

8. fejezet címe: Minőségirányítási rendszerek és modellek IV.: iparág specifikus rendszerek és integrált irányítási rendszerek

2. lecke: Az élelmiszeripar

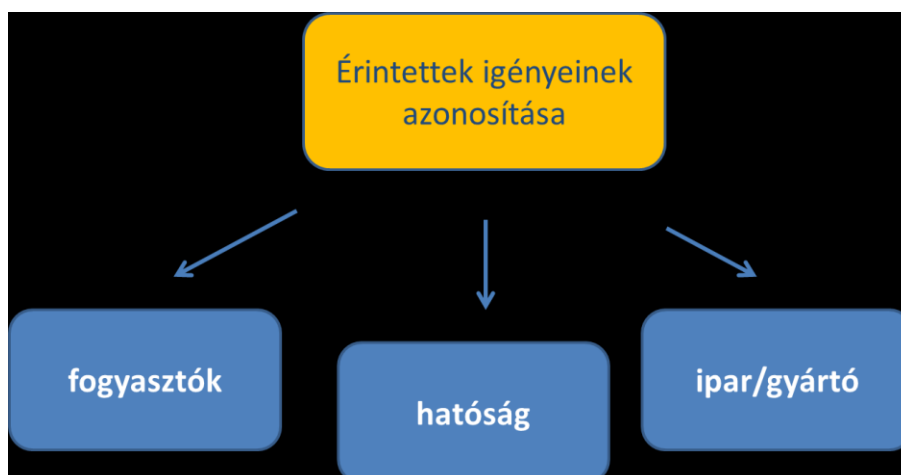
Elsajátítási idő: 45 perc

Élelmiszeripar minőségi elvárásai, minőségmenedzsment rendszerek

Az élelmiszerekkel kapcsolatos alap vevői elvárás (vevők ismert igénye), hogy egészséges és tápláló legyen. Tehát a vevők ismert igényei: az élelmiszerek egészségre ártalmatlanok legyenek, semmiféle kárt ne okozzanak, az élelmiszerek mikrobiológiai (toxikus) állapota megfelelő legyen, tehát ne legyen romlott, tápanyag tartalmuk, kémiai összetételük megfelelő legyen és az érzékszervi tulajdonságaik megfelelőek (jó ízű, illatú) legyenek.

Az élelmiszerek minősége, minőségének biztosítása igen fontos, nélkülözhetetlen feladat, amely mind a gyártót, mind a forgalmazót felelősségteljes munkára készíti, mivel hatása igen fontos a fogyasztóra nézve, hiszen életünk folyamán nagy mennyiségű élelmiszert fogyasztunk, aminek következtében a benne lévő anyagok mind bejutnak a szervezetünkbe, és hosszabb időn át fejtik ki a hatásukat.

Az élelmiszeripar érintettjei a következők:



Hatósági elvárások - az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok, szabványok, előírások:

Az élelmiszerek – a leggyakrabban vásárolt termék – szabályozás alatt állnak.

Élelmiszerbiztonság törvényei az élelmiszerlánc minden szakaszán kötelezik a vállalkozásokat az élelmiszerekkel kapcsolatos biztonságos működésre. Az élelmiszerek előállítás, forgalmazása nagy kockázattal járó tevékenységek. Magyarország 1895-ben alkotta meg az első élelmiszer törvényét.

A jelenleg hatályos szabályozást az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló jogszabályok (2008. évi XLVI. törvény, 2017. évi LXIV. törvény az élelmiszerláncsal kapcsolatos egyes törvények módosításáról), melyek célja a fogyasztók egészségének, a fogyasztók és az élelmiszer-vállalkozások érdekeinek védelme, a piaci verseny tisztaságának biztosítása, az előállítás és forgalmazás általános feltételeinek szabályozása, az engedélyezés és bejelentési kötelezettség tekintetében eljáró hatóságok nevesítése. A jogszabályok is - akárcsak a szabványok - folyamatosan változnak a fogyasztói biztonságot, igényeket figyelembe véve.

Codex Alimentarius

A Codex Alimentarius a nemzetközi szinten elfogadott élelmiszerszabványok gyűjteménye. Megalkotására azért volt szükség, mert az 1900-as évek első felében egyre nagyobb lett az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmi forgalmazása, és az országok különböző módon szabályozták az élelmiszerek minőségi paramétereit. Ilyen paraméterek: ízesítő anyagok, aromák, növényvédőszer maradvány, természetes eredetű toxinok koncentrációja. 1963-ban megalapították a Codex Bizottságot – a FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations = az ENSZ Mezőgazdasági és Élelmezési Világszervezete) és WHO közös együttműködésével. A bizottság feladata az élelmiszerek kritikus paramétereire nemzetközi szinten elfogadható koncentrációk meghatározása, szabványok, előírások és ajánlások kidolgozásának segítségével. A Codex szabványok az élelmiszerek területén a legújabb tudományos kutatási eredményeket építik be. Ezen dokumentumok minden regionális (pl. EU) és nemzeti élelmiszerszabályozás alapjául szolgálnak.

