



TEJHIGIÉNYIA 1. RÉSZ

A TEJHIGIÉNYIA JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS INTÉZMÉNYRENDSZERE MAGYARORSZÁGON

Szabó Erika¹, Szakos Dávid²,
Kasza Gyula², Ózsvári László¹

¹Állatorvostudományi Egyetem, Törvényszéki Állatorvostani,
Jogi és Gazdaságtudományi Tanszék
²NÉBIH

ÖSSZEFOGLALÁS

A Szerzők bemutatják a tejhigiénia jelenlegi szabályozását és intézményi hátterét Magyarországon. A hazai tejhigiéniai szabályozás és élelmiszerlánc-biztonsági intézményrendszer biztosítja a tej és tejtermékek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának ellenőrzését és nyomon követhetőségét,

ezáltal biztonságos tejet és tejtermékeket szavatol a fogyasztók számára. A jogszabályi szerkezet az európai uniós jogrenddel harmonizál, így a hazai tej és tejtermék-előállítás és -forgalmazás az EU-n belüli egységes piac szerves részét képezi.

BEVEZETÉS

A tejhigiénia jogszabályi háttere és intézményrendszere kialakulásának kezdete az 1895. évre tehető, a mai felépítése több mint 100 éves fejlődésen és az alatt összegyűjtött gyakorlati tapasztalatokon alapul. A tejhigiéniai szabályrendszer az élelmiszerek hamisításának tilalmától indult, majd eljutott egy összetett, az egész tejpárt átfogó keretrendszerig, az Európai Unió jogrendszerével harmonizálva.

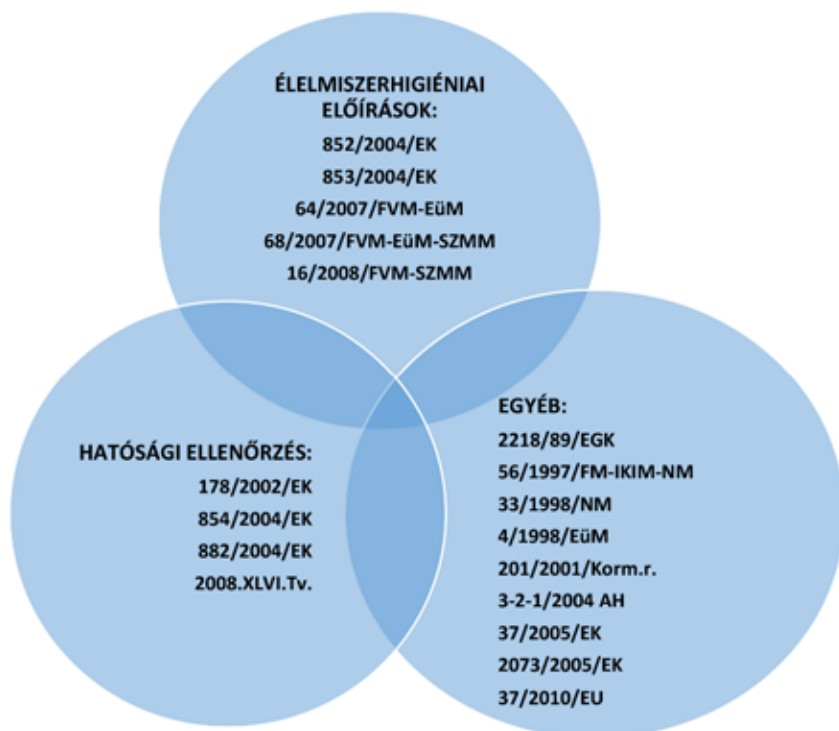


A TEJHIGIÉNYIAI SZABÁLYOZÁS SZERKEZETE

A nyerstej és az abból származó tejtermékek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának jogi szabályozása ma Magyarországon a nemzeti és az európai uniós jogszabályok révén valósul meg. Az alapokat az

EU-s rendeletek és irányelvek fogalmazzák meg, a hazai környezetre alkalmazva pedig a nemzeti jogszabályok írják elő a részletesebb utasításokat (1. ábra).

1. ÁBRA A TEJHIGIÉNIÁRA VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK CSOPORTOSÍTÁSA



A tejhigiénia az élelmiszerhigiénia egyik szakági része, így az alap általános élelmiszer-higiéniai előírások vonatkoznak a tejhigiénia területére is. A speciális területek – nyers tej, tejtermékek – kritériumaira az egyes jogszabályok mellékletei, illetve fejezetei térnek ki. A szabályozás két fő területre osztható, az egyik az élelmiszer előállító, -feldolgozó és -forgalmazó szektorra vonatkozó előírások és iránymutatások összessége, a

másik az ezeket a tevékenységeket folytató ellenőrző hatóság feladatai és kötelezettségei. A két oldal szoros együttműködése teszi lehetővé az élelmiszerek, ezen belül a tej és tejtermékek fogyasztók számára biztonságos voltát. Ezen kívül vannak olyan jogszabályok, amelyek egyéb speciális területre vonatkoznak, de egy-egy részük szintén kapcsolódik a tejhigiénia bizonyos területeihez (2. ábra).

