

A Német Élelmiszerkönyv és szerepe az EU tagállamok hatósági élelmiszerellenőrzésében¹⁾

Coduro, Eric és Molnár Pál***

* Német Élelmiszerkönyv Bizottság, Bonn

** Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1998. április 8.

1993. január 1-től létezik az Európai Közös Piac, amelyet Belső Piacnak is neveznek. Ez egy belső határok nélküli terület, amelyen belül az áruk, a személyek, a szolgáltatások és a tőke szabad forgalma megvalósulhat. Az élelmiszerek forgalmazása ezek között egy nagyon fontos helyet foglal el.

A szabad áruforgalom megvalósítását a Közösségi Szerződés 30. cikkelye írja elő, ami azt fejezi ki, hogy a bevitel mennyiségi korlátozása és minden olyan intézkedés, ami a beviteti korlátozásokkal azonos hatású lehet, a tagországok között nem megengedett.

Az élelmiszerekre vonatkozó előírások közötti különbségek, de az egyes tagállamokban működő élelmiszerfelügyelet is alkalmasak arra, hogy a szabad áruforgalmat hátráltassák, a versenyt torzítsák és a fogyasztó-védelmet korlátozzák.

Ezért az Európai Bizottság úgy döntött, hogy a hatósági élelmiszerfelügyelet előírásait harmonizálni kell. Ennek érdekében adták ki 1989. június 14-én EKG 89/397 számú irányelvét és 1993. október 29-én az EKG 93/99 számú irányelvét, melyeket a tagállamoknak a nemzeti jogba át kellett vezetniük. Miután ezek az irányelvek nagy mértékben a német élelmiszerfelügyelet bevált alapelveit tartalmazzák, Németország számára nem jelentettek újdonságot, és ezért bevezetésüknél sem adódtak nehézségek. Hasonló a helyzet Magyarország számára is, mivel az 1995-ben elfogadott Élelmiszertörvénnyel egy modern, a jövőre irányuló és az Európai Unió számára is elfogadható törvényt alkottak.

Az Élelmiszerkönyv és az Európai Unió

Az Élelmiszerkönyv koncepciója évszázadunk elején Ausztriából kiindulva Svájcra keresztül Németországban és végül Magyarországon is követőkre talált. Bár a Bizottságok, amelyek ezeket Élelmiszerkönyveket kidolgozzák, a megnevezett országokban különböző feltételek mellett

¹⁾ A XII. Élelmiszer Minőségellenőrzési Tudományos Konferencián, Szolnokon, 1998. április 29-én elhangzott előadás kézírata alapján.

működnek, és bár az Élelmiszerkönyvek formailag és tartalmilag sem mindenben egységesek, akkor is egy közös célt szolgálnak.

Németországban az élelmiszerjog 1958-ban végrehajtott reformja biztosította a feltételt a Német Élelmiszerkönyv kidolgozásához, tehát már hosszú idővel azelőtt, hogy az Európai Unió az élelmiszerjog területén erre befolyást gyakorolt volna. Akkor még nem lehetett előre látni milyen jelentősége lesz ennek az Európai Unióban. Milyen okai voltak annak, hogy Németországban az Élelmiszerkönyv kidolgozására tegyenek javaslatot?

A Német Élelmiszer- és Használati Eszköz Törvény (LMBG) általános eljárásokat és tilalmakat tartalmaz, amelyek specifikus szabályok és előírások kiadásával egyes élelmiszerekre vagy élelmiszercsoportokra konkretizálандók. Ezeket általában rendeletek formájában adják ki.

