

ÉLELMISZERCSALÁS ELLENI VÉDELEM

FOOD FRAUD MITIGATION

KOVÁCS SÁRKÁNY HAJNALKA – KOVÁCS VILMOS

Kertészettudományi Kar, Szent István Egyetem Gödöllő,

Zentai Konzultációs Központ

hajnalka.kovac@gmail.com, vilmos.kovac@gmail.com

Összefoglalás

Az utóbbi időben az élelmiszercsalás elleni védelem témaköre egyre fokozottabb figyelmet vív ki magának, mint a döntéshozók, mint pedig az élelmiszeripar berkeiben. Jelen tanulmány ismerteti az élelmiszercsalás fogalmát, bemutat néhány élelmiszer incidenst és ismerteti az FSSC 22000 és az IFS szabvány élelmiszercsalás elleni védelem szabványpontokat és azok megvalósítási sarokpontjait, valamint bemutatja az Európai Unió döntéshozóinak a reakcióját az élelmiszercsalások elleni küzdelem terén. A munka fő célkitűzése, hogy alapjául szolgáljon egy olyan kutatásnak, amely azt vizsgálja, hogy az élelmiszerfeldolgozó vállalkozások és vállalatok hogyan és milyen mértékben tudták bevezetni az élelmiszercsalás elleni védelmet a gyakorlatban.

Kulcsszavak: élelmiszercsalás, hamisítás, élelmiszeripar

Bevezetés

Az élelmiszerek hamisítása a régmúlt idők tekint vissza, és teljes egészében még a mai napig sem sikerült teljesen felszámolni. Manapság, amikor az élelmiszerek jórésze egy nemzetközi élelmiszerlánc-szövevény során jutnak el a fogyasztókhoz, ez a problémakör még inkább kifejezetté válik. Mindannak ellenére, hogy a világ számos országában az élelmiszerek nyomon-követése jogszabályi követelmény, az élelmiszerláncba könnyedén bekerülhetnek olyan gazdasági szereplők, amelyek csalást követnek el. Ennek felderítése és felszámolása nagy terhet ró az egyes országok hatóságaira. A hatóságok mellett a tisztességes élelmiszerfeldolgozókra is nyomást gyakorol a csalások kivédése, hiszen akaratuk ellenére (gondatlanságból vagy tudáshiányból kifolyólag), amennyiben hamisított nyers-

anyagot dolgoznak be a termékükbe, könnyűszerrel ők maguk is élelmiszer csalást követhetnek el.

Az élelmiszerhamisítás

A jelenséget az Európai Unióban angol „food fraud” élelmiszer-csalás kifejezéssel írják le, a Magyar nyelv viszont az élelmiszerhamisítás szó terjedt el.

„A hamisítás fogalom alatt az élelmiszerláncban a terméknek szándékosan jogsértő módon történő előállítása vagy forgalomba hozatalát értjük, különösen, ha az előállított illetve forgalmazott termék a fogyasztó egészségét veszélyezteti, a rá vonatkozó előírásokban vagy a gyártmánylapban meghatározott minőségi előírásoknak nem felel meg, illetve a végső fogyasztó megtévesztésére alkalmas. A hamisítások, csalások elleni küzdelem legfőbb célja, hogy a fogyasztók legális körülmények között előállított, ellenőrizhető, biztonságos, megfelelő minőségű termékekkel találkozassanak a piacokon. Ezen túlmenően a hamisítások, csalások jelentős gazdasági kárt okoznak az eredeti terméket előállító tulajdonosok számára is.” (Élelmiszerlánc-biztonsági stratégia 2013-2022: 80.o.).

Az Élelmiszerlánc-biztonsági stratégia 2013-2022 szerint az élelmiszerhamisítás egyre nagyobb kihívást jelent, mivel szakértői becslések szerint az összes hamisított árucikk 10%-a élelmiszertermék, a forgalomba hozott élelmiszerek 1-3%-a hamisított, de vannak országok, ahol ez a szám elérheti a 10%-ot is. A gazdasági károkozás és incidensek esetén az ágazat negatív megítélése mellett meg kell említeni azt a fogyasztói réteget is, amely érzékeny vagy allergiás egyes élelmiszer összetevőre. Számukra a szándékos vagy véletlenszerű élelmiszerhamisítások okán a következmények akár végzetesek is lehetnek mindannak ellenére, hogy az élelmiszer csalás inkább nem a szándékos károkozás.

