

„Élelmiszerbiztonság a XXI. században”

Ünnepélyes szakmai konferencia a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (MÉBiH) fennállásának ötéves évfordulója alkalmából

ÖSSZEFOGLALÓ

ÉLELMISZERBIZTONSÁG A XXI. SZÁZADBAN. ÜNNEPÉLYES SZAKMAI KONFERENCIA
A MAGYAR ÉLELMISZERBIZTONSÁGI HIVATAL FENNÁLLÁSÁNAK ÖTÉVES ÉVFORDU-
LÓJA ALKALMÁBÓL.

INHALT

LEBENSMITTELSICHERHEIT IM 19TEN JAHRHUNDERT. EINE FESTLICHE TAGUNG GAB
ANLÄSSLICH DES 50 JAHRES JUBILÄUM DES UNGARISCHEN LEBENSMITTELSICHER-
HEITSBÜROS.

SUMMARY

FOOD SAFETY IN THE 19TH CENTURY. CEREMONIAL SHOP-CONFERENCE WAS HELD ON
ACCOUNT OF 50 YEARS ANNIVERSARY OF THE HUNGARIAN FOOD SAFETY OFFICE.

Napjainkban az élelmiszerbiztonság kérdése világszerte az érdeklődés előterébe került. A fogyasztókat aggodalommal töltik el az egyre-másra napvilágra kerülő élelmiszerválságok és veszélyhelyzetek, melyek a gazdasági, politikai életre is kihatással lehetnek. A kormányzatok világszerte, és az Európai Unióban is az élelmiszer-biztonsági intézkedések szigorítását, és az intézményrendszer megerősítését határozták el. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (MÉBiH) 5-éves évfordulója alkalmából, 2008. május 22-én rendezett ünnepélyes szakmai konferencián **Dr. Szeitzné dr. Szabó Mária**, a Hivatal főigazgatója – a konferencián résztvevő szakembereknek – előadásában elmondta, hogy a Hivatal az Európai Unió támogatásával 2003-ban jött létre. Feladata az élelmiszer- és takarmánybiztonság területén szakmai döntés-előkészítő, véleményező, javaslattevő, információs, koordináló, az Európai Unió intézményeivel, és a tagállamok élelmiszer-ellenőrző szerveivel való kapcsolattartás. Fő célja a fogyasztók egészségének védelme az élelmiszer eredetű megbetegedésekkel szemben. Eszközei a független tudományos kockázatbecslés, a szakemberek és a lakosság érthető, hiteles, a legújabb tudományos eredményeket tükröző információkkal történő ellátása, és szoros együttműködés a hazai, valamint a nemzetközi szervezetekkel, szakértőkkel.

Célkitűzései közé tartozik, hogy a nemzetközi tapasztalatokra, és a hazai intézményrendszer tevékenységére építve hiteles, megbízható információkkal segítse az élelmiszerbiztonság iránti bizalom megőrzését. Kiemelt feladata a nemzetközi és hazai kapcsolattartás, koordinálás, kommunikáció és az élelmiszerekből, áttételesen a takarmányokból származó egészségártalmak kockázatának megítélése.

Közreműködik a magyar nemzeti élelmiszer- és táplálkozáspolitika kialakításában, az élelmiszer-biztonsági politika nemzetközi és nemzeti alapelvein, és a hazai élelmiszer-biztonsági helyzet felméréséből következő prioritásokon alapuló Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Program megfogalmazásában.

Az Európai Unió Bizottságának munkájába a MÉBiH a Gyors Veszély Jelző (RASFF) rendszer működtetésével, az Állategészségügyi és Élelmiszer Iroda (FVO) ellenőrzéseinek szervezésével, jelentések készítésével és küldésével kapcsolódik be.

Egyik legfontosabb feladata az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos tudományos kockázatbecslés, a legmagasabb szintű, naprakész tudományos eredmények figyelembevételével. A tudományos kockázatbecslés alapja a lehetséges veszélyek azonosítása, jellemzőik meghatározása, előfordulásuk gyakoriságának és szintjének felmérése, ennek alapján a kockázat jellemzése. A Hivatal rendelkezésére álló információk alapján kerülhet sor az élelmiszerek fogyasztásával járó kockázatok értékelésére, figyelembe véve a lakossági élelmiszer-fogyasztásra vonatkozó adatokat is.

A kockázatbecslés képezi a jogalkotási, hatósági, kormányzati intézkedések tudományos bázisát.

Hazai kapcsolatai az élelmiszer-ellenőrzésben érintett minisztériumok és hatóságok mellett kiterjednek a tudományos intézményekre, a civil szervezetekre és az érdekvédelmi szövetségekre is.

A Hivatal a jövőben is folytatja a független tudományos szakvélemények tolmácsolását és a kockázatbecslések készítését, melyek célja a nemzeti kockázatkezelő szakemberek munkájának és döntéshozataluk segítése. Munkájához a jövőben segítséget nyújt „A magyar élel-

miszerbiztonság intézményi rendszerének megerősítése” átmeneti támogatási projekt eredményeképpen létrejövő nemzeti élelmiszer-biztonsági adatbázis. Az Átmeneti Támogatás célja, hogy a hazai élelmiszer- és takarmányvizsgáló laboratóriumok műszeres állományát és informatikai rendszerét a vizsgálatok követelményeinek megfelelő magas színvonalra fejlessze, és az élelmiszer-biztonsági vizsgáló intézmények eredményeit egy olyan adatbázisba összesítse, melynek alapján a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal és az arra feljogosított szervek megalapozott, naprakész következtetéseket tudnak levonni az élelmiszer-biztonsági helyzetről, kockázatokról, a hatósági és kormányzati teendők megalapozásához.

A XXI. század újabb és újabb kihívásokat tartogat az élelmiszerbiztonság terén, beleértve ebbe az új növény-, állat- és humán-egészségügyi veszélyeket, új élelmiszereket, a kutatási módszerek és gyártási technológiák fejlődését, valamint a globalizálódó élelmiszer kereskedelem változásait. A MÉBiH hosszú távú fontos feladata ezeknek az új kockázatoknak a figyelemmel kísérése és a fogyasztók egészségére gyakorolt hatásainak elemzése.

Magyarországon az élelmiszerek előállításának biztonságos, a fogyasztók jó minőségű árut kapnak – hangsúlyozta a konferencián **Dr. Süth Miklós** országos főállatorvos, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (FVM) szakállamtitkára.

A jó élelmiszer-biztonsághoz megfelelő tudományos szakmai háttérrel ad a kiváló nemzetközi kapcsolatokkal rendelkező Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal (MÉBiH), amelynek munkájára a jövőben is szükség van az egységes élelmiszer-biztonsági rendszerben. Utalt ar-

ra, hogy a parlament előtt van az élelmiszerlánc egységes piaci felügyeletét lehetővé tevő törvény, amelynek elfogadása nagy lépés lesz a hatóságoknak, az élelmiszert előállító vállalkozásoknak és a fogyasztóknak egyaránt. A szakállamtitkár szerint az élelmiszer bizalmi termék, amelyről a fogyasztóknak hiteles információt kell kapniuk, ezért fontos a tudatos szemlélet kialakítása a vállalkozóknál és a fogyasztóknál. Utalt a parlament előtt lévő törvényjavaslatra, amelyben új elem, hogy a hatóság az előírásoknak nem megfelelően tevékenykedő vállalkozásokat nemcsak bírsághozhatja, hanem képzésre és továbbképzésre is kötelezheti.

A minisztérium hamarosan bemutatja az élelmiszerlánc felügyeleti stratégiát, amelyben a proaktív és a preventív szemlélet egyaránt megjelenik. Felhívta a figyelmet arra, hogy egyes vélemények szerint élelmiszerhiányra lehet számítani a világon, ezért a mezőgazdasági termelést bővíteni kell, nem elegendő a szinten tartás. Süth Miklós hangsúlyozta: az élelmiszerellátás globalizálódott, ezért határon átnyúló kérdéseket kell megoldani, amihez segítséget nyújt az **Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA)**, amelynek magyarországi partnere a MÉBiH.

Catherine Geslain-Lanéelle, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal

főigazgatója munkájukról szólva kiemelte, hogy olyan tudományos véleményeket hoznak nyilvánosságra, amelyekkel az Európai Tanács és az Európai Parlament munkáját egyaránt segítik. Talvaly 650 tudományos véleményt fogalmaztak meg, továbbá kockázatelemzésükbe, kockázatbecslésükbe építenek a tagországokban meglévő tudományos szakértelemre, és ebben a jó partnerek között említette a MÉBiH-et is. Az EFSA főigazgatója kitért arra, hogy költségvetésük 70 százalékát tudományos vélemények kialakítására fordítják, és létrehozták az élelmiszeradalékokkal, ízfokozókkal foglalkozó egységeket.

Sajtóközlemény

A Nürnberg Messe „Brau Beviale 2008” nemzetközi sajtótájékoztatója Pozsonyban

ÖSSZEFOGLALÓ

A NÜRNBERG MESSE „BRAU BEVIALE 2008” NEMZETKÖZI SAJTÓTÁJÉKOZTATÓJA POZSONYBAN.

INHALT

INTERNATIONALE PRESSKONFERENZ VON DER NÜRNBERG MESSE „BRAU BEVIALE 2008” IN PREBBURG.

SUMMARY

INTERNATIONAL PRESS-CONFERENCE UPON NÜRNBERG FAIR “BRAU BEVIALE 2008” IN BRATISLAVA.

2008. november 12–14 között Nürnbergben a „Brau Beviale 2008” kiállításon az itálipari alapanyagok, technológiák, a logisztikai és marketing ötletek több mint 1.400 kiállítója mutatkozik be 34.000 potenciális vevő és megrendelő előtt.

A kiállítás szakmai kínálata kiterjed az itálipar minden szegmensére: gépek és berendezések, üzemi és laboratóriumi felszerelések, energetika, csomagolóanyagok, alapanyagok és italok, marketing és reklám, vendéglátóipari berendezések, szolgáltatások, szállító és értékesítési, valamint anyagmozgató járművek. Külön bemutató keretében kerül sor az „informatika az itáliparban” és az „energia és víz” című rendezvényekre.

Figyelemre méltó a Fresenius Intézet „Filing Technology 2008” angol nyelvű szemináriuma, amely a palackozási technológia trendjéről szól: mit kell figyelembe venni a tervezésnél és üzembe helyezésnél, miben lehet optimalizálni, hogyan lehet teljesíteni a szigorú higiéniai előírásokat.

Újdonságként jelennek meg az itáliparban a „mérhető egészség” típusú gyümölcsitalok, amelyek hosszú molekulaláncú omega 3 zsírsavakon alapulnak és amelyek vér zsírtartékát és ezzel a koleszterinszintet, valamint a vérnyomást kívánják csökkenteni.

Hasonló újdonság az un. „superfruits” gyümölcsitalok. Ezek az italok fokozott antioxidáns tulajdonságokkal rendelkeznek és az egészséges alkotó elemek széles skáláját tartalmazzák. Ilyen pl. az Amazonas őserdeiből származó „csodabogyó”, az Acai.

Az ásványvíz fogyasztás növekedése mellett megjelent az un. „luxusvizek” iránti kereslet. Ezek a termékek a csomagolás tekintetében járnak új utakon: nemes megjelenésű, formatervezett, sokkal inkább parfümös flakonra vagy üveggolyóra emlékeztető göngyölegbe töltik ezeket a vizeket.

Elhangzott a tájékoztatón, hogy a palackozott víz és üdítőitalok fogyasztása az egész világon fellendülőben van.

Az ezredforduló óta – becslések szerint – 60 ról 105 literre emelkedett az alkoholmentes italok egy főre eső fogyasztása a Kelet-közép-európai, valamint a kelet-erurópai országokban és 217-ről 251 literre bővült Nyugat-Európában.

Megjegyezték a sajtótájékoztatón, hogy kiemelkedően „szomjaznak” a magyarok az ásványvízre, ahol 110 liter volt 2007-ben az egy főre eső fogyasztás (összehasonlításként Nyugat-Európában ez 114 liter).

Világszerte bővül a csomagoló berendezések kapacitása. 2008-ban 3–5%-os növekedéssel számolnak.

A vezető technológiák lehetővé teszik a PET palackok súlyának csökkentését. Tized grammnyi megtakarítás is jelentős anyag és költségmegtakarítást eredményez. Ma is fűjnek olyan 0.5 literes palackot, amelynek tömege 9–10 gramm.

A „palackból palackot” újrahaznosítás már megoldott kérdés a PET palackok esetében.

A feldolgozóipar fontos önálló gazdasági ágazat az Európai Unióban, amely az EU termelésének mintegy ötödét, 34 milliárd munka-

helyet képvisel. A feldolgozóiparhoz sorolt élelmiszer- és itálipar 2006-ban az európai bruttó hazai termék mintegy 2 százalékát termelte meg. Ez nem hangzik soknak, ha nem ismerjük, hogy az ágazat teljes árbevétele 2006-ban 870 milliárd eurót tett ki és 4,3 millió munkahellyel az élelmiszer-és itálipar a legnagyobb munkáltató a feldolgozó iparon belül.

„Mindig fogunk enni és inni” – de mennyit? Az európai fogyasztók tapasztalhatják az élelmiszerek és italok drágulását. A legfontosabb alapanyagoknak az elmúlt két évre vetített 90%-os drágulását a fogyasztók még nem, vagy csak kis mértékben érezhetik, mert számos gyártó az intenzív verseny következtében nyilvánvalóan nem merte azonnal a fogyasztóra hárítani az alapanyagok és az energia robbanásszerűen megugró árát. Egy azonban biztos: az európai fogyasztók élelmiszerre és itálra fordított kiadásai nem maradnak ezen a szinten.

Azt, hogy mit, mennyit és milyen áron fogyasztanak hosszú távon az európai lakosok, azt az Európai Unió jövőbeni gazdasági fejlődése határozza meg.

(Dr. B. B.)

A Nürnberg Messe magyarországi kapcsolata:
Német Magyar Ipari és Kereskedelmi Kamara
Némethy Márta
H-1024 Lövőház u. 30
Tel.: (1)345-7628
Email: magyarorszag@ahkungarn.hu