

A jogi szabályozás alapelvei

Kockázatelemzés (risk analysis) részei a **kockázatbecslés, kockázat menedzsment, és a kockázat kommunikáció.**

Kockázatbecslés: egy ismert vagy lehetséges egészségkárosítás jellegét és előfordulásának valószínűségét értékelő tudományos alapokon nyugvó folyamat. A kockázatbecslés négy lépésből áll.

- a) Veszély meghatározása (hazard identification): az élelmiszerben lévő anyag által előidézett egészségkárosodás meghatározása és leírása.
- b) Veszély jellemzés (hazard characterisation): a veszélyes anyagra vonatkozó olyan határérték megállapítása, amely az emberi szervezetbe jutva nem okoz egészségkárosodást.
- c) Hatásbecslés (exposure assessment): meg kell állapítani, hogy a kérdéses veszélyes anyagból mennyi jut be az emberi szervezetbe a táplálékkal.
- d) Kockázat jellemzés (risk characterisation): során meg kell állapítani, hogy a kérdéses veszélyes anyag milyen valószínűséggel okoz egészségkárosodást.

Kockázat menedzsment olyan szakmai-politikai feladat, melyben a szabályzók megalkotása a kormány feladata. A lakosság veszélyeztetése a lehető legkisebb legyen. Olyan megoldást kell találni, mely nem haladja meg a technikai és gazdasági lehetőségeinket, és ezzel együtt a lakosság veszélyeztetettségét is elfogadható szinten tartja.

Kockázat kommunikáció: a fogyasztó és az előállító (gyártó, termelő) közötti párbeszédet jelenti.

A kötelező elővigyázatosság elve (precautionary principle) szerint az egészségkárosítás lehetőségének fennállása esetén meg kell tenni minden szükséges intézkedést az esetleges veszély elhárítására.

A szántóföldtől az asztalig (from stable to table; from farm to fork) elv értelmében a BSE és dioxin botrányok kapcsán az EU előírta (először az Élelmiszerbiztonság Általános Elveinek Zöld Könyvében aztán az Élelmiszerbiztonsági Fehér Könyvben), hogy a takarmányozás és az élelmiszer szabályozás elkülönülését meg kell szüntetni.

Az élelmiszerek jogi szabályozása az EU-ban

Az egységes piac kialakításának érdekében olyan szabályozási rendszert alakítottak ki, melyben az összes tagállam számára fontos szabályzókat az EU határozza meg. A szabályzók döntő többsége valamennyi élelmiszere vonatkozik, kis részük pedig csak egy-egy szűkebb termékcsoportra. Az EU által nem szabályozott kérdéseket az egyes tagállamok saját nemzeti dokumentumaikban szabályozhatják, de csak úgy, hogy azok az Unión belüli szabad kereskedelmet ne akadályozza.

Az Unión belüli kötelező rendelkezések megalkotásában részt vesz az Európai Bizottság (European Commission), az Európa Tanács (European Council), az Európai Parlament (European Parliament), a Régiók bizottsága (Committee of Regions), és a Gazdasági és Szociális Bizottság (Economic and Social Committee).

Az EU által hozott szabályok formái:

- Rendelet (regulation): valamennyi tagállamban kötelező.
- Irányelv (directive): Nem kell automatikusan átvenni az egyes tagállamoknak, hanem a saját rendeleteiket kell úgy módosítani, hogy azok megfeleljenek az irányelvben foglaltaknak.
- Döntés (decision): nem általános rendelkezés, csak egy konkrét ügyre vonatkozik.
- Ajánlás (recommendation): Olyan általában módszerekre vonatkozó előírás, mely nem kötelező, bár az adott módszert a gyakorlatban már széles körben alkalmazzák.

