

A FELELŐS ÉLELMISZERGYÁRTÓK SZÖVETSÉGE (FÉSZ) ÁLLÁSPONTJA AZ ÚN. ULTRAFELDOLGOZOTT ÉLELMISZEREKRŐL

Tudományosan elfogadott táplálkozási ajánlások szerint a feldolgozottság mértéke önmagában nem minősít egy élelmiszert. Az élelmiszerek feldolgozási műveletei több száz év alatt kialakult, szigorúan szabályozott folyamatok, amelyek során legfőbb szempont mindig az élelmiszerbiztonság. Ennek értelmében sehol a világon nem lehet forgalomban olyan élelmiszer, amely ne lenne biztonsággal fogyasztható.

A feldolgozás céljai között szerepel az, hogy az élelmiszerek fogyasztható állapotba kerüljenek, megfeleljenek az élelmiszerbiztonság szigorú kritériumainak és a minőségi elvárásoknak. Fontos szempontok továbbá, hogy kiküszöbölhetővé váljon a szezonális és elkerüljük az élelmiszerpazarlást. Ezek eléréséhez az élelmiszeripar a legtöbbször több száz éve bevált eljárásokat alkalmaz, mint például a szárítás, savanyítás (általános értelemben a fermentálás), füstölés, sózás vagy a hőkezelés.

A ma elérhető széles élelmiszerválaszték az utóbbi évtizedek társadalmi és gazdasági folyamatainak a lenyomata és egyben a lehető legtöbb fogyasztói elvárásnak való megfelelés eredménye. Egyre több embert kell ellátni elsősorban biztonságos, és emellett állandó jó minőségű, ízletes, elérhető árú, egyre hosszabb ideig eltartható, kényelmesen elkészíthető és táplálkozásélettani szempontból kedvező tápanyagösszetételű élelmiszerekkel. Ezek az igények csak úgy elégíthetők ki városnyi – sőt, akár országnyi – fogyasztó számára, ha az élelmiszergyártók megfelelő és okszerű feldolgozási módszereket alkalmaznak az élelmiszerek elkészítésekor.

Az élelmiszervállalkozások a jogszabályok maradéktalan betartása mellett, a maguk hatáskörén belül igyekeznek mindig a legújabb táplálkozástudományi és a fenntarthatósági javaslatoknak és szabályoknak, valamint fogyasztói elvárásoknak megfelelni.

Megfelelő adagban és gyakorisággal fogyasztva minden élelmiszer részét képezheti egy kiegyensúlyozott, egészséges étrendnek. A fogyasztók ideális esetben életmódjukhoz igazított, saját egyéni étrendjük kialakításakor figyelembe veszik azt, hogy mit, mennyit, milyen gyakorisággal fogyasszanak. Ebben nyújt segítséget az élelmiszervállalkozások által előállított termékek széles választéka.

Budapest, 2026. február 18.

*A **Felelős Élelmiszergyártók Szövetsége**, egy több, mint 500, élelmiszerfeldolgozó kis- és nagyvállalatot, valamint 5 szakágazati szövetséget összefogó horizontális szakmai-érdekvédelmi szervezet. A FÉSZ az ágazati versenyképesség javítása és a hazai élelmiszerek bolti arányának növelése mellett a társadalomért, környezetért és nemzetgazdaságért való felelős vállalati viselkedést támogatja.*