

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október



Tisztelt Olvasó!

A **Táplálkozási Akadémia** című hírlevél célja az, hogy az újságírók számára hiteles információkat nyújtson az egészséges táplálkozásról, életmódról, élelmiszerjogról, valamint a legújabb tudományos kutatási eredményekről.

A hírlevélben olvasható anyagok szabadon használhatók. Kérjük, hogy forrásként jelölje meg hírlevelünket!

Az elmúlt évek során örömmel tapasztaltuk, hogy Önök közül egyre többen használták hírlevelünk egyes részleteit, sőt akár egy-egy írásunkat teljes terjedelmében is. Köszönjük, hogy segítették munkánkat, és cikkeikben megjelölték forrásként az MDOSZ-t.

A jog az emberi együttélés legalapvetőbb szabályainak az összessége, amely a többség által elfogadott viselkedési normák megvalósulását szolgálja a társadalmakban. Segítségével gyakorolhatunk bizonyos tevékenységeket és teljesítünk kötelességeket. Mindennapjainkat, életünket teljesen átszövi a jog, ez alól természetesen az élelmiszerek sem lehetnek kivételek. Október hírlevelünk az uniós és hazai élelmiszerjogban való könnyebb eligazodást, a főbb jogszabályok megismerését kívánja elősegíteni. A jogszabályi környezet pontos ismerete a dietetikus, élelmiszervezető kollégáknak elengedhetetlen a hatékony munkavégzéshez, de a szakmán kívülieket is érdekelheti az élelmiszer-ellenőrző hatóságok tevékenysége és az ide vonatkozó törvényi felhatalmazásaik.

Kérdéseivel, valamint további szakanyagok elérhetősége érdekében forduljon bizalommal a szerkesztőbizottsághoz, illetve a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének szakembereihez!

Jó munkát kíván:

a szerkesztőbizottság

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

A hazai és uniós élelmiszerjog kapcsolata

Jelen hírlevelünkben a hazai és az uniós jog kapcsolatát, a jogharmonizáció lényegét, az élelmiszer ellenőrző hatóságok szervezetrendszerét, törvényi felhatalmazásaikat, és a hatályos jogszabályok fő területeit (élelmiszertörvény, élelmiszerjelölés, Magyar Élelmiszerkönyv, élelmiszerhigiéna) ismertetjük meg.

Információt kaphatnak pl. a **RASFF gyorsriasztási rendszerről**, amely az unió valamennyi tagállamában segíti a gyors beavatkozást, ha élelmiszer-biztonsági veszély lép fel. Megtudhatják továbbá, hogy mely jogszabályok vonatkoznak az élelmiszer-jelölésre (címkékre), illetve mely hatóság engedélyezheti az élelmiszer-ellenőrző laboratóriumok működését.

Alapfogalmak

A **közösségi jog** a tagállamok belső jogrendjével sajátos viszonyban van, mert a közösségi jog **elsőbbiséget élvez** a tagállamok jogszabályaival szemben. Az elsőbbségnek az a lényege, hogy ha a közösségi jog és a nemzeti jog összeütközése állapítható meg, akkor a közösségi jogot kell alkalmazni. A közösségi jog elsőbbsége az utóbb megszülető nemzeti jogszabályokkal szemben is érvényesül. A közösségi jog egy részére az is jellemző, hogy a tagállamok nemzeti jogában közvetlenül

alkalmazandó, mint pl. a szerződések és a rendeletek. **A közösségi jog jelentős része közvetlenül hatályos a tagállamokban.** Ennek az a lényege, hogy bárki – a nemzeti bírósága előtt – hivatkozhat a közösségi jogra és kérheti, hogy a nemzeti bíróság a közösségi jogra alapozva hozzon ítéletet. **A rendelet** olyan általános hatályú közösségi jogi norma, amely teljes egészében, **minden tagállamban kötelező és közvetlenül alkalmazandó.** Ez azt jelenti, hogy a tagállamok nem alkothatnak a rendeletek tárgykörében nemzeti jogszabályt, hanem a rendelet – a hatályba lépésétől kezdve – minden tagállamban, részleteiben alkalmazandóvá válik.

Rendeleteket a Tanács, a Tanács és a Parlament közösen, a Bizottság, valamint az Európai Központi Bank alkothat. Az **irányelv** olyan közösségi jogszabály, amely az elérendő célokat illetően kötelezi a tagállamokat, de a cél megvalósításának formáját, az eljárások és eszközök megválasztását és saját jogrendszerbe illesztését átengedi a tagállamoknak. Az irányelvek esetében tehát **minden tagállamnak kötelező a nemzeti jogalkotás útján az irányelveknek megfelelő jogszabályt kibocsátani** meghatározott időn belül. Irányelvet a Tanács, a Tanács és a Parlament közösen, továbbá a Bizottság alkothat. **A határozat** meghatározott címzettekhez szóló, **konkrét**

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

ügyre vonatkozó közösségi jogi aktus, ami a címzetteket teljes egészében kötelezi.

Jogharmonizáció

A közösségi jog rendeletei tehát közvetlenül hatnak a hazai jogrendszerre és élelmiszerjogra, de számos irányelvnek a hazai jogba való „átültetése” a napjainkban is zajlik. Ezt a kötelező jellegű jogalkotó magatartást hívjuk **jogharmonizációnak.**

„A termőföldtől az asztalig.”

Ugyancsak a közösségi jogalkotás elve érvényesül „a termőföldtől az asztalig” szlogenben. Célja, hogy a termelés legelső fázisától, a feldolgozás és gyártás teljes folyamatán keresztül, a végső fogyasztóig való eljutás pillanatáig, egységes szemléletű élelmiszerjogi szabályozás és ellenőrzés valósuljon meg. Az élelmiszer-biztonságban oly fontos „kötelező gondosság elve” az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjére egyaránt vonatkozzon, számukra egyenlő jogokat és köteleességeket biztosítson. Hazánkban a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MgSzH) munkatársai igen széles jogosítványokkal rendelkeznek az élelmiszerellenőrzések terén. A kiterjedt ellenőrzések a lakosság élelmiszer-biztonsági szempontból kifogástalan termékekkel való ellátását szolgálják. A szabálytalanságokért kiszabható, tetemes bírságok visszatartó ereje igen nagy, sokszor közvetlenül gátolja a kifogásolt „vállalkozás” további működését.

Az egységes élelmiszer-biztonsági szervezet létrehozásáról szóló 2243/2006. (XII. 23.) Kormány határozatban foglaltak alapján az élelmiszer-ellenőrzést végző hatóságok egységesen a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter irányítása alá kerültek. Ennek keretében 2007. október 1-jétől az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat területi intézeteinek élelmiszer-ellenőrzési feladatait az MgSzH területi szervei;

- az Országos Tisztifőorvosi Hivatal növényvédőszer és termésközelítő anyag engedélyezéssel kapcsolatos feladatait a továbbiakban a MgSzH Központja;

- az Országos Élelmiszer-biztonsági és Táplálkozástudományi Intézet élelmiszer-ellenőrzéshez kötődő **élelmiszer-biztonsági**, élelmiszer mikrobiológiai, élelmiszeradalék és kémiai szennyező anyag, élelmiszerkémiai és **analitikai feladatait a MgSzH Központja látja el.**

Az MgSzH koordinálásával megvalósuló Élelmiszer-biztonsági szakterület tevékenysége:

- az **élelmiszerek minőségének, higiéniájának és biztonságának laboratóriumi vizsgálatára** felmérő rendszert működtet, valamint ellenőrző vizsgálatokat végeztet,

- részt vesz az **élelmiszer-előállító üzemek ellenőrzésében és minősítésében,**

- folyamatosan végzi az **élelmiszeripari gépek, berendezések higiéniai alkalmassági**

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

vizsgálatát, működteti és naprakészen tartja a **gépminősítési nyilvántartási** rendszert; gondoskodik annak közzétételéről,

- szervezi a jogszabályokban meghatározott **radiokémiai vizsgálati, ellenőrzési feladatok ellátását**,

- elősegíti az **exporttal és importtal, forgalmazással** kapcsolatos élelmiszer- és takarmányellenőrzési hatósági előírások érvényesítését,

- **engedélyezi az új élelmiszerek** – beleértve a géntechnológiával módosított szervezeteket (GMO-kat) is – és az egyes élelmiszerek ionizáló **sugárzással történő kezelését**,

-közreműködik a szakterületének vonatkozásában megjelent **uniós jogszabályok harmonizációjával** kapcsolatos feladatok ellátásában,

- szakterületével összhangban ellátja a szakmai informatikai feladatokat, részt vesz a szakterületéhez kapcsolódó informatikai rendszerek – különösen a **RASFF gyorsriasztási rendszer – működtetésében**,

- megteszi a szükséges intézkedéseket a RASFF rendszeren keresztül bejelentett, továbbá a Magyarországon észlelt veszélyhelyzet esetén,

- **ellátja az élelmiszer-biztonság, -higiénia, -minőség** szakterületet érintő nemzetközi szervezetekben, **EU szakbizottságokban és munkacsoportokban a szakmai képviselést**,

- engedélyezi és **ellenőrzi a nem állam által működtetett, élelmiszer-higiéniai és -biztonsági célú vizsgálatokat végző** állategészségügyi **laboratóriumok működését**, továbbá vezeti azok nyilvántartását,

- részt vesz az állati eredetű termékeket előállító engedélyezett és **export üzemek minősítésében**.

„Egy lépést hátra és egyet előre.”

A fenti mondat nem a „helyben járásról” szól, hanem az élelmiszer előállítók, forgalmazók alapvető, önellenőrzési kötelezettségéről. A gyakorlatban ez azt jelenti például, hogy meg kell győződni a felhasználni kívánt termék származásáról és megfelelőségéről (érzékszervi és laboratóriumi vizsgálatok) csakúgy, mint az előállított termék kifogástalanságáról. A sokat emlegetett **élelmiszer „nyomon-követési” rendszer** tehát az egy „lépést hátra és egyet előre” elvre épül. Kiemelkedő jelentősége az, hogy segítségével egy kifogásolt termék (pl. fusarium toxinnal szennyezett búzaliszt) könnyen visszahívható valamennyi forgalmazótól és tovább feldolgozótól, feltéve, ha minden élelmiszerláncban résztvevő szereplő kidolgozta és alkalmazza a saját élelmiszer nyomon-követési rendszerét. Ha jól működik a nyomon-követéses rendszer, akkor a fogyasztó teljesen biztonságban érezheti magát. Minden külső kontrolnál többet ér a hatékony belső ellenőrzés.

Élelmiszerjogi hierarchia,

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

alapvető élelmiszerjogi szabályok:

Az Európai Unióban a 178/2002/EK rendelet, Magyarországon az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény (Ét.) fektette le az új típusú élelmiszerjog alapjait. Az élelmiszertörvényt 2008. szeptember 1-től felváltó, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. tv. egységes szemlélettel kezeli az élelmiszerlánc egészét.

Tehát az érintett témákat felölelő szabályok, valamint az Élelmiszerlánc törvény felhatalmazásai alapján megalkotott hazai rendeletek alkotják az ún. élelmiszerláncot, az élelmiszeripart érintő jogi szabályozás magját. A jogszabály-lista a hazai jog részét is képező, közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletekből, magyar törvényekből, valamint magyar rendeletekből áll össze, amelyeknek egy része **közösségi irányelveket „ültet át” a hazai jogba**. Ezek együttesen alkotják azt a rendszert, amelyre az élelmiszer-előállítás és forgalmazás során minden szereplőnek tekintettel kell lenni. A következőkben egy rövid áttekintést adunk a szabályozás öt fő területéről.

1. ÉLELMISZERTÖRVÉNY:

Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002 EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról. Módosítás: 1642/2003 EK rendelet; 575/2006/EK r.; 202/2008/EK r. 2008:

XLVI. tv. Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről (hatályos 2008. szept.1-től).

2. ÉLELMISZER JELÖLÉS:

A vonatkozó joganyagok előírásainak az érvényesülése következtében láthatjuk például az élelmiszerek címkéjén a tápanyagtartalomra vonatkozó adatokat. Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004 (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM rendelet. Módosítások: -167/2004. (XI. 29.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet. - 38/2005. (IV. 27.) FVM-EüM-GKM együttes rendelet. - 90/2005. (X. 13) FVM-EüM-GKM együttes rendelet. - 5/2006. (I. 20) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet. - 86/2007. (VIII. 17) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet. - 40/2008. (IV. 3.) FVM-SZMM együttes rendelet.

3. MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV:

Az élelmiszerkönyv termékekre vonatkozó előirataból tudhatjuk meg, hogy az élelmiszerek elnevezése mitől függ, illetve hogy egy adott élelmiszernek milyen alapanyagokból kell állnia, milyen technológiával készül, melyek a megengedett adalékanyagai. Leírást találhatunk továbbá a késztermékek érzékszervi és állománytulajdonságaira vonatkozóan is.

- 220/2008. (VIII. 30.) Korm. r. az élelmiszerlánc területén kötelező előírások és ajánlott szakmai irányelvek gyűjteményei kiadásának rendjéről. - 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól. - 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól. Részletesebben lásd az Élelmiszerszabályozási Információk 3. számú füzetét (Magyar Élelmiszerkönyv Tartalomjegyzék) és a www.fvm.hu honlap vonatkozó részét.

4. SZABVÁNYOK:

A szabványok szerepe igen egyszerű, az azonos nevű gyártmányok egységes megjelenését, íz, szín, illat, tápanyagtartalmát, állománytulajdonságait, stb. hivatott szolgálni. Például részletesen leírja, hogy a fehér kenyér „bélzete” és „kérgé” milyen színű, ízű, illatú, konzisztenciájú, aranyú legyen.

- 1995. évi XXVIII. törvény a nemzeti szabványosításról.

5. ÉLELMISZERHIGIÉNIA:

Mindazon előírásoknak a gyűjteménye, amely szolgálja az élelmiszer termelők, gyártók, kereskedők „jó higiéniai gyakorlatának” a megvalósulását.

- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiénéről.**

- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.

- Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági

ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról.

- A Bizottság 2075/2005/EK rendelete a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról.

- 66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszer-higiéniai szabályokról.

- 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer előállításának élelmiszerhigiéniai feltételeiről.

- **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről.**

- 14/2006. (II. 16.) FVM-EüM-ICsSzEM rendelet a kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és – értékesítés feltételeiről.

MÉ 2-1/1969 Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója.

Reményeink szerint az élelmiszer-ellenőrzések hatékonysága, kiterjedtsége révén egyre kevesebbszer lesz szükség olyan széleskörű élelmiszer-biztonsági intézkedések bevezetésére, mint pl. a mikotoxinnal szennyezett fűszerpaprika, vagy a fusariummal szennyezett búzaliszt esetében. Akkor működik igazán jól a rendszer, ha közvéleményt jogosan borzoló események kimaradnak a híradásokból.

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

Hírlevél

II. évfolyam 10. szám, 2009. október

Felhasznált források:

Dr. Andiska Szilvia, Klotz Balázs: A közösségi jog forrásai. Közigazgatási alapvizsga tankönyv, Budapest, 2009.

Szeitzné Sz. M.: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon. Kereskedelmi És Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2003.

URL:<http://www.mgszh.hu/> (2009.10.16.)

IMPRESSZUM:

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA
hírlevél

kiadja:

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

szerkesztőbizottság:

Prof. Dr. Biró György
Antal Emese (MDOSZ elnök)
Gyuricza Ákos (dietetikus - MDOSZ)

lektorálta:

Prof. Dr. Biró György
Antal Emese (MDOSZ elnök)
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége
1092 Budapest, Ferenc krt. 2-4. 3/24.
Tel.: 06 1 269-2910
Fax: 06 1 210-9075
e-mail: mdosz@mdosz.hu
www.diet.hu