

FAO/WHO Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai Bizottság 1997-ben befejezett és folyamatban lévő munkái

A FAO/WHO Codex Alimentarius Élelmiszerhigiéniai Bizottsága Washingtonban működik, ahol a Bizottság éves üléseit is tartja. Elnöke Dr. I. Kaye Wachsmuth, az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma (USDA) Élelmiszer Biztonság és Felügyeleti Szolgálat (FSIS) ügyvezető igazgatóhelyettese.

A Bizottság 29. ülését 1996. október 21-25. között tartotta meg Washingtonban. Az ülésen 203 küldött, tanácsadó és megfigyelő vett részt, akik 42 tagállamot és a 12 nemzetközi szervezetet képviseltek. A közép-kelet-európai tagállamok közül Oroszország, Csehország, Lengyelország, Szlovénia delegátusai voltak jelen. A 30. ülésen (1997. október 20-24.) Magyarország képviselője is részt vett. A 12 nemzetközi szervezet közül külön említést érdemel a Nemzetközi Élelmiszer Mikrobiológiai Specifikációs Bizottság (ICMSF), a Tejgazdaságok Nemzetközi Szövetsége (IDF), az Európai Unió, a Fogyasztók Nemzetközi Szervezete és a Nemzetközi Élettudományi Intézet (ILSI).

A Bizottság által lezárt, továbbá folyamatban lévő és újonnan megkezdett munkáinak száma összesen: 17, melyek 4 csoportba sorolhatók. A Codex a dokumentumokat 8 lépésben dolgozza ki, a kidolgozottság szintjét 1...8 sorszámmal jelölik. Felsorolják a munkák kidolgozásában résztvevő államokat is. A munkák témái a következők:

A Főbizottság 22. ülésére felterjesztett dokumentumok:

- a) Nemzetközi Élelmiszerhigiéniai Gyakorlati Szabályzat
– Élelmiszerhigiénia általános alapelvei (átdolgozott tervezet);
- b) A HACCP rendszer alkalmazásának általános irányelvei;
- c) Élelmiszer mikrobiológiai előírások alkalmazásának alapelvei (átdolgozott tervezet).

2. Folyamatban lévő általános jellegű témák:

- a) Mikrobiológiai kockázat elemzés javasolt alapelvei és irányelvei
Kidolgozó: Tagállamok (3. szint)
- b) A HACCP rendszer bevezetésének javaslata
Kidolgozó: Ausztrália (2. szint)
- c) *Listeria monocytogenes* javasolt ellenőrzése élelmiszerekben, a nemzetközi kereskedelemben.
Kidolgozó: Németország, Tagállamok (3. szint)

3. Kidolgozás alatt álló termékre vonatkozó gyakorlati szabályzatok

- a) Meghosszabbított eltarthatóságú, hűtve tárolt élelmiszerek
Kidolgozó: Kanada, Franciaország, Anglia, Egyesült Államok, Tagállamok (6. szint)
- b) Nem érlelt és érlelt sajtok
Kidolgozó: Egyesült Államok, Franciaország, IDF, Tagállamok (3. szint)
- c) Palackozott vizek (nem ásványvíz)
Kidolgozó: Egyesült Államok, Franciaország, Japán, Svájc, Belgium, Spanyolország (2. szint)
- d) Tartályban szállított élelmiszerek.
Kidolgozó: Hollandia, Kanada, Egyesült Államok, Malajzia, Németország, Indonézia, Dél-Afrika, Fülöp-szigetek (2. szint)

4. Újjonnan megkezdett munkák (1. szint)

- a) Tej és tejtermékek higiéniai gyakorlati szabályzata
Kidolgozó: Egyesült Államok, India, Franciaország, IDF
- b) Technológiai vizek újrafelhasználásának higiéniai gyakorlati szabályzata
Kidolgozó: Egyesült Államok
- c) HACCP jellegű rendszerek alkalmazása kisvállalatoknál
Kidolgozó: Hollandia
- d) Mikrobiológiai kockázat értékelés alkalmazása a nemzetközi kereskedelemben
Kidolgozó: Norvégia, Svédország, Dánia, Franciaország
- e) A mikrobiológiai biztonság veszélyeinek kezelése a nemzetközi kereskedelemben
Kidolgozó: ICMSF
- f) Élelmiszerhigiénia egységes fogalomgyűjteményének átdolgozása
Kidolgozó: Titkárság
- g) Termékre jellemző gyakorlati szabályzatok (Eljárási Kézikönyvek) átdolgozásának útmutatója (a higiéniai alapelvek, a HACCP irányelvek, a mikrobiológiai előírások és a kockázat elemzés együttes alkalmazása).

Fábri Ilona