

# Az élelmiszer-biztonság hatása a termékek piaci versenyére Magyarországon

## Effect of food safety on the market competition in Hungary

BIACS, P. Á.

Kaposvári Egyetem, Gazdaságtudományi Kar, Piacgazdasági és Marketing Tanszék  
University of Kaposvár, Faculty of Economics, Department of Marketing  
H-7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.

*One of the main tasks of the Hungarian agro-food industry is to maintain the activity of the food market with high level of competitiveness. This is based on good quality and low risk of the products sold on the market. Food safety investigations and control are carried from the contaminants of the soil to the end of the food chain, the table of the consumer. Several Hungarian companies are able to produce safe food, with limited amount of hazardous contaminants and sell it on the Common Market of the European Union. More and more Hungarian companies are registered as safe food producer, they are entitled to use an oval formed logo on the label which is a marketing advance recognised by the consumer.*

### 1. Bevezetés - Introduction

A magyar mezőgazdaság és élelmiszeripar egyik fő feladatának tekinti az élelmiszerpiac működésének tudományos megalapozását, a versenyképesség főbb tényezőinek vizsgálatát. A termékek piacképességének egyik feltétele az élelmiszer-biztonság, mely azt jelenti, hogy a mezőgazdaság által megtermelt alapanyagokból minél biztonságosabban készüljenek a piacra kerülő élelmiszerek. A minél kisebb kockázattal történő gyártás az ágazatban dolgozók egészségét és munkaképességét is biztosítja, ugyanakkor kifogástalan árút termel a fogyasztók számára. Az Európai Unió piacán a magyar élelmiszerek nemcsak kiváló minőségük, hanem biztonságos előállításuk miatt keresett termékek. Egyre több magyar üzem nyeri el a Közös Piacra bocsátáshoz szükséges regisztrációt és az ezzel járó ovális címke használati jogát, mellyel a bizonyítottan biztonságosan termelő vállalatokat lehet a piacon előnyösen megkülönböztetni.

### 2. Élelmiszer-biztonság - Food safety

Az élelmiszer-biztonság egy olyan komplex feltételrendszer, melynek teljesülése esetén az elfogyasztott élelmiszer nem ártalmas (mérgező) az egészségre, nem rontja az életminőséget (elhízás) és nem okoz kárt (megbetegedést) a fogyasztónak, nem csökkenti munkaképességét. Összességében egy sajátos garancia, mely visszaadhatja a fogyasztónak az utóbbi évek élelmiszer-botrányai következtében elveszített bizalmát.

Az élelmiszer bizalmi termék és kommunikációs eszközként is azt kell sugallnia, hogy a fogyasztó számára nemcsak tápláló és élvezeti értéket képvisel, hanem biztonságot arra nézve, hogy olyan kevés káros, idegen anyagot tartalmaz, amely semmiképpen sem jelent egészségügyi veszélyt (BIACS, 2003).

A veszélyes anyagok jelenlétével mindig kell számolnunk, amikor élelmiszert fogyasztunk, hiszen a környezetünk veszélyes anyagainak 70%-a az élelmi anyagokkal, 20%-a ivóvízzel és 10%-a beléggzéssel kerül szervezetünkbe. Káros anyagok a talajművelés, növény-termesztés, állatte-

nyésztés, a betakarítás, szállítás és tárolás során kerülhetnek a növényi és állati nyersanyagokba, majd a feldolgozás, csomagolás, az étel elkészítése és elfogyasztása során is újabb szennyezés vagy fertőző mikroorganizmusok kerülhetnek az élelmiszerbe.

Az élelmi lánc egyes lépcsőiben a szennyező anyagok kifogásolható mennyisége csökkenthető, de teljesen nem küszöbölhető ki. A szántóföldi mezőgazdaság és a kertészet, vagy az állattenyésztés körülményei között ma még nem képzelhető el tiszta technológia. Történtek ugyan lépések üvegházi körülmények között a talaj elhagyására, vagy állatok tenyésztésére mesterséges fényben, azonban ez nem vethető össze az elektronikai ipar félvezető-gyártásánál megkövetelt tisztasággal.

Bármelyik élelmiszer iparág dolgozója tisztában van azal, hogy saját személyi higiéniája jelentősen befolyásolja az általa gyártott termék biztonságát, de ezen túlmenően munkatársai egészségét is. Néhány munkahely (hűtőház, extrakciós üzem) különleges munkafeltételeket és felkészültséget igényel, másoknál (töltő- és csomagoló-gépek) a gyors folyamatra kell figyelni. Az élelmiszeripari melléktermékek és hulladékok is lehetnek veszélyes anyagok, ezek biztonságos kezelése, tárolása vagy éppen megsemmisítése is elővigyázatot követel.

### 3. Élelmiszer-minőség - Food quality

A minőség a biztonságnál szélesebb fogalom és azon feltételek teljesítését jelenti, amelyek a piaci értékesíthetőség alapjául szolgálnak, piaci értéket képviselnek. Ha ez az érték a vásárlónak megfelel, akkor a terméket megveszi, hazaviszi és elfogyasztja, ha pedig nem felel meg, akkor nem ezt fogja választani. A minőség szélesebb fogalom (tápérték, élvezeti érték), de nem nélkülözheti a biztonságot. A piacon kizárólag a biztonságos áru forgalmazható, legyen minősége (értéke) olcsó vagy drága.

A fogyasztó azonban a minőség alapján választ és vásárol, anyagi lehetőségei szerint hozza meg döntését. A minőség időben megelőzi a biztonságot: a vásárlás során minőséget keresünk és biztonságot tételezünk fel. A biztonság hiánya (fertőzőttség, szennyezettség) az áru elfogyasztása után

jelentkezik: ez lehet azonnali hatás (akut veszély), vagy többszöri fogyasztással felerősödő (krónikus veszély). Mindkettő kockázatát jelentősen befolyásolja a fogyasztott adag (porció, dózis) nagysága.

Az élelmiszerekkel kereskedő cégek a piac meghatározó szereplői. A kereskedők gyakran hivatkoznak újabban az Európai Unió egyik alaptörvényére, az áruk szabad mozgására. Fontosnak tartjuk itt megjegyezni, hogy ez a biztonságos árukra vonatkozik, míg a biztonság hiánya, az áru szennyezettsége vagy mikrobiológiai kifogásolhatósága esetén ún. árumegállítási jog illeti meg a hatóságokat, akik élnek is ezzel a felhatalmazással.

#### 4. Termékfelelősség - Product responsibility

Az élelmiszerek között romlandó (élő) és tartós (hőkezeléssel, vegyszerekkel tartósított) árufélék egyaránt megtalálhatóak. A termékfelelősség egyértelműen azé az élelmiszer-vállalkozóé, aki megvásárlásra felkínálja áruját. Aki a vásárlóval találkozik és informálja az áru fontosabb tulajdonságairól, tájékoztatja az esetleges veszélyekről, a fogyasztás kockázatáról, az tölti be a legfontosabb szerepet az élelmi láncban.

Az élelmiszerek fogyasztása kockázattal jár: az áru szennyezett, sőt fertőzött lehet, különösen akkor, ha eredeti (védő) csomagolását megbontották és kisebb adagokban, csomagolás nélkül kínálják. A kifogásolható biztonságú és/vagy minőséghibás élelmiszerek kínálásánál a fogyasztó kellő informálása nincsen biztosítva, például nem mutatják meg az eredeti csomagolást, így nem tudja elolvasni a (figyelmeztető feliratokat tartalmazó) jelölést sem.

A minőségért és a biztonságért a termelő, feldolgozó, kereskedő felel, a rossz, gyenge minőséggel a nyereségét (profitját) kockáztatja, míg a nem kielégítő biztonsággal a vevőit riasztja el. Az előírásokkal nem megegyező (konform) termékeket minőségi bírsággal, míg a kifogásolható biztonságot, a fogyasztás kockázatát a vállalat, a vállalkozó nevének közzétételével lehet büntetni.

Az Európai Unió piacot felügyelő rendszere (RASFF) az élelmiszerek és takarmányok kifogásolása esetén gyors riasztást tesz lehetővé a tagállamok elektronikus módon történő informálásával (BIACS és HORVÁTH, 2004). A 2004 évben 2100 bejelentést tettek a tagállamok saját, vagy más tagországból, esetleg harmadik piacról származó termékekkel szemben talált kifogásokról, ebből 700 bizonyult minden tagállamot érintő veszélyhelyzetnek (riasztás), míg kétharmadánál az adott tagállamban megfelelő hatósági intézkedést tettek, nem volt szükség az Unió beavatkozására (BIACS, 2003).

Lényeges feladatnak tartjuk, hogy rendszeresen kapjunk tájékoztatást a Közös Piac termékfigyelő rendszerének működéséről, hiszen ezek a hírek jelentősen befolyásolják a rólunk kialakult képet, a gyakori és indokolt kifogások pedig lerontják az ország arculatát, a biztonságos élelmiszer-előállításról és forgalmazásról eddig kialakult jó képet. Egy-egy vállalat, vagy iparág gyakran előforduló említése nemcsak a termékeik kitiltását vonhatja maga után, hanem az országra vet rossz fényt (BIACS, 2005).

#### 5. Kockázatbecslés - Risk assessment

A kockázattal kapcsolatos kutatások lényege az, hogy van egyfajta – a környezetből származó – veszély, melyet az

élelmiszerek közvetítenek az emberek felé. Ennek forrását, mértékét kell meghatározni. Tudomásul kell venni, hogy az élelmiszer veszélyt hordozó – ha nem is mindig veszélyes – anyag, így napi fogyasztásunkban kockázattal mindenképpen számolnunk kell. Ha az élelmiszerben lévő szennyezés vagy fertőzés forrását, mértékét ismerjük, úgy azt megszorozzuk az elfogyasztott mennyiséggel (expozíció vagy kitettség).

A fogyasztás után közvetlenül bekövetkező ún. akut veszély (mérgezés) függ az elfogyasztott adag (porció) nagyságától. A több évtized alatt szervezetünkben lerakódó mérgek azonban alattomos veszélyt jelentenek, ez az ún. krónikus veszély a létfontosságú szerveinket (máj, lép, vese) támadja meg, teszi bizonyos idő után működésképtelenné.

Kockázatbecslést korábban kizárólag olyan eseményekkel kapcsolatban végeztek, mint földrengés, vulkánkitörés, esetleg atomerőművekből származó sugár-szennyeződés. Ma az egymást követő élelmiszer- és takarmány-botrányok (dioxin, BSE) következtében ezekre is el kell végezni. Ma a vásárló a bolti eladótól megkövetelheti, hogy tájékoztassa őt arról, milyen veszélyekkel járhat a megvásárolni kívánt élelmiszer elfogyasztása. Az eladónak válaszolni kell tudnia arra a kérdésre is, hogy mekkora az a napi adag, mely veszély nélkül elfogyasztható.

#### 6. Nyomonkövethetőség - Traceability

Az élelmiszer-biztonság fontos területe a dokumentumok, adatok összevetése és ebből az áru útjának, származásának megismerése. Ezen a területen még nem rendelkezünk elegendő ismerettel, fejletlenek és nem eléggé elterjedtek az alkalmazható technikák. Ráadásul az élelmi lánc egyes lépéseiben eltérő módszereket alkalmazhatunk, így a talajban lévő szennyező anyag a növénybe kerülve átalakulhat, kevésbé mérgezővé válhat. Vannak, akik úgy vélik, hogy az állat egyfajta szűrőként szerepel és a mérgek többségét hatástalanítja. Sokan ezért tartózkodnak a legnagyobb méregtelenítő szerv, a máj fogyasztásától, mások a többi szervtől, belsősegektől is.

A jövő időszak fogyasztója a boltban kiválasztja a kívánt élelmiszert, miután fontos támpontokat kapott az áru-jelzés, a címke elolvasásából. Ha ennél több ismeretre akar szert tenni, úgy az árut ráhelyezheti egy számítógép kódleolvasójára. Ott megjelenik egy leírás arról, hogy az adott termék melyik talaj-típuson termesztett növényből, vagy milyen takarmánnyal etetett állatból készült. A vonalkód a termék teljes előéletét tartalmazza. Ha ilyen információkat tudnánk a termékeinkkel adni, úgy a fogyasztó mindig ott vásárolna, ahol a legtöbb információt kapja.

#### 7. Táplálkozási ismeretek - Nutrition knowledge

A tájékoztatás a veszélyeken kívül olyan ismeretekről is szólhat, melyek – mint táplálkozási tényezők – befolyásolhatják a fogyasztó egészségét. A túl sok vitamin vagy ásványi anyag fogyasztása éppúgy káros lehet, mint ezek hiánya, ezért célszerű a fogyasztó tudomására hozni, hogy az adott élelmiszer egy ún. fogyasztói adagjának elfogyasztása a napi vitamin-szükségletének mekkora hányadát fedezi (tápérték-jelölés).

Közvélemény-kutatások eredményei szerint a magyar fogyasztóknak kb. 15-20%-a képes egészségtudatosan táplálkozni és ehhez igazítja vásárlását is. Ez az arány tovább

emelhető, ha a címkén elhelyezett adatokat, információkat helyesen kezeljük és gondosan elolvassuk. A Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület üdvözlözi az élelmiszer-címkék korszerűsítésére törekvést és fontosnak tartja, hogy a címke ne pusztán névjegye legyen az adott élelmiszernek, hanem fontos kommunikációs eszközként működjön az előállító vállalat, vagy az átcsomagolást végző kereskedelmi cég kezében. Az előírásoknak megfelelően készített címkén ma már nemcsak a termék összetétele szerepel, hanem az ún. tápérték-jelölést is elolvashatjuk, sőt a túlérzékenységekben szenvedő fogyasztók figyelmeztetést is kaphatnak az ún. allergén összetevőkről, azok fogyasztásának veszélyességéről. A gondosan készített címkén a kötelezően feltüntetendő jelölések mellett, vagy azoktól elkülönülve, a csomagolás más területén kinyomtatott önkéntes használati utasítások is megkönnyítik az eligazodást.

### 8. A marketing szerepe az élelmiszer-biztonságban - The role of marketing in increasing food safety

A jövőben világosan szét kell egymástól választani a piac felelősségét az élelmiszerek minőségéért, az állam felelősségét az élelmiszerekkel kapcsolatos biztonságpolitikáért és a mindennapi fogyasztóvédelem hatókörét. Ma a piacon az élelmiszer minőség (vagy inkább megbízhatóság) egy értékfogalom, mely a piac megítélése alá esik. Nem zárhatják ki a kereskedelmi forgalomból a gyengébb minőségű árucikkeket, ha azokra kereslet van. Arra viszont törekedni kell, hogy a nem biztonságos élelmiszerek biztosan ne kerülhessenek forgalomba, mert károsanyag-tartalmuk miatt fogyasztásuk kockázatot jelent (BIRÓ, HORVÁTH és BIACS, 2005). Az árucikknek az egészségünket érintő biztonsága szétválik a pénztárcánkat megterhelő termékminőségtől. Idővel mindenképp a biztonságpolitika kerül előtérbe, ezt az iparvállalatok és a kereskedelmi cégek egyaránt felismerik.

Az élelmiszer-termékek eladását elősegítő marketing tevékenység is különbséget kell tegyen az értékjelző minőség és az egészségünket érintő biztonság között. Ha egy termék minősége kitűnő, azonban fogyasztása kockázatot jelent az egészségre, úgy a marketing sem vonhatja ki magát a termék piacképességének negatív megítélése alól. A marketing munka során említeni kell a termék fogyasztásának kockázatát és azt az összetevőt, mely veszélyt hordoz. Régen ismeretes, hogy a szeszes italok mértéktelen elfogyasztása akut mérgezést, vagy hosszútávon a máj károsodását okozza. Szinte minden élelmiszerben találunk ilyen veszélyt hordozó anyagot, de tudnunk kell, hogy naponta mennyit fogyaszthatunk belőle. Más esetekben a fogyasztó túlérzékenysége, mint szerzett tulajdonság (allergia) igényli, hogy tájékoztassuk (árucímkén) a számára veszélyes anyagok jelenlétéről, akár nyomokban van a termékben. Ez hasonló korrekt információt jelent, mint a gyógyszereknél már megszoktuk, része a termékismertetésnek. A jó marketing közli a vásárlóval, hogy milyen fogyasztója legyen a terméknek ahhoz, hogy egészsége ne károsodjon.

### 9. Összefoglaló - Summary

A téma jelentőségét az adja, hogy az Európai Unióhoz csatlakozásunk révén megnyílt a magyar élelmiszer-piac és több tagország jelentkező olcsó, ugyanakkor biztonságos árúkkal.

A magyar élelmiszer-termelőknek, feldolgozóknak és kereskedőknek ezentúl nem elegendő magas minőségű árukat vinni a piacra, hanem meg kell győződniük arról is, hogy termékeik biztonságosak. Csak akkor tudnak jelentős piaci szegmenseket elnyerni, vagy megtartani, ha a biztonság szempontjából kifogástalan árút nyújtanak. A piacért folytatott küzdelemben új eszközökkel is bánni kell: nyomkövethetőség, kockázatbecslés és a táplálkozási adatok közlése szerepel az új tudnivalók között. Ezeket marketing célok szolgálatába állíthatjuk, mert részei, eszközei a piaci versenynek is.

### Irodalom - References

- (1) **Biacs, P.:** Az élelmiszer-biztonság, mint kommunikációs eszköz a fogyasztók megnyerésében. *Konzervújság* **51** (3) 9-10 (2003)
- (2) **Biacs, P., Horváth, Zs.:** Idejében riasztani – az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyorsvészjelző rendszerének működése. *Az Európai Unió Agrárgazdasága* **9** (11) 22-24 (2004)
- (3) **Biacs, P.:** Élelmiszer-biztonság az Európai Unióhoz csatlakozás tükrében. *Magyar Minőség* **12** (6) 2-3 (2003)
- (4) **Biacs, P.:** Európai Unióhoz csatlakozásunk első éve: javuló élelmiszer-biztonság, új eszközök, uniós rendeletek. *Élelmiszeripari Ipar* **59** (8) 212 (2005)
- (5) **Biró, K., Horváth, Zs., Biacs, P.:** Az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors vészjelzési rendszere. *Magyar Állatorvosok Lapja* **127** (5) 299-306 (2005)