

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 4

Issue 2

Különszám

Gödöllő
2008



A HÚS- ÉS HÚSTERMÉKEK BIZTONSÁGÁNAK ÉS MINŐSÉGÉNEK ELLENŐRZÉSI GYAKORLATA

Ábrahám Csaba

Food Analytica Laboratóriumi és Innovációs Szolgáltató Kft.

5711 Gyula, Dancza u. 13.

Abraham.Csaba@agroquality.hu

Összefoglalás

Az élelmiszerbiztonság és minőség az egyik leggyakrabban érintett kérdés a mezőgazdasági és élelmiszeripari termelésben. Az utóbbi évek számos botránytól voltak hangosak, mind Magyarországon, mind az Unióban, melyek persze nem minden esetben következnek be, ha az élelmiszer szektor minden eleme nagyobb gondot fordítana az élelmiszer-biztonságra. Szemléletváltásra van szükség, mert a vevők számára egyre inkább a biztonságos élelmiszer és nem csak az ár dominál. Az élelmiszer szektor az élelmiszer-biztonságnak csak úgy tud megfelelni, ha a teljes élelmiszer előállítói, szállítói, alvállalkozói, kereskedelmi és szolgáltatói vertikumában folyamatosan tanúsított és rendszeres, tervezett laboratóriumi ellenőrzésre alapozott élelmiszer-biztonsági rendszereket működtet. Tanulmányunk célja, hogy összefoglaljuk mindazokat a tapasztalatokat, melyek a hús- és hústermékek minőségének és biztonságának ellenőrzési gyakorlatát jellemzik. Így definiáljuk azokat a tényezőket, melyek az élelmiszerlánc különböző szereplőinek minőség-ellenőrzési gyakorlatát befolyásolja (jogszabályi háttér, hatósági ellenőrzési gyakorlat, vevői igények, minőségirányítási rendszer tanúsítása), illetve értékeljük azokat a hiányosságokat, melyek a nem megfelelő ellenőrzési gyakorlatot, így a megnövekedett élelmiszerbiztonsági kockázatot eredményezik (szántóföldtől az asztalig elv hiánya, a lánc egyes résztvevőinél a teljes ellenőrzés hiánya, jogszabályi háttér hiányosságai, csökkenő hatósági ellenőrzés).

Kulcsszavak: élelmiszerbiztonság, élelmiszer minőség, minőség-ellenőrzés, hús

Controlling of food safety and quality in meat and meat products

Abstract

The food safety and quality is one of the most often mentioned question in the agrifood industry. During the last few years a lot of different food safety scandals occurred both in Hungary and in the EU, however the number of these could be reduced if all of the participants will pay more attention to food safety. We need to change our approach, because the consumers' decision is influenced more by the food safety and not only by the price. The food industry can meet the food safety standards if all of the producers, suppliers, subcontractors and retailers will maintain certified food safety and quality assurance systems, which are assisted by regular and well-planned laboratory measurements. The aim of our study is to summarize all of the experiences, which describe the controlling practise of meat safety and quality. We define the factors, which influence the food quality control practise of the different participants of the entire food chain (legislational background, control of the food safety authorities, consumers' needs, certification of quality control systems). We evaluate the deficiencies which cause the insufficient control practise and the increased food safety risks (lack of the farm to fork principle, lack of food safety control in case of some participants of the chain, deficiencies of the legislative background, reducing controls of food authorities).

Keywords: food safety, food quality, food quality control, meat