

## **Élelmiszerbiztonság 2017.**

- **Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (Éht.)**
- **19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről**

### **Élelmiszer fogalmának meghatározása?**

Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, [178/2002/EK rendelet 2. cikke](#)

Minden

- feldolgozott,
- részben feldolgozott vagy
  - feldolgozatlan
  - anyag vagy termék, melyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.

(ital, bor, pálinka, koktél, rágógumi, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, víz is!)

### **Nem minősül élelmiszernek**

- a) takarmány;
- b) élőállat, kivéve a forgalomba hozatalra előkészített, emberi fogyasztásra szánt állatok;
- c) növények a betakarítás előtt;
- d) gyógyszerek,
- e) kozmetikai termékek,
- f) dohány és dohánytermékek,
- g) kábítószeres és pszichotróp anyagok

### **Élelmiszerlánc, vagy szántóföldtől az asztalig kifejezés jelentése:**

Az élelmiszerbiztonság eléréséhez nem elégséges csak az előállítás és forgalmazást (kezelés, tárolás) vizsgálni, hanem nyomon kell követni az alapanyagok útját a „szántóföldtől az asztalig” az ún. teljes élelmiszer-láncban.

### **Élelmiszerbiztonság jelentése?**

#### **Élelmiszer-biztonság: annak biztosítása**

- a termelés,
- alapanyag előállítás,
- az élelmiszer-előállítás,
- a tárolás és
- forgalomba hozatal

teljes folyamatában, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a végső fogyasztó egészségét (biztonságos), ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el, illetve fogyasztja.

### **Nyomon-követhetőség jelentése, jelentősége?**

Nyomonkövethetőség: feldolgozott termék esetén, előírás arra vonatkozóan, hogy nyomon követhető legyen az élelmiszer, annak összetevői előállításától, feldolgozásától (előállítás), tárolás, forgalmazás teljes folyamatában.

Növények esetében ültetéstől, betakarításig, és forgalmazásig.

Állatok esetében a nevelés teljes folyamatában, takarmányozás, vakcinázás, vágás, és az ezt követő tárolás, forgalmazás.

### **Mi az ún. nyomon követhetőségi rendszer?**

Az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének a jogszabályokban meghatározott nyomon követhetőségi eljárást kell létrehoznia, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie.

### **Élelmiszer jelölése, elhelyezése**

- az élelmiszeren,
- annak csomagolásán vagy

- az ételkészítéshez egyéb módon rögzített eszközön vagy
- azt kísérő dokumentumban megjelenő,
- az ételkészítésre vonatkozó információ,
- tartalmazza a jogszabályokban, valamint az EU közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott információkat

### **Hogyan kell az ételkészítésre vonatkozó információt közölni?**

magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan

### **Felelősségi kérdések?**

Az ételkészítés biztonságosságáért, fogyaszthatóságáért és minőségéért az **ételkészítés előállítója**, nem hazai előállítású ételkészítés esetében az **első magyarországi forgalomba hozó** - a fogyaszthatósági, illetve a minőség-megőrzési időtartamon belül, annak lejártáig - **felelős**.

Az ételkészítés **fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége**.

### **Ki felelős az ételkészítésjelölésért?**

az ételkészítés előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős!

### **Ételkészítés jelölés 19/2004. (II.20.) FVM-ESZCSMGKM rendelet**

#### **Minőségmegőrzés/fogyaszthatóság?**

**Minőségmegőrzési időtartam** az, ameddig az ételkészítés a tulajdonságait (szín, állag, íz) a helyes, sok esetben megadott tárolási körülmények között megőrzi.

A mikrobiológiai szempontból gyorsan romló ételkészítésekénél, amelyeknél a minőségmegőrzési időn belüli fogyasztás kockázatot jelenthet a „**fogyaszthatóságot kell** jelölni és Fogyasztható:....” felirattal kell ellátni.

#### **Éht. szerint tilos**

- hamisított termék előállítása és forgalomba hozatala
- előírásokat sértő előállítás,
- az adott tevékenység nem engedélyezett, illetve nem nyilvántartott módon állítottak elő,
- meg nem engedett összetevő használata,
- termék jogszértő átcímkezése vagy átcsomagolása;
- minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idő jogellenesen meghosszabbítása, vagy lejárt minőségmegőrzési, illetve fogyaszthatósági idejű anyagokból állítottak elő,
- ételkészítés előállítása, forgalomba hozatala nem emberi fogyasztásra szánt anyagok felhasználásával,

#### **Ételkészítésbiztonság hatósági felügyelete?**

E törvény szerinti ételkészítéslánc-felügyeleti állami feladatokat látják el

- a) az ételkészítéslánc-felügyeletért felelős miniszter (a továbbiakban: miniszter),
- b) az ételkészítéslánc-felügyelettel kapcsolatos vizsgálatot végző laboratóriumok,
- c) az ételkészítéslánc-felügyeleti szerv NÉBIH,
- d) az országos főállatorvos.

#### **Magyar termék rendelet**

- 2012. szeptember 1-jén lépett hatályba
- szabályozza, hogy milyen feltételek mellett tüntethető fel az ételkészítések csomagolásán a „magyar termék”, a „hazai termék” és a „hazai feldolgozású termék” jelölés.
- Magyar termék: kizárólag akkor tüntethető fel az árun, ha az magyar alapanyagból, Magyarországon készült. Vagyis a növényi eredetű ételkészítés alapanyagait belföldön termesztették, a vadon termő növényt Magyarországon gyűjtötték, kezelték, csomagolták. Az állati eredetű ételkészítésekhez felhasznált állatok itt születtek, azokat határokon belül

tenyésztették, dolgozták fel, a halakat honi vizekből fogták ki, a vadakat pedig Magyarországon ejtették el.

- Hazai terméknek akkor nevezhető az élelmiszer, ha összetevőinek legalább 50 százaléka magyar, és a feldolgozás minden egyes lépése Magyarországon történt.
- Hazai feldolgozású termékek körébe tartoznak a Magyarországon feldolgozott, de többségében import eredetű összetevőket tartalmazó élelmiszerek is.

### **Mi a RASFF?**

Az **EU tagországokban működő**, az élelmiszerekre és a takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszer (**RASFF**, Rapid Alert System for Food and Feed)