Élelmiszeripari kézikönyv 9.

BIZTONSÁGOS
ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS III.

Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek



AGRÁRMINISZTÉRIUM

NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

2020

Élelmiszeripari Kézikönyv 9.

BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS

Élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek

2020.

Tartalom

1. Az élelmiszerbiztonsági rendszerek előnyei *(Sósné dr. Gazdag Mária)*.....7
2. Vonatkozó szabványok és követelmények..... 11
2.1. Az ISO 22000:2018 szabvány *(Sósné dr. Gazdag Mária)*.....11
2.2. Az FSSC 22000 szabvány *(dr. Erdélyi Mihály)*.....20
2.3. BRC v8 szabvány *(Sósné dr. Gazdag Mária)*.....26
2.4. IFS FOOD Élelmiszer-beszállítói szabvány (IFS v6.1 és v7) *(dr. Schöberl Erika)*....29
2.5. TESCO-szabvány *(Sósné dr. Gazdag Mária)*.....42
3. Higiéniai előfeltételek, HACCP és élelmiszerbiztonsági rendszerek kapcsolata *(Sósné dr. Gazdag Mária, Traszkovics Zsolt, Dirner Attila)*..... 45
4. A rendszerépítés menete *(Sósné dr. Gazdag Mária)*..... 49
5. Dokumentált információ és felügyelet *(Sósné dr. Gazdag Mária, Bogdán András)*... 57
6. Felülvizsgálatok, auditok *(Kéki Zsuzsanna)*..... 61
7. Tanúsíttatás és tanúsítványok/Megfelelőség-értékelés *(Kéki Zsuzsanna)*..... 67
Mellékletek..... 75
A kiadvány szerzői és lektorok..... 79





Tisztelt Olvasó!

Az utóbbi idők egyik legnagyobb ütemben növekvő ágazata az élelmiszeripar. Noha a világ élelmezési ellátásának nagy része biztonságos, többször hallani az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatokról és veszélyekről. Az elmúlt évtizedekben számos eltérő eredetű élelmiszerbotrány is megrengette az iparágat, amelyek több árucsoportban jelentkeztek, a különböző állati termékektől a pirospaprika őrleményen keresztül az Escherichia coli baktériummal fertőzött uborkáig.

Ezek az esetek arra mutatnak rá, azt erősítik meg, hogy a biztonságos élelmiszer-előállítás megteremtése és fenntartása az élelmiszerellátási-lánc minden szereplőjének kétségkívül legfontosabb prioritása. A jogszabályok a termelőket, előállítókat arra kötelezik, hogy tartsák be az előírásokat, és olyan terméket állítsanak elő, amelyek – figyelembe véve a további feldolgozási lépéseket is – nem veszélyeztetik a fogyasztók egészségét. Azonban a vevők, a társadalom teljes bizalmának elnyerésére a jogszabályok szerint kötelező HACCP rendszer működtetése már sok esetben nem elegendő. Továbbá figyelembe kell venni azt a tényt, hogy az élelmiszer-ellátás globalizációja és az élelmiszer-kiskereskedelem konszolidációja eredményeként egyre nagyobb igény mutatkozik a nemzetközileg elismert élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerszabványokra.

Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer egy vállalati programstratégia az élelmiszerbiztonsági program fenntartására és végrehajtására, amely magában foglalja és betartja a belső és külső szabványokat, rendeleteket és követelményeket. Az irányítási rendszerek lényege a kockázat mérséklése, ezáltal segítenek a fogyasztói bizalom elnyerésében valamint a hatékonyabb kiszolgálásban is. A tanúsítvánnyal rendelkező élelmiszeripari vállalkozás garanciát ad arról, hogy gondoskodott a megfelelő élelmiszerbiztonsági rendszer kiépítéséről és ezáltal szabályozza a belső folyamatokat a biztonságos és jó minőségű élelmiszerek biztosítása érdekében.

A versenyképességre törekvő vállalkozásoknak, különösképpen ha termékeiket bizonyos piacokra el kívánja juttatni, szükségük van valamilyen tanúsított élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerre.

Az elérhető rendszerek sokasága azonban zavaros lehet, ráadásul ezek eltérő tulajdonságokkal és követelményekkel bírnak.

Kiadványunkkal abban szeretnénk segíteni az élelmiszeripar szereplőit, hogy megismerjék a rendelkezésre álló élelmiszerbiztonsági irányítási rendszereket, a követelményeket, továbbá hogy a leírtak alapján el tudják dönteni, hogy a célpiacaik eléréséhez melyik rendszer követelményei a legmegfelelőbbek. Emellett célunk, hogy olyan ismereteket adjunk át tagjainknak, amelyeknek köszönhetően növelni tudják a hatékonyságukat a folyamatok racionalizálása és a nem megfelelő tevékenységek csökkentése révén.



Győrffy Balázs
elnök
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara



1. Az élelmiszerbiztonsági rendszerek előnyei

A vásárlók egyre inkább biztosak szeretnének lenni abban, hogy az általuk fogyasztott élelmiszer biztonságos. Erre, vagyis a vevők és ezáltal a társadalom teljes bizalmának elnyerésére, a veszélyek elhárítására irányuló HACCP-rendszer működtetésén túl, a tanúsított élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer (ÉBIR) működtetése lehet a garancia. A jogszabályok szerint kötelező HACCP-elvek a gyakorlatban hatékony működtetési rendszer alkalmazása nélkül nem elegendőek a vevők bizalmának elnyeréséhez, a termék biztonságának bizonyításához.
Ma Magyarországon minden vállalatnak, amelynek tevékenysége hatással van az élelmiszer-biztonságra, legyen az élelmiszerlánc bármely részén, rendelkezni kell HACCP-rendszerrel. A HACCP-rendszer önmagában nem tanúsítható, de az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer (ÉBIR) más irányítási rendszerekhez hasonlóan már igen, így a vevők számára objektív bizonyítékot nyújthat arra, hogy termékeik, szolgáltatásuk biztonságos élelmiszert eredményez.

Kinek van szüksége rendszerre?

A rendszerre mindenkinek szüksége van, aki az élelmiszer-ellátási láncban bármilyen helyet elfoglal, és termékei biztonságát akarja elismertetni. Ilyen tevékenységek lehetnek például:

- takarmány-előállítás;
- élelmiszergyártás;
- élelmiszer-alkotórészekkel kapcsolatos tevékenységek;
- élelmiszer-szállítás, -csomagolás;
- élelmiszer- vagy takarmánykereskedelem (kis- és nagykereskedelem);
- éttermek, kereskedelmi árusítóhelyek;
- élelmiszeripari berendezések gyártása;
- élelmiszer-adalékanyagokkal kapcsolatos bármilyen tevékenység.

A GFSI (The Global Food Safety Initiative) „teljes körű élelmiszerbiztonsági követelmény" világszerte elfogadott célja azt hivatott biztosítani, hogy ez a biztonsági igény kielégítésre kerüljön, azaz teljes körű legyen az élelmiszer-biztonság a fogyasztói bizalom erősítése érdekében.

Mindezért az élelmiszerlánc szereplői közötti kapcsolatban kiemelt fontosságúvá vált, hogy az alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszer kielégítse a GFSI követelményeit, vagyis az élelmiszer-biztonság teljes körű és biztosított legyen a farmtól a fogyasztó asztaláig.

A GFSI azokat az élelmiszerbiztonsági standardokat fogadja el, másképpen fogalmazva, csak azok a rendszerek tekinthetők GFSI-konformnak, amelyek kielégítik a GFSI kulcskövetelményeit, azaz:

- az élelmiszerbiztonsági rendszer tartalmát tekintve megfelelő menedzsmentrendszert működtetnek, megfelelnek a jó/helyes gyártási, mezőgazdasági és elosztási gyakorlat szabályainak, és kockázatelemzésen alapulnak;
- az auditot képzett, akkreditált tanúsító szervezet kellő gyakorisággal végzi, és amelynek során a rendszer megfelel a GFSI minimumkövetelményeinek.

Az e szabványok szerinti rendszerek megfelelő működtetésével és a szabvány szerinti független tanúsítással, illetve a tanúsítvány megszerzésével további fogyasztók, valamint társadalmi bizalom és számos előny érhető el:

- tovább erősödik a vevők bizalma a vállalkozás és termékei iránt;
- általuk tanúsíthatóvá válik az alapul szolgáló, de önmagában egyébként nem tanúsítható HACCP-rendszer;
- egyszerre biztosítja az élelmiszer-biztonság és a minőség követelményeinek valóm megfelelést;
- több irányítási rendszerbeli elemet is tartalmaz, mint például a felelősségek meghatározása, a kommunikáció szabályozása stb.;
- növeli a higiéniai elvárások szabályozását, ezáltal csökkenti az élelmiszer okozta egészségkárosodás bekövetkezésének valószínűségét;
- segíti a vállalkozás működésének hatékonyságát;
- nőhet a vállalkozás versenyelőnye, piaci elismertsége;
- a kockázatelemzés követelményének széles körű alkalmazásával a folyamatokban rejlő kockázatokat és lehetőségeket a vállalkozásoknak szisztematikusan van módjuk feltárni, elősegítve ezzel fejlődésüket.

A HACCP csak az alapelveket tartalmazza, a működtető rendszerként alkalmazott szabványok különbözőek. Emiatt az ellenőrzési sémák is eltérőek, bár az IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000 hasonló módon integrálja rendszerébe ezeket a HACCP-elveket. A menedzsmentrendszerek élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos követelményeinek teljesítésére vonatkozó értékelést azonban más módon végzik el.

HACCP vagy ÉBIR, és melyik ÉBIR-rendszer?

A választás és a döntés fő szempontjai:

- A HACCP-rendszer alkalmazása, mint jogszabályi követelmény nem mindig elegendő a fogyasztók és a társadalom bizalmának elnyeréséhez.
- Az ÉBIR-rendszerek tanúsíthatóak, míg a HACCP működéséről csak igazolás állítható ki (akár a szervezet önmaga számára is kiállíthatja), ezért nem annyira hiteles.
- Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek szabványai különbözőek (azok részletes bemutatását a 2. fejezet és a csatolt mellékletek tartalmazzák):
  - léteznek profitorientált szervezetek által kidolgozott, a kereskedelmi láncok beszállítói követelményeire épülő rendszerek (pl. IFS-, BRC-, TESCO-szabvány)
  - kidolgoztak egyéb rendszereket, melyek elsősorban a termék minőségére és megfelelőségére koncentrálnak (pl. QS, SQF)
  - vannak ISO-alapú menedzsmentszerkezetek, melyek az auditoroknak nagyobb mérlegelési lehetőséget biztosítanak;
  - vannak speciális, részletesen megfogalmazott követelményeket tartalmazó és pontozáson alapuló változatok (pl. IFS), vagy akár cégcsoportszabványok (Nestlé, Unilever, stb.) is.

