

A hatósági élelmiszerfelügyelet és -szabályozás külföldön IV.

Élelmiszerek előállításának és forgalmazásának szabályozása az Egyesült Királyságban

A brit élelmiszer-szabályozás elvi alapját az a követelmény határozza meg, miszerint feltétlenül biztosítani kell a minőségi színvonalat a teljes élelmiszer-láncon keresztül - az alapanyagoktól kezdve a végső felhasználóig, tehát a fogyasztóig bezárólag - annak érdekében, hogy az élelmiszer mentes legyen a szennyeződéstől és semmilyen körülmények között ne jelentsen a közegészségügy számára veszélyeztetési kockázatot.

Élelmiszertörvény

Az élelmiszerek minőségének átfogó ellenőrzése az 1990. évi Élelmiszer Biztonsági Törvényen alapul, amely az 1984-es Élelmiszertörvényhez képest új előírásokat tartalmaz. Az Élelmiszer Biztonsági Törvény főbb rendelkezései, illetve az arra alapuló új szabályozás bizonyos elemei 1991. január 1-től érvényesek. Az új törvény alapvető változásokat tartalmaz annak érdekében, hogy Angliában, Skóciában és Walesben megszilárdítsa és korszerűsítse a korábbi élelmiszer-szabályozást, egységessé téve azt egész Nagy-Britanniában. Észak-Írország különálló, de hasonló szabályozással rendelkezik.

Az Élelmiszer Biztonsági Törvény legfontosabb rendelkezései az olyan élelmiszer forgalombahozatalának megakadályozására irányulnak, amely

- nem felel meg az élelmiszerbiztonság követelményeinek, azaz egészségre ártalmas, emberi fogyasztásra alkalmatlan, mert pl. oly mértékben szennyezett, hogy humán célú felhasználásra az adott állapotban nem fogadható el;
- nem rendelkezik a vásárló által elvárt jelleggel, beltartalmi értékkel és minőséggel;
- hamis vagy félrevezető jelöléssel van ellátva vagy így van kiszerezve.

A törvény értelmében vétségnek számít olyan élelmiszer értékesítése vagy forgalmazása, amely nem felel meg teljes mértékben az élelmiszerbiztonsági előírásoknak. A törvény felhatalmazza továbbá a minisztereket az élelmiszerek összetételének meghatározására, valamint arra, hogy szigorú követelményeket, illetve tilalmakat állapítsanak meg az élelmiszerek címkézésével, jelölésével, kiszerezésével és reklámozásával kapcsolatban.

Az Élelmiszer Biztonsági Törvény egyéb új rendelkezései a következők:

- a hatósági közreműködés lehetőségei a javítás érdekében;
- a miniszterek felhatalmazása, hogy szükség esetén külön rendeleteket adjanak ki, illetve, hogy az élelmezéségszégügyi kockázat felmerülésekor az érintett előállítói helyiségeket bezárassák;
- élelmiszerüzemek bejegyzése és engedélyeztetése, aminek részletezése és a részletek végleges formába öntése, valamint hatályba léptetése időközben megvalósult;
- előírások az élelmiszerhigiéniai oktatásra;
- elvárható gondossági kötelezettség.

Élelmiszer-szabványok

Nem kevés élelmiszer-szabvány van jelenleg érvényben az Egyesült Királyságban, bár jövőjük egyes esetekben kétséges. Ezek a szabványok legtöbbször az élelmiszerek hasznosanyag-tartalmának minimális szintjét rögzítik, mint például a különféle sajtok esetében a zsírtartalmat. A feltételek között a legszigorúbban az előállításhoz engedélyezett adalékanyagokat, valamint azok maximálisan megengedett mennyiségét írják elő.

Az EK tagságból eredő kötelezettségeknek megfelelően az Egyesült Királyságban számos olyan szabvány van, melynek alapját EK direktívák képezik. A szeszes italokkal és borral kapcsolatos EK szabályozást közvetlenül alkalmazzák.

Élelmiszer-szabványok hiányában egyes élelmiszerekre kidolgozták a helyes gyártási és forgalmazási gyakorlat kódexeit, amelyek többnyire megállapodások a kereskedelmi szövetségek és a helyi hatóságok között. Ezeket többnyire betartják, mivel a kódexeket a bíróságok ugyanúgy hivatkozási alapul veszik, mint szabványokat, s így azok tényleges jogi hatállyal bírnak. Élelmiszer-szabvány és gyakorlati kódex hiányában a bírósági joggyakorlat teremt precedenst az egyes peres ügyek számára.

Adalékanyagok

Az általánosan engedélyezett adalékanyagok minden élelmiszer előállításához felhasználhatók, amennyiben a vonatkozó összetételi szabványok nem tartalmazzak speciális megkötéseket. A legtöbb adalékanyagot pozitív listák alapján ellenőrzik, amelyek az adalékanyagokat funkciójuk, illetve bizonyos funkcióra való képességük szerint csoportosítják. Egyes szabályozások általános pozitív listát írnak elő kevés megkötéssel vagy korlátozás nélkül, de vannak olyanok is, amelyek alapján készült jegyzékek az engedélyezett adalékanyagok mellett felsorolják azokat az élelmiszereket is, amelyek esetében az

engedélyezett adalékanyagok - az ugyancsak rögzített felső határértéket figyelembe véve - használhatók csak fel. Általában ilyen speciális előírások szabályozzák az adalékanyagok jelölési módját abban az esetben is, amikor azokat adalékanyagként, illetve mint azok keverékét értékesítik. Nincs konkrét szabályozás a gyártási segédanyagok és aromák vonatkozásában. Ezen a területen az várható, hogy az EK aromákra vonatkozó keretdirektíváját fogadják el és vezetik majd be. Az adalékanyagok tisztasági kritériumait szintén egyedileg szabályozzák, amelyet általában az EK előírások alapján ellenőriznek.

Jelölés, súlyok és mértékek

Az 1984. évben módosított Élelmiszer Jelölési Szabályozás a vonatkozó EK-direktívákat veszi alapul, melyek kiterjednek a termék megnevezésére, az összetevők felsorolására, a minimális eltarthatóság jelölésére, a származási helyre, az előállító nevére és címére, a tárolást és a felhasználást elősegítő utalásokra, végül - amennyiben szükséges - a címkével kapcsolatos bizonyos korlátozásokra.

A módosított szabályozás előírásokat tartalmaz a szeszes italok alkoholtartalmának jelölésére. Néhány, az összetételelt szabályozó rendelkezés a termék rendeltetésével kapcsolatos előírásokat is rögzíti. Az adalékanyagokkal kapcsolatos szabályozások előírják a jelölés módját abban az esetben is, amikor azokat adalékanyagként közvetlenül kerülnek értékesítésre. A tápanyagtartalom jelölése általában nem kötelező, de amennyiben a címke tartalmazza, akkor a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium az EK Tápanyag Jelölési Direktívában kialakított előírás követését ajánlja.

Az 1985. évi Súly- és Mérték-Törvény, illetve az 1986. évi Csomagolt Áruk Szabályzata alapján az átlagértékre alapuló előrecsomagolási (kiszerezési) rendszer van érvényben. Ezen túlmenően egy gyakorlati kódex áll a csomagolók és az importőrök rendelkezésére. Bizonyos körülmények között még mindig érvényes a minimumértékre alapuló rendszer. Ezek olyan szabályozások, melyek az egyes élelmiszerek kiszerezési mennyiségeit, valamint a súly feltüntetési módját is meghatározzák. Minden termék súlyát metrikus mértékegységekkel kell jelölni, de egyes esetekben feltüntetendők az Egyesült Királyságban alkalmazott egyenértékek is.

Csomagolás

Átfogó ellenőrzést valósít meg az Élelmiszertörvény, illetve az Élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő Anyagok és Áruk 1987. évi szabályzata. Ez utóbbi szabályozás jelölési előírásokat tartalmaz az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokra és egyéb árukra vonatkozóan abban az esetben is, ha azokat külön értékesítik.

Korlátozva van a vinilklorid-tartalom csomagolóanyagként való felhasználás esetén, illetve az élelmiszerbe való migrációjának mértéke. Össze van állítva azon anyagok listája is, amelyek a regenerált cellulózfilm gyártása során felhasználhatók.

Higiénia

Minden élelmiszerelőállítói tevékenységet az 1970. évi Élelmiszer-higiéniai (Általános) Szabályzat alapján ellenőriznek. Speciális előírások vonatkoznak az élelmiszerszállító hajókra és egyéb közlekedési eszközökre, piaci helyiségekre, a friss hús Európai Közösségen belüli forgalmazására, baromfira és vágóhidakra. Az 1990. évi módosított Élelmiszerhigiéniai Szabályzat azon túlmenően, hogy megerősíti a korábbi előírásokat, további követelményeket is rögzít. Egyes területeken higiéniai gyakorlati kódexek is léteznek.

Végrehajtás

A törvények végrehajtása a helyi hatóságok feladata. Általában a tartományi közigazgatás foglalkozik a szabványban rögzített és jelölési előírások betartásával, míg a kerületi önkormányzatok a higiéniai és az egészségügyi törvények végrehajtását biztosítják.

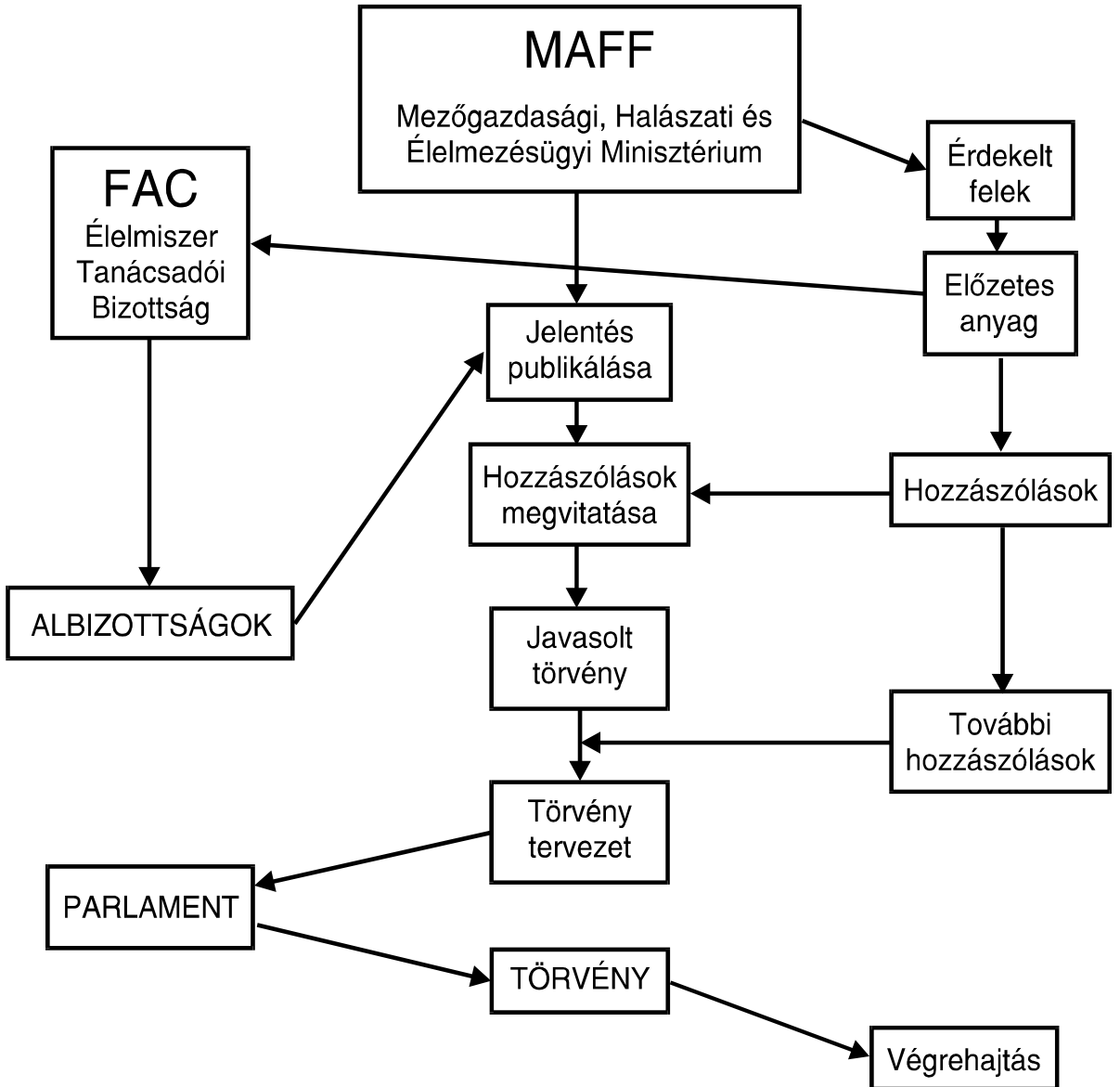
A jogszabályok megsértésének megelőzése érdekében szükség van az előállítókkal való folyamatos konzultációra, vitára is.

Törvénykezés

Az élelmiszerszabályozás kialakítása a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium, valamint az Egészségügyi Minisztérium közös felelőssége. Az élelmiszeripar különböző területeiről, az egyetemekről, az ellenőrző, illetve a fogyasztók érdekvédelmi szervezeteinek delegált szakembereiből álló Élelmiszer Tanácsadói Bizottság (FAC) a miniszter szaktanácsadó szerve. Amikor valamely téma megvitatásra kerül, az érdekelt feleket sajtóközlemény útján szólítják fel észrevételeik megtételére. A FAC azután összeállítja a témára vonatkozó jelentését, amelyről tájékoztatja az érdekelt feleket, ismételten kérve észrevételeiket. Ezt követően - rendszerint a jelentés ajánlásai alapján - törvényjavaslatok készülnek, melyhez ismételten bekérik az észrevételeket, majd végül megszövegezik a törvény tervezetét, amely a parlament elé kerül, majd - elfogadás esetén - számot kap és hatályba léphet. A törvényelőkészítés során egyéb szempontokat is figyelembe vesznek. Így például az adalékanyagok esetében a toxikus hatással kapcsolatban szakvéleményt kérnek az Élelmiszerekben, a Fogyasztási Javakban és a Környezetben található Vegyszerek Toxicitásával foglalkozó Bizottságtól. Az EK Bizottságát is tájékoztatni kell az egyes tagállamok tervezett nemzeti törvénykezéséről. Az

Egyesült Királyság törvényelőkészítési és törvénykezési gyakorlatát az élelmiszerszabályozás területén az alábbi diagram szemlélteti vázlatosan.

Az Egyesült Királyság törvényelőkészítési és törvénykezési gyakorlatának vázlata az élelmiszerszabályozás területén



Molnár Pál