Az élelmiszerek (és takarmányok) minőségének hazai jogi szabályozása

Magyarországon először 1895-ben szabályozták az élelmiszertermelést, főleg az élelmiszerhamisítás elkerülése érdekében. Ez a rendelet egészen 1958-ig volt hatályban, amikor módosították azt és létrehozták az élelmiszer-rendészetet. 1976-ban és 1988-ban újabb módosítások következtek, majd 1995-ben (1995. évi XC tv., illetve 1/1996 (I. 9.) FVM-NM tv.) az EU jogharmonizáció során teljesen új élelmiszer törvényt hozott a parlament. Jelenleg a **2003. évi LXXXII. Tv. Törvény az élelmiszerekről jogszabály van hatályban.** Ennek célja, hogy: meghatározza az élelmiszer-vállalkozások működésének feltételeit, biztosítva ezzel a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, a fogyasztók megfelelő tájékoztatását és az élelmiszereknek az Európai Unió

tagállamai közötti szabad áramlását, illetve segítve az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét.

A törvény hatálya az élelmiszereknek a Magyar Köztársaság területén történő előállítására, illetve forgalomba hozatalára terjed ki. A törvény hatálya nem terjed ki az élelmiszerek magánháztartásban, saját fogyasztásra történő előállítására.

A törvény követelményeket és korlátokat ír elő a felhasználható anyagokra, tevékenységekre, a fizikai tartozékokra, és a részt vevő személyekre vonatkozóan.

Engedély szükséges az előállító helyhez, az adalék-, segéd-, és csomagolóanyagokhoz, a mosó- és fertőtlenítő szerekhez, a különleges táplálkozási igényeket kielégítő termékekhez, az új élelmiszerekhez és az élelmiszer ionizáló energiával való kezeléséhez.

Követelmények és korlátok: a felhasznált anyagok az ember egészségét nem károsíthatják. Az előírt minőség velük elérhető. Az élelmiszer feleljen meg a közegészségügyi, élelmiszer egészségügyi és a minőségi követelményeknek. Ellenőrzés. Egészségi állapot. A csomagolás veszélytelen legyen, védje az élelmiszert, megsértése nélkül az élelmiszert ne lehessen megváltoztatni, jelölés legyen rajta. Látható és nem látható részek.

Jelölés: szavak, számok, védjegyek, képek, ábrák, jelek. Magyar és közérthető legyen. Terméknév, előállító, forgalmazó, mennyiség, lejárati idő, felhasznált anyagok, tárolási feltételek, felhasználási javaslat, energiatartalom, engedélyszám. Nem lehet félrevezető, környezetvédelmi utasítás, és a reklámmal legyen összhangban.

Hatósági ellenőrzés: kiterjed az előállításra, forgalmazásra, vendéglátóiparra, és a közétkeztetésre. Szemle, mintavétel.

Büntetések és tiltások: helyszíni bírság, minőségvédelmi bírság. Megtilthatja a működést, az anyagfelhasználást vagy feltételhez kötheti. Az élelmiszert közfogyasztásra alkalmatlannak vagy csökkent minőségűnek nyilváníthatja. A felhasználását, forgalmazását korlátozhatja, feltételhez kötheti, megtilthatja, megsemmisítését elrendelheti.

Az élelmiszer törvény előírja a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság felállítását, melynek feladata a Magyar Élelmiszerkönyv megalkotása.

A Magyar Élelmiszerkönyv

A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) a nyers és feldolgozott élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírások és ajánlott irányelvek gyűjteménye. Vezetésének feladatait a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

I. kötete az Európai Közösségek jogszabályai alapján készült, a Magyarországon előállított vagy forgalomba hozott élelmiszerekre kötelező előírásokat,

II. kötete a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készült, ajánlott termékleírásokat,

III. kötete - a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény - az Európai Közösségek jogszabályai alapján készült kötelező előírásokat, továbbá az ajánlott MSZ EN szabványokat, valamint az egyéb hazai és nemzetközi szabványokat, illetve ezek hiányában az e célra kidolgozott irányelveket tartalmazza.

A földművelésügyi miniszter a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság javaslata alapján a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező rendelettel adja ki és az ajánlott irányelveit közzéteszi.

