

Élelmiszerek biztonságban

Közel 400 résztvevő jelenlétében tartották november 5-én az idei IFS Élelmiszer-biztonsági Konferenciát a Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karán. A rendezvényen a terület újdonságairól, szabványairól és gyakorlati módszerekről volt szó.

Az előadások előtt Marek Marzec, az IFS üzletfejlesztési tanácsadója köszöntötte a konferencia résztvevőit. A szünetben a lengyel származású szakember a Trade magazin kérdésére válaszolva elmondta, hogy az élelmiszer-biztonság annál fontosabb, minél hosszabb az ellátási lánc. Tapasztalata azt mutatja, hogy a lengyel cégek többsége ügyesen kihasználva az EU csatlakozás nyújtotta lehetőségeket, számos terméket tud exportálni szerte a világba. Az exportra kerülő termékek esetében a szabványok szerinti gyártás és annak tanúsítása hatványozottan fontos.

Ellenőrzések és bírságok

Dr. Helik Ferenc, a NÉBIH Kiemelt Ügyek Igazgatóságának vezetője az élelmiszer-biztonsági hivatal éves eredményeivel kezdte előadását. Az 1130 ellenőrzés során 4470 tonna termékkel kapcsolatban kellett intézkedjenek, ezek közül 1980 tonnát meg is semmisítettek. A kiszabott bírság 639,2 millió forintba rúgott, továbbá 8,8 milliárd forintnyi áfa- és adóelkerülést állapítottak meg munkatársai. Az élelmiszerral érintkező anyagokkal kapcsolatos IFS-szabványokat és a vonatkozó előírásokat mutatták be előadásukban Kata Anette és Balogh Tamás, a DNV munkatársai. A prezentáció során hangsúlyozták, hogy nemcsak az élelmiszert csomagoló anyagok érintkeznek a termékekkel, hanem a gyártás során használt eszközök is, és ennek megfelelően például játék lapáttal sem lehet fűszert adagolni.

Ahhoz, hogy termékeinket megkülönböztessük a piacon, az új vevői elvárásoknak is meg kell felelni. Dr. Bajkai Andrea, az SGS munkatársa a fenntartható palmaolaj (RSPO) szabványát és a fenntartható kávé, tea és kakaó (UTZ) szabványát ismertette, de bemutatta a vallási kisebbségek számára fontos kóser és HALAL szabványokat is. Ez utóbbiak iránt egyre nagyobb az érdeklődés a hazai termelő vállalatok között.

A PAS 96 élelmiszervédelmi útmutató nem kötelező jellegű javaslatait is-

mertette következő előadóként Laczkó György, a Bureau Veritastól. A guideline



alkalmazott eljárások gyűjteménye annak érdekében, hogy az élelmiszerek és italok biztonsága ne sérülhessen, azokat ne szennyezhesse, vagy azokkal való ellátásban zavart ne okozhasson az ellátási láncban semmilyen rosszindulatú vagy ideológiai alapon motivált támadás.

Gyakorlati megoldások

Ha az élelmiszergyártó cég ki szeretne lépni a kis manufaktúrák világából, akkor bizony másokra kell bízni a gyártási folyamat felügyeletét – kezdte előadását Illés Attila, a Bizerba ügyvezetője. A gyártás során ügyelni kell, hogy ne kerüljön idegen anyag a termékbe, mert a média hatására a fogyasztók hamar elpártolhatnak tőle. Gyártás után nem csak a termékek mennyiségének ellenőrzése javasolt, de érzékszervi tulajdonságaikat is ellenőrizni kell. Mindkét felügyeletre

léteznek már jól kidolgozott, gépiesített megoldások.

Minden ipari gép akkor termel jövedelmet, ha dolgozik, viszont csak akkor termelhet jó és biztonságos terméket, ha rendszeresen ki is takarítják. Ekkor a gép pihen. Ezt az időt ki lehet és ki is kell használni, figyelmeztetett Wicha János, az Ecolab képviselője. A takarítás során jelentkező gyakori problémákra összpontosítva dolgozták ki az AMSA Higiénia Kft. által forgalmazott termékeket, melyekből a cég vezetője, Antal Péterné harmat is bemutatott előadásuk során.

Jogsabályok, pályázatok

A tápértékszámítás, -mérés és -jelölés kérdéseivel foglalkozott dr. Szigeti Tamás és Balázs Gábor (Wessling) előadása. Az előadók ismertették a mért vagy számolt tápértékadatok 100 grammra vagy milliliterre történő megadásakor jelentkező nehézségeket. Elmondták, figyelembe kell venni, hogy a táblázatok alapján számolt és a laboratórium által mért érték nem lesz ugyanaz.

Az élelmiszeripari termelők számára elérhető kormányzati és uniós pályázatokról tartott előadást Kiss M. Zoltán, az Oldcet Kft. képviselője, a rendezvény zárásaként pedig Deák Ferenc, a Földművelésügyi Minisztérium osztályvezetője jogszabályi aktualitásokról, illetve a gyermekek közkeletű problémáiról beszélt.

Vass E.

Food safety guaranteed

There were almost 400 participants at the IFS Food Safety Conference in Budapest at the Corvinus University on 5 November. Before the speakers took the floor IFS business development consultant Marek Marzec welcomed those present. Later in the coffee break he told Trade magazin that the longer the supply chain, the more important food safety is. The first speaker was Dr Ferenc Helik from the National Food Chain Safety Office (NÉBIH), who told that they had implemented 1,130 checks, destroyed 1,980 tons of products and imposed HUF 639.2 million worth of fines. Anette Kata and Tamás Balogh from DNV introduced IFS standards and related rules for material which is in contact with food. Dr Andrea Bajkai from SGS spoke about the sustainable palm tree oil standard (RSPO), the sustainable coffee, tea and cocoa standard (UTZ) and HALAL standards. György Laczkó, from Bureau Veritas introduced the non-binding recommendations of the PAS 96 food protections guidelines. Attila Illés from Bizerba spoke about how food producers need to commission specialists with supervising the production process if they wish to leave the world of small manufactures behind. János Wicha from Ecolab talked about the importance of the proper cleaning of machines used in food production. Péterné Antal from AMSA Higiénia Kft. brought products developed especially for cleaning such machinery. Dr Tamás Szigeti and Gábor Balázs from Wessling informed participants about calculating, measuring and indicating the nutritional value of food products. Zoltán Kiss M. from Oldcet Kft. spoke about Hungarian and EU grant opportunities for food manufacturers. The last speaker was Ferenc Deák from the Ministry of Agriculture, talking about the latest legislation and the problems in children's public service catering. ■