

The development of milk hygiene regulation in Hungary

E. Szabó¹
D. Ivanyos¹
Gy. Kasza²
L. Ózsvári^{1*}

1. Állatorvostudományi Egyetem,
Törvényszéki Állatorvostani,
Jogi és Gazdaságtudományi Tanszék
H-1078 Budapest, István u. 2.

*e-mail: ozsvari.laszlo@univet.hu

2. Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal,
Budapest

A tejhigiéniái szabályozás története Magyarországon

Szabó Erika¹, Ivanyos Dorottya¹, Kasza Gyula², Ózsvári László^{1*}

ÉLELMISZER- HIGIÉNIA

ÖSSZEFOGLALÁS

A szerzők jelen tanulmányukban áttekintik a magyar tejhigiéniái szabályozásának történetét 1895-től napjainkig, amely jól mutatja, hogy az emberiség számára aktuálisan elérhető ismeretanyag, a piac, a feldolgozóipar és a kereskedelmi csatornák fejlődése hogyan befolyásolja egy iparág változását. Az újabb tudományos felfedezések, a gyakorlati tapasztalatok és a gazdasági szükségszerűség egyaránt megjelentek ebben a folyamatban. A tejhigiéniái szabályozás kiinduló pontja a hamisítás tilalma volt, majd ebből fejlődött ki egy sokrétű, laboratóriumi vizsgálatokkal támogatott ellenőrzési rendszer, amely a fogyasztók és a tisztességes vállalkozások érdekeinek védelmében ma már a tehenészettől az asztalig nyomon követi a tej előállításának az útját.

SUMMARY

In this study the authors present the regulation of milk hygiene in Hungary which has a more than 120-year-old history. The cornerstone of milk hygiene legislation was the act on the prohibition of counterfeiting of food items including milk products in 1895, than the related control provisions, which were constantly expanding with new aspects (physical, chemical and finally biological), and created together the regulation of the production, processing and distribution of milk and dairy products, in addition to animal health standards. Later, by creating a complex and unified food-chain control law, the previously established and controlled processes were generally drafted in one law following the path of milk from the farm to the table and protecting the consumers' interest. Of course several, executive national regulations concerning milk hygiene were put in force in addition to the unified food act, all harmonized with European Union legislations. Summarily, the milk hygiene regulation has kept pace with the practical experiences and the results of scientific research, so this historical review demonstrates how the knowledge available to mankind, and the change of the market, the processing and the distribution of the dairy products affect the development of the milk sector. It can be stated that the current Hungarian milk hygiene regulation covers the entire food chain including the milk production, processing, distribution and consumption, and seems to be able to identify and handle the sources of potential hazards quickly and accurately.

A TEJHIGIÉNYIA JELENTÉSE

Az élelmiszer-biztonság fogalma az utóbbi néhány évtizedben vált közzismertté, sajnálatos események, botrányok és fogyasztói aggályok kapcsán, amelyek az újságok címlapjára kerülve széles körben ismertté váltak. Mindezek oda vezettek, hogy a mindennapi ételünket néha aggodalommal fogyasztjuk el, noha a kiemelt események dacára elmondható, hogy élelmiszereink soha nem voltak biztonságosabbak, mint napjainkban. Maga a fogalom talán újkeletű, de az élelmiszerekkel kapcsolatos betegségek, kockázatok visszavezethetők a legősibb időkre. Az emberiség szentnek tartott könyvei, köztük a Biblia, számtalan étrendi és higiéniai előírással szolgálnak, amelyek vélhetően a sok évszázados tapasztalatok valamiféle összegzéseként kerültek be a kötelezően betartandó előírások közé. Ilyen például a sokszor fertőzöttnek talált sertéshús fogyasztásának tilalma, a húsos és tejes ételek edényeinek és készítésének elkülönítése, vagy a felhasznált alapanyagok tisztasági és nyomonkövetési követelményei (8).

Az élelmiszer-higiénia az intézkedések és feltételek jelentik, amelyek nyomán az élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságát biztosítják

A tejhigiéniai szabályozások elsődleges célja a fogyasztók egészségének biztonsága a tehenészetől az asztalig

A „higiénia” szó jelentése: egészség, egészségügy, fertőzés elkerülésére irányuló tisztaság előírásai (9). A higiénia szót a görög kultúra teremtette meg. HÜGIEIA istennő a görög mitológiában az egészség istenasszonya, ASZKLÉPIOSZ lánya, aki nyilával a betegséget és a gyógyulást is küldi, általa az ember az egészség adományában részesül (2). Az élelmiszerekre vonatkozó higiénia a húsvizsgálatok fejlődése során alakult ki, amelyet az állatorvos-tudomány a XX. század első felében fokozatosan élelmiszer-higiénivá fejlesztett (6).

A jelenleg hatályban lévő 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről az alábbi fogalmat alkalmazza: Az „élelmiszer-higiénia”, a továbbiakban „higiénia”: azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek. Ehhez szorosan kapcsolódó fogalom az élelmiszer-biztonság, ami az élelmiszer emberi egészségre ártalmatlanságát és emberi fogyasztásra alkalmasságát jelenti. Az élelmiszer-biztonság a fogyasztó egészségvédelme érdekében elérendő és megvalósítandó elsődleges cél, az élelmiszer-higiénia pedig ennek meghatározó eszköze. Az élelmiszer-higiénia követelményrendszere ugyanakkor az élelmiszer romlástól mentes állapotának, valamint tápláló, egészséges jellegének, azaz az élelmiszer alkalmasságának biztosítását is szolgálja (6).

