



n é b i h

Termőföldről az asztalig

ÉTbI

Élelmiszerlánc-biztonsági események: megelőzés, felkészülés, intézkedés

Zoltai Anna –Pleva György

2012. November 22.





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

„ Nagy mennyiségű i
tojástartó

Kor Több „ Nem megfelelő hatékonyságú
ismeret

„ Magyarországon is került
forgalomba a hamisított
marhahúsból... ”

„ Több tí
élelmiszer
NÉBIH rajtautó
eredménye ”

„ I
tartó
listáját... ”

„ Hatóság
üzeme
megy

„ Hamisított
pálinkát vontak ki a
forgalomból Bács
megyében... ”



1.



2.



3.



4.





- Vajon ezek mind élelmiszerlánc-biztonsági események?
- Hogy mikor, melyik lesz a „rutint” meghaladó élelmiszerlánc-biztonsági esemény, legtöbbször nem az élelmiszerbiztonsági szakmai szabályok és a szakemberek határozzák meg.



„ **élelmiszerlánc-esemény:**

az élelmiszerláncban bekövetkező olyan e törvény hatálya alá tartozó esemény, mely az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági intézkedését teszi szükségessé;”

(2008 évi LXVI TV.)

Élelmiszerlánc-biztonsági esemény, ha:

a fogyasztók egészségvédelme érdekében a kockázattal arányos intézkedések szükségesek, annak érdekében, hogy a nem biztonságos élelmiszer ne kerüljön piacra, vagy azt visszahívják.



Az élelmiszerlánc összefüggésben van a környezettel



- Az élelmiszerlánc minden pontjára hatnak:
 - **A társadalmi és etikai elvárások,**
 - Média, politika, tisztesség, közhangulat, állami és társadalmi szereplők,
 - **A gazdasági környezet és hatásai**
 - Gazdasági törvényszerűségek, érdekviszonyok, teherviselés, piaci magatartás, kereslet, kínálat, szociális körülmények
 - **A hagyományok**
 - Ünnepekhez kötött élelmiszerek, kenyér, tej
 - **A környezet és állatvédelem.**



Milyen események jöhetnek számításba?

- Véletlen, gondatlanság, **tudatlanság** miatt bekövetkezett események:
 - Élelmiszer-szennyezések
 - Élelmiszer fertőzések
 - Élelmiszer eredetű megbetegedések
 - Jelölési hibák
 - Összetételi hibák
- **Szándékosan** elkövetett események
 - Élelmiszer bűncselekmények
 - Illegális élelmiszer előállítás
 - Élelmiszer hamisítás, átcímkézés, átcsomagolás
 - Élelmiszerrel elkövetett gazdasági bűncselekmények
 - Élelmiszer terrorizmus

Szakterület	Nyilvántartott (db)
Engedélyköt. előállító	746
Bejelentésköt. előállító	5 154
Takarmány-előá. és forg.	5 750
Élelmiszer-forgalmazás	48 146
Étkeztetés-vendéglátás	54 253
Összesen	114 049

Az élelmiszer



**Tehát stratégiai és bizalmi termék!
Nincs tekintettel a közigazgatási határookra!**

- Az élelmiszerlánc (háló) szereplői:
a vállalkozók, a hatóságok és a fogyasztók.
- **„Életszerű felismerés”**, hogy az élelmiszerlánc nem működik nulla hibával, események nélkül.
- Ezért kell az eseményekre a lehetőségeken belül minél jobban felkészülni.



Felkészülés célja

- Hogy szakszerű, **rendszerbe** foglalt
- és **szükséges mértékű** beavatkozással a lehető legkisebb egészségártalom és fogyasztói bizalomvesztés következzen be.
- Mivel a felkészültségnek vannak korlátai,

Kérdés:

- Fel lehet-e, és fel kell-e minden eshetőségre, lehetőségre készülni?

A megelőzés



- Nem nélkülözheti:
 - a központi rálátást és irányítást,
 - a hatóságon belüli és hatóságok közötti információáramlást.
- Mivel mindig minden mindennel összefügg:
 - A megelőzés akkor hatékony, ha az összefüggésekből, hatásokból minél többet képes figyelembe venni és kezelni.
 - Emiatt a megelőzés folyamatosan fejlődik, változik,
 - Előtérbe kerülnek új szempontok, kockázatok stb.



A megelőzést szolgálják

- Megfelelő jogi szabályozás
- Határértékek kidolgozása –m
- Hatósági felügyelet
 - ITNET, kockázat alapú ellenőrzés
- Hatósági beavatkozás, intézkedés
- Figyelő, elemző, jelző rendszer
- Tájékoztatások, képzések
 - Vállalkozásoknak, hatóságnak, fogyasztóknak
- Akut helyzetek kezelésének kidolgozása, fenntartása (felkészülés)
 - Készenlét, Szimulációs gyakorlatok

Átlátható, szervezett, felkészült, független, laboratóriummal ellátott „Rutin” szerűen ellátja: a termék tevékenység és létesítmény ellenőrzéseket.

ITNET, éves ellenőrzési terv
élelmiszer monitoring, kiemelt ellenőrzések, élelmiszer eredetű megbetegedések, események kivizsgálása.

Megelőzésben állami felelősség



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

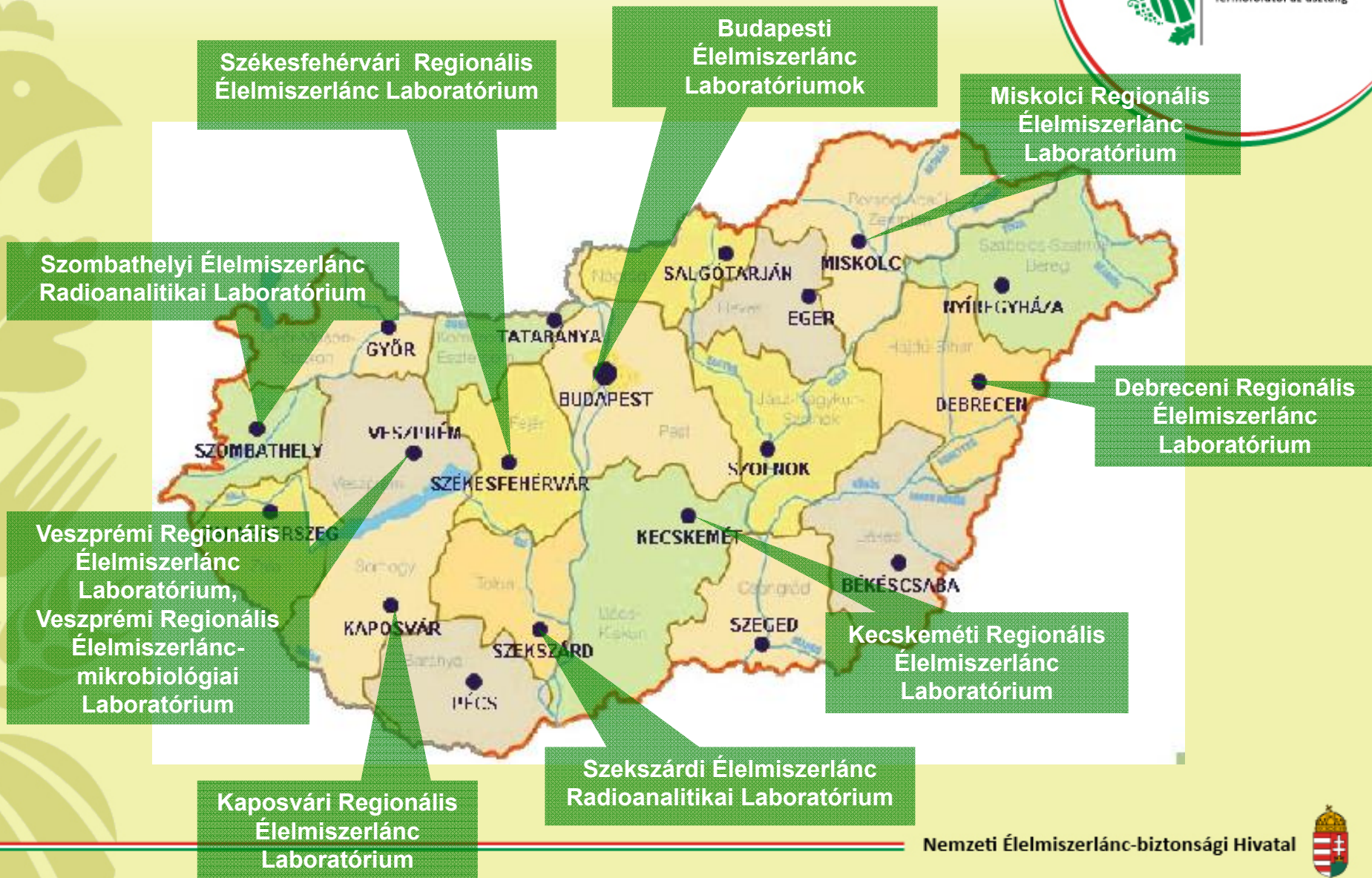
Az állam: (ÉLTV. 24. §)
létrehozza és működteti az
élelmiszerlánc-felügyeleti szervet,
biztosítja függetlenségét;
működteti az élelmiszerek és
takarmányok gyorsriasztási
rendszerét, állami
laboratóriumokat,
biztosítja az élelmiszerlánc-
felügyeleti szerv működésének
fedezetét,
szükséges ismeretek
terjesztésével, (tájékoztatások,
képzések, oktatás) járul hozzá a
tudatos felhasználói szemlélet
kialakításához



Laboratóriumok



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Megelőzésben hatósági felelősség



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

*az élelmiszerlánc felügyeleti szerv
(ÉLTV 32§ (1))*

feladatai ellátására **ügyeleti és
készenléti** szolgálatot szervez, az
e törvény végrehajtására kiadott
jogszabály szerint **kezeli a
rendkívüli élelmiszerlánc-
eseményeket;**

**élelmiszer-fertőzés és -
mérgezés**, valamint **emberről
állatra vagy állatról emberre
terjedő betegségek fellépése**,
illetve **gyanúja** esetén kölcsönös
tájékoztatás mellett
együttműködik az egészségügyi
államigazgatási szervvel;



Megelőzésben hatósági felelősség



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

*az élelmiszerlánc felügyeleti szerv (ÉLTV 33§ c) az élelmiszerláncban az élelmiszerek vonatkozásában **kivizsgálja és felderíti az élelmiszer-mérgezéseket és -fertőzéseket, feltárja azok okait, nyilvántartja, összegzi és elemzi az eseményeket, és megteszi a szükséges intézkedéseket** azok megelőzése érdekében, továbbá **adatot szolgáltat** az egészségügyi államigazgatási szerv részére;*



Megelőzésben vállalkozói felelősség



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

(ÉLTV. 23 § (3))

Az élelmiszer-, illetve takarmányvállalkozó **haladéktalanul köteles bejelenteni** az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék **megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn**, és köteles a hatósági vizsgálatokhoz szükséges élelmiszereket, takarmányt, más egyéb anyagokat a vizsgálatig megőrizni, valamint az élelmiszerlánc-felügyeleti szervvel a kivizsgálásban együttműködni.

atal



Felkészülést szolgálja



- **A szervezet egyértelmű egyenes utasítási és jelentési rendszere**
 - Eljárási utasítások,
 - pl. élelmiszer eredetű megbetegedés, pozitív vizsg. eredmény
- **Szükséges működési feltételek megléte (infrastruktúra)**
 - Gépjármű, telefon, számítógép, e-mail, labor eszközök, vegyszerek stb.
- **Képzett és motivált, rutin eljárásokban jártas munkatársak**
 - eljárási útmutatók, képzések, vizsgák,
 - szimulációs gyakorlatok,
 - FVO ellenőrzések
 - szakterületi és belső ellenőrzések
 - auditok



A „rutin” hatósági felügyeletről



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- Az utóbbi időben megváltozott
 - a szervezet (NÉBIH, Kormányhivatalok)
 - a felügyelettel szembeni elvárás,
 - és a felügyeleti munka rendszere.
 - Igazodott a körülményekhez!
- Be kellett látni, hogy **a munka jelentős része nem tervezhető**, a napi kihívásokhoz kell alkalmazkodni.
 - „Az a rutin, hogy nincs „rutin” 😊”
 - Ehhez rugalmas, mozgékony, széles szakmai tájékozottságú, jól elérhető és „mozgatható” szakemberek szükségesek.
- Miközben a humán és gazdasági erőviszonyok változatlanok, vagy romlottak.
- Az erőviszonyok koncentráálásával, szervezéssel, más hatóságokkal összefogással, együttműködéssel kell dolgozni (pl. NAV, Központi Nyomozóiroda, OTH),



Felkészülés



- **Alapja:**
 - a „rutin” esemény kezelés,
 - és rutin hatósági eljárás,mivel az események többsége „hétköznapi” eljárásokkal jól kezelhető.
- A nyilvánosságra hozatal mindig hatásos, ezért fontos:
 - az állandó képzés,
 - és a kommunikáció.



Képzés és kommunikáció



Vállalkozásoknak

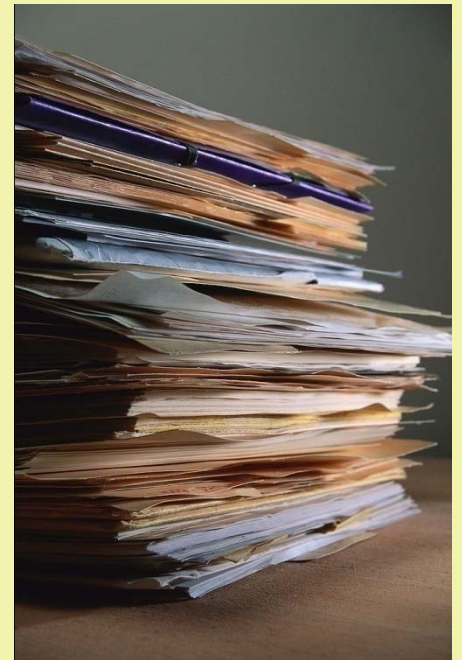
- ÁROP, GHP-k, közlemények,
- NÉBIH honlap, jogszabály gyűjtemény, állásfoglalások,
- Kapcsolat és konzultációk szakmai civil szervezetekkel
- Szakmai előadások,
- Tájékoztató kiadványok
(NÉBIH Kisokos)



Vállalkozások segítése

2011-ben a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály szakmai közreműködésével megjelent a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet. Továbbá az erre területre vonatkozó **ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ.**

A honlapunkon található, havi rendszerességgel kiadásra kerülő **ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYGYŰJTEMÉNY**, amelyben az élelmiszer-ellenőrzéshez kapcsolódó jogszabályok hatályos állapotainak eléréseit tartalmazza.



Képzés és kommunikáció



Hatóság képviselőinek

- képzések,
 - képzők képzése
 - e-learning
- útmutatók,
- eljárásrendek,
- szimulációs gyakorlatok
- szakmai állásfoglalások

ÉLTV. 47/C

„(3) Az élelmiszerlánc-felügyelet keretében elvégzett ellenőrzésekről és vizsgálatokról, valamint azok eredményéről **hivatalos tájékoztatást, jelentést** az országos főállatorvos, valamint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv adhat ki **más államnak, vagy más állam hatóságának, illetve nemzetközi szervezetnek.**”



Képzés és kommunikáció



Fogyasztóknak

„Leggyengébb láncszem!”

kiszolgáltatottak, gazdaságilag is
és élelmiszerbiztonság információk tekintetében is.

-NÉBIH fogyasztói tájékoztatók,

Eredmény!

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek a Nemzeti
alaptantervben, és a szakképzésben.

-Sikeres kezdeményezés:

NÉBIH élelmiszerbiztonsági vetélkedő általános
iskoláknak



A fogyasztók és vállalkozások segítése



2012. március 26-tól **INGYENESEN HÍVHATÓ ZÖLDSZÁM** (06-80-ANEBIH, 06-80-263-244) működik, ahol az élelmiszerlánc-biztonsági szabálytalanságokat észlelő lakossági bejelentéseket fogadja a NÉBIH.

A **HONLAPUNKON** és a **FACEBOOK OLDALUNKON** rendszeresen frissülő híreket, információkat teszünk közre a fogyasztók és az élelmiszer-ipari vállalkozók számára.

06-80/a nébih
06-80/2 63244



Összegezve:



- A felkészülés alapját a „rutin” munkánk adja.
- De nem nélkülözi a folyamatos fejlődést, változást,
ahhoz a társadalmi-gazdasági környezethez való alkalmazkodást, amelyben élünk.





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Köszönjük figyelmüket!