A vevői igények is meghatározhatják, hogy milyen megoldást válasszon a szervezet, de az auditot végző tanúsító szervezetek kiválasztásánál mindig figyelembe kell venni azok akkreditált státuszát, elismertségét a piacon és a terméket felhasználó célországban, valamint az auditot végző szakemberek felkészültségét, tapasztalatát.

Nem sokat segít a szervezetnek az a tanúsítvány, mely hozzáadott érték nélkül csupán kizárólagosan a leírt követelményeknek való megfelelést, vagy „meg nem felelést" tartalmazza anélkül, hogy a tanúsítás alatt álló szervezet tényleges fejlődéséhez hozzájárulna a követelmények adott területre történő részletes értelmezésével. Csak akkor segíti a vállalkozás fejlesztését és piaci sikereit a tanúsítás, ha a bevezetett és alkalmazott rendszer a szervezeti és élelmiszerbiztonsági kockázatokat és lehetőségeket figyelembe véve kerül értékelésre.







2. Vonatkozó szabványok és követelmények

Az élelmiszerbiztonsági rendszerek sokféleképpen csoportosíthatók. A leggyakoribb csoportosítás alapja a rendszer mögött álló szervezet. Ezen az alapon a legelterjedtebb rendszerek az alábbi csoportokba sorolhatók:

- hatósági, jogszabályi követelményeken alapuló rendszerek: HACCP;
- kereskedőláncok követelményrendszerei: BRC, IFS, GLOBALGAP, QS, SQF (beszállítói szabványok);
- nemzetközi szabványok: FSSC 22000, ISO 22000.

Ezek a szabványok követelményrendszereket tartalmaznak, azonban az élelmiszer-előállítás/élelmiszer-forgalmazás folyamatának nem minden szakaszát szabályozzák azonos részletességgel.

Ma már követelmény a bioterrorizmus és az élelmiszer-hamisítás elleni védelmi intézkedések tervezése is. Ezek emelt szintű tanúsítási követelmények képzett, tapasztalt auditorokkal. A BRC, IFS jelenleg érvényes verziói, valamint az FSSC 22000 megfelelnek ezen követelményeknek. Az FSSC 22000 elterjedésében szerepet játszik, hogy érdekcsoportoktól független és az ISO 22000 nemzetközi szabványon alapul.
Ebben a fejezetben e szabványok lényegi elemeit igyekszünk bemutatni.

2.1. Az ISO 22000:2018 szabvány

Az ISO 22000 szabvány új kiadása 2018. június 19-én jelent meg és még abban az évben honosításra került (MSZ EN ISO 22000:2018) hazánkban is. Ez a szabvány 15 év után váltotta fel az előző ISO 22000:2005-ös változatát, melynek ismertetésétől emiatt már eltekintünk, és ehelyett inkább az ISO 22000:2018 szabványt mutatjuk be részletesebben. Az ISO 22000 célja az élelmiszerbiztonsági irányítás globális szinten történő összehangolása. A szabvány hozzájárul ahhoz, hogy biztosítsuk a teljes élelmiszerláncban az élelmiszer-biztonságot a farmtól az asztalig. A szabvány nem tartalmaz konkrét kritériumokat az élelmiszerbiztonsági teljesítményre (Food Safety Performance) és nem írja elő az irányítási rendszer kialakításának módját.

Az ISO 22000 ÉBIR-szabvány magában foglalja a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alapelveit, az eddig kidolgozott fontosabb élelmiszer-kiskereskedelmi előírásokat, valamint tartalmazza az ISO 9001 szabvány követelményeinek lényeges elemeit is. Ugyanakkor az ISO 9001 sokkal alaposabban lefedi a szervezetmenedzsment számos területét, azonban nem foglalkozik az élelmiszer-biztonsággal.

Az ISO 22000 szabvány alapján deklarálható, hogy a közreműködők a „termőföldtől az asztalig" (catering) képesek-e az élelmiszerjognak, valamint a különféle előírásoknak megfelelő biztonságos terméket előállítani és forgalmazni.

A szabvány ötvözi az élelmiszer-biztonság és a minőségirányítás követelményeit. Az ISO 22000 szabvány (ÉBIR) egységes követelményeket határoz meg a HACCP-tervre vonatkozóan is. Így biztosított, hogy az ÉBIR keretében kialakított HACCP minden előírásnak megfelel.

Miért ajánljuk az ISO 22000 élelmiszer-biztonság irányítási rendszert?

- a HACCP-rendszer nem mindig elegendő a vevők bizalmának elnyeréséhez;
- nemzetközi szinten elfogadott;
- tanúsíthatóvá teszi a HACCP-t;
- tartalmazza az ISO 9001 szabvány követelményeinek legfontosabb részét, tehát egyidejűleg ad bizonyosságot a vezetési, az élelmiszerbiztonsági, a HACCP-felkészültségről, illetve a gyakorlatról;
- az ISO 22000 ÉBIR-szabvány követelményei jól integrálhatók más irányítási rendszerekbe.

Az ISO 22000 ÉBIR-szabvány előnyei:

- nemzetközi szinten elfogadott, tanúsítható szabvány;
- tanúsíthatóvá teszi az ISO 22000 ÉBIR részeként a HACCP-t;
- kiépítésével egységes, dokumentált irányítási rendszer áll rendelkezésre;
- felelősségi és hatáskörök tisztázásra kerülnek;
- tartalmazza az ISO 9001 szabvány követelményeinek legfontosabb részét, tehát egyidejűleg ad bizonyosságot a vezetési, az élelmiszerbiztonsági, a HACCP-felkészültségről, illetve a gyakorlatról;
- a vevői igényeknek való magasabb szintű megfelelés bizonyítéka;
- szabvány szerint tanúsított cég értéke növekszik.

ISO 22000 – Belső előnyök:

- higiénia fejlesztése, technológiai fegyelem;
- a vezetés és a személyzet közötti kommunikáció javulása;
- a feladatok felülvizsgálata és a dolgozók személyre szabott felelősségének világos meghatározása, a munkafegyelem javulása;
- még hatékonyabb a folyamatellenőrzés, a dolgozók ellenőrzése, a beszállítók ellenőrzése, az alapanyag és a végtermék ellenőrzése;
- hiányosságok csökkenése, minőségi mutatók javulása;
- csökkenő nyomás az ellenőrző hatóságok részéről a minőségi és biztonsági mutatók javulásának függvényében.

A szabvány célja, hogy az egész világon elfogadott, a nemzetközi élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer követelményeinek meghatározása által segítse az élelmiszerlánc szereplőit a fogyasztók biztonságos élelmiszer-ellátásának terén.

A szabvány az ISO 9001 szabványra alapozva, annak felépítését és logikáját követve egységesíti a különböző élelmiszerbiztonsági szabályozásokat, köztük a HACCP-t is, s ezáltal nemzetközi szinten elfogadottan tanúsíthatóvá teszi az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert.

Az élelmiszer-biztonság az élelmiszerek fogyasztásakor esetlegesen felmerülő veszélyekkel van összefüggésben. Az élelmiszerbiztonsági veszélyek bevitele az élelmiszerlánc bármely pontján megtörténhet, ezért a megfelelő szabályozás a teljes élelmiszerlánc mentén nélkülözhetetlen. Emiatt az élelmiszer-biztonság csak az élelmiszerlánc valamennyi résztvevőjének együttes erőfeszítésével biztosítható.

Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetek köre kiterjed

- a takarmány-előállítókra;
- az elsődleges élelmiszer-előállítókra;
- az élelmiszergyártókra;
- a szállítókra;
- a raktározást végzőkre;
- az alvállalkozókra;
- az élelmiszer-kereskedelemmel foglalkozókra,
- a vendéglátással foglalkozókra.

A felsoroltakkal kapcsolatban álló olyan szervezetekkel együtt, mint amilyenek a

- berendezéseket;
- csomagolóanyagokat;
- tisztítószereket;
- adalékanyagokat; és
- egyéb összetevőket gyártó; valamint
- idetartoznak a szolgáltatásokat végzők is.

Az ISO 22000 olyan élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerrel szemben támasztott követelményeket határoz meg, amely összekapcsolja a következő általánosan elfogadott, az élelmiszer-biztonságot biztosító kulcselemeket az élelmiszerlánc mentén egészen a végső fogyasztásig:

- kölcsönös kapcsolattartás;
- rendszerirányítás;
- előfeltételi (prerekvizit) programok (PRP-k);
- HACCP-alapelvek.

Az élelmiszerlánc mentén a folyamatos kapcsolattartás nélkülözhetetlen annak biztosításához, hogy

- valamennyi élelmiszerbiztonsági veszély azonosítása, és
- megfelelő szabályozása az élelmiszerlánc minden egyes szakaszában megtörténjen.



Ez magában foglalja a szervezet kapcsolattartását az élelmiszerláncban előtte lévő és utána következő szervezettel, valamint az azonosított veszélyek és szabályozó intézkedések ismertetését

- a vevőkkel és
- a (be)szállítókkal,

mely segít a vevői és a (be)szállítói követelmények tisztázásában (például ezeknek a követelményeknek a megvalósíthatóságát és szükségességét, továbbá a végtermékre gyakorolt hatását illetően).

A legeredményesebb élelmiszerbiztonsági rendszerek létrehozását, működtetését és aktualizálását, fejlesztését a szervezet irányítási rendszerének keretében végzik, és azt beépítik a szervezet átfogó irányítási tevékenységébe. Ez maximális előnyt biztosít a szervezet és az érdekelt felek számára egyaránt.

A szabvány bevezethető önállóan is, de a már működő egyéb irányítási rendszerekhez is kapcsolódhat, azokkal összehangolható.

Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer integrálható a már meglévő "rokon" irányítási rendszerek követelményeivel, miközben a szervezetek felhasználhatják a meglévő irányítási rendszer(eke)t ahhoz, hogy létrehozzák az ezen követelményeinek megfelelő élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert. Az ISO 9001:2015, az ISO 14001:2015 és az ISO 2200:2018 szabványok szerkezeti felépítése teljesen azonos, emiatt azok követelményei az adott vállalkozásnál könnyen egy rendszerbe foglalhatóak kizárva az azonos elemek ismétlődését.

Az irányítási rendszerszabványok közös szerkezete elősegíti az összehangolást az ISO/IEC irányelvek 1. rész SL melléklete szerint, azaz

- azonosak a fejezet- és szakaszcímek (sorrend is);
- azonos szövegrészek;
- közös szakkifejezések;
- közös alapvető meghatározások és szakterület-specifikus követelmények;
- az azonos szövegrész bármely részéhez hozzáadható a szakterületre jellemző olyan szövegrész, amely nincs ellentmondásban az azonos szövegrészekkel, a közös szakkifejezésekkel, meghatározásokkal.

Az eredményes élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer kulcsa a veszélyelemzés, mert a veszélyelemzés segít annak az ismeretanyagnak a megszerzésében, amely a szabályozó intézkedések eredményes kombinációjának létrehozásához szükséges.

Megköveteli, hogy minden olyan veszély azonosítva és értékelve legyen, amelynek előfordulása az élelmiszerláncban reálisan várható, beleértve az alkalmazott folyamat és eszközök típusával kapcsolatos veszélyeket is.
Eszközöket biztosít annak meghatározásához és dokumentálásához, hogy miért szükséges bizonyos azonosított veszélyeket egy adott szervezetnek szabályoznia és másokat miért nem kell.

A veszélyelemzés során a szervezet meghatározza azt a stratégiát, amelynek alkalmazása a PRP-k, a működési PRP-k és a HACCP-terv kombinálásával biztosítja a veszélyek szabályozását.

Lehetővé teszi, hogy egy szervezet (például kisvállalkozás és/vagy kevésbé fejlett szervezet) a szabályozó intézkedések mások által kifejlesztett kombinációját hasznosítsa. Célja, hogy az élelmiszerlánc vállalatai számára az egész világra kiterjedő (globális) szinten összehangolja az élelmiszer-biztonság irányítására vonatkozó követelményeket. Alkalmazása különösen javasolható azoknak a szervezeteknek, amelyek a törvény által előírtnál sokkal összpontosítottabb, következetesebb és integráltabb élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer kialakítására törekszenek.

Követelmény, hogy a szervezet élelmiszerbiztonsági irányítási rendszere megfeleljen az alkalmazandó élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos jogszabályi követelményeknek. A kockázatalapú gondolkodásmód és a szervezeti kockázatmenedzsment követelményeinek való megfelelés érdekében a szervezetnek meg kell terveznie és be kell vezetnie a szervezeti kockázatokkal kapcsolatos tevékenységeket.

A kockázatokkal való foglalkozás megteremti az alapot az ÉBIR eredményességének növeléséhez, a jobb eredmények eléréséhez és a negatív hatások megelőzéséhez.

A folyamatszemléletű működés, a folyamatok jobb áttekinthetősége további előnyökkel jár:
- nő a vállalkozás működési hatékonysága, mivel a kockázatok és lehetőségek meghatározásával kreatív megoldások születnek;
- szemléletformálás: problémaorientált működés és gondolkodás fejlődése (gyökérok-elemzés);
- speciális követelményeket kell alkalmazni az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatban;
- vezetői eszközként való alkalmazás (adatok felhasználása a döntésekhez);
- potenciális üzlet szerzésének képessége, különösen, ha a beszerzési/beszállítói előírások feltételként szabják meg a tanúsítást.

Az ISO 22000 alkalmazási területe az ÉBIR-re vonatkozó követelményeket írja le az élelmiszerlánc egy szervezetére, amelynek bizonyítania kell képességét az élelmiszerbiztonsági veszélyek szabályozására azért, hogy biztosítsa az élelmiszerek biztonságosságát az elfogyasztás időpontjában.

Minden követelménye általános jellegű és alkalmazhatja minden olyan, az élelmiszerlánchoz bármilyen tekintetben kapcsolódó szervezet, annak nagyságától függetlenül, amely a termékek biztonságosságáról következetesen gondoskodó rendszereket szeretne bevezetni.

Olyan követelményeket ír elő, amelyek egy szervezet számára lehetővé teszik, hogy

- megtervezzen, bevezessen, működtessen, fenntartson és aktualizáljon egy élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert, amelynek célja a fogyasztók ellátása a rendeltetésszerű felhasználás esetén biztonságos termékekkel;
- bizonyítsa az alkalmazandó jogszabályokban előírt élelmiszerbiztonsági követelmények teljesítését;
- felmérje és értékelje a vevő követelményeit, és bizonyítsa az összhangot az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos, kölcsönösen elfogadott vevői követelményekkel, a vevői elégedettség fokozása céljából;
- eredményes kapcsolata legyen az élelmiszerláncban részt vevő (be)szállítóival, vevőivel és más érdekelt felekkel az élelmiszerbiztonsági ügyekben;
- biztosítsa a szervezet megfelelőségét a kitűzött élelmiszerbiztonsági politikájának,
- bizonyítsa az érintett érdekelt feleknek való megfelelőségét; és
- tanúsíttassa vagy regisztráltassa élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerét külső szervezettel, vagy önértékelést végezzen, vagy nyilatkozatot tegyen ennek a nemzetközi szabványnak való megfelelőségéről.



Az ISO 22000:2018 szabvány alábbi kulcsfontosságú változásai segítik az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos követelmények hatékony alkalmazását a szervezet irányítási rendszerében:

- **Az üzleti környezet és az érdekelt felek:** a külső és belső tényezők figyelembevétele, új követelmény az üzleti környezet szisztematikus meghatározása és figyelemmel kísérése, az érdekelt felek szükségleteinek és elvárásainak azonosítása, megértése, mely hatással lehet az irányítási rendszer eredményességére.

- **A vezetői szerepvállalás és elkötelezettség hangsúlyozása:** új követelmény, hogy a vezetők aktívan vegyenek részt és vállalják a felelősséget az irányítási rendszer eredményességéért.

- **Kockázatkezelés:** megköveteli a vállalatoktól, hogy meghatározzák, mérlegeljék és szükség esetén intézkedéseket tegyenek annak érdekében, hogy kezeljék azokat a kockázatokat, amelyek (akár pozitívan, akár negatívan), de hatással lehetnek az irányítási rendszer tervezett eredményeinek eléréséhez.

- **A célkitűzésekre, mint a fejlesztések ösztönzőjére való összpontosítás**

- **A kommunikációhoz kapcsolódó kiterjesztett követelmények:** meghatározó a kommunikáció, beleértve, hogy mit, mikor és hogyan kell kommunikálni.

- **Kevésbé szigorú követelmények az élelmiszerbiztonsági kézikönyvvel kapcsolatban:** továbbra is dokumentált információkkal kell rendelkezni, a dokumentált információkat felügyelni kell, hogy biztosítsuk megfelelő védettségüket, a dokumentált eljárással kapcsolatos követelmény megszűnik.

- **PDCA-ciklus** (Plan-Do-Check-Act = Tervezés-Végrehajtás-Ellenőrzés-Intézkedés): a szabvány tisztázza a PDCA-ciklust, mivel a szabvány két különálló ciklust tartalmaz (az egyik a menedzsmentrendszerre vonatkozik, a másik a HACCP alapelveire).

- **Az élelmiszer-biztonság alkalmazási területe magában foglalja a takarmány fogalmát is:** a takarmány az (élelmezési célt szolgáló) élelmiszertermelő állatok táplálására készül, melyet nem emberi fogyasztásra állítanak elő.

- **Néhány fontos változás a fogalommeghatározásokban:** a szabvány az „ártalmas" kifejezés helyett az „egészségre káros hatás" kifejezést használja, hogy egységesek legyenek az élelmiszerbiztonsági veszélyek definíciói. A „biztosítás" szó használata kiemeli az élelmiszer-biztonság biztosításán alapuló, a fogyasztó és az élelmiszertermék közötti kapcsolatot.

- **Az élelmiszerbiztonsági politika kommunikálása:** kifejezetten megköveteli, hogy a vezetés elősegítse az élelmiszerbiztonsági politikák megértését alkalmazottai számára.

- **Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer céljai:** ÉBIR-célokat kell kitűzni az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerhez, melyek pl. „összhangban vannak a vevői követelményekkel", és követelmény az is, hogy e célok megfelelően legyenek „figyelemmel kísérve" és „igazolva".

- **Külsőleg biztosított folyamatok, termékek vagy szolgáltatások:** a szállítók ellenőrzésének szükségessége mind a termékek, mind a folyamatok, mind a szolgáltatások vonatkozásában (beleértve a kiszervezett folyamatokat is) abból a célból, hogy biztosítsák a szükséges követelmények egyeztetését az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer követelményeinek eléréséhez.

További számos kulcsfontosságú változás történt az ISO 22000:2018-ban az ISO 22000:2005-höz képest, melyek a HACCP-rendszerhez kapcsolódnak:
- a CCP-k mellett OPRP-ket, azaz működési előfeltételi programokat is meghatároz célszerűen a Jó Gyakorlatra építve;
- HLS (High Level Structure), azaz a magas szintű szabványszerkezet, mely az egyes fejezeteken belül alfejezeteket is tartalmaz a téma fontosságához igazodva;
- kockázatalapú gondolkodásmód;
- PDCA folyamatalapú megközelítés szervezeti és működési szinteken;
- újdonság a „jelentős veszély" fogalmának bevezetése;
- az előfeltételi programok eleme az élelmiszer-védelem;
- új fogalom került bevezetésre (veszélyszabályozási terv – HACCP/OPRP terv).

Az ISO 22000:2018 a kiskereskedői láncok csoportjaitól független nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabvány. Megalkotása során a célok között az is szerepelt, hogy a különböző követelményrendszerek szerepét, mint egyetemes rendszer átvegye. Ez a nemzetközi szabvány összhangban van az ISO 9001:2015 szabvánnyal, hogy növelje a két szabvány összeegyeztethetőségét, de alkalmazható más irányítási rendszerektől függetlenül is.

Az ISO 22000 integrálja a Codex Alimentarius Commission által kidolgozott HACCP-módszertan alapelveit és kombinálja a HACCP-tervet az előfeltételi (prerekvizit) programokkal. A szabvány alkalmazásának célja, hogy az élelmiszerlánc vállalkozásai számára az egész világra kiterjedő szinten összehangolja az élelmiszer-biztonság irányítására vonatkozó követelményeket.

