

RASFF ADATOK FELHASZNÁLÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI AZ ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KOMMUNIKÁCIÓBAN ÉS MARKETINGBEN

SOME POSSIBILITIES TO UTILISE THE RASFF DATA IN THE FOOD
SAFETY CHAIN COMMUNICATION AND FOOD MARKETING

LÉVAI András

Kaposvári Egyetem, Gazdaságtudományi Kar,
Marketing és Kereskedelem Tanszék
(University of Kaposvár, Faculty of
Economics,
Department of Marketing and Trade)
H-7400 Kaposvár, Guba S. u. 40.
e-mail: levai@mailbox.hu

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) concerning the foods and feeds in the European Union receives approximately 3200 announcements a year. They provide a good picture on the food safety situation in the food market in the Union and show the critical points as well as the reliable segments. Evaluation of the data of this system can be a good basis to create a food safety marketing efficiently either for one product manufactured by a given company or for a product group of a marketing organisation in the Union. Our preliminary statement qualifies some food groups being problematic from point of view of food safety. They are as follows: nuts and products made of them, fish and fish products, vegetables – fruits, small sea-fish and bakery products. Owing to the few announcements received by RASFF the following products are considered generally safe: milk and milk products, eggs and egg products and wine.

1. BEVEZETÉS – INTRODUCTION

Az élelmiszerbiztonság fogalma a '90-es évek több jelentős élelmiszer botránya után került be a köztudatba. Elég említeni a BSE többszöri előfordulását, vagy a broilercsirkék húsába került dioxin ügyét, amelyek kirobbanása óriási kárt okozott az európai élelmiszergazdaságban, előbbi csaknem 160 milliárd eurójába került az uniónak. Ám ezek és az ezeket követő kisebb-nagyobb botrányok ennél sokkal súlyosabb következménnyel is jártak: alapvetően ingott meg a fogyasztó élelmiszerekbe vetett bizalma. Az Európai Unió szembesülve a problémával célul tűzte ki a fogyasztói bizalom visszaállítását, ennek érdekében megalkotta a 178/2002/EK élelmiszer-biztonsági keret rendeletet. Ennek 50. cikkelye rendelkezik az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszjelzési rendszer (RASFF) létrehozásáról is. A rendszer adatai alapvetően egy azonnali veszély-elhárítási folyamat legfontosabb információit dokumentálják. Ezek felhasználása roppant sokrétű lehet.

Részben az említett anomáliák, részben a fogyasztók igényeinek változása miatt az élelmiszerek biztonságosságának kiemelése már marketing eszköz lett. Ennek továbbfejlesztéséhez jó alapokat adhat a RASFF rendszer adatainak ismerete.

2. A RASFF (RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED) – THE RASFF

Az Európai Unió tagországaiban az élelmiszer-ellenőrzés nemzeti hatáskörbe utalt feladat. A bevezetőben említett rendelet előírja, hogy a hatóságok, a tudomására jutott, élelmiszer-biztonsági kockázatot rejtő eseteket kötelesek egy kijelölt kapcsolattartó szervezeten keresztül (hazánkban a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal) jelenteni az unió szakbizottsága (DG SANCO) által működtetett RASFF központnak. Ez a brüsszeli szervezet az információt (minden járulékos adattal együtt) azonnal hozzáférhetővé teszi a többi tagország hatósága számára, azt kötelező intézkedési utasításokkal többnyire ki is egészíti. Az ezt követő eljárásokról mind a központ, mind a bejelentő ország értesülnek.

A RASFF központ a beérkező bejelentéseket, az élelmiszerbiztonsági kockázat mértéke alapján három kategóriába sorolja (LÉVAI, 2005):

- Riasztás (*Alert notification*): A kifogásolt élelmiszer már a piacon van és azonnali intézkedés válik szükségessé. Célja, hogy minden információ a hálózat tagjainak rendelkezésre álljon annak megállapításához, hogy a piacukon megjelent-e

már az említett termék. Ezt annak érdekében teszik, hogy a hálózat tagjai az érintett hatóságokkal együtt a szükséges intézkedéseket (raktárkészletek zárolása, áru visszahívása stb.) mihamarabb meg tudják tenni.

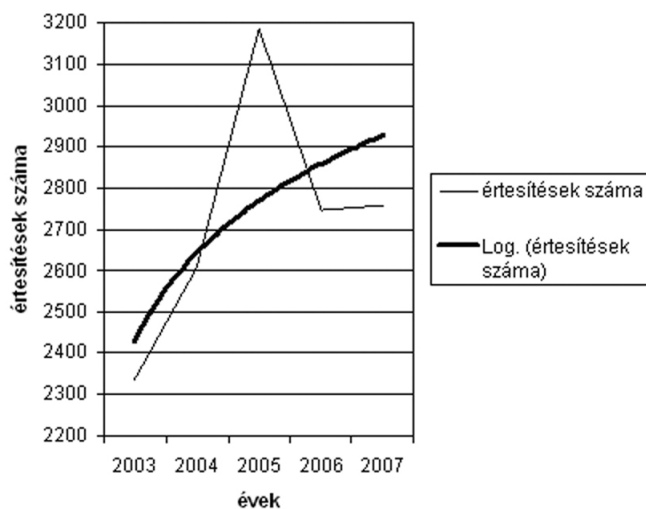
- Tájékoztatás (*Information notification*): A kockázatot a bejelentő tagállam már azonosította. A tájékoztatásokkal kapcsolatban más tagállamoknak nem szükséges azonnali intézkedéseket tenniük, mivel a termék még nem érte el a piacukat. (Legtöbbször az Európai Unió határain visszautasított harmadik országból származó szállítmányokat érinti.)
- Hír (*News*): A hírek olyan értesítések, melyek nem tartoznak sem a vészjelzés, sem a közlés kategóriába, de élelmiszer-, illetve takarmány-biztonságra vonatkozó információt hordoznak.

A rendszer adatai nyilvánosak, bárki által hozzáférhetőek az Európai Bizottság honlapján, a következő bontásban: hivatkozási szám, bejelentés/intézkedés dátuma, a bejelentés kategóriája, ellenőrzés típusa, bejelentő ország, áru eredete.

3. A RENDSZER INFORMÁCIÓINAK FELHASZNÁLÁSA - UTILISATION OF THE INFORMATION OBTAINED FROM THE SYSTEM

A rendszerbe bekerülő összes értesítés (riasztás, tájékoztatás és hír) súlytól függetlenül hordoz annyi információt, ami marketing szempontból fontos lehet, hiszen a lakossági fogyasztók a sajátos pszichológiai tényezők miatt eltérően értékelhetik a tudomásukra jutott információt. (Így például gyakran túl nagy jelentőséget tulajdonítanak az adalékanyagoknak, viszont figyelmen kívül hagyják ugyanazon termék mikotoxin tartalmát.) Emiatt az összes értesítést érdemes összegezni és így értékelni.

Az 1. ábrán látható, hogy a rendszer működése óta az értesítések száma folyamatosan növekszik, jelenleg úgy tűnik, hogy körülbelül évi 3200-3500-as szinten fog beállni.



1. ábra

Fig.1

A RASFF rendszerbe beérkező értesítések változása
(Changes in number of the announcements received by RASFF)

A tapasztalatok azt mutatják, hogy soha nem lehet kiszámítani, mely információból lesz hír, esetleg botrány, ami aztán később rontja nem csak adott termék, de a hasonló termékkör, vagy éppen a gyártó piaci pozíciót. A trendek alapján azonban meg lehet figyelni egyrészt azt, hogy milyen termékkörökkel van a leggyakrabban élelmiszer-biztonsági probléma, másrészt azt, hogy ezeknél milyen jellegű a kimutatott veszély (DG SANCO, 2003; 2004; 2005; 2006; 2007). Ezeket az adatok hasznosíthatók lehetnek a marketingstratégia kidolgozásakor.

4. PROBLÉMÁS TERMÉKKATEGÓRIÁK ÉS A VESZÉLY JELLEGE - PROBLEMATIC PRODUCT CATEGORIES AND THE TYPE OF HAZARD

1. táblázat

Table 1

A RASFF rendszer értesítéseinek termékkategória szerinti megoszlása (Distribution of the RASFF announcements according to product categories)

Termékkategória	2003	2004	2005	2006	2007
csonthéjasok	739	772	884	701	610
hal	262	297	311	288	353
zöldség, gyümölcs	212	243	329	337	438
„tenger gyümölcsei”	59	244	335	225	211
sütőipari termékek	41	55	65	197	134
élelmiszerekkel érintkező anyagok	0	36	191	191	171
fűszerek, gyógynövények	118	227	308	162	131
vörös húsok	153	153	209	141	121
diétás ételek, étrendkiegészítők	25	21	54	90	122
cukrászsütemények	72	67	114	81	109
készételek	66	81	80	69	62
kakaó, kávé, tea	34	18	18	43	46
baromfihús	97	126	107	43	101
nem alkoholos italok	40	23	21	38	50
tej, tejtermékek	41	48	55	36	21
(ásvány)víz	0	0	18	24	11
adalékanyagok	3	0	1	2	9
zsírok, olajok	3	79	64	17	31
tojás	35	11	10	14	14
szárazföldi puhatestűek	0	0	0	10	0
alkoholos italok	40	2	5	6	3
fagyaltok	1	5	1	6	1
bor	2	3	5	4	4
egyéb, nem besorolható	5	5	11	18	13

Csonthéjasok:

Messze a legtöbb értesítés a csonthéjasokkal kapcsolatban kerül a rendszerbe. Túlnyomó többségükben ezek harmadik országokból (Közel-Keletről és Ázsiából) érkező áruk: dió- ésogyorófélék, pisztácia, illetve ezekből készült termékek. Élelmiszerbiztonsági kifogás itt elsősorban a mikotoxinok (aflatoxin, DON) határérték feletti előfordulása miatt adódik, ám igen gyakori a rovarfertőzöttség is. Előbbi probléma a származási hely sajátos klímájából, utóbbi a helytelen tárolás, szállítás miatt jelentkezik. A gyakori problémák miatt az Európába harmadik országból érkező összes csonthéjas terméktételt kötelezően megmintázzák, és csak kémiai vizsgálatot követően lehet forgalomba hozni.

Halak, haltermékek:

Szinte kizárólag a tengeri halak húzában előforduló kémiai anyagok előfordulása okoz gondot. Különösen sok a szennyezett tétel az erősen szennyezett északi-tengeri, illetve a Japán partok menti fogásokból. Ezeket a vizeket érinti leginkább az ipari jellegű szennyezés. Ebből adódóan igen gyakori a dioxin, illetve más poliklórozott bifenil határérték feletti előfordulása, de ugyanígy említhetők a benzo-pirének, vagy a nehézfémek (higany, ólom, kadmium) is. Helytelen kezelés, tárolás miatt sajnos nem ritka a Salmonella, Listeria fertőzöttség sem, és gyakori a nitrit vagy nitrát előfordulása is.

Zöldség, gyümölcs:

Sajnálatos módon itt figyelhető meg a legdrámaibb emelkedés a riasztások számát illetően. Ezen a téren megnőtt a hatósági ellenőrzések száma, de sajnos az élelmiszerbiztonsági problémák aránya is. Ebben a termékkörben a legtöbb probléma a növényvédőszer maradékokból adódik, nem egy esetben nem is a határérték feletti előfordulást kifogásolják, hanem több peszticid együttes (koktél) jelenlétét. Bizonyos csonthéjas magvú gyümölcsöknél az utóbbi időben többször mutattak ki magas cianid tartalmat, de itt sem ritka a mikotoxin probléma, illetve a Salmonella spp. előfordulása.

„Tengeri gyümölcssei”:

Ezek közé tartoznak a kagylók, rákok, fejlábúak és egyéb emberi fogyasztásra szánt tengeri állatok. Gyorsan romló, magas fehérjetartalmú élelmiszerekről lévén szó itt leggyakrabban a mikrobiális problémák fordulnak elő (Salmonella, Listeria, E. Coli). Nem ritka, hogy teljesen illegális módon ezeknek a kórokozónak az elszaporodását antibiotikumokkal próbálják megakadályozni, ezek pedig értelemszerűen nem bomlanak le. Mivel tengeri élőlényekről van szó, ugyanúgy megjelennek itt is, mint a halaknál az ipari szennyezés eredményeként a dioxinok és a nehézfémek.

Sütőipari termékek:

Az adatok áttekintése során meglepő volt a sütőipari, illetve cukrászati termékek (együttesen lisztes termékek) meglepően magas kifogásolási aránya. Talán itt a legváltozatosabb a kép a veszélyek jellemzésekor, csak a mikotoxinok előfordulása, ami gyakori problémaként említhető. Előfordult nem engedélyezett GM cereália jelenléte, antibiotikum maradék, rovarfertőzés, nem engedélyezett színezékek, adalékanyagok előfordulása, volt

Salmonella fertőzés, és címkézési hiányosság is. Szembetűnőek a technológiai hibákból adódó kifogások, amikor üveg-szilánkok, drót- és más fémdarabok, illetve kavics került a sütőipari termékekbe.

Élelmiszerekkel érintkező anyagok:

Ez a termékcsoport jó példa arra, hogy néhány véletlenszerű mintavétel során felszínre került probléma aztán bekerült az ellenőrzési tervekbe, ez pedig bizonyította, hogy valós problémáról van szó. 2003-ig ugyanis nincs ilyen értesítés, azt követően viszont évről-évre több. Várhatóan ez a tendencia megfigyelhető lesz a jövőben is. Ide tartoznak többek között a csomagolóanyagok, az azokról az élelmiszere kerülő színezőanyagok, a kenyér felületére ragasztott címke, a bőrös húsoakra kerülő bélyegzőfesték, a műanyag evő- és konyhai eszközökből kioldódó aromás aminok, vagy a bébiételek kupakjából migráló karcinogén vegyületek.

Vörös húsok:

Az általános vélekedéssel ellentétben koránt sincs extrém sok élelmiszer-biztonsági kifogás a vörös húsokkal szemben. A 2007-es év adata már elég alacsony szintet mutat, még úgy is, hogy ez az év volt az illegális forgalmazók, zugvágóhidak leleplezésének éve. Ahol azonban probléma adódik, ott általában komoly mikrobiológiai veszélyt azonosítanak (Salmonella, Listeria, Trichinella, Staphylococcus).

Baromfi-húsok:

Az esetszámot tekintve hasonló a helyzet, mint a vörös húsoknál. A problémás esetekben itt is a fertőző mikrobák dominálnak, azok közül is 90%-ban a Salmonella. Ennek a kórokozónak a visszaszorítására indult uniós mentesítési program középtávon még ezt az értesítés számát is mérsékelni fogja.

Tej, bor, adalékanyagok:

Örvedetes, hogy ezekben a termékkörökben roppant kevés adat kerül a rendszerbe, így kijelenthető, hogy általában véve ezek biztonságos termékek. Tej és tejtermékek esetén az előforduló néhány probléma „brutális” technológiai hibából adódó mikrobiológiai szennyeződés. A sokat bírált adalékanyagok esetében csak néhány kirívó eset történt, holott kérdőíves felmérések máig azt bizonyítják, hogy a fogyasztók ezektől sokkal inkább tartanak, mint más veszélyforrásoktól. A boroknál örvedetes, hogy a néhány kifogást Európán kívüli tételekkel szemben emelték.

Az élelmiszer-biztonság egyelőre ritkán jelenik meg markáns marketing eszközként. Mivel azonban, elsősorban a sajtó révén egy-egy eset igen nagy nyilvánosságot kap, érdemes lehet elgondolkodni a RASFF adatok ilyen irányú felhasználásán, hiszen ezek objektív, kémiai analízissel alátámasztott és hatóság által közzétett adatok.

További vizsgálatokat igényel, hogy bizonyos problémás termékkörökön belül egy-egy megbízható termék marketingjét érdemes-e ilyen eszközökkel támogatni, vagy általában a megbízható termékköröket fogyasztását így ösztönözni.

ÖSSZEFOGLALÁS – SUMMARY

Az Európai Unió élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors vészjelzési rendszerébe (RASFF) évente hozzávetőleg 3200 értesítés fut be. Ezek jól leképezik az uniós élelmiszerpiac élelmiszer-biztonsági helyzetét, a kritikus pontokat, vagy éppen a megbízható szegmenseket. A rendszer adatainak elemzése jó alapot adhat arra, hogy az élelmiszer-biztonsági marketinget hatékonyan építse fel akár egy vállalat egy termék, akár egy közösségi marketing szervezet adott termékkör esetén. Előzetes közleményünk élelmiszer-biztonsági szempontból problémásnak minősíti a következő élelmiszer-csoportokat: csonthéjasok és azokból készült termékek, hal és haltermékek, zöldségek, gyümölcsök, tenger gyümölcsei, sütőipari termékek, élelmiszerekkel érintkező anyagok. A kis RASFF esetszám miatt általában biztonságosnak mondhatók a következő termékek: tej- és tejtermékek, valamint a bor.

IRODALOM – REFERENCES

- (1) **Lévai, A.:** Takarmánybiztonság. FVM-KSZI, Budapest, 2005, 72-75.
- (2) **DG SANCO:** Rasff Weekly Overview Archive 2003
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_2003_en.htm
- (3) **DG SANCO:** Rasff Weekly Overview Archive 2004
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_2004_en.htm
- (4) **DG SANCO:** Rasff annual report 2005
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2005_en.pdf
- (5) **DG SANCO:** Rasff annual report 2006
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/report2006_en.pdf
- (6) **DG SANCO:** Rasff Weekly Overview Archive 2007
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/archive_2007_en.htm