2. ÁBRA A TEJHIGIÉNIA JOGSZABÁLYI KERETRENDSZERE



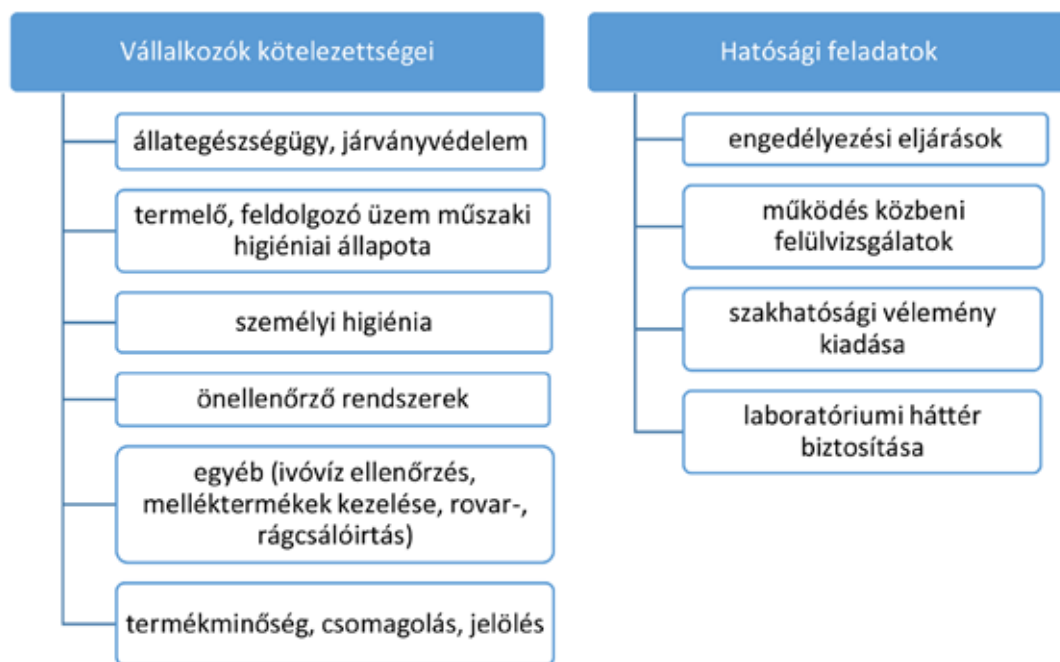
Az élelmiszeripari vállalkozásokat érintő szabályozások főbb területei a következők:

- Az állatállomány egészségügyi státusza és tartási körülményei.
- A dolgozók személyi higiénája és szakképzettsége.
- A tevékenység végzésének helyén az épületek, berendezési tárgyak, munkafolyamatok higiéniai előírásai.
- Az előállított termék minősége, csomagolása, jelölése.
- Önellenzések rendszere.

A hatósági ellenőrzések jogi szabályozása az alábbiak szerint épül fel:

- Szervezeti felépítés, finanszírozás.
- Laboratóriumi háttér.
- Az ellenőrzések menete, illetékességek, hatáskörök.
- Az ellenőrzések eredményeinek értékelése (engedélyek, büntetések, stb.).
- Válságkezelés, ellenőrzési tervek.
- Az Európai Unió tagállamaival és 3. országokkal való igazgatási együttműködés és kapcsolattartás (3. ábra).

3. ÁBRA AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK ÉS AZ ELLENŐRZŐ HATÓSÁG FELADATKÖREI





TEJHIGIÉRIA 2. RÉSZ

A TEJHIGIÉRIA JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS INTÉZMÉNYRENDSZERE MAGYARORSZÁGON

Szabó Erika¹, Szakos Dávid²,
Kasza Gyula², Ózsvári László¹

¹Állatorvostudományi Egyetem, Törvényszéki Állatorvostani,
Jogi és Gazdaságtudományi Tanszék
²NÉBIH

Cikkünk első részében a tejhigiéniai szabályrendszerrel, ezen belül is a tejhigiénéire vonatkozó jogszabályok csoportosításával, az európai uniós és nemzeti jogszabályokkal foglalkoztunk, valamint bemutattuk

az élelmiszeripari vállalkozók és az ellenőrző hatóság feladatkörét. Ebben a részben a nemzetközi és az európai uniós jogforrásokkal, valamint a magyar jogszabályokkal ismerkedhetnek meg.