Az ISO 22000 szabvány azonban ilyen formában még nem elégítette ki a GFSI benchmarking (Global Food Safety Initiative) követelményeit, mert a kiterjedt alkalmazási területe miatt nem tudott minden területre megfelelő előfeltételi (prerekvizit) programokat biztosítani. Elkészültek és kiadásra kerültek a kapcsolódó technikai szabványok, melyek részletesen leírják az adott területre vonatkozó előfeltételi programok iránti követelményeket és nem csak az élelmiszergyártók, hanem a vendéglátás, mezőgazdaság, takarmánygyártás és a csomagolóanyag-ipar részére is biztosítanak prerekivizit programokat. Ezek összekapcsolása, kiegészítve bizonyos plusz követelményekkel, létrehozta az FSSC 22000 (Food Safety Sytem Certification) élelmiszerbiztonsági szabványt, amely már megfelel a GFSI benchmarking követelményeinek.

2.2. Az FSSC 22000 szabvány

Az FSSC 22000 szabvány az ISO 22000 szabvány követelményeire épül, de a GFSI követelményeit kielégítendő kiegészül még 2 résszel, **azaz ISO 22000:2018 + a kapcsolódó MSZ ISO/TS 22002-x szabványsorozat szerinti előfeltételi programok + kiegészítő követelményekből áll** (ld. még 4. melléklet), mely a következőkre vonatkozik:

- szolgáltatások kezelése
- termék jelölés
- termékvédelem (fenyegetettség vizsgálat és védelmi terv)
- termék hamisítás elleni védelem (enyhítési terv)
- logo használat
- allergének kezelése
- környezet higiéniai monitoring
- termékösszetétel (csak állateledel)
- szállítás, tárolás (csak logisztika)

Az FSSC 22000 2019-ben megjelent legújabb v.5 változata 2020-tól tanúsítható (a v4. 1 változat szerinti tanúsítványok 2021. június 18-án hatályukat vesztik). Ez az **ISO 22000:2018 + ISO/TS 22002-x FSSC 22000 v5 kiegészítő követelmények** együttes alkalmazását jelenti a tanúsítás során.





Az FSSC 22000 a GFSI által elismert ISO 22000 alapú nonprofit rendszer, mely már integrálja az új követelményt, mely szerint a hamisítás elleni veszélyelemzés és az élelmiszer-védelmi veszélyelemzés elvégzésének igénye is beépült az emelt szintű tanúsítási követelményekbe

- Az FSSC 22000 olyan élelmiszerbiztonsági rendszertanúsítás, mely lehetővé teszi a gyártók számára, hogy élelmiszerbiztonsági szakmai erőfeszítéseiket a tudományos és műszaki alapú fejlődésre összpontosítsák, felügyeleti/ellenőrzési erőforrásaikat pedig a folyamatos fejlesztés érdekében hasznosítsák. (Szaktudáson alapuló döntéshozatal)
- nonprofit alapítvány működteti és tulajdonolja
- Az FSSC 22000-t az Érdekelt felek Tanácsa (Független Igazgató Tanács) működteti, melyben különféle nemzetközi szektorok egyenlő, független és önálló képviseletet látnak el. Ez biztosítja, hogy az FSSC 22000 valamennyi érdekelt féltől függetlenül működhessen, ne legyen sem szektor, sem földrajzi/területi dominancia. Egyúttal ez biztosítja, hogy a legszélesebb nemzetközi körben elfogadott.

Az FSSC 22000 tanúsíthatósági hatóköre az alkalmazott előfeltételi programoktól függően nagyon széles körű és kiterjed a következő területekre:

- **MSZ ISO/TS 22002-1** Élelmiszergyártás
- **MSZ ISO/TS 22002-2** Vendéglátás és közétkeztetés
- **MSZ ISO/TS 22002-3** Agrárgazdálkodás
- **MSZ ISO/TS 22002-4** Az élelmiszer-csomagoló anyag/eszköz gyártása
- **ISO/TS 22002-6** Takarmánygyártás
- **NTA 8059:2016** Szállítmányozás és tárolás
- **BSI/PAS 221** Élelmiszer-kereskedelem (Retail)

Lehetővé teszi az olyan szervezetek számára, mint pl. a kisvállalkozások (mezőgazdasági kistermelők, csomagolással, szállítással foglalkozó kisvállalkozók, kiskereskedők vagy kifőzdét üzemeltetők), hogy a szabályozó intézkedések mások által kifejlesztett kombinációját hasznosítsák.

FSSC 22000 élelmiszer-védelmi auditkövetelmények

- Megfelelő kompetenciákkal és ismerettel rendelkező élelmiszer-védelmi munkacsoport
- Dokumentált élelmiszer-védelmi veszélyelemzés
- Releváns veszélyek azonosítása
- A veszélyelemzés a teljes láncra, nem csak a saját telephelyre
- A szignifikáns veszélyek azonosításának módszere
- Élelmiszer-védelmi terv létrehozása, ha jelentős élelmiszer-védelmi veszélyeket azonosítottak
- Élelmiszer-védelmi képzés és kommunikáció
- Élelmiszer-védelmi felülvizsgálat az ISO 22000 szabvány 8.4. szakaszának megfelelően
- Időszakos átvizsgálás megfelelő gyakorisággal
- Vészhelyzeti Reagálási Munkacsoport felkészülése (ISO 22000 szabvány 5.7. szakasza)
- Valamennyi fenti követelmény hatékony bevezetése a szervezet ÉBIR-jébe (pl. feljegyzések, munkatársak felkészítése, telephelybiztonság, belső auditok, vezetői átvizsgálás stb.)

Élelmiszer-hamisítás

- Motiváció gazdasági – Következmény minőségi/élelmiszerbiztonsági
- Teljes termék gazdaságilag motivált hamisítása – általában márkás fogyasztói termékek
- Egyedi élelmiszer-összetevők/nyersanyagok gazdaságilag motivált hamisítása
- A kicserélt, módosított, hamisított tanúsító dokumentumok/minőségtanúsítványok is a rendelkezések szándékos megsértését jelentik és élelmiszercsalásnak minősülnek
- A felhasználó vagy a fogyasztó megtévesztése hamis deklarációval – allergén, bio, vegán, kosher, halal, természetes, természetazonos, non-GMO
- Minőségi bizonylaton szereplő paraméterek valóságtartalma – specifikációtól való eltérés eltitkolása
- Megfelelő kompetenciákkal és ismerettel rendelkező munkacsoportnak kell végeznie
- Dokumentált veszélyelemzéssel kell alátámasztani
- Releváns veszélyek figyelembevétele megtörtént? (helyettesítés, engedély nélküli dúsítás, márkanévvel való visszaélés, hamisítás, lopott tételek stb.)
- Megfelelő mélységű a veszélyelemzés? (történelmi adatok, kimutathatóság, detektá hatóság, gazdasági kitettség stb.)
- Megfelelően széles a veszélyelemzés? (Valamennyi anyagot, összetevőt felöleli?)
- A szignifikáns veszélyek azonosításának módszere dokumentált?

- Élelmiszer-hamisítás elleni Veszélycsökkentési Terv létrehozása, ha jelentős élelmiszer-hamisítási veszélyeket azonosítottak
- Élelmiszer-hamisítás elleni képzés és kommunikáció
- Élelmiszer-hamisítás elleni felülvizsgálat az ISO 22000 szabvány 8.4. szakaszának megfelelően
- Időszakos átvizsgálás megfelelő gyakorisággal
- Veszélyhelyzeti Reagálási Munkacsoport felkészülése (ISO 22000 szabvány 5.7. szakasza)
- Valamennyi fenti követelmény hatékony bevezetése a szervezet ÉBIR-jébe (pl. feljegyzések, munkatársak felkészítése, telephelybiztonság, belső auditok, vezetői átvizsgálás stb.)



Előnyök

Az FSSC 22000 alapja a nemzetközi ISO 22000 szabványcsalád:

- Globális elismerés és hitelesség világszerte
- Közös nyelvet (értelmezést) biztosít, javítva kommunikációt és az élelmiszer-biztonságot az ellátási láncban
- Biztosítja az előfeltételi programok (PRP-k) szisztematikus kezelését, így a szabályozása a valóban szükségesre összpontosít
- Bizalmat nyújt a többi érdekelt fél számára a szervezetről abban a tekintetben, hogy képes azonosítani és kezelni az élelmiszerbiztonsági veszélyeket
- Jelentős rugalmasságot/flexibilitást biztosít az egyedi és változatos ügyfélkövetelmények figyelembevételéhez
- Az FSSC 22000 a GFSI által elismert, az Akkreditáló Testületek világszerte elfogadják

FSSC Fejlesztési Program

Az FSSC 22000 alapítvány új Fejlesztési Programot indított 2020 februárban a 250 főnél kevesebb létszámmal működő kis- és középvállalkozások (SME=small and medium size enterprises) számára, amelyek egyre fontosabb szerepet töltenek be a globális élelmiszer láncban. A program lényege, hogy nem azonnal, hanem több lépcsőben fokozatosan lehet megszerezni az FSSC 22000 élelmiszerbiztonsági rendszer tanúsítványát. A fejlesztési program a CODEX HACCP és a GFSI globális piac követelményeire épül és az ISO 22000 szabvány szerkezetét veszi alapul. Ez a megközelítés különösen kedvező azon kisebb vállalkozások számára, amelyek a globális piac beszállítóivá kívánnak válni, mivel még a tanúsítvány megszerzése előtt felkerülnek az FSSC honlapjára, mint az élelmiszer-biztonság szempontjából megbízható vállalkozások. A korábban meghirdetett Global Market programnál rugalmasabb módon három fokozatban teszi elérhetővé az FSSC 22000 tanúsítvány megszerzését oly módon, hogy egy audit elvégzése után nyilatkozatot adnak ki a tanúsítvány helyett, amely az elért élelmiszerbiztonsági szintet igazolja, és a szervezet akkor lép ki az éppen elért előzetes szintről és szerez tanúsítványt, amikor számára az a legkedvezőbb időpont. Anyagilag is kedvezőbb a szerkezet, mivel nem kell éves tanúsítási díjat fizetni a kiadott megfelelőségi nyilatkozatért és ugyanúgy fent lesz a vállalkozás az FSSC honlapján, mint már tanúsított cégek.

2.3. BRC v8 szabvány

A Brit Kiskereskedelmi Konzorcium élelmiszerbiztonsági szabványa a sajátmárkás élelmiszertermékeket gyártó beszállítók számára. Ez a szabvány is a Codex Alimentarius HACCP-alapelvekre épít és ún. „alapvető vagy alapkövetelményeket" (ld. 7. melléklet) határoz meg, melyek teljesülése nélkül az élelmiszer-biztonság vagy a termékminőség veszélyben foroghat.

A szabvány főbb fejezetei:

1. Vezetői elkötelezettség
2. Minőségbiztosítási terv – HACCP (a HACCP kiépítése)
3. Élelmiszerbiztonsági (ÉBIR) és minőségirányítási rendszer (MIR) [Kézikönyv, dokumentáció, belső audit, helyesbítő tevékenységek, nyomonkövethetőség, panaszkezelés]
4. Üzemi környezeti előírások [Eszközök, berendezések, higiénia, karbantartás, hulladékkezelés]
5. Termékszabályozás [Tervezés, fejlesztés, csomagolás, vizsgálat, forgalomba hozatal]
6. Folyamatszabályozás [Működés szabályozása, mennyiség szabályozása, kalibráció]
7. Személyzet [Oktatás, személyi higiénia, egészségügyi vizsgálat, védőruha]





A BRC-szabvány legújabb, 8. változatának követelményeit részletesen a 6. melléklet tartalmazza.

A BRC-szabvány az IFS-től eltérően nem pontozásos rendszeren alapul, hanem az egyes követelmények teljesülését, az attól történő eltérés mértékét értékeli „minor", „major", valamint „critical" [azaz kis (enyhe), nagy (súlyos) vagy kritikus] jelzővel illetve. Ezek számának megfelelően kaphat a szervezet AA (max. 5 kis eltérés), A (max. 10 kis eltérés), B (már 1 nagy eltérés is, de mellette még lehetnek kis eltérések), C, D (1-2 súlyos eltérés és több kisebb, azok számától függően) fokozatú tanúsítványt. Akár csak egy kritikus eltérés esetén a tanúsítvány már nem adható ki.

Az AA, A és B fokozatú tanúsítvány esetében egy évig érvényes a tanúsítvány, a C és D fokozat esetében pedig 6 hónapig.

Választható a „be nem jelentett" tanúsítási forma is, melyet csillaggal jelölnek a fokozatmegjelölés mellett (pl. B*).

A BRC-szabvány szerinti tanúsítás elsősorban az angol nyelvterületen terjedt el, és népszerűséget főleg az élelmiszer-csomagolási területen szerzett a BRC Packaging szabvánnyal, melynek jelenleg a 6. változata van alkalmazásban 2019 szeptember óta.

BRCGS START! program

A BRCGS egy ún. START! programot fejlesztett ki a kisvállalkozások számára, amelyeknek nehézséget okozhat a szabvány valamennyi követelményének teljesítése és a tanúsítvány azonnali megszerzése. A START! program két lépésben teszi lehetővé a tanúsítvány megszerzését: alap- és közép szinten. Már ezen szintek elérése is igazolásul szolgál a vevőknek arról, hogy a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szempontból megbízható. Az egyes szintekhez önellenőrző kérdéslista is készült a felkészülés segítéséhez.

Hazánkban az IFS-szabvány alkalmazása az elterjedtebb, melyet főleg a német érdekeltségű áruházláncok kérnek beszállítóiktól. Emiatt ennek a szabványnak a követelményeit részletesebben ismertetjük.

2.4. IFS FOOD Élelmiszer-beszállítói szabvány (IFS v6.1 és v7)

A beszállítók ellenőrzése évek óta állandó sajátsága a kiskereskedelmi rendszereknek és folyamatoknak. 2003-ig az ellenőrzéseket a kis- és nagykereskedők, szolgáltatók saját minőségbiztosítási részlegei végezték.

A fogyasztók egyre növekvő igényei, a kis- és nagykereskedők, szolgáltatók növekvő felelőssége, a növekvő jogi kötelezettségek és a termékellátás globalizációja, mind szükségessé tették az egységes minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabvány kidolgozását. Ugyanakkor megoldást kellett találni a kiskereskedőknél és a beszállítóknál a nagyszámú ellenőrzésekkel töltött idő csökkentésére.

A szabvány elsősorban a saját név alatt forgalmazott termékek élelmiszerbiztonsági hátterének kialakítására született, megteremtve az angolszász területről ismert BRC-rendszer kontinentális megfelelőjét.

A Német Kiskereskedelmi Szövetség [Hauptverband des Deutschen Einzelhandels (HDE)] és a francia társszervezet [Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution (FCD)] tagjai International Food Standard (IFS – Nemzetközi Élelmiszerszabvány) néven kidolgozták a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabványt a kiskereskedők saját márkanév alatt forgalmazott termékeire vonatkozóan.

A követelményrendszer átfogja az élelmiszer-előállítás teljes folyamatát. Az egymást követő verziók tükrözik a felgyülemlett tapasztalatok nyomán beépített egyszerűsítéseket (a követelménylista csökkent) és szigorításokat (a KO-k száma emelkedett), a minősítési szintek (alapszint, emelt szint) változásait, valamint a tanúsítvány érvényességi idejének egységesítését (12 hónap).

Külön figyelmet érdemelnek a KO-k, amely pontokon akár egy nemmegfelelőség tanúsíthatatlanná teszi a szervezetet. Ezek lehetnek: a munkatársak tudatossága, felelőssége, CCP-k felügyelete, személyi higiénia, alapanyag-specifikációk, végtermék-specifikációk, idegentest-kezelés, nyomonkövethetőség, belső auditok, vészhelyzetmenedzsment, helyesbítő tevékenységek.



A szabvány elsősorban a sajátmárkás (saját kereskedelmi név alatt forgalmazott) termékek élelmiszerbiztonsági hátterének kialakítására született, megteremtve az angolszász területről ismert BRC-szabvány német változatát.

A Német Kereskedelmi Szövetségek Egyesületének és a Francia Kereskedelmi Vállalkozók Szövetségének szabványa. Jelentős piaci értékkel bír az élelmiszeripari vállalkozások és a sajátmárkás terméket forgalmazó élelmiszerláncok körében (METRO, Spar, Penny Market stb.), hiszen a beszállítók számára egységes követelmény- és értékelőrendszert dolgoznak ki és biztosítják az élelmiszerszektor átláthatóságát.

A szabvány fő fejezetei:

1. Vezetőség felelősségi köre
2. Minőség és ÉBIR (MIR, ÉBIR, HACCP)
3. Erőforrások (személyi higiénia, képzés)
4. Tervezés, termelési folyamat (termékfejlesztés, folyamatszabályozás, épületkonstrukció, takarítás, hulladék, szállítás, javítás, nyomon követés, allergének, GMO)
5. Mérés, elemzés, fejlesztés (belső audit, validálás, kalibrálás, panaszkezelés, nem-megfelelőségek, helyesbítő tevékenységek)

A szabvány célja a beszállítók élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszereinek egységes szempontrendszer szerinti értékelése. Ezt a szabványt az IFS Management GmbH kezeli, amelynek tulajdonosa az FCD és a HDE. Az IFS Food Standard szabványt a GFSI útmutatója alapján minősítették, és azt elismeri a GFSI (Global Food Safety Initiative). Az IFS-szabvány első változatát 2003-ban vezették be, melyet többször aktualizáltak.

2018. július 1-től a szabvány 6.1 változata van érvényben, de már a legújabb, 7. változat is megjelent 2020 októberben. Az új verzió 2021. március 1-től tanúsíttatható, 2021. július 1-től pedig kötelezővé válik az összes tanúsított vállalat számára.

Az IFS Food szabvány az élelmiszeripari termékeket előállító és szállító szervezetek auditálására szolgál. Az IFS Food szabvány a nyersanyag-előállítást követően az élelmiszer-ágazat minden olyan területén alkalmazható, ahol az élelmiszer feldolgozása, előállítása vagy tárolása folyik, függetlenül a vállalkozás méretétől.

Az IFS-rendszer középpontjában a minőségpolitika és a vevő igényei állnak, egyik legfontosabb eleme a nyomon követés, amellyel biztosítható az azonosítás, a nyersanyag beszerzésétől a termék értékesítéséig.

Az IFS Food szabvány fő célkitűzései:

- egységes értékelési szempontrendszerrel rendelkező közös szabvány létrehozása;
- együttműködés az akkreditált tanúsító testületekkel és a képzett IFS-auditorokkal;
- az összehasonlíthatóság és átláthatóság biztosítása az ellátási lánc egész folyamatában;
- költségek és munkaidő csökkentése mind a beszállítók, mind a kiskereskedők oldalán.

Az audit során a képzett IFS-auditor megvizsgálja, hogy az élelmiszeripari cég minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerének elemei megfelelnek-e a dokumentálás, bevezetés, karbantartás és folyamatos fejlesztés követelményeinek.



Az auditornak a következő elemeket kell megvizsgálnia:

- szervezeti felépítés: felelősség, hatáskör, képzettség és munkaköri leírás;
- folyamatok dokumentálása és a végrehajtásukhoz szükséges előírások;
- felügyelet és vizsgálat: a követelmények rögzítése és az elfogadási/tűrési kritériumok meghatározása;
- a nemmegfelelőségek előfordulásakor végrehajtandó intézkedések;
- az eltérés okainak feltárása és a helyesbítő intézkedések végrehajtása;
- az élelmiszerbiztonsági és minőségi adatok megfelelőségi elemzése és az eredmény gyakorlati alkalmazásának vizsgálata;
- minőséggel kapcsolatos feljegyzések kezelése, tárolása és visszakereshetősége (pl. a nyomonkövethetőséggel kapcsolatos adatok).

Az auditok típusai

Első tanúsító audit

Az ilyen tanúsító audit a cég első auditja az IFS Food szerint.
A tanúsító auditot a cég és a kiválasztott tanúsító testület közötti megegyezés szerinti időpontban kell végrehajtani. Az audit során az auditot végrehajtónak az IFS követelményei szerinti összes kritériumot vizsgálnia kell.
A tanúsító auditot megelőzheti az előaudit, amelynek célja a tanúsító audit helyszíni előkészítése. Az előauditot és a tanúsító auditot végrehajtó személy nem lehet azonos, továbbá a tanúsító audit végrehajtója nem értesülhet az előaudit eredményeiről.

Utóaudit

Utóaudit szükséges abban az esetben, ha az elvégzett audit eredményei nem kielégítők a tanúsítvány kiállításához. Az utóaudit során az auditor az audit során feltárt „major" (jelentős) eltéréseket helyesbítő intézkedések végrehajtását ellenőrzi.
Az utóauditot, a megelőző audit dátumát követő 6 hónapon belül kell végrehajtani. Az utóauditot olyan esetben, ahol „major" (jelentős) eltéréseket állapítottak meg, általánosságban a megelőző auditot végrehajtó auditor végzi el.

Megújító audit újratanúsítás céljából

A megújító auditot a tanúsító audit után, az érvényesség lejárat napja előtt kell elvégezni.
A megújító audit végrehajtásához rendelkezésre álló időszakot a tanúsítvány tartalmazza.
A megújító audit az egész cég átfogó felülvizsgálatát jelenti és a megújított tanúsítvány kiállítását eredményezi.

Az audit során az auditornak az IFS követelményei szerinti összes kritériumot vizsgálnia kell. Különös figyelemmel kell ellenőrizni az előző audit során tapasztalt eltéréseket és nemmegfelelőségeket, valamint a cég intézkedési tervében szereplő helyesbítő és megelőző intézkedések végrehajtását és azok hatékonyságát.

A megújító audit időpontját az előző audithoz képest kell meghatározni, és nem a tanúsítvány kiállításának időpontjához. A megújító audit időpontját a megújító auditra vonatkozó eredeti dátum előtt legkorábban 8 héttel, legkésőbb 2 héttel azt követő időpontban lehet kitűzni.

Kiterjesztő audit
Bizonyos esetekben, ha például új terméket, folyamatokat vezetnek be és ezeket be akarják vonni az audit hatáskörébe, vagy ha az audit hatáskörét frissíteni szükséges a tanúsítványon egy IFS-tanúsítvánnyal rendelkező társaság esetében, nem szükséges a teljes audit lebonyolítása, csak egy helyszíni auditlátogatás, amelyet a tanúsítvány érvényességi idején belül hajtanak végre.

A kiterjesztő auditon való megfelelés követelménye (eredmény ≥ 75%) megegyezik a hagyományos auditéval, de csak a specifikus követelményekre vonatkozik.
Ha a kiterjesztő audit során jelentős vagy KO nemmegfelelőséget tárnak fel, akkor a teljes audit sikertelen lesz és az IFS-tanúsítvány felfüggesztésre kerül.

Az audit hatáskörét (alkalmazási területét) az audit végrehajtása előtt az auditált cégnek és a tanúsító testületnek kell meghatároznia és jóváhagynia.

A követelmények értékelése
Az IFS Food szerint 4 besorolási lehetőség van:

A: Teljes egyezőség a szabványban megfogalmazott követelménnyel
B: Majdnem teljes egyezőség a szabványban megfogalmazott követelménnyel, de kis eltérés feltárásra került
C: A követelményeknek csak kis része került teljesítésre
D: A követelmény nem került teljesítésre

Az IFS Food előírásai szerint az élelmiszeripari cégnek 10 kritikus feltételnek (KO) mindenképpen meg kell felelnie. Amennyiben ezek közül akár csak egy is nem teljesül, az illető cég nem kaphat IFS-tanúsítványt.

A KO (Knock Out nonconformity) követelmények a következők:

1. KO: **A felső vezetés felelőssége.** A szervezet vezetésének biztosítani kell, hogy a dolgozók ismerjék kötelességeiket és tevékenységük hatékonyságának ellenőrzésére megfelelő eljárások álljanak rendelkezésre.

2. KO: **Minden CCP-hez** specifikus, egyedi **felügyeleti (monitoring) eljárást kell kidolgozni.** Minden azonosított CCP-t ellenőrzés alatt kell tartani. Az egyes CCP-k felügyeletét és a szabályozottság meglétét feljegyzésekkel kell tudni alátámasztani. A vonatkozó feljegyzéseken szerepeljen a felügyelettel megbízott munkatárs aláírása, az eredmény és a dátum.

3. KO: **Személyi higiénia.** A személyi higiéniára vonatkozó követelményeket meg kell határozni, és a követelményeknek való megfelelést rendszeresen ellenőrizni kell.

4. KO: **Nyersanyag-specifikációk.** Legyenek specifikációk (részletes leírások az anyag tulajdonságairól) minden felhasznált anyagra, és ezek naprakész állapotban álljanak rendelkezésre a megfelelő helyen.

5. KO: **Receptúrák.** Megfelelő, a vevői elvárásokkal összhangban lévő receptúrák (részletes, számszerűsített leírások a termék összetételéről) álljanak rendelkezésre.

6. KO: **Idegenanyag-szennyeződés kezelése.** Kockázatelemzésre alapozva fel kell tárni a lehetséges idegen anyagokat (pl. kilazult gépalkatrész, csomagolóanyag-maradvány). Az idegen anyaggal szennyezett élelmiszert nem megfelelő termékként kell kezelni.

7. KO: **Nyomonkövethetőségi rendszer.** Olyan nyomonkövethetőségi rendszert kell kialakítani, amely lehetővé teszi minden egyes termék azonosítását a meglévő adatok alapján. A nyersanyagból kiindulva egészen a késztermékig, illetve visszafelé is, beleértve minden egyes összetevőt és egyéb anyagot, amivel a termék érintkezett (pl. csomagolóanyag) végig kell tudni követni a termék útját.

8. KO: **Belső auditok.** A minőségirányítási rendszer jó működésének igazolása céljából rendszeres belső felülvizsgálatokat (auditokat) kell végezni. Ezek szükséges gyakoriságát kockázatelemzéssel kell meghatározni.

9. KO: **Termékvisszahívási eljárás.** A szervezetnek hatékony eljárást kell kialakítania valamennyi termékének a visszahívására, amennyiben a termékkel élelmiszerbiztonsági probléma lenne. A termékvisszahívásról a tanúsító szervezetet 3 napon belül értesíteni kell.

10. KO: **Helyesbítő tevékenységek.** Nemmegfelelőségek előfordulása esetén helyesbítő tevékenységet kell végezni a hiba kiküszöbölésére és legközelebbi előfordulásának elkerülésére. A helyesbítő intézkedések felelőseit és a határidőket pontosan meg kell határozni. Az intézkedéseket dokumentálni kell.





A KO követelmények pontozása a következőképpen történik:

A	Teljes egyezőség	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
C (eltérés)	A követelmény kis része teljesült	„C" minősítés nem adható
D (eltérés)	A követelmény nem került teljesítésre	Az összes elérhető pontszám 50%-a levonásra kerül, ebben az esetben IFS-tanúsítvány nem adható ki.

Az IFS-tanúsítás folyamata és az eredmények értékelése
Minden követelményt ponttal kell értékelni a következők szerint:

A	Teljes egyezőség	20 pont
B (eltérés)	Majdnem teljes egyezőség	15 pont
C (eltérés)	A követelmény kis része teljesült	5 pont
D (eltérés)	A követelmény nem teljesült	-20 pont

Az auditornak a B, C és D eredményeket az auditjelentésben meg kell indokolnia.

Jelentős hiba („major"): minden olyan nemmegfelelőség, amely nem szerepel a KO hibák között. Jelentős a hiba, ha a szabvány követelményeitől lényeges eltérés kerül feltárásra, és az kapcsolatban van az élelmiszer-biztonsággal, valamint a termelő- és rendeltetési ország jogszabályi előírásaival. Jelentős a hiba, amennyiben a nemmegfelelés súlyos egészségügyi kockázattal jár. Jelentős hiba („major") esetén az elérhető összes pontszám 15 százaléka kerül levonásra.

Tanúsítási eljárás az IFS Food szerint

A folyamat lépései a következők:

- Felkészülés az IFS Food szerinti auditra: követelmények megismerése, tanúsító szerv kiválasztása, szerződéskötés a cég részéről
- Az audit időtartamának megállapítása a tanúsító szerv által
- Auditterv elkészítése a tanúsító szerv által
- Az audit végrehajtása, eredmények értékelése
- Auditjelentés elkészítése az IFS Food szabvány követelményei szerint
- Helyesbítő tevékenységek meghatározása a feltárt nemmegfelelőségek javítására a cég által
- Az intézkedési terv jóváhagyása a tanúsító szerv képviselője (IFS-auditor) által
- Megfelelő audit-végeredmény (> 75%) esetén a tanúsítvány odaítélése a cégnek

Az IFS szabvány lehetőséget tartalmaz a többlépcsős felkészüléshez
Az IFS Global Markets – Food program lehetővé teszi a kis és kevésbé fejlett vállalkozások számára – amelyek termékeiket áruházláncoknak kívánják beszállítani –, hogy több lépcsőben, fokozatosan teljesítsék a szabvány követelményeit és érjék el az IFS Food Standard tanúsítvány megszerzéséhez szükséges szintet.



Új követelmények az IFS Food v6.1-ben

- Allergének veszélyelemzése: veszélyelemzésen és a kapcsolatos kockázatok értékelésén alapuló szabályozó intézkedéseknek kell lenniük az átvételtől a termékkibocsátásig annak biztosítására, hogy a termékek allergén általi keresztszennyeződése minimális legyen. A szabályozó intézkedéseket igazolni (verifikálni) kell.
- Az élelmiszer-védelem (food defence) fogalma megváltozott: az élelmiszerek védelme szándékos szennyezés vagy hamisítás céljából okozott biológiai, kémiai, fizikai vagy radiológiai anyagok által okozott károk ellen.
- Új fogalom az élelmiszercsalás (food fraud): az élelmiszerek, nyersanyagok, összetevők vagy csomagolóanyagok szándékos és előre megfontolt helyettesítése, valótlan tartalmú címkézése, hamisítása, csalása gazdasági haszonszerzés céljából.
- Új követelmény az élelmiszercsalás általi sebezhetőség értékelése (vulnerability assessment) és az élelmiszercsalással kapcsolatos enyhítési terv (mitigation plan) kialakítása. Az élelmiszercsalás általi sebezhetőség értékelését a kockázatok növekedése esetén, de legalább évente egyszer felül kell vizsgálni. Az enyhítési tervet szükség szerint kell felülvizsgálni és módosítani.

Az IFS szabványcsalád egyéb tagjai

Az IFS Logistics szabvány olyan szervezetekre vonatkozik, amelyek élelmiszeripari és nem élelmiszeripari termékek szállításával, tárolásával, disztribúciójával, járművekbe való ki- és bepakolásával stb. foglalkoznak. Többféle tevékenységre vonatkozik: közúti, vasúti vagy vízi úton történő szállítás; fagyasztott/hűtött termékek vagy tartós fogyasztási cikkek.

Az IFS Broker szabvány olyan szervezetek, ügynökségek, brókerek auditálására szolgál, amelyek fizikailag nem kezelnek termékeket (pl. nincs raktáruk, csomagolóegységük vagy járműflottájuk), de jogi személyiséggel, irodával stb. rendelkeznek.

A szabvány vonatkozik az élelmiszeripari, háztartási árukra és kozmetikumokra is.

Az IFS Food v7 változata

Az IFS Food 7. változata még nagyon friss, 2020 októberében jelent meg. Az IFS v7 szerinti tanúsítás 2021 márciusától kezdődően alkalmazható és 2021 júliusától kötelező az új verzió szerinti tanúsítás.