Az élelmiszerhamisítás elkövetésének hatása három fő kockázati csoportba sorolható be:

- Közvetlen élelmiszer-biztonsági kockázat (ebben az esetben a fogyasztó azonnali élelmiszer-biztonsági kockázatnak van kitéve, pl. nem feltüntetett allergén tartalom következtében, lejáratí idő megváltoztatás, átcímkezés)
- Közvetett élelmiszerbiztonsági kockázat (ebben az esetben a fogyasztó hosszútávon károsító hatásnak van kitéve, pl. nem megengedett mennyiségű nehézfém tartalom miatt)
- Technikai élelmiszerhamisítási kockázat (ebben az esetben a fogyasztó nincs kitéve élelmiszerbiztonsággal összefüggő kockázatnak, pl. származási ország nem pontos feltüntetése, lopott termék értékesítése). Ugyanakkor ebben az

esetben is sérül a gyártó nyomon-követési rendszerének a hitelessége, így ezzel összefüggésben megkérdőjelezhető az élelmiszerbiztonság szavatolása is (Spink és Moyer, 2011; Guidance on Food Fraud Mitigation, 2018).

Néhány jelentősebb élelmiszerhamisítási incidens

2004. Fűszerpaprika botrány

A boltokban kapható fűszerpaprika egészségre ártalmas toxin (aflatoxin és ohratoxin) tartalma magasabb volt a megengedett egészségügyi határértéktől. Három magyarországi fűszerpaprika gyártót és forgalmazót pénzbírsággal büntettek meg a fogyasztók megtévesztése miatt, mert a vezetők annak a tudatában döntöttek az adott tétel forgalomba hozatala mellett, hogy tudatában voltak az egészségügyi kockázatokkal (Koczó, 2011). Az eset rávilágított arra, hogy egy hibás tétel nem hígítható fel megfelelő tétellel csak azért, hogy az értékesíthetővé váljék.

2008. Csecsemőtápszer botrány

Kínai eredetű csecsemőtápszer melamint tartalmazott, amelynek következtében mintegy 300 000 ember egészségügyiileg érintetté vált (Némedi, 2015). Hat csecsemő halálát ez az anyag okozta, vesekőképződés és vesepusztulás okán (Szeitzné et al, 2010). Az eset rávilágított arra, hogy az élelmiszerek esetében jelen lehetnek olyan anyagok is, amelyekre a jó gyártási gyakorlat alapján joggal nem számíthatnak az élelmiszervizsgáló laboratóriumok.

2013. Szerbiai tej botrány

A 2012-es meleg és száraz idő kedvezett a penészgombák kialakulásának és azok toxin termelésének. A takarmányozás során ez a toxintartalom átkerült a tejbe és a jogszabályban megengedettnél magasabb Aflatoxin M1 tartalom alakult ki. A hatóságok határértéket módosítottak, 0,05 µg/kg-ról 0,5 µg/kg-ra, amelyet 2014-ben ismét visszaállítottak, és ezzel ért véget az incidens. (2017-ben ez a határérték ismét módosult, ekkor 0,25 µg/kg-ra.) (Popovic et al, 2017) A különböző információk csatornákon érkező eltérő információk hatására a fogyasztók tanácsalanná váltak, amely nagyban kihatott a tejfogyasztás mértékére. Az eset rávilágított az egységes és gyors hatósági kommunikáció meglétének a fontosságára.

2013. Lóhús botrány

2012-ben az Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság (Food Safety Authority of Ireland) az élelmiszerárak emelkedése és az élelmiszerlánc meghosszabbodásának okán belekezdett egy molekuláris biológián alapuló hús hitelesség meghatározásba. Kimutatták, hogy a vizsgált olcsó hústermékek többségében a sertés-, vagy marhahús mellett azok lóhúst is tartalmaztak. Ez a hatóságokat arra ösztönözte, hogy felkutassák azt a pontot az élelmiszerláncban, ahol elkövették a csalást (Kulas, 2014). Ennek hatására az EU tagállamok hatóságai is vizsgálatokba kezdtek, ahol az eredmények hasonló eredményeket mutattak. Az eset hatalmas médiavisszhangot keltett, a hatóságok számára pedig nagy kihívást jelentett. Az ügyet végül a hatóság felgöngyölítette, a lóhúst a spanyol Spanghero nevű cég vásárolta egy romániai vágóhídról, amelyet négyszeres áron marhahúsként adott tovább a vásárlóinak. A lóhúst a vásárlók jóhiszeműen a kapott információk alapján marhahúsként használták fel a termékeik gyártásához, így a lóhús jelen volt a legkülönbözőbb fajta termékekben (Némedi, 2015). Ugyan az eset nem okozott élelmiszerrel kapcsolatos megbetegedést, ugyanakkor rávilágított arra, hogy az élelmiszer-ellátási lánc összetettsége következtében a kapcsolódási pontok kockázati tényezőt jelenthetnek.

Az Európai Unió reakciója az élelmiszer csalással kapcsolatosan

A 2013-as év volt a fordulópont, ahol az élelmiszer-csalási esetek olyannyira megdöbbentették a fogyasztókat és a döntéshozókat is, hogy a hatóságok belátták: intézkedéseket kell bevezetni az élelmiszer csalások megelőzésére és feltárására. Ennek következtében öt pontból álló akciótervet dolgoztak ki azzal a céllal, hogy a csalás megjelenését megakadályozzák hatékonyabb ellenőrzésekkel, hatékonyabb szabályozást alakítsanak ki mindazért, hogy visszaállítsák a fogyasztók és az élelmiszer-feldolgozók bizalmát.

A cselekvési terv a következő pontokat tartalmazta:

„1. Élelmiszer-csalás: a cél az Európai Bizottság élelmiszer-hamisítással kapcsolatos intézkedési lehetőségeinek a megerősítése volt. Ennek első lépéseként feltérképezték a meglévő eszközöket és mechanizmusokat az illetékes hatóságok közötti kapcsolatok kialakítása céljából. Fokozottabb együttműködésre került sor az Európai Rendőrségi Hivatallal (Europol) az élelmiszerekkel való visszaélések kivizsgálása során. Célul tűzték ki továbbá egy külön informatikai rendszer létrehozását, amely megkönnyíti az élelmiszerlánc szabályainak szándékos megsértésével kapcsolatos információk gyors, és határokon átnyúló cseréjét (a súlyos kockázatok esetében működ-

dő élelmiszer- és takarmánybiztonsági gyorsriasztási rendszerhez, a RASFF-hoz hasonlóan).

2. *Tesztelési program:* A program keretében egy EU szinten összehangolt mintavételi és laboratóriumi tesztelési programot rendeltek el.

3. *Lóútleveél:* a lóútleveél kiállítására vonatkozó szabályok megszigorítása és az európai lovak szigorúbb ellenőrzése került előtérbe.

4. *Hatósági ellenőrzések, végrehajtás és büntetések:* e program az élelmiszerlánc-területén végzett hatósági ellenőrzésekre vonatkozó uniós előírások 16 módosítását irányozza elő. A tagállami ellenőrzési tervekben kötelezően szerepelnie kell előre nem bejelentett hatósági ellenőrzéseknek is. A Bizottság továbbá összehangolt tesztelési programot rendelhet el az élelmiszer-csalás elleni küzdelem érdekében.

