került és jelentős nyilvánosságot kapott élelmiszerbiztonsági események rámutattak, hogy élelmiszereink biztonságosságáról csak a teljes élelmiszerláncot hiánytalanul lefedő, összehangolt szabályozással és felügyelettel lehet gondoskodni. A termőhelyek talajának, talajvizének, levegőjének tisztasága, a mezőgazdaságba beszállított anyagok (peszticidok, műtrágyák, hozamfokozók, állatgyógyszerek) minősége és szabályszerű felhasználása, az állati takarmány biztonsága, minősége alapozza meg az élelmiszerbiztonságot, melyet az egészséges, tiszta, ártalmatlan szennyeződéstől mentes alapanyagok higiénikus feldolgozása, forgalmazása követ.

Ha az élelmiszerlánc bármely pontján a felügyelet laza, vagy hiányzik, a végtermék biztonsága kérdésessé válik.

2. Fogyasztó központúság

Az élelmiszerek termelésével és fogyasztásával összefüggésben sokféle és sokirányú érdek keletkezik és ütközik össze. Az élelmiszer árucikk, melynek termelése, forgalmazása, exportja és importja meghatározó nemzetgazdasági elem. Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás egyúttal üzleti, profitorientált tevékenység, melynek fő hajtóereje a piacszerzés, a fogyasztók vásárlásra ösztönzése, tisztességes vagy megkérdőjelezhető eszközökkel. Ebben a szerteágazó érdekrendszerben rendkívül fontos annak tudatosítása a társadalom és az élelmiszergazdaság minden szereplőjében, hogy az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás legfontosabb, és minden más megelőző célja a fogyasztók egészségének és érdekeinek védelme, mely sem gazdasági, sem politikai szempontoknak nem rendelhető alá.

3. Átláthatóság

Az élelmiszerek előállítása, forgalmazása, ellenőrzése során fontos, hogy a fogyasztók egészségét, érdekeit érintő kérdésekben és az élelmiszerjogi szabályozás kialakításában ne szenvedjen csorbát a nyilvánosság. A

jogalkotás és jogérvényesítés teljes területén az érintettek számára érthető, átlátható módszereket kell alkalmazni. Az élelmiszer, mint szervezetünkbe jutó termék „bizalmi” jellegű árucikk. A fogyasztók és egyéb érintettek bizalmának visszaszerzését, fokozását a szükséges információk hitelességével, elérhetőségével, érthetőségével elő kell segíteni.

4. Tudományos megalapozottság a kockázatelemzés alkalmazásával és eredményeinek figyelembevételével

Az emberiség évezredekken keresztül tapasztalati alapon kezelte az élelmiszerbiztonság kérdéseit. A harmadik évezred kezdetére azonban egyre inkább elszakadtunk az évezredek hagyományoktól, amelynek legkirívóbb jelei az élelmiszerek és alapanyagaik tömegtermelése és az élelmiszerlánc elejének és végének (nyersanyag-előállítás és késztermék-fogyasztás) térben és időben történő nagymértékű szétválása. Az új helyzetben előforduló tömeges veszélyeztetést csak a tudományos eredményekre alapozott, részleteiben kidolgozott, veszélyelemzésen és kockázat-becslésen alapuló, egységes szemléletű intézkedésekkel lehet megelőzni.

A kockázat-elemzés magába foglalja az egészségügyi kockázat-becslést, a kockázat kezelését, és mindazt a széleskörű interaktív kockázat-kommunikációt, mely a tudományosan megalapozott kockázat-becslés eredményeinek hatékony gyakorlati érvényesítéséhez szükséges.

Azokban az esetekben, amikor az egészség veszélyeztetésének lehetősége fennáll, de a tudományos adatok még nem elegendők a kockázat-becsléshez, az elővigyázatosság elvét kell követni.

