

1991. szeptember 22-26. között tartották meg az EURO FOOD CHEM VI. rendezvénysorozatot, melynek fő témája az - Élelmiszerminőség-ellenőrzés Stratégiái és Analitikai Módszerek Európában - elnevezést kapta. A tematikának megfelelően a fő előadások az élelmiszerek minőségével és mindenek előtt a Közös Piacra való felkészüléssel foglalkoztak. A fogyasztók érdekében az az elsődleges célkitűzés, hogy az élelmiszerek minősége és biztonsága az elvárásoknak megfelelően. Ezért a tagországok törekvése a következők szerint foglalható össze:

- egységes élelmiszerjog kialakítása;
- az elfogadott irányelv alapján összehangolt élelmiszerfelügyelet az EK-tagországokban;
- egyeztetett és kipróbált analitikai módszerek alkalmazása;
- az élelmiszerellenőrök és laboratóriumi szakértők képzési követelményeinek összehangolása;
- az élelmiszervizsgáló laboratóriumok akkreditálása az EN 4500 alapján;
- a kidolgozott GLP irányelvek általános elismerése és alkalmazása;
- a vizsgálati eredmények kölcsönös elismerése;
- megbízhatóság a harmadik országok vonatkozásában is.

Több előadás foglalkozott a GMP és HACCP rendszer kialakításával és alkalmazásával. Míg a GMP a szabályok, folyamatleírások és gyakorlatok leírásának gyűjteménye és ezáltal a helyes előállítási gyakorlatot fogja magába, addig a HACCP rendszer a megelőzésre és az időszakos felmérésre (átvilágításra) helyezi a fő hangsúlyt. A GMP egyre inkább magába foglalja a gyártmányfejlesztést és a nyersanyag minőségének biztosításával összefüggő intézkedéseket, de ugyanakkor kiterjed a forgalmazásra és a fogyasztás időszakában alkalmazott kezelésekre is. Több előadás foglalkozott az EN 29000 szerinti minőségbiztosítás tanúsításával. A német előadók ezekkel az irányzatokkal összhangban ismertették az üzemi független minőségellenőr feladatkörét, aki az üzemen belül felügyeli és ellenőrzi a minőségbiztosító rendszer működését. A plenáris általános előadások nagyobb része a laboratóriumban kialakítandó minőségbiztosító rendszerekkel foglalkozott. Lényeges, hogy a laboratóriumok akkreditálása a GLP bevezetése és eredményei alapján történjen.

HAZAI LAPSZEMLE

Összeállította: *Nagel Vilmos*

Pallagi A-né és munkatársai: Szója alapú adalékanyagok fehérjeösszetétele és emulgeáló jellemzői közötti összefüggések II.
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 282-285.

Baráth Á. és munkatársai: Egyes élelmiszerek biogén amin koncentrációja
Élelmezési Ipar, 45 (1991) 8, 286-291.