

Élelmiszerjog, élelmiszer-biztonság

A WHO (Az ENSZ Egészségügyi Világszervezete) felismerve a gondatlanul végzett élelmiszer-forgalmazás veszélyeit, még 1998-ban kibocsátotta az „Élelmiszer-biztonság és az élelmiszer-kereskedelem kiterjesztése” című programját, amellyel segítséget kíván nyújtani ahhoz, hogy élelmiszertől ne betegedjenek meg az emberek.

Az EU élelmiszerjogi alapelvei

Az EU élelmiszerjoga egységes alapelveken nyugszik, ezek a következők:

Kockázatbecslés (Risk Assessment): az élelmiszerben lévő biológiai, kémiai vagy fizikai szennyezőanyag vagy valamilyen külső körülmény folytán bekövetkező egészségkárosítás jellegét és előfordulásának valószínűségét értékeli.

Kockázatmenedzsment (Risk management): célja, hogy a lakosság egészségének veszélyeztetettsége a lehető legkisebb legyen.

Kockázatkommunikáció (Risk communication): egyrészt annak megítélését jelenti, hogyan fogadja el a fogyasztó a kockázatot, másrészt mi módon tájékoztassák a fogyasztót, hogy az élelmiszer elfogyasztása bizonyos veszélyekkel jár.

Kötelező elővigyázatosság elve (Precautionary Principle): kimondja, hogy meg kell tenni minden szükséges intézkedést az esetleges veszély elhárítása érdekében.

Nyomon követhetőség elve (Traceability Product Tracing): valamennyi élelmiszer-összetevő eredetének, piaci mozgásának ismerete kötelező.

Szántóföldtől asztalig elv (From farm to stable, From farm to fork): az élelmiszer teljes ismeretéhez ismerni és szabályozni kell a nyersanyagok előállításának kezdeti lépéseit, technológiáját is.

Átláthatóság elve (Transparency): előírja, hogy a fogyasztó megismerhesse a szabályozás minden egyes részletét.

Magyarországon, akárcsak a többi európai uniós országban, ugyanezeket az elveket követik.

Az élelmiszer-biztonság intézményrendszere

Nemzetközi szervezetek és egyezmények

A **WTO (World Trade Organization; Világkereskedelmi Szervezet)** alapelve, hogy az államoknak joguk van az egészség védelmében szabályokat hozni, de ezek a szükséges biztonság szintjét nem haladhatják meg.

GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) – Általános Vám- és Kereskedelmi Egyezmény

TBT (Technical Barriers on Trade) – Műszaki Akadályok a Kereskedelemben

SPS (Sanitary and Phyto-Sanitary)) – Ember-, Állat- és Növény Egészségvédelem.

Az Európai Unió élelmiszer-biztonsági szervezete, az **EFSA (European Food Safety Authority; Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal)**



Elméleti és gyakorlati szempontból a legfontosabb intézmény, 2002-ben jött létre, székhelye Párma. Az EFSA feladata tudományos tanácsadás az élelmiszer-biztonsági és táplálkozási témakörben az unió döntéshozói részére. Szakmai segítséget nyújt a közösségi törvényhozásnak, és felhívja a figyelmet a kockázatokra minden olyan területen, amelynek közvetlen vagy közvetett hatása van az élelmiszerek és takarmányok biztonságára. Működtetik a sürgősségi riasztórendszert, amely az élelmiszerekből és takarmányokból származó, az emberi egészséget közvetve vagy közvetlenül érintő veszélyt jelzi. A rendszer valamennyi tagállamra kiterjed.

Az EU élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos hivatalos közlönye az *Official Journal*.

Magyarországi szervezet

A MÉBIH – Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal – 2003-ban alakult. Feladata közreműködni a magyar nemzeti ételmezés- és táplálkozáspolitikai kialakításában és az élelmiszer-ellenőrző hatóságok koordinálásában.

A MÉBIH feladatai:

- kapcsolatot tart az EU bizottságaival;
- szakvéleményeket, tanulmányokat készít;
- kijelölt kapcsolattartó az EU gyors vészjelző rendszerének hálózatában;
- javaslatot tesz, véleményez a kormányzat felé;
- koordinálja a hatósági élelmiszer-ellenőrzést;
- tájékoztat az élelmiszer-biztonságról;
- a MÉBIH-et a különböző intézmények veszély esetén azonnal kötelesek tájékoztatni;
- a MÉBIH veszély esetén minden érintett szervezetet köteles azonnal tájékoztatni.

A táplálkozási standard

A biztonságos élelmiszer-forgalmazás jogi és intézményi hátterének megteremtése mellett kiemelten fontos egy-egy ország, nagyobb térség, régió élelmiszer-szükségletének a megtervezése is. Erre szolgál a táplálkozási standard.

A táplálkozási standard kialakítása alapvető, az emberek egészségét, munkateljesítményét meghatározó feladat. Ezek a számítások nagy jelentőségűek országon belül a mezőgazdasági termelés, valamint az élelmiszer-gazdaság működésének, az élelmiszer-kereskedelem fejlesztésének tervezésénél. A számítás kiindulási alapja a tápanyag-fogyasztási normák mellett a lakosság életkor, nem és fizikai aktivitás szerinti megoszlásának a vizsgálata. Ezeket az értékeket használják a nemzetközi segélyszervezetek az élelmiszer-segélyprogramok kidolgozásához. Élelmiszerhiány, éhínség esetén a táplálkozási standard az igazságos alap a szükséges fejadag kiszámításához. A táplálkozási standard a tápanyagszükségletre és a javasolt fogyasztásra vonatkozó normákat és normarendszereket összességét foglalja magában. A táplálkozási standardok meghatározása élettani alapokon történik, az értékek nem egyénekre, hanem populációs csoportokra vonatkoznak. A nor-

A BIZTONSÁGOS ÉTELKÉSZÍTÉS 5 TITKA

1 KIFOGÁSTALAN ALAPANYAG, TISZTA IVÓVÍZ

Csak friss, ép, egészséges nyersanyagot vásároljon megbízható helyről!
Csak pasztörizált vagy felforralt tejet igyon!
A zöldséget, gyümölcsöt alaposan tisztítsa, mossa meg, különösen, ha nyersen fogyasztja!
Sütéshez, főzéshez, konyhai munkához csak tiszta ivóvizet használjon!
Ne fogyasszon el a szokásostól eltérő ízű, szagú, állagú élelmiszert!
Ellenőrizze a termékek minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejét!



MIÉRT?
A nyersanyagok, egyes helyeken a víz és a belőle készült jégkocka is veszélyes kórokozókat, ártalmas vegyi szennyeződésekkel tartalmazhatnak. A romlásnak, penészedésnek indult élelmiszerekben mérgező anyagok képződhetnek. A nyersanyagok gondos kiválasztása, alapos tisztítása, a mosás, hűtés a veszélyt csökkenti.

2 TISZTA KONYHA, TISZTA KÉZ

Mindig alaposan mosson kezet az ételkészítés megkezdése előtt, és időnként munka közben is! WC használat utáni kézmosás különösen fontos. Az ételkészítéshez használt edényeket, eszközöket, élelmiszerekkel érintkező felületeket alaposan mossa el, öblítse le!
Tartsa távol a konyhától és az ételtől a rovarokat, rágcsálókat, de kedvenc háziállatait is!



MIÉRT?
Időnként veszélyes, szabad szemmel nem látható kórokozók (mikrobák) találhatók az emberi és állati szervezetekben és környezetünkben. Ezek rákerülhetnek a kézre, edényekre, eszközökre, felületekre is, és így az élelmiszerbe jutva megbetegedést (élelmiszer-fertőzést, élelmiszer-mérgezést) okozhatnak.

3 KÉSZ ÉTELEK ELKÜLÖNÍTÉSE A NYERSANYAGOKTÓL

A nyers húsok - beleértve a baromfit, halakat és egyéb tengeri élőlényeket - elkülönítése minden más élelmiszer-alapanyagtól, különösen a fogyasztásra már kész ételtől rendkívül fontos. A nyersanyagok tisztítására, szeletelésére használt kést, vágódeszkát más célra, különösen a már kész élelmiszerek, ételek szeletelésére ne használja!
A kész ételeket úgy tárolja, hogy a nyersanyagokkal vagy azok mosására, tárolására használt edényekkel, eszközökkel ne érintkezhesse, azoktól ne szennyeződhesse!
Az elkülönítésre az üzletben vásárolt áru hazaszállítása során is ügyeljen!