A törvényhozó azonban időközben arra a következtetésre jutott a szerzett tapasztalatok alapján, hogy a jogi rendeletek kiadása igen nehézkes, és gyakran nincs is abban a helyzetben, hogy az élelmiszertudomány és az élelmiszertechnológia viharos fejlődésével lépést tartson. Ilyen rendeletek nem is voltak mindig alkalmasak az átfogó jellegű egyedi szabályozásokra. Gondoljunk csak a hústermékek hatalmas területére, amelyekhez több mint ezer felvágottféle tartozik vagy a rendkívül széleskörű halkészítmények választékára, de ugyanez a helyzet a zöldség- és gyümölcsstermékek esetén is. Nem is lehetséges egy olyan részletességű jogi szabályozást kialakítani, amely egészen pontos adatokat tartalmazna a fogalommeghatározások, az előállítás, a minőségi követelmények és a megnevezés vonatkozásában. A előírások jogi túlszabályozása viszont egy olyan perfekcionizmushoz vezetne, amit gyakran kifogásolunk az Európai Unió egyes direktívái esetén.

Segítséget itt csak az Élelmiszerkönyv adhat, amely nincs kötve a jogi technika merev szabályaihoz. Egy ilyen kódexben az élelmiszerek forgalmazási feltételeit kielégítő módon meg lehet határozni és rugalmasan - igény szerint - ki lehet egészíteni.

Németországban és Magyarországon is az Élelmiszertörvény rögzíti az Élelmiszerkönyv vezetésének kötelezettségét. Az LMBG 33 §-a szerint a Német Élelmiszerkönyv olyan irányelvek gyűjteménye, amelyekben az élelmiszerek előállításához, minőségük leírásához is egyéb jellemzőinek rögzítéséhez szükséges adatok megtalálhatók, azaz mindazok az információk, amelyek az élelmiszerek forgalmazhatóságát meghatározzák. Ez nem jelent lényegében mást, mint a németországi fogalmazhatóság

feltételeinek részletesebb leírását. Mivel azonban a forgalmazhatóság a Német Élelmiszerkönyv meghatározó eleme, érdemes annak pontos meghatározásával foglalkozni. A forgalmazhatóságot az élelmiszerelőállításban és -forgalmazásban résztvevő felek alakítják ki az egyes élelmiszerek előállításával, minőségi követelményeivel, megnevezésével és csomagolásával kapcsolatban. Az érdekelt felekhez az előállítók, az importőrök és a forgalmazók mellett a fogyasztók, a tudomány és a hatósági élelmiszerfelügyelet képviselői tartoznak.

Amennyiben a jogalkotó a fogyasztókat a félrevezetéstől védeni kívánja, akkor elengedhetetlen az élelmiszerek minőségéről alkotott szubjektív elképzeléseket a jelöléssel és más adatokkal összhangba hozni. Saját tapasztalatunkból tudjuk azonban, hogy a fogyasztók általában csak igen felületes ismeretekkel rendelkeznek az élelmiszerek minőségéről és összetételéről. Amit a fogyasztó egyértelműen elvár, az abban fogalmazható meg, hogy az élelmiszer egészségi szempontból ártalmatlan és elvárásainak megfelelő élvezeti értékű legyen, az élelmiszerjogi előírásoknak megfeleljen és a tisztességes kereskedelem szabályait betartva legyen forgalomban. A fogyasztói elvárások és az elfogadott kereskedelmi gyakorlat azonosnak tekinthető.

Az élelmiszerfelügyelet gyakorlatában a forgalmazhatóságot az dönti el, hogy egy élelmiszer undort keltő megjelenése vagy nem higiénikus kezelése miatt fogyasztásra alkalmatlan, hogy az értékcsökkenés milyen mértékű, valamint hogy a jelölése és csomagolása a fogyasztó megtévesztésére alkalmas-e. A forgalmazhatóság feltételei helyileg különbözőek és időben változóak lehetnek.

