

2017. 05. 11. Az élelmiszer-biztonság aktuális kérdései

dr. Pleva György

élelmiszerbiztonság

- def.: az élelmiszernek az a tulajdonsága, hogy rendeltetészerű módon elfogyasztva nem okoz káros hatást annak a személynek, aki elfogyasztja
 - az ókorban általános hogy az élelmiszerbiztonsági szabályokat vallási szabályok közé tették
 - Egyiptom: sertéshús fogyasztásának tiltása (vallási alapon) → trichinellosis ellen
 - ennek ellenére nagyszámú megbetegedések a trichinella miatt
 - a múmiák hasfalában nagy mennyiségű trichinellát találtak
 - zsidó: kóser
 - iszlám: halal
 - általános a **sertés (trichinellosis)** és a **vér (gyorsan bomló élelmiszer a meleg éghajlaton) fogyasztásának tilalma**
 - higiénia: görög eredetű szó (Higieia istennő – egészség)
 - középkor
 - beteg, elhullott állatok húsának fogyasztásának tilalma
 - céhlevél – forgalmazási szabály (16. sz.)
 - újkor
 - **1876: közegészségügyi törvény a húsvizsgálatról**
 - 1874-1881: Zlamál Vilmos, 1882-1888 Azary János, majd Hutya Ferenc oktatja a hússzemlét
 - **1888: létrejön a szervezett állategészségügyi szolgálat**
 - áttörést jelentenek a bakteriológiai felfedezések
 - XX. században új élelmiszertörvények nyomán jutunk el a 2008. évi XLVI. törvényig, amely az élelmiszerlánc minden területét lefedi

paradigmaváltás az élelmiszerbiztonságban

- **megosztott felelősség** az élelmiszerbiztonságban
 - a fogyasztók tájékozódnak, tudatosan választanak
 - a hatóság kapcsolatot tart az előállítókkal és a fogyasztókkal
 - az előállítók felelnek termékeikért
- **ÉLBS (Élelmiszerlánc Biztonsági Stratégia) 2013-2022**
 - hagyományos élelmiszer-ellenőrzési módszerekkel növelhető a fogyasztó biztonsága, de korlátozott módon
 - de ha a **fogyasztók és előállítók tudásszintjét növeljük**, az hatványozottan növeli az élelmiszerbiztonságot
 - 2 pillér: élelmiszerlánc-biztonsági **tudásmenedzsment** és élelmiszerlánc-**kockázatok kezelése**

- ellenőrzés alapú élelmiszerbiztonság helyett **proaktív, audit alapú megelőzés**
- végtermék ellenőrzés helyett **folyamatellenőrzés**
- az élelmiszerbiztonság csak az élelmiszer minősége és egészséges volta egységében kezelhető

ismeretlen veszélyek és új kihívások

- **természeti hatások (éghajlat elsősorban)**
 - káros szervezetek megjelenése eddig nem ismert területeken
 - pl. Mo. **nyerstej**-exportőr **Olaszországba**: egyszer csak nagy mennyiségű **aflatoxint** mutattak ki a tejben (D-Európában 10 éve volt hasonló probléma)
 - **olaszok a magyar tejjel javították fel a saját, aflatoxin-szennyezettebb tejükét**
 - megoldás: 2012-es év nagyon forró nyarú volt, amelyet erős zivataros, záporos időjárási helyzetek szakítottak meg → néhány **penészgomba elszaporodott a kukoricán**, amely aflatoxint termel
 - takarmányproblémák
 - sajtóvisszhang, általánosítások nagyon ártanak a magyar mezőgazdaságnak
- **szándékos visszaélések**
 - fűszerpaprika-visszaélések
 - **1994: ólomfestéssel (míniummal) keverték fel a magyar fűszerpaprikát**
 - 84-en ólommérgezéssel kórházba került, halálesetek is történtek, 171 büntetőeljárás
 - **2004: Dél-Amerikából** érkezett ellenőrizetlen, penészes fűszerpaprika-szállítmány, ezt utána **magyar terméként forgalmazták**
 - **2015: USA-ba szállított „szegedi” fűszerpaprika nem magyar eredetű volt**
 - méz
 - **kínai hamisítványok**
 - magyarok az élén állnak az EU-n belüli hamisítás elleni harcnak
 - olívaolaj
- **tisztességtelen piaci magatartás**
 - 2016 áprilisában a NÉBIH előtt tejet öntöttek a földre és tehennel **tüntettek az olcsó külföldi export megállításáért**
- **új előállítási és kereskedelmi formák megjelenése**
 - rovarfogyasztás
 - műhús
 - nanélelmiszerek
 - e-kereskedelem
 - lakásétterem
 - adományként felajánlott ételek, dobozrendszer
- „egészséges életmódra való áttérés”
 - szükség van a teljes kiőrlésű élelmiszerekre vagy korpára, DE ezeknek az élelmiszereknek mérték nélküli fogyasztása gombatoxin-szennyezéssel fenyeget