5. *Eredetmegjelölés:* a húsok nyomomonkövethetőségének erősítése érdekében a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló rendelet¹⁷ (az ún. jelölési rendelet) kötelezővé teszi az élelmiszer-összetevőként használt húsok (marha-, sertés-, juh-, kecske- és baromfihús) eredetmegjelölését. A program célul tűzte ki továbbá az élelmiszereken feltüntetett önkéntes eredetmegjelölés félrevezető használatának megelőzését célzó végrehajtási szabályok elfogadását, illetve a kötelező eredetmegjelölés más élelmiszerekre történő kiterjesztését is” (Némedi, 2015:11-14.o.).

A 2013-as lóhús botrány óta számos kezdeményezés kel életre, melynek a célja az EU ellenőrzési rendszerének a megerősítése az élelmiszerláncban tapasztalható csalások feldetítése és az ellene való küzdelem megvalósítására. Ezek a következők:

- Az Európai Unió Csalás Elleni Hálózat (EU Food Fraud Network) létrehozása, melynek a feladata, hogy hatékonyan koordinálja és elősegítse a közreműködést azon esetekben amikor a nemzeti hatóság felfigyel olyan élelmiszer-csalással kapcsolatos esetekre, amelyek nemzetközi hatásra is szert tehetnek.
- A Közigazgatási és Támogatási és Együttműködési Rendszer (Administrative Assistance and Cooperation System), amely tulajdonképpen egy informatikai rendszer, amely 2015 óta működik és a gyors információ és adatcserét szolgálja.
- Évente öt alkalommal tartanak speciális oktatásokat az élelmiszercsalással kapcsolatos új ismeretekkel és technikákkal kapcsolatban a hatóságok, a rendőrök és vámosok és a jogi tisztségviselők képviselői számára.
- Koordinálják az Ellenőrzési terveket, amely keretében összehangolt ellenőrzéseket bonyolítanak le, de szükség szerint ad-hoc ellenőrzéseket is tartanak az élelmiszerekben és a takarmányokban előforduló veszélyek gyakoriságának a megállapítása érdekében.

- Új hatósági rendet hoztak létre, melynek keretében az egyes országok hatósági ellenőrzéseket szerveznek annak igazolására, hogy az EU piacán forgalomba hozott piaci szereplők (az EU által gyártott vagy importált termékek) megfelelnek a vonatkozó szabványoknak és követelményeknek. Az EU szerepe az, hogy biztosítsa a nemzeti szintű ellenőrzési rendszerek hatékonyságát. Ez az Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatóság (DG SANTE) feladata az Egészségügyi és Élelmezési Ellenőrzési és Elemzési Igazgatóságán (korábban Élelmiszerügyi és Állategészségügyi Hivatal (FVO)) keresztül. Vizsgálatokat végez az EU országaiban és az EU-n kívüli országokban is az uniós szabványoknak való megfelelés értékeléséhez (ec.europa.eu).

Egyes tagállamok hatóságai belátták, hogy az élelmiszerekkel történő csalásokkal szembeni küzdelemhez szemléletváltásra van szükség, hiszen a csakis közigazgatási jogkörrel rendelkező hatóságok nem képesek felvenni a versenyt. Ennek megoldására a bűnüldözési módszerek a legmegfelelőbbek, szükség van a hatékony, gyors és rajtaütésszerű akciókra. Ennek érdekében több tagállam az élelmiszerlánc-felügyeleti hatság keretében létrehozta speciális élelmiszer-csalások elleni csoportot (Némedi, 2015).

Válaszreakciók- szabványosított élelmiszer csalás elleni védelem

A sorozatosan napvilágra került élelmiszer csalással kapcsolatos esetek hatására az élelmiszeriparban tevékenykedő szereplők részéről egyre inkább felmerült az igény az élelmiszer csalások elleni védelmi mechanizmusok alkalmazására. Ez az igény találkozott a multinacionális kereskedő vállalatok egyre fokozódó óvatosságával. Ennek eredményeképpen azokban a szabványokban, amelyeknek az alkalmazását ezek a cégek megkövetelik a beszállítóiktól, megjelentek az élelmiszer csalás elleni védelemmel kapcsolatos szabványpontok.

A továbbiakban röviden ismertetjük a két szabványt és az élelmiszer csalással kapcsolatos szabványpontjaikat.

FSSC 22000

Az FSSC 22000 szabvány tulajdonosa egy független alapítvány, amely az első szabványát 2009-ben jelentette meg. Tulajdonképpen ez a szabvány az ISO által kiadott ISO 22000:2005 szabványt egészítette ki a PAS 220:2008 (ISO/TS 22002-1) követelményeivel. Ennek eredményeképpen ezt a szabványt elismerte a Globális élelmiszer-biztonsági Kezdeményezés (Global Food Safety Initiative-GFSI) és ezáltal

mint beszállítói kritériumként jónéhány nagykereskedelmi multinacionális vállalat is elfogadta.

Mindennek köszönhetően a 2017-es évben több világszerte több mint 15.000 kiadott tanúsítvánnyal büszkélkedhetett a szervezet (fssc22000.com).

Az FSSC 22000 legújabbban megjelentetett 4.1. verziója, és amelynek az alkalmazása 2018. 01.01. óta kötelező a szabványt működtető szervezetek részére, tartalmazza az élelmiszer-csalás mérséklése, 2.1.4.4. pont alatt a szabványpontot is.

Ennek keretében a következő szabványpontokat határozták meg:

- sebezhetőség értékelés
- ellenőrző intézkedések
- tervezés (fssc22000.com).

A szabványalkotók annak érdekében, hogy a felhasználók hatékonyabban és egységesebb technikát alkalmazva tudjanak megbirkózni ezzel a kérdéskörrel, megalkottak egy útmutatót. Az útmutató meglehetősen röviden taglalja a szabvány követelmény megvalósítási lépéseit.

Az útmutató megfogalmazásában az élelmiszer-csalás definíciója a következőképpen került megfogalmazásra: *„az élelmiszer-csalás egy gyűjtőfogalom a szándékos helyettesítés, hozzáadás, illetéktelen vagy megtévesztő élelmiszer/takarmány összetevőkre, vagy az élelmiszer/takarmány csomagolására, jelölésére, termékinformációra vagy téves, vagy félrevezető eredet nyilatkozatra, amelyeket gazdasági haszonszerzés céljából hoznak létre és amely élelmiszerek/takarmányok kihat a fogyasztók egészségére”* (fssc22000.com).

Az útmutató az élelmiszer-csalás elleni védelem kialakítására a következő lépéseket javasolja:

- élelmiszer-csalást megelőző csoport létrehozása
- élelmiszer-csalás sebezhetőségi értékelés elvégzése
- arányos csökkentési intézkedések meghatározása és kiválasztása
- a sebezhetőségi értékelés és az enyhítő intézkedések dokumentálása, verifikáció és incidens menedzsment eljárások kialakítása az élelmiszer-csalás elleni tervben, amelyet támogat az élelmiszerbiztonsági-irányítási rendszer
- hatékony oktatási és kommunikációs stratégia kialakítása és az élelmiszer-csalás elleni terv bevezetése

Az útmutató javaslatot ad az élelmiszer-csalást megelőző csoport tagjainak a kompetenciáira vonatkozóan, a sebezhetőség értékelés kockázatalapú elvégzésére, valamint a kialakított rendszer auditjára/megfelelőség értékelésére is.

IFS

Az IFS-t (International Featured Standards) 2003-ban alapították meg International Food Standards néven. A szabvány alkalmazásával a gyártók biztosítják azt, hogy az az általuk legyártott termék vagy elvégzett szolgáltatás megfelel a vevői specifikációknak valamint, hogy folyamatosan dolgoznak a folyamataik javításán. Jelenleg mintegy 16 800 kiadott tanúsítvánnyal rendelkezek (ifs-certification.com).

Jelenleg a következő szabványokat adták ki:

1. IFS HPC- háztartási és testápolási termékek ellátási láncának átláthatóságára valamint a IFS Global Markets HPC szabvány az olyan kis-, vagy kevésbé fejlett vállalkozások részére, amelyek HPC termékekkel kereskednek vagy azokat gyártják, és a szabvány alkalmazásával szeretnének felkészülni az IFS HPC szabvány bevezetésére és tanúsíttatására.

2. IFS Food 6.1. – élelmiszergyártó, ömlesztett élelmiszereket kezelő vagy élelmiszerek elsődleges csomagolását is érintő tevékenységeket végző cégek részére, valamint az IFS Global Markets Food szabvány, olyan kereskedő vagy sajátmárkás élelmiszereket előállító kis-, vagy kevésbé fejlett vállalkozások számára, akik a szabvány alkalmazásával szeretnének felkészülni az IFS Food szabvány bevezetésére és tanúsíttatására.

3. és 4. IFS Wholesale/Cash & Carry szabványok – a nagykereskedők és cash & carry üzletek részére

5. IFS Logistics 2.2. szabvány – amelyet az élelmiszerek- és nem élelmiszertermékek szállítását végzők számára fejlesztettek ki, és IFS Global Market Logistics – olyan kis-, vagy kevésbé fejlett vállalkozások számára, akik a szabvány alkalmazásával szeretnének felkészülni az IFS Logistics szabvány bevezetésére és tanúsíttatására.

6. IFS Broker szabvány – olyan kereskedő vállalatok számára alkalmazható, amelyek maguk vásárolják fel a terméket és értékeztik is, azonban ők maguk fizikailag nem találkoznak a termékkel.

7. IFS PACsecure 1.1 szabvány – az elsődleges és másodlagos csomagolóanyagot gyártók számára kifejlesztett szabvány-

8. IFS Food store szabvány – amely a vezető francia kiskereskedői kérésre lett kialakítva, annak érdekében, hogy tényszerű megállapításokat szerezzenek arra vonatkozólag, hogy az üzleteik milyen mértékben végzik el az árusított élelmiszerekkel kapcsolatos ellenőrzéseket (ifs-certification.com).

A 2017 Novemberében megjelentetett 6.1.-es IFS Food szabvány 4.21. pontja foglalkozik az élelmiszer csalás témakörével.

Maga a szabványpont három alpontot határoz meg:

- a dokumentált élelmiszer-csalási sebezhetőség értékelésnek le kell fedni minden alapanyagot, összetevőt, csomagolóanyagot és kiszervezett folyamatot annak érdekében, hogy értékelni lehessen a csalás kockázatát, amely kiterjedhet a helyettesítésre, helytelen címkézésre, hamisításra. A sebezhetőség értékelés kritériumait definiálni szükséges
- a sebezhetőség értékelés alapján ki kell alakítani egy dokumentált élelmiszer-csalás-csökkentési tervet, amelynek tartalmaznia kell a meghatározott gyengeségek esetében meghatározott felügyeleti tevékenységeket. Az alkalmazott ellenőrzési módszereket és felügyeletet ki kell alakítani és be kell vezetni.
- évente legalább egyszer és megnövekedett kockázat esetén az élelmiszer-csalási sebezhetőség értékelést felül kell vizsgálni, és amennyiben szükséges, az élelmiszer-csalás-csökkentési tervet módosítani kell. (IFS Food 6.1.)

A szabványalkotók a szabványpont megfeleléséhez 50 oldalas bevezetési útmutatót adtak ki „IFS Standards Product Fraud” megnevezéssel. Ennek meghatározásában az élelmiszer-csalás fogalma a következőképpen hangzik: *„Az élelmiszerek, nyersanyagok összetevők vagy csomagolóanyagok szándékos és előre megfontolt helyettesítése, valótlan adatokat tartalmazó címkézése, hamisítása vagy csalás gazdasági haszonszerzés céljából. Ez a meghatározás a kihelyezett folyamatokra is érvényes.”*

Az útmutató javaslatot ad az élelmiszer-csalás elleni védelem kialakítási lépéseire vonatkozóan:

1. csoport létrehozása
2. csalás kockázatának az azonosítása
3. sebezhetőség értékelés elvégzése
4. enyhítési terv kidolgozása
5. csalással kapcsolatos intézkedések és ellenőrzések bevezetése
6. enyhítési terv felülvizsgálata és szükség szerint módosítása.

A csoport tagjait olyan személyeknek kell alkotniuk, amelyek specifikus képzésben részesültek az élelmiszer-csalás témakörében és a tagoknak le kell fedniük a vállalati beszerzés, logisztika és a technikai menedzsment területet, beleértve a gyártást és a laboratóriumot is.

A kockázatok azonosításához az útmutató javaslatot ad arra vonatkozóan, hogy a csoport tagjai közül ki, mikor és milyen jellegű általános és specifikus adatforrásokat figyeljen és tartson nyilván (pl. blogok, média, kutatóintézetek, az EU gyorsriasztási rendszere, élelmiszer-csalás adatbázisok, nemzeti termékvisszahívási riasztások stb.)

A csoportnak először egy termékekre vonatkozó kockázatbecslést szükséges elvégezni, hiszen az egyes termékfajtákat könnyebben, másokat viszont nehezebben lehet hamisítani. Ennek során a csoportnak figyelembe kell vennie az adott élelmiszer kategóriára vonatkozó csalási eseteket, a hamisítás kivitelezhetőségét, a gazdasági faktorokat, az ellátási lánc összetettségét, és a jelenleg alkalmazott csalást leleplező tevékenységeket. Ezt követően magát a beszállítót kell értékelnie a csoportnak és különböző megbízhatósági kategóriákba sorolni azokat (ennek során értékelni kell azokat pl. gazdasági stabilitását, technikai megfelelőségét, az ország felügyelő hatóságának ellenőrzési megfelelőségét, ország és a vállalat üzleti etikáját stb.).

A kapott információk alapján a csoportnak el kell végeznie a sebezhetőég értékelést, amelynek során az egyes beszállított termékekre vonatkozó sebezhetőség mértéke akár változhat is attól függően, hogy az adott terméket mely beszállító szállítja be. Ezt a sebezhetőség értékelést el kell végezni minden változáskor: pl. a beszállított anyag beszállítói láncában történt változáskor, az árak változásakor, a vámok változásakor, a szállítási árak változása esetében, új tudományos eredmények vagy laboratóriumi vizsgálati módszerek megjelenésekor, olyan vevői reklamáció esetén, amely élelmiszer csalásra enged következtetni stb.

Ezt követően a csoportnak ki kell dolgoznia az enyhítése tervét. Ennek során meg kell fontolnia a beszállítóval kapcsolatban következőket: a jogi és gazdasági státusz igazolása, beszállított anyag bevizsgálása, laboratóriumi eredmény, termék bevizsgálás, harmadik és második fél általi audit eredmények, tömegmérleg eredmények stb. Ennek az enyhítési tervnek dokumentálnak kell lennie és tartalmaznia kell azokat az intézkedéseket, amelyeket az eddigi ellenőrzési tervek nem tartalmaztak. Ezeket az intézkedéseket be kell illeszteni a már meglévő élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerbe.

Ezen intézkedések gyakorlati megvalósítását legalább évente egyszer a beő audit keretében le kell ellenőrizni és igazolni kell annak hatékonyságát.

Következtetések

Az élelmiszer csalásokkal kapcsolatos esetek 2013-ban keltették fel olyannyira a hatóságok döntéshozóinak az érdeklődését, hogy belátták, megelőző lépéseket kell tenniük a csalások kiküszöbölésére. Az élelmiszer-feldolgozók és kereskedők részéről is felmerült az igény a csalások kiküszöbölésére. Mindezt felismerve azon szabvány tulajdonosok, akik elsődlegesen a kiskereskedelmi hálózatok érdekeit képviselik, a szabványkövetelmények rendszerébe beemelték az élelmiszer csalás elleni védelmet. A szabványok mellé olyan útmutatókat is létrehoztak, amelyek segítenek a

rendszer kialakításában és működtetésében. Mivel a szabványkövetelmények alkalmazása az élelmiszeriparban csak a 2018-as évtől kezdődött el, annak hatását majd csak az elkövetkező időszakban lehet majd értékelni, azaz akkor válik majd egyértelművé: vajon a szabványosított élelmiszerccsalás elleni védelem valóban eléri-e a célját, azaz kivédhetőek-e általuk az élelmiszerccsalásos esetek? A tanulmány folytatásaként ezt szeretnénk majd vizsgálni, valamint az élelmiszerccsalás elleni védelem gyakorlati megvalósításának a kivitelezését az élelmiszerfeldolgozó vállalkozások és vállalatok körében.

Irodalomjegyzék

- Koczó, I. (2011): Az évtized top 30 magyar botránya, *Világgazdaság*. 2011.05.08.
- Kulas, M. (2014): Policy responses to reduce the opportunity for horsemeat adulteration fraud: The case of the European Union, Master of Science Thesis, Kansas State University pp.17-20.
- Némedi, I. O. (2015): „A lóvá tett Európa”- avagy az élelmiszer-hamisítás elleni küzdelem, *Jogi Fórum*, 3.p, 9-11pp, 11.-14.pp, 17.p. [http://www.jogiforum.hu/files/publikaciok/nemedi_ibolya_olga_lova_tett_europa_avagy_az_elelmiszer-hamisitas_elleni_kuzdelem\[jogi_forum\].pdf](http://www.jogiforum.hu/files/publikaciok/nemedi_ibolya_olga_lova_tett_europa_avagy_az_elelmiszer-hamisitas_elleni_kuzdelem[jogi_forum].pdf) (2018.10.15.)
- Popovic, R. – Radovanov, B. – Dunn, W. J. (2017): Food scare crisis: the effect on Serbian dairy market, *International Food and Agribusiness Management Review*. Vol. 20. (1). pp. 113-127.
- Spink, J.- Douglas, C. M. (2011): Defining the Public Health Threat of Food Fraud, *Journal of Food Sciences*. Vol. 76, (9) pp. 157-163.
- Szeitzné, Sz. M. – Kárpáti, I. – Kertai, P. (2010): A melamin botrány és annak következményei, *Egészségtudomány*, LIV. évfolyam 2010, 3. szám
- Élelmiszerlánc-biztonsági stratégia 2013-2022 80.p. https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/4/39/70000/%C3%89LBS%204_1_20130711.pdf (2018.10.15.)
- Guidance on Food Fraud Mitigation, 2018 <http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/fssc-22000-guidance-on-food-fraud-final-100418.pdf> (2018.10.15.)
- IFS Food 6.1: Szabvány az élelmiszer termékek minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági auditálásához 2017. November. (2018.10.15.)

IFS Standards Product Fraud Guidelines for Implementation, IFS Management GmbH, Berlin, 2018 https://www.ifs-certification.com/images/standards/ifs_food6/documents/FoodFraud-Guide_1805.pdf (2018.10.15.)

ISO 22000:2005: Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények

PAS 220:2008: Prerequisite programmes on food safety for food manufacturing, British Standards Institution, London 2008 October

ISO/TS 22002-1: Élelmiszer-biztonsági előfeltételi programok

Internetes források

https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/ffn_en (2018.10.15.)

http://www.fssc22000.com/documents/about-us/story-fssc-22000_2018.pdf (2018.10.15.)

<http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/part-ii-requirements-for-certification-v4.1.pdf> (2018.10.15.)

<http://www.fssc22000.com/documents/graphics/version-4-1-downloads/fssc-22000-guidance-on-food-fraud-final-100418.pdf> (2018.10.15.)

<https://www.ifs-certification.com> (2018.10.15.)

Abstract

Recently the topic of defense against food fraud become more and more aware both at decision makers as well as at food industry. This study is intended to introduce the concept of food fraud, demonstrate some food incidents and describe the key points of the FSSC 22000 and the IFS standards related to the defense against food fraud as well as introduce the reactions of decision makers of the European Union in the field of fighting against food fraud. The aim of this work is to establish a basic for such a research that is intended to investigate the measure and how to of application of defense against food fraud in practice at food processing enterprises and companies.

Keywords: food fraud, adulteration, food industry