A forgalmazhatósági feltételek megállapítása

A Német Élelmiszerkönyv előírásainak kidolgozásánál kiemelt feladatot jelent a forgalmazási feltételek pontos meghatározása. Amennyiben ezek jogszabályokban nincsenek meghatározva, akkor a következő lehetőségek állnak rendelkezésre: szakértői vélemények; a Német Élelmiszerkönyv; előállítói szövetségek irányelvei; empirikus piackutatás. A jogalkalmazók, a legmagasabb szinten is egyértelműen elismerik, hogy egy tapasztalt szakértő megbízható adatokat szolgáltathat a fogyasztói elvárások és a forgalmazhatóság feltételeinek vonatkozásában. A Német Élelmiszerkönyv ilyen szempontból különlegesen nagy jelentőségű. Amennyiben újszerű élelmiszerek esetében még egy általános forgalmazhatósági gyakorlat nem alakult ki, akkor az az irányelvekben nem rögzíthető. Ugyanez az eset, ha

az egyes csoportok felfogásai között túl nagyok a különbségek. Ilyen helyzet állt elő pl. a közelmúltban rozszsemle esetében. Rozskenyér 90 %-ban rozslisztból készül, a rozszsemlében a rozsliszt részaránya csak kis mértékben nagyobb mint 50 %. A fogyasztók és a hatósági élelmiszerfelügyelet képviselői azt a véleményt képviselik, hogy itt is 90 % legyen az előírt arány, amit az előállítók technikai kivitelezhetetlenség miatt elutasítanak. Ebből vonható le az a következtetés, hogy kizárólag csak egy széles egyetértésen alapuló forgalmazhatósági felfogás esetében beszélhetünk a forgalmazhatóság általános definíciójáról. Egyoldalú előállítói álláspontok vagy a fogyasztók és a hatóság kívánság-elképzelései nem fogadhatók el.

A Német Élelmiszerkönyv Bizottság

A Német Élelmiszerkönyv irányelveit a Német Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki. Munkamódszerüket és összetételüket tekintve több pontban különböznek a Magyar Élelmiszertörvény 13 §-ban leírt Élelmiszerkönyv Bizottságtól. A Német Élelmiszerkönyv Bizottság jogi alapja a Német LMBG 34 §-ban fogalmazódik meg. A Bizottság a Szövetségi Egészségügyi Minisztériumhoz tartozik, ott működik a Titkárság, amely a szervezési feladatokat, a ülések előkészületeit és a leiratok elkészítését példamutatóan végzi. A Bizottság tevékenységét egy önálló működési szabályzat határozza meg.

A Szövetségi Egészségügyi Minisztérium - egyetértésben a Szövetségi Élelmiszerügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztériummal, valamint a Szövetségi Gazdasági Minisztériummal - kéri fel a bizottsági tagokat a tudomány, az élelmiszerfelügyelet, a fogyasztói érdekvédelmi szervezetek, valamint az élelmiszerelőállítók és forgalmazók köréből, számszerűen azonos arányban. Ez egy fontos tény.

Jelenleg mindegyik fél 8 taggal van képviselve, és közöttük 1-1 tag az új tartományokat képviseli. A tudomány területéről állatorvosok, orvosok, élelmiszervegyészek, táplálkozástudományi szakértők, élelmiszerhigiénikusok és jogászok kaptak felkérést. A fogyasztók képviselői a nagy fogyasztóvédelmi szervezetekből kerülnek ki, az élelmiszerfelügyelet tudományos szakértőket delegál a vizsgáló intézetekből.

A kinevezés időtartama 5 év. A kinevezett tagok lelkiismeretes és független feladatteljesítésre kötelezettek, beleértve természetesen a titoktartási kötelezettséget is. Utasítások végrehajtására nem kötelezettek,

felkérésük tiszteletbeli jellegű, ami semmiféle helyettesítést nem enged meg.

Tudatosan nem kérnek fel minisztériumi munkatársakat az Élelmiszerkönyv Bizottságba annak érdekében, hogy a miniszteriális befolyást minden szempontból kizárják. Természetesen részt vehetnek a Gazdasági Minisztérium, az Egészségügyi Minisztérium vagy az Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztérium tisztviselői a tanácskozásokon, ők azonban utasításra nem jogosultak és nem is szavazhatnak. Az Élelmiszerkönyv Bizottság elnökét a Szövetségi Egészségügyi Miniszter nevezi ki, az elnökségi tagokkal együtt, akiknek száma jelenleg 9.

Németországban ugyanúgy, mint Magyarországon szakbizottságokat alakítottak, amelyekben tetszés szerinti számban az Élelmiszerkönyv Bizottság tagjai közreműködhetnek. A szakbizottságok tagjainak száma ennek megfelelően változó, 9 és 25 között mozog. A szakbizottságok szükség szerinti számban speciális szakértőket hívnak meg, akik tanácskozási joggal vesznek részt, de szavazati joggal nem rendelkeznek. Általában az élelmiszertudomány, az élelmiszergazdaság és az élelmiszerfelügyelet területéről jönnek.

Egy-egy irányelv kidolgozása általában a következők szerint megy végbe:

Először egy kis munkacsoport alakul, amely a négy fél képviselőiből és szakértőkből áll. Feladatuk arra irányul, hogy olyan előkészítő munkákat végezzenek el, aminek eredményeképpen az irányelv tervezete elkészül. Ez a munkamódszer nagyon bevált, mert ezáltal a szakbizottságok későbbi tanácskozásai egyszerűbbé válnak és gyorsabban lefolytathatók.

Az első fázist követik a bizottsági ülések, amelyeken különböző számban szakértők működnek közre, és általában több összejövetel eredményeképpen az irányelv-ajánlás elkészül, amit szavazással fogadnak el. A minél szélesebb közmegegyezés érdekében a tervezetet a tudomány, a fogyasztók, az élelmiszerfelügyelet és az élelmiszergazdaság illetékes szervezeteihez - állásfoglalás bekérése céljából - szétküldik. A kapott módosítási és kiegészítési javaslatok azután ismét a szakbizottságok elé kerülnek, ahol azokat megvitatják és végezetül az ajánlást végérvényesen elfogadják.

Ha több ajánlás elkészül, akkor azokat a Titkárság a Bizottság plenáris ülése elé – szavazásra – bocsátja, amelyen a Bizottság valamennyi tagja és az érintett minisztériumok képviselői (külső szakértők nélkül) vesz részt. A szavazáson

alapvetően az egyhangúságra kell törekedni. Ez az elmúlt 35 év alatt minden alkalommal sikerült, ami pozitív hatással volt az irányelvek elfogadottságára. Amennyiben azonban az egyhangúság nem érhető el, akkor egy további szavazásra kerül sor leghamarabb két hónap elteltével, amikor az Élelmiszerkönyv Bizottság tagjainak háromnegyedes többsége dönthet a határozat érvényességéről. Ezen eljárási móddal azt lehet megakadályozni, hogy egy-egy érdekcsoportot leszavazzanak vagy egyesek megalapozatlan kívánságai keresztül vihetők legyenek.

Utolsó lépésként még egy szakmai és jogi vizsgálaton esik keresztül a már elfogadott irányelv a Szövetségi Egészségügyi Minisztériumban, a Szövetségi Élelmezésügyi, Mezőgazdasági és Erdészeti Minisztériumban, a Szövetségi Gazdasági Minisztériumban és a Szövetségi Igazságügyi Minisztériumban, mielőtt azt nyilvánosságra hozzák és hatályba léptetik. Ez azt jelenti, hogy a fenti minisztériumok az elfogadott irányelveket ugyan nem változtathatják meg, de hatályba lépésüket megakadályozhatják. Ez egy jelentős beavatkozás az Élelmiszerkönyv Bizottság önállóságába és hatáskörének korlátozását jelenti. Ezen előírás módosítása ezért igen aktuális.

Valójában azonban csak 1974-ben nem léptették hatályba az Élelmiszerkönyv Bizottság által elfogadott alkoholmentes üdítőitalokra vonatkozó irányelveket, de időközben az üdítőitalok új irányelvei is megjelentek és hatályba léptek.

A Német Élelmiszerkönyv jelenleg 24 irányelvből áll, melyek közül néhányat időközben hatályon kívül helyeztek, mert az adott szakterületeken az Európai Bizottság irányelveket adott ki. Az élelmiszerkönyvi irányelveket módosításokkal és kiegészítésekkel folyamatosan aktualizálják. Az Élelmiszerkönyv Bizottság 30 év óta azonban nem tudta elfogadtatni a húsról és hústermékekre vonatkozó irányelveket, bár a Hús és Hústermékek Szakbizottság a legnagyobb szakbizottság.

A forgalmazhatóság feltételeinek leírásához az irányelvekben általában a következő jellemzőket rögzítik: jelölés, előállítási vagy kinyerési eljárások, felhasznált nyersanyagok, szokványos adalékanyagok, szükséges és nem kívánatos alkotórészek, analitikai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok. Utóbbiakat gyakran nagyon hiányosan lehet csak leírni, ezért az a következő időszak egyik legfontosabb fejlesztendő területének tekintendő.

Az analitikai jellemzők közül megemlíthetők a következők: zsírok és olajok sav- és peroxid száma; tea- és teaszerű termékek szárazanyag tartalma, extrakt-

tartalma és ásványisó-tartalma; pácolt készítmények víztartalma; felvágottfélék kötőszövetmentes fehérjetartalma, húsfehérje-arány, szárazanyag- és adalékanyag-tartalom százalékban. A kötőszövetmentes fehérjetartalom meghatározására szolgáló módszer kidolgozás alatt áll.

Nehézségek mindig akkor lépnek fel, ha nincs elegendő vizsgálati adat, amelyek reprezentatívak és statisztikailag megbízhatók. Azok a minták, amelyeket a hatósági élelmiszerfelügyelet vizsgál, nagyobb-részt gyanú alapján kerülnek vizsgálatra, és ezért ezek inkább egy „negatív választékot” képviselnek; az élelmiszerelőállítók vizsgálati eredményei viszont nem mindig igazán reprezentatívak. Ilyen esetekben az élelmiszerfelügyeletet célszerű megkérni, hogy az ún. tervezett minták megfelelő sorozatvizsgálatát végezzék el.

Nem tartozik az Élelmiszerkönyv feladatai közé az adalékanyagok felhasználásának és jelölésének szabályozása. A megtévesztés elkerülésére ugyanakkor javaslatokat lehet tenni, amire példa az ún. formában főtt hústermék. Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama sem a forgalmazhatóság kérdése, hanem tudományos ismeretekre és gyakorlati tapasztalatokra nyugvó döntés. A Német Élelmiszerkönyv nem tartalmazza a vizsgálati módszerek leírását sem. A Német Élelmiszertörvény 35 §-a szerint a hivatalos élelmiszeranalitikai módszereket egy több kötetből álló Módszerkönyvben gyűjtik.

Honnan erednek a kezdeményezések új irányelvek kidolgozására?

1. Gyakori javaslattevő a rendeletalkotó, tehát maga a Szövetségi Egészségügyi Miniszter, ha a rendeletek helyett inkább az irányelvek jelentik a jobb, a rugalmasabb megoldást. Példa erre a fagyaltokra vonatkozó irányelv és a kidolgozás alatt álló tésztafélék irányelve. Mindkettő korábbi rendeleteket pótol.
2. Az élelmiszerelőállítók és -forgalmazók szintén gyakori kezdeményezők, különösen akkor, ha a német forgalmazási feltételeket az Európai Unió országaiban pontosan dokumentálni kell, példa erre a sörre és a hidegsalátákra vonatkozó irányelv, melyek jelenleg kidolgozás alatt állnak.
3. A Német Élelmiszerkönyv Bizottság saját hatáskörben szintén előterjeszthet javaslatokat, ha célszerűnek látszik, hogy a piacon forgalmazott termékcsoportok közül egyesek jobban áttekinthetők legyenek. Példa erre a burgonyából készült termékek irányelve, valamint a kenyérrre és péksüteményekre vonatkozó irányelv.