Az új verzió fő célkitűzései:

- az IFS Food v7-nek biztosítania kell, hogy minden követelmény megfeleljen az ipar jelenlegi helyzetének;
- az új verziójú szabvány nagyobb hangsúlyt fektet a termék/folyamat ellenőrzésére, ezért az auditornak több időt kell töltenie a termelésben, és a dokumentáció felülvizsgálatát csak a leglényegesebb elemekre kell korlátoznia;
- a hangsúlyt az élelmiszer-biztonság és a minőség fontosságára kell helyezni, egyszerűbb és leíróbb megfogalmazások alkalmazásával;
- kiemelt jelentőséget kap az előállított termékek nyomon követése, egy esetleges visszahívás esetén a pontos visszahívás, termékbegyűjtés megszervezése érdekében.

Az IFS Élelmiszer szabvány változásait szintén a GFSI követelmények generálják, amely csak 2020 februárban került kiadásra.

Az új verzió szerinti fő változások a következők:
- Nagyobb hangsúlyt fektetnek a folyamatok auditjára, a kockázat alapú megközelítésre, csökkentik a dokumentációt és bürokráciát, javítják az élelmiszerhamisításra vonatkozó követelményeket, bővítik a csomagolás iránti követelményeket.
- Mind a termékbiztonság mind a termékminőség alapvető eleme a szabványnak.

A telephelyi helyszín bejárás időtartamának arányát az eddigi minimum egyharmadról 50 százalékra növelték. A következők tartoznak bele: termelési folyamatok, karbantartás, higiénia, rágcsáló-rovarmentesítés, takarítás, raktározás, termékfejlesztés, laboratórium, logisztika, szociális helyiségek, külső területek. A napi audit időtartama legfeljebb 10 óra lehet.

Kiszervezett folyamatok

Részben kiszervezett folyamat: olyan gyártási lépés vagy annak egy része (beleértve az elsődleges csomagolást és címkézést), amelyet a telephelyen kívül, egy harmadik fél végez az IFS tanúsított gyártóhely megbízásából. Írásos szerződésben szükséges rögzíteni a kiszervezett folyamat szabályozását, beleértve a gyártásközi ellenőrzést, mintavételt, vizsgálatokat. Ha a kiszervezett folyamatot végző vállalkozás nem GFSI tanúsított, kötelező dokumentált helyszíni beszállítói audit végzése kompetens személy által. Alvállalkozó által végzett raktározás és fuvarozás nem számít kiszervezett folyamatnak. A teljesen kiszervezett folyamat nem tartozik az audit hatálya alá, mint ahogy a forgalmazott termék sem.

Módosították az **értékelési rendszert:** a B észrevétel, C és D eltérés lesz, de a pontozás várhatóan nem változik. A KO követelmények esetén nem lehet B értékelést adni. A további változtatásokat illetően még nem született döntés. A helyesbítő intézkedési tervben a B értékelés kivételével külön-külön oszlopokban kell majd feltüntetni a helyesbítést (azonnali hibajavító intézkedést), ennek felelősét és határidejét, és külön a helyesbítő intézkedést és felelősét/határidejét. A B jelű észrevételt kivéve a helyesbítéseket végre is kell hajtani és az auditornak jóvá kell hagynia ahhoz, hogy a tanúsítvány kiadható legyen.

A szabványkövetelményeket átszerkesztették. A jelenlegi 281 követelmény 237-re csökkent: 39-et összevontak, 23-at töröltek és 13 újat vezettek be.

A **politika** kötelező tartalmi elemeit csökkentették, de az **élelmiszerbiztonsági kultúrát** beemelték a szabványba, amely nem önálló követelmény, hanem a politika és a vezetőségi átvizsgálás eleme lett.

A **vezetőségi átvizsgálás** tartalmazza nemcsak a negatív, hanem a pozitív vevői visszajelzéseket, az üzemi bejárások eredményeit, a helyesbítéseket és a hatósági kifogásokat is. A **feljegyzések** kezelése kitér az elektronikus feljegyzésekre is.

A **HACCP** terv hátterét a tudományos szakirodalom mellett képezhetik a szakmai szervezetek, független szakértők és a szabályozó hatóság is. A **folyamatábrán** fel kell tüntetni az egyéb szabályozó intézkedéseket is (a CP megnevezést nem használják). A folyamatábrát minden műszakra vonatkozóan jóvá kell hagyni. A **veszélyelemzésben** a radiológiai/sugárzási veszélyt és az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagokkal kapcsolatos veszélyeket is figyelembe kell venni.

A **munkaruha mosásának** hőmérsékletét és a mosószer adagolásának mértékét is meg kell határozni. A mosás hatékonyságát felügyelni kell.

Az **oktatás** kötelező tartalmi elemei közé sorolják az élelmiszer hamisítás, -minőség és -védelem oktatását is és az előző oktatás tananyagára történő visszautalást is.

A vevővel egyeztetett **receptúrák KO követelményét** kiterjesztik a csomagolásra és címkézésre is. A **csomagolóanyag** megfelelőségét a meglevő funkcionális záróréteg tekintetében is igazolni kell.

A **mennyezeten** a szennyeződés mellett a kondenzációt is minimálisra kell csökkenteni. Az **ajtók és kapuk** ne abszorbens anyagból készüljenek. A műanyag szalagfüggönyöket tartsák jó állapotban és tisztán. A sűrített levegőn túl az **egyéb gázok** is feleljenek meg a tervezett célnak, és álljon rendelkezésre megfelelőségi nyilatkozat.

A **takarítási program** kötelező tartalmi elemeit kibővítik a takarító- és fertőtlenítőszerek adagolási adatainak megadásával. A **hulladékkezelés** alfejezete kitér az állati takarmány megfelelő kezelésére is.

Az **idegen anyag** menedzsmentet átnevezik idegen anyag kockázat enyhítésre. Részletezik a fizikai szennyeződés forrását (környezet, gépekből csepegő olaj vagy egyéb folyadék, por). Figyelmet kell fordítani a berendezések és eszközök, csövek, megemelt gyalogátjárók, pódiumok és létrák által okozott szennyezésekre.

A **kártevőmentesítés** legyen tekintettel a nyersanyag/késztermék típusára, az infrastruktúra szerkezetére (mennyezet, pince, csövek, sarkok), a bérelt raktárra is. A felelősség a vállalatot terheli akkor is, ha kártevő mentesítő szolgáltatót vesz igénybe.

A **raktári és fuvar** szolgáltatónál az egyéb GFSI tanúsítványt egyenértékűnek fogadják el, mint az IFS Logisztikai tanúsítványt.

A **karbantartási terv** kiegészítendő a felelősökkel, prioritásokkal és esedékességi dátumokkal. Ha nincs specifikus jogszabályi előírás az élelmiszerrel érintkező berendezésre és eszközre, akkor legyen bizonyíték, pl. megfelelőségi nyilatkozat, technikai specifikáció, gyártó saját deklarációja a célnak való alkalmasságra.



A **nyomonkövetési** próbát 4 órán belül vagy a vevő által megszabott időn belül el kell tudni végezni. A **GMO** fejezetet törölték, a GMO-mentes állításra vonatkozó követelményt a többi mentes állítással együtt a specifikációkhoz helyezték át.

Az **allergén** kockázatbecslést ki kell terjeszteni a szállításra, tárolásra és nyersanyagokra is.

Az **élelmiszerhamisítási** kockázatbecslés és enyhítési terv kijelölt felelőseinek legyenek specifikus ismeretei a témában. Az élelemszer-biztonságot és -minőséget nem befolyásoló témaköröket elég lesz 3 évente egyszer szerepeltetni a **belső audit** tervben. A **vizsgálati tervben** szerepeljen a környezet monitoring is. A **vészhelyzeti terv** kiegészítendő a döntéshozatali folyamattal és a hatósági kommunikációs tervvel. A válságkezelési folyamat indításáért felelős személy állandóan legyen jelen.

2.5. TESCO-szabvány

A TESCO áruházakba történő szállítás feltétele a TESCO élelmiszergyártási szabványnak való minimális szintű megfelelés. Minden követelmény különböző – alap-, közép-, magas és ajánlott – szinten teljesülhet. A szintek a termék fajtájához és/vagy feldolgozásának módjához kapcsolódnak.



A szabvány fejezetei:

Helyszín

1. HACCP
2. Késztermék-specifikációk
3. Nyersanyagok
4. Csomagolóanyagok
5. Külső területek és telepbiztonság
6. Épületek és helyiségek kialakítása
7. Berendezések
8. Szociális blokk és védőfelszerelések
9. Üzemi higiénia
10. Személyi higiénia
11. Folyamatszabályozás
12. Nyomonkövethetőség
13. Allergének kezelése
14. Idegen anyag szabályozása
15. Idegen anyagok detektálása
16. Termékellenőrzés és -vizsgálat
17. Ivóvíz- és szennyvízkezelés
18. Termékjelölés és kódolás
19. Súly-, térfogat- és darabszám-ellenőrzés
20. Oktatás, képzés
21. Minőségügyi Rendszer
22. Termékfejlesztés
23. Termékvisszahívás
24. Belső auditok
25. Vevői reklamációk
26. Kártevőmentesítés
27. Karbantartás
28. Kalibrálás
29. Takarítás
30. Szállítás
31. Egészségügyi szűrések
32. Munkaerő-közvetítők
33. Környezet
34. Kereskedelmi etika
35. Vezetői ellenőrzés



3. Higiéniai előfeltételek, HACCP és élelmiszerbiztonsági rendszerek kapcsolata

Valamennyi élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos szabvány alapkövetelménye a veszélyek megelőzésére szolgáló hatékony, jól működő, a HACCP-elveken alapuló terv. Ezeknek az elveknek hatékony gyakorlati alkalmazásával a Biztonságos élelmiszer-előállítás kiadványsorozat 2. kötetében foglalkoztunk, a HACCP kiépítését megelőző általános, higiéniai feltételek követelményeit pedig az 1. kötetben tettük közzé.

Ezeknek a követelményeknek szorosan egymásra épülve kell beleilleszkedniük az élelmiszerbiztonsági rendszerbe, szem előtt tartva az adott tevékenység sajátosságait, a jogszabályi, hatósági és a vevői elvárásokat is.

A jelen kötet témáját képező élelmiszerbiztonsági rendszerek alkalmazása a '90-es években kezdett elterjedni.

Ebben a "hőskorban" jellemző volt a dokumentáció elképesztő burjánzása: a kézikönyvek, eljárások, utasítások, feljegyzések, dokumentumok kezelésének előtérbe helyezése, sorozatban gyártott, sokszor értelmetlen papírhegyek. Ma is jellemző még az ISO 9001 korábbi változatainak sok helyen megmaradt túlbürokratizált dokumentációs rendszere, a ténylegesen hatékony irányítási rendszer helyett. Az új ISO 22000:2018 élelmiszerbiztonsági szabvány is az ISO 9001-re, annak legújabb változatára épül.

