

A NEMZETI ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI POLITIKA ÉS PROGRAM ALAPVONALAI

Farkas József

az MTA rendes tagja, professor emeritus,
Központi Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet,
Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszer-tudományi Kar
j.farkas@cfri.hu

Szeitzné Szabó Mária

PhD, főigazgató,
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
szabo.maria@mebih.gov.hu

Bánáti Diána

Dr. habil., a mezőgazd. tud. kandidátusa, főigazgató,
Központi Élelmiszer-tudományi Kutató Intézet
d.banati@cfri.hu

Az élelmiszer-biztonság stratégiai kérdés, amely kihát egészségünkre, gazdaságunkra, termékeink piacképességére, országunk nemzetközi megítélésére, mindannyiunk jólétére és gyermekeink jövőjére. Az utóbbi ötven évben élelmiszer-ellátásunk, élelmiszerfogyasztásunk többet változott, mint előtte évezredek alatt. A változások az utóbbi évtizedekben, években még inkább felgyorsultak. A nagy létszámú, és egyre igényesebb népesség elegendő élelmiszertel történő ellátására az élelmiszereket és azok alapanyagait tömegtermeléssel állítják elő, mely élelmiszerek aztán a globalizáció, az áruk szabad áramlása és a fejlett szállítmányozás segítségével rövid idő alatt bárhova eljuthatnak, velük együtt a kórokozók és toxikus anyagok is.

A változásokban a tudomány fejlődésének is hatalmas szerepe volt, másrészt a változások maguk is újabb és újabb kihívást jelentenek a tudomány számára. A tudomány olyan új, a természetben korábban elő nem forduló élő szervezeteket, élelmiszereket és olyan

technológiákat fejlesztett ki, melyek biztonságosságát még nem támasztják alá hosszú időszakok fogyasztási tapasztalatai. A tudományos, technikai és társadalmi haladás – kétségtelen pozitívumai mellett – akár új típusú és globális szintű veszélyeztetést is jelenthet egészségünkre és az élelmiszer-ellátás biztonságosságára. Az élelmiszer-biztonság szakterülete igényli a tudomány hatékony közreműködését annak érdekében, hogy a fejlődés fenntartható és az emberiség egésze számára pozitív legyen, de legalább ne jelent sen veszélyt Földünk jövőjére és az eljövendő generációk egészségére.

Az embernek – az emberiségnek – életben maradásához elegendő mennyiségű, tápláló, biztonságos élelmiszerre és tiszta ivóvízre van szüksége. A harmadik évezredben élelmiszerből (a továbbiakban beleértve a tiszta ivóvizet is) a világ jelentős részén súlyos hiány áll fenn, és a helyzet nem látszik javulni. A fejlett országoknak pedig – ahol az utolsó évszázad jelentős pozitív elmozdulást

hozott az élelmiszer-ellátásban, és az élelmiszer-biztonságban – új problémákkal, újfajta veszélyeztetettséggel kell szembenézni. **Az élelmiszer-biztonsági helyzet sehol a világon nem javult a várakozásnak és a technikai fejlődés szintjének megfelelően.** A WHO becslése szerint az élelmiszer-fogyasztással összefüggésbe hozható megbetegedések száma az egész világon folyamatosan emelkedik, az iparilag fejlett országokban is a lakosság 10–30%-át érinti évente, ami hazánkban egyhárommillió (többnyire bejelentésre nem kerülő) megbetegedést is jelenthet. Az élelmiszer-fogyasztással kapcsolatos veszélyeztetettség új dimenzióba lépett, a kockázat globálissá vált, és új típusú, vagy újonnan előtérbe kerülő veszélyekkel kell szembenézni.

Az élelmiszer-biztonság alakulása sok, egymást is befolyásoló tényező egymásra hatásának eredménye. A jelenlegi, globális méretekben is aggodalomra okot adó helyzet kialakulásának főbb okai között az alábbiak említhetők meg:

- globális környezeti és éghajlati változások,
- a környezet elszennyeződése,
- a mezőgazdasági technológiák változása,
- a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem kiterjedése,
- az életmód változása,
- a lakosság immunállapotának romlása,
- a hamisítások, csalások kiterjedése, terrorizmus veszélye.

Az élelmiszer-biztonságot sokféle, egymással bonyolult kölcsönhatásban levő hajtóerő befolyásolja, segíti, vagy gátolja, melyekben politikai, gazdasági, társadalmi, szociális, környezeti, klimatikus, közegészségügyi, igazságügyi és még számtalan egyéb tényező játszik szerepet. Az élelmiszerekkel foglalkozó tudomány is komplex, sok más tudományhoz kapcsolódik.

Mindezen tényezőket és kölcsönhatásokat együttesen, egy program keretében célszerű áttekinteni, megjelölni az élelmiszer-biztonsági politika alapelveit, meghatározni a fő stratégiai célkitűzéseket és prioritásokat, a legfontosabb teendőket, hogy a rendelkezésre álló források a legésszerűbben, a legnagyobb hatékonysággal kerüljenek felhasználásra. Ezt a munkát vállalta fel a Magyar Tudományos Akadémia Környezet-tudományi Elnöki Bizottságának Élelmiszer-biztonsági Albizottsága,¹ együttműködve a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal szakértőivel és tudományos szakbizottságaival.

Előzmények

A munka előzetes nemzetközi és hazai kezdeményezésekre támaszkodhatott, mivel az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos stratégiai gondolkodás és tervezés az utóbbi évtizedben világszerte előtérbe került. A teljesség igénye nélkül megemlíthető a WHO által kidolgozott élelmiszer-biztonsági program és stratégia (WHO, 2002), az Amerikai Egyesült Államok Élelmiszer-biztonsági Stratégiája (FDA, 1997) és egy évtizeddel később kiadott „élelmiszer-védelmi terve” (FDA, 2007).

Az Európai Unióban a sorozatos élelmiszer-biztonsági események hatására 2000-ben látott napvilágot az Unió élelmiszer-biztonsági programját magába foglaló *Fehér könyv az élelmiszer-biztonságról* című dokumentum (EC, 2000), mely lefektette az Unió élelmiszer-biztonsági és táplálkozási politikájának alapelveit, és részletes, határidőkre le-

¹ Az MTA-KÖTEB Élelmiszerbiztonsági Albizottság tagjai: Farkas József (elnök), Bánáti Diána (titkár), Ambrus Árpád, Baranyi József, Beczner Judit, Deák Tibor, Gelencsér Éva, Győri Zoltán, Kovács Ferenc, Kovács Melinda, Mészáros János, Nagy Béla, Somogyi Árpád, Szeitzné Szabó Mária, Varga János, Véha Antal

bontott cselekvési tervet is adott az Unió élelmiszer-biztonsági helyzetének javításához szükségesnek tartott akciók végrehajtására. Az Élelmiszer-törvénykezés Általános Alapelvéről szóló 178/2002/EK rendelet (az Unió ún. *Élelmiszer-törvénye*) ezt azóta kötelező formában is megjelenítette. Az Európai Unió 2002-ben létrehozta az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatalt, melynek elsődleges feladata az élelmiszerek fogyasztásával kapcsolatos egészségügyi kockázatok becslése.

A hazai előzmények tekintetében kiemelést érdemlő stratégiai dokumentumok:

A nemzeti élelmiszer-biztonsági politika és program megalapozott, előremutató szakmai anyagokra, kormányzati kezdeményezésekre, folyamatban levő programokra, tevékenységekre támaszkodhatott.

Hazánkban közvetlenül vagy áttételesen több átfogó kormányzati program is érinti az élelmiszer-biztonság témakörét. Közülük kiemelendő a Nemzeti Környezetvédelmi Program, a Nemzeti Környezet-egészségügyi Program, és a Nemzeti Népegészségügyi Program.

Az MTA Élelmiszer-tudományi Komplex Bizottság Táplálkozástudományi Munkabizottsága már 1993-ban megkezdte az *Ajánlások a hazai élelmiszer- és táplálkozáspolitika kialakításához* című tanulmány kidolgozását, mely 1999-ben került a Miniszterelnöki Hivatal, valamint az élelmiszer- és táplálkozási kérdéskörben közvetve vagy közvetlenül érintett miniszterek elé.

Az élelmiszer-biztonság problémakörének fontosságát felismerve 1997 őszén megalakult az Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület (ÉBTT), melynek tagjai közt szerepeltek az élelmiszer-biztonságban érdekelt minisztériumok, élelmiszer-ellenőrző hatóságok, orszá-

gos hatáskörű szervek, tudományos intézetek, társaságok, érdekképviselői szervek és a fogyasztók képviselői.

A testület szakértők bevonásával elvégezte a hazai élelmiszer-biztonsági helyzet felmérését. A részletes és alapos állapotfelmérés 2000-ben látott napvilágot (Szabó – Farkas, 2000). Erre alapozva készült el 2004-ben több száz szakember bevonásával, közvetlenül uniós csatlakozásunk előtt az első Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program (Szeitzné Szabó, 2004).

A világban és Magyarországon azóta jelentős változások történtek, és szükségessé vált a korábbi program eredményeinek áttekintése, és új élelmiszer-biztonsági program kidolgozása. Ehhez szakmai háttéranyagot nyújt a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal által 2008-ban készített részletes tanulmány (Szeitzné Szabó, 2008), mely kiterjed nemzetközi összehasonlításban a hazai helyzet elemzésére, mikrobiológiai, kémiai, fizikai és egyéb veszélyek és kockázatok alakulására, és foglalkozik a kockázatoságon alapuló élelmiszer-ellenőrzési és -monitoring rendszer kialakításának szempontjaival, valamint a lakossági élelmiszer-fogyasztási szokások alakulásával is.

Mindezen előzmények és változások figyelembevételével határozta meg az MTA Élelmiszer-biztonsági Albizottsága a nemzeti élelmiszer-biztonsági politika alapelveit, a fő stratégiai célokat és a prioritásokat, az alábbiak szerint.

A nemzeti élelmiszer-biztonsági politika alapelvei

1. Átfogó szemlélet a szántóföldtől az asztalig • Élelmiszereink biztonságosságáról csak a teljes élelmiszerláncot hiánytalanul lefedő, összehangolt szabályozással és felügyelettel

lehet gondoskodni. A termőhelyek talajának, talajvízének, levegőjének tisztasága, a mezőgazdaságban használt anyagok (peszticidek, műtrágyák, hozamfokozók, állatgyógyszerek) minősége és szabályszerű felhasználása, az állati takarmány biztonsága, minősége alapozza meg az élelmiszer-biztonságot, melyet az egészséges, tiszta, ártalmatlan szennyeződéstől mentes alapanyagok higiénikus feldolgozása, forgalmazása követ. *Ha az élelmiszerlánc bármely pontján a felügyelet laza vagy hiányzik, a végtermék biztonsága kérdésessé válik.*

2. Fogyasztóközpontúság • Az élelmiszerek termelésével és fogyasztásával összefüggésben sokféle és sokirányú érdek keletkezik és ütközik össze. Az élelmiszer árucikk, melynek termelése, forgalmazása, exportja és importja meghatározó nemzetgazdasági elem. Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás együttes üzleti, profitorientált tevékenység, melynek fő hajtóereje a piacszerzés, a fogyasztók vásárlásra ösztönzése, tisztességes vagy megkérdőjelezhető eszközökkel. Ebben a szerteágazó érdekrendszerben rendkívül fontos annak tudatosítása a társadalom és az élelmiszer-gazdaság minden szereplőjében, hogy az *élelmiszer-előállítás és -forgalmazás legfontosabb és minden mást megelőző szempontja a fogyasztók egészségének és érdekeinek védelme, ami sem gazdasági, sem politikai célok számára nem rendelhető alá.*

3. Átláthatóság • Az élelmiszerek előállítása, forgalmazása, ellenőrzése során fontos, hogy a fogyasztók egészségét, érdekeit érintő kérdésekben és az élelmiszerjogi szabályozás kialakításában, a hatósági ellenőrzés tekintetében ne szenvedjen csorbát a nyilvánosság és átláthatóság. Az élelmiszer mint a szervezetünkbe jutó termék „bizalmi” jellegű árucikk. A fogyasztók és egyéb érintettek bizalmának visszaszerzését, fokozását a szükséges informá-

ciók hitelességével, elérhetőségével, érthetőségével elő kell segíteni. Az átláthatóság elvét az élelmiszerek és az élelmiszerláncba kerülő anyagok eredete, nyomon követhetősége tekintetében érvényesíteni kell. A jogalkotás és jogérvényesítés teljes területén az érintettek számára érthető, átlátható módszereket kell alkalmazni.

4. Tudományos megalapozottság • Az emberiség évezredek óta tapasztalati alapon kezelte az élelmiszer-biztonság kérdéseit. A harmadik évezred kezdetére azonban egyre inkább elszakadtunk az évezredes hagyományoktól, amelyek legkirívóbb jelei az élelmiszerek és alapanyagaik tömegtermelése, és az élelmiszerlánc elejének és végének (nyersanyag-előállítás és késztermék-fogyasztás) térben és időben való nagymértékű szétválása. *Az új helyzetben előforduló tömeges veszélyeztetést csak a tudományos eredményekre alapozott, részleteiben kidolgozott, veszélyelemzésen és kockázatbecslésen alapuló, egységes szemléletű intézkedésekkel lehet megelőzni.*

A kockázatelemzés magába foglalja az egészségügyi kockázatbecslést, a kockázatkezelést, és mindazt a széleskörű interaktív kockázatkommunikációt, amely a tudományosan megalapozott kockázatbecslés eredményeinek hatékony gyakorlati érvényesítéséhez szükséges. Azokban az esetekben, amikor az egészség veszélyeztetésének lehetősége fennáll, de a tudományos adatok még nem elegendőek a kockázatbecsléshez, az *elővigyázatosság elvét* kell követni.

