

## 7. Az élelmiszer-biztonság aktuális kérdései

dr. Pleva György, 2016. április 13.

plevagy@nebih.gov.hu

### az élelmiszerbiztonság története

- **def.: az élelmiszer olyan tulajdonsága, hogy az azt elfogyasztó embernek sem rövid-, sem hosszútávú megbetegedést nem okoz és egyéb módon sem okoz károsodást**
- az első él.bizt. szabályok vallási eredetűek voltak, ez védte a népcsoportok tagjait a betegségektől, haláltól (pl. trópusi országokban sertéstartás tilalma, de Egyiptomban csak a polgári rétegnek tilos!)
  - **Trichinella (fonálféreg)** halálos betegséget okozó kórokozó
- zsidó vallás: **vér fogyasztás tilalma (a vér gyorsan romlik, főleg magas, trópusi hőmérsékleten)**
  - zúzóadásban, betegségben elhullott állatok fogyasztásának tilalma
- „tisztá” és „szennyes” élelmiszerek fogalma: cél, hogy a vér minél jobban eltávozzon az állat testéből és minél fogyaszthatóbbá válhasson
  - zsidó vallás: kóser a tisztaság fogalma
  - arab kultúrában: halál
  - görögök, rómaiak már elfogyasztották ezeket a húsokat
- középkor: pápai rendelet, helyhatósági szabályozások tiltják a sertéshúst a fertőzöttség miatt
  - **továbbra is a Trichinella jelenti a fő problémát**
  - **XIII. században már hozzáértőnek kell bevizsgálnia az állatot**
  - később a céhek nyilvántartásba vétele, piaci minőség-ellenőrzés, forgalmazási szabályai (XVI. sz. végén)
- **vágóhíd: nagy mennyiségű hulladék, vér egyszerű hulladékgazdálkodását hivatott megoldani (hidakra, folyók fölé telepítették, hogy a víz elvigye)**
  - pl. Tata-környéki tóban a halak számára fehérjeforrás
- Zlamál Vilmos, Azary János, Hutyra Ferenc oktatja a hússzemlét
- **1888-tól szervezett állategészségügyi szolgálat**
  - a közfogyasztásra szánt állatokat állatorvos vagy vágatási biztos vizsgálja, a községeknek gondoskodni kell a húsvizsgálatról
- a XIX. sz. végén már konkrét kép az állatorvosi feladatokról, **oktatási rendszer része lett a hússzemle, vágóhídi gyakorlatok, húsvizsgálat, húsfeldolgozás**
  - **1949: önálló élelmiszerhigiéniai tanszék az egyetemen, amely azóta is működik**

### ÉLBS (Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022)

- felismerés: lehetséges tovább fejleszteni a meglévő, hagyományos módszereket, ismereteket, de nem térül meg anyagilag
  - **helyette: a lakosság, vállalkozók és egyéb élelmiszerlánci szereplők tudását kell növelni, ez költséghatékonyabb**
  - az élelmiszerbiztonsági problémák legnagyobb részét a hozzá nem értés adja, ezt vállalkozói és fogyasztói szinten fejleszteni kell
- cél: az élelmiszerláncot érintő, ipari kockázatokat direkt módon kezelni
- **1. pillér: élelmiszerlánc-biztonsági tudásmenedzsment**

- tudáscentrum kiépítése: vállalkozói és fogyasztói réteg tudásszintjét emelni
- tudáshálózat kiépítése: élni minden lehetőséggel, ami Mo.-n és a nemzetközi piacon elérhető, legfrissebb kutatási eredmények használata
- **2. pillér: élelmiszerlánc-kockázatok kezelése**
  - megyei és országos szintre kiterjedő hamisításra, csalásra „kommandószerű” egység felállítása (Kiemelt Ügyek Igazgatósága)
- a felelősség átruházása a vállalkozásra, aki dokumentációval igazolja, hogy a szükséges biztonsági lépéseket elvégezte
- az élelmiszerbiztonság összefügg az élelmiszer minőségével és egészségességével
  - élelmiszerminőség: az élelmiszerek mindazon tulajdonsága, amellyel teljesíteni tudja a rá vonatkozó elvárásokat, része az élelmiszerbiztonságnak
  - élelmiszer egészségessége: része az élelmiszerbiztonságnak

### Ismeretlen veszélyek és új kihívások

- **természeti hatások**
  - **éghajlatváltozások**, pl. mostanában elmaradtak a hideg telek, ez lehetővé teszi a kártevők életben maradását, pl. mezei pocok, ízeltlábúak
  - **gombaszaporodás**, mely megrázta a magyar tejpiacot
    - megtudtuk belőle, hogy Olasz- és Görögország miért vásárolja a magyar tejet: hogy az aflatoxin-mentes magyar tejjel higítsák elfogadható szintűre az aflatoxinos tejüket
    - már nem állíthatóak elő penészgombáktól teljesen mentes termékek, a felvásárlóknak, feldolgozóknak céljává kell válnia, hogy minél alacsonyabb penészgomba-tartalmú terméket vásároljanak
- **fűszerpaprika**
  - 1994: vállalkozók ólomtartalmú miniumfestékekkel festették téglavörösre a paprikát, mely után ólommérgezéssel kerültek kórházba sokan
  - 2004: Dél-Amerikából és trópusi országokból származó paprikával hígították, ez ismételtén aflotoxin-szint-növekedést okozott
  - 2014-15: amerikai piacra eladott tételek földimogyorót tartalmaztak és allergén reakciót váltottak ki – egy vállalkozás hamis módon magyar paprikaként kezdte el forgalmazni
- **méz**
  - **méhészek tüntetése:** Mo. a saját mézfogyasztásának háromszorosát termeli, de ez veszélybe került, mivel Kínából a hazai ár harmadáért lehet behozni ismeretlen eredetű „akácmézet”
    - bejelentési kötelezettség szükséges a harmadik országból származó termékek számára
- extraszűz olívaolaj-hamisítások
- tisztességtelen piaci magatartás
  - nagyon hosszú élelmiszerlánc alakult ki, a legtöbb termék hosszú hónapokat tölt hajókon, kamionokban, vonatokon

- **tejtermelők tüntetése:** a tej termék tanács így hívta fel a tejpiacon uralkodó anomáliákra (importdömping), NÉBIH több ellenőrzést indított az ágazata védelme érdekében
- **fehérjeválság: a fehérjeellátás problematikussá fog válni a következő években**
  - ennek jele pl. a rovar- és mesterségeshús-fogyasztás
- **e-kereskedelem: jelenleg kerül szabályozás alá**
  - Üzlettel
  - Üzlet nélkül
  - Szolgáltatásként
  - Kuponos értékesítés
  - Dobozrendszer
  - Pick-pack pont
  - Web-box
- **hagyományos tartósítási és elkészítési eljárások „megreformálása”**
  - pl. kistermelő rossz hőkezelési eljárást alkalmazott, megbetegedéseket okozva ezzel
  - teljes kiőrlésű élelmiszer fogyasztása veszélyt jelent a határérték feletti penészgomba miatt

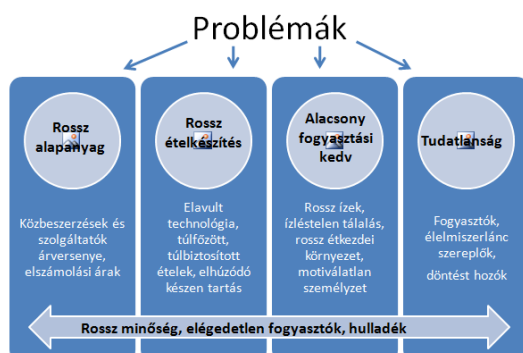
### Ellenőrzések

- média: informáló és pánikkeltő szerep
- politikai döntéshozók szerepe
- **Létesítmények terv szerinti ellenőrzése** - előállító, kereskedelem, vendéglátás
- **Termékellenőrzés, mintavétel** - helyszínen, laboratóriumban
- **Céll ellenőrzések** pl. komplex tejpiaci ellenőrzés, harmadik országból származó méz ellenőrzése
- **Eseti ellenőrzések**
- **Nemzetközi rendszereken keresztül érkező bejelentések**
- **NÉBIH „Zöldszám”** - napi 24 órás szolgáltatás, gyors ügyintézés, jelentési rendszer, adatok zártan történő kezelése, bejelentők tájékoztatása
- NÉBIH Navigátor
- **NÉBIH KÜI**
- A létrehozott központi ellenőrzési csoport a hivatal teljes hatáskörében hajt végre ellenőrzéseket olyan kiemelt ügyekben, ahol csalás, hamisítás, nemzetközi, vagy több megyét érintő kivizsgálás szükségessége, illetve nagyszámú fogyasztó egészsége veszélyeztetésének gyanúja merül föl.
- RASFF
  - **EU tagországokban működő, az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszer**
  - A rendszeren keresztül jelentik a tagállamok a Bizottságnak az élelmiszerekből és takarmányokból származó, az emberi egészséget közvetve vagy közvetlenül érintő veszélyt.
  - **Riasztás** (salmonella kebabban)
  - **Információ** (nem engedélyezett színezék kandírozott narancsban)
  - **Hír** (norovírus eperben)

- **Határviisszautasítás** (határon történt mintavétel eredményét követő bejelentés pl: aflatoxin szerezcsendióban)
- Harmadik országot érintő bejelentés esetén az INFOSAN közreműködik.
- Food Fraud Network
  - **Élelmiszerhamisítással kapcsolatos információs hálózat**, amely a határon átnyúló élelmiszerhamisításos ügyek információcseréjét biztosítja. (IT rendszere: AAC)
  - **Célja:** közös fellépés a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek hamisításával szemben.
  - *A legfőbb különbség a RASFF és az FFN között az, hogy a RASFF-al szemben az FFN olyan ügyekkel foglalkozik, amik egészségügyi kockázattal nem járnak és kimerítik az élelmiszerhamisítás definícióját (vagyis szándékos és profitszerzési célzatú ügyek).*
  - **Nemzeti kontaktpont:** NÉBIH ÉTbI
- Működő minőségi rendszerek
  - Öko
  - Eredetjelző
  - Magyar termék
  - Kiváló Magyar Élelmiszer

### Közétkeztetés

- Naponta 1,5-2 millió étkező
- többségük gyermek és kiszolgáltatott
  - gyenge érdekérvényesítés
- 4.525 főzőkonyha, 5336 tálalókonyha, Összesen : 9861 helyszínen
  - Főzőkonyhák száma csökken,
  - Tálalókonyhák száma nő
  - Hosszú ellátási lánc
  - Olcsó külföldi alapanyagok
  - Konzervek
  - Évtizedek óta változatlan technológia és kínálat
- Nő a kiszállítással ellátottak aránya
- Fokozatosan romlik a minőség
- Elégedetlen, egyre hangosabb fogyasztók és társadalom
- Legnagyobb probléma a minőség hiánya, és az egysíkú „választék”
- Gyereknél korai lemorzsolódás, éhezés, pazarlás
- Felnőtteknél elégedetlenség, rossz hangulat



## Összefoglalás

- Visszakanyarodva az előadás elején elhangzottakra, remélem sikerült rávilágítanom, miért nem rekedhet meg az élelmiszer-biztonság területén ténykedő állatorvos a húsvizsgálatnál, az állat(ról emberre terjedő) betegségek megelőzésénél és gyógyításánál.
- A húsvizsgáló baromorvos nem foglalkozott a vitustánc-járványok okaival és áldozataival.
- Ez napjainkban nem engedhető meg.
- Az élelmiszerláncban fellépő bármely kockázat, vagy hatás olyan szakemberek összehangolt munkáját követeli meg, akik tudásuknál és képzettségükénél fogva képesek átlátni az összefüggéseket, megtalálni a száraz adatok közötti kapcsolatot, ezekből kiszűrni az emberi egészség védelméhez szükséges információkat és ezt komplex, hatékony rendszerre tudják szintetizálni.