Ugyanez érvényes a tejhigiéniaira is. A tej számtalan mikrobiológiai és kémiai ártalom forrása is lehet, amelyek döntően a nyers tej termelésére, majd feldolgozására vonatkozó higiéniai előírások betartásával előzhető meg. A higiéniai szabályok a biztonság mellett egyúttal a jó minőségű, megfelelő táplálkozás-biológiai és élvezeti értékű termékek előállítását is szolgálják (6).

A fenti fogalommeghatározásokból egyértelműen kiderül, hogy a ma érvényben lévő élelmiszer-higiéniai, azon belül a tejhigiéniai szabályozások elsődleges célja a fogyasztók egészségének biztonsága, másodlagosan pedig a szabályozással együtt jár a termékek minőségének és élvezeti értékének biztosítása. Ezzel szemben, a tejhigiéniai szabályozás kezdetén, a jogszabályok megalkotásának céljai még a maitól eltérőek voltak, de a gyakorlatban történő alkalmazásukkal felmerülő újabb és újabb szempontok megjelenésével, lépésről lépésre kialakult a napjainkban hatályos, átfogó, a tehenészetől az asztalig kiterjedő szabályozás.

A TEJHIGIÉNIAI SZABÁLYOZÁS KEZDETE

A fogyasztók védelmére már a Római Birodalomban is voltak intézkedések

Hazánkban a tejhigiénia megalakulása és jogi szabályozásának kezdete az 1800-as évek végére tehető

A fogyasztók védelmére már a korábbi társadalmakban is találhatók intézkedések, mint pl. a Római Birodalomban „szabványai” a III. évszázadból, amelyek védték a polgárokat az élelmiszerek minőségének rontásától. Régebben élelmiszert csak a magántulajdonban lévő üzemekben termeltek és a jogszabályok kizárólag az élelmiszer-termelés egészségügyi feltételeire, valamint az élelmiszerek hamisításának tilalmára terjedtek ki (3).

Magyarországon a tejtermelésre és annak forgalmazására vonatkozó első írásos korlátozás az állat-egészségügyi jogszabályokhoz köthető, amelyekben bizonyos betegségben szenvedő állatok tejének felhasználhatóságát írták elő. A tejhigiénia megalakulása és jogi szabályozásának kezdete az 1800-as évek végére tehető. A tej és tejtermékek árusításához használt tejespalackok mérték szerinti jelöléséről, Budapest főváros területére vonatkozólag, 1888-ból találunk rendeletet. 1895-ben alkották meg a XLVI. törvénycikket a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek hamisításának tilalmazásáról, amelybe beletartoztak a tej és tejtermékek is, amelyek ekkor még, mint mezőgazdasági termék voltak számon tartva, eltérően a mai élelmiszer kategóriától. A jogszabály megalkotásához a mezőgazdasági termékek, köztük a tej hamisítása vezetett. Így a törvénycikk és az ehhez kapcsolódó, 1896. évi 38.286. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri végrehajtási rendeletének célja a mezőgazdasági termelés, a kereskedelem és a fogyasztó közönség érdekeinek együttes védelme volt az által, hogy a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek közforgalmát hatósági ellenőrzés alá helyezte és azok hamisítását, valamint a hamisítottak forgalomba hozatalát büntette. A törvénycikkben és végrehajtási rendeletében az alábbiakat szabályozták:

1. A mezőgazdasági termékek hamisításának tilalma, jogkövetkezményei, az illetékes ellenőrző hatóságok meghatározása, mintavételi és egyéb kötelezettségük, valamint vizsgáló állomások szervezése.
2. A tej és egyes tejtermékek (lefölözött tej, tejszín, aludttej, vaj) fogalma, megnevezhetősége, valamint elvárt tulajdonságainak meghatározása (szín, szag, íz, sűrűség, zsír-, szárazanyag- és hamutartalom).
3. A szállító edényre (kizárólag erre a célra használt; fa, mázolt cserép, üveg, vagy – a savanyú tej kivételével – jól cinezett bádogedény; a tejnem megnevezésével feliratozva), a szállító járműre (név, lakhely feltüntetése; tisztaság, fertőzés veszély megelőzése) és az elárúsító helyre (szintén név, lakhely feltüntetése) vonatkozó előírások.
4. A tejtermelő állatra vonatkozó kikötések (a felhasznált takarmány és víz minősége, a főcstej – ellést követő 8 nap – felhasználásának tilalma).
5. A hatósági ellenőrzésre és mintavételre vonatkozó utasítások.

A termékek minőségi előírásai és az áruba bocsátott termék nyomonkövethetőségének első lépése itt már megjelent, de a jogszabály fő célja a kereskedésben érintett felek érdekeinek védelme volt, amely ekkor még csak a hamisítások miatt elszenvedett károokra terjedt ki. Érdekességként megjegyezhető, hogy a nyomonkövethetőség érdekében előírt szabályok és a megkövetelt cselekvési módok (előállító, forgalmazó nevének, címének feltüntetése, majd később a termékek jelölése) magáról az ezzel elérendő célról gyakorlatilag sokat nem árultak el. Az 1895. törvénynél megjelenő első nyomonkövethetőséget szolgáló előírások a hamisítók tetten érhetőségét voltak hivatottak biztosítani, míg későbbi jogszabályokban úgyszintén előírt jelölések már ennél többet, a termékek kapcsán felmerülő probléma forrásának kiderítését vették célba. Az előírások és a megkövetelt cselekvésminitázatok ugyanazok, de a mögötte húzódo szándék eltérő volt.

