

# A minőségügy és a rövid ellátási lánc (REL) kapcsolata

Dr. Szabó Zoltán

főtitkár

HANGYA Szövetkezetek  
Együttműködése



# A REL-hez kapcsolódó támogatási jogcímek a VP 2014-2020-ban

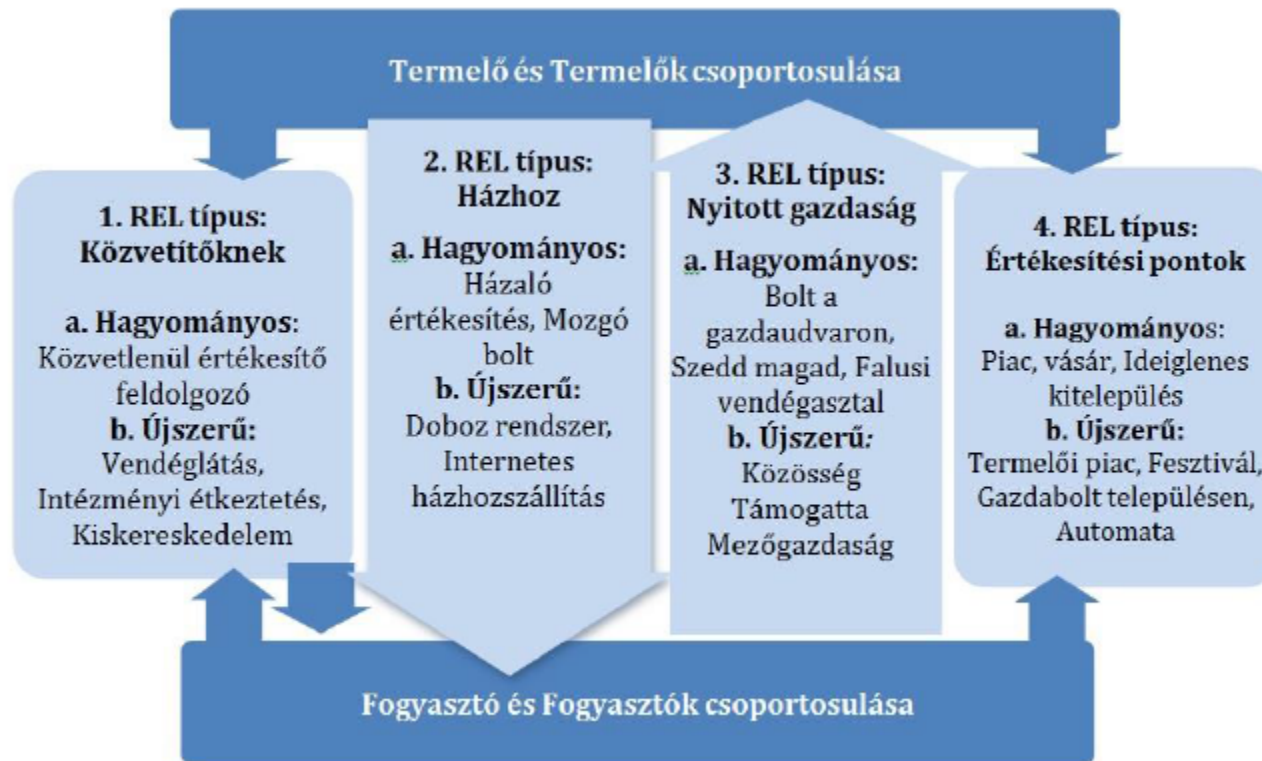
## 1. REL tematikus alprogram

- **Egész életen át tartó tanulás és szakképzés**
- **Együttműködések**
  - Együttműködések támogatása a REL és a helyi piacok kialakításáért, fejlesztéséért és promóciójáért
  - Agrár-innovációs operatív csoportok innovatív projektjeinek megvalósításához szükséges beruházások támogatása
  - A REL (Rövid Ellátási Lánc) együttműködések mezőgazdasági termékértékesítéshez kapcsolódó beruházásainak támogatása
- **Minőségi rendszerek (részvétel, promóció, kommunikáció)**
- **Termelői csoportok**

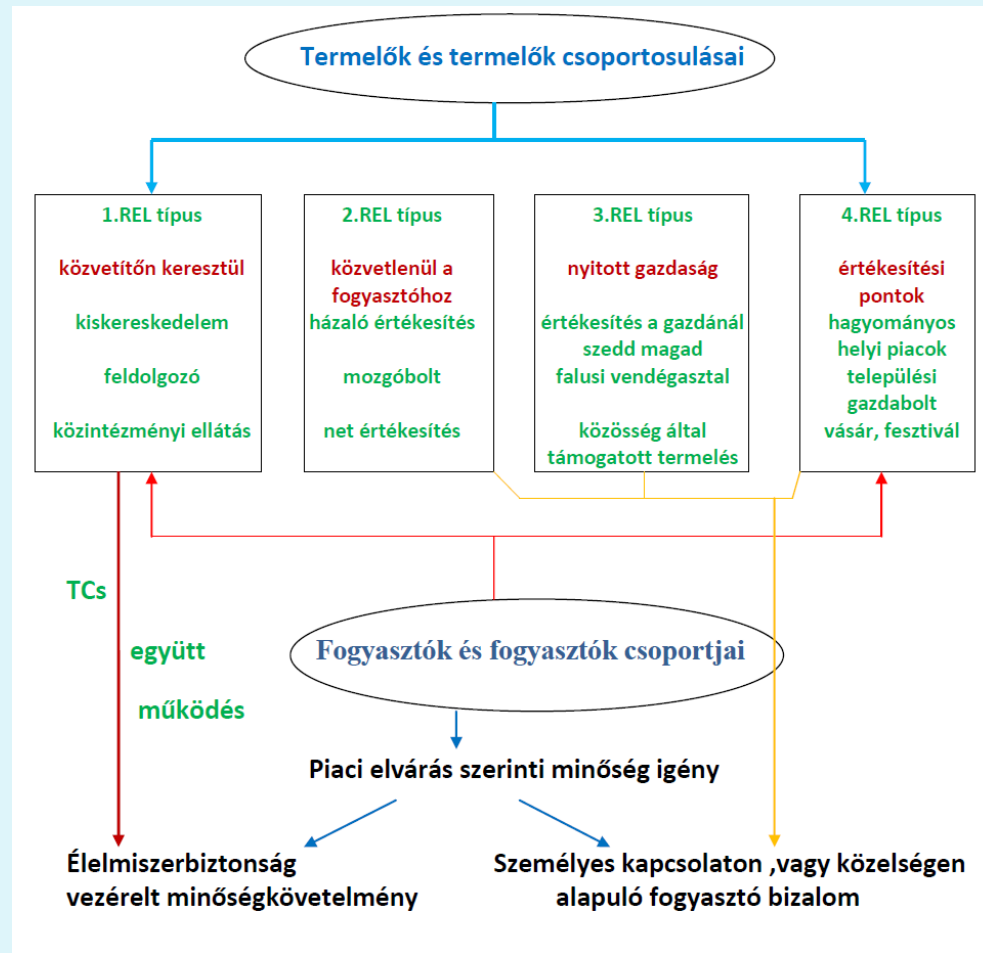
## 2. Preferenciák a REL szereplők számára egyéb intézkedésekben

Beruházás, vidéki térségekben nem mezőgazdasági tevékenység indítása, mezőgazdasági kisüzemek induló támogatása

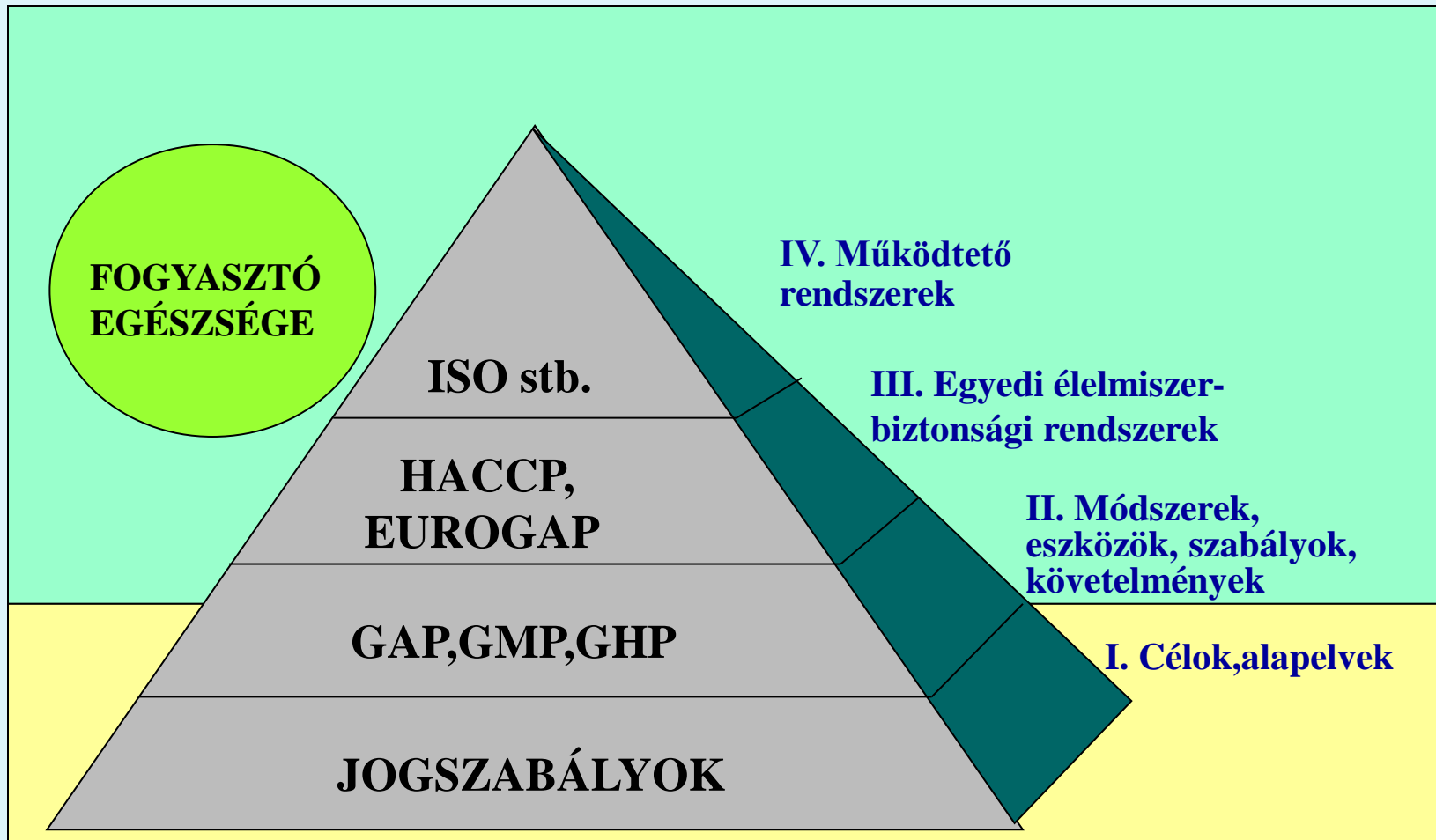
# Mi a rövid ellátási lánc ?