NEMZETKÖZI ÉS EURÓPAI UNIÓS JOGFORRÁSOK

A Codex Alimentariust az ENSZ két szakosított szervezete, az Élelmezési és Mezőgazdasági Világszervezete (Food and Agriculture Organization, FAO) és az Egészségügyi Világszervezete (World Health Organization, WHO) hozta létre az 1960-as évek elején, amelynek feladata, hogy olyan szabványokat, gyakorlati szabályokat és útmutatókat dolgozzon ki, amelyek keretet adnak a fogyasztók biztonságos és jó minőségű élelmiszerrel való ellátásához, illetve megteremtik a tisztességes élelmiszer-kereskedelem hátterét is. Ezek a dokumentumok minden regionális (pl. az EU) és nemzeti (pl. magyar) élelmiszer-szabályozás alapjául szolgálnak.

Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról részletesen megfogalmazza a kockázatbecslés, az elővigyázatossági elv, a fogyasztói

érdekvédelem, a nemzetközi élelmiszerkereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszerbiztonság követelményeit, továbbá a felelősségi kérdéseket és a nyomon követhetőségre vonatkozó előírásokat. Meghatározza az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság feladatkörét, szervezeti felépítését, finanszírozását, a működtetésre és a feladatok végrehajtására vonatkozó szabályokat. Részletes előírásokat tartalmaz a sürgősségi riasztórendszerrel, a válságkezeléssel és a vészhelyzetek kezelésével kapcsolatosan.

Az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiénéről az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve az épületekre, a berendezésekre, a felszerelésekre és az eszközökre vonatkozó követelményeket, valamint a HACCP alapelvein alapuló önellenőrzési rendszerek bevezetését, és a helyes higiéniai gyakorlat kialakítására vonatkozó szempontokat. A HACCP alapú eljárások és a helyes higiéniai gyakorlat együtt alkotják a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet mellékletei tartalmazzák az

általános higiéniai előírásokon kívül a szállításra, a hulladékkezelésre, a vízellátásra, a személyi higiéniára, a csomagolásra, a hőkezelésre és az oktatásra vonatkozó általános előírásokat is.

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szól, előírja az előállító kötelezettségeit, az üzem regisztrálásának szabályait, az importálás feltételeit, a kereskedelemben szükséges dokumentációkat. Ezen túlmenően utasításokat tartalmaz az élelmiszerlánc információs rendszerre vonatkozóan és tartalmazza az állati eredetű termékekre vonatkozó fogalommeghatározásokat, az azonosító jelölések módjait.

A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének IX. szakasza foglalja magába a nyerstejre, a kolosztrumra, a tejtermékekre és a kolosztrumalapú termékekre vonatkozó részletes szabályokat, az alábbi fő területeken:

- az állategészségügyi követelmények (pl. tejelő állatok tőgye klinikailag egészséges, az állomány gümőkórtól és brucellózistól igazoltan mentes, emberre tejjel átvihető fertőző betegségekre utaló tüneteket nem mutatnak, az állatokat nem kezelik tiltott szerekkel és az engedélyezett állatgyógyászati készítmények használatakor betartják az élelmezés-egészségügyi várakozási időt, beteg állatokat elkülönítve kezelik);
- a gazdaságra vonatkozó előírások (a helyiség, tárgyak, berendezések elhelyezése és használata biztosítsa a jó higiéniai feltételeket, minimálisra csökkentse a tej szennyeződésének kockázatát);
- a személyi higiénia feltételei;
- a fejési higiénia utasításai;

- a tárolás és a szállítás során szennyeződéstől és minőségromlástól való védelem (pl. min. 6 °C);
- a nyerstej mikrobaszámának és gátlóanyag tartalmának ellenőrzése;
- hőkezelés (pasztörözés, UHT) kritériumai;
- csomagolás, címkézés előírásai.

A 854/2004/EK rendelet az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szól, az alábbi főbb témakörök szerint:

- létesítmény engedélyezés menete;
- hatósági ellenőrzések szempontjai;
- mulasztáskor alkalmazandó intézkedések;
- 3. országból való behozattal kapcsolatos eljárások, bizonyítványok követelményei;
- tejtermelő gazdaságok (állategészségügyi helyzet felmérése, állatgyógyászati készítmények használata, higiéniai követelmények) és a nyerstej begyűjtéskori ellenőrzésének szempontjai.

A takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló 882/2004/EK rendelet megfogalmazza a hatósági tevékenységek célját, kivitelezésének módját, illetékességet és hatásköröket állapít meg, valamint a közösségen belüli és 3. országból származó élelmiszer- és takarmány-kereskedelem ellenőrzésének feltételeit is rögzíti.

A 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK rendelet végrehajtásának részletes szabályait a 2074/2005/EK rendelet és a 2076/2005/EK rendelet tartalmazza.

NEMZETI JOGSZABÁLYOK

A hazai jogszabályok az európai uniós rendeleteken alapulnak, azokkal harmonizáltan fogalmazzák meg a hazai körülményekre vonatkozó általános és speciális előírásokat az élelmiszer-higiénia és annak hatósági szabályozásának a területén.

A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről az élelmiszerhigiéniai szabályozás nemzeti jogszabályi alapját képezi és a 178/2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK, 882/2004/EK és 1333/2008/EK rendeletek végrehajtásához szükséges keretintézkedéseket állapítja meg. Rendelkezéseiben az élelmiszer-előállítás, -feldolgozás, -forgalmazás minden szereplőjére vonatkozó előírásokra, valamint az ezeket ellenőrző egységes hatósági felügyelet rendszerére is kitér. A törvény végrehajtási rendeleteiben vannak a

részletes tejhigiéniai előírások lefektetve.

Az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai) előírásokat és irányelveket a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza. A Codex Alimentarius Hungaricus kötelező előírásairól a 152/2009. FVM rendelet szól. Az I. kötetben az Európai Unió irányelvei alapján készült előírások és a nemzeti termék-előírások találhatók, mint az 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről, és az 1-3-2001/114 számú előírás a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről. A II. kötet irányelvei a nemzetközi szervezetek ajánlásait tartalmazza a hazai adottságok figyelembevételével. Ebben található a 2-104,

ill. 2-105 számú irányelv a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek, valamint kézműves tejtermékek előírásairól. A III. kötetében az Európai Unió vizsgálati módszer előírások és a magyar nemzeti szabványok, ill. ajánlott vizsgálati módszer irányelvek találhatók. A sűrített tej és tejporfélék vizsgálatának leírását a 3-1-79/1067 számú, míg azokból történő mintavételi módszereket a 3-1-87/524 számú irányelv foglalja össze. A 3-2-1/2004 számú irányelv a nyers tej árkonzekvens minősítésének vizsgálati módszereit írja le.

Az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 64/2007/FVM-EÜM együttes rendelet kitér a nyers tej, a sajt és egyéb tejtermék végső fogyasztó számára történő kiskereskedelmi forgalmazásának feltételeire:

- az egységben végezhető sajtdarabolás, szeletelés, nyers tej és egyéb tejtermékek kimérése, valamint ezek előre csomagolása a 852/2004/EK rendelet előírásai szerint;
- nyerstej kizárólag végső fogyasztó részére értékesíthető, „Fogyasztás előtt fel kell forralni!” jelöléssel.

Az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről a 68/2007/FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet rendelkezik.

A nyers tej vizsgálatát a 16/2008/FVM-SZMM együttes rendelet írja elő az alábbiak szerint:

- nyers tej forgalomba hozatalának feltétele a 852/2004/EK, 853/2004/EK és e rendelet előírásainak való megfelelés;
- a nyers tej termelőnek vagy az azt felvásárlónak kötelezettsége az önellenőrzési rendszer keretén belül havonta legalább kétszer a tejet bevizsgáltatni akkreditált laboratóriumban az alábbiakra: összcsíraszám, gátlóanyag és zsírtartalom, ill. tehéntej esetén szomatikus sejtszám és fehérje tartalom tekintetében;
- meghatározza a mintavétel módját és a laboratórium kötelezettségeit (mintavétel tárgyi feltételeinek

biztosítása, nyers tej minősítése, tájékoztatás, stb.);

- a hatósági állatorvosnak kell ellenőriznie szűrőpróbaszerűen a mintavétel végrehajtásának szabályszerűségét, valamint kifogásolt eredmény esetén intézkedni (felszólítás, tájékoztatás, forgalmi korlátozás elrendelése, stb.).

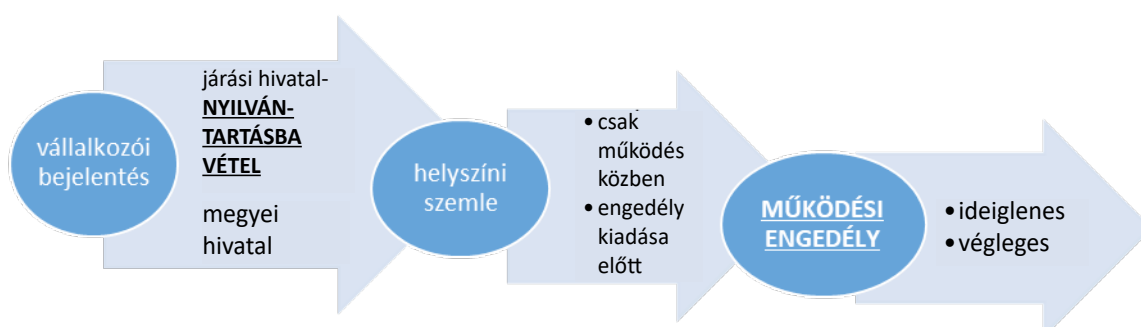
Az 52/2010/FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről a többek között a tejet, tejtermékeket kis mennyiségben előállító és forgalmazó élelmiszer-vállalkozók kötelezettségeit írja le. A kistermelők is felelősek az általuk forgalomba hozott termékek élelmiszerbiztonságáért, minőségéért és nyomon követhetőségéért a 178/2002/EK rendelet szerint. Az állati eredetű élelmiszereket, így tejet, tejterméket forgalmazó kistermelők egy évig érvényes, hatósági állatorvosi bizonyítvány megléte esetén végezhetik a tevékenységüket. Ennek feltétele az állatállomány mentessége gümőkórtól és brucellózistól. A jogszabály további rendelkezéseket tartalmaz a kis mennyiségű élelmiszer-előállítás, -tárolás és -forgalmazás, valamint az engedélyezési eljárás további feltételeiről.

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, ill. bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet a 854/2004/EK rendelet előírásain alapuló, hazai engedélyezési és bejelentési eljárásrendet írja le azokra a tevékenységet végzőkre, akikre a 853/2004/EK rendelet III. melléklete előírásokat állapít meg (4. ábra):

- engedélyköteles létesítményekre (tejgyűjtők, nyers tejből hőkezelt tejet és tejterméket előállító vagy már feldolgozott tejtermék további feldolgozását végző tejüzemek),
- bejelentésre/nyilvántartásba vételre kötelezett létesítményekre (elsődleges termelő-tejtermelő gazdaságok, szállítók, kiskereskedelmi tevékenység közvetlen értékesítésre vagy végső felhasználónak történő beszállításra).

A rendelet tartalmazza továbbá a nyerstejet, valamint a hűtést igénylő tejet és tejterméket forgalmazókra vonatkozó külön engedélyezési eljárás szabályait is.

4. ÁBRA ÚJ TEJFELDOLGOZÓ LÉTESÍTMÉNY ENGEDÉLYEZÉSÉNEK MENETE





TEJHIGIÉRIA 3. RÉSZ

A TEJHIGIÉRIA JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS INTÉZMÉNYRENDSZERE MAGYARORSZÁGON

Szabó Erika¹, Szakos Dávid²,
Kasza Gyula², Ózsvári László¹

¹Állatorvostudományi Egyetem, Törvényszéki Állatorvostani,
Jogi és Gazdaságtudományi Tanszék
²NÉBIH

EGYÉB SZAKÁGI RENDELKEZÉSEK

Az élelmiszer-higiéria és annak hatósági ellenőrzésén túl az élelmiszer-higiéniára, azon belül a tejhigiéniára is vonatkozó szabályozást tartalmaznak még további speciális területekről európai uniós és nemzeti jogszabályok egyaránt:

- Az 56/1997. FM-IKIM-NM együttes rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról tartalmaz előírásokat.
- A 33/1998. NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről az élelmiszeriparban dolgozó személyek munkába állása előtti orvosi vizsgálat feltételeiről rendelkezik.
- A 201/2001/Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről az élelmiszer előállítás és feldolgozás során felhasznált ivóvíz minőségi követelményeit foglalja össze, melyet az élelmiszerlánc-felügyelet és a népegészségügyi szerv ellenőriz.
- Az egyes élelmiszertermékek különféle szennyezőanyag-tartalmáról írnak elő kritériumokat az alábbi jogszabályok:
 - o A nukleáris balesetet vagy bármely egyéb radiológiai veszélyhelyzetet követően az élelmiszerek és a takarmányok radioaktív szennyezettsége legmagasabb megengedhető határértékének megállapításáról szól a 3954/87/Euratom rendelet.

- o A 4/1998. EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről előírja a mintavétel és annak értékelésének a szabályait, valamint a mintavételi jogosultságot az élelmiszerlánc-felügyelethez és a közegészségügyi hatósághoz rendeli.
- o A 2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumáról tartalmazza a mintavétel ütemezését és módját, a címkézés előírásait, az eredmények kezelésének módjait, illetve az egyes élelmiszerekre az élelmiszerbiztonsági és a technológiai higiéniai kritériumait.
- o Az 1881/2006/EK rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok (pl. mikotoxin, nehézfém) felső határértékeit határozza meg.
- o A 37/2010/EU rendelete a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szintén tartalmaz tejben megtalálható bizonyos gyógyszer maradékanyagokra vonatkozó határértékeket.
- A nyers tej ára konzekvens minősítésének mintavételi és vizsgálati módszereit tartalmazza a Magyar Élelmiszerkönyv 3-2-1/2004 számú irányelve.

- A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet a végső fogyasztóhoz, ill. a vendéglátó és közétkeztető helyekre kikerülő élelmiszer termékek jelölésének szabályait tartalmazza.
- A 37/2005/EK rendelet az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállító eszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről előírja a nagykereskedésekben az ún. EN szabványos mérőműszerrel ellátott hűtőberendezések, kiskereskedelemben és 10 m³ alatti hűtőházakban hőmérő dokumentált használatát.
- A 1333/2008/EK rendelet az élelmiszer-adalékanyagokról az élelmiszerekben felhasznált élelmiszer-adalékanyagokra vonatkozó szabályokat

állapít meg az emberi egészség védelme és a fogyasztóvédelem, továbbá az élelmiszerkereskedelem tisztességes gyakorlata és a környezet védelme céljából.

- A feldolgozott tejtermékek esetén a gyártmánylapról szóló 82/2012. VM rendeletnek megfelelő gyártmánylapot kell készíteni a gyártás megkezdése előtt, amelyből minden olyan telephelyen lennie kell, ahol az adott termék előállítása történik. Az élelmiszervállalkozás ebben a dokumentumban rögzíti a termék legfontosabb adatait, összetevőit, előállítási körülményeit, valamint minőségügyi és élelmiszerbiztonsági jellemzőit.
- A 28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszervállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményeket rögzíti.

AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK TEJHIGIÉNIAI FELADATAI

A termékbiztonság érdekében az élelmiszerlánc minden résztvevőjének együtt kell működnie egymással és a hatóságokkal is. Első lépésként az élelmiszervállalkozásoknak regisztráltatniuk kell magukat, mint jogi vagy természetes személyt, valamint be kell jelenteni a telephelyeket és az ott végezni kívánt tevékenységeket, ill. később az ezekben az adatokban bekövetkező bármilyen változást is. Gyakori hiba például, hogy egy korábban engedélyezett telephelyen tevékenységbővítés történik, amelyet azonban nem jelez a vállalkozás a hatóságnak. Az élelmiszeripari vállalkozók, tevékenységi körüktől függően nyilvántartásba vétellel, működési engedéllyel, vagy kistermelői regisztrációval kell, hogy rendelkezzenek a tevékenységük folytatásához, mely igazolásokat az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság állítja ki.

Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a tejtermelés, a tejfeldolgozás és a tejtermék-forgalmazás (import termék esetén is) egész folyamatában, hogy a nyerstej és a késztermék megfeleljen az élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai követelményeknek úgy, hogy az az elvárt minőségét megőrizze. Mindezek megfeleléséért az élelmiszergazdaságban tevékenységet végzők a felelősek, ennek érdekében a folyamatos önellenőrzést is fenn kell tartaniuk. Amennyiben feltételezik (az elővigyázatosság elvének megfelelően gyanú esetén az emberi egészség megóvását fontosabbnak tekintjük, mint a teljes bizonyítottságot), hogy a nyerstej vagy egy tejtermék nem felel meg a követelményeknek, azt a forgalomból kivonják.

Ez esetben a vállalkozások tájékoztatással tartoznak a kifogásolt termékkel kapcsolatba került élelmiszerlánc szereplőinek, valamint a hatóságnak. Ha a termék már eljuthatott a fogyasztóhoz, akkor a vállalkozó feladata, hogy tájékoztassa a vásárlókat a kivonás

okáról. Amennyiben az érintett termék ártalmas lehet a fogyasztók egészségére, azt nem csak a kereskedelmi partnerektől kell kivonnia, hanem vissza kell hívnia a lakosságtól is. Ebben a tevékenységben az emberi egészség magas szintű védelme érdekében az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság is aktívan közreműködik a kockázatkommunikációval összefüggő feladataival összefüggésben.

A nyerstej és az előállított tejtermékek nyomon követhetőségét az élelmiszerlánc teljes folyamatában biztosítani kell, a felmerülő hiányosságok időbeli felderítése és a bekövetkezett élelmiszerlánc-biztonsági események gyorsabb felszámolása érdekében, így különös figyelmet kell fordítani az élelmiszeripari vállalkozóknak a tejtermékek csomagolására, illetve jelölésére.

Az élelmiszeripari vállalkozóknak, így a tejtermelőknek, -feldolgozóknak és -forgalmazóknak az alábbi speciális higiéniai intézkedéseket kell alkalmazni:

- Anyerstej-előállítás és a tejtermékgyártás során csak ivóvíz minőségű víz és minősített, jóváhagyott, ill. a jogszabályoknak megfelelő anyagok használhatók fel (növény-, állategészségügyi előírások).
- A 852/2004/EK rendelet előírásainak megfelelő technológiát és higiéniai gyakorlatot kell alkalmazni (Helyes Higiéniai Gyakorlat).
- Hűtlánc fenntartását ellenőrizni kell hőmérsékletellenőrző programok alkalmazásával.
- Mikrobiológiai, szennyezőanyag és egyéb előírt határértékeket be kell tartani.
- Mintavételezéseket, üzemi tesztek, laboratóriumi vizsgálatokat és egyéb önellenőrzéseket rendszeresen végeznie kell a vállalkozónak az önellenőrzési tervnek megfelelően.
- A dolgozók személyi higiéniáját, szakképzettségét és oktatását biztosítani kell.



TEJHIGIÉNYIA 4. RÉSZ

A TEJHIGIÉNYIA JOGSZABÁLYI HÁTTERE ÉS INTÉZMÉNYRENDSZERE MAGYARORSZÁGON

Szabó Erika¹, Szakos Dávid²,
Kasza Gyula², Ózsvári László¹

¹Állatorvostudományi Egyetem, Törvényszéki Állatorvostani,
Jogi és Gazdaságtudományi Tanszék
²NÉBIH

Cikksorozatunk első három részében elsősorban a tejhigiéniára vonatkozó hazai és európai uniós jogszabályokkal, az élelmiszeripari vállalkozók tejhigiéniái

feladataival ismerkedhettünk meg. A befejező részben az ellenőrző hatóság felépítésével és legfontosabb feladataival fogunk foglalkozni.

AZ ELLENŐRZŐ HATÓSÁG FELÉPÍTÉSE ÉS FELADATAI

A hatósági ellenőrzés célja annak megállapítása, hogy az élelmiszerek, a foglalkoztatott személyek, a tárgyak, anyagok megfelelnek-e a fogyasztók egészségének, érdekeinek és a piaci verseny tisztaságának védelmére vonatkozó jogszabályoknak. Magyarországon az élelmiszerlánc felügyeletét az Agrárminisztérium Élelmiszerlánc-felügyeletért Felelős Államtitkársága irányítja. E szervezeti egységhez tartozik az országos főállatorvos, aki élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes államtitkári minőségben előkészíti a nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági stratégiát és az élelmiszerlánc-felügyelettel összefüggő szakmai programokat, ellátja az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) operatív irányítását, valamint tájékoztatja a közvéleményt az élelmiszerláncot érintő, országos vagy kiemelt jelentőségű ügyekről.

A NÉBIH 2012. március 15-én alakult meg, mint a magyar élelmiszerlánc biztonságának felügyeletéért felelős országos hatáskörű állami szervezet. Közvetlen jogutódja a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak és a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalnak; az első átfogó magyar állat-egészségügyi törvény, az 1888. évi VII. törvénycikk nyomán létrehozott állat-egészségügyi szolgálat jogutódjának is tekintjük. Feladatai jellemzően az országos hatáskörű eseményekre és a kiemelt jelentőségű

ügyekre koncentrálnak, valamint szerepet tölt be hazánk külkereskedelmi kapcsolatainak fejlesztésében az élelmiszerlánc-termékek vonatkozásában, mint az Európai Unió intézményeinek (mint például Európai Unió Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatósága és az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal) szakmai kapcsolati pontja.

A NÉBIH egyik kiemelt jelentőségű feladatköre az adatbázisok kezelése, amely révén az élelmiszerlánc összes szereplőjének, telephelyének és tevékenységének adatai egy helyen érhetők el. Ez az elemzések, és ezzel együtt a kockázatbecslésszáma számára olyan új utakat nyit meg, amelyek lehetővé teszik a hatékonyabb, kockázatalapú ellenőrzéseket. Ezekkel szemben elvárás, hogy a tisztességes vállalkozások működését mind kevésbé akadályozzák, ugyanakkor az illegális tevékenységeket hatékonyabban derítsék fel. Újszerű feladatkör továbbá a kockázatkommunikáció, amely az élelmiszerlánc szereplői közötti tudás- és információ-megosztást tűzi ki célul a kockázatok csökkentése érdekében. Ezen belül is kiemelt helyen kell kezelni a lakossági kockázatkommunikációt, hiszen ma az élelmiszer eredetű megbetegedések meghatározó része nem az élelmiszervállalkozások hibájára, hanem a háztartások nem elégséges élelmiszerhigiéniái gyakorlatára vezethető vissza.

Az élelmiszer-vállalkozások napi működésük során a megyei kormányhivatalok, valamint a járási kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztályaival állnak kapcsolatban. A megyei és ezzel együtt a járási kormányhivatalok a Miniszterelnökséghez tartoznak. Az országos és a megyei, valamint járási szintek közötti szakmai kapcsolat fenntartása kiemelt érdeke az élelmiszerlánc-szereplőknek és a fogyasztóknak egyaránt, hiszen ily módon biztosítható a jogszabályok egységes értelmezése, a különleges esetek megoldása és az általános szakmai tapasztalatcsere, amely lehetővé teszi a hatósági felügyelet folyamatos fejlődését.

A nyers tej vizsgálatára a 16/2008. FVM-SZMM együttes rendelet 1. számú melléklete a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet (MTKI) akkreditált laboratóriumát jelölte ki. A rendelet 4. és 5. §-a szerint a nyers tejet termelő vagy azt felvásárló számára havonta legalább két alkalommal kötelező a termelői nyers tej árkonzekvens minősítését az MTKI Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstejminősítő Laboratóriumával elvégeztetni. A vizsgálat és minősítés összcírszám, gátlóanyag- és zsírtartalom, ill. nyers tehéntej esetében szomatikus sejtszám és fehérjetartalom tekintetében kötelező. Az MTKI laboratóriuma biztosítja:

- a mintavétel megszervezését, a mintavételhez szükséges steril, konzerválószerrel ellátott mintavételi edényt, valamint a minta anonimitását és azonosíthatóságát, a mintavétel véletlenszerűségét és reprezentativitását;
- lista vezetését a mintavétel végrehajtására jogosult személyek elérhetőségéről, amelyet félévente elektronikusan megküld a NÉBIH-nek és a Kincstárnak, valamint havonta a vizsgálati eredmények megyei összesítését és a vizsgálat alá vont tejtétel mennyiségét megküldi a NÉBIH és a Kincstár mellett a megyei kormányhivataloknak is;
- a vizsgálatok nemzetközi szabvány alapján vagy validált módszerekkel történő elvégzését, figyelembe véve a 1664/2006/EK bizottsági rendelet III. mellékletében előírtakat;
- a nyers tej minta vizsgálati eredményeinek dokumentálását, naprakész nyilvántartását, a vizsgálati eredmények megküldését a vizsgálatot megrendelő élelmiszer-vállalkozónak, ill. nem megfelelés esetén a vállalkozó telephelye szerint illetékes megyei kormányhivatalnak.

KÖVETKEZTETÉSEK

Összességében elmondható, hogy a hazai tejhigiéniai jogrendszer az összetett, minden szereplőt magába foglaló, az európai uniós előírásokkal is harmonizáló

Köszönetnyilvánítás

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap (ESZA) társfinanszírozásával valósul meg (a támogatási szerződés száma: EFOP-3.6.2-16-2017-00012, Funkcionális, egészséges és biztonságos élelmiszer termékpálya modell kidolgozása a szántóföldtől az asztalig elv alapján, tematikus kutatási hálózatban), ill. az Emberi Erőforrások Minisztériuma (17896-4/2018/FEKUTSTRAT) támogatata.

A felhasznált irodalom a szerzőknél megtalálható.

A nyers tej vizsgálatának, mint állami feladatnak az elvégzése mellett az MTKI tudományos és gyakorlati kutatásokat is folytat a tejtermelés és tejfeldolgozás köréből. A kutatás-fejlesztési munka napjainkban három fő területen folyik: funkcionális (egészségvédő) tejtermékek és gyártástechnológiák fejlesztése; korszerű anyag- és energiatakarékos, környezetkímélő gyártási és csomagolási eljárások kutatása, valamint a tej és tejtermékek minőségének és élelmiszerbiztonságának fejlesztése. Ezen kívül az MTKI foglalkozik tanácsadással tejgazdasági kérdésekben, továbbá bakteriológiai és kémiai vizsgálatok végzésével is.

1910-ben kezdődött a hazai tejtermelő szarvasmarhák teljesítményellenőrzése. Ezt a feladatot a fajtaegyesületek megbízása alapján – az Agrárminisztérium által erre a tevékenységi körre létesített Társaság – az Állattenyésztési Teljesítményvizsgáló Kft. fizetett szolgáltatásként végzi a tejtermelőknek. A hivatalos teljesítményellenőrzés a gazdasági állatok tenyész- és haszonértéke szempontjából fontos tulajdonságok egységes vizsgálatára, mérésére és kifejezésére irányuló tevékenység, valamint a tenyésztés-szervezés és a hivatalos tenyészérték-bebecslés munka-folyamataihoz szükséges adatok szolgáltatója.

Az ÁT Kft. a tejtermelés-ellenőrzés során a tejelő tehenészetekben elvégzi az egyedi elegytej beltartalmára vonatkozó havi vizsgálatokat (szomatikus sejtszám, tejzsír, tejfehérje, tejcukor, karbamid, zsírmentes szárazanyag, olajsav és BHB mérés), emellett gyűjti az ellenőrzött tenyészetek termelési és tenyésztési adatait, továbbá működteti a kötelező Szarvasmarha Termékenyítési Rendszert (TER). Ezt követően elvégzi a gyűjtött termelési, tej beltartalmi és tenyésztési adatok elsődleges informatikai feldolgozását, a tej beltartalmi értékek hozzárendelését a termelési adatokhoz, és végül adatokat szolgáltat a tenyészetek, a NÉBIH központi adatbázis és az országos állománymonitoring program részére, valamint a hivatalos tenyészérték-bebecsléshez. Az ÁT Kft. akkreditált tejvizsgáló laboratóriumában ELISA módszerrel ki tudják mutatni a közegészségügyi szempontból fontos aflatoxin M1-et, a mikrobiológiai vizsgálatok során pedig a tőgygyulladás kiváltó kórokozókat és azok antibiotikum-érzékenységét.

bonyolultsága ellenére mind a jogszabályok, mind pedig szervezeti szinten biztosítja a hazai és külföldi tej-, ill. tejtermék-fogyasztók egészségének védelmét.