Magyarországon az ilyen nemzeti élelmiszerszabályozás alap dokumentuma a **Magyar Élelmiszerkönyv/Codex Alimentarius Hungaricus (www.omgk.hu)**, mely az egyes élelmiszerek, összetevők, minőségi jellemzők, vonatkozó vizsgálati módszerek, kötelező élelmiszerbiztonsági előírások gyűjteménye. (2008. XLVI. törvény, 66§., mely tv. -az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szól.)

Az élelmiszerkönyvi irányelvek alkalmazása nem kötelező, azonban az irányelvben szereplő megnevezés használata esetén az élelmiszerek az irányelvben foglaltaknak meg kell felelnie.

Minőségügyi rendszerek az élelmiszeriparban:

Ahhoz, hogy ezen szigorú vevői (fogyasztói, hatósági) követelményeknek és elvárásoknak megfeleljenek az élelmiszergyártók, szükséges kiépíteni olyan minőségmenedzsment rendszert, melynek segítségével sikerül ezen igényeket kielégíteni.

A következőkben - Magyarországon legelterjedtebb - ilyen élelmiszeripari minőségügyi rendszerek bemutatása történik:

- * önértékelésen alapuló HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) rendszer
- * független szervezet által tanúsítható élelmiszerbiztonsági rendszerek:
 - * ISO 22000
 - * BRC (British Retail Consortium)
 - * IFS (International Food Standard)
 - * FSSC 22000

Az egyik legelterjedtebb ilyen rendszer a HACCP rendszer

HACCP (Hazard Analysis Control Point, azaz Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok):

Az élelmiszeriparban a termékbiztonság elsődleges követelménye, ezen rendszer kiépítése.

A HACCP rendszer az elsődleges (agrár) termeléstől a végső fogyasztásig a teljes élelmiszerlánc valamennyi szakaszában alkalmazható, és megvalósítani az emberi egészségre gyakorolt kockázatok tudományos bizonyítékainak figyelembevételével kell

A HACCP nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer az élelmiszerek biztonságának megteremtésére a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése révén.

Lehetővé teszi a mikrobiológiai, biológiai, kémiai és fizikai veszélyek elkerülését (CCP-Critical Control Point)

A HACCP-t az 1960-as években az USA-ban vezették be először. A HACCP abból indult ki, hogy jobb egy problémát megelőzni, mint utólagosan védekezni.

A neve is erre utal: Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok módszere (www.nebih.hu):

H (hazard-veszély): biológiai, fizikai, kémiai

A (analysis-elemzés): Előfordulhat? Mi a következménye? Mi a kockázata?

C (critical-kritikus): Ezen múlik!

C (control-szabályozás): Észleléskor mi a teendő? Időben beavatkozás.

P (point-pont): Meghatározott

A HACCP elvek alkalmazása a késztermék ellenőrzésről (amely megmarad) áthelyezi a hangsúlyt a nyersanyag és folyamatellenőrzésre, így szervezettebb és szigorúbb vizsgálati eljárást biztosít, mint a hagyományos minőség-ellenőrzés. Ez az eljárás alkalmas olyan veszélyhordozó területek felismerésére is, ahol a hiba még elő sem fordult.

Mielőtt a HACCP-t az élelmiszerlánc bármely részére alkalmaznánk, az adott szakasznak olyan előfeltételi rendszert kell működtetni, hogy megfeleljen a Codex Alimentarius élelmiszer higiéniai általános alapelvei szerinti jó higiéniai gyakorlatnak (GHP).

A HACCP alkalmazása összehangolható a minőségügyi rendszerekkel, például az ISO 9000 szabványrendszerrel. 2005-ben adták ki a HACCP elvek beépítésével készült ISO 22000 (HACCP+ISO9000 ötvözése), amely az élelmiszerláncban egységes minőségmenedzsment rendszeri követelményeket fogalmaz meg

Ma Magyarországon minden vállalatnak, amelynek tevékenysége hatással van az élelmiszerbiztonságra, legyen az élelmiszerlánc bármely részén, rendelkezni kell HACCP rendszerrel.