MIÉRT?
A nyers hús, baromfi, tengeri élőlények és a kicsurgó húslében súlyos megbetegedést okozó mikrobák lehetnek, melyek az elkészítés és tárolás során átkerülhetnek a már fogyasztásra kész élelmiszerbe. Kórokozó baktériumok egyéb tisztított nyersanyagokon, különösen a földdel szennyeződött zöldségféléken is előfordulhatnak.

4 ALAPOS SÜTÉS, FŐZÉS

A hús-, baromfi-, tojás- és halételeket alaposan át kell sütni, főzni.
A sütés-főzés akkor alapos, ha az étel felforr, a tojásétel megszilárdul, a hús belseje is szemmel láthatóan jól átsült, a belőle megszűrásra szivárgó lé tiszta, nem véres.
Ha lehet, időnként használjon ételhőmérőt! Biztonságos az étel, ha teljes mennyiségében, belsejében is elérte a hőmérséklet a 75 °C-ot.
A maradék ételt fogyasztás előtt mindig forrósítsa, forralja át! A meglangyosítás, melegítés nem elegendő. Ez a mikrohullámú sütőre is vonatkozik!



MIÉRT?
Az alapos sütés-főzés elpusztítja az egészségre veszélyes kórokozókat. Kimutatták, hogy ehhez már az is elegendő, ha az étel teljes mennyiségében felforr, vagy legalább néhány percig a 75 °C-ot eléri. Az egész baromfi, a nagy darabban sült húsok, a darált hússal készülő, illetve göngyölt húsok különös figyelmet igényelnek, hogy belsejük is alaposan átforrósodjon.

5 GYORS LEHÜTÉS, HÜTÖTT TÁROLÁS

Az elkészült ételt fogyasztásig legfeljebb két-három óráig tarthatja szobahőmérsékleten. Ha az ételt későbbre akarja eltenni, azonnal hűtse le és minél előbb tegye hűtőszekrénybe!
A hűtőszekrény hőmérséklete 0 és 5 °C között legyen. Ellenőrizze hőmérővel!
A hűtőszekrényben se tárolja két-három napnál tovább az ételt!
A fogyasztott élelmiszereket ne szobahőmérsékleten, hanem hűtőben engedtesse fel!



MIÉRT?
A mikrobák a konyhai hőmérsékleten rohamosan szaporodnak. A baktériumok elszaporodása súlyos betegséghez vezethet. Hűtőszekrényben a szaporodás lelassul, vagy megáll. Néhány veszélyes kórokozó azonban még a hűtőszekrényben is képes szaporodni.

Készítette az Országos Élelmiszerbiztonsági és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ajánlásai alapján.

mák jelentős biztonsági ráhagyással készülnek, tükrözik a nemzeti szokásokat, sajátosságokat is. Ennek alapján számították ki az **egy átlagember által 70 év alatt elfogyasztott alaptápanyag mennyiségét: fehérjéből 2800, zsírból 2300, szénhidrátból 19 000 kilogrammot fogyasztunk.**

Érdekes azt is megnézni, hogy ennyi tápanyag beviteléhez **melyik élelmiszerből mennyit** fogyasztunk: megiszunk **24 000 l vizet és egyéb folyadékot, valamint 8000 l tejet.** Elfogyasztunk **3300 kg lisztet és 8600 kg kenyeret,** megeszünk **7500 db tojást. 1800 kg zsír, 2500 kg hús mellett zöldségből 4800, burgonyából 8000, gyümölcsből 3400, hüvelyes zöldségek-ből 900 kg-ot** fogyasztunk. **Cukorból 910 kg** a bevitt mennyiség, **sóból pedig 240 kg.**

A legkisebb szükségleti érték az ún. átlagszükséglet, amely a csoportot alkotó személyek számára csupán 50%-ban elegendő.

A táplálkozási standardok a tudományos ismeretek növekedésével változnak. A tápanyag-szükségleti normák egészséges emberekre vonatkoznak. A szükséges élelmiszer-mennyiség kiszámításához nem csupán az egyes tápanyag-szükségleti csoportokba tartozók számát kell ismerni, hanem a tápanyag-szükségletet befolyásoló betegségek előfordulásának gyakoriságát is.

A táplálkozási standardok jelentik a közös nyelvet a közgazdasági, a mezőgazdasági, az élelmiszer-ipari szakemberek, valamint az élelmiszer-kereskedők számára az élelmiszer-ellátással és a táplálkozással kapcsolatos kérdésekben.