Felvetődik a kérdés, hogy az ISO 9001:2015 – a dokumentált információ követelményének hirdetésével – vajon „teljes felszabadítást" kínál-e, ám még fontosabb kérdés, hogy mit és hogyan dokumentáljunk ahhoz, hogy bizonyítani tudjuk a rendszer hatékony működését.

A szabvány kimondja:

- 4.4.2. A szervezetnek a szükséges mértékig:
  a) dokumentált információt kell fenntartania folyamatai működésének támogatásához („eljárás");
  b) dokumentált információt kell megőriznie („feljegyzés"), hogy megbizonyosodjon a folyamatok terv szerinti végrehajtásáról.
- 8.1. A szervezetnek meg kell terveznie, be kell vezetnie és felügyelet alatt kell tartania […] a folyamatokat […] azáltal, hogy […] meghatározza a kritériumokat a folyamatokra; megvalósítja a folyamatok felügyeletét összhangban a kritériumokkal; […] megőrzi a szükséges mértékű dokumentált információt […], hogy biztos lehessen abban, hogy a folyamatokat terv szerint hajtották végre. A jelölt részek elég egyértelműen továbbra is abba az irányba terelik a felhasználók többségét, hogy dokumentálja, hogy folyamatait hogyan szeretné működtetni („terv", „kritériumok").

Dokumentált információ – a szükséges mérték

- A „szükséges mérték" megállapítása a szervezetre van bízva – de az audit során bizonyítani kell a következetes, eredményes működést. A „terv szerinti" végrehajtás bizonyításához nem árt, ha van egy „terv" is, amit mindenki egyformán ismer, vagyis pl. egyértelműen definiáltak és ismertek a folyamat céljai, a működési kritériumok, valamint az, hogy ki és hogyan ellenőrzi az azoknak való megfelelést, melyek a teljesítménymutatók stb.

  - Formalizált, kötött struktúrájú, sok fölösleges fejezetet tartalmazó, „bikkfanyelven"
  - fogalmazott eljárások helyett, pl. folyamatábrák be- és kimenetekkel (kapcsolódva más folyamathoz), szabályozásokkal, kritériumokkal stb.;
  - "beszédes" formalap, mely végigvisz a folyamaton, és „kitöltve" egyúttal bizonyítja a folyamat megfelelő végrehajtását (pl. munkalap/gyártási lap) vagy bármi más, ami ésszerű, életszerű, összhangban van a vállalati gyakorlattal, a szektor jellegével – különben nem fog működni.

Tapasztalatok, megoldási módok – előnyök/hátrányok

- Önálló új feldolgozás, a szabvány szavankénti átolvasása és értelmezése (illetve internetes tájékozódás, konferencia), annak a jelenlegi gyakorlattal való egybevetése, hiányok, lyukak pótlása (beleértve a szabványban elvárt feljegyzések elkészítését)

- A rendszer-dokumentációt nem szükséges nagyon megbolygatni, nem kell „kidobni" a jól működő eljárásokat (komoly munka, teljes rendszerátvizsgálást és frissítéseket igényel, pl. a hivatkozásokban, tartalomjegyzékben, dokumentumelosztásban stb.)

- Plusz feladatok végrehajtása külön új dokumentált eljárás készítése nélkül, amiket megfelelő bizonyítékokkal be tudtak mutatni.

- Készíthető kereszthivatkozási táblázat a régi/új szabványfejezet számaival, de ez önmagában általában nem eléggé hatékony

- Javaslat: nem kell átírni, de egy használható kereszthivatkozási táblázatot célszerű a rendszerbe tenni, a használható elemeket megtartani, a hiányzó követelményeket pótolni, a gyenge részeket átdolgozni

- Felhasználható az alkalom teljes felújításra is: pl. új integrált kézikönyv, az új szabványok struktúrájában, röviden leírva a folyamatokat és meghivatkozva a bizonyítékokat, logikus, jól használható, várhatóan „népszerű" lesz (még csak előaudit keretében láttuk)

- Tanulság: ha nem vesznek igénybe tanácsadót, hasznos lehet előauditot kérni a tanúsító szervezettől, melynek nincs különösebb tétje

- Ha valaki túlságosan kihasználja a „nem dokumentálás" lehetőségét, annak komoly hátrányai lehetnek: az auditbizonyítékokat több interjúval kell kiegészíteni – több a hibázási lehetőség, könnyebb ellentmondásba keveredni; nagyobb a tere a szubjektív auditori megítélésnek; a "bizonyítékvadászat" elhúzódása miatt a lényeges részekre kevesebb idő marad, kevesebb hozzáadott érték az audit során.



4. A rendszerépítés menete

A nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabványok elvárása a kockázatok és lehetőségek elemzésére épülő rendszer kialakítása.

Mit takar a kockázatok vizsgálatának fogalma?

Az élelmiszerbiztonsági szabványok többsége az ISO 9001:2015 szabványhoz hasonlóan ma már kockázatalapú megközelítést tartalmaz és a vállalati folyamatokban a kockázatok azonosítását és értékelését, valamint megfelelő intézkedések meghozatalát követeli meg, annak érdekében is – és ez új követelmény –, hogy kiaknázzák a lehetőségeket, mely növeli a tanúsítás hasznát a felhasználó számára. Arra vonatkozóan azonban nincs megállapítás, hogy miként kell elvégezni a kockázatok vizsgálatát. A kockázatok vizsgálatának lehetséges modelljei a következők: SWOT-elemzés (erősségek, gyengeségek, lehetőségek, veszélyek), FMEA (hibamód- és hatáselemzés), brainstorming, mindmapping, Ishikawa-diagram stb.

Mire kell a vállalatoknak ügyelniük a kockázatok vizsgálata során?

A vállalatoknak módszeresen kell tudatosítaniuk a kockázatokat és lehetőségeket. A cégeknek meg kell vizsgálniuk a folyamatokban rejlő kockázatokat, és értékelniük kell azokat, illetve meg kell határozniuk, hogy szükséges-e intézkedéseket hozniuk és végrehajtaniuk, ha igen, melyeket.

Milyen pozitív tényezők rejtőznek a kockázatok mögött?

A kockázatfelmérés és -kezelés fogalma már korábban is pozitív és negatív tényezőket vett számításba.

A kockázatokat általában el kell kerülni, mielőtt azok fellépnének. A kockázatokat előrelátó (proaktív) és nem reagáló módon lehet vizsgálni. Ezt eddig az ISO 9001 a megelőző tevékenységek fogalma alatt határozta meg, azonban ezt gyakran nem alkalmazták következetesen.

Az új szabvány nem használja a megelőző tevékenység fogalmát, abból kiindulva, hogy a kockázatértékelés elvégzése már önmagában a megelőző tevékenység részét képezi.

Megjelentek specifikus (új) követelmények a külső forrásból biztosított folyamatokra nézve: A külső forrásból biztosított folyamatokat, termékeket és szolgáltatásokat igazolni (verifikálni) és ellenőrizni kell. A szervezetnek kritériumokat kell meghatároznia és alkalmaznia a külső szolgáltatók értékelésére, kiválasztására, teljesítményének felügyeletére és újraértékelésére.

A minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági vagy integrált rendszer kiépítésének és tanúsításának folyamata az alábbi főbb lépésekben zajlik le:

1. Elsőként a felső vezetőségnek javasolt tanácsadó és/vagy auditor bevonásával a gyenge pontok elemzésének lefolytatásával: pl. GAP-elemzést alkalmazó audit igénybevételével.
2. Az elemzés eredménye alapján ki kell dolgozni és meg kell valósítani az intézkedési tervet és az áttérési tervet.
3. Oktatásokat, képzéseket kell lefolytatni minden érintett munkatárs számára a nyitott kérdések megválaszolásához.

Fontos szempontok:

A vezetés elhatározása
Hatékony rendszer nem épülhet ki a szervezet felső vezetésének támogatása nélkül, a vezetés rendelkezik ugyanis a szükséges erőforrások fölötti rendelkezési joggal. A vezetői elhatározásra általában vezetőségi értekezlet keretében kerül sor, ahol kijelölik a minőségirányítási rendszer felelős vezetőjét is.

Döntenek továbbá:
- a minőségirányítási rendszer kiterjedéséről (mely egységek, folyamatok kerüljenek szabályozás alá és melyeket zárják ki);
- az önálló rendszerépítés és tanácsadó bevonásának kérdéséről;
- a rendszerépítés főbb mérföldköveinek és határideinek kijelöléséről;
- egyéb személyi és pénzügyi vonatkozású kérdésekről.

Oktatás és képzés
A lehető leghamarabb meg kell kezdeni a személyzet felkészítését a minőségirányítási rendszer működtetésére. A vezetőknek és a dolgozóknak egyaránt el kell magyarázni, hogy milyen előnyökkel jár a rendszer, továbbá milyen új feladatokat fog jelenteni. Külön oktatni szükséges a minőségirányítási rendszer dokumentációjának kezelését. A rendszer bevezetése egyfajta szervezeti változás, így azzal szemben minden szinten várható ellenállás. Ennek kezelését nagyban elősegítik az oktatások.

Külön képzésre szokták küldeni a szervezetek minőségirányítási vezetőit, illetve tervezett belső auditoraikat. A belső képzések jelentős részét a későbbiek folyamán ők szokták elvégezni.

Az oktatások és képzések az irányítási rendszert építése és működtetése során végigkísérik. A folyamatban előre haladva ezek kulcsterületei:

- a minőség fogalma és szerepe a szervezeti működésben;
- a minőségirányítási rendszerben betöltött szerepek és feladatok;
- minőségirányítási technikák;
- folyamatszemlélet;
- a rendszer auditálása és a tanúsítási folyamat;
- a minőség dokumentálása.

Az oktatások és képzések lebonyolításáról, valamint az azokon részt vevőkről nyilvántartást kell vezetni. A rendszeres képzések mellett új dolgozó belépése, vagy más munkakörbe való áthelyezés esetén a megfelelő képzésekben kell az illetőt részesíteni.

Folyamatok feltérképezése

A minőségirányítás lényegi eleme, hogy vevői igényeket kielégítő folyamatokat működtessenek. Az ISO 9001 előírása, hogy azonosítani kell a működés folyamatait, valamint azok kapcsolatait, kölcsönhatásait.



A rendszerépítés szempontjából