A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön I.

Az NSZK élelmiszerellenőrzési intézményrendszere és feladatai

Németországban a táplálkozást igen fontos közügynek tekintik. A helyes táplálkozásról a sajtóban sűrűn jelenik meg felvilágosító cikk, a televizióban bemutató adásokat tartanak. A lakosság ennek eredményeképpen táplálkozási szokásait a háború után jelentősen megváltoztatta, az új ismereteket napi bevásárlásainál hasznosítja is. A hatósági élelmiszerellenőrzés jelentőségét a politika is felismerte, a választott állami tisztségviselők ezt a tevékenységet az állam feladatai között igen előkelő helyre sorolják. Ennek megfelelően — a társadalom érdekeinek védelmére — világviszonylatban is elismert, magas szinvonalú ellenőrző szervezetet alakítottak ki.

A német hatósági élelmiszerellenőrzés megismerése fontos lehet mind a vállalati, mind a hatósági minőségellenőrök számára. A vállalati minőségellenőrök az export kapcsán kerülhetnek kapcsolatba tevékenységükkel, ugyanis az import élelmiszereket szigorúen ellenőrzik. Tekintettel arra, hogy az import élelmiszer előállítási körülményeit gyakorlatilag nem lehet ellenőrizni, a határon való belépéskor minden élelmiszert megmintáznak, de sor kerülhet a vizsgálatra a kereskedelmi átvételnél, illetve a kereskedelmi forgalomban is. A hatósági minőségellenőrök számára tevékenységük példa értékű, az áhított Közös Piaci tagság szempontjából fontos, hogy a hazai rendszert közelítsük az ott alkalmazotthoz.

A hatósági minőségellenőrzés garanciája az EGK élelmiszer-stratégia megvalósulásának és ugyanakkor elősegíti:

- az egészségvédelmet,
- a jelölések megfelelőségének ellenőrzésével a tisztességes versenyt,
- a termékek szabad áramlását az EGK tagországok között.

Az ellenőrzés alapja az Élelmiszerkönyv, az azt kiegészítő rendeletek (köztük a honosított EGK előírások), az Élelmiszerkönyv (meghatározott eseteknek egyéb előírások, pl. a gyümölcslére a Német Gyümölcslégyártók Szövetségének előírásai). Ennek megfelelően a hatósági élelmiszerellenőrzés kiterjed az élelmiszerek ellenőrzése mellett az ivóvíz, a dohánygyártmányok, a kozmetikumok, a bőrrel érintkező termékek (pl. játékszerek, parókák, ágynemű) minőségének vizsgálatára is.

A hatósági élelmiszerellenőrzés működésének anyagi feltételeit teljes egészében a költségvetésből biztosítják. Szerződéses munkák gyakorlatilag nem vállalhatnak, ennek következtében a lekötelezettségnek még a látszata sem merülhet fel. Természetesen Németországban is számos kisüzem működik, esetleg laboratórium nélkül. Amennyiben bonyolultabb vizsgálatra van szükségük, azt

magánlaboratóriummal végeztethetik el. Ugyanezt a megoldást választják akkor is, ha a hatósági ellenőrzés során vett ellen- vagy másodmintát kívánják megvizsgáltatni.

Szervezetileg egységes olyan értelemben, hogy nincs különválasztva az ágazati érdekeknek megfelelően keresekedelmi, előállítói és egészségügyi ellenőrzésre. Az élelmiszerellenőrzés megvalósítása tartományi feladat, a felügyeleti szerv szinte tartományonként változik (pl. Bajorországban a Belügyi- és az Egészségügyi Minisztérium, Északrajna-Westfáliában a Környezetvédelmi és Mezőgazdasági Minisztérium, Szárvidéken a Munka, Egészségügyi és Szociális Minisztérium). Ennek történelmi oka van, ugyanis a hatósági élelmiszerellenőrzés is a háború után indult igazán fejlődésnek, a három megszállási zónában a fejlődés eltérő irányítás alatt valósult meg. A hatósági munkát végző inspekció (feladata az üzemellenőrzés, mintavétel az üzemekben) felügyeletileg is elkülönült.

Az inspekció a mintavételt féléves vagy éves terv alapján végzi. A minták 80 %-a tervezett, 20 %-a a felmerülő igényeket elégíti ki. Az élelmiszerellenőrzök a kereskedelemben vett minták árát kifizetik, az előállító helyen történő mintavételnél a minta árát nem térítik meg. A vizsgálati minták száma 10 millió lakosra átszámítva 50-70 ezer, ez több a nálunk teljesítettnél. A mintavétel során ellen- vagy másodmintát adnak. Ezt a mintaadó bármelyik magánlaboratóriumban megvizsgáltathatja. Ellentétes eredmény esetén a fellebbezést a hatóságnál lehet benyujtani. Amennyiben az nem tűnik kellően megalapozottnak, a fellebbezést bíróság tárgyalja. Általában tartózkodnak a magyar élelmiszerellenőrzés minősítésétől, de fellebbezési rendszerünket "szokatlannak" minősítették.

Az ellenőrök személygépkocsival járnak ellenőrizni, aminek felszereléséhez tartozik egy -18 °C-os fagyasztóláda, egy vagy több hűtőláda, digitális hőmérő, mintavevő eszközök, fényképezőgép. Ez utóbbi azért fontos, mert a hibás üzemi gyakorlatról bizonyító felvételt készíthetnek.

Az élelmiszerellenőröknek nincs felhatalmazása a receptúrák megtekintésére, az egyes alkotórészek arányára azonban rákérdezhetnek. A kifogásolt minták aránya évente és tartományonként változó, 10-20 % között van.

A büntetés a gyakorlatban 200 - 5000 DM között mozog, de az előállítók számára a legsúlyosabb követelményekkel a feltárt hibák sajtóban történő közlése jár.

Az üzemek mellett a vendéglátást, üzemi étkeztetést is ellenőrzik. Szigorúságukra jellemző példa, hogy az üzemi étkezőben az étlapon a salátánál a tartósítószer feltüntetésének elmulasztása miatt az étterem vezetőjét megbüntették.

Évente minden élelmiszerelőállítót legalább egyszer ellenőriznek.

Az engedélyezés és szabályozás rendje a hazaitól több tekintetben eltér, így pl.:

- az új termékeket nem kell bemutatni,
- nincs forgalombahozatali engedély,

- a minőségmegőrzési időtartam, illetve fogyaszthatósági határidő megkülönböztetése ismeretlen,
- a minőségmegőrzési időtartam nem hosszabbítható meg lejárata után,
- a minőségmegőrzési időtartamot állami közreműködés nélkül állapítják meg.

A laboratóriumokban az egyes részlegek (humanegészségügyi, állategészségügyi és analitikai laboratórium) élesen elválnak, a szakmák között nincs alá- vagy fölérendeltségi viszony. Tartományonként eltérő számú laboratórium működik, pl. a magyarországnyi lakosú Bajorországban 2, Északrajna-Westfáliában 25.

A vizsgáló laboratóriumok műszerezettsége a hazainál összehasonlíthatatlanul jobb. A vizsgált jellemzők száma ennek függvényében a hazainak többszöröse, pl. a gyümölcslevekből rutinszerűen vizsgált jellemzők a következők: sűrűség, extrakt, pH, összes sav, formolszám, prolin, hamu, kálium, nátrium, kalcium, foszfát, szulfát, nitrát, klorid, L-almasav, citromsav, D-izocitromsav, glükóz, fruktóz, szacharóz, összes cukor, cukormentes extrakt, szorbit, etanol, L- és D-tejsav. Ezek közül csak különleges esetekben nem végeznek el egy-egy vizsgálatot.

Az érzékszervi vizsgálatot természetesen igen fontosnak tartják. A bírálatot bizottságban végzik. Általában egyszerű leíró rendszerrel dolgoznak. Érzékszervi hiba kapcsán a — szakvélemény könnyebb megtámadhatósága miatt — viszonylag ritkán szankcionálnak, általában megnyugtatóbbnak tartják az analitikailag is alátámasztott eljárást.

Az analitikai módszereket a Hivatalos Módszerkönyv tartalmazza. Vizsgálati módszereket ugyan a DIN is ad, ezeket azonban inkább a vállalatok használják. A DIN módszer nem minden esetben egyezik a Módszerkönyvben foglaltakkal.

Az intézetekben a minta beérkezésétől a bizonylat kiadásáig számítógépes rendszer üzemel. A központi számítógépre a nagyműszerek számítógépei on-line dolgoznak, a hagyományos analitikai, a mikrobiológiai és az érzékszervi vizsgálati adatokat külön viszik a gépbe. Az elektronikus főkönyv alapján nyilvántartják az elmaradt mintákat, ezekről igazoló jelentést kell a laboratóriumoknak adni.

Az elvégzett munkáról, a feltárt élelmiszerhibákról évente jelentést készítenek, amit a felügyeleti szervnek elküldenek. Ezt egyébként a Közös Piac új rendtartása szerint országos szinten összegezni kell és Brüsszelbe el kell juttatni. Az éves jelentéstől függetlenül a felügyeleti szervek számára adott esetben ad hoc jelentést kell adni, elsősorban a nagy élelmiszerhamisítások kapcsán. A jelentések a jól működő számítógépes rendszer segítségével viszonylag könnyen összeállíthatók.

A Közös Piac a hatósági élelmiszerellenőrzésről is rendelkezik. Úgy tűnik, hogy a tagországok számára jelenleg elsősorban a német rendszer jelenti a követendő példát.

Katona László