5. Integrált megközelítés • Az élelmiszerek biztonságosságában a tudomány és társadalom legszerteágazóbb területei érintettek. A mezőgazdasági termeléshez közvetlenül kapcsolódnak a környezet- és agrártudományok, a növény- és állategészségügy, állatorvos-tudományi kutatások széles köre, az

élelmiszer-ellátáshoz és -forgalmazáshoz az élelmiszer-tudomány és élelmiszer-technológia, a fogyasztói magatartástan, s mindezekkel kölcsönhatásban a vegyészet, az analitika, a mikrobiológia és a humán egészségügy. Kapcsolódik az államigazgatás és kormányzat csaknem minden területe, a közgazdaságtan, a pénzügypolitika, a szociálpolitika, az oktatás, nevelés, az ipar és a fogyasztók egészségét, érdekeit védő kormányzati és nem kormányzati szervezetek. *Gyakorlatilag nincs olyan tudományág és szakterület, melyet közvetlenül vagy közvetett módon ne érintene az élelmiszer-biztonság kérdése.*

Az élelmiszer-biztonságot komplex módon, környezeti, társadalmi, gazdasági, táplálkozási összefüggéseiben kell vizsgálni, az előnyöket és kockázatokat is össze kell hasonlítani.

6. Az érintettek saját szerepvállalása • Az élelmiszer az egyetlen termék, amellyel minden személy, minden nap közvetlen kapcsolatba kerül, ha másként nem, mint vásárló, ételkészítő és fogyasztó. Mint az élelmiszerlánc záró láncszeme, fogyasztóként mindenkori – a kutatásban, az oktatásban, az előállításban, a forgalmazásban, az ellenőrzésben érintett személyek is – élvezője vagy elszennvedője az élelmiszer minőségének, biztonságosságának. A társadalom minden egyes elemének van tehát szerepe foglalkozása körében vagy fogyasztóként élelmiszereink biztonságosá tételében. A saját szerepvállalást és döntési felelősséget tudatosítani kell, és mind egyéni, mind társadalmi szinten elő kell segíteni a szükséges információk biztosításával és az elvárások fokozásával.

A nemzeti élelmiszer-biztonsági programhoz kapcsolódóan minden kormányzati és nem kormányzati szervezet, csoportosulás, az élelmiszerlánc minden résztvevője határozza

meg, mit tehet az élelmiszer-biztonság javításáért, és a fogyasztókat is tájékoztatni kell saját szerepükről, lehetőségeikről.

Fő stratégiai célok

1. A környezetből eredő kedvezőtlen hatások csökkentése • Biztonságos élelmiszer előállításának alapfeltétele a környezet szennyezettségének lehető legalacsonyabb szinten tartása. A növényi és állati szervezetbe beépülnek a talajban, a levegőben, a vízben előforduló szennyező, mérgező anyagok, melyek eliminálása az élelmiszer-előállítás során már nehezen, vagy nem megoldható. A környezeti szennyeződés így végső soron az emberi szervezetbe kerül, ahol megbetegedésekhez vezet. A környezeti szennyeződések monitoring jelleggel figyelemmel kell kísérni. A vízbiztonság része az élelmiszer-biztonságnak, mind természetes vizeink, mind az ivóvízbázis ellenőrzése, védelme alapvető jelentőségű. Figyelemmel kell kísérni a mezőgazdasági, élelmiszeripari termelés környezetterhelését, valamint a globális változásokból (klímaváltozás, energiatülfüggés) eredő hatásokat is.

A társadalomnak minden ésszerű és megvalósítható intézkedést meg kell tennie a környezetben levő, élelmiszer-biztonságot befolyásoló szennyeződések és környezeti hatások feltárása, csökkentése, az új szennyeződések megelőzése és a felmerülő új veszélyek előre jelzése érdekében. Ugyancsak elő kell segíteni a környezetkímélő technológiák alkalmazását és a fenntartható élelmiszer-termelést.

2. Az élelmiszerláncból eredő szennyeződés csökkentése • A népesség elegendő mennyiségű élelmiszerrel történő ellátása, az „élelmiszer-biztonság (food security)” fenntartása szükségessé teszi az intenzív növénytermesztést és a tömeges állattartást. Ennek során jelenleg még nélkülözhetetlen a

növényvédőszer, talajjavító szerek és műtrágyák, állatgyógyszerek, hozamfokozók, tápok alkalmazása is, melyek az élelmiszerekben szennyezőanyagokat eredményezhetnek, szennyezhetik a környezetet, az élővizeket. Az antibiotikumok meggondolatlanul széleskörű használata hozzájárul az antibiotikum-rezisztencia elterjedéséhez. *A mezőgazdaságot és állattenyésztést a lehetőségek határáig ösztönözni kell olyan technológiák alkalmazására, valamint olyan növény- és állatfajták kiválasztására, melyek kisebb mértékben vagy egyáltalán nem igénylik a kemikáliák és biológiai hatású anyagok használatát.*

