

Élelmiszer szennyeződések, adalékanyagok. Élelmiszerbiztonság, HACCP. Közétkeztetés

III/29. Természetes eredetű illetve természetes tartalomként előforduló egészségkárosító vegyületek. Élelmiszer-szennyeződések (technológiai, szermaradékok, környezeti szennyeződésből származó anyagok). Élelmiszer adalékanyagok és higiénés megítélésük. Élelmiszerbiztonság, HACCP. Közétkeztetés higiénéje.

Élelmiszer eredetű megbetegedések osztályozása (intoxikáció – kemikáliák, toxinok; infekció, toxikoinfekció, balesetek.

Természetes eredetű illetve természetes tartalomként előforduló egészségkárosító vegyületek:

növényi mérgek – gombatoxinok, mikotoxinok (patulin, fuzarium-t., ochrat., aflat.), cianid, oxálsav, solanin, morfin...)

állati mérgek – egyes kagylók, halak

mikroorganizmusok által termelt mérgek – exotoxin: Clostridium botulinum, Cl. perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus; endotoxin: E.coli, Shigella, Salmonella.

Élelmiszer-szennyeződések: fizikai/kémiai/biológiai, eredet szerint: technológiai (szermaradékok, hozzáadott anyagok, előállítás során keletkező anyagok /PAH, PCB, dioxin/), környezeti szennyeződésből származó anyagok (mikrobiológiai szennyezés, nehézfémek, geológiai szennyezettség), szándékosan hozzáadott méreganyagok (csalás, él.szer terror).

Él.szer eredetű megbetegedésekhez vezető technológiai hibák: szennyezett nyersanyag, helytelen előkészítés,

keresztszennyezés, elégtelen hőkezelés/hűtés, helytelen tárolás, utószennyezés

Élelmiszer adalékanyagok – definíció, típusai

Adalékanyagok higiénés megítélése: engedélyhez kötött forgalmazás, egészségre ártalmatlan, felhasználás – mennyiségi korlátok.

Élelmiszerbiztonság: Annak a biztosítása, hogy az élelmiszer nem okoz ártalmat a fogyasztónak amikor azt a felhasználás szándékának megfelelően feldolgozzák és/vagy elfogyasztják.

Élelmiszer higiénia: az összes feltételek és rendszabályok, amelyek az élelmiszer biztonságának és alkalmasságának biztosításához szükségesek, az élelmiszerlánc minden szakaszában

él.szer fogalma, élelmiszertörvény irányelvei (emberi élet és egészség védelme, azonos követelményrendszer, „farmtól az asztalig”, nyomonkövetés, HACCP, fogyasztó tájékoztatása)

jogszabályok:

Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK RENDELETE az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról

HACCP – él.biztonságot szolgáló módszer: a késztermék vizsgálat helyett magát a folyamatot tartja szabályozás alatt a technológia során a kritikus pontok megállapítása és ezek folyamatos szabályozása, önellenőrzése és dokumentációja a fogyasztó egészségének védelme érdekében. Speciálisan az adott üzemre, vállalkozásra kell kialakítani. alapja a „Jó gyártási gyakorlat (GMP)”.

Közétkeztetés higiénéje.

Szabályozás – mint az élelmiszer előállításnál, de fokozottabb odafigyelés, mert a fogyasztók többnyire a veszélyeztetett lakossági csoportokba tartoznak

spec. előírás: ételminta eltétele

Jogszabály: 62/2011. (VI.30..) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

Összeállította: Dr. Fehér Ágnes