A Német Élelmiszerkönyv jogi jelentősége

Az irányelvek objektív szakértői véleménynek tekinthetők, melyek nagy tekintélyt vívtak ki maguknak. Jelentőségük alig marad el a jogi normákétól. Azonban hiányzik a kötelező jogerő. Nem tartalmaznak kötelező jellegű ajánlásokat vagy tiltásokat, jogszabályokat nem módosítanak és nem is helyettesítenek és természetesen hatályon kívül sem helyezhetnek. Mint minden szakértői vélemény, bírósági felülvizsgálat alá tartozik. Ha azonban egy bíró az irányelvektől eltér, akkor azt ítéletében alaposan meg kell indokolnia. Eddig csak egyetlen ilyen eset ismeretes.

Bármely élelmiszerelőállító, -forgalmazó vagy -importőr olyan élelmiszert is forgalomba hozhat, melynek tulajdonságai az Élelmiszerkönyvben leírtaktól eltérnek. Természetesen ezt az eltérést kielégítő módon jelölni kell, amennyire ez a fogyasztó védelmében szükséges. Ide sorolható például a csökkent érték vagy az utánzás is.

1. A kereskedelmi akadályok kívánatos lebontását az irányelvek nem érintik, mert semmilyen abszolút forgalombahozatali tilalmat nem mondhatnak ki. Ez azt jelenti, hogy nem akadályozzák meg olyan élelmiszerek behozatalát, melyek jellemzői az abban leírtaktól eltérnek. Ez a tény különösen fontos, mert minden élelmiszerjogi előírás, amely kötelező norma jellegű, az EGK 83/189 számú irányelv 1. cikkelyének 9. pontja szerint bejelentésre kötelezett műszaki előírás. Ezek bevezetése pedig jelentős nehézséggel jár és hosszú időt vesz igénybe. Mégis megpróbálják a német cégek újra és újra külföldi partnereiken keresztül az Európai Bizottság részére hihetővé tenni, hogy az irányelvek kereskedelmi akadályokat jelentenek. A Szövetségi Kormány az Európai Bizottság részére viszont egyértelműen deklarálta, hogy az irányelvek nem bejelentés-kötelezettek, mert nem érik el a kötelező norma szintjét.
2. Az említett kölcsönös elismerés azt feltételezi, hogy az érintett élelmiszereket az „anyaországban” jogszerűen állítják elő és forgalmazzák. Exportőreink számára ugyanakkor a Német Élelmiszerkönyv irányelvei nagyon jelentősek, mert a külföldi élelmiszerfelügyelet és a többi tagország bíróságai számára, beleértve az Európai Bíróságot is, a Németországban érvényes jogszerű előállítás és forgalmazhatóságot dokumentálják és felülvizsgálhatóvá teszik.

Külföldi cégek, amelyek Németországba kívánnak szállítani, a Német Élelmiszerkönyvből tudják meg, hogy milyenek a Németországban érvényes forgalmazási feltételek és melyek a szokásos jelölések az élelmiszerek nagy

választékánál, amelyek a jogszabályokban nincsenek rögzítve. Ezáltal felismerhetik termékeik eltérőségét a hasonlítható német termékektől és gondoskodhatnak az alkalmazandó helyes jelölésről. Így védik fogyasztóikat a megtévesztéstől, de az élelmiszergazdaságot is a tisztességtelen verseny torzító hatásaitól. A gyakorlat bebizonyította, hogy a Német Élelmiszerkönyv az Európai Közös Piacon a német élelmiszerek többségére vonatkozóan a forgalmazhatóság kézikönyvének fontos funkcióját betölti.