A nagyüzemi állattartás, az élő állatok hosszú ideig tartó szállítása, a tömeges vágóhídi feldolgozás élelmiszer-biztonsági szempontból is a jelenleginél nagyobb odafigyelést igényel az etikai és állatjóléti elvek tiszteletben tartása mellett. *Az állatok tartása, szállítása, vágása során alapvető erkölcsi és szakmai kötelesség az állatjóléti elvek érvényesítése, amit élelmiszer-biztonsági szempontok is alátámasztanak.*

Az élelmiszer-feldolgozás folyamatában a helytelen technológia vagy anyagok alkalmazása, valamint higiéniai hiányosságok tömeges megbetegedésekhez vezethetnek.

A mezőgazdasági tevékenység során a helyes mezőgazdasági gyakorlat (HMGY) alkalmazásával, a növényvédőszerre, az állatgyógyszerekre és takarmányokra vonatkozó előírások szigorú betartásával tudatosan kell törekedni arra, hogy az alkalmazott technológiák a lehető legkevesebbé jelszenek szennyezőanyag-terhelést az előállított élelmiszer-nyersanyagok tekintetében. Az élelmiszer előállítás és forgalmazás terén az előírások követésével, a helyes higiéniai gyakorlat (GHP) és a veszélyelemzésen alapuló belső élelmiszer-biztonsági rendszer (HACCP) hatékony alkalmazásával, az élelmiszer-vállal-

közi felelősség érvényesítésével a kockázatot a lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni.

3. Az élelmiszerlánc áttekinthetővé tétele, egyszerűsítése • Az utóbbi évek élelmiszer-szennyezési eseményeinek felderítése azt mutatta, hogy az élelmiszerláncba kerülő anyagok, takarmányok, valamint az élelmiszer-összetevők útja bonyolult, szövevényes, nehezen és csak időigényes munkával deríthető fel. A forgalmazott csomagolt élelmiszereken a származási hely, az előállítás, a csomagolás helye sok esetben nincs feltüntetve. A csomagolatlanul, kimérve értékesített élelmiszerek esetében a származás bizonyítása még nehezebb. Minél hosszabb, bonyolultabb az élelmiszerlánc, annál több az esély a szennyeződésre, fertőzésre, szándékos manipulációra. A nagy távolságra történő szállítás energiaigénye miatt negatívan hat a környezetre is. Az ismeretlen előállítási és szállítási körülmények miatt a termékek biztonsága és minősége nehezen ellenőrizhető.

Minden lehetséges jogi kezdeményezést és intézkedést meg kell tenni annak érdekében, hogy az élelmiszerek, takarmányok, és az élelmiszerláncba bekerülő egyéb anyagok eredete kiderüljön, útjuk könnyen követhető és a termék egyértelműen azonosítható legyen. Törekedni kell arra, hogy az élelmiszerlánc minél rövidebb, egyszerűbb legyen, a termelés és feldolgozás helye minél közelebb legyen egymáshoz. Az élelmiszerlánc egyszerűsítésében fontos a helyi kistermelők megerősítése, helyzetük javítása.

4. Felelős, felkészült, tisztességes vállalkozások • Az élelmiszer-biztonságért a teljes élelmiszerlánc folyamatában első helyen a termelő, előállító és forgalmazó (élelmiszer-vállalkozó) felelős. Az élelmiszer-vállalkozás fogalmába beleértendőek az élelmiszerek, takarmányok, élelmiszerláncba beszállított egyéb anyagok importjával, exportjával, elő-

állításával és forgalmazásával, valamint a kereskedelemmel és vendéglátással foglalkozó vállalkozások is. Ennek a felelősségnek a kötelező előírások megismerésével, betartásával, élelmiszer-biztonsági, minőség-biztosítási rendszerek alkalmazásával, a nyomon követhetőség biztosításával tesz eleget.

A kormánzatnak és az élelmiszer-vállalkozásoknak kölcsönösen elő kell segíteni, hogy Magyarországon csak az előírásokat ismerő, betartó, a biztonságos és megfelelő minőségű élelmiszer előállítását, forgalmazását kiemelten fontosnak tartó, az új technológiákat, fejlesztéseket körültekintően alkalmazó élelmiszer-vállalkozások működjenek. A vállalkozások számára biztosítani kell azt a jogi, gazdasági környezetet, amelyben az elvárások egyértelműek, betarthatóak, és könnyen elérhetővé kell tenni mindazokat az információkat, melyek elősegítik a biztonságos és megfelelő minőségű élelmiszerek előállítását.