ISO 22000 szabvány

Az MSZ EN ISO 22000:2005 szabvány magában foglalja a FAO/WHO Élelmiszerkönyv Bizottság által kidolgozott, és ma már a világ számos országában, így hazánkban is kötelezővé tett veszélyelemzés kritikus szabályozási pontok HACCP rendszer alapelveit és alkalmazásának lépéseit + az ISO9001 szabvány követelményrendszerét. Integrált rendszer (ISO9001+HACCP).

Kinek készült az ISO 22000?

Az élelmiszerlánc minden olyan résztvevője számára iránymutató, aki hatékony élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert akar kialakítani és működtetni.

„Így az *élelmiszerlánc közvetlen résztvevői* (pl. a takarmány előállítók, mezőgazdasági termelők, élelmiszergyártók és -kereskedők, vendéglátóipari egységek, az élelmiszer raktározásával, szállításával foglalkozók stb.) számára, illetve az *élelmiszerlánc közvetett résztvevői* (a növényvédő szereket, műtrágyákat, állatgyógyászati szereket előállítók, az

adalékanyagokat, élelmiszeripari gépeket, tisztító- és fertőtlenítő szereket, csomagolóanyagokat gyártók stb.) számára.” (www.mszt.hu)

British Retail Consortium (BRC) szabvány

A British Retail Consortium (BRC), az angol kereskedelmi láncok és más iparági szereplőkkel együtt, több szabványt dolgozott ki a beszállítói láncban tevékenykedő vállalkozások részére:

A BRC Globális élelmiszer-biztonsági szabvány szerinti tanúsítás bizonyítja, hogy megfelel a HACCP, a higiéniai, az élelmiszer-biztonsági és -minőségi rendszereknek

A BRC-szabványt elismeri a Nemzetközi Élelmiszer-biztonsági Kezdeményezés (Global Food Safety Initiative, GFSI) programja, amelynek célja, hogy összehangolja a nemzetközi élelmiszer-biztonsági szabványokat.

IFS (International Food Standard) szabvány

Az IFS (International Food Standard) szabványt német, és francia kereskedelmi vállalatok – hasonlóan ahhoz, ahogyan az angol kiskereskedelmi vállalatok a BRC szabványokat - hozták létre abból a célból, hogy egységes minőségi követelményeket érvényesítsenek a beszállított saját márkás termékekre. A gyártóknak így különös figyelmet kell fordítaniuk az élelmiszerbiztonsági kérdésekre, ezen belül a HACCP, a higiénia és minőségirányítás előírásaira.

2003-ban a Német Kiskereskedők Szövetsége kidolgozták ki az **IFS Food Standardot**, majd 2004-ben a francia, 2005-ben az olasz kiskereskedők is bekapcsolódtak a munkába, így 2007 végére elkészült az **IFS Food 5.** verziója, amelyet a **GFSI** (Global Food Safety Initiative) is elfogadott. Ezzel az **IFS** egy nemzetközi szinten harmonizált követelményrendszeré vált.

Az **IFS Food Standard** követelményrendszer átfogja az élelmiszer-előállítás teljes folyamatát.

FSSC 22000 szabvány

FSSC 22000 Szabvány nemzetközileg elfogadott, tanúsítható élelmiszerbiztonsági rendszer.

Az **FSSC 22000 Szabvány** az ISO 22000 és az ISO/TS 22002-1 összevonásával alakult ki.

A FSSC 22000 Szabvány - eltér a teljes élelmiszerláncra alkalmazható ISO 22000 szabványtól - kifejezetten az élelmiszergyártók részére készült.

Hasonlóan más ipari területekhez az élelmiszeriparban is a versenyképesség fenntartása miatt egy vállalatnak nem csak egy minőségmenedzsment rendszert szükséges kiépítenie, hanem több szabvány által előírt követelménynek kell megfelelni, és tanúsítani rendszerét, mert ez lehet a piacon maradás és a fejlődés alapja.

Felhasznált és ajánlott irodalom

- www.iso.org
- www.netjogtar.hu
- www.mszt.hu
- www.nebih.hu
- www.brcglobalstandards.com
- www.ifs-certification.com

SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
GAZDASÁGTUDOMÁNYI KAR
KÖZGAZDÁSZ KÉPZÉS
TÁVOKTATÁSI TAGOZAT
LECKESOROZAT
COPYRIGHT © SZTE GTK 2017/2018

A LECKE TARTALMA, ILLETVE ALKOTÓ ELEMEI ELŐZETES,
ÍRÁSBELI ENGEDÉLY MELLETT HASZNÁLHATÓK FEL.

JELEN TANANYAG
A SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEMEN KÉSZÜLT
AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATÁSÁVAL.
PROJEKT AZONOSÍTÓ: EFOP-3.4.3-16-2016-00014

SZÉCHENYI 2020



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE