

***MSZ/T prEN ISO 22000***  
***Élelmiszer-biztonsági***  
***irányítási rendszerek***



***MINŐSÉGFEJLESZTÉSI TANÁCSADÓ KFT.***

## Alkalmazhatóság/érintettek köre

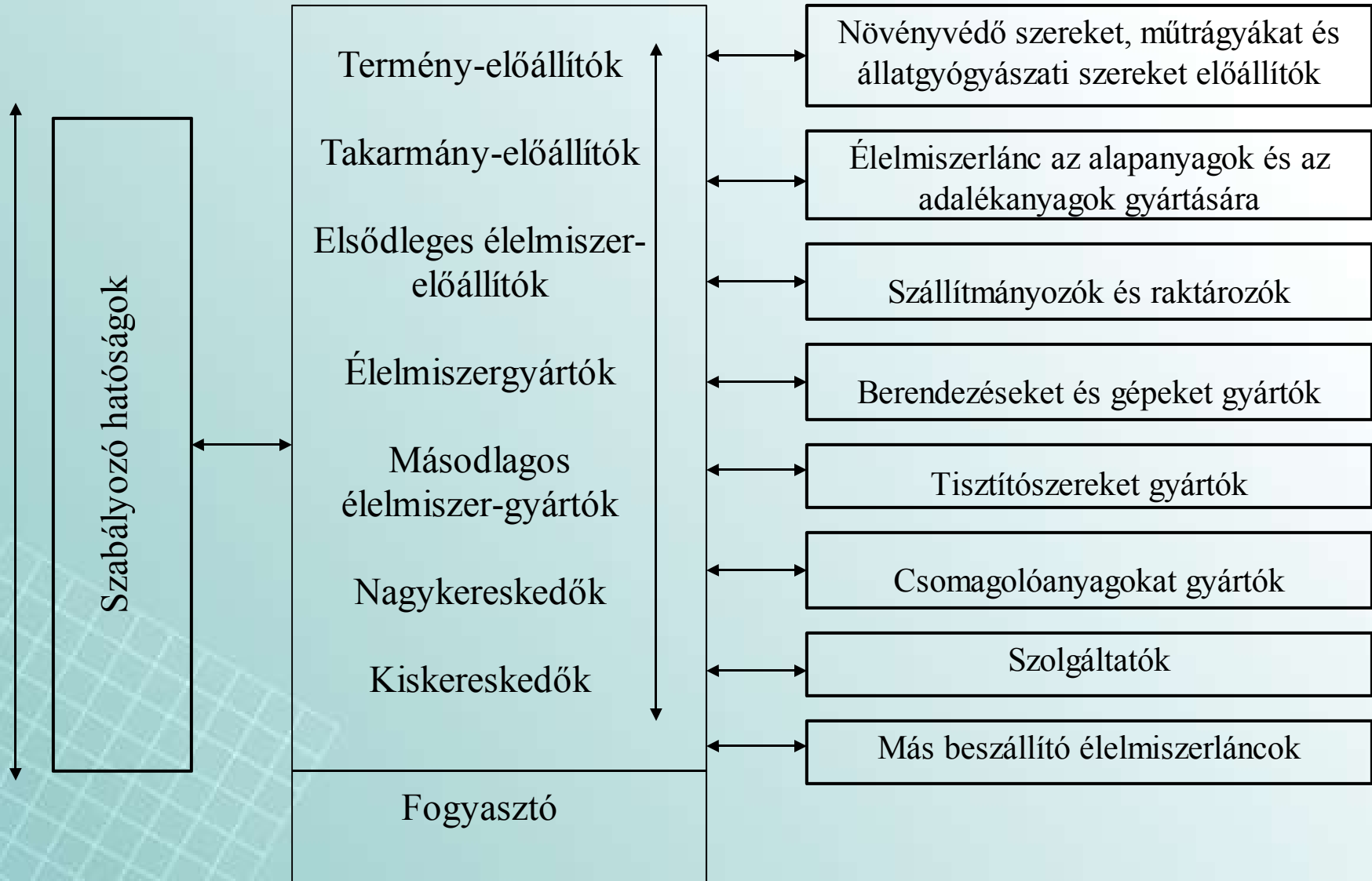
A követelményrendszer az élelmiszerláncban résztvevő valamennyi szervezetre alkalmazható.

- Termény előállítók
- Takarmány előállítók
- Elsődleges élelmiszer előállítók
- Élelmiszergyártók
- Szállítmányozók
- Raktározók
- Kis- és nagykereskedelmi értékesítők
- Berendezéseket, gépeket gyártók
- Csomagolóanyagokat gyártók
- Adalékanyagokat és egyéb összetevőket gyártók
- Szolgáltatók (pl.: takarítást ellátó szervezetek)
- Vendéglátó ipari tevékenységet folytatók

## Általánosan elfogadott kulcselemei

- Közvetlen kapcsolattartás
- Rendszerirányítás
- Folyamatszabályozás
- HACCP alapelvek
- Előfeltételi programok
  - Infrastrukturális és karbantartó programok
  - Üzemeltetési előfeltételi programok

# Kapcsolattartás az élelmiszerlánc mentén



# A nemzetközi élelmiszer-biztonsági szabvány célja

- Harmonizálja az élelmiszer-biztonság irányítására vonatkozó követelményeket az élelmiszerlánc vállalatai számára az egész világra kiterjedő, globális szinten,
- Fokozza a vevői megelégedettséget az élelmiszer-biztonsági veszélyek eredményes szabályozásán keresztül, beleértve a rendszer aktualizálására vonatkozó folyamatokat.

## A nemzetközi élelmiszer-biztonsági szabvány alkalmazása, jellemzői

- Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos törvényben, rendeletben, szabványokban előírt szabályozó követelményt beépít, összekapcsol,
- nem csak a minimumkövetelményeket kell figyelembe venni,
- kizárólag élelmiszer-biztonsági szempontokat vesz figyelembe,
- egyéb irányítási rendszerekkel (ISO 9001:2000, ISO 14001:1996) való összeegyeztethetőség, integrálás lehetősége,
- valamennyi követelménye általános jellegű,
- megkönnyíti az auditálási célra való alkalmazását,
- elismeri, hogy az élelmiszerlánc szervezetei között különbségek vannak,
- alkalmazására, működtetése maximális előnyt biztosít a szervezet és az érdekelt felek számára egyaránt

## Élelmiszerlánc (food chain)

Az élelmiszer és összetevői előállítási, feldolgozási, forgalmazási és kezelési szakaszainak és műveleteinek sorrendje az elsődleges termeléstől a fogyasztásig.

*MEGJEGYZÉS: Az elsődleges termelés magában foglalja a takarmányok előállítását állattartás céljára és az állattartást élelmiszerek előállítására.*

## Élelmiszer-biztonság (food safety)

Bizonyosság, hogy az élelmiszer, szándék szerinti felhasználás esetén, nem ártalmas a fogyasztókra, amikor azt elkészíti és/vagy elfogyasztja.

*MEGJEGYZÉS: Az élelmiszer-biztonság kapcsolatban van az élelmiszer-biztonsági veszélyek előfordulásával és nem tartalmaz más humán-egészségügyi szempontokkal kapcsolatos veszélyeket, mint pl. a hiányos táplálkozást.*

# Élelmiszer-biztonsági veszély (food safety hazard)

Az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.

*MEGJEGYZÉS 1. : A veszély fogalmát nem szabad összetéveszteni a kockázat fogalmával, amely az élelmiszer-biztonsággal összefüggésben az egészségre káros hatás (pl.: megbetegedés) valószínűségét jelenti és ennek a hatásnak a súlyosságát (halál, kórházi ápolás, távolmaradás a munkából stb.), amikor valaki egy meghatározott veszélynek van kitéve.*

*2.: Az élelmiszer-biztonsági veszélyek magukban foglalják az allergéneket.*

*3.: A takarmányokkal és a takarmányok összetevőivel kapcsolatban azok a vonatkozó élelmiszer-biztonsági veszélyek, amelyek jelen lehetnek a takarmányban és összetevőiben és/vagy azok felületén, és amelyek azt követően átkerülhetnek az élelmiszerekbe a takarmányokat elfogyasztó állatokon keresztül, és ily módon várhatóan az ember egészségére káros hatásúak lehetnek*

# Élelmiszer-biztonsági politika (food safety policy)

A szervezetnek az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos mindenre kiterjedő szándéka és irányultsága, amelyet a felső vezetőség hivatalosan kinyilatkoztatott.

## Kritikus szabályozás pont (critical control point - CCP)

Olyan élelmiszer-biztonsági lépés, amelyhez szabályozás alkalmazható a lényeges élelmiszer-biztonsági veszélyek megelőzéséhez, kiküszöböléséhez, vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

## Kritikus határérték (critical limit)

Olyan előírás, amely elválasztja az elfogadhatóságot a nem elfogadhatóságtól.

*MEGJEGYZÉS: A kritikus határértéket annak biztosítására hozták létre, hogy a CCP-eket szabályozni lehessen. A kritikus határértéket meghaladó vagy azt megsértő termékeket úgy kell tekinteni és kezelni, mint az esetlegesen nem biztonságos termékeket.*

## Üzemeltetési PRP (operational PRP) Üzemeltetési előfeltételi (prerekvizit) program (operational prerequisite program)

A veszélyelemzés során azonosított PRP, amely nélkülözhetetlen az élelmiszer-biztonsági veszélyek beviteli valószínűségének szabályozásához és/vagy a szennyeződések vagy az élelmiszer-biztonsági veszélyek termék(ek)ben vagy a gyártási környezetben való elterjedésének szabályozásához.

## PRP az előfeltételek biztosításához szükséges, előfeltételi (prerekvizit) program (prerequisite program)

A művelet jellegéhez és jelentőségéhez igazodó, előírt eljárás(ok) vagy utasítás(ok), amelyek az üzemeltetési körülményeket javítják és/vagy fenntartják, hogy lehetővé váljon az élelmiszer-biztonsági veszélyek eredményesebb szabályozása, és/vagy amelyek szabályozzák az élelmiszer-biztonsági veszélyek beviteli valószínűségét a termékekbe és azok szennyező hatását vagy elterjedését a termék(ek)ben vagy a termék gyártási környezetében.

*MEGJEGYZÉS: A PRP-kre alternatív fogalmak is használhatók. Pl. a jó gyártási gyakorlat (GMP), a jó higiéniai gyakorlat (GHP), a jó forgalmazási gyakorlat (GDP), a jó állatgyógyászati gyakorlat (GVP), a jó termelési gyakorlat (GPP), a jó kereskedelmi gyakorlat (GTP), infrastrukturális és karbantartó programok; és az üzemeltetés előfeltételeinek biztosításához szükséges, előfeltételi (prerekvizit) programok.*

## Szabályozó intézkedés (control measure)

Bármely élelmiszer-biztonsági intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.

*MEGJEGYZÉS: Ez a szakkifejezés magában foglalja a szabályozó intézkedéseket függetlenül attól, hogy azokat a HACCP-terv vagy az üzemeltetési PRP-k keretében hajtják végre.*

## ISO 22000:2004 Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer (I.)

1. Alkalmazási terület
2. Rendelkező hivatkozások
3. Szakkifejezések és fogalommeghatározások
4. Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer
  - 4.1. Általános követelmények
  - 4.2. A dokumentálás követelményei
5. A vezetőség felelősségi köre
  - 5.1. A vezetőség elkötelezettsége
  - 5.2. Élelmiszer-biztonsági politika
  - 5.3. Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer tervezése
  - 5.4. Felelősségi kör és hatáskör
  - 5.5. Élelmiszer-biztonsági csoportvezető
  - 5.6. Kapcsolattartás
  - 5.7. Váratlan eseményre való felkészülés és válasz
  - 5.8. Vezetőségi átvizsgálás
6. Gazdálkodás az erőforrásokkal
  - 6.1. Gondoskodás az erőforrásokról
  - 6.2. Emberi erőforrások
  - 6.3. Infrastruktúra
  - 6.4. Munkakörnyezet
7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása
  - 7.1. Általános útmutatás
  - 7.2. Az előfeltételi (prerekvizit) programok
  - 7.3. A veszélyelemzést lehetővé tevő előzetes lépések
  - 7.4. Veszélyelemzés
  - 7.5. Az üzemeltetési PRP-k tervezése és újratervezése
  - 7.6. A HACCP-terv tervezése és újratervezése
  - 7.7. A PRP-eket és a HACCP-tervet meghatározó előzetes információk és dokumentumok aktualizálása
  - 7.8. Az igazolás (verifikálás) tervezése
  - 7.9. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer működése
12. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer igazolása (verifikálása), érvényesítése (validálása) és fejlesztése
  - 8.1. Általános útmutatás
  - 8.2. Figyelemmel kísérés/felügyelet és mérés
  - 8.3. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer igazolása (verifikálása)
  - 8.4. A szabályozó intézkedések kombinációjának érvényesítése (validálása)
  - 8.5. Fejlesztés

## **4. Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer**

### **4.1. Általános követelmények**

### **4.2. A dokumentálás követelményei**

#### **4.2.1. Általános útmutatás**

#### **4.2.2. A dokumentumok kezelése**

#### **4.2.3. A feljegyzések kezelése**

## **5. A vezetőség felelősségi köre (I.)**

- 5.1. A vezetőség elkötelezettsége**
- 5.2. Élelmiszer-biztonsági politika**
- 5.3. Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer tervezése**
- 5.4. Felelősségi kör és hatáskör**
- 5.5. Élelmiszer-biztonsági csoportvezető**
- 5.6. Kapcsolattartás**
  - 5.6.1 Külső kapcsolattartás**
  - 5.6.2 Belső kapcsolattartás**

## **5. A vezetőség felelősségi köre (II.)**

**5.7. Váratlan eseményre való felkészülés és válasz**

**5.8. Vezetőségi átvizsgálás**

**5.8.1 Általános útmutatás**

**5.8.2 Az átvizsgálás bemenő adatai**

**5.8.3 Az átvizsgálás kimenő adatai**

## **6. Gazdálkodás az erőforrásokkal**

### **6.1. Gondoskodás az erőforrásokról**

### **6.2. Emberi erőforrások**

#### **6.2.1 Általános útmutatás**

#### **6.2.2 Felkészültség, tudatosság és képzés**

### **6.3. Infrastruktúra**

### **6.4. Munkakörnyezet**

# **7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása (I.)**

## **7.1. Általános útmutatás**

## **7.2. Az előfeltételi (prerekvizit) programok**

### **7.2.1. Általános követelmények**

### **7.2.2. Infrastrukturális és karbantartó programok**

### **7.2.3. Az üzemeltetési előfeltételi programok**

## **7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása (II.)**

### **7.3. A veszélyelemzést lehetővé tevő előzetes lépések**

#### **7.3.1. Általános útmutatás**

#### **7.3.2. Élelmiszer-biztonsági csoport**

#### **7.3.3. A termék jellemzői**

#### **7.3.4. Szándék szerinti felhasználás**

#### **7.3.5. Folyamatábrák, a folyamat lépései és szabályozó intézkedések**

# **7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása (III.)**

## **7.4. Veszélyelemzés**

### **7.4.1. Általános útmutatás**

### **7.4.2. A veszélyek azonosítása és az elfogadható szintek meghatározása**

### **7.4.3. A veszélyek felmérése**

### **7.4.4. A szabályozó intézkedések azonosítása és felmérése**

## **7.5. Az üzemeltetési PRP-k tervezése és újratervezése**

## **7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása (IV.)**

### **7.6. A HACCP-terv tervezése és újratervezése**

#### **7.6.1. A HACCP-terv**

#### **7.6.2. A CCP-k azonosítása**

#### **7.6.3. A CCP-khez tartozó kritikus határértékek meghatározása**

#### **7.6.4. A CCP-k felügyeleti rendszere**

#### **7.6.5. Tevékenységek a kritikus határértékeket meghaladó felügyeleti eredmények esetén**

# **7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása (V.)**

- 7.7. A PRP-eket és a HACCP-tervet meghatározó előzetes információk és dokumentumok aktualizálása**
- 7.8. Az igazolás (verifikálás) tervezése**
- 7.9. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer működése**
  - 7.9.1. Általános útmutatás**
  - 7.9.2. Nyomonkövethetőségi rendszer**
  - 7.9.3. Helyesbítések és helyesbítő tevékenységek**
  - 7.9.4. Az esetlegesen nem megfelelő termékek kezelése**
  - 7.9.5. Visszahívások**

## **8. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer igazolása (verifikálása), érvényesítése (validálása) és fejlesztése (I.)**

### **8.1. Általános útmutatás**

### **8.2. Figyelemmel kísérés/felügyelet és mérés**

### **8.3. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer igazolása (verifikálása)**

#### **8.3.1. Belső audit**

#### **8.3.2. Az egyes igazolási (verifikálási) eredmények értékelése**

#### **8.3.3. Az igazolási (verifikálási) tevékenységek eredményeinek elemzése**

## **8. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer igazolása (verifikálása), érvényesítése (validálása) és fejlesztése (II.)**

**8.4. A szabályozó intézkedések kombinációjának érvényesítése (validálása)**

**8.5. Fejlesztés**

**8.5.1. Folyamatos fejlesztés**

**8.5.2. Az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer aktualizálása**

# Köszönöm a figyelmüket!

## A QSTAR Minőségfejlesztési Tanácsadó Kft. elérhetőségei:

**8200 Veszprém, Nap u. 3.**

Telefon/fax: **06-88-403-922**

Weboldal: **www.qstar.hu**

E-mail: **qstar@vnet.hu**

Üzletágvezető: **Hanich Zsuzsanna**

Mobil telefon: **06-30-2351-696**

Ügyvezető igazgató: **Hámori Lászlóné**

Mobil telefon: **06-30-9594-426**

Az előadás fóliái a **www.qstar.hu** honlapon megtekinthetők