

# **EOQ MNB**

**EOQ Magyar Nemzeti Bizottság  
Közhasznú Egyesület**

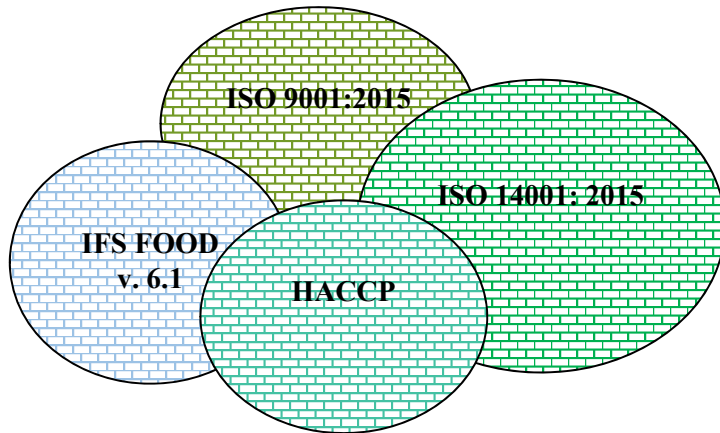


Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) nemzeti képviselője

---

## **Integrált irányítási rendszerek belső auditja az élelmiszeriparban**

Hortobágyi Ibolya  
Minőségügyi rendszermenedzser EOQ MNB



## 1. Ábra Az integrált irányítási rendszer

Forrás: [5 nyomán]

Az élelmiszeripari vállalkozás a tevékenységeit az

- MSZ EN ISO 9001:2015 Minőségirányítási rendszer szabvány
- MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú irányítási rendszer szabvány és az
- IFS Food Version 6.1 szabvány szerinti előírásai alapján végzi.
- A fenti szabványok integrált formában kerültek bevezetésre.
- a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-1/1969 számú irányelv szerinti HACCP rendszer az IFS Food 6.1 szabvány eleme



Az irányítási rendszerek integrálásának előnyei:

- a szervezet irányítása egységes
- a három szabvány alapján egy integrált kézikönyv alkalmazható
- átláthatóbb a működés
- megfigyelhetőek a többszörös irányítási rendszer közös pontjai



- a belső auditokat integrált formában lehet elvégezni
- jelentős időmegtakarítást eredményez
- láthatóvá válik a szabványpontok/követelmények közötti kapcsolat

Az integrált belső audit az alábbi követelmények összevont ellenőrzését teszi lehetővé (ahol lehetséges) az élelmiszeripari vállalkozásnál

Ssz.	Integrált belső audit követelmény megnevezése	IFS Food 6.1 követelmény száma	MSZ EN ISO 9001:2015 követelmény száma	MSZ EN ISO 14001:2015 követelmény száma
1.	Felső vezetőség felelőssége, szervezeti politika, szervezeti felépítés/Vezetői szerepvállalás és elkötelezettség, Szervezeti szerepek, felelősségek és hatáskörök, Politika,	1.; 1.1.; 1.2.	5.1.; 5.2.;5.3.	5.1.; 5.2.;5.3.
2.	Felső vezetőség felelőssége, Vevőközpontúság/Vevői elégedettség/A megfelelés kiértékelése	1.3.	5.1.2.; 9.1.2.; 9.1.3.	9.1.2.
3.	Minőségirányítási és élelmiszerbiztonság irányítási rendszer/Minőség- és környezetközpontú irányítási rendszer/A szervezet környezete	2.	4.; 4.1.; 4.2.; 4.3.;4.4.	4.; 4.1.; 4.2.; 4.3.;4.4.
4.	Dokumentálás követelményei/Dokumentált információk	2.1.1; 2.1.2.	7.5.	7.5.
5.	HACCP rendszer, HACCP team, HACCP elemzés, folyamatábra/A Termék előállítása / Működés tervezés és felügyelet	2.2.1.; 2.2.2.; 2.2.3.;	8.5.	-
6.	Veszélyelemzés lefolytatása lépésről lépésre (7 alapelv)	2.2.2.3.5 2.2.3.11.	- 8.5.	-

Ssz.	Integrált belső audit követelmény megnevezése	IFS Food 6.1 követelmény száma	MSZ EN ISO 9001:2015 követelmény száma	MSZ EN ISO 14001:2015 követelmény száma	
7.	Élelmiszer-biztonságirányítási célok, Minőségcélok-, Környezeti célok megtervezése (Integrált Irányítási Célok)	1.1.2.; 1.1.4.	1.1.3.;	6.2.; 6.2.1.	6.2.; 6.2.1.
8.	Ivóvízellátás/ Működéstervezés és felügyelet	4.9.9.		8.1.	8.1.
9.	Kockázatokkal és lehetőségekkel kapcsolatos tevékenységek/Környezeti tényezők – (vízkivétel, vízfelhasználás saját kútról); Megfelelési kötelezettségek	4.9.9.		6.1.	6.1.; 6.1.2.; 6.1.3.; 6.1.4.
10.	Hulladék-kezelés/Működéstervezés és felügyelet	4.11.		8.1.	8.1.
11.	Kockázatokkal és lehetőségekkel kapcsolatos tevékenységek/Környezeti tényezők – állati eredetű melléktermékek, csomagolási hulladékok; Megfelelési kötelezettségek	4.11.		6.1.	6.1.;6.1.2.;6.1.3.; 6.1.4.
12.	Humán erőforrás, (személyi higiénia, védőruházat, fertőző betegségek) Képzés, Szociális létesítmények /Támogatás, Erőforrások, Munkatársak, Infrastruktúra, Folyamatok működési környezete	3.1; 3.2., 3.3.; 3.4.		7.; 7.1; 7.1.2.; 7.1.3.; 7.1.4.	7.; 7.1.
13.	Telephely: külső környezet, áramlási útvonalak, termelési és tárolási területek követelményei/Infrastruktúra, A folyamatok működési környezete/A tevékenységek megtervezése	4.6.- 4.9.10.		7.1.3;7.1.4.	6.1.4.
14.	Karbantartás és javítás, Berendezések/Támogatás; Megfigyeléshez és méréshez szükséges erőforrások	4.16; 4.17.		7.;7.1.5.	7.1.
15.	Allergének, GMO/Termék előállítás és szolgáltatásnyújtás szabályozása	2.2.3., 4.19., 4.20.		8.5.1.	-
16.	Mérő és megfigyelő eszközök kalibrálása, beállítása és ellenőrzése/Megfigyeléshez és méréshez szükséges erőforrások	5.4., 5.5.		7.1.5; 7.1.5.2.	7.1.
17.	Képzés és eligazítás/Felkészültség (kompetencia), Tudatosság	3.3.		7.2; 7.3.	7.2; 7.3.

Ssz.	Integrált belső audit követelmény megnevezése	IFS Food 6.1 követelmény száma	MSZ EN ISO 9001:2015 követelmény száma	MSZ EN ISO 14001:2015 követelmény száma
18	A tervezési és gyártási folyamat, Szerződéses feltételek, termékspecifikációk/Termékre és szolgáltatásra vonatkozó követelmények meghatározása	4.; 4.1; 4.2.	8.2; 8.2.2.	-
19.	Beszerezés/A külső forrásból biztosított folyamatok, termékek és szolgáltatások felügyelete/Működés tervezés és felügyelet	4.4.	8.4.	8.1.
20.	Rovar- és rágcsálóirtás/ A felügyelet típusa és mértéke	4.13.	8.4.2.	-
21.	Termék csomagolása, csomagolóanyag megfelelése /A külső forrásból biztosított folyamatok, termékek és szolgáltatások felügyelete	4.5.	8.4.	8.1.
22.	Takarítás és fertőtlenítés/ A felügyelet típusa és mértéke/Környezeti tényezők – Tisztítószer felhasználás; Megfelelési kötelezettségek	4.10.	8.4.2.	6.1.3.; 6.2.2.
23.	Nyomonkövethetőség/Azonosítás- és nyomonkövethetőség	4.18.	8.5.2.	-
24.	Allergének, GMO	2.2.3.; 4.19.; 4.20.	8.5.1.	-
25.	Incidensek kezelése, havária/ Termékre és szolgáltatásra vonatkozó követelmények meghatározása, Megóvás/Vészhelyzeti felkészültség és reagálás	5.9.	8.5.4.	8.2.2.
26.	Termék vizsgálat/A termékek és szolgáltatások kibocsátása	5.6.	8.6.	-
27.	Termék zárolása. Hatósági kifogások, vevői reklamációk kezelése/A nem megfelelő kimenetek felügyelete/Működéstervezés- és felügyelet	5.7.; 5.8; 5.10.	8.7.	8.1.
28.	Belső audit	5.1.	9.2.	9.2.
29.	Vezetőségi átvizsgálás	1.4.	9.3.	9.3.
30.	Nemmegfelelések és nemmegfelelő termékek kezelése/ Nemmegfelelés és helyesbítő tevékenység	5.10., 5.11.	10.2.	10.2.

1. táblázat Az integrált belső audit követelményeinek szabványpontjai Forrás: [1]; [2]; [3]

Az integrált belső auditnak ki kell még terjednie az alábbi folyamatokra  
IFS Food Version 6.1 szabvány szerinti

**IFS KO követelményekre: ezekre a szabvány nagyobb hangsúlyt fektet**

- 1. Vezetőség felelőssége – egyéni felelősségek kijelölése**
- 2. HACCP működése**
- 3. Személyi higiénia**
- 4. Nyersanyag specifikációk**
- 5. Gyártmánylapok**
- 6. Idegen-anyag kezelés**
- 7. Nyomonkövethetőség (beleértve a GMO és allergének) és tesztelés**
- 8. Belső auditok**
- 9. Termék visszahívás tesztelés**
- 10. Helyesbítő tevékenységek**

Élelmiszer csalás, sebezhetőség

Élelmiszer termékvédelem

IFS Food Version 6.1 szabvány 2.2 fejezete szerint KO 2.

### **A HACCP rendszer működésének belső auditja során**

- törekedni kell az összes CCP ellenőrzésére
- minden CCP megfigyelési folyamat leírása, és a hozzá tartozó kritikus határértékek ellenőrzése
- a veszélyelemzés (7 alapelv) – táblázatban a 6. sz. sor
- HACCP folyamatábra ellenőrzése, a vizsgált folyamat részletezett műveletei.

Az integrált belső auditnak ki kell még terjednie

AZ ISO 9001 és ISO 14001 szabványok követelmény tekintetében [1]; [2]:

A Folyamatos fejlesztésre.



## Az integrált belső audit

- Az irányítási rendszerek együttes belső auditjának követelményeit az ISO 19011:2018 (3. kiadás) szabvány írja le. [4]
- Az integrált belső auditokat a megfelelő végzettséggel rendelkező, független auditor ellenőrzi. A megfelelő végzettséget biztosítani kell, a belső auditorok továbbképzésével.
- A belső auditornak felkészültnek és függetlennek kell lennie az auditálandó területtől. Legyen diplomatikus, rugalmas és jó kapcsolatteremtő. Fontos a titoktartás és a bizalmas ügykezelés.
- Az integrált belső audit módszeres és dokumentált folyamat az auditbizonyíték megszerzésére és objektív értékelésére annak meghatározásához, hogy az auditkritériumok milyen mértékben teljesültek.
- **A belső audit tükrözze az auditált folyamatot, érvényesüljön a folyamatszemplélet.**
- Az élelmiszeripari belső auditnak tartalmaznia kell a speciális ágazati előírásokat.

## A belső audit lépései

### 1. Az integrált belső auditterv elkészítése.

INTEGRÁLT BELSŐ AUDITTERV				
IDŐSZAK:				
Ssz.	Felülvizsgált terület (ek)	Időpont	Vezető auditor/auditorok	Értékelés
1.	Vezetőség felelőssége, irányítási politika, vevőközpontúság, szervezeti szerepek, felelőségek, hatáskörök.	Tervezett dátum	Auditor(ok) neve	Audit végrehajtva Lezárva
2.				Audit végrehajtva Lezárva
<b>Dátum:</b> Min. 1 hónappal az audit előtt		<b>Készítette:</b> IIR Vezető		<b>Elrendelte:</b> Cégvezető

Az auditterv tartalmazza az auditálandó szervezeti és működési egységeket, valamint a folyamatok meghatározását, a belső auditok dátumait, helyszíneit és az auditor nevét.

## A belső audit lépései

2. Az audit céljainak, területének és kritériumainak meghatározása. (mit kell auditálni, mi az összehasonlítás alapja, szabványok)

3. A szabályozó dokumentumok és a folyamat megismerése, az érintett szabványkövetelmények azonosítása.

### 4. Ellenőrző lista készítése, melyet a belső auditor készít el.

- az auditálandó folyamat ellenőrző kérdéseit tartalmazza,
- a bizonyítékok feljegyzésére alkalmas.

5. Helyszínen az integrált belső audittevékenység végrehajtása.

6. Az integrált belső auditon feltárt eltérés megbeszélése az auditált terület vezetőjével és az integrált irányítási vezetővel, hogy megértsék a helyesbítő tevékenységet és a kitűzött határidőt.

7. Az integrált belső audit során feltárt eltérések, helyesbítő tevékenységek meghatározása, a teendők, felelősök, és határidők megjelölésével.

8. A helyesbítő tevékenység eredményességének ellenőrzése. Az eredmények felhasználása a tervezésben.

9. Az integrált belső audit lezárása.

## Integrált belső audit ellenőrző lista készítése

INTEGRÁLT BELSŐ AUDIT ELLENŐRZÉSI LISTA			
<b>Audit sorszáma: 1.</b>	<b>Audit melyik rendszerre vonatkozik</b> <b>(É, M, K) vagy <u>integrált</u></b>	<b>Vizsgált terület:</b> Vezetőség felelőssége, irányítási politika, vevőközpontúság, szervezeti szerepek, felelőségek, hatáskörök.	<b>Auditor neve:</b>
Hivatkozás	Ellenőrző kérdések	Megállapítások	Megfelelt/NM szám
IFS 1.1 fejezete, MSZ EN ISO 9001:2015, MSZ EN ISO 14001:2015 5.2 fejezete	Integrált irányítási politika felülvizsgálata Kifüggesztése, hol található? Oktatása megtörtént-e?	Dátum, Ki az aláíró; Változat szám. Elérhetőségi helye, oktatás dátuma.	MF

## Integrált belső audit ellenőrző lista készítése

INTEGRÁLT BELSŐ AUDIT ELLENŐRZÉSI LISTA			
Audit sorszám: 1.	Audit melyik rendszerre vonatkozik ( <u>É</u> , <u>M</u> , <u>K</u> ) vagy <u>integrált</u>	Vizsgált terület: Vezetőség felelőssége, irányítási politika, vevőközpontúság, szervezeti szerepek, felelősségek, hatáskörök.	Auditor neve:
Hivatkozás	Ellenőrző kérdések	Megállapítások	Megfelelt/NM szám
IFS 1.2. és 1.2.4. fejezete, MSZ EN ISO 9001:2015, MSZ EN ISO 14001:2015 5.3 fejezete	<p>Szervezeti felépítés, szervezeti szerepek, felelősségek és hatáskörök</p> <p>A kinevezett felelősök: pl: élelmiszerbiztonságért felelős, MEO vezető, Higiéniaért felelős, HACCP Team, Állatjóléti felelős, Vízbiztonságért felelős.</p> <p>Megtalálható-e a szervezeti ábrán?</p> <p>Munkaköri leírásában szerepel-e?</p> <p>Az integrált irányítási rendszer követelmények és a termék - követelmények teljesítésére vonatkozó előírásokat, a kijelölt felelősséget és hatáskört tartalmazza-e a munkaköri leírás?</p>	<p>Szervezeti ábra, hol található, aktualitása.</p> <p>Megtalálható-e a szervezeti ábrán.</p> <p>Munkaköri leírás ellenőrzésének eredménye, név szerint felsorolva.</p>	MF

IFS 1.2.4. KO. No.1 – az egyéni felelősségek kijelölése meglegyen

## Felhasznált források:

1. Minőségirányítási rendszerek. Követelmények. (ISO 9001:2015)
2. Környezetközpontú irányítási rendszerek. Követelmények alkalmazási útmutatóval. (ISO 14001:2015)
3. IFS Food Szabvány az élelmiszer termékek minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági auditálásához 6.1 verzió
4. ISO 19011:2018 Irányelvek az irányítási rendszerek auditálására
5. ÓE BGK Folyamatjavítás-, fejlesztés IV.

# **EOQ MNB**

**EOQ Magyar Nemzeti Bizottság  
Közhasznú Egyesület**

**EUROPEAN  
ORGANIZATION  
FOR  
QUALITY** 

Az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ) nemzeti képviselője

***Köszönöm a megtisztelő figyelmüket!***

Hortobágyi Ibolya

E-mail cím: [hortobagyi.ibolya@gmail.com](mailto:hortobagyi.ibolya@gmail.com)

Tel: +36 30 347 6636