Az első jogszabályok leginkább a hamisítások miatt elszenvedett károokra vonatkoztak

A következő, 1912. évi 18.230 számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet hívta fel a figyelmet a tejszállításhoz használt edények tisztításának fontosságára, olyan esetek kapcsán, amelyből úgy ítélték meg, hogy a ragadós száj- és körömfájás betegség terjedését a nem kellően megtisztított tejeskannák okozták.

A termék csomagolásán használt megtévesztő szövegek, valamint a nem megfelelő megnevezések használata végett került megalkotásra az 1913. évi 38.000 körrendeletet, amelyben az alábbiakat szabályozták:

1. A pasztörözött tej és tejszín megnevezés használatának feltétele (a pasztörözés kritériumai: 15 min./ 75 °C, 4 min./ 80 °C; Storch-féle reakciót 2 percen belül nem adja).
2. Tilos volt ártalmas konzerváló szerek alkalmazása (borsav, borsavas vegyületek, szalicilsav, benzolsav).
3. A tejpor csomagolására és megnevezésére vonatkozó előírások (papiros csomagban vagy üvegtartályban; eredetétől függő színjelölés: teljes tejből – vörös címkén fekete betű, fölözött tejből – kék címkén fekete betű, cukrozott, kondenzált tejből – fehér betű; a lefölözött tejpornál a zsír-, szárazanyag- és hamutartalmat is fel kell tüntetni; a védjegyek ezen jelzések alatt, attól kisebb betűvel használhatók).

Később megjelentek a tejtermék jelöléséről, nyomonkövethetőségéről szóló rendelkezések

A hiányos termékjelölési előírásokból adódó visszaélések kapcsán jutottak el a törvényhozók ennek a körrendeletnek a megalkotásához. Ez az első olyan rendelet, ami tejtermék jelöléséről szólt, így a nyomonkövethetőség biztosításának újabb nézőpontját emelték be a szabályozások közé, habár még mindig nem a teljes rendszer átláthatóságára törekedtek, csak az éppen aktuálisan jelentkező visszaélések megszüntetésére.

Érdekességként említhető, hogy míg az ipari tárolásra használt edényeknél a savanyú tej tárolását cinezett bádogedényben már az 1895. évi XLVI. törvénycikkben tiltották, a háztartásokban az ilyen edények erre a célra való használatának mellőzésére csak az 1916. évi 183.776. számú Belügyminisztériumi rendelet hívta fel a lakosság figyelmét. Mivel azonban a főzőedények készítésére alkalmasabb fémek abban az időben nem álltak rendelkezésre, így más alternatíva híján kifogástalan zománccal ellátott cserép- vagy vasedények használatát javasolták a savanyú tej otthoni tárolására.

AZ 1920-AS ÉVEK FEJLESZTÉSEI

A következő, tejtermékek felhasználását érintő szabályozás 1920-as évek elején került kiadásra, amelyek létrejöttének megértése az akkori időszakban zajló gazdasági, politikai és társadalmi viszonyok ismeretében lehetséges. A közfogyasztásra szánt tejnek gondos kezeléséről és konzerválásáról szóló 1920. évi 92.800. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet engedélyezte ideiglenesen és írásbeli engedélyhez kötötten a tej savanyodásának késleltetésére a hidrogén-szuperoxid (10%/35 cm³/10 l tej) vagy a formaldehid (40%/1 cm³/10 l tej) konzerválószer alkalmazását. Az engedély az akkori, háború utáni rendkívüli viszonyokra, a jéghiányra és a szállítási nehézségekre való tekintettel adott meg, a nagyobb távolságra fekvő, vagy nehezen megközelíthető fogyasztói helyekre szánt tejkészletek fogyasztható állapotban való megtartására. Majd nem másfél év után, 1921-ben a 115.250 számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet tiltotta meg a tejkonzerváló szerek (formalin, hidrogén-szuperoxid, mésztej, szóda) használatát. 1922-ben ismét sor került egy rendelet megalkotására e tárgyban, amely az édes tejként forgalomba hozott tej édes és romlatlan minőségének biztosításáról szólt.

Az I. világháborút követően rövid ideig engedélyezett volt a tartósítószeres kezelés

A 82.500/1922. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet olyan szállítási feltételeket írt elő (a tej induláskori savfoka, hőmérséklete, a várható szállítási idő hossza), amelyekkel elkerülhető volt a tej megsavanyodása, vagy ha ezek a feltételek nem voltak betarthatók, akkor azt csak savanyútej jelzéssel (9,5 savfokig) engedélyezte forgalomba hozni, de a tejkonzerváló szerek használatát továbbra is tiltotta. Ebben a rendeletben jelent meg először a tej fejtés utáni azonnali szűrésének és hűtésének (min. 12 °C, majd 8 °C), valamint a szállítás alatti letakarásának (felmelegedés és szennyezéstől való védelem) előírása.

Az 1920-as évek elején hozott kényszerintézkedések után, az évtized közepe felé járva több új nézőpont figyelembe vételével, mondhatni kiteljesedett a tejhigiénia szabályozási szempontrendszere. Az 1924. évi 71.000. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet a tej forgalmának szabályozásáról az alábbi, a korábbiakban még nem szabályozott előírásokat tartalmazta:

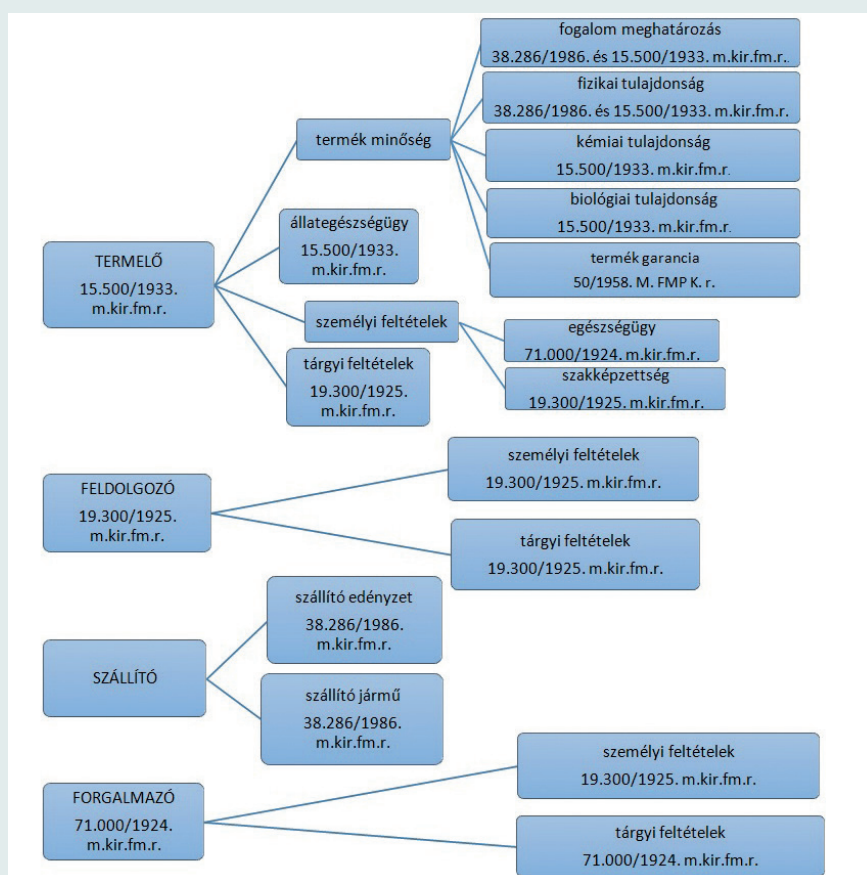
1. újabb tejfélék (teljes tej, forralt tej, aludttej, „yoghurt”, kefir) fogalom- és elvárt tulajdonságainak meghatározása, a korábbiak értékeinek módosítása (a tej zsírtartalom, szárazanyagtartalom; a pasztörözés kritériumai; a savanyútej savfoka), ill. újabb tulajdonságok felvétele (a tej zsírmentes szárazanyagtartalma, szárazanyag-fajsúly, savórefrakciófok, savó-fajsúly; a lefölözött tej zsírtartalma);
2. a hamisítási módok részletesebb meghatározása;
3. személyi higiénia (beteg személy nem kezelheti a tejet, ill. nem fejhet; fejtés előtt kézmosás);
4. a fejtésre és tej tárolására szolgáló helyiségekre vonatkozó előírások (megfelelő méret, jól szellőztethető, világos, padlózata vízálló és mosható, a tárolt tej minőségét megtartó);
5. a felhasznált edényekre vonatkozó pontosabb minőségi (anyaga, fizikai állapota, tisztasága, felhasználhatósága) szabályok, valamint az edények jelzésére (tej megnevezés; a részben lefölözött tejes tartályon világoskék, az egészen lefölözöttten piros színű sáv alkalmazása; a pasztörözött tej tartályán a pasztörözés módját, idejét is fel kellett tüntetni) és zárására (tisztára mosott, ártalmatlan anyagból készült tömített fedővel való zárás, amelyre zárjegy feltétele is kötelező volt) vonatkozó utasítások; a zárást a tejet kicsinyben árusítók mellőzhették;
6. tejjelátó vállalatok és a tejgazdaságok kötelezettségei (a beérkezett tejek vizsgálata, minőségük szerinti osztályozása; újbóli szűrés és min. 5 °C-ra hűtés, majd újbóli zárolás);
7. a tej szállítását végző személynek személyazonossági igazolvánnyal kellett rendelkeznie;
8. a tejárusítás feltételeinek szabályozása (cégtábla megléte; a tej eredetének feltüntetése; az árusító helyiség tiszta, jól szellőztethető kellett legyen, az egyes tejfélék szakosított tárolása; „víz” és „lefölözött tej árusítása” felirat használata; a tejtermékekre vonatkozó jogszabályi megnevezések használata az árjegyzéken/étlapon; a kíméréskor a zárt a vevő jelenlétében volt szabad eltávolítani, a tejet mérés előtt fel kellett kavarni, egy tejféléből csak egy edényt volt szabad bontani);
9. a tejjel való házalás tilalma; a tej piaci árusítása csak az illetékes hatóságok által kijelölt helyen volt lehetséges.

A rendeletben új lépésként megjelent a személyi higiénia, a fejtés és a tej tárolási körülményeire, valamint az elárusító helyek feltételeire való odafigyelés. A jogszabály említést tett a tejjelátó vállalatokra vonatkozó engedélyhez való kötöttségéről (1922. évi XII. törvénycikk), de az engedélyezésnek az egyéni meg-

bizhatóság és az üzemberendezés szempontjából megállapítandó feltételeinek szabályozására majd csak 1 évvel később került sor. A 71.000/1924. évi rendelettel gyakorlatilag a tej előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának minden résztvevője a törvényhozók figyelmébe került. Ezzel a rendelet az 1895. évi XLVI. törvény tartalmát olyan szempontokkal egészítette ki, amelyek a későbbi jogszabályok vázát és az előírások fő szabályozási pontjait adják, vagyis az előállítás, a feldolgozás és a forgalmazás személyi és tárgyi feltételei és a termékminőség (Ábra).

ÁBRA. A szabályozás vázát adó egységek és azok vizsgálati szempontjainak jogszabályban való első megjelenése

FIGURE. The regulatory units and the first appearance of their control aspects in legislation



Az 1924. évi 71.000. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet kiegészítésének tekinthető az 1924. évi 76.000. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendeletet a tejszín és a tejföl forgalmának szabályozásáról, amelyben az említett tejtermékek kellékeinek meghatározására került sor.

A következő évben, 1925-ben adták ki a 19.300. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendeletet az 1884: XVII. törvénycikkbe iktatott ipartörvény módosításáról szóló 1922: XII. törvénycikkben a tejellátó vállalatok iparüzése tekintetében megállapított rendelkezések végrehajtásáról. A rendeletben a tejhigiénia szereplői közül az utolsó hiányzó egység, a tejterméket előállító vállalatok, tejgyűjtőtelepek, tejkereskedések és tejszarnokok üzemelésének feltételeit írták elő. Így az engedély megszerzésének tárgyi és személyi kikötéseit, az engedélyezési eljárás menetét, valamint az ellenőrzés módját és a büntető rendelkezéseket fogalmazták meg benne. A személyi feltételeknél megjelent a tevékenység szakképzettséghez való kötöttsége, az orvosi alkalmassági vizsgálat, valamint a személyzet részére biztosítandó mosdóhely és árnyékszék meglétére való kötelezés. A tárgyi feltételeknél részletes előírásokat találunk az

1925-ben jelent meg a tejterméket előállító vállalatok, tejgyűjtőtelepek, tejkereskedések és tejszarnokok üzemelésének feltételeit előíró rendelet

üzemi helyiségek fizikai megjelenésére és használatának módjára, az alkalmazott berendezések és eszközök megfelelő tisztítására, az üzemi területen lévő épületek elhelyezkedésének módjára, a tej és tejtermékek mozgását rögzítő nyilvántartások vezetésére és a saját hatáskörben elvégzendő tejjvizsgálatra.

A MIKROBIOLÓGIAI TISZTASÁG MEGJELENÉSE

1932-ben és 1933-ban három rendelet lépett hatályba a tejtermék megnevezéséről, előállításáról és forgalmazásáról. Az 1932. évi 47.302 számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet az uradalmi tej elnevezés használatát pontosította, míg a 48.300 számú a szénsavas tej előállításának és forgalmának szabályozásáról rendelkezett. A m. kir. földművelésügyi miniszter 1933. évi 15.500 számú rendelete a 71.000/1924. F.M. szám alatt kiadott rendelet kiegészítéseként jelent meg a minősített tej termelésének, kezelésének és forgalmának szabályozásáról, és az alábbi főbb területeket fedte le:

1. A minősített tej és az elsőrendű nyerstej meghatározása és minőségi, összetételi kellékei.
2. Az elsőrendű nyerstej forgalomba hozatalának engedélyezése (a tejtermelő rendelkezzen erkölcsi bizonyítvánnyal és szakképesítéssel, a tejjgazdaság minősített vízellátottsággal, megfelelő tárgyi, személyi és állatállományi feltételekkel).
3. A tejtermelőnek biztosítania kellett a gazdaságában az üzemi vizsgálati naplót (állatorvosi vizsgálat, dolgozók orvosi vizsgálata, állatokról, személyzetről nyilvántartás, tej minőségének napi ellenőrzése).
4. A hatósági szakellenőrzés és felügyelet terjedelme, illetékes szervek kijelölése.

Az 1933-ban megjelent rendelet már a mikrobiológiai tisztaság szempontjait is taglalta

Ez a rendelet a mikrobiológiai tisztaság szempontjából kulcsfontosságú, mivel itt jelent meg először a tej csíraszámának a meghatározása, a redukáz és a kataláz enzimek vizsgálata, valamint az alvadás, a szűrlet és az üledék vizsgálata is. A tejjgazdaságok által felhasznált víz vizsgálata is szabályozás alá került, amelynek fontosságára ФЕТИСК ОТТО is felhívta a figyelmet (5). Ezen felül a tejtermelő számára kötelezően előírt üzemi vizsgálati napló gyakorlatilag az önellenőrzés megjelenését biztosította. Ezzel a szabályozás vázát adó egységek (termelő, szállító, feldolgozó, forgalmazó) vizsgálatainak szempontjai (állat-, közegészségügy, szakképzettség, tárgyi feltételek, önellenőrzés, termék fogalmi meghatározása, fizikai, kémiai, biológiai minőségének jellemzői, szállító edény és jármű ismérvei, jelölés) is teljesen kiegészültek, vagyis sikerült letenni egy mai szemmel is elismerésre méltóan modern szemléletű élelmiszerlánc-felügyeleti rendszer alapjait a tejágazatban. Ennek is köszönhetően az ágazati szereplők is fejlődtek és új munkahelyek jelentek meg.

A mikrobiológiai tisztaság iránti igényt tehát a m. kir. földművelésügyi miniszter 1933. évi 15.500 számú rendelete emelte be elsőként a jogszabályi előírásokba a tej csíraszámának meghatározásával és annak ellenőrzésével. Miközben ez ma már elsőrendű fontosságú szempont, a jogalkotásban való ilyen késői megjelenése mégis érthető, hiszen a kórokozó baktériumok felfedezése csak az 1880-as évekre esik. Magyarországon 1889-ben nyílik meg az első közegészségügyi bakteriológiai laboratórium, Székesfővárosi Közegészségügyi és Bakteriológiai Intézet néven. Célja a (kezdetben csak fővárosi) közegészségügyi érdekek szolgálata volt, amelyet az 1917. évtől többek között az élelmiszerek egészségügyi és mikrobiológiai vizsgálatával is biztosítottak. Az 1931–1936. évben az Intézet tej- és fagyaltvizsgálatokat is végzett, ame-

lyeknél a mikrobiológiai elbírálás az összcsíra és a kolititer alapján történt. A pasztörözött tejeknél a spórás baktériumok kimutatására a Weinztitl-próbát használták (1).

AZ EGYSÉGES ÉLELMISZERHIGIÉNYIAI SZABÁLYOZÁS KIALAKULÁSA

Az 1940-es évektől az '50-es évek végéig a tejhigiényia tárgyában mindössze egyetlen rendelet született: 1941-ben, a 171.200. számú m. kir. földművelésügyi miniszteri rendelet a sajt minőségének és forgalomba hozatalának szabályozásáról. E rendeletben a különböző típusú sajtok megnevezhetősége, valamint részletes elvárt tulajdonságaik és csomagolásuk jelölésének feltételei kerültek előírásra.

Az időközben megváltozott gazdasági és társadalmi viszonyok, a szocialista élelmiszeripari nagyüzemek kialakulása átfogó jogszabályi rendezést kívánt (3). A következő élelmiszerekről szóló törvényt 1958-ban hozták, amely egyúttal az eddig, 63 éven át érvényben lévő, és a tejhigiényia szabályozásának alapját adó, 1895. évi XLVI. számú törvénycikket hatályon kívül helyezte. A Népköztársaság Elnöki Tanácsának 1958. évi 27. számú törvényerejű rendelete az élelmiszerek és italok előállításáról és forgalmáról, valamint ennek végrehajtásáról szóló 50/1958. (IX.6.) számú Magyar Forradalmi Munkás-Paraszt Kormány rendelet megalkotásának célja az volt, hogy a lakosság egészségének és munkaképességének fokozott védelme érdekében gondoskodjon az élelmiszerellátás minőségének fejlesztéséről és emelje az élelmezés- és táplálkozás-egészségügy színvonalát. Ezzel kezdetét vette az egységes élelmiszer-higiényiai szabályozás, amelyhez később az egyes élelmiszer típusokra (pl. tej és tejtermékek) vonatkozó jogszabályi előírások, rendeletek formájában kapcsolódtak, a mindenkor hatályos élelmiszer-higiényiai törvény végrehajtásához szükséges részletszabályokat tartalmazva. Az 1958-as törvényerejű rendeletben megtalálható általánosságban az összes eddigi szabályozási szempont, ami már kiterjed minden élelmiszer és ital előállítására és forgalmazására is, valamint két új szabályozási szempontot is meg kell említeni:

1. Az előállító jótállási kötelezettsége a forgalomba hozó vállalatokkal szemben, valamint a fogyasztó részére eladott hibás élelmiszer vagy ital cseréje vagy vételárának visszafizetési kötelezettsége.
2. A tárolás alatt bekövetkezett minőségi változást szenvedett, ezáltal fogyasztásra alkalmatlanná vált termékek forgalomból való kivonása.

A törvényerejű rendelet jogi szabályozását hamar túlhaladta az élelmiszertermelés rohamos növekedése, a számos új termék megjelenése, a technika és technológia dinamikus fejlődése. Ezért került sor az 1976. évi IV. törvény megalkotására (módosította az 1988. évi IV. törvény), amely az 1958. évi 27. számú Népköztársaság Elnöki Tanácsának törvényerejű rendeletét hatályon kívül helyezte. Az 1976. évi törvény és a végrehajtására kiadott 25/1976/VII.11./MÉM. sz. rendelet kimondja, hogy „az élelmiszereket jó minőségben, megfelelő mennyiségben és kellő választékban állítsák elő”, s ehhez az állam megteremtette azokat a feltételeket, amelyek „elősegítik a lakosság egészséges, korszerű táplálkozását és a kivitel bővítését” (3). A fent említett mennyiség és választék teljesítésére vonatkozó kötelezettség ebben a törvényben jelent meg először.

Az élelmiszertörvény további kiegészítésének tekinthető az Egészségügyi Minisztérium 1978. évi 6. számú rendelete az élelmiszerek élelmezés-egészségügyi mikrobiológiai szennyeződésének elhárításáról, amely intézkedés egy nem régóta szabályozott szempont (a mikrobiológiai szennyezettség

1958-ban kezdetét vette az egységes élelmiszer-higiényiai szabályozás

mértéke) külön szálon futó előírásaként jelent meg, és amelynek indokoltságára mutat rá JÁNOSY 1970-es összefoglaló tanulmánya is (4).

Ennek a szabályozási irányynak az előfutára az Egészségügyi Minisztérium 1954-ben „Útmutatás” formájában kiadott utasítása az élelmiszerek egyseges bakteriológiai vizsgálatához és elbírálásához. Ebben a minisztérium ismertette pl. a vizsgálat célját, szabályozta a mintavételt, a minták feldolgozását és a felhasznált táptalajokat, valamint minősítő táblázat formájában határértéket szabott a legfontosabb élelmiszerek szaprofita baktériumtartalmának (1).

A későbbiekben többször is módosították a 6/1978. EüM. rendeletet, először az 9/1986. EüM, majd a 18/1995. (VI.8.) Népjóléti miniszteri rendelettel, míg végül az eddigiek hatályukat veszítették az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 1998. évi 4. (XI.11) számú EüM rendelet alapján. A nyers tejre és tejtermékekre vonatkozóan az alábbi mikrobák csíraszámának vizsgálatát írták elő: *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Coliform*, *Enterococcus faecalis*, *Echerichia coli*, szulfitredukáló *Clostridium spp.*, penészgomba.

A XX. század utolsó törvényét az élelmiszerekről 1995. évben XC. számmal alkották meg, amellyel az előző élelmiszertörvények hatályukat veszítették (végrehajtásáról az 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet szólt). A törvény célja az volt, hogy meghatározza a közfogyasztásra szánt nyers, félkész vagy feldolgozott élelmiszerek előállításának, forgalomba hozatalának feltételeit oly módon, hogy biztosítsa a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, és segítse e termékek országok közötti szabad áramlását. E jogszabály többek között az élelmiszer-előállító üzemek engedélyeztetéséhez szükséges feltételeket, annak menetét írta elő, különös figyelmet fordítva a higiéniai, mikrobiológiai tisztasági feltételek meglétére. Továbbá hangsúlyozta az élelmiszerjelölés jelentőségét, ami a termékek származásának, eredetének kiderítését, vagyis már a teljes nyomonkövethetőséget szolgálta. Az élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírások és ajánlott irányelvek gyűjteményeként megalkotásra (valójában feltámasztásra) kerül a Magyar Élelmiszerkönyv is, amelyben a tejhigiénéiához kapcsolódó rendelkezések külön kötelező irányelvekben kerültek meghatározásra.

A Magyar Élelmiszerkönyvben tejhigiénéiához kapcsolódó rendelkezések külön kötelező irányelvekben kerültek meghatározásra

A JELENLEGI SZABÁLYOZÁS KIALAKULÁSA

A XXI. század elején az élelmiszerekről szóló törvény további módosításokon ment keresztül, elsősorban az Európai Unió csatlakozás miatt

A XXI. század elején az élelmiszerekről szóló törvény további módosításokon ment keresztül, elsősorban az Európai Unió csatlakozás miatt. Az 1995. évi XC. törvény, az EU tagságra való felkészülést szolgálta, a tagállamként való működéshez azonban új élelmiszer törvényre volt szükség. A jogharmonizációs munka révén az EU élelmiszerjog átkerült a magyar szabályozásba, és az 1995. évi XC. törvényt előbb a 2001. évi LIV. törvény módosította, majd az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény (módosította 2005. évi CLIX. tv.) hatályon kívül helyezte azt. A 2003. évi LXXXII. törvény és a felhatalmazása alapján elkészülő rendeletek körülbelül 90%-ban formai és nem pedig tartalmi változást jelentettek. A törvény tartalmi változása annak a jogalkotási folyamatnak a befejezése volt, amely az élelmiszer-előállítás eljárási rendjét a piacgazdaság szabályaihoz és szokásaihoz alakította (7). A törvény célja az volt, hogy meghatározza az élelmiszer-vállalkozások működésének feltételeit, biztosítva ezzel a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, a fogyasztók megfelelő tájékoztatását és az élelmiszereknek az Európai Unió tagállamai közötti szabad áramlását, ezáltal segítve az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét. A jogsza-

bályban kiemelendő egy új, eddig nem használt fogalom megjelenése, az élelmiszer-biztonság: annak biztosítása a termelés, az élelmiszer-előállítás, a tárolás és forgalomba hozatal teljes folyamatában, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a végső fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja.

Az uniós csatlakozásunk jogharmonizációjának részeként a tejhigiéniát kiemelten érintő szakági jogszabály 2003-ban jelent meg az FVM-ESzCsM 1/2003. (I.8.) számú együttes rendeletként, a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállításának, forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről.

Az Európai Unióban az élelmiszerhigiéniái szabályozás alapját az EU közösségi rendeletei adják

Az Európai Unióban az élelmiszerhigiéniái szabályozás alapját az EU alábbi közösségi rendeletei adják, amelyek többek között a tejhigiénia egyes részterületeire is tartalmazznak előírásokat:

- az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról;
- az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelet (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról;
- az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelet (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról;
- a Bizottság 2073/2005/EK rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól.

Az uniós rendeletek hazai végrehajtásának elősegítésére, azok kiegészítéseképpen és velük összhangban a tejvertikum egészének higiéniját szabályozó, jelenleg is hatályos miniszteri rendeletek léptek hatályba:

- 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniái feltételeiről,
- 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniái feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről,
- 16/2008. (II.15.) FVM-SZMM együttes rendelet a nyers tej vizsgálatáról.

A 2004. évi EU csatlakozásunkat követően nem sokkal megalkotásra került a jelenleg is hatályos 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről, amely hatályon kívül helyezte a 2003. évi élelmiszertörvényt. A törvény célja, hogy az emberek biztonságos élelmiszerekkel történő ellátásához a teljes élelmiszerlánc egységes és folyamatos hatósági felügyeletét kialakítsa az Európai Unió szabályozásával összhangban. Ez a törvény a korábbi élelmiszer-, állat-egészségügyi, növény-egészségügyi és takarmánytörvényt is felváltva egységes szemlélettel és eljárásrendben szabályozza a teljes élelmiszerláncot a termőföldtől az asztalig. Megközelítésének alapja, hogy a fogyasztók biztonságos, jó minőségű élelmiszerekkel történő ellátásához a teljes élelmiszerlánc egységes és folyamatos hatósági felügyelete szükséges. Ezzel összhangban a korábbi, több hatóság részvételével megvalósult, megosztott felelősségen és hatáskörökön alapuló hatósági ellenőrzési rendszert az egyetlen élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság által végzett, a teljes élelmiszerláncra kiterjedő felügyeleti tevékenység váltotta fel (6).

Összességében megállapítható, hogy a jelenlegi magyarországi tejhigiéniái szabályozás lefedi a tejszektor teljes vertikumát, a tejtermelést, -feldolgozást, -értékesítést és -fogyasztást is, és úgy tűnik, hogy a lehetséges élelmiszerbiztonsági veszélyek forrásai gyorsan és pontosan azonosíthatók és elháríthatók. Kihívásként jelenik meg, hogy a gazdasági bűncselekmények egyre gyakrabban

A jelenlegi magyarországi tejhigiéniái szabályozás lefedi a tejszektor teljes vertikumát

nemzetközi jelleget öltő, jól szervezett céghálózatokban valósulnak meg. Ez élelmiszerlánc-biztonsági szempontból is aggodalomra okot adó jelenség. A hatósági ellenőrzések tapasztalata, hogy azon termékek esetében, ahol elmarad pl. a közterhek megfizetése, általában a nyomonkövetési információk is hiányoznak, vagy nem adnak logikailag zárt sort. Ezekkel a hálózatokkal szemben csak abban az esetben tudjuk felvenni a harcot, ha a termelésben dolgozó szakemberek, ill. az ágazati érdekképviselői szervezetek tanácsokkal és információkkal segítik a kockázatok elhárítását, és az élelmiszerlánc-biztonsági hatóságok elkötelezettek e hálózatok felszámolásában.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap (ESZA) társfinanszírozásával valósul meg (a támogatási szerződés száma: EFOP3.6.1-16-2016-00024, projekt címe: Intelligens szakosodást szolgáló fejlesztések az Állatorvostudományi Egyetem és a Széchenyi István Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Karának együttműködésében), ill. az Emberi Erőforrások Minisztériuma (17896-4/2018/FEKUTSTRAT) támogatta.

IRODALOM

1. BÁTHORY P. – CSABA K.: Élelmiszerek egészségügyi mikrobiológiai ellenőrzésének fejlődése és feladatai. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 1958. 4. 195–197.
2. BÍRÓ G.: Élelmiszeripar – Élelmiszer-higiénia. (2014) *Digitális Tankönyvtár* [Online] https://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tamop425/2011_0001_533_ElelmiszerHigienia/ch01.html#id470332 [Letöltés: 2018. 05. 17.]
3. HORVÁTH Z.: A tejipari higiénia aktuális kérdései. *Élelmiszeripari Főiskola, Szeged, Tudományos Közlemények*, 1982. 10. 23–26.
4. JÁNOSSY GYULÁNÉ: A tej és tejtermékek mikrobiológiai minőségének néhány problémája. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 1971. 17. 40–48.
5. KATONA F.: Emlékezés FETTICK OTTÓra, a tejhigiénia első magyar professzorára, születésének 100. évfordulóján. *Magy. Állatorvosok Lapja*, 1977. 32. 671–675.
6. LACZAY P.: *Élelmiszer-higiénia, Élelmiszer-biztonság*, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2013. 676.
7. RÁCZ E.: Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény, a módosításokkal egységes szerkezetben és KOMMENTÁRJA. *Élelmiszer szabályozási információk 1.*, FVM, Budapest, 2008. 3.
8. SZEITZNÉ SZABÓ M.: Szemelvények az élelmiszerbiztonság történelméből. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 2016. 62. 901–909.
9. Idegen Szavak Gyűjteménye [Online] www.idegen-szavak.hu/keres/higienia [Letöltés: 2018. 05. 17.]
Közlésre érk.: 2018. máj. 25.