A jövőbeni feladatokról szólva a Német Élelmiszerkönyv Bizottság 1998-ban két plenáris ülést fog tartani, hogy azokon több irányelvet, valamint módosításokat és kiegészítéseket fogadjon el. 1998 végén egy kinevezési periódus zárul le, ami azt jelenti, hogy a Bizottság több tagja befejezi munkáját és újakat fognak kinevezni. A jelenlegi elnök (Coduro professzor) is befejezi 30 éves tevékenységét ebben a Bizottságban, amiből 10 éven keresztül az elnöki funkciót töltötte be .

1998 őszén egy találkozóra kerül sor az Osztrák, a Magyar és a Német Élelmiszerkönyv Bizottság képviselői részvételével, amelynek helyszíne Bonnban lesz. Bizonyára sok hasznos gondolat kerül terítékre, és eredményes lesz a tapasztalatcsere. Nem az a cél azonban, hogy egy Európai Élelmiszerkönyv jöjjön létre, hanem minden ország tartsa meg specialitásainak széles palettáját, ami bizonyára nem lehet akadálya a szoros együttműködésnek.

Abban a törekvésben, hogy a tagállamok élelmiszerellenőrzését egységesítsék és hatékonyá tegyék, különböző új prioritásokat és súlypontokat alakítottak ki. Néhányat közülük érdemet itt megemlíteni.

1. Jelenleg abból kell kiindulni, hogy mindenekelőtt az élelmiszerelőállítók és az -importőrök nagy felelősséggel viseltetnek és semmilyen fáradságot nem kímélve biztosítsák azt, hogy az általuk előállított, illetve importált élelmiszerek az érvényes előírásoknak megfeleljenek, mert ezáltal teljesítik ún. „gondossági kötelességüket”. Ennek érdekében vagy nekik kell a szükséges vizsgálatokat végrehajtani, vagy megbízást kell adniuk az erre felhatalmazott laboratóriumoknak azok elvégzésére. Az élelmiszerfelügyelet rendszeresen ellenőrzi ezen vizsgálatokról készített feljegyzéseket, adatokat stb., valamint a élelmiszerek receptúráit, az alapanyagokat, a felhasznált adalékanyagokat és az alkalmazott technológiai eljárásokat. Miután azonban sok előállítónál ezeket az

adatokat leggyakrabban elektronikus adathordozókon tárolják, szükségessé vált, hogy az állami ellenőrző személyzet az elektronikus adatfeldolgozással részleteiben is megismerkedjen. Ez Németországban nem kevés nehézséget okozott. Különleges szakismeretek szükségesek az előállítók által egyre gyakrabban alkalmazott HACCP rendszer (veszélyelemzés kritikus szabályozási pontok) szakmai felülvizsgálatánál. A felügyeleti tevékenység ilyen jellegű átalakulása, ami az előállítók és importőrök gondossági kötelezettségének felülvizsgálatára irányul, ugyanakkor ahhoz vezetett, hogy a korábbiaknál kevesebb hatósági mintát kell venni.

2. Annak biztosítására, hogy az élelmiszerfelügyelet ne legyen megkerülhető, valamennyi élelmiszert, amely a Községből kiszállításra kerül, azonos módon kell vizsgálni és ellenőrizni, mint a belföldön fogalomba kerülő termékeket. Ez eddig nem így volt és ezért egyúttal egy jelentős volumenű pótlólagos feladatot jelent.
3. Az Európai Unión belül kialakított „figyelmeztető rendszer” rendkívül jól bevált. Igen gyorsan és bürokráciamentesen működik, jelentősen hozzájárulva a fogyasztók egészségvédelméhez. Ha egy tagállamban megállapítják, hogy egészségre ártalmas élelmiszer került a piacra akkor az Európai Bizottságon keresztül valamennyi tagállam jelzést kap, s ez alapján a nemzeti élelmiszerfelügyelet azonnal megkezdi a mintavételt és a vizsgálatokat. Röviddel ezelőtt például egy tagállamban megállapították, hogy az Indiából és Iránból származó pisztácia-szállítmányok erősen aflotoxin-szennyezettek, melyek ezután az Európai Unió valamennyi országában alapos vizsgálat tárgyát képezték és a veszélyt teljes körűen elhárították. Az eredmények összehasonlíthatósága érdekében rövid idő alatt kidolgoztak egy közösségi mintavételi eljárást és a mintamennyiséget tételenként egységesen 30 kg-ban határozták meg.
4. Néhány év óta az Európai Bizottság ajánlására koordinált élelmiszerfelügyeleti programokat hajtanak végre a tagországokban. Ezek valóban szükségesnek látszanak, hogy a Belső Piac megfelelő módon működjék. Ezeknél a programoknál a súlypont a közösségi előírások betartására, a közegészségügy védelmére, a fogyasztói érdekek védelmére és a tisztességes kereskedelmi gyakorlat feltételeinek betartatására irányulnak. Németországban évek óta működtetnek különböző monitoring programokat, melyek

egyidejű végrehajtása az egyes országokban olyan információkat adhatnak és olyan tapasztalatokhoz vezetnek, amelyek az élelmiszerfelügyelet számára nagyon hasznosak. Miután a tapasztalatok azt mutatták, hogy a harmadik országból behozott diófélék gyakran aflatoxinnal szennyezettek, egy tagország azt javasolta, hogy 1998-ban a földimogyoró- és pisztácia-szállítmányokat aflotoxinra vizsgálják meg. Ezen közösségi programok célja arra is irányul, hogy ezt az új eljárást a harmadik országokból behozott élelmiszerek ellenőrzésére általánosan és konkrétan kipróbálják, valamint egy teljes körű áttekintést adjanak a kérdéses élelmiszerek szennyezettségéről és intézkedési javaslatot tegyenek a behozatalra vonatkozólag a tagországok számára.

5. Az egyes tagállamokban kapott vizsgálati adatok összehasonlíthatóságának elengedhetetlen feltétele az is, hogy a felügyelet laboratóriumai a „Helyes Laboratóriumi Gyakorlat” alapján dolgozzanak és egy működő minőségbiztosítási rendszer álljon minden esetben rendelkezésre. Ezért szükségessé vált, hogy a vizsgáló laboratóriumok mindegyikében egy minőségbiztosítási szakember foglalkozzon ezzel a feladattal, aki ezzel teljes mértékben le is van terhelve.

Még egy utolsó gondolat, ami az egyes tagországok kölcsönös ellenőrzési tevékenységét érinti. A nemzeti élelmiszertörvényekbe olyan előírásokat kellett felvenni, melyek alapján az egyes tagországok hatóságai és ellenőrei kölcsönös hatósági segítséget nyújtanak egymásnak mindenekelőtt akkor, ha megelőző intézkedésekről vagy az előírások megsértésének kivizsgálásáról van szó. Ennek megfelelően az illetékes hatóságok a másik tagország illetékes hatóságainak minden olyan ténytet továbbítanak, amelyek az érintett tagországban az ellenőrzéshez szükségesek. Ez magában foglalja a vizsgálati adatok és az üzemi belső feljegyzések átadását is. Ha azonban mindezek nem kielégítőek a probléma megoldásához, akkor a tagországok és az Európai Bizottság szakértői az érintett tagállam hatósági tisztviselőinek kíséretében közös ellenőrzést végeznek. Ahhoz, hogy ilyen közös akciók sikeresek legyenek, elkerülhetetlen az ellenőrző személyzet és a tudományos szakértők kölcsönös cseréje, valamint a megfelelő továbbképzés is. Ezen célok megvalósításánál azonban a nyelvi nehézségek komoly akadályt képeznek, melynek leküzdése hosszabb időt vesz igénybe.