

*XVIII. Minőségmenedzsment az élelmiszergazdaságban 2022.
szakmai konferencia*

**Élelmiszerjelölés, fogyasztói kommunikáció,
élelmiszerbiztonsági kultúra**

Szegedyné dr. Fricz Ágnes
független élelmiszeripari tanácsadó

A BIZOTTSÁG (EU) 2021/382 RENDELETE (2021. március 3.)

az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek az **élelmiszer-allergének kezelése**, az élelmiszer-újraelosztás és az **élelmiszer-biztonsági kultúra** tekintetében történő módosításáról

„IX. fejezet 9. Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, **allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek** feldolgozásához, kezeléséhez, szállításához

Élelmiszer-biztonsági-kultúra

(1) Az élelmiszer-vállalkozók a következő követelmények teljesítése révén megfelelő élelmiszer-biztonsági kultúrát hoznak létre, tartanak fenn és igazolják annak meglétét:

....

(2) A gazdálkodási kötelezettségvállalása következőket foglalja magában:

....

(3) Az élelmiszer-biztonsági kultúra megvalósítása során figyelembe kell venni az élelmiszer-vállalkozás jellegét és méretét.

Előzmények - allergének



- CXC 80-2020 - Codex Alimentarius Főbizottság, az élelmiszer-allergének kezelésére vonatkozó magatartási kódex
- CC Food Hygiene, 2019: Útmutató figyelmeztető allergén jelölés (PAL)
- CC Food Hygiene, 2020: Gyakorlati útmutató (CoP) allergén menedzsmentről
Feladatok:
 - Keresztzennyeződés határértékek allergén összetevők esetén
 - BIG8 allergénlista bővítés

1169/2011/EU rendelet, II. Melléklet: Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek (14 termék)

Allergének

	Szezám-mag
	Földi-mogyoró
	Puha-testűek
	Kén-dioxid
	Szója
	Tojás
	Csillag-fürt

	Zeller
	Rákfélék
	Glutént tartalmazó gabona
	Hal
	Mustár
	Tej
	Diófélék



Allergén menedzsment – nemzetközi példa

Allergen
Bureau

About

Membership

Food Allergens

Resources

News

Events

FAQs

Industry Guidance >



Free Help

Food allergen management guidance – for industry, by industry

The Allergen Bureau is the peak industry body representing food industry allergen management.

The overall aim of the Allergen Bureau is to lead the global food industry in best practice allergen management, sharing information that builds trust and transparency that supports allergen sensitive consumers to make informed choices.

As a not-for-profit organisation, the Allergen Bureau relies on membership and sales revenue to fund our work to meet this goal. We welcome your support as a leader in food allergen risk management. We welcome your support as a leader in food allergen risk management.

ABOUT US

Home

VITAL Program

VITAL Science

VITAL Standard

VITAL Training

Pricing

FAQs & Helpful Hints



Voluntary Incidental

Allergen
Bureau

About

Membership

Food Allergens

Resources

News

Events

FAQs

Industry Guidance >



Food allergen management, labelling, and the VITAL® Program

The Allergen Bureau provides industry guidance resources to assist with food allergen management, labelling, identifying potential allergens in your product, and determining whether and how they should be declared.

These best practice guidance resources are designed to help the food industry approach allergen management and labelling in a consistent manner.

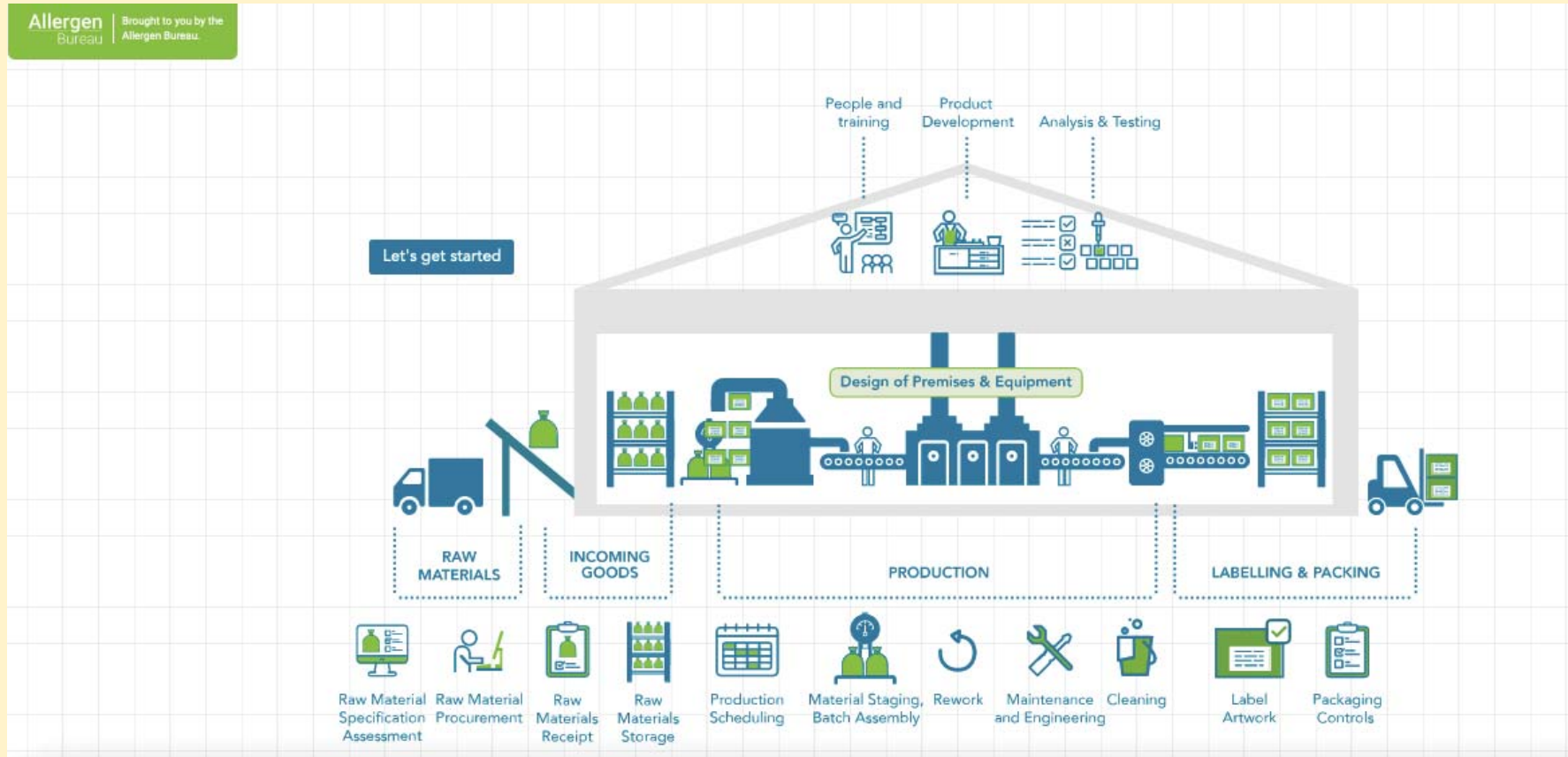
Are you already proficient with the VITAL Program?

VISIT VITAL ONLINE



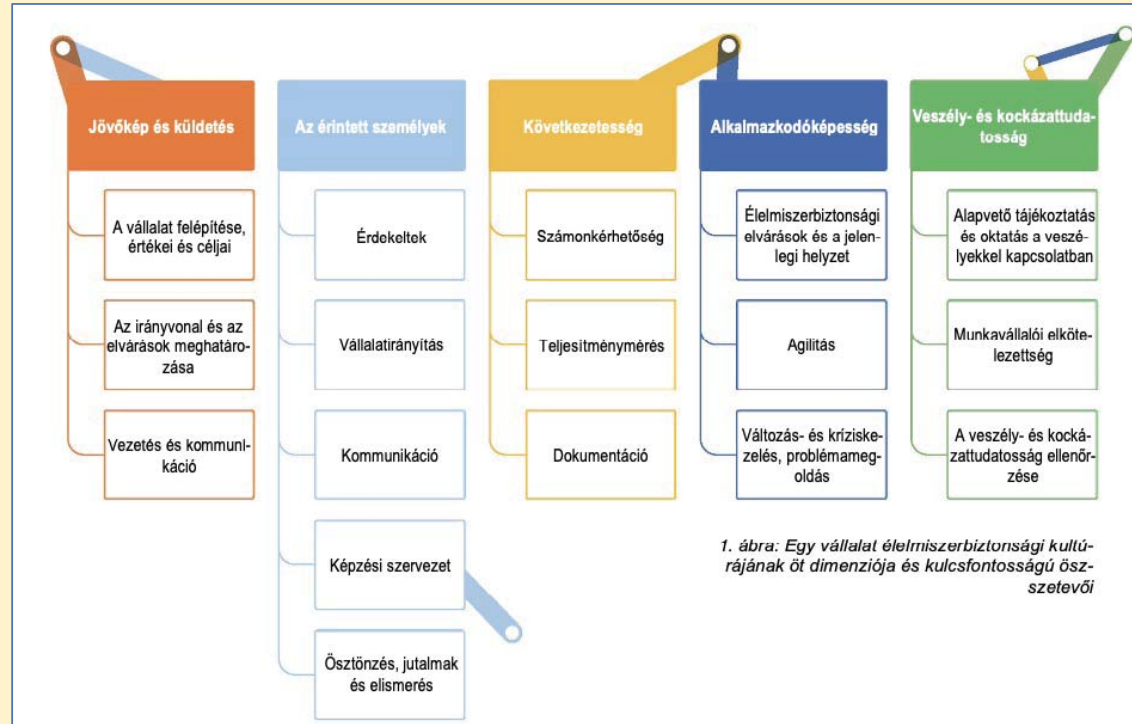
Szeged, 2022. október 20.

Allergén menedzsment – nemzetközi példa



Előzmények – élelmiszer-biztonsági kultúra

- **GFSI ajánlás, 2018 április 11.:**
IFS és BRC szabványok kötelező eleme
- **Codex Főbizottság (CAC 2020: az élelmiszer-higiénia általános elveire vonatkozó globális szabványának (CXC 1-1969) a felülvizsgálata**



Élelmiszer-biztonsági kultúra

GFSI ajánlás alapján mérőszámok lehetnek:


Fluktuáció, GMP-megfelelés, **oktatási tervek**, auditeredmények, belső auditok, **ügyfélpanaszok**, magatartások ellenőrzése, fő mutatók, „**peer-to-peer**” (vagyis **munkatársak közötti**) megfigyelések, előzetes megfelelés, állásidő, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak történő megfelelés, kiegyensúlyozott stratégiai mutatószámrendszer, **elkötelezettség** kutatás és éves teljesítményértékelés

Allergén menedzsment – élelmiszer-biztonsági kultúra



Összefoglalás

- Az allergén összetevők keresztszennyeződésének jelölése kockázatelemzés függvényében.
- Folyamatos oktatás, ismeretszerzés a vállalat minden szintjén!!

A Weimaraner dog is sitting in a forest, looking to the left. The ground is covered with dry leaves and twigs. In the foreground, there are several mushrooms with light-colored, textured caps and dark stems. The background shows thin tree trunks and more forest floor debris.

Köszönöm a
megtisztelő figyelmet!

Szegedyné dr. Fricz Ágnes

+36 30 3828326

szfriczagnes@gmail.hu