A Magyar Élelmiszerkönyvet a 15 tagú Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki. A tagok a tudomány, a gazdaság, az élelmiszer-ellenőrzés és fogyasztói érdekvédelmi szervezetek, valamint a Földművelésügyi Minisztérium, az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium, a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium és a Népjóléti Minisztérium képviselőiből - az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével - a földművelésügyi miniszter nevezi ki.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság az egyes szakterületek előírásainak és irányelveinek kidolgozására külön szakbizottságokat hoz létre.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság tagjai közül elnököt, elnökhelyettest és titkárt választ, működési szabályzatát maga alakítja ki, és azt - az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével - a földművelésügyi miniszter hagyja jóvá.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság működésével kapcsolatos titkársági teendőket a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

Az előállítónak a gyártandó élelmiszerről gyártmánylapot kell készítenie, melyen a gyártóra és termékre vonatkozó fontosabb, a törvényben meghatározott, adat szerepel.

GYÁRTMÁNYLAP

I. Az élelmiszer-előállítás főbb adatai

1. Az élelmiszer-előállító neve, címe:

2. Az élelmiszer-előállító hely neve, címe:
3. Az élelmiszer megnevezése:
4. Az élelmiszere vonatkozó minőségi előírás: A MÉ vonatkozó termék előírásának/irányelvének száma és megnevezése: (Ha az előírás/irányelv több terméket/termékcsoporthoz is tartalmaz, az élelmiszer ennek megfelelő további pontos azonosítása is szükséges.) Az előállítási engedély (ha erre kötelezett) száma:
5. A termék egységnyi mennyiségre számított anyag összetétele: A 15. számú melléklet 3. pontjában előírtak kivételével változó anyagösszetételt nem tartalmazhat. A gyártás során a megadott összetevőktől típusukban nem lehet eltérni. A mennyiségek - kizárólag a felhasznált anyagok természetes összetételi és érzékszervi ingadozásának ellensúlyozására - változhatnak. Az erre történő utalás nem tekintendő változó anyagösszetételnek.
6. Az élelmiszer alkotórészeinek csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:
7. Felhasznált adalékanyagok: Csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk, illetőleg (ha a MÉ felhasználható adalékanyag előírásaiban nem szerepelnek) e rendelet hatálybalépéséig kiadott engedélyek esetében az OTH engedélyszámuk, az azt követően kiadottak esetében pedig az OÉTI engedélyszámuk.
8. Az előállítási eljárás rövid leírása, különös tekintettel az egészségügyi biztonságot és a minőséget befolyásoló körülményekre:
9. Az élelmiszer minőségét és veszélytelenségét a 10. § előírása szerint biztosító rendszer vagy azok elemeinek ismertetése:

II. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Érzékszervi tulajdonságok:
2. Összetételi jellemzők (pl. fehérje, zsír, szénhidrát, extrakt, alkoholtartalom, hamutartalom stb.):
3. Mennyiségi jellemzők (tömeg, térfogat, darabszám):
4. A csomagolás módjának leírása:

Csomagolóanyag engedélyszáma:

Egyedi fogyasztói csomagolás módja (anyaga, zárás, címke elhelyezése):

Kínáló- és gyűjtőcsomagolás (darab szám):

Nagyfogyasztói csomagolás:

5. Minőségmegőrzési időtartam:

III. Az élelmiszer jelölése (a címke grafikai és szövegterve):

IV. Melléktermékek, hulladékok kezelése, továbbhasznosításuk:

.....

élelmiszert előállító egység vezetője

Az Állomás jóváhagyó záradéka:

V. Nyilatkozat arról, hogy a termék neve más részére bejegyzett, oltalomban részesített jogot (szabadalom, ipari minta, használati minta, védjegy) nem sért.

Takarmánytörvény, takarmánykódex

Hatályos joganyagok:

- 2001. évi CXIX. Törvény a takarmányok előállításáról és forgalomba hozataláról.
- 43/2003 (IV. 26.) FVM végrehajtási rendelet.
- 44/2003 (IV. 26.) FVM rendelet a Magyar Takarmánykódex kötelező előírásairól.

A végrehajtási rendelet szabályozza az ÁOGYTI, OMMI, ÁNTSZ, Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások feladatát, működését, hatáskörét a takarmányok előállításával és forgalomba hozatalával, hatósági vizsgálatával, szankcionálással kapcsolatban.

A rendelet kiterjed az alábbiakra:

- Fogalom meghatározás.
- Takarmánykeverő üzemek működési engedélyének kiadása, meghosszabbítása.
- Új üzem létesítésének feltételei.
- A takarmány előállítás feltétele, a gyártmánylapon kötelezően feltüntetendő adatok.

- Gyógyszeres takarmányok előállítás.
- Állati eredetű fehérjeforrások felhasználása.
- Takarmányok tárolása, csomagolása, forgalmazása.
- Takarmányok értékcsökkenése, minőségvédelmi bírság kiszabása, mértéke.
- A szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges vizsgálatok, adatlapok (új takarmányok, alapanyagok engedélyezése, stb.).
- Kötelezően garantálandó beltartalmi paraméterek.
- Laboratóriumi vizsgálatok során megengedhető maximális eltérések mértéke. A laboratóriumok ellenőrzését.
- Laboratóriumi kör és egyeztető vizsgálatok gyakoriságára, felügyeletére.
- Takarmányok hatósági mintavételét, vizsgálatát, a költségviselőt.
- A takarmányok garantált beltartalmi paramétereitől maximálisan megengedhető eltérések mértéke.
- A takarmányok mikrobiológiai határértékei.
- A takarmányokban alkalmazott mikroelem szintek maximálisan megengedhető mértéke.

Magyar Takarmánykódex (Codex Pabularis Hungaricus)

- Takarmányok gyártása során felhasználható alapanyagok, jellemzőik, jelölésük, kötelezően deklarálendő paramétereik.
- Nem kívánatos, tiltott, adalék anyagok jegyzéke, határértékek, bedolgozás mértéke.
- Baromfi takarmányok energiaértékének számítása.
- Takarmánykeverékek forgalmazása.
- Mintavétel szabályai, alkalmazható vizsgálati módszerek.
- Különleges takarmányozási célú takarmányok és kiegészítők beltartalma és az azokra vonatkozó felhasználási lehetőségek.
- Az állatfajonként, korcsoportonként, hasznosítási irányonként maximálisan felhasználható takarmánykiegészítők (enzimek, antioxidánsok, íz- aroma anyagok, stb.), vitaminok és mikroelemek mennyiségét.

A takarmánytörvény és a kódex előírásai eleget tesznek számos Európai Bizottsági és Európa Tanácsi követelménynek, melynek jegyzéke a végrehajtási rendeletben megtalálható.

Az élelmiszerekhez hasonlóan a takarmányokról is kell gyártmánylapot készíteni, melynek részleteiről a törvény rendelkezik.

Gyártmánylap (takarmányokhoz)

Előállított takarmány neve:

Azonosító termékszám:

OMMI forgalomba hozatali száma:

Rendeltetése:

Előállító neve

Előállító címe:

Gyártás helye

Gyártás címe:

A takarmány előállításának megkezdése

A takarmány részletes, tételes összetétele:

Az előállító által garantált beltartalmi értékek

Beltartalmi paraméter

Minimum érték, maximum érték, pontérték

Takarmányban lévő gyógyszer hatóanyagának neve.

Koncentrációja:

Törzskönyvi száma

Élelmiszer-egészségügyi várakozási idő:

A takarmány rendeltetésszerű felhasználási javaslata:

Végtermékbe való bekeverési százaléka:

Tárolási, raktározási javaslat:

A takarmány kiszerelese:

Munkaegészségügyi és munkabiztonsági előírások az előállítás, tárolás területén:

Vényköteles gyógyszert tartalmazó takarmány esetén: **CSAK ÁLLATORVOSI VÉNYRE SZOLGÁLHATÓ KI!**

Minőség-megőrzési időtartam:

Gyártási idő:

Ha szükséges akkor **CSAK TAKARMÁNYOZÁSI CÉLRA!**