

Az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazása és helyzete az IFS és a BRC „árnyékában”

Sipos Gáborné

SZENZOR Gazdaságmérnöki Kft.



Út az ISO 22000-ig

- **HACCP**
 - WHO/FAO élelmiszerkönyv 1969-től – módszertani alapok
 - Nemzeti szabványok (holland, dán, ír) – előfeltételi programok „megjelenése”
- **ISO 15161:2001** – útmutató az ISO 9001 alkalmazásához
 - ISO/DIS 22006 (növénytermesztés)
- **Saját márkák megjelenése** - az üzletláncok felelőssége megnő
 - először minden lánc külön ellenőriz, majd...
 - 1998. – BRC 1. kiadás
 - 2002. – IFS 1. kiadás
- **Eredmény:**
 - sok audit
 - azonos szempontok
 - eltérő értékelési módszerek
- **Következmény:** igény egy egységes, nemzetközi konszenzuson alapuló követelményrendszerre



Az ISO 22000 szabványcsalád

- Eddig megjelent szabványok

- ISO 22000:2005
- ISO/TS 22004:2005
- ISO/TS 22003:2007
- ISO 22005:2007

- Az ISO 22000

- irányítási rendszerszabvány
 - ❖ minden vezetési elem benne van (pl. kapcsolattartás)
 - ❖ a szervezetre bízta a módszereket, eszközöket
 - ❖ könnyen integrálható a működésbe és más szabványokkal is
 - ❖ a felügyelet (igazolás) átfogó rendszerét követeli
- teljes élelmiszerláncra vonatkozik



Intézmény akkreditációs lajstromszám: AL-1553, FMK nyilvántartási szám: 01-0889-04 www.szenzor-gm.hu

2



Az ISO 22000 fogadtatása

- Az ír és a dán HACCP szabványt visszavonták, a hollandot csak akkor, ha a piac nem használja
- A GFSI (IFS) és BRC nem fogadja el, fő érveik, hogy az ISO 22000:
 - nem elég részletes - nem fejt ki az előfeltételi programokra vonatkozó részleteket (GMP/GHP)
 - lehetőséget ad az auditornak a szubjektív megítélésre
 - nincs auditori kompetencia ellenőrzés
 - tanúsítvány van a közép pontban és nem az előrelépést szolgáló jelentés
 - nincs benne ellenőrzéshez kérdésslista
- GFSI és BRC reakció:
 - IFS 5. kiadás – 2007. augusztus
 - BRC 5. kiadás – 2008. január
 - Új lehetőségeket keresnek, pl.: GFSI – FMI (IFS-SQF)



Intézmény akkreditációs lajstromszám: AL-1553, FMK nyilvántartási szám: 01-0889-04 www.szenzor-gm.hu

3



Alkalmazók felmerülő kérdései és a tapasztalatok

- Kiváltja-e a tanúsított ISO 22000 rendszer a vevői auditokat?
 - Nem feltétlenül... (egyelőre), de az IFS és BRC tanúsítvány sem feltétlenül!
- Biztosítja-e a tanúsított ISO 22000 rendszer a vevői auditokon való megfelelést?
 - Ha az a rendszer jó, akkor biztosan – vezetői elkötelezettség!
- Ha bevezetjük, szükséges-e az ISO 9001 rendszert megtartani
 - Ez a vevőigénytől függ, de
 - ❖ könnyen integrálható vagy
 - ❖ tartalma beépíthető



Mi lehet a megoldás?

- Teljeskörű irányítási rendszert az ISO 22000 biztosít
- Bevezetéséhez (előfeltételi programok és egyéb sajátosságok figyelembevételéhez)
 - „C” melléklet – WHO/FAO Codex Alimentarius-ok, kiemelten: *RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
 - jogszabályok
 - IFS és/vagy a BRC használata hasznos, ameddig léteznek
 - GHP útmutatók (www.fvm.hu) – még nem teljes...
 - bár nem hatályos, de: 90/2003 jó kiindulás lehet
 - ISO 22000 útmutató a KKV-knak (kérdéslista)
- A tanúsító testületeknek (az auditoknak) biztosítaniuk kell a bizalmat a kiadott tanúsítványban





ISO 22000 bevezetési tapasztalat

● Takarmánygyártás

- Az élelmiszerlánc „speciális” eleme
- Ami volt: HACCP + ISO 9001
- Kiegészítés:
 - ❖ egységes szerkezet
 - ❖ a feltétlenül szükséges dokumentáció
 - ❖ átfogó igazolási rendszer
- az új fogalomrendszer alkalmazása – megfeleltetés az alkalmazott fogalmaknak
- Eredmény: az élelmiszerbiztonság felügyelete a minőségével azonos „rangra” emelkedett
- A tanúsítási olyan „kemény” volt, mint egy IFS audit



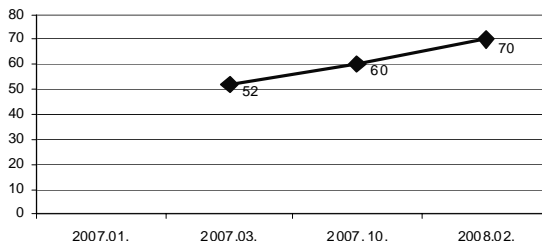
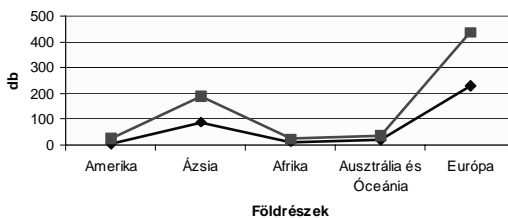
Intézmény akkreditációs lajstromszám: AL-1553, FMK nyilvántartási szám: 01-0889-04 www.szenzor-gm.hu

6



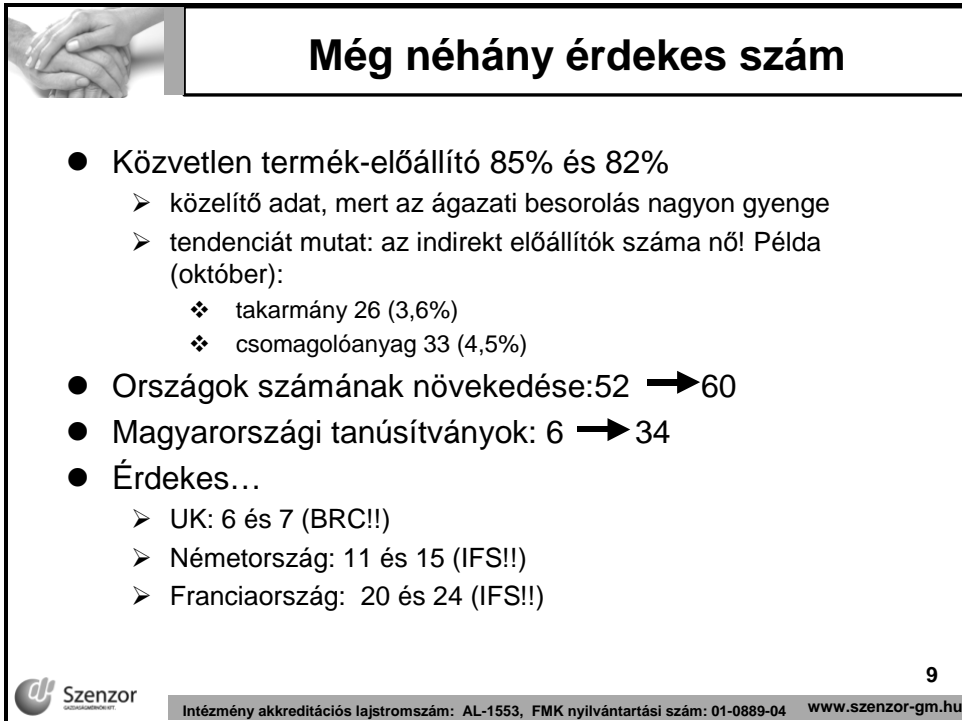
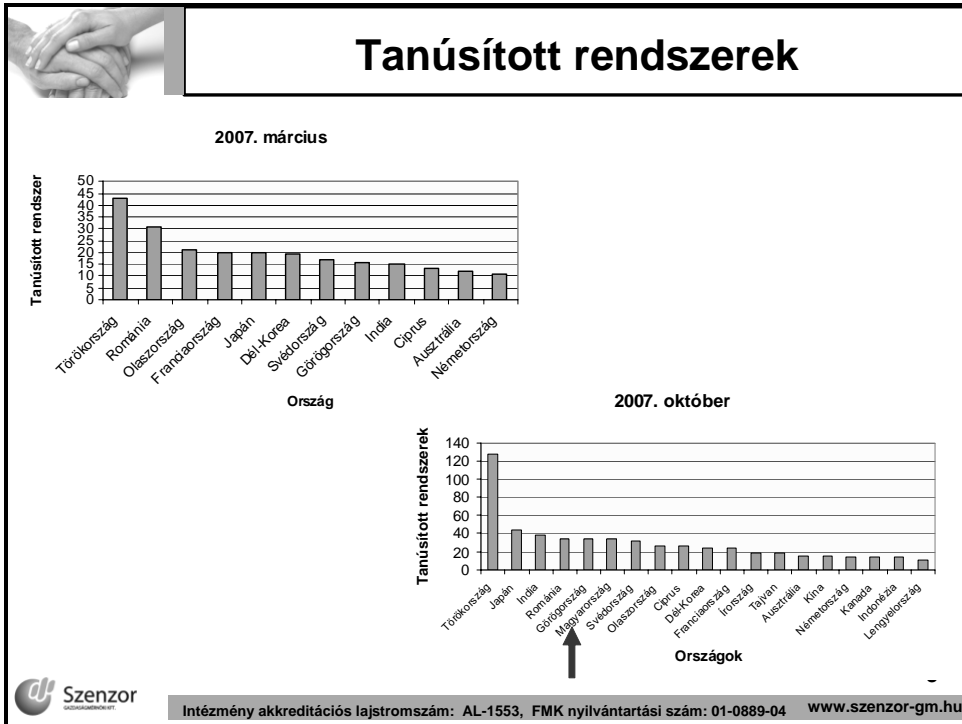
Tanúsított rendszerek világszerte: földrészek és országok

Földrészek szerinti megoszlás és változása



Intézmény akkreditációs lajstromszám: AL-1553, FMK nyilvántartási szám: 01-0889-04 www.szenzor-gm.hu

7



Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök (ISO 22000, ISO 9001, IFS, BRC, HACCP)

Lackó György

Bureau Veritas Magyarország Kft.

Az IFS változatok története

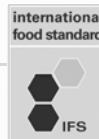


- 1. változat – 2002.03.18.
- 2. változat – 2002.05.10.: a tanúsító testületek kiegészítő követelményeinek beépítése (pl. Q+S; a német húsipar biztonsági terve)
- 3. változat – 2003.01.01.
- 4. változat – 2004. január
- 5. változat – 2007. augusztus
- A szabvány tulajdonosai: HDE (német), FCD (francia)

további 3 olasz kiskereskedelmi szervezet csatlakozott az 5-ös változat kidolgozásához:

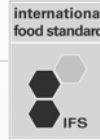
- Federdistribuzione
- CONAD
- ANCD

IFS 5. változat fejezeti



- A követelmény szintek megszüntetése
- A követelmények számának 25%-os csökkentése
- Az audit-gyakoriság időtartamának 12 hónapban történő egységesítése
- Módosított fejezetek:
 1. A vezetőség elkötelezettsége (1 KO)
 2. Minőségirányítási rendszer (2 KO)
 3. Erőforrások biztosítása
 4. Előállítási folyamat (4 KO)
 5. Intézkedések, Elemzések, Javítások (3 KO)

IFS 5. változat



➤ A KO követelmények számának 4-ről 10-re történő emelése

- 1.2.4. A felsővezetőség felelőssége
- 2.1.3.8. A CCP-k felügyeleti rendszere
- 3.2.1.2. Személyi higiénia
- 4.2.2. Nyersanyag specifikációk
- 4.2.3. Késztermék specifikációk (receptúra)
- 4.9.1. Idegen anyagok szabályozása
- 4.1.6.1. Nyomon követési rendszer
- 5.1.1. Belső audit
- 5.9.2. Termékvisszavonás- és visszahívás
- 5.11.2. Helyesbítő tevékenység

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

3

IFS 5. változat



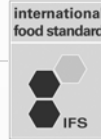
➤ a korábbi és az IFS 4. változatának megjelenése után hatályba lépő EU jogszabályi követelmények érvényesítése:

- Élelmiszertörvény (178/2002/EK rendelet)
- Higiéniai csomag (852, 853, 854 és 882/2004/EK rendeletek)
- Mikrobiológiai követelmények (2073/2005/EK és 1441/2007/EK rendeletek)
- EU allergén direktívák (89/2003/EK direktíva, 26/2005/EK direktíva, 142/2006/EK direktíva)
- GMO rendeletek (1829/2003/EK, 1830/2003/EK)
- Csomagoló anyagok (1935/2004/EK rendelet)
- Tápanyag összetétel és címkézés (1924, 1925/2006/EK rendeletek)
- Szennyező anyagok (1881/2006/EK rendelet)

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

4

IFS 5. változat



- Elsősorban
Német, Francia, Olasz
valamint Osztrák, Svájci és Spanyol láncok
- **8.500** tanúsítás évente

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

5

BRC - UK

BRITISH RETAIL CONSORTIUM
for successful and responsible retailing



- **A brit kiskereskedők érdekvédelmi szervezete**
- **A brit kiskereskedelem 90%-át képviseli**
 - 290 000 üzlet és áruház
 - élelmiszer, ital és nem élelmiszer üzletágak egyaránt
- **A tagvállalatok a brit kereskedelmi vagyontárgyak 30%-át birtokolják**
- **2.9 millió (1.2 millió élelmiszerkereskedelem) alkalmazott, ami az Egyesült Királyság munkaerő állományának 11%-a**
- **8500 élelmiszer előállító tanúsított 80 országban.**
 - Részletek: www.brctdirectory.com



Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

6

BRC Food

BRITISH RETAIL CONSORTIUM
for successful and responsible retailing



- A jelenleg érvényes változat (4. kiadás) 2005. januárjában jelent meg 7 nyelven ; alkalmazása 2005. júliusától kötelező.
- Az új változat egyetlen szinten határozza meg a követelményeket, azaz az alap, emelt és ajánlati szintek megkülönböztetése megszűnt.
- Ezzel párhuzamosan speciális alapvető („fundamental”) következményeket (összesen 10) emel ki a tanúsítvány elnyerése és megtartása szempontjából.
- A 2008 januárjában publikált BRC Food 5. kiadást és BRC IOP 3. kiadását 2008 júliusától kell alkalmazni.



Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

7

BRC 5. kiadás

BRITISH RETAIL CONSORTIUM
for successful and responsible retailing



- A szabvány módosított címe: **Global Standard for Food Safety**
- A felső vezetés elkötelezettsége egy hatásos minőségirányítási rendszer működtetése iránt az előzőekhez képest nagyobb hangsúlyt kapott; a szabványkövetelmények plusz fejezettel egészültek ki: „A felsővezetőség elkötelezettsége” – 1. fejezet.
- Előzővel összehangban (6 fejezet helyett 7) a követelmények átszámozásra kerültek.
- A HACCP-vel foglalkozó követelmény fejezet egyértelműbben szerkesztett, hangsúlyozván e követelmény kör alapvető szerepét az élelmiszerbiztonság szabályozásában. (Codex Alimentarius: lépések és alapelvek)
- Az ipari gyakorlat nagy jelentőséggel bíró követelményeivel foglalkozó fejezetek kiterjesztésre kerültek (pl. allergének, üzemi biztonság).
- Szigorúbb értékelési rendszer, a gyengén teljesítő üzemek gyakrabban történő helyszíni auditja.
- A termék kategóriák átvizsgálása és módosítása.
- A be nem jelentett auditok gyakorlatának bevezetése.



Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

8

BRC - IFS



- **Eltérő kategóriák**
 - BRC kategóriák: 17 -ről 18 -ra (alkoholos és nem alkoholos italok) + változások a veszélyes kategóriákban
 - IFS maradt 18
- **10 KO - 10 „fundamental”**
- **Eltérő gyakoriság IFS 12 havi BRC 6 és 12 havi teljesítménytől függően.**
- **BRC nem bejelentett audit csillagért vagy ha CB problémáról értesül**
- **BRC follow-up már 1+ major esetén**
- **Jelentés:**
 - IFS - Audit express - Adatbázis élelmiszerláncoknak.
 - BRC „csak” kötelező formátum. Adatbázis: kevesebb részlet

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

9

ISO 22000

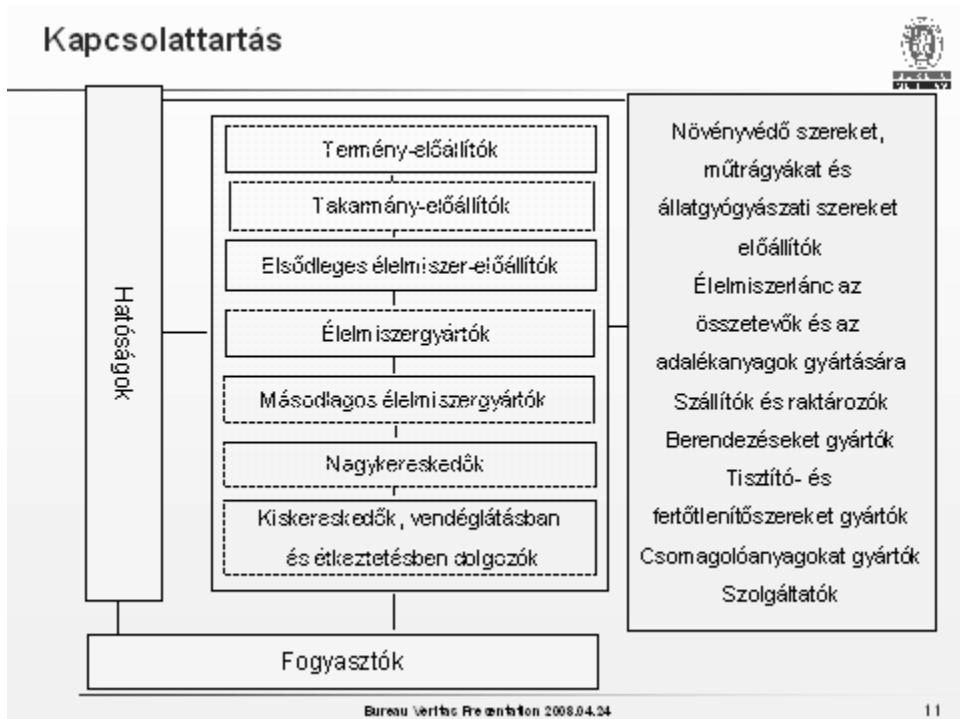


- **A CEN az ISO 22000:2005 nemzetközi szabvány szövegét EN ISO 22000:2005 európai szabványként, minden változtatás nélkül jóváhagyta. 2005 szeptember**
- **ISO 9001 szabvánnyal integrálható**
- **Integrálja a Codex Alimentarius Commission által kidolgozott HACCP rendszer alapelveivel és alkalmazásának lépéseivel.**
- **Codex hivatkozások, amelyek példákat adnak a szabályozó intézkedésekre; C melléklet**
- **ISO 22004 ad útmutatást a szabvány alkalmazásához (egy időben a ISO 22000)**
- **Fogalom meghatározások: ISO 9000 és ISO 22000 3.1-3.7**
- **ISO 22003 A tanúsítókkal szemben támasztott követelmények és a tanúsítás szabályai (2007 február)**
- **ISO 22005 nyomon követés - élelmiszer és takarmány (2007)**
- **Kérdéslista, kézikönyv (ITC és ISO) kis vállalkozásoknak.**



Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

10



ISO 22000



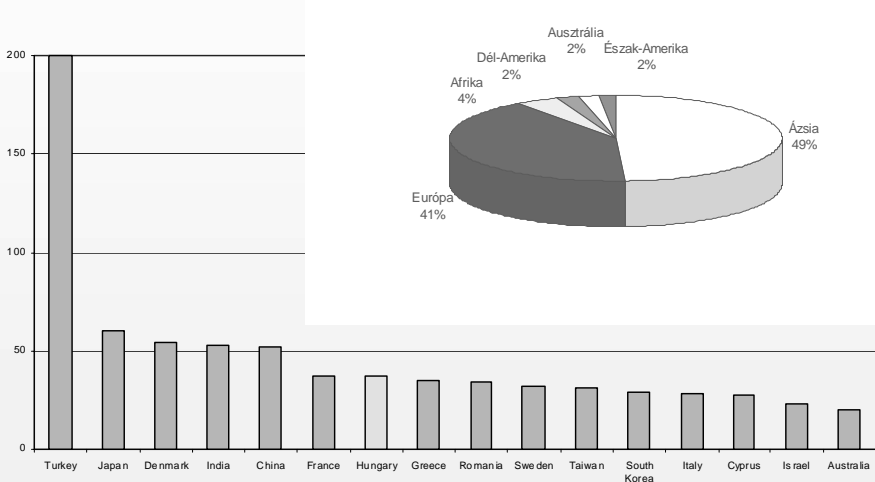
- Az élelmiszerlánc valamennyi szereplője alkalmazható (ellentétben a BRC és IFS szabványokkal)
- Nemzetközi szabványosítás folyamat
- Multinacionális cégek preferálják (pl.: Nestlé, Danone)
- Korszerű, flexibilis FSMS közelítés

- Későn jelent meg.
- Megbízható adatbázis hiánya.
- Kevés kapcsolódó szolgáltatás a láncoknak.
- Támogatás elsősorban előállítói oldalról
- Kevés útmutatás az alkalmazáshoz.

ISO 22000 tanúsítások földrajzi elhelyezkedése



ISO által ismert tanúsítások : 1100 db



ISO felé jelentett audiok - partial list 4th edition - 19 Marc 2008

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

13

Élelmiszerbiztonsági szabványok a teljesség igénye nélkül...



- ISO 22000
- BRC, BRC IoP, BRC logistic and distribution
- IFS, IFS logistic
- GMP+
- CoP (Fefana)
- SQF2000 Food Market Institute – US – 8000 tanúsítvány / év
- Q&S
- HACCP Dutch
- GMP
- IFIS
- FAMI-QS
- GLOBALGAP
- K+V

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

14

Hírek



- EurepGap ➡ GlobalGap
- SQF & GlobalGap közös ellenőrzőlistán dolgozik termesztek ellenőrzéséhez
- SQF & IFS partneri kapcsolatot jelentett be a közöttük lévő verseny korlátozása érdekében.
- Wal Mart tanúsítást kér a beszállítótól.
- GFSI konferencia Február 2008 - Amsterdam
 - Elfogadott szabványok: SQF, IFS, BRC & Dutch HACCP
 - A következő retailerek nyilatkoztak az elfogadott szabványok egyenlő elismeréséről: Carrefour, Tesco, Metro, Migros, Ahold, Wal-Mart and Delhaize
 - ISO 22000 áttekintésre került - Kiegészítő PRP CIAA- tól
 - Aeon (Japán lánc) SQF tanúsítást kér.
 - Dutch HACCP holland hatóságok általi elismerése folyamatban van annak érdekében, hogy a tanúsított vállalkozások terheit csökkentsék.



Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

15

Élelmiszerbiztonsági szabványok térnyerése



A szabványok is piaci termékek.

Térnyerésüket befolyásolják a következő elemek:

- Diverzifikálás és új elemek átvétele, technikai tartalom
- Ismertség
- Szabványtulajdonos által nyújtott szolgáltatások
- Szolgáltatók (AB, CB, konzultációs cégek)
- Alkalmazhatóság köre
- Támogatók (élelmiszerláncok, multinacionális előállítók, hatóságok)
- Elismertség
- Pozicionálás és lehetőségek a tanúsított szervezetek számára.

Bureau Veritas Presentation 2008.04.24

16

Az élelmiszerbiztonság és az irányítási rendszerek továbbfejlesztésének lehetőségei

Németh Bea¹ és Bajkai Tibor²

¹CONSACT Minőségfejlesztési és Vezetési Tanácsadó Kft.
²SÁGA FOOD Zrt.

A világ baromfitartásában évek óta óriási mértékű fellendülés tapasztalható, a baromfitermékek egyre fontosabb szerepet töltenek be a Föld lakóinak ételmezésében. A fehérjében gazdag, zsírban szegény szárnyasokból egyre többet eszünk, az összes húsfogyasztáshoz viszonyítva kétévenként 1%-kal többet. A kedvező világtrendek ellenére a magyar Baromfiiparnak több más élelmiszeripari ágazathoz hasonlóan jelentős kihívásokkal kellett szembenéznie az elmúlt években. Gazdasági szempontból kritikus volt például az olcsó dél-amerikai baromfik betörése és a madárinfluenza okozta pánik egyaránt.

Ezekkel a kihívásokkal csak egy olyan baromfiipari vállalkozás tud a siker reményében szembenézni, amely a hatékonyságot, a minőséget és az élelmiszerbiztonságot egyaránt stratégiai kérdésként kezeli.

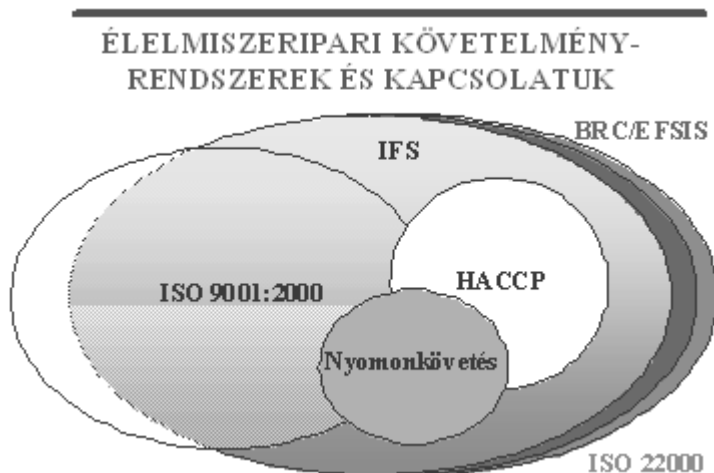
A SáGa a hazai élelmiszeripar egyik vezető szereplője. Sikerét az innovációra támaszkodó stratégia alapozta meg, amelynek köszönhetően számos húsiipari szegmensben piacvezetővé is vált.

A cég minőség iránti elkötelezettségét mutatja, hogy HACCP rendszerre alapozott ISO 9001 szabványnak megfelelő minőségirányítási rendszerét első ízben 1998-ban tanúsíttatta.

Az irányítási rendszert továbbfejlesztve 2003-ban először az elsődleges feldolgozó üzem, majd 2004-ben a továbbfeldolgozó üzem is sikeres EFSIS tanúsításon esett át, a későbbi években megszerzésre került a BRC és IFS tanúsítás is. A minőség és élelmiszerbiztonság irányítási követelményeknek való megfelelést a folyamatos, az akkreditált mikrobiológiai illetve a kémiai laboratórium tevékenységére alapozott, gyártási tételenkénti tesztelések, valamint a saját alapanyagok mellett, csak auditált beszállítóktól származó

„Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

alap- és adalékanyagok felhasználása biztosítja. A kialakított irányítási rendszer elemeinek kapcsolata:



A SÁGa minőség- és élelmiszerbiztonság irányítással kapcsolatos projektjeiben 1997 óta rendszeres együttműködő partnere a Consact Kft. A tanácsadó céggel közösen feldolgozva a jelenlegi működési tapasztalatokat a SÁGánál olyan döntés született, hogy fenntartva és továbbfejlesztve a korszerű irányítási rendszer elemeket, erősíteni kell a fejlesztéseket a működési folyamatok hatékonyságának fejlesztésére.

Két jellegében új projekt különös figyelmet érdemel:

- A humán erőforrás fejlesztésére középvezetői és dolgozói szintű szakmai továbbképzési és kommunikáció javítási tréningorozat,
- A tartalékok feltárására és aktiválására Lean management projekt indult.

Előadásunk a projektek célját, egyes lépéseit és eredményeit mutatja be.

A HACCP rendszerek alkalmazásának tapasztalatai takarmánykeverő üzemekben. Az ISO 22000 élelmiszer-biztonsági rendszer perspektívája

Dr. Koppány György

ÉMI TÜV SÜD Kft.

Az Európai Parlament és Tanács 1831/2003/EK rendelete kötelezően előírta 2006 január 1-vel kezdődően, minden tagállam számára, HACCP rendszer kialakítását és működtetését, takarmánykeverő üzemekben.

Az eltelt, több mint két év tapasztalatai alapján megállapítható, hogy a takarmánykeverő üzemek jelentős részénél, a kialakított HACCP rendszerek több elvi és gyakorlati nehézséggel küzdenek. Gyakori jelenség, hogy a kialakított HACCP rendszerek – vagy a rendszert önállóan kiépítő HACCP munkacsoport tapasztalatlansága, vagy pedig az igénybevett előkészítők „sablon” munkája miatt – nem gyakorlatiasak, „papírízűek” ugyanakkor fontos veszélyforrásokat nem kezelnek megfelelő módon.

Kétségtelen tény az is, hogy az elsősorban élelmiszeriparra kidolgozott HACCP irányelveket és rendszerfeltételeket, nehéz a takarmánykeverő üzemek sajátosságai miatt értelmezni és a gyakorlatban alkalmazni. Így szinte általánosnak tekinthető, hogy a HACCP munkacsoport veszélyelemzése során megállapított kb. 30-35 veszélyforrás zöme (legalább 30) nem kezelhető „klasszikus” kritikus szabályozási pontként (CCP), ezáltal nem is lehet igazán jó HACCP tervet készíteni ezekre, annak ellenére, hogy egyébként a takarmánykeverő üzem képes lenne ezeket a veszélyforrásokat befolyásolni, csökkenteni, vagy megszüntetni.

Erősödő tendencia lenne a takarmánykeverő üzemek részéről (különösen abban az esetben, ha már rendelkeznek valamilyen tanúsított irányítási rendszerrel – pl. ISO 9001:2000) a kialakított HACCP rendszerek független auditáló szervezet általi tanúsítása. A HACCP rendszerek a kialakult nemzetközi gyakorlat szerint nem tanúsíthatók, az igény alapján elvégzett

„Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

átvizsgálások eredményeként a tanúsító cégek többnyire „IGAZOLÁS-t” adnak ki a HACCP rendszer működtetéséről.

A fenti problémák megoldását jelentheti a 2005 év óta érvényben levő MSZ EN ISO 22000:2005 szabvány követelményeinek megfelelő élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer kialakítása és működtetése a takarmánykeverő üzemekben. A szabvány integráltan kezeli a HACCP kritériumok alapján és a szabályozással kézben tartható (előfeltételi PRP program) veszélyforrásokat, tanúsítható és integrált rendszerként alkalmazható egyéb irányítási rendszerekkel (pl. az ISO 9001:2000 rendszerrel). A takarmánykeverő üzemekben jelentkező élelmiszer-biztonsági veszélyforrások nagy része, – amelyek a beszerzéssel, alapanyag raktározással, gyártással, vagy akár a nyomonkövethetőséggel kapcsolatosak – jól kezelhetők az un. működési előfeltételi PRP-k segítségével.

A takarmánygyártás – mint az élelmiszerlánc legfontosabb tagjainak egyike – a közeljövőben fontos feladatának kell hogy tekintse élelmiszer-, és takarmány-biztonságának fejlesztését.

Az ökológiai gazdálkodás tanúsítása az MSZ EN 45011:1999 szabvány szerint

Dr. Roszik Péter és Bánfi Brigitta

Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.

A világon a legdinamikusabban fejlődő gazdálkodási módszerek a génmódosított (GM) növények termesztése és a bio (ökológiai, öko, biológiai, organikus) gazdálkodásé. Amíg a GM növények termesztését a szubjektív, minden tényt nélkülöző „győzködés”, engedélyezési felelőtlenség jellemzi, addig a biogazdálkodás termékei jól felépített tanúsítási rendszerekből származnak, amely rendszerek az egész Közösségben kötelezően az EN 45011 szabványra épülnek.

A biogazdálkodás talán a Föld egyetlen mezőgazdálkodási, élelmiszerkészítési módszere, amelyre külön jogszabály vonatkozik, az EU-ban jelenleg ez a Tanács 2092/91/EGK Rendelete (1991. június 24.), amelynek helyére 2009. január 1-től a Tanács 834/2007/EK Rendelete (2007. június 28.) fog lépni. Ez a jogszabályra épülő sajátossága megkülönbözteti a biogazdálkodást más divatos áramlatoktól, amilyenek a natúr, alternatív, reform, integrált, LISA stb. Másik fontos különbség, hogy a bio jelölést csak olyan vállalkozások alkalmazhatják, akik tevékenységüket a tagállam felelős hatósága által működtetett vagy felügyelt ellenőrző szervezetek ellenőrzési programjában vesznek részt, ha rendelkeznek az MSZ EN 45011:1999 szabvány szerint működő tanúsító szervezet megfelelést igazoló tanúsítványával.

A Biokontroll Hungária Nonprofit Kft. rendelkezik a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium elismerésével (48342/2000 Határozat) és 2002 óta a Nemzeti Akkreditáló Testület akkreditációjával. Az általunk kialakított ellenőrzési programok felölelik a teljes mezőgazdasági termelést, élelmiszer- és takarmánykészítést, kereskedelmet, amelyek a következő területek valamelyikébe tartoznak:

- Növénytermesztés, állattenyésztés

„Minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági rendszerek és eszközök”

- Vadon termő növények begyűjtése
- Gombatermesztés
- Méhészet
- Halgazdálkodás
- Vadgazdálkodás
- Feldolgozás és kereskedelem
- Import (behozatal harmadik országokból)
- Takarmány és takarmány-alapanyagok előállítása


Működésünk különlegessége, hogy rendelkezünk olyan saját előírásrendszerrel, amely lehetővé teszi a 2092/91/EGK Rendelet hatálya alá tartozó, de ott részletesen nem szabályozott területek tanúsítását is (halastói haltartás, vadaskerti vadtartás, nyúltartás). Akkreditált tanúsítási rendszerünk 2008 óta olyan termékekre is kiterjed, amely nem tartozik a hivatkozott rendelet hatálya alá (kozmetikum). Itt pusztán az előírásainkra történő hivatkozás és a 2092/91/EGK Rendelet hatálya alá tartozó termékek jelölése miatt ismert védjegyünk jelenti a fogyasztók részére a garanciát.

A NAT akkreditáció igazolja, hogy kiépített rendszerünk mindenben megfelel a hivatkozott szabvány előírásainak, erősségünk és különlegességünk az IFOAM (Biogazdálkodók Világszervezete) által is elfogadott előírásrendszerünk és az objektív működés fő pillérét jelentő Eltérések értékelő listája (Szankciókatalógus), amelyben a tíz éves működés tapasztalataira építve kategorizáljuk az előírásoktól való eltéréseket, a nem megfelelőségeket és a hozzájuk kapcsolódó következményeket.

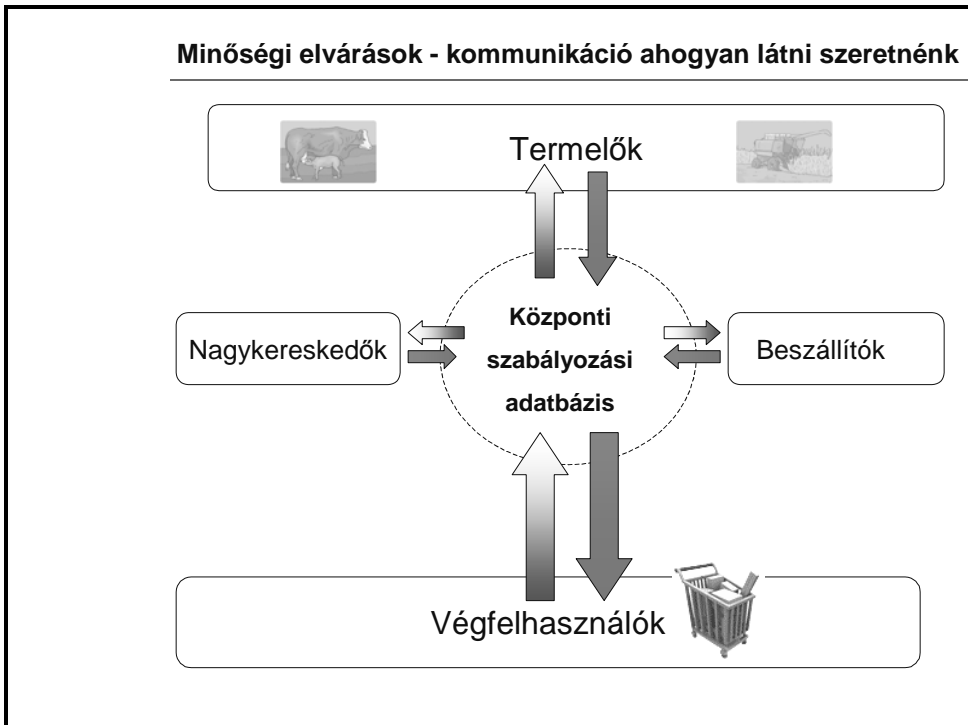
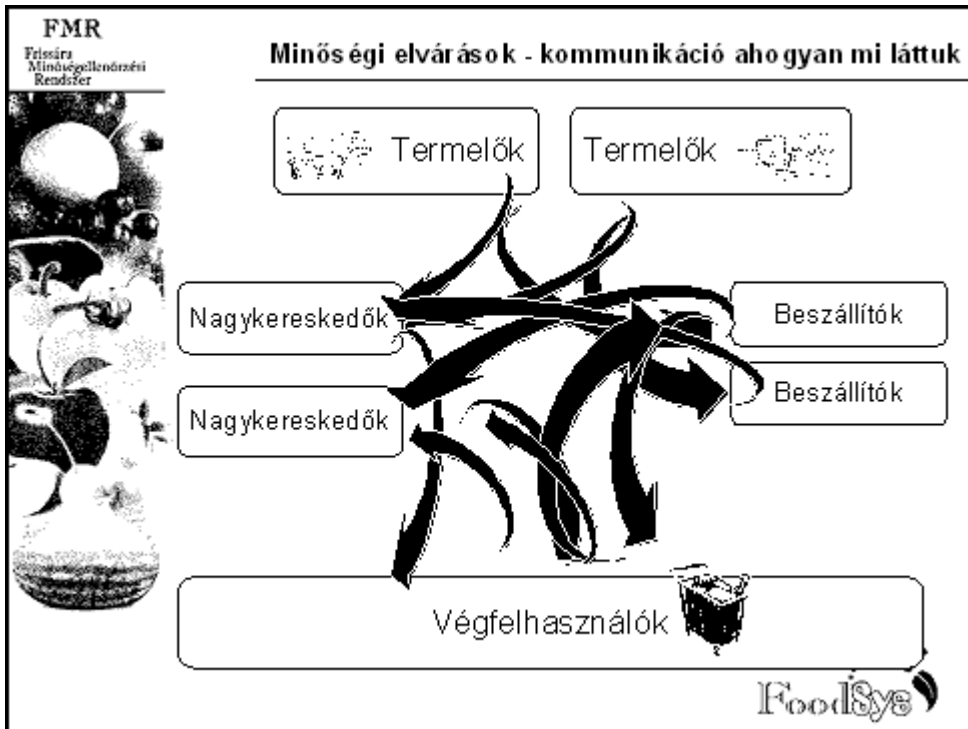
FMR-Frissárú Minőségellenőrzési Rendszer

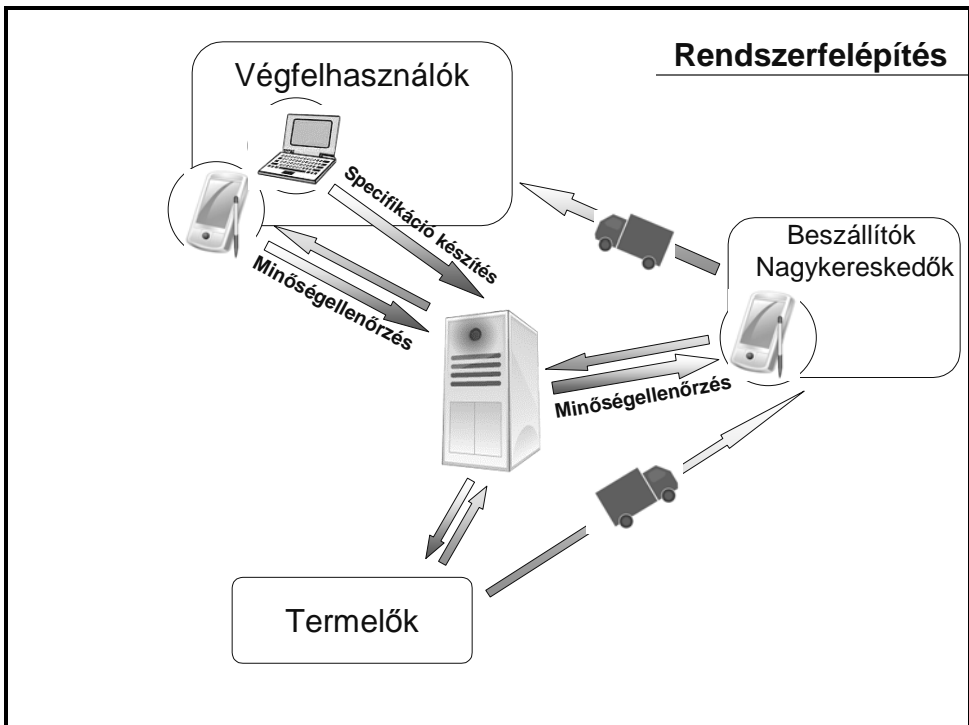
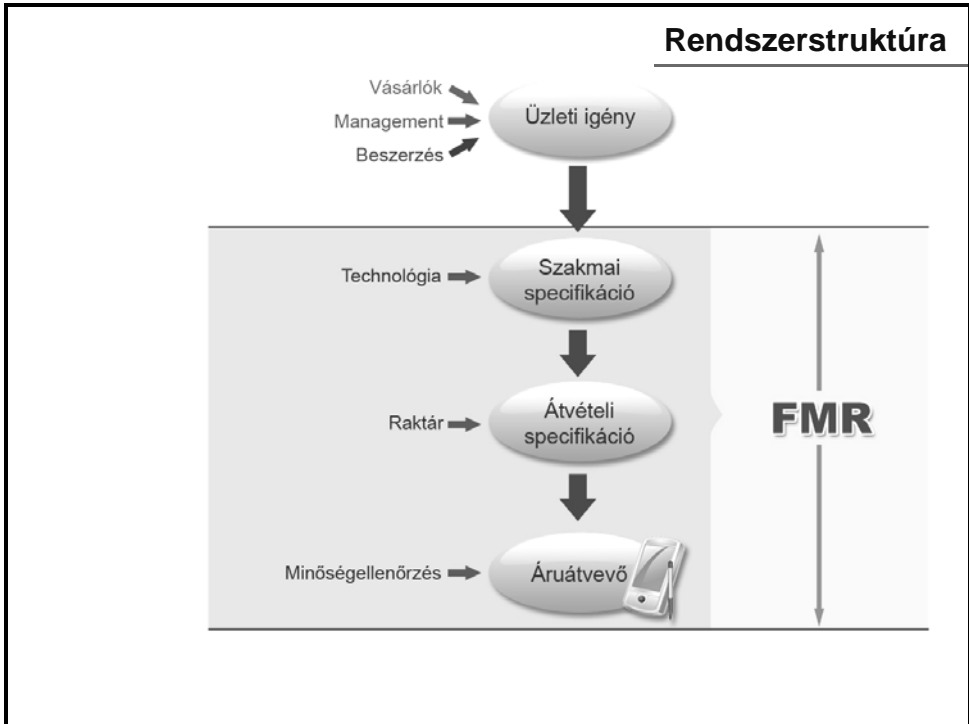
Földi Tamás

FoodSys Kft.

<p>FMR Frissárú Minőségellenőrzési Rendszer</p> 	<p style="text-align: right;">Agenda</p> <ul style="list-style-type: none">• Néhány szóban magunkról• Minőségellenőrzés ahogyan mi látjuk• Az FMR bemutatása• Kérdések és válaszok
--	--

<p>FMR Frissárú Minőségellenőrzési Rendszer</p> 	<p style="text-align: right;">Néhány szóban magunkról</p> <ul style="list-style-type: none">• Cégünk küldetése minőségellenőrzés, kommunikáció, innovatív technológiák• Helyünk a piacon új területeket keresése, minőségirányítást támogató rendszerek kidolgozása, informatikai megvalósítás <p>korszerű technológiák használata, Internetes kommunikáció, „közös nyelv” kialakítása</p> <p>szakmai információk összegyűjtése, specifikációk készítése, objektív mérhető paraméterek kialakítása, igények és elvárások egyeztetése</p> <p style="text-align: right;"></p>
---	---





Specifikáció

Kártevő jelenléte
A beszállított tételben élő rovarok láthatók és/vagy egyéb más rágcsálók vagy hüllők.

Termék hibakategóriái
Minimum követelmény Lezárkokorlábi felők Lezárkokorlábi alakok

Hibacsoport	Ajánlott tolerancia	Beállított érték
Állomány aránya / növényi részeknek maradvány	0%	1
Árnyéklés per	0%	1
Jelenlét	0%	1
Árnyéklés repedések	0%	1
Árnyéklés	0%	1
Árnyéklés felületi nedvesség	0%	1

Hibacsoport	Ajánlott tolerancia	Beállított érték
Árnyéklés romlás	0-2%	2
Árnyéklés	0-2%	2
Árnyéklés	0-2%	2
Árnyéklés	0-2%	2
Árnyéklés	0-2%	2
Árnyéklés	0-2%	2

Áruátvétel

Lenticella rothadás
A betegséget a Gloeosporium album okozza, amelynek a gyümölcsön általában a lenticellából kiindulva alakítanak ki kenek-, világos vagy sötétbarna foltokat. Már rövid idejű tárolás során is kialakulhat, a rothadás közepén jól látható a lenticella. A foltok a gomba konidiumaiból szőtt apró fehér szálak találhatók, amelyek később feketetűvé válnak.

Kép_1 megnétekintese
Kép_2 megnétekintese
Kép_3 megnétekintese

Romló hibák
Az észlelt hiba

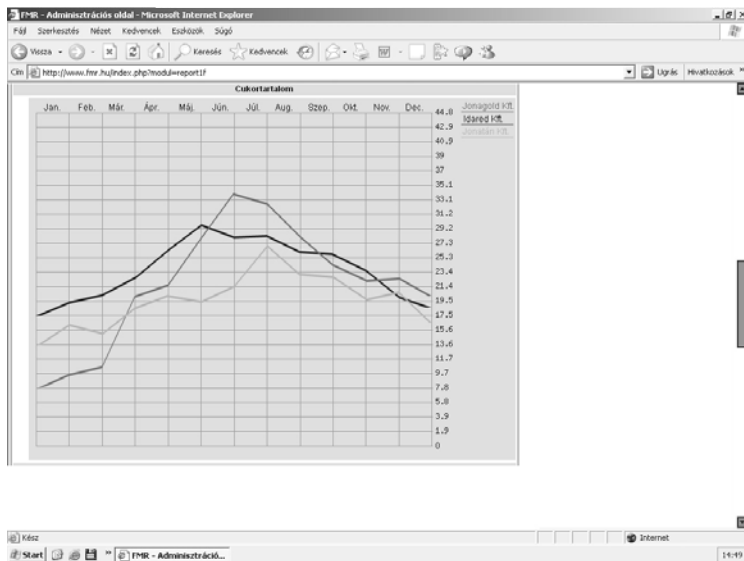
Alma ledig GOLDEN EARLY I. osztály 1 kg ver 1.2

Penészesedés
Rothadás
Lenticella rothadás
Penicillium rothadás
Sűrűpenészes rothadás
Monília rothadás
Alternaria rothadás

Back Menu

Powered by FUJITSU SIEMENS

Jelentés készítés



Az FMR szolgáltatásainak áttekintése

- **Minőségirányítás, minőségbiztosítás**
pontosan megfogalmazott minőségi követelmények (rögzített hibakategóriák, toleranciák, mintavételek, fényképes segédlet), objektív, döntési helyzetet nem teremtő áruátvételi folyamat
- **Közös nyelv**
egységes minőségi kategóriák, egységes toleranciák, egységes értelmezés
- **Többnyelvűség, széleskörű elérhetőség**
nyelvi korlátok áthidalása, többnyelvű felhasználói felület, az információkhoz történő hozzáférés földrajzilag nem korlátozott
- **Információ szolgáltatás**
azonnali információ szolgáltatás a menedzsment, minőségbiztosítás, beszerzés és a beszállítók számára, formalizált, naplózott információcsere a rendszer felhasználói között, termék életciklus nyomon követés, termék minőség előrejelzés, döntéstámogatás
- **Egyéb szolgáltatások**
On-line permetezési napló, fajtagyűjtemény, moduláris felépítés

Új info-kommunikációs fejlesztéseken alapuló, teljes körű nyomonkövetési rendszer kidolgozása

Dr. Naár Zoltán

Eszterházy Károly Főiskola, EGERFOOD Regionális Tudásközpont

Az Európai Unió az élelmiszerbiztonság fokozása céljából előírta a 178/2002. számú EK rendeletben a nyomonkövethetőség biztosítását a teljes élelmiszer-előállítási láncra vonatkozóan. A rendelet 2005. január 1-jétől kötelező érvényű minden, az élelmiszer-előállításban és -forgalmazásban közreműködő vállalkozás számára. A rendelet betartásának ellenőrzése azonban csak a legutóbbi időben kezdődött el, ezért a legtöbb cég még nem rendelkezik nyomonkövetési rendszerrel. A papír alapú, csak mennyiségi jellegű követésre alkalmas, hagyományos nyomonkövetési rendszerekhez viszonyítva az alábbi új, ill. többlet szolgáltatások nyújtására tettük képessé az általunk kifejlesztett elektronikus info-kommunikációs rendszert:

- a cég- és termékspecifikus felhasználói felületeken gyors, minimális munkaidőt igénylő adatbevitel végezhető, mely az automatikus figyelmeztetés következtében nagymértékben csökkenti a hibák lehetőségét;
- a technológiai paraméterek előre megadott tartománytól való eltérése automatikus riasztást generál (helyi, sms, személyhívó, e-mail);
- több termékben, több telephelyen, vagy több cégnél használt, azonos forrású alapanyagok kifogásoltsága esetén automatikus keresztriasztások generálása,
- termékviSSzahívás esetén percekben belül végrehajtható a lekérdezés, majd a forgalmazók automatikus értesítése;
- a termék eredetazonossága megbízhatóan ellenőrizhető azáltal, hogy egy központi, a termelőtől és a forgalmazóktól egyaránt független adatkezelő szervezetnél működtetett adatbázison alapul a rendszer;
- új termékpályák és termelők beléptetése lehetséges egy kidolgozott termékpálya-elemzési protokoll alapján;
- gyakorlatilag korlát nélküli bővíthetőség nyitott, nagyszámú termékpálya és élelmiszertermelő egy rendszerben történő kezelése révén;
- a termelőnél vagy a forgalmazónál nyomonkövetési célra rögzített adatok más célú (pl. belső elemzésekre való) felhasználhatósága;
- a fogyasztói bizalom növelése a nyomonkövetés során rögzített adatok közérthető formában, mobiltelefonon vagy interneten történő lekérdezhetősége biztosítása által;
- kapcsolt marketingszolgáltatások a fogyasztók, vagy a forgalmazók kis költségű, hatékony elérésére.

A rendszer előnyei

- gyors, gyakorlatilag nem manipulálható ellenőrzési lehetőség,
- a technológiai hibák nagy hatékonyságú kiszűrése,
- a cégtől függően akár ingyenes WAP-on, ill. interneten történő visszajelzési lehetőség a termelő felé a termékkel kapcsolatosan
- a termék visszahívások nagy pontosságú tervezése és végrehajtása,
- nagyszámú partner integrált kezelése alacsony általános költségekkel;
- különböző tájékoztatási igényű fogyasztók számára eltérő részletességű információk nyújtása;

A rendszer működése

- A rendszer alapja az általunk kidolgozott, szarsonként változó egyedi tétel azonosító szám elhelyezése a terméken. Ezt a számot WAP-on, interneten elküldve 3 percen belül válaszol a rendszer.
- Hamis kód vagy lejárt szavatossági idő esetén figyelmeztető jelzést ad a fogyasztónak.
- A rendszer felajánlja az összetételre, illetve az egyes alkotókra vonatkozó általános információkba való betekintés lehetőségét.
- A rögzített adatok már az üzemben telepített pufferszerveren is titkosított formában kerülnek tárolásra és feldolgozásra.
- A központi adattárházba csak a nyomonkövetéshez szükséges adatok kerülnek továbbításra speciális védett csatornán, további titkosítást követően.

A szoftverrendszer

A szoftverrendszer alapja az EKF által fejlesztett adatbázis, mely lehetővé teszi, hogy tetszőleges cég tetszőleges termékét könnyen integrálhassuk a rendszerbe. Ehhez készült a munkafolyamatgráf-készítő és-elemző programunk, melynek kimenete egy olyan adathalmaz, amelynek alapján gyakorlatilag automatikusan előáll a szükséges kliensprogram felhasználói felülete. Ez azt eredményezi, hogy a későbbi bővítések gyorsan és zökkenőmentesen megtehetőek, és a karbantartás egyetemes módszerekkel végezhető. A rendszer jelenleg 6 élelmiszeripari cég 1-1, egymástól jellegzetesen eltérő termékének gyártását követi, valamint a tudásközpont laboratórium eredményeit kapcsolja be az adatbázisba.

A termelő cégeknél és a kutató laborban elhelyezett pufferszerver feladata az EGERFOOD projekthez tartozó összes helyi adat tárolása, dekódolása, feldolgozása és letárolása, a kimenő adatok titkosítása és elküldése meghatározott időnként a központi adattárház felé (VPN kapcsolaton keresztül), valamint a biztonsági mentések megvalósítása.

Az élelmiszerbiztonság aktualitásai az élelmiszer- kiskereskedelemben, a tanácsadó szemével

Ugrayné Litauszki Erzsébet

Szenzor Gazdaságmérnöki Kft.



Bevezetés

Élet a nagy áruházláncokon kívül

A bevásárló központok élelmiszer áruházai, a nagy élelmiszer kereskedők üzletei mellett, az élelmiszer kiskereskedelmi üzletekre is van szükség:

- Lakáshoz közeli elhelyezkedés
- Igény szerinti termékkínálat
- Praktikus, változó árukészlet,
- Személyes kapcsolat a személyzettel



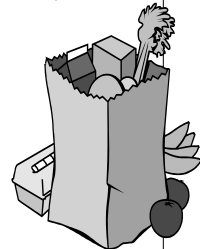
Üzleti szempontok és az élelmiszerbiztonság

Minden kiskereskedőnek célja, hogy vállalkozása nyereséges legyen

- Előírásoknak való megfeleléshez az erőforrás biztosítása,
- Elégedett vevők, ha igényeik szerint vásárolhatnak, megfelelő készlet jó ár vonzó bemutatás megbízható vásárlási körülmények



- Élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása, alkalmazása, bemutatása





A téma aktualitása

Előzmény:

- A „rendelet” megjelenése
- A Kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben kampány szerű HACCP rendszer kialakítása, 2003-2004-ben.
- ÁNTSZ fokozott ellenőrzése



Jelenleg:

- HACCP rendszer működtetése
- Hatóság átalakítása
- Rendeletek változása



A megváltozott előírások, az élelmiszer kereskedelem területén

- 178/2002 EU rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról és a kapcsolódó nemzeti előírások az élelmiszerbiztonsági rendszerre vonatkozóan
- 852/2004/EK (2004. április 29.) az Európai Parlament és a Tanács, az élelmiszer-higiéniáról szóló rendelete
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 1-2-18/1993 előírása (Második kiadás 1998, 2007 évi kiegészítése)
- 68/2007. (VII.26) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniái feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- Nemzeti helyes higiéniai gyakorlati útmutatók





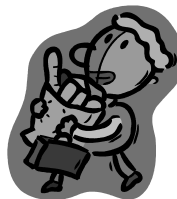
Az élelmiszer- kiskereskedők fő feladatai

- Élelmiszerbiztonság alapfeltételeinek megteremtése, biztosítása
- Dokumentációs rendszer (előírások, igazoló feljegyzések) készítése, aktualizálása
- Élelmiszerbiztonság fenntartása, bemutatása



Az élelmiszer-kiskereskedők tanácsadói támogatása

- Az élelmiszerbiztonság gyakorlati megvalósítása során
- Élelmiszerbiztonsági rendszer időszakos felülvizsgálata (pl. DOR-JO-KER Kft.)
- Felkészítés a hatósági ellenőrzésre





Tanácsadó támogatás lépései


- **Áttekintés a feltételek biztosítására**
- **HACCP veszélyek és kockázatok feltárása a kezelésükre szolgáló gyakorlati módszerekre javaslatok**
- **A szükséges és elégséges dokumentációs rendszer kialakítása, fenntartása**



Áttekintés a feltételek biztosítására


- **Aktuális előírások ismerete**
- **Szisztematikus felülvizsgálat**
- **Idegen szemmel, a napi rutinon túllépve**
- **Tapasztalatok, javaslatok rögzítése**






HACCP veszélyek és kockázatok feltárása a kezelésükre szolgáló gyakorlati módszerekre javaslatok

- A terméklista elkészítése
- A folyamatábra elkészítése
- Veszélyelemzés, CCP-k meghatározása, dokumentálása
- A CCP terv, határértékek, szabályozó, helyesbítő intézkedések





↓

Aktualizálás!



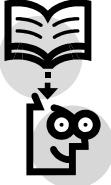
9

 Szenzor www.szenzor-gm.hu




A szükséges és elégséges dokumentációs rendszer kialakítása, fenntartása

- Működési engedély
- HACCP kézikönyv
- Utasítások
- Nyilvántartások az aktuális előírásokkal összhangban (hőmérséklet ellenőrzés, hulladék, személyi higiéné, átvételi igazolások, képzés igazolása)
- Felülvizsgálati jegyzőkönyv



10

 Szenzor www.szenzor-gm.hu



Tapasztalatok

- Aktuális előírások ismeretének hiánya (rendelet változás)
- Erőforrások nem megfelelő biztosítása
- (tisztasági festés, hőmérők, munkatársak képzése, szállítás gépjárművel, higiénés feltételek)
- Rendezettség hiánya (Raktár, üzlettér, tárolási előírások betartása)
- Aktuális dokumentumok hiánya
- Aktuális nyilvántartások hiánya



11



Összefoglalás

Az élelmiszer kiskereskedőknek támogatásra van szüksége:

- Az előírások változásainak követésére
- Az élelmiszerbiztonsági feltételek teljesítéséhez
- A vásárlói bizalom megtartásához

Hatóság,
tanácsadók

Együttműködésével!



12

A közigazgatás minőségirányítása a CAF szerint

Vörös Zsuzsanna

MgSzHK Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Az MGSZH működésének célja, hogy a feladat- és hatáskörébe utalt szakigazgatási ügyekben körültekintően, szakértelemmel, a jogszabályi lehetőségek figyelembevételével magasszintű és eredményes munkát végezzen.

Ezen működés kulcsa a minőség.

Ennek érdekében az MGSZH-nak, illetve az önálló feladatköröket ellátó szervezeti egységeinek működtetni kell egy olyan értékelési rendszer(ek)e)t, amely(ek) garantálja(ák) működésének, szolgáltatásainak, tevékenységének állandó kifogástalan minőségét, folyamatos fejlesztését és ügyfeleinek megelégedettségét.

Az előadás azt boncolgatja, hogy az ÉTbI milyen módon teheti ezt meg. Követheti-e a vállalati sémákat, vagy a közigazgatásban alkalmazott EU-s értékelési rendszer, a CAF irányába mozduljon-e el?

Előadásvázlat:

- Az élelmiszerbiztonsági lánc felépítése, ebben a közigazgatási feladatok szerepe.
- A közigazgatás és a vállalkozói szféra eltérő sajátosságai.
- Minőségmérés a vállalkozói szférában – a komplex mutatószám-rendszerek módszertana.
- A közigazgatás minőségmérésének jellegzetességei.
- Miért a CAF?