5. Hatékony, egységes, gyorsan reagáló hatósági ellenőrzés • A élelmiszer-vállalkozó felelősségteljes magatartásának megvalósulását elő kell segíteni, felügyelni kell, ki kell kényszeríteni a hatékony hatósági ellenőrzés és intézkedés eszközeivel. A hatósági ellenőrzésnek is a kockázatelemzés alapelvein kell alapulnia, és az ellenőrzéseknek, intézkedéseknek olyan alapossággal és gyakorisággal kell történniük, ami visszatartó erejű a jogszabálysértésekkel szemben. Az ellenőrzések során ugyanakkor érvényre kell juttatni az ellenőrzések segítő és nevelő jellegét is.

A hatóság megfelelő működéséhez biztosítani kell a működés kiszámítható kereteit, személyi, tárgyi feltételeit és a rendszeres, tervezett szakmai továbbképzést. Az ellenőrzötteknek egyidejűleg biztosítani kell a fellebbezés, jogorvoslati intézkedés lehetőségét a hatósági intézkedésekkel szemben.

6. Összehangolt küzdelem a hamisítások, csalások ellen • Az élelmiszer-biztonságra globálisan is, nemzeti szinten is jelentős veszélyt jelentenek a hamisítások, csalások, melyek nemcsak az élelmiszerekre, hanem az élelmiszerláncba bekerülő egyéb legális és illegális anyagokra (növényvédőszer, állatgyógyszerek, hormonok) és károsító dokumentumaikra is kiterjednek. Ezek az események gazdasági, politikai, bünyügyi kihatásúak, és alkalmasak arra, hogy hosszú távon negatívan befolyásolják a fogyasztók egészségét, bizalmát és a termékek piacképességét. A hamisítások, csalások elleni küzdelem csak széleskörű összefogással valósítható meg, ahhoz az élelmiszer-ellenőrző hatóság eszközei és lehetőségei önmagukban nem elegendőek.

Az események felderítésének technikai, szervezeti kereteit ki kell alakítani, valamint olyan jogi változásokat kell bevezetni, melyekkel a felderített események visszatartó erejű és a jelenleginél gyorsabb szankcionálása megvalósítható.

7. Az élelmiszer-biztonsági ismeretek elterjesztése és az igényesség fokozása • Az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági ismeretek és azok gyakorlati alkalmazása az élelmiszer-biztonsági helyzet javításának kulcskérdése. El kell érni, hogy az alapvető higiéniai, élelmiszer-biztonsági, táplálkozási ismeretek beépüljenek a Nemzeti Alaptantervbe, ezáltal az oktatási, nevelési rendszerbe, valamint a mindennapi szokásokba egyaránt. A termelők, előállítók, forgalmazók biztosítsák dolgozóik élelmiszer-biztonsági ismereteit, és tekintsek értéknek a magas szintű higiénét, ami jelentsen számukra elismerést és üzleti előnyt is. A fogyasztókban alakuljon ki határozott elvárás és igényesség az élelmiszerekkel kapcsolatos szolgáltatások higiénéjére, a nekik felkínált élelmiszerekre, és otthoni ételkészí-

tési, fogyasztási szokásaikra vonatkozóan. A média hiteles, megbízható, szakmailag megalapozott információkat közvetítsen.

Mindennek megalapozására az élelmiszerlánc szereplőit, a fogyasztókat és a médiát korszerű, színvonalas, érthető, valóságghű és meggyőző információkkal kell ellátni.

8. A tudományos kutatás támogatása, eredményeinek hasznosítása • Az élelmiszer-biztonsági helyzetet befolyásoló tényezők változékonysága, az újabb és újabb fogyasztói igények jelentkezése, az új technológiák, termékek bevezetése az alap- és alkalmazott kutatás folyamatos készenlétét, fejlesztését igényli. A lehetséges kockázati tényezőket fel kell tárni, és meg kell ismerni, és az egészségre gyakorolt kockázat becslését el kell végezni; ki kell dolgozni azokat az eszközöket, intézkedéseket, melyekkel a kockázat csökkenthető, megszüntethető. A kutatási eredményeknek a gyakorlatban kell hasznosulniuk, és az önálló kutatói bázissal nem rendelkező kis- és közepes vállalkozások számára is elérhetővé kell válniuk.

A magas színvonalú élelmiszer-kutatást (beleértve az élelmiszer-biztonsági, -minőségi és táplálkozási vonatkozásokat is), valamint az utánpótlást biztosító felsőfokú oktatást kormányzati eszközökkel támogatni kell.

A nemzeti élelmiszer-biztonsági program prioritásai

1. Az élelmiszer-biztonság komplex szemlélete • CÉL: Az élelmiszer-biztonság környezeti, társadalmi, szociális kölcsönhatásainak megismerése. Olyan rendszer kialakítása, amely az élelmiszer-biztonságot nem önmagában, elszigetelten, hanem hálózatként szemléli, és figyelembe veszi a fenntartható élelmiszer-termelést és -ellátást, a környezetre gyakorolt és a környezetből eredő hatásokat,

valamint az élelmiszer-fogyasztással, táplálkozás-egészségüggyel, környezet-egészségüggyel, és egyéb csatlakozó területekkel való kölcsönhatásokat.

2. Mikrobiológiai élelmiszer-biztonság fokozása • CÉL: Az élelmiszerek mikrobiológiai szennyeződésének és az antibiotikumrezisztencia terjedésének csökkentése, így az élelmiszerekkel terjedő fertőzések számának, súlyosságának, szövődmények kialakulásának csökkentése, megelőzése.

3. Kémiai élelmiszer-biztonság fokozása • CÉL: Élelmiszereink közvetítésével a szervezetbe jutó toxikológiai terhelés csökkentése, annak egészségre ártalmatlan szinten tartása. Ennek eredményeképpen a nemkívánatos vegyi anyagok, toxinok által kiváltott rövid és hosszú távú káros egészségügyi hatások csökkentése, a lakosság egészségügyi állapotának javulása.

4. Kormányzati/hatósági felelősségvállalás • CÉL: Az élelmiszer-biztonsági/élelmiszer-ellenőrzési jog- és intézményrendszer magas színvonalú működésének biztosítása. Jól felszerelt, hatékony, megfelelően finanszírozott, független élelmiszerlánc-ellenőrzési intézményi rendszer magas szintű működtetése, és a működés tapasztalatainak rendszeres értékelése. Monitoring és *surveillance* rendszerek közös adatbázisba integrálása, eredmények értékelése, nyilvánosságra hozatala és hasznosítása.

5. Az élelmiszer-vállalkozó felelősségének érvényre juttatása • CÉL: Élelmiszer-biztonságot segítő belső ellenőrzési, minőségbiztosítási rendszerek hatékony alkalmazása, széleskörű elterjesztése a teljes élelmiszerláncban, eredményességük vizsgálata, azok megfelelő működtetésének ellenőrzése. Magas szintű üzemi higiénia biztosítása. Új technológiák körültekintő alkalmazása. Élelmiszer-vállal-

kozások jogi és szakmai ismereteinek naprakészen tartása. Kamarák, iparági szervezetek szerepének fokozása a képzésben és a szakmai, erkölcsi követelmények érvényesítésében.

6. Az élelmiszerlánc védelme • CÉL: Az élelmiszerek és az élelmiszerláncba bekerülő egyéb termékek hamisításának, szándékos szennyezésének megelőzése, felderítése és a következmények gyors elhárítása.

Felkészülés a szándékos élelmiszer-szenyezési, fertőzési eseményekkel kapcsolatos vizsgálatokra és intézkedésekre. Élelmiszer-vállalkozások felkészítése. Hamisításokkal, csalásokkal kapcsolatos adatbázis kialakítása és laboratóriumi fejlesztés. Újonnan felmerülő veszélyek és kockázatok figyelése. Gyorsreagálású, országos hatáskörű egység létrehozása. Súlyos jogsértésekkel kapcsolatos bírósági gyakorlat felülvizsgálata, a nyilvánosság, átláthatóság és a visszatartó erő biztosítása.

7. Érzékeny fogyasztói csoportok kiemelt védelme • CÉL: Érzékeny fogyasztói csoportoknak szánt élelmiszerek, ételek különös gondossággal történő előállítás, fokozott ellenőrzése. Az érintett csoportok célzott felvilágosítása, tájékoztatása. Az élelmiszer-túlérzékenység miatti tünetek kialakulásának, előfordulásának csökkentése. Az élelmiszer-allergiások részére az adott allergéntől mentes élelmiszerek előállítása. Az élelmiszer-allergénekre vonatkozó tájékoztatás általánossá, könnyen hozzáférhetővé tétele. Élelmiszerek allergén tartalmának és a címkézés/jelölés valóságtartalmának ellenőrzése.

8. A hagyományostól eltérő élelmiszerek biztonságosságának elősegítése • CÉL: Különleges táplálkozási célú élelmiszerek, étrendkiegészítők, dúsított élelmiszerek, új élelmiszerek, GMO-élelmiszerek, nanotechnológia alkalmazásával készült élelmiszerek biztonsága, egészségi kockázatának elemzése. Annak

biztosítása, hogy az ilyen termékek fogyasztása az egészséget ne veszélyeztesse, és a fogyasztót a várható hatások tekintetében ne tévesztesse meg. A tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások és a tápértékjelölés önkéntes formái, valamint a hagyományostól eltérő élelmiszerek hatékony ellenőrzése.

9. Az oktatás, nevelés, kommunikáció javítása • CÉL: A társadalom élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-higiénés ismereti szintjének emelése az élelmiszer-eredetű megbetegedések tudatos megelőzése és az általános higiénés igényesség elterjesztése érdekében. Hiteles, nyílt, naprakész, tudományosan megalapozott kommunikáció.

10. Élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos kutatás, fejlesztés segítése • CÉL: A hazai kutatás-fejlesztés hatékony, összehangolt támogatása. A nemzeti és nemzetközi együttműködés előmozdítása, a kutatás-fejlesztés eredményeinek széles körben történő megismertetése, gyakorlati hasznosítása.

Mindezekhez nemzeti élelmiszer-biztonsági program szükséges, amely bemutatja a jelenlegi helyzetet, megjelöli a feladatokat, és így iránytűként szolgálhat minden érintett számára, aki jobb életminőséget, nagyobb biztonságot, ennek részeként jó minőségű és biztonságos élelmiszereket szeretne Magyarországon. A program ezekre a prioritásokra részletes alprogramokat tartalmaz, melyek átfogják az adott témakör hazai és nemzetközi hátterét, helyzetének elemzését és értékelését, valamint javaslatokat, teendőket fogalmaz meg, kiemelve ezek közül a legsürgősebben megvalósítandókat.

A program megvalósításától várható eredmények

A Nemzeti Népegészségügyi Program tervezete sokak, szinte mindenki számára tartalmaz

teendőket, javaslatokat, melyeket mindennapi munkája során vagy stratégiai tervezésnél, kutatási-fejlesztési programok összeállításánál, pályázatok kiírásánál, technológiai változtatások bevezetésénél stb. figyelembe vehet, így apró lépésekkel, de következetesen közelíthetünk a programban meghatározott fő célkitűzés felé. Ám a program egészének megvalósulása kormányzati akaratot, megfontolt támogatást feltételez. Ehhez a stratégiai célokat és az alprogramokban megfogalmazott feladatokat **cselekvési tervvé kell formálni**, konkrét célkitűzésekkel, határidőkkel, költségbecsléssel és a ráfordítható támogatás megjelölésével, a felelős intézmények megnevezésével. A program következetes végrehajtása esetén

- csökken az élelmiszereredetű megbetegedések száma;
- a fogyasztók bizalma megerősödik a hazai piacon értékesített termékekkel szemben;
- a hatósági intézkedések átláthatóan szolgálják a tisztességes vállalkozások érdekeit, és elrettentik a tisztességteleneket;
- a vállalkozások számára alapvető érték lesz a biztonságos és jó minőségű termék előállítása;

- emelkedik a lakosság, és az élelmiszer-vállalkozások higiéniai/élelmiszer-biztonsági ismereteinek szintje;
- az esetleges válsághelyzetekre felkészülten, gyorsan és hatékonyan reagálunk;
- az intézkedések, ráfordítások a kockázattal arányosan hasznosulnak, és megtérülnek,
- a kutatás megerősödik, és segíti a hazai vállalkozásokat.

Az élelmiszer-biztonság javulása esetén közvetett hatásként

- csökkennek az orvosi ellátás költségei;
- csökken a munkától való távolmaradás;
- nő az export, javul a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem;
- javul a magyar termékek piacképessége,
- terjed megbízhatóságának, biztonságának és minőségének jó híre;
- csökken az élelmiszerek romlása, szennyezettsége miatti veszteség;
- emelkedik a foglalkoztatottság, a jövedelem és a társadalmi jólét.

Kulcsszavak: *élelmiszer-biztonság, élelmiszer-biztonsági politika, stratégiai tervezés, globalizáció, kockázatbecslés*

IRODALOM

- EC (2000): *White Paper on Food Safety*, COM, 1999/719 final. European Commission, Brussels
- FDA (1997): *Food Safety from Farm to Table: A New Strategy for the 21st Century*. Washington, D.C. <http://www.cdc.gov/ncidod/foodsafety/report.htm>
- FDA (2007): *Food Protection Plan*. Washington, D.C. • <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/FoodProtectionPlan2007/ucm132565.htm> • <http://www.deh.enr.state.nc.us/ehs/images/food/fooddefense/FDA-Food%20Protection%20Plan.pdf>

- Szabó Mária – Farkas József (szerk.) (2000): *Magyarország élelmiszer-biztonsági helyzete az ezredfordulón*. Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület, Budapest
- Szeitzné Szabó Mária (szerk.) (2004): *Magyarország Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Programja*, Élelmiszer-biztonsági Tanácsadó Testület, Budapest
- Szeitzné Szabó Mária (szerk.) (2008): *Élelmiszerbiztonsági helyzetelemzés és kockázatértékelés*. Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal, Budapest
- WHO (2002): *Global Strategy for Food Safety: Safer Food for Better Health*. World Health Organisation, Geneva • <http://whqlibdoc.who.int/publications/9241545747.pdf>