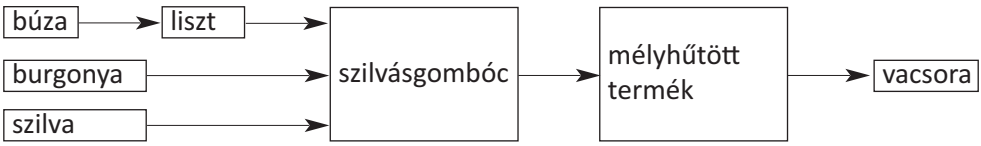
Élelmiszerbiztonság – versenyelőny vagy korlát?

PÁL ZSUZSA – SĂPLĂCAN DORU

Rohanó életstílusunk egy sor olyan termék megjelenését eredményezte, amelyeknek sajátos módon és hatékonyabban kell kielégíteniük táplálkozási szükségleteinket. Nem azért élünk, hogy együnk, hanem azért eszünk, hogy éljünk, tartja a mondás, ami egyre igazabb az étkezésre szánt időt tekintve. A rendelkezésre álló fogyasztói erőforrásaink[1] átrendeződnek, kevesebb az étkezésre és ételkészítésre szánt idő.[2] A félkész élelmiszertermékek és a gyorséttermek korában halmozottan jelentkeznek az élelmiszerlánc mentén felbukkanó kockázati tényezők. Az úgynevezett kényelmi termékek (*convenience*) esetén a kulcsszó a gyors elkészíthetőség és fogyaszthatóság, de ugyanakkor változatos ízvilág. A termék így egyre több feldolgozási lépésen megy keresztül, a fogyasztóhoz való eljutása több láncszemet igényel. Vegyük csak annak a példáját, hogyan jut el a mirelit szilvásgombóc a vacsoraasztalunkra (1. ábra). Ha csak arra gondolunk, hogy az újrafelmelegített élelmiszerek hordozzák az egyik legnagyobb fertőzési kockázatot, akkor az előbbi példa kiválóan szemlélteti, hány lépés során kerülhet kacsolatba a termék valamilyen rizikófaktorral. Vagy ha kimeljük a vásárlási szokások változásában azt a jelenséget, mikor hetente egyszer vásárolunk élelmiszerterméket egész hétre, akkor előtérbe kerül ismét egy igen fontos szempont, az élelmiszerek egészségbarát tartósítása és tárolása. Az élelmiszerek esetében számos olyan tényező szennyezheti és ronthatja a termék minőségét, ami az élelmiszerlánc legelső elemétől a legutolsóig (a végső fogyasztóig) valamelyik szinten kapcsolatba kerülhet a termékkel.



Az ábra az anyagok stádiumait jelzi, a nyilak pedig olyan folyamatokat jelölnek, mint mechanikai és termikus feldolgozás, csomagolás, mélyhűtés, szállítás és ezek több szakaszban történő megismétlődése. Az ábrából az adalékanyagok kimaradtak. Az sem elhanyagolandó szempont, hogy mindez leforgása több hónapot vagy akár évet is kitölthet.

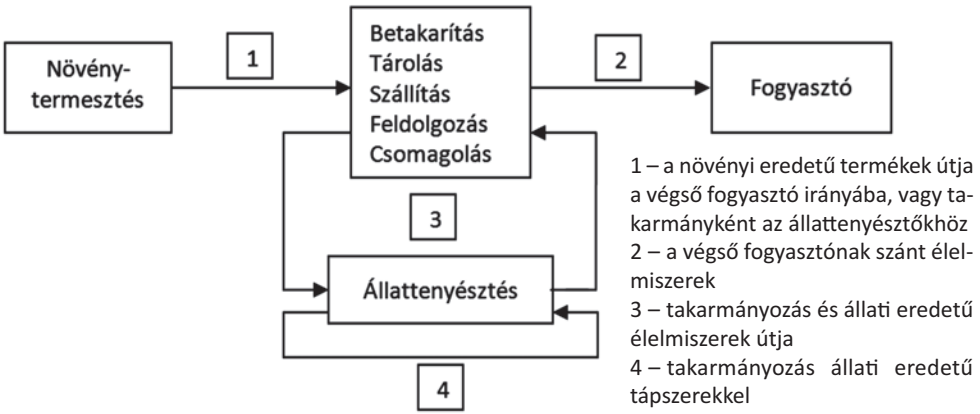
1. ábra. Egy mélyhűtött termék útja a farmtól az étkezőasztalig (saját szerkesztés)

[1] Pénz, idő, fizikai energia.

[2] Itt nem kimondottan a szabadidőre gondolunk, ami a tetszőlegesen eltölthető időt jelenti (ami akár plusz munka is lehet), hanem arra a jelenségre, hogy ezért az időért egyre több tevékenység verseng, így a szolgáltatások igénybevételével ott takarítunk meg belőle, ahol lehet.

Az Európai Unió az 1990-es évek alatt felmerült élelmiszer-egészségügyi problémák[3] hatására fokozottabb figyelmet szentel az élelmiszerbiztonság kérdésének. Az EU szigorú élelmiszerbiztonsági szabályozása egyaránt vonatkozik a közösségen belüli, illetve kívüli tagokra. Az intézkedések elsődleges célja a fogyasztók egészségének védelme és a fogyasztói bizalom feltétel nélküli kialakítása a térség élelmiszertermékei iránt. Megpróbálja fogyasztóit ránevelni a belső termékek iránti bizalomra és keresletre. Bár egyes országok, így Románia esetében rövid távon ez a szigorú szabályozás visszafogó erőként hat a globális piacra való kilépés terén, hosszú távon felzárkózási lehetőség adódik. A szabályozás vonatkozik a térségen kívüli országok EU felé történő élelmiszerexportjára is. Az EU a világ legnagyobb élelmiszerimportőre, közel 200 országból szállítanak élelmiszereket a területére. A behozott termékeknek is ugyanezen biztonsági szabályoknak kell eleget tenniük. Az Unió élelmiszerbiztonságra vonatkozó jogszabályait számos kritika érte amiatt, hogy túlságosan szigorúak, és hogy lehetetlenné teszik a közösségen kívüli államok exportját.

Az élelmiszerbiztonság közösségi szabályozásának alapmottója: „from the farm to the fork" (a farmtól a villáig), ami azt jelenti, hogy az élelmiszerlánc teljes hosszában nyomon követhető kell legyen az alapanyag, félkésztermék és végtermék útja, kezelési és feldolgozási lépései és az a mód, ahogyan átmegy egyik szakaszból a másikba (2. ábra).



2. ábra. Az élelmiszerlánc szereplői és lépései
(saját szerkesztés)

A termék összetevőinek egészségbarát jellege, a feldolgozási folyamat lépései, valamint a termékek térbeni és időbeni elosztása szigorú szabályozási feltételek közé van terelve. Mindvégig az egyik legfontosabb a vegyi és mikrobiológiai szennyeződések elkerülése és az esetlegesen fertőzött termékek kiszűrése.

[3] Dioxinszennyezés, kergemarhakór, madárinfluenza.

Az Általános Élelmiszerszabályozást (General Food Law) a 2002–2005 közötti periódusban vezették be, és a következő alapelveket fektette le (European Comission 2004. *From the Farm to the Fork*):

1. Az élelmiszerlánc minden szintjén álló szereplőjének ismernie kell az ellátóját és a lánc utána következő elemét. Ez az intézkedés a „one-step-backward, one-step-forward" (egy lépés hátra, egy lépés előre) nevet viseli.

2. Tudományos alapokra kell helyezni a döntéseket és intézkedéseket, ennek érdekében megalapítani az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóságot (European Food Safety Authority, EFSA), amely az Európai Bizottságot tudományos tanácsokkal látja el és a téma kapcsán felmerülő kockázatok tudományos feltárását publikussá teszi.

3. Sürgősségi riasztórendszert szükséges létrehozni azért, hogy megfelelő időben és módon tudjanak reagálni a krízishelyzetekre. Ez a rendszer a *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*, alapját a 2002/178-as közösségi rendelet fekteti le. Ennek értelmében a RASFF olyan hálózatot jelent, amelynek tagjai a közösség országai, az Európai Bizottság, az EFSA, valamint Norvégia, Írország és Lichtenstein. Amikor valamely tag szervei az emberi egészségre közvetlen vagy közvetett módon veszélyes élelmiszereket észlelnek, értesítik a RASFF-bizottságot, aki riasztja a hálózat minden tagját. A veszélyészlelések száma a 2006-os RASFF-jelentés szerint évről évre növekedik.

Az élelmiszerlánc egyes elemeinél a kockázatot jelentő tényezőket az 1. táblázat foglalja össze, melyeknek mindenike szabályozás alá van vetve.

1. táblázat. Az élelmiszerlánc egészségügyi kockázattényezői

Élelmiszerlánc	Növényi eredetű élelmiszerek	Állati eredetű élelmiszerek
Termelés	Növényvédőszerek használata Tápoldatok, műtrágyák Génmanipuláció, transzgénikus módosítások	Állatok takarmányozása (tápszerek, hormonok) Állategészségügy (antibiotikumok, gyógyszerek) Állatok nyilvántartásba vétele Állattartás körülményei (tér, kényelem, szenvedésmentes)
Begyűjtés	Más növényi szennyeződések kiszűrése	A leölés módja Higiéniai feltételek
Tárolás*	Hőmérséklet, páratartalom, szállítási idő, fizikai sérülések, szennyeződések (vegyi, mikrobiológiai)	
Szállítás**		
Feldolgozás	Higiénia Fertőzések, szennyeződések Adalékanyagok, színezékek, emulgálószerek, zselatinok, édesítőszerek, ásványi anyagok	
Csomagolás	Címkézés, kötelező elemek a címkén Csomagolóanyagok (közvetlen kapcsolatban vannak a termékkel)	

Élelmiszerlánc	Növényi eredetű élelmiszerek	Állati eredetű élelmiszerek
Nagykereskedelem Kiskereskedelem	*/** Továbbfeldolgozás és újracsomagolás kritikus pontjai	
Fogyasztás	Címkeinformációk (inteligent labeling)[4] Higiéniai tanácsadás Fogyasztóvédelem	

Forrás: saját szerkesztés a From Farm to Fork alapján

A közösségi szabályozó dokumentumok közül, a teljesség igénye nélkül, megemlítjük az Európai Parlament és Tanács 2004. április 29-i 882/2004. közösségi rendeletét a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről, az Európai Parlament és Tanács 2004. április 29-i 854/2004. számú rendeletét az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének speciális szervezési követelményeiről, az Európai Parlament és Tanács 2004. április 29-i 853/2004. számú rendeletét az állati eredetű élelmiszerek speciális higiéniai szabályozásáról, az Európai Parlament és Tanács 2004. április 29-i 853/2004. számú rendeletét az élelmiszertermékek higiéniájáról stb.

Feltevődik a kérdés, hogy mi történik az egyes területekre jellegzetes élelmiszerek és hagyományos elkészítési módok fennmaradásával, az aprólékos és szigorú törvényi szabályozás bevezetésével. A szabályozás nem a hagyományos ételek és helyi specialiások eltűnését jelenti. Az előállítási folyamat standardizálása útján a minőség, egészség és biztonság előírásainak betartása és a fogyasztók érdekeinek védelme jelenti a szabályozás célját. A higiéniai és fertőzésmegelőzési szempontok játsszák a legfontosabb szerepet az élelmiszerbiztonság terén.

Az Európai Unió élelmiszerbiztonságra vonatkozó jogszabályait a Bizottság hajtja végre, és ellenőrzi, hogy az egyes tagországok beépítik-e azokat a nemzeti jogrendszerükbe. Az ellenőrzéseket a Bizottság Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatala hajtja végre a térségen belüli és kívüli országokban.

Nemzeti szinten a terület fő szabályozását a 150/2004. számú törvény jelenti, ami lefekteti az élelmiszerbiztonságra vonatkozó alapelveket. A törvény rendeletei érintik az élelmiszerek és állati takarmányok termelési, feldolgozási, elosztási és értékesítési folyamatának minden szakaszát. Kivételt képeznek e szabályozás alól azok az esetek, amikoris a termelés saját fogyasztásra történik, a piaci értékesítés szándéka nélkül.

[4] Kötelező elemek kell szerepeljenek rajta, úgymint összetétel, energiatartalom, tápérték, származási hely, tárolási, felhasználási útmutató, a fogyasztó informálása arról, hogy mit jelentenek az olyan jelzők, mint „rostban gazdag", illetve a fogyasztó könnyen megtudhatja, hogy tartalmaz-e a termék olyan összetevőt, amire allergiás vagy érzékeny.

A törvény előírása szerint élelmiszernek minősül minden olyan termék vagy anyag, függetlenül attól, hogy feldolgozott-e vagy sem, ami emberi fogyasztásra van szánva, vagy ami várhatóan emberi fogyasztásra kelrül. Kivételt képeznek e kategóriából a törvény 2. és 3. cikkelyében foglaltak, például a gyógyszerek vagy különböző kozmetikumok nem minősülnek élelmiszerterméknek.

A törvény egyik alapelve körvonalazza: az élelmiszerek területén tett szabályozások legfőbb célja a fogyasztók érdekeinek védelme a megfelelő információszolgáltatás által, hogy ismerjék azokat az élelmiszereket, amelyeket megvásárolni és fogyasztani kívánnak. Ezzel vissza szeretnék szorítani, illetve megelőzni a visszaéléseket, élelmiszer-hamisításokat és minden olyan illegális tevékenységet, amelyek megtévesztik és negatív módon befolyásolják a végső fogyasztót.[5]

Az élelmiszerbiztonság védett társadalmi érték, ami a büntetőjog által is oltalmazva van. A román büntetőtörvénykönyv 313. cikkelye értelmében az élelmiszerhamisítás és más termékek hamisítása bűncselekménynek minősül, és szabadságvesztéssel büntetendő az eset súlyossága függvényében.

Az élelmiszerbiztonsági előírások betartása érdekében a 150/2004. számú törvény három alapelvet fektet le. Először is az élelmiszertermékek nem kerülhetnek piacra, ha a végső fogyasztó egészségére nézve nem biztonságosak a normális fogyasztási feltételek között. Létezik egy meg nem felelési vélelem a temékkel kapcsolatban bármilyen olyan esetben, amikor a termék emberi egészségre gyakorolt negatív hatásának a legkisebb gyanúja is felmerül. A termelőnek ebben az esetben azt kell bizonyítania, hogy a termék megfelel az előírásoknak, nem ártalmas az emberi egészségre. Így például a törvény 14. cikkelyének f) pontja szerint ha egy nem biztonságos termék bukkan fel egy ugyanolyan tulajdonságokkal rendelkező termékekből álló szállítmányban, akkor feltételezzük, hogy az egész szállítmány nem biztonságos, egészen addig, amíg bebizonyosodik az ellenkezője.

Az élelmiszerlánc minden egységének három kötelezettsége van: *tájékoztatási kötelezettség* (a 16. cikkely értelmében az élelmiszerek és takarmányok címkézése, reklámozása, a forma és csomagolás kinézetének nem szabad megtévesztenie a fogyasztókat), *biztonsági kötelezettség* (ha felmerül annak a gyanúja, hogy az élelmiszer nem felel meg a szabványoknak vagy ártalmas a fogyasztó egészségére, a termelőnek a lehető legrövidebb időn belül vissza kell vonnia azt a piacról, és értesítenie kell az illetékes hatóságokat), illetve *garanciavállalási kötelezettség*, a fogyasztónak okozott valamilyen kár esetén.

Az ország jogszabálya kötelezővé teszi egy úgynevezett veszélyelemzési rendszer bevezetését minden olyan gazdasági egységnél, ahol az élelmiszerláncban kapcsolatba kerülnek a termékkel. A HACCP[6] (Hazard Analysis Critical Control Point) rendszer bevezetésének alapelvei a következők: a) minden megelőzhető, megszüntethető

[5] Végső fogyasztónak számít minden olyan természetes személy vagy természetes személycsoport, aki a törvény által meghatározott élelmiszer független fogyasztója.

[6] Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok.

vagy csökkenthető kockázat azonosítása, b) azon kritikus ellenőrzési pontok azonosítása, ahol keletkezhetnek és megszüntethetőek a kockázatok, c) a kritikus pontok esetén az elfogadható és elfogadhatatlan értékek elhatárolása, d) a kritikus pontok ellenőrzésére vonatkozó eljárások kidolgozása és gyakorlatba ültetése, e) kiigazításokat végezni ott, ahol az ellenőrzés azt mutatja, hogy nem megfelelő a kritikus pontok felügyelete, f) az egész procedúra helyes végrehajtásának felügyelete. A veszélyelemzési rendszer bevezetését a 924/2005-es kormányrendelet írja elő, és 2006. október 1-től minden élelmiszeripari egységnek rendelkeznie kell vele.

Napjainkban a standardizálás folyamatában a hangsúly a technológiai megoldásokról áttevődik olyan kérdéskörökre, mint a környezetvédelem és környezettudatosság, egészség és biztonság, fogyasztóvédelem (Păunescu 2004. 81). Az élelmiszerbiztonság érdekében plusz lehetőségnek számít a törvényi előírások mellett az ISO szabványok és élelmiszerbiztonsági menedzsmentrendszerek bevezetése, amelyek már nem kötelező jellegűek, a jogszabályokkal ellentétben. Bevezetésük és gyakorlásuk önkéntes, és a fogyasztók és partnerek szemszögéből értéket adnak hozzá a termékhez. A szabványosítás jelenti a versenyképesség egyik pillérét, hiszen garanciát vállalunk a termékek helyes kezelésére és minőségére. Az ISO 22000:2005 – Élelmiszerbiztonsági Irányítási Rendszer ötvözi az élelmiszer-biztonság és a minőségirányítás követelményeit, alkalmazója tanúsított beszállítói rendszerrel biztosíthatja piaci pozícióját. Tanúsításától kezdve kötelező ennek megfelelően eljárni. Egy másik élelmiszerbiztonsági rendszer a EUREPGAP – A Jó Mezőgazdasági Gyakorlat kialakított követelményrendszere, melynek alkalmazója a kiskereskedők felé garantálni tudja, hogy az egyéni termelő vagy termelői csoport kertészeti termékei megfelelnek az élelmiszerbiztonságra és a kellő elővigyázatosságra vonatkozó előírásoknak.

A nemzetközi önkéntes standardok alkalmazása beruházást jelent a termelő/feldolgozó/szállító vállalat számára, olyan előnyök érvényesítése érdekében, mint:

– alap a kereskedelmi korlátok eltörléséhez, hiszen „közös nyelvet” jelent az egész közösség fogyasztóival,

– minőségi garancia,

– hozzáadott értéket jelent (bizalom, biztonság),

– növeli a hatékonyságot, időt és pénzt takarít meg.

A hozzáadott értéket azonban a fogyasztónak is észlelnie kell, és hajlandó és képes is kell legyen fizetni érte. Felvetődik a kérdés, hogy a hazai fogyasztó mennyire minőség- vagy árérzékeny. Mit jelent számára az egészségügyi kockázat? Képes-e átalakítani az egészséghez való hozzáállását, ami arra vonatkozik, hogy a betegségek megelőzése hatékonyabb és olcsóbb, mint a gyógyításuk? Tud-e kapcsolatot teremteni étkezés és egészség között? Mennyire jövőorientált, beleértve a saját és környezete jövőjét?

Annak kiderítése, hogy a számos értékképző tényező közül az EU által körvonalazott biztonság az élelmiszertermékek esetében milyen helyen szerepel a fo-

gyasztók értékrendjében, igen nehéz, de érdekes feladat. Rámutathat arra, hogy milyen irányba kell hatnia az ennek elfogadását és fontosnak tartását célzó informáló munkának.

Irodalomjegyzék

150/2004 számú törvény, *Hivatalos Közlöny* 959/29. november 2006, újraközlés
European Comission 2004. *From the Farm to the Fork*
Európai közösségi jogszabályok, http://efrira1.antsz.hu/oeti/dokument/eujog.html (2008.04.25)
Ghid ISO/CEI 2:1996
Păunescu, C. 2004. *Marfa şi globalizarea pieţei*. Bucureşti, Ed. ASE
The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 2006, Annual Report
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2006_en.pdf
www.roalimenta.ro – Federaţia Patronală Română din Industria Alimentară
www.simtex.ro – Szabványtanúsító szerv