

Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer működtetése - az étrend-kiegészítők és a különleges táplálkozási célú élelmiszerek gyártási gyakorlatában, és a másodlagos élelmiszerellenőrzésből fakadó kötelezettségek értelmezése

Dr. Martin Andrea

WESSLING Hungary Kft.

Témák:

1. ÉBIR általános alapelvei
2. Legfőbb különbségek a rendszerek között
3. ISO 22000 legfontosabb előnyei
4. A másodlagos élelmiszerellenőrzési jog
5. Jogi kötelezettség teljesítésének megjelenése az ÉBIR-ben

A kereskedelmi szabványok egyik hátránya az, hogy ahány van, annyiféle. Számos nemzetközi nagyvállalat hozott létre saját kereskedelmi szabványokat.

Nem véletlen próbálkozott az élelmiszer nemzetközi fórum - a **GFSI** – néhány szabvány nemzetközi, általános elfogadtatásával.

Globális Élelmiszerbiztonsági Kezdeményezés – GFSI - 2000

GFSI küldetése: az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek folyamatos fejlesztése annak érdekében, hogy biztosítsa a bizalmat, hogy biztonságos élelmiszert szállítanak a fogyasztóknak

- 1. Konvergencia** (összehasonlíthatóság) az élelmiszer-biztonsági előírások között az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek teljesítményértékelési folyamatának fenntartása révén - vagyis az élelmiszerbiztonsági rendszerekre vonatkozó követelmények harmonizálása
- 2. Költséghatékonyság** fejlesztése az élelmiszer-ellátási lánc egészében azáltal, hogy a GFSI által elismert szabványokat a kiskereskedők a világ minden tájáról közösen elfogadják.
- 3. Gondoskodik a nemzetközi érdekelt felek egyedülálló platformjának kapcsolatépítéséről, a legjobb élelmiszer-biztonsági gyakorlatok és információk ismereteinek cseréjéről és megosztásáról.**

- Az élelmiszerbiztonság erősítése
- A fogyasztó védelmének biztosítása
- A fogyasztói bizalom erősítése

elsődleges termelés területéről: CanadaGAP, GlobalG.A.P IFA Scheme V3,
SQF 1000 Level 2

élelmiszeripari területről:

1. Nestlé NQS
2. BRC Version 5.
3. IFS Version 5.
4. McDonald's System
5. AG 9000 (amerikai
mezőgazdasági szabvány)
6. Kraft Food
7. Aldi System
8. FAMI-QS
9. M&S System
10. SQF 2000 Level 2
11. EFSIS
12. ISO 9001
13. GMP Standard For Corrugated & Solid
Board
14. (Dutch HACCP)
15. Synergy 22000
16. FSSC 22000
17. Global Aquaculture Alliance BAP Issue
2 (GAA Seafood Processing Standard)
18. Global Red Meat Standard Version 3

- 1. Vezetés, felelősségek, élelmiszerbiztonsági személyi feltételek**
- 2. Élelmiszerbiztonsági ismeretek**
- 3. Erőforrások**
- 4. Élelmiszerlánc, nyomon követés**
- 5. Veszély- és kockázatkezelés**
- 6. Az események kezelése**
- 7. Dokumentáció**

- Alapvető tartalmukban nincs különbség.
- A leglényegesebb eltérés a szakmai részletek kidolgozottságában van.
- Az IFS követelményei alapvetően hasonlóak a BRC/EFSA szabványokéhoz, a szempontok kisebb mértékben, néhány részletben térnek el.
- BRC - környezetirányítási rendszerelemek alkalmazását is előírja.
- IFS rendszer a minőségpolitikára és a vevő igényeire fókuszál, az egyik legfontosabb eleme a nyomon követés, amellyel mindig biztosítható az azonosítás, a termék beszerzésétől az értékesítésig.
- A fő eltérés, hogy az audit során az IFS-nél a nem-megfeleléseket pontozzák, és az audit eredményét, a német felfogás szerint objektívebb, az angol felfogás szerint merevebb, rugalmatlanabb pontszámok alapján döntenek el.
- A 2 szabvány között lévő 15-20% különbség kulturális eredetű is.

- a legelismertebb és legnagyobb nemzetközi szabványosító szervezet - nemzetközi konszenzus elérésével dolgozza ki rendszereit,
- harmonizálja a nemzeti szabványokat,
- alkalmazható az élelmiszerlánc minden egyes szakaszában,
- bármely vállalkozás alkalmazhatja méretétől és a tevékenysége jellegétől, bonyolultságától függetlenül,
- magába foglalja a HACCP-t,
- tanúsítható,
- összhangban van más irányítási rendszer-szabványokkal, jól integrálható más irányítási rendszerekkel,
- PAS 220-al együtt már tartalmazza a jó gyártási és higiéniai gyakorlatot (részletes előírásokat a „prerekvizit” programokra vonatkozóan)

A PAS 220 kiegészíti az ISO 22000 szabványt és meghatározza az alábbi prerekvizit programokat:

- Az épületek konstrukciója és elrendezése
- A munkaterületek és helyiségek elrendezése
- Szolgáltatások: levegő, víz, energia
- Hulladék kezelés
- A berendezések megfelelősége, tisztítása, karbantartása
- A beszerzett anyagok kezelése
- A keresztzennyezés szabályozása
- Tisztítás, fertőtlenítés
- Kártevő kezelés
- Személyi higiénia és személyzeti létesítmények
- Visszárukezelés
- Termékvisszahívás
- Termék tájékoztatás/vevőtudatosság
- Termékvédelem, bio"éberség" és bioterorizmus

178/2002: nyomonkövethetőség

II. fejezet 4. szakasz 18.cikkely

(1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás **minden szakaszában** biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb **anyagok útjának nyomon követhetőségét.**

... (beszállítók – vevők ismerete:)

Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére.

3/2010. (VII. 5.) VM rendelet

E rendelet határozza meg a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszerek **nyomonkövethetőségére**, valamint az élelmiszer-előállítással és –forgalmazással kapcsolatos élelmiszerbiztonsági kockázatbecsléshez szükséges, harmadik országból és tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszerekkel kapcsolatos **adatszolgáltatásra** vonatkozó előírásokat.

Melléklet a 3/2010. (VII. 5.) VM rendelethez
***Élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt
élelmiszerek***

10. Szállítmányonként 5 tonna feletti húusra, halászati-,
húsipari termékek, baromfihús, vadhús, nyúlhús,
tenyésztett vadhús, tej és tejtermék, tojás

- **Azonosítható legyen a beérkező nyersanyag származása**
- **Azonosítható legyen hogy mi történt az élelmiszerrel az előállítás során**
- **Azonosítható legyen hogy kinek adtuk el a terméket**
- **Kívánságra minden ezekkel kapcsolatos információ elérhető legyen**

Tracking vagy Tracing?

Tracking (követés) - követünk vagy kísérik egy valamit (tételt) a termelési folyamaton, illetve az elosztási láncon keresztül a szolgáltatási vagy eladási pont felé.

Tracing (nyomon követés) – képesek vagyunk meghatározni a valami származását a megtett út állomásainak ismeretében. **Ismerjük az egyes állomásokon történeteket is.** Rendszer szemléletű gondolkodás

Egyszóval – **össze kell tudni kapcsolni az anyagok és termékek áramlását a velük kapcsolatos szakmai információk áramlásával, és azoknak szükség szerint együtt kell mozogniuk!**

5. Veszély- és kockázatkezelés

- lehetséges veszélyek
- valószínűség és súlyosság
- kockázat kezelhetősége, kezelés módja
- operatív szabályozás

6. Az események kezelése

- **üzem szintjén kezelhető**
- **döntést igénylő „esemény”**
(dokumentálás!), aminek külső hatása
lehet (vizsgálat, intézkedés)
- **kommunikáció, termék-visszahívás**
(visszatartás, visszahívás, kivonás)
- **utóértékelés (rendszer-verifikálás,**
rendszer fejlesztés)

Contador - clenbuterol (légzésre ható tiltott gyógyszer)

marhahús, kínai húsételből származhatott

alapja: kínai húsban mások is találtak

miért lehet?

állatok – légzésstimuláló – több takarmánnyal, nagyobb hozam



Kiállítók:

Agro Legato Kft.
Becton Dickinson Hungary Kft.
bioMérieux Hungária Kft.
Biotest Hungária Kft.
Chemium Kft.
Dialab Kft.
Greiner Bio-One Hungary Kft.
Labsystem Kft.
LGC Standards GmbH
Life Technologies Magyarország Kft.
MoniQA EU FP6 Kiválóság-hálózat:
Harmonizációs törekvések az élelmiszer-analitikában
R-Biopharm Kft.
Sarstedt Kft.
Simkon Külkereskedelmi és Szolgáltató Kft.
Waters Kft.

Szponzorok:

Servitec Kft.
Merck Kft.

A Mezőgazdasági Múzeum környékének térképe:



**Parkolási lehetőség díjmentesen
az 56-osok terén**

Mezőgazdasági Szaktanácsadási Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



 **WESSLING**
Életünk minősége

MEGHÍVÓ

HUNGALIMENTARIA 2011

*„Élelmiszer- és takarmányellenőrzés:
Gyorsabban – Pontosabban – Biztonságosabban”*
tudományos konferencia

Helyszín:

Mezőgazdasági Múzeum
1146 Budapest, Városliget, Vajdahunyadvár

Időpont:

2011. április 19-20.

A konferencia fővédnöke:

Dr. Kardeván Endre
államtitkár
VM

A konferencia védnökei:

Dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár
VM

Jordán László
elnökhelyettes igazgató
MGSZH

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária
főigazgató
MÉBIH

**KÖSZÖNÖM A MEGTISZTELŐ
FIGYELMÜKET!**