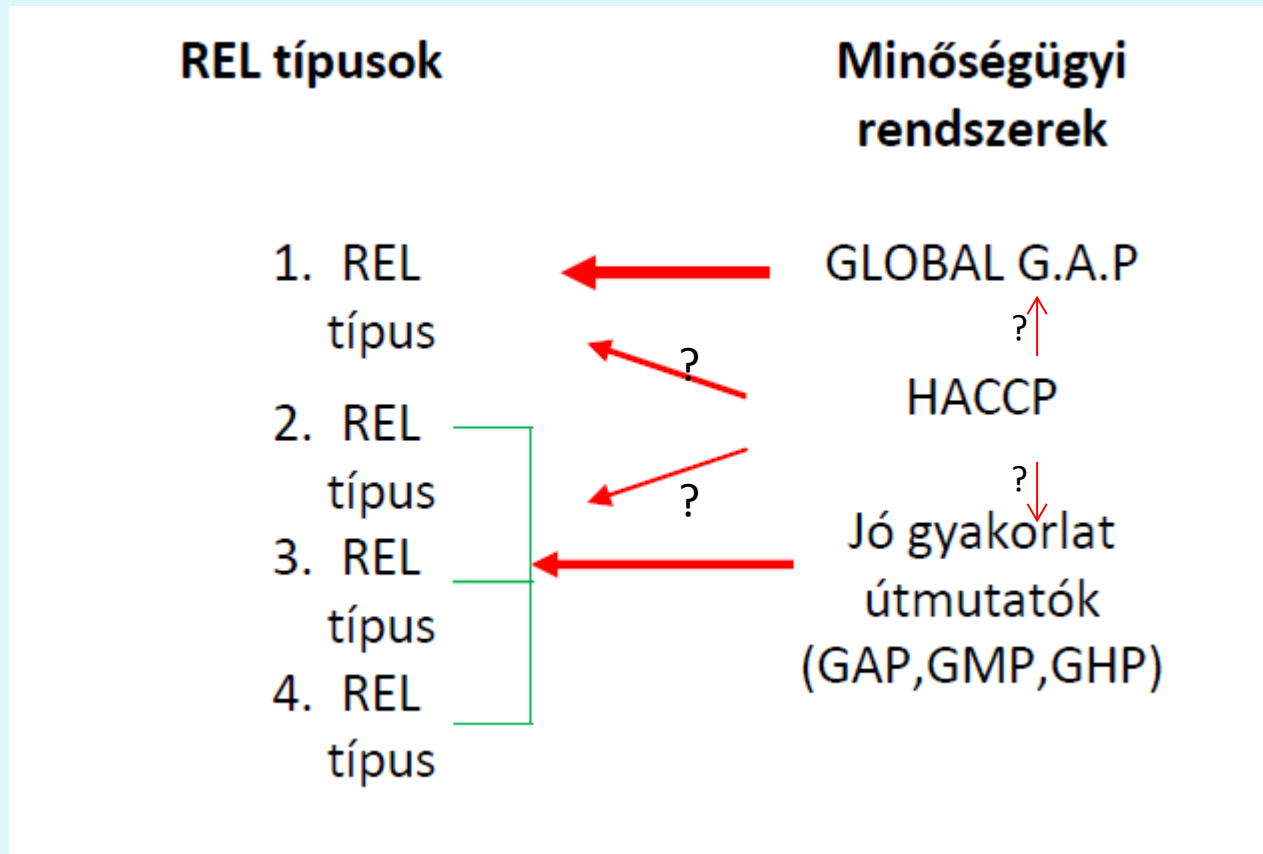
# Differenciált minőségi elvárások fogyasztói szempontból



# Az élelmiszerbiztonság piramisa



# A REL típusok és a minőségügyi rendszerek kapcsolata



# Kistermelők szabályozása

## (2.-4. típusú REL ?)

**Előzmény:** 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről.

Alapvetően a termelési volumenkorlátok meghatározása, amely alatt a az élelmiszer-higiéniáról szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK (2004. április 29.) rendelet közvetlenül nem alkalmazandó.

**Követelmény:** kialakítandó a volumenkorlátok alatt alkalmazandó Jó Higiéniái Gyakorlat (GHP).

**Jelen állapot:** Vitaanyag készült „Útmutató a kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítés jó higiénia gyakorlatához” címmel a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület gondozásában, a VM Higiéniái Bizottság szakembereinek bevonásával.

# Útmutató a kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítés jó higiénia gyakorlatához

- I. Bevezetés
  - II. Jogszabályi alapok
  - III. Érvényességi kör, mennyiségi korlátok
  - IV. Nyilvántartások, igazolások
  - V. Jelölések, címkézések
  - VI. Felelősség és kötelezettség
  - VII. Jó higiénia gyakorlat
    - Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények
    - A nyersanyagra és a élelmiszer készítés során a műveletekre vonatkozó követelmények
  - VIII. Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés
  - IX. Az élelmiszereket szállító járművekre vonatkozó előírások
  - X. Hulladék, melléktermék kezelése
  - XI. Kártevők elleni védekezési eljárás
  - XII. Az élelmiszer előállítást és értékesítést végző személyek egészsége
  - XIII. Élelmiszerben előforduló veszélyek
- 
1. Melléklet           Higiéniai tudnivalók
  2. Melléklet           Nyilvántartás minták
  3. Melléklet           Adatlap minták
  4. Melléklet           Címke minták
  5. Melléklet           **Kistermelői élelmiszer előállításához kapcsolódó jó gyártási és higiéniai gyakorlat**
  6. Melléklet           Takarítási és fertőtlenítési terv
  7. Melléklet           Kártevő ellenőrzési terv
  8. Melléklet           Bejelentő minta kereskedelmi tevékenység végzéséről
  9. Melléklet           Önellenző tesztek/képzés



# 1. típusú REL minőségi követelménye

Jellemző: nem közvetlen fogyasztói kapcsolat



Beszállítókkal szembeni követelmény:  
megfelelő élelmiszerbiztonsági rendszer



Input anyag és folyamat

Termelési folyamat

Termék kibocsájtás és folyamata



GLOBAL GAP, BRC, IFS?

# Miért, és miként a GLOBAL GAP ?

- A rendszer jellemzői:
  - GAP kiindulás
  - moduláris
  - ISO 9001-en alapul
  - HACCP-alapú veszély- és kockázat elemzésre épül
  - alkalmazza az integrált termesztés és növényvédelem elveit, az állatjóléti és munkavédelmi előírásokat
- A rendszer elterjedtsége:
  - TÉSZ-ek, Termelői Csoportok körében általános
- „REL minőség” lehetősége
  - Termelői csoportként működő 1. típusú REL csoport elsődleges TCs-n, TÉSZ-en /másodlagos szövetkezeten keresztüli kapcsolódása a kereskedelmi fogyasztói rendszerekhez a GLOBAL GAP nagyobb kockázati elemeire (elsődlegesen CCP1) vonatkozó belső szabályozások alkalmazásával. (HANGYA kezdeményezés 2005-ben FVM számára készített tanulmányban.)



***Köszönöm a megtisztelő figyelmüket !***

## **HANGYA SZÖVETKEZETEK EGYÜTTMŰKÖDÉSE**

***1075 Budapest, Károly körút 5/a.,***

***Tel: +36-1-413-1911;***

***Tel/fax:+36-1-342-5723***

***Mobil: +36-20-5657-213***

***E-mail: [hangyakozpont@t-online.hu](mailto:hangyakozpont@t-online.hu)***

***[hangyaszov@gmail.com](mailto:hangyaszov@gmail.com)***

***Honlap: [www.hangyaszov.hu](http://www.hangyaszov.hu)***