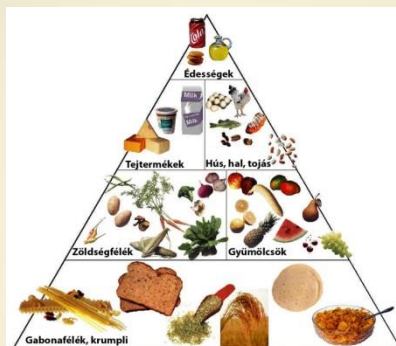


Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete



dr. Reiterer Zoltán

Az Európai Unió élelmiszerjogának alapelve

Alapelv: a biztonságos és egészséges élelmiszer szabad mozgása biztosított legyen a belső piacon.

Konklúzió: szükség van az élelmiszer- és takarmánybiztonságot átfogó élelmiszerjogra
(178/2002.EK.r.)

Alkalmazandó jogszabályok az élelmiszerlánc szabályozásban

Az élelmiszerlánc szabályozásának törvénye

a 2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről (Éltv.)

(hatályos: 2008. szeptember 1- től)

Felismerés: a teljes élelmiszerlánc egységes és folyamatos hatósági felügyelete szükséges.

Cél: biztonságos, garantált összetételű élelmiszer.

Eszköz: nyomon követés , hatósági felügyelet a **„a termőföldtől az asztalig”**
a teljes élelmiszerláncban.

(alkalmazandóak továbbá EK rendeletek, törvények, FVM, VM rendeletek, együttes rendeletek.)



Az élelmiszerlánc törvény célja

Az élelmiszerlánc szereplőire vonatkozó követelmények megfogalmazásával és egységes hatósági felügyeletének megteremtésével

- a végső fogyasztók egészségének, a fogyasztók és az élelmiszer-vállalkozások érdekeinek védelme,
- a biztonságos, illetve a megfelelő minőségű élelmiszer előállításához, továbbá az élelmiszerek nemzetközi kereskedelméhez szükséges garanciák biztosítása;
- az élelmiszerláncban a lehetséges kockázati tényezők számának csökkentése érdekében a helyi, illetve regionális kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés elősegítése;
- az állatok egészségének megőrzése, az emberek egészségét is veszélyeztető, valamint nagy gazdasági kárt okozó járványos állatbetegségek megelőzésének és leküzdésének biztosítása;
- állatgyógyászati termékek biztonságos előállításának, kereskedelmének, felhasználásának biztosítása;
- az emberi fogyasztásra kerülő, valamint az élelmiszerek alapanyagául szolgáló, továbbá a takarmányozásra szánt növények szennyezésektől mentes termőföldön történő termesztésének elérése.



Az élelmiszerlánc

élelmiszerlánc: azon folyamatok összessége, melyek szereplői közvetlen vagy közvetett hatással vannak az élelmiszerre a talajvédelem, agrár-környezetvédelem, növénytermesztés, növény-egészségügy, növényvédelem, az engedélyköteles termék és az állatgyógyászati termék előállítása, forgalomba hozatala és felhasználása, az élelmiszer- és takarmány-előállítás, szállítás, tárolás és forgalomba-hozatal, felhasználás, az állat tartása, szállítás, forgalomba hozatala, az állat-egészségügy, a növényi és állati eredetű melléktermék kezelés, tárolás, szállítás, forgalomba hozatal és felhasználás során.

A folyamatba beletartozik az engedélyköteles termék (pl.: tej, hús) és az állatgyógyászati termék előállítása, forgalomba hozatala és felhasználása, az élelmiszer- és takarmány-előállítás, szállítás, tárolás és forgalomba hozatal, felhasználás is.

Az élelmiszer: minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot avagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.



Hatósági felügyeleti tevékenységek

Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete kiterjed többek között:

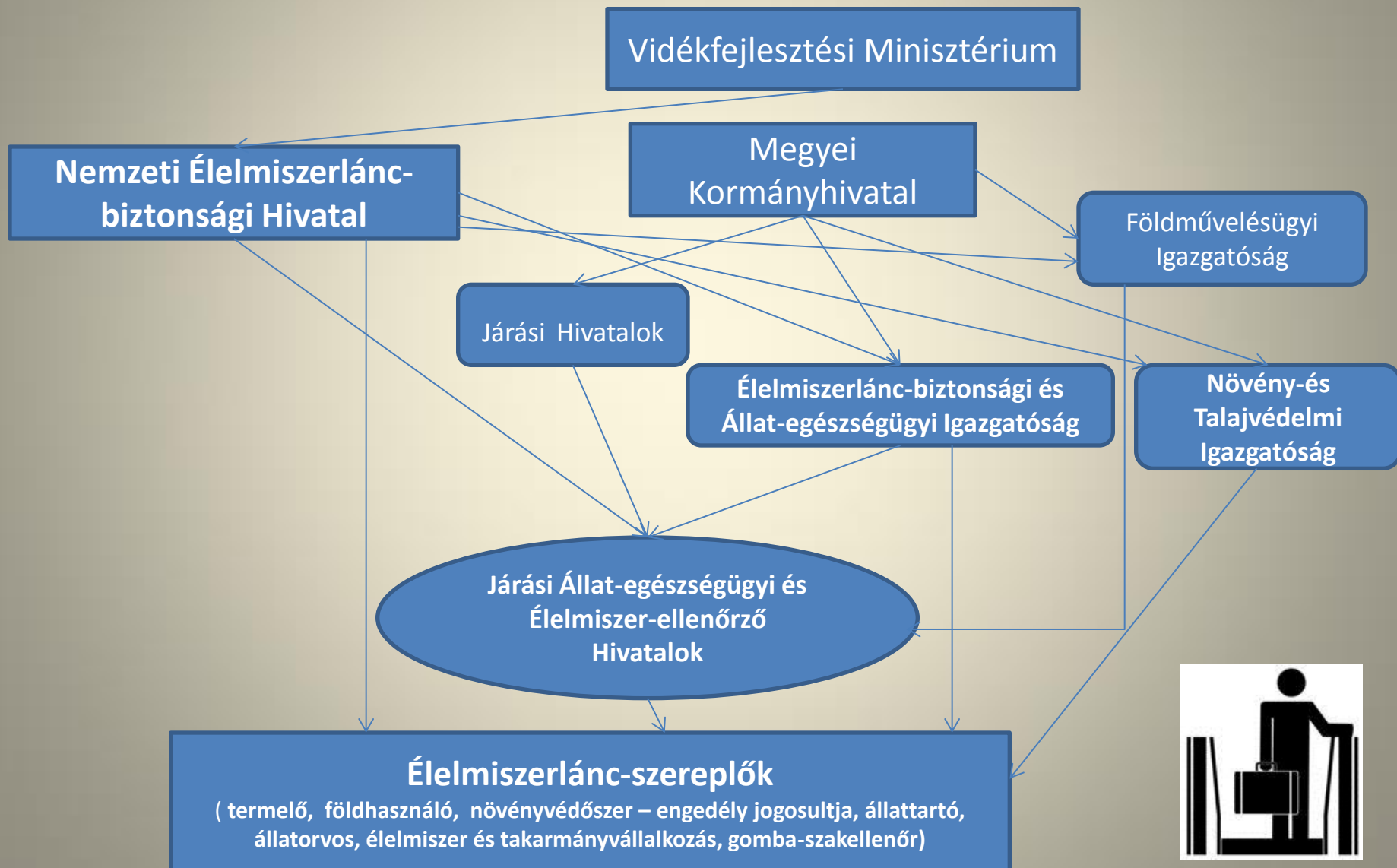
- az élelmiszer-termelés, -előállítás, -feldolgozás, -tárolás, -szállítás és -forgalomba hozatal minden szakaszára;
- a takarmányok előállítására, tárolására, szállítására, forgalomba hozatalára és felhasználására;
- az állatok tartásának, szaporításának, tenyésztésének, szállításának és forgalomba hozatalának állat-egészségügyi vonatkozásaira, valamint az állatok egységes azonosítási és nyilvántartási rendszerére;
- az állatok állat-egészségügyi ellátására és felügyeletére;
- az állatgyógyászati termékek előállítására, kereskedelmére, és felhasználására.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv tevékenysége magában foglalja egyebek mellett:

- az állat-egészségügyi, állatvédelmi, állattenyésztési, élelmiszerbiztonsági- és élelmiszerminőség-ellenőrzési feladatokat;
- a takarmány-ellenőrzési feladatokat.



Élelmiszerlánc-felügyeleti szervek



A felügyeleti szerv eszközszerete

- Hatósági eljárás kérelemre, hivatalból (közérdekű bejelentés alapján);
- kérelemre: engedélyezési eljárás, hatósági bizonyítvány kiállítása,
- hivatalból: hatósági ellenőrzések,
- ideiglenes intézkedés meghozatala (kötelezően) kár, veszély elhárítása érdekében;
- hatósági eljárás megindítása, lefolytatása;
- döntéshozatal, jogszabálysértés esetén szankciók alkalmazása.



Felelősség

- Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőség-megőrzési időtartam lejártáig - felelős.
- Kivétel: ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozta.
- Az élelmiszer-, illetve a takarmány-vállalkozás felelős a takarmány, illetve az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta, vagy az általa is felismerhető lett volna. A hibáért a magyarországi első forgalomba hozó akkor is felelős, ha azt nem ő okozta, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hiba a magyarországi első forgalomba hozatalt megelőzően keletkezett.
- Az előírásoknak való megfelelését igazoló okiratok hiánya esetén vélelmezni kell, hogy a forgalmazó a forgalomba hozatalt kizáró hibát felismerhette.
- Az jelölésért az élelmiszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős.
- Az állattartók felelőssége szintén szigorúan meghatározott (állatvédelmi, állategészségügyi, jelölési előírások).

Szankciók: figyelmeztetés, intézkedés, pénzbírság kiszabása.

A járványügyi intézkedések és a pénzbírság fellebbezésre tekintet nélkül végrehajthatóak!

A bírság és az eljárási költségek köztartozásnak minősülnek, és az adóhatóság foganatosítja.

Bírságok

A bírságok kiszabásának elvei, és megfizetésének szabályai

Elv: a bírság a jogsértés súlyához, az az által elért előnyhöz, a veszélyeztetés mértékéhez és a vállalkozás gazdasági méreteihez igazodik.

Bírságok: - növényvédelmi bírság, élelmiszerlánc-felügyeleti bírság (15 eFt-15 MFt),- takarmány-ellenőrzési bírság, élelmiszer-ellenőrzési bírság (15 e Ft-100 MFt, illetve az emberek vagy állatok széles körének egészségét károsító vagy veszélyeztető, továbbá a felhasználók széles körének jelentős vagyoni hátrányt okozóan **2 MRD Ft**).

Élelmiszer-ellenőrzési bírság:

- az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelmények megsértése;
- élelmiszer-minőségi előírásoknak való meg nem felelés;
- fogyaszthatósági határidő lejárt utáni forgalomba hozatal;
- minőségmegőrzési határidő lejárt utáni forgalomba hozatal;
- a Magyar Élelmiszerkönyvi megnevezéseket jogellenesen használó élelmiszer forgalomba hozatala, vagy egyéb élelmiszer-jelölési előírásoknak való meg nem felelés esetén.



Bírságok

Élelmiszerlánc-felügyeleti bírság többek között:

- az állat-egészségügyre;
 - az állatok tartásának, szaporításának, tenyésztésének, jelölésének, szállításának és forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályaira;
 - az állatok állat-egészségügyi felügyeletére és ellátására;
 - az élelmiszer-termelésre, -előállításra, -feldolgozásra, -tárolásra, -szállításra és -forgalomba hozatalára;
- vonatkozó szabályok megsértése esetén

A bírság ismételten is kiszabható!



Intézkedések

Például:

- a tevékenység felfüggesztés, korlátozás, megtiltás, működési engedélyét feltételhez kötheti, módosíthatja, felfüggesztheti, visszavonhatja, illetve kezdeményezheti annak visszavonását.
- az élelmiszer- vagy takarmányjogi előírások megsértése esetén a forgalomba hozatalt **megtiltja**.
- **Járványügyi intézkedések** (pl. leöltetés, fogalmi korlátozás az állatállományra).



Trichinella vizsgálat

A házi sertés és a vaddisznó trichinella izomféreg vizsgálata

Cél: az állatról-emberre történő megbetegedés megelőzése.

Hatály: minden sertés egyedre kiterjedő, amelyet az élelmiszerláncba be kívánnak léptetni.

Eszköz: Post mortem húsvizsgálat.

A vizsgálat elvégzése hatósági állatorvosi feladat!

Helyszíne: Laboratóriumi eszközökkel házi sertés esetén a nagyobb vágóhidakon helyben, vaddisznó esetében a kijelölt vizsgálati helyen (az Állategészségügyi Igazgatóságon).

Lépései: jogszabály által meghatározottak (emésztéses vizsgálat).

Mintavétel: kb. borsónyi (1cm^3) vérbő hússzövet a rekesz izomból, nyelvből, lábszárból vagy rágóizomból.



Trichinella vizsgálat

Vizsgálat eredménye :

- Negatív ➔ hússzállítási igazolás kiadása.
- Pozitív ➔ beavatkozás: lefoglalás, megsemmisítés.



Vadhús az élelmiszerláncban

- Az élelmiszer birtokosa felelős az általa szállított, tárolt, forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért. (+ nyomon követhetőség, egyéb jogszabályi előírások).
- A húszállítási igazolást vagy annak a hatósági állatorvos általi hiteles másolatát az árusítás helyén kell tárolni (kiskereskedelem, vendéglátás).
- Az élelmiszer birtokosa felhasználásig köteles biztosítani a vadhús teljes tömegében a hőmérsékletet annak felhasználásáig (nagyvad:0 -7°C, apróvad 0-4°C).

{43/2011.(V.26.) VM rend.}



Vadhús az élelmiszerláncban

- A vendéglátásban alapanyagként az elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított húsvizsgálati igazolással vehető át (az igazolást a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számítva 3 hónapig köteles megőrizni).
- Nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelését a megérkezés után mielőbb el kell végezni.
- Kültakarójában lévő vadat a kültakaró nélkülítől külön kell tárolni, a kültakaróval rendelkezőt lefagyasztani tilos!
- A kültakaró eltávolítása, illetőleg a zsigerelés után az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.

{62/2011.(VI.30.) VM rend. 5.sz. mell.}