5. Integrált multiszektoriális, multidiszciplináris megközelítés

Az élelmiszerek biztonságosságában a tudomány és társadalom legszerteágazóbb területei érintettek. A mezőgazdasági termeléshez, az előállításához és forgalmazáshoz közvetlenül kapcsolódnak a környezet- és agrártudományok, a növény- és állategészségügy széles köre, az élelmiszertechnológia, a vegyészet, a mikrobiológia, az állatorvostan és humán egészségügy. Kapcsolódik hozzá az államigazgatás és a kormányzat minden területe: a közgazdaságtan, a pénzügypolitika, a szociálpolitika, az oktatás, nevelés, az ipari lobbik és a fogyasztók egészségét, érdekeit védő kormányzati és nem kormányzati szervezetek.

Gyakorlatilag nincs olyan tudományág és szakterület, melyet közvetlenül vagy közvetett módon ne érintene az élelmiszerbiztonság kérdése.

6. Saját szerepvállalás

Az élelmiszer az egyetlen termék, amellyel minden személy, minden nap közvetlen kapcsolatba kerül, ha másként nem, mint vásárló, ételkészítő és fogyasztó. Mint az élelmiszerlánc záró láncszeme, fogyasztóként mindenki – a kutatásban, az oktatásban, az előállításban, a forgalmazásban, az ellenőrzésben érintett személyek is – élvezője vagy elszenvedője az élelmiszer minőségének, biztonságosságának. A társadalom minden egyes elemének van tehát szerepe foglalkozása körében vagy fogyasztóként élelmiszereink biztonságossá tételében. A saját szerepvállalást és döntési felelősséget tudatosítani kell, és mind egyéni, mind társadalmi szinten elő kell segíteni a szükséges információk biztosításával és az elvárások fokozásával.

A nemzeti élelmiszerbiztonsági programhoz kapcsolódóan minden kormányzati és nem kormányzati szervezet, csoportosulás, az élelmiszerlánc minden résztvevője határozza meg, mit tehet az élelmiszerbiztonság javításáért. Ugyanakkor a fogyasztókat is tájékoztatni kell saját szerepükről, lehetőségeikről.

III. Fő nemzeti célok

1. Az élelmiszer nyersanyagok környezetből eredő szennyeződé- sének csökkentése

Biztonságos élelmiszer előállításának alapfeltétele a környezet szennyezettségének lehető legalacsonyabb szinten tartása. A növényi és állati szervezetbe beépülnek a talajban, a levegőben, a vízben előforduló szennyező, mérgező anyagok, melyek eliminálása az élelmiszer-előállítás során már nehezen, vagy egyáltalán nem megoldható. A környezeti szennyeződés így végső soron az emberi szervezetbe kerül, ahol megbetegedésekhez vezet.

A társadalomnak minden ésszerű és megvalósítható intézkedést meg kell tenni a környezetben levő, élelmiszerbiztonságot befolyásoló szennyeződések feltárása, csökkentése, az új szennyeződések megelőzése érdekében.

2. A növénytermesztés, állattenyésztés során alkalmazott technológiából eredő szennyeződés csökkentése

A népesség elegendő mennyiségű élelmiszerrel történő ellátása, az „élelmezés-biztonság (food security)” fenntartása szükségessé teszi az

intenzív növénytermesztést és a tömeges állattartást. Ennek során jelenleg még nélkülözhetetlen a növényvédőszeres, talajjavító szerek, természetes és műtrágyák, állatgyógyszerek, hozamfokozók, tápok alkalmazása is, melyek az élelmiszerekben szennyező maradványanyagokat eredményezhetnek.

A mezőgazdasági tevékenység során a Jó Mezőgazdasági Gyakorlat alkalmazásával, a növényvédőszeres, az állatgyógyszerekre és takarmányokra vonatkozó előírások szigorú betartásával tudatosan kell törekedni arra, hogy az alkalmazott technológiák a lehető legkevesebbé jelentsenek szennyezőanyag-terhelést az előállított élelmiszer-nyersanyagok tekintetében.

A mezőgazdaságot és állattenyésztést a lehetőségek határáig ösztönözni kell olyan technológiák alkalmazására, valamint olyan növény- és állatfajták kiválasztására, melyek kisebb mértékben, vagy egyáltalán nem igénylik a kemikáliák és biológiai hatású anyagok használatát.

3. Az állattartás és -szállítás körülményeinek javítása

A nagyüzemi állattartás, az élő állatok hosszú ideig tartó szállítása az egyre távolabb levő vágóhelyekre, a tömeges vágóhídi feldolgozás élelmiszerbiztonsági szempontból is a jelenleginél nagyobb odafigyelést igényel az etikai és állatjóléti elvek tiszteletben tartása mellett.

A tömeges, zsúfolt, természetes körülményektől távol álló állattartás csökkenti az ellenállóképességet, fokozza az állatbetegségek előfordulásának gyakoriságát, növeli az állatgyógyszerek, hozamfokozók adagolásának igényét, hozzájárulva az antimikrobiális rezisztencia terjedéséhez. Az állatszállítás, a vágás során kialakuló stressz fellobbanthatja a fertőzéseket, kórokozók kerülhetnek a véráramba, ezáltal a húsba. A kereszt-szennyeződések és fertőződések valószínűsége is megnő. Az is közismert, hogy az állatok vágás előtti kíméletes kezelése befolyásolja a hús minőségét, feldolgozhatóságát.

Az állatok tartása, szállítása, vágása során alapvető erkölcsi és szakmai kötelesség az állatjóléti elvek érvényesítése, melyet élelmiszerbiztonsági szempontok is alátámasztanak.

4. Az élelmiszerek nyomonkövethetőségének fokozása a teljes élelmiszer láncolatban, az előállító/forgalmazó felelősségének tudatosításával

A közelmúlt több országot érintő élelmiszerbiztonsági eseményei egyértelművé tették, hogy a szennyeződések eredetének felderítését, a következmények kivédését nagyban hátráltatja, gyakran lehetetlenné teszi, ha az élelmiszerek és összetevőik útja nem követhető. Különösen nehéz a nyomonkövethetőség egyedi jelöléssel el nem látott, ömlesztett termékek esetén, ahol a termékek beazonosíthatósága, keveredése, szállítás közbeni kontaminálódása is problémát jelent. A nyomonkövethetőség biztosítása az Európai Unió egyik élelmiszerbiztonsági alapelvét képezi, módszerének gyakorlatban történő kialakítása folyamatban van. Az Európai Unió rendelete értelmében az élelmiszerláncolat minden szereplőjének kötelessége, hogy a termékeihez (takarmányokhoz, élelmiszerekhez) felhasznált összetevők eredetét igazolni, és az előállított, kiszállított termékek útját követni tudja. Élelmiszerbiztonsági veszély észlelése esetén az előállító/forgalmazó kötelessége a termékek visszahívása, a hatóságok és a fogyasztók tájékoztatása.

A nyomkövetés módszereinek kialakítása, ehhez kormányzati segítség nyújtása, az elvárások jogi keretbe foglalása és kikényszerítése, ebben a mezőgazdasági termelők, élelmiszer-előállítók/forgalmazók elsődleges felelősségének tudatosítása nemzeti szinten mielőbb megvalósítandó.

5. Az élelmiszerbiztonságot elősegítő technológiák alkalmazása, az új technológiák veszélyeinek feltárása, kivédése

A technikai, társadalmi haladással, és az életmód változásával egyidejűleg, az élelmiszerekkel szemben is új igények fogalmazódtak meg. Előtérbe került a fogyasztásig csak kevés előkészítést igénylő kényelmi termékek iránti igény, és erősödik a fizetőképes kereslet a házon kívüli étkezésre, a házhoz (munkahelyre) szállított ételek rendelésére. A fogyasztók ugyanakkor kevés adalékanyaggal, kíméletes eljárással készülő, a természeteshez közel álló, friss termékek irányába orientálódnak. Az ipar a nagy mennyiségben, és/vagy nagy profittal előállítható termékeket preferálja, míg a kereskedelem a hosszú ideig eltartható, a tárolás körülményei iránt kevésbé érzékeny élelmiszereket részesíti előnyben. Ezek a megváltozott, sok esetben egymással versengő igények előhívják és igénylik a régi technológiák megváltoztatását, új technológiák bevezetését.

A bevezetni, alkalmazni kívánt élelmiszerbiztonsági technológia kiválasztásánál elsődleges szempont legyen annak meggyőző igazolása, hogy a technológia nem jelent sem rövid, sem hosszú távú egészségügyi kockázatot a fogyasztók részére. Ennek legmegfelelőbb eszköze új technológiák esetében a részletes kockázat-elemzés, ezen belül is az egészségügyi kockázat-becslés. Üzemi szinten új technológia bevezetése, az alkalmazott technológia bármilyen megváltoztatása részletes és alapos HACCP elemzést igényel.

6. A fogyasztásra kerülő élelmiszerek mikrobiológiai, kémiai, radiológiai, fizikai szennyeződésének csökkentése a termelés, előállítás, forgalmazás higiéniájának fokozásával

Az élelmiszerláncolat valamennyi tevékenységének végső célja és vezérlő elve, hogy a fogyasztásra kerülő élelmiszer ne tartalmazzon ártalmas mennyiségben mikrobiológiai, vegyi, radiológiai, fizikai szennyeződést, ezáltal ne jelentsen egészségi kockázatot a fogyasztó számára. Ennek érdekében a biztonságos élelmiszer előállításához, forgalmazásához szükséges, elérhető legmagasabb szintű higiéniai körülményeket kell biztosítani. Az üzemelés során be kell tartani az iparágra kidolgozott Jó Higiéniai Gyakorlat alapelveit, a tevékenység szabályozását pedig a HACCP alapelvein működő élelmiszerbiztonsági rendszerre kell alapozni. Segíti az egység szabályozott működtetését a HACCP rendszerrel összehangoltan működtetett egyéb minőségbiztosítási rendszer(ek) alkalmazása is.

7. Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos monitoring és surveillance rendszerek áttekinthető, hatékony, egymásba kapcsolódó módon történő kialakítása és működtetése. Gyors veszélyjelzés és élelmiszerbiztonsági kockázat esetén gyors reagálás kialakítása

A hazai élelmiszerbiztonsági helyzet objektív megítélése, nemzetközi adatokkal való összehasonlítása, a trendek megállapítása csak az élelmiszerbiztonsággal összefüggő adatok ismeretében lehetséges. Az adatgyűjtési és elemzési rendszerek lehetővé teszik a beavatkozást igénylő területek és helyzetek észlelését, az élelmiszerbiztonsági beavatkozások hatékonyságának kiértékelését.

Ehhez az élelmiszerek szennyeződésének figyelésére és nyomonkövetésére alkalmas monitoring és az – élelmiszer eredetű megbetegedéseket jelző – surveillance rendszerek által gyűjtött információk nemzeti szinten

egységes, koordinált gyűjtése, értékelése és a nemzetközi adatgyűjtési rendszerekhez történő kapcsolása szükséges.

Ki kell alakítani a gyors veszély jelzés nemzeti hálózatát, és annak csatlakoztatását az Európai Unió Élelmiszer és Takarmány Gyors Veszély Jelző Rendszeréhez (RASFF). Veszélyhelyzet esetére ki kell dolgozni a teendőket és a felelősségi köröket tartalmazó szabályozást, melyet minden érintettnek hozzáférhetővé kell tenni és be kell gyakoroltatni.

8. A jogszabály-alkotás folyamatának áttekinthetőbbé, interszektorialissá tétele

Az élelmiszerbiztonsági területének legnagyobb része az Európai Unió szintjén szabályozott, ez azonban nem teszi nélkülözhetővé a nemzeti jogalkotást. A jogszabályalkotás folyamatának átlátható módon kell történnie, azokat még tervezet formájában meg kell ismertetni valamennyi érdekelt féllel, és megalapozott észrevételeiket a végleges jogszabályba be kell építeni.

Csak szakmailag alaposan előkészített, valamennyi érintett kormányzati és nem kormányzati szervvel egyeztetett jogszabályok jelenjenek meg, ahol a tervezetek kialakítására, véleményezésére elegendő idő állt rendelkezésre. Az új jogszabályokat meg kell ismertetni azokkal, akikre vonatkozik, és elegendő időt kell biztosítani a jogszabály kihirdetése után a felkészülést igénylő követelmények életbe léptetéséig.

Az élelmiszerbiztonsági intézkedések hatékony bevezetése csak tudományosan megalapozott, az érintettekkel való előzetes egyeztetésen alapuló, érthető, végrehajtható, ellenőrizhető jogi szabályozás kialakításával történhet.

9. Hatékony, gyorsan reagáló, egységes, átfedésektől és lefedetlen területektől mentes élelmiszerellenőrzés működtetése

Az élelmiszerbiztonsági előírások teljesülését gyakran hátráltatja az érintettek jogkövető magatartásának hiánya, mely különböző, szándékos és nem szándékos okokra vezethető vissza. Az élelmiszerbiztonságért az elsődleges felelősség a termelőt / előállítót / forgalmazót terheli, de ezt meg kell támogatni a hatékony hatósági ellenőrzés és intézkedés eszközeivel. A hatósági ellenőrzésnek is a kockázat-elemzés alapelvein kell alapulni, és az ellenőrzéseknek, intézkedéseknek olyan alapossággal és gyakorisággal kell történni, mely visszatartó erejű a jogszabálysértésekkel

szemben. Az ellenőrzöttek részére egyidejűleg biztosítani kell a fellebbezés, a jogorvoslati intézkedés lehetőségét a hatósági intézkedésekkel szemben. Az ellenőrzések során ugyanakkor érvényre kell juttatni az ellenőrzések segítő és nevelő jellegét is.

10. Az élelmiszerbiztonsági ismeretek szintjének növelése, az élelmiszerhigiéniai kulturáltság, igényesség fokozása a társadalom egészében és minden egyes területen

El kell érni, hogy az alapvető élelmiszerhigiéniai ismeretek, a fogyasztók részére fontos élelmiszerbiztonsági információk beépüljenek a Nemzeti Alaptantervbe, ezáltal az oktatási, nevelési rendszerbe, valamint a mindennapi szokásokba egyaránt. A termelők, előállítók, forgalmazók tekintsék értéknek a magas szintű higiéniát, és ez jelentsen számukra elismerést és üzleti előnyt is. A fogyasztókban alakuljon ki határozott elvárás az élelmiszerekkel kapcsolatos szolgáltatások higiéniájával és otthoni ételkészítési, fogyasztási szokásaikkal szemben. Terjedjen el a fogyasztói igényesség a lakosság teljes körében, részesítsék előnyben a magas higiéniájú szolgáltatásokat és utasítsák vissza az élelmiszerbiztonsági szempontból kétséges termékeket. Mindennek megalapozására az élelmiszerlánc szereplőit és a fogyasztókat korszerű, színvonalas, érthető, valóságos és meggyőző információkkal kell ellátni.

A Nemzeti Élelmiszerbiztonsági Program prioritásai, alprogramjai

1. Mikrobiológiai élelmiszerbiztonság fokozása

Cél: Az élelmiszerek mikrobiológiai szennyeződésének csökkentése, valamint az antibiotikum rezisztencia elterjedésének megállítása, visszaszorítása, majd mindezek következtében az élelmiszerekkel terjedő fertőzések számának és súlyosságának, valamint a szövődmények kialakulásának csökkenése.

2. Kémiai élelmiszerbiztonság fokozása

Cél: Élelmiszereink közvetítésével a szervezet kémiai, toxikológiai terhelésének csökkentése, annak az egészségre ártalmatlan szint alatt tartása, valamint ennek következtében a vegyi anyagok és a toxinok által kiváltott rövid és hosszú távú káros egészségügyi hatások csökkentése, a lakosság egészségügyi állapotának javulása.

3. Új technológiák körültekintő alkalmazása

Cél: Felkészülés az új technológiák által jelentett veszélyek tudományos kockázatbecslésére, rutinszerű vizsgálatára, a tényleges kockázat csökkentésére, kivédésére, valamint az új technológiákkal kapcsolatos objektív kockázat-kommunikáció javítása.

4. Monitoring, surveillance rendszerek koordinált működtetése, hatékonyságának fokozása

Cél: Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatba hozható adatgyűjtő és elemző rendszerek működésének áttekintése, összekapcsolása, adatainak széles körben elérhetővé tétele, hatékony felhasználása, valamint az adatok elemzése alapján élelmiszerbiztonsági politika prioritásainak meghatározása, a beavatkozás irányainak kijelölése, hatékonyságuk kiértékelése.

5. Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos kutatás-fejlesztés segítése

Cél: A hazai kutatás-fejlesztés hatékony, összehangolt, rugalmas módon történő támogatása, a nemzeti és nemzetközi együttműködés előmozdítása, a kutatás-fejlesztés eredményeinek széles körben történő megismertetése, gyakorlati hasznosítása.

6. Jogszabályalkotás, intézményfejlesztés korszerűsítése

Cél: A tudományos kockázat-becslés eredményein alapuló, átlátható módon, átgondoltan, az összes érintett fél véleményének, valamint a jogszabály várható hatásának figyelembevételével történő jogszabályalkotás általános gyakorlattá válása, valamint magas szakmai színvonalon, költség-hatékonyan és nemzeti szinten koordináltan működő hazai élelmiszerbiztonsági intézményrendszer kialakítása.

7. Hatósági ellenőrzés hatékonyságának fokozása

Cél: Az élelmiszerelőállítás/forgalmazás minden lépését a „termőföldtől az asztalig” elvnek megfelelően hiánytalanul lefedő, jól felszerelt, magas színvonalú, hatékony, nemzeti szinten koordinált élelmiszerellenőrzés működtetése.

8. Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos oktatás, nevelés, felvilágosítás javítása

Cél: A társadalom élelmiszerbiztonsági, élelmiszer-higiénés ismereti szintjének emelése az élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzése és az általános higiénés kulturáltság elterjesztése érdekében.

9. Élelmiszerbiztonságot segítő belső ellenőrzési, minőségbiztosítási rendszerek hatékony alkalmazása

Cél: A belső ellenőrzési, szabályozási módszerek (GHP, HACCP, vonatkozó nemzeti és nemzetközi szabványok stb.) széleskörű elterjesztése a teljes élelmiszerláncban, hatékony alkalmazásuk elősegítése, eredményességük vizsgálata, fokozása, valamint az előállító és forgalmazó elsődleges felelősségének érvényre juttatása.

10. Különleges táplálkozási célú élelmiszer-termékek, táplálkozási és egészségi állítások megfelelő szabályozása, ellenőrzése

Cél: Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek, étrendkiegészítők, funkcionális termékek stb. egészségi kockázatának elemzése, az előállító/forgalmazó állításainak ellenőrzése, valamint annak biztosítása, hogy az ilyen termékek fogyasztása az egészséget ne veszélyeztesse és a fogyasztót a várható hatások tekintetében ne tévessze meg.

11. Élelmiszerallergia visszaszorítása, az élelmiszer-allergiások segítése

Cél: Az élelmiszerallergia kialakulásának, előfordulásának csökkentése és az élelmiszer-allergiások részére allergén-mentes élelmiszerek előállítása, valamint az élelmiszer-allergénekre vonatkozó tájékoztatás általánossá, könnyen hozzáférhetővé tétele.

12. Ivóvíz biztonság fenntartása, fokozása

Cél: Az ivóvíz minőségének javítása, különös tekintettel az élelmiszerbiztonságban játszott szerepére, a hazai vízminőség közelítése, majd teljes megfeleltetése az európai uniós követelményeknek, valamint az élelmiszer-előállítás/forgalmazás minden fázisában biztonságos, a technológiai követelményeknek is megfelelő víz biztosítása.