

# **A hatósági élelmiszerfelügyelet és - szabályozás külföldön**

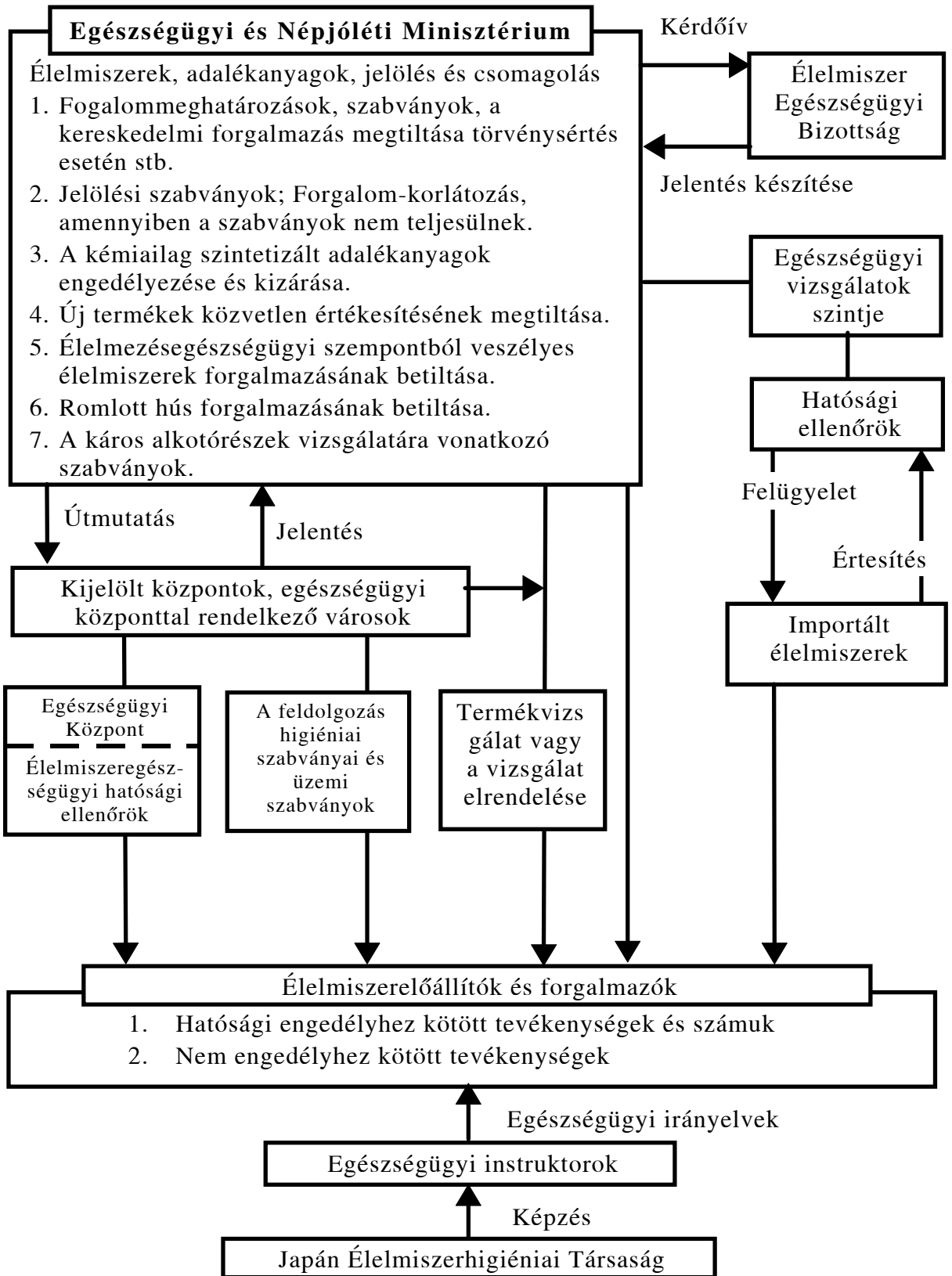
## **VI. Az élelmiszerimporttal összefüggő minőségellenőrzés egyes kérdései Japánban**

Japánban az élelmiszerekre vonatkozó Közegészségügyi Törvény rögzíti a legfontosabb határértékeket, útmutatást ad az élelmiszerimporttal foglalkozó kereskedelmi szakemberek számára és rendelkezik az importált élelmiszerek élelmiszeregészségügyi felügyeletéről. Az élelmiszerek vizsgálataival már 1878-ban kezdtek el foglalkozni amikor az élelmiszerszínezékek (anilin, ásványi színezőanyagok) használatát megtiltották. 1900-ban lépett életbe az élelmiszerekről, italokról és egyéb termékekről szóló törvény. Ez a törvény képezte az alapját a Japánban bevezetett élelmiszeregészségügyi felügyeletnek. 1938-ban hozták létre az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium Higiéniai Hivatalát. A II. világháború után ez a hatósági munka sok változáson ment keresztül. A háborút megelőzően ugyanis nem létezett olyan törvénykezés, amely egyöntetűen fedte volna az élelmiszerhigiénéiát. Ez a törvény 1947-ben került jóváhagyásra, amely a közegészségügyi felügyelet és az élelmiszerrel kapcsolatos működési jogosítványok szabályozását tartalmazza, valamint létrehozta az ezen a területen működő felügyeleti szakhatóságot, az Egészségügyi Központot.

### **A törvény célja és az élelmiszeregészségügyi felügyelet működési gyakorlata**

A közegészségügyi helyzet általános javítása érdekében a törvény egyik célja arra irányul, hogy megelőzzön minden biológiai, kémiai vagy fizikai eredetű megbetegedést, károsodást. A törvény nemcsak az élelmiszerekre vonatkozó szabványokkal foglalkozik, hanem vonatkozik a feldolgozás során alkalmazott minden segéd- és adalékanyagra, valamint műszaki berendezésre is. A törvény ezenkívül minden olyan területet lefed, ahol valamilyen termék vagy anyag (pl. gyermekjátékok) az emberi szervezettel érintkezésbe kerülhet.

Az 1. ábra a japán élelmiszeregészségügyi felügyelet szervezeti felépítését mutatja.



**1. ábra:** Az élelmiszeregészségügyi felügyelet felépítése Japánban

## **Élelmiszeregészségügyi felügyelet**

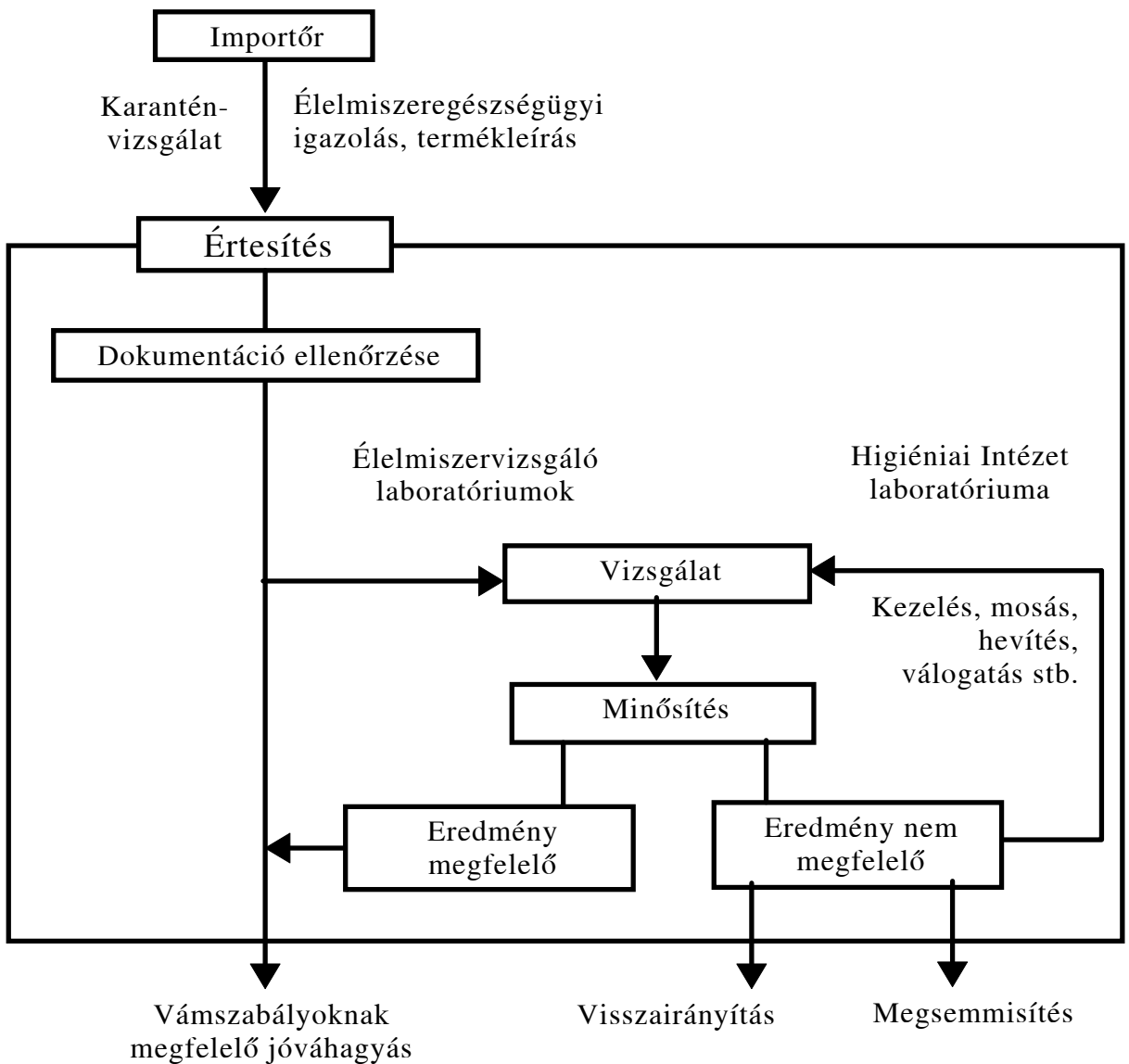
A hatósági személyek, akik a helyi önkormányzati élelmiszeregészségügyi központokban dolgoznak, ellenőrzik az élelmiszerekre vonatkozó szabályok és előírások, valamint az élelmiszerek szakszerű kezelésére vonatkozó előírások betartását. A hatósági személyek a helyszínen felügyelik az élelmiszer-adalékanyagok, berendezések, csomagolóanyagok és -szerek stb. helyes alkalmazását. Amennyiben gyanú merül fel, hogy valamely szabályt vagy előírást megszegtek, a hatósági személy laboratóriumi vizsgálat céljából mintavételt eszközölhet. Mivel a hatósági ellenőrökre nagy felelősség hárul, ezért szigorú követelmény, hogy megfelelő képzettséggel és szakmai gyakorlattal rendelkezzenek. Alkalmazásuk feltétele egyetemi fokozat az orvostudomány, a gyógyszerészet, az állatorvostudomány, az agrokémia vagy az élelmiszertudomány területén.

### **Élelmiszerrel kapcsolatos működési jogosítványok**

Mivel az élelmiszerek nem megfelelő kezelése miatt a fogyasztókat egészségügyi kockázat fenyegeti, ezért minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerekkel kapcsolatos, elégítsen ki meghatározott élelmiszerrel kapcsolatos egészségügyi feltételeket. Ezek biztosítják a legkisebb kockázat szintjét. Ennek megfelelően létezik egy engedélyezési eljárás, amely 34 különböző élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységre vonatkozik pl. éttermek működtetése, húsfeldolgozás, tejfeldolgozás.

### **Az importált élelmiszerek felügyelete**

A gyors gazdasági fejlődés miatt a külföldről származó élelmiszerek száma gyorsan nőtt. Japán a világ legnagyobb élelmiszer-importőre lett, ami azt jelenti, hogy a mennyiség szerinti éves fogyasztás 40%-a, a tápérték szerinti 50%-a származik importból. Az importált élelmiszerek felügyeletét a kormányzat látja el. Az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium jelöli ki azokat a személyeket, akik Japán 22 legfontosabb kikötőjében végzik az import-élelmiszerek ellenőrzését. Az ellenőrzési eljárást a 2. ábra mutatja.



**2. ábra:** Élelmiszerellenőrzési eljárás a japán karantén állomásokon

## Az importengedély iránti kérelem

Az az importőr, aki külföldről kíván élelmiszert beszállítani Japánba, köteles kérelemmel fordulni az Egészségügyi és Népjóléti Minisztériumhoz, melynek során egy formanyomtatványt kell kitölteni és azt azon a helyen benyújtani, ahol a szállítás bonyolódik. Az eljárás meggyorsítása érdekében a kérelmet jelenleg már csak 7 nappal a szállítást megelőzően kell benyújtani. Amennyiben az importőr húskészítményt vagy halat kíván importálni, abban az esetben a kérvényhez csatolnia kell az exportáló ország kormányszerve által kiállított bizonylatot. Ugyanez érvényes az eljárásra akkor is, ha olyan élelmiszeripari terméket kívánnak importálni, amelyet addig még egyetlen esetben sem importáltak.

A benyújtandó kérelemhez mellékelte dokumentumok (élelmiszerre vonatkozó gyártási, összetételi stb. adatok) és a korábban végzett vizsgálatok eredményei alapján döntenek el, hogy a szállítmányt vizsgálat

alá kell-e vetni vagy sem. Azok a szállítmányok, amelyeket nem jelöltek ki vizsgálatra, közvetlenül vámeljáráásra kerülnek, melynek során a szükséges engedélyeket kiadják.

## **Import élelmiszerek minőségvizsgálata**

A helyszíni ellenőrzés során a hatósági személyek érzékszervi vizsgálatot végeznek (alak, szín, szag, íz), valamint ellenőrzik az élelmiszer jelölését az élelmiszer összetételéről, származási helyéről és gyártási körülményeiről szóló tájékoztató céljából. Szükség esetén minták vételére is sor kerülhet, amelyeket azután laboratóriumban fizikai, kémiai és mikrobiológiai vizsgálatoknak vetnek alá. Bizonyos esetekben a különleges műszeres vizsgálatokat a Nemzet Higiéniái Tudományos Intézetben végzik. Az engedélyeket csak akkor adják ki, ha a vizsgálatok eredményei kedvezőek. Nem megfelelő adatok esetén a szállítmány visszaszállításáról intézkednek, de kivételes esetben más felhasználásra is sor kerülhet, újabb hőkezelést kaphat, átválogatják stb.

A rendelkezésre álló adatok szerint 1989-ben összesen 682182 esetben folyamodtak engedélyért, 157948 esetben végeztek laboratóriumi vizsgálatokat. Az összes visszautasított szállítmányok száma 996 volt, ami szerint az esetek 0,14%-ban volt tapasztalható valamilyen kifogás. Az importált élelmiszerek nagyságrendjére vonatkozó éves adatokat az 1. táblázat tartalmazza.

## **Az élelmiszerimportálás jelenlegi problémái**

Az import élelmiszerek felügyelete az egyik legfontosabb feladat, amellyel a Japán Egészségügyi és Népjóléti Minisztériumnak meg kell birkóznia. A táplálkozással kapcsolatban felvetődő kérdések többsége is az import élelmiszerekkel függ össze. Az importált élelmiszerekkel kapcsolatban tett intézkedések és a felügyeleti rendszer további változtatás előtt áll. Különösen fontos a megfelelő ellenőrző személyzet biztosítása. Erőfeszítéseket tettek annak érdekében, hogy a szakszemélyzet számát növeljék. Az import- felügyelet hatékonyságának javítása érdekében tanulmányok készülnek a rendszer tökéletesítésének lehetőségeiről mind az exportáló országokra vonatkozóan, mind pedig az ott működő vállalatok számára. Vizsgálják annak lehetőségét is, hogy technikai segítséget nyújtsanak a tengerentúli exportáló országok számára saját rendszerük hatékonyságának javítása érdekében.

**1. táblázat: Az élelmiszer-import számának alakulása Japánban  
1955-1989 között**

<b>Év</b>	<b>Import kérelmek száma</b>	<b>Mennyiség 1000 tonna</b>	<b>Vizsgálatok száma</b>	<b>Elutasítások száma</b>
1955	23180	7604		504
1965	94986	12765		679
1975	246507	20775		1634
1976	284846	21552		1182
1977	311957	23300		1205
1978	335085	21991		1163
1979	345462	23262	35603	1088
1980	314177	23108	32622	1066
1981	346711	23057	39026	964
1982	319617	21484	34447	569
1983	334829	21924	38046	469
1984	364227	22465	43142	444
1985	384728	22665	45862	308
1986	477016	22284	68184	558
1987	550568	22055	86479	572
1988	655806	21924	131173	1000
1989	682182	21866	157948	956

**Az élelmiszerszabványosítás és a jelölés jelenlegi helyzete  
Japánban**

Eddig 24 élelmiszercsoportra alakítottak ki szabványokat, mint pl. az üdítőitalokra, húsipari termékekre, fagyasztott élelmiszerekre, tej- és tejpári termékekre, adalék- és segédanyagokra. A jövőben a szabványosítási folyamat mindaddig folytatódni fog, amíg azt az újabb termékek és anyagok megjelenése szükségessé teszi. A tudományos és technológiai fejlődéssel együtt az adalékanyagokat ismételten meg kell vizsgálni, hogy vajon nem károsak-e az egészségre. Az új eredmények ismeretében más országokat is bekapcsolnak a kölcsönös tájékoztatás rendszerébe. A 347 kémiaiilag szintetizált adalékanyag közül korábban csak 69-re vonatkozott jelölési kötelezettség. A többi esetben azonban elegendő volt megjelölni a felhasználás célját anélkül, hogy az egyes adalékanyagok megnevezését felsorolták volna.

A feldolgozott élelmiszerek számának hatalmas ütemű megnövekedése miatt szükségessé vált a nemzetközi szabályozás és

nomenklatura bevezetése. Ma amikor a fogyasztó igen érdekelt abban, hogy elkerülje az egészségére káros élelmi anyagok fogyasztását, a jelölési előírások lehetővé teszik a pontos és részletes tájékoztatást az élelmiszerben található összes anyagról. Ezért a fogyasztó igényeinek megfelelő élelmiszerek között válogathat.

1988-ban az Élelmiszer Egészségügyi Bizottság azt javasolta, amit a Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium el is fogadott, hogy minden egyes adalékanyagot fel kell tüntetni. Ez azt jelenti, hogy a nemzetközi normáknak megfelelően mind a 347 kémiai szintetizált adalékanyagra jelölési kötelezettség érvényes. A természetes adalékanyagok száma meghaladja az 1000-t, melyekre ugyanilyen módon érvényes a jelölési kötelezettség. Így minden adalékanyagot jelölni kell legalább triviális névvel, amelyre nemzetközi nomenklatura van érvényben. Tekintettel arra, hogy a felhasználás szempontjából az adalékanyagok 8 nagy csoportra oszthatók (színezőanyagok, édesítőszeres stb.), az adalékanyag megnevezése mellett a felhasználás célját is fel kell tüntetni.

## **Biotechnológiai úton előállított új élelmiszerek megítélése Japánban**

Jelentős fejlődés tapasztalható Japánban a biokémiai tudomány és biotechnológia területén, ami lehetővé teszi, hogy az élelmiszereket állandó minőségben, rövidebb időtartam alatt és hatékonyabb eljárásokkal állítsák elő. Ezt a génrekombináció, a sejtfúziós technológia, a bioreaktorok alkalmazása és más biotechnológiai eredmények teszik lehetővé. Sok eljárást már ma is alkalmaznak, mások pedig éppen bevezetés alatt állnak. Mivel a biotechnológia egy teljesen új tudományterület, ezért élelmiszeripari alkalmazása nagy körültekintést igényel. Ezért az Egészségügyi és Népjóléti Minisztérium létrehozta a Biotechnológiai Bizottságot, amely az Élelmiszer Egészségügyi Bizottsághoz tartozik, azzal a feladattal, hogy folyamatosan figyelemmel kísérje az ipari alkalmazást, kezdeményezze az újonnan bevezetésre kerülő eljárások értékelését. Ezen japán intézkedések iránt a külföld nagy érdeklődést mutat. A besugárzott élelmiszerekhez hasonlóan ezek az új élelmiszerek a fogyasztók ellenállásával találkozhatnak még akkor is, ha tudományosan igazolódik, hogy nem károsak. Ezért nagyon fontosnak tekintik, hogy elegendő idő legyen a gondos elemzésekre, hogy a fogyasztó a legteljesebb biztonságban érezhesse magát ezen új élelmiszerek fogyasztása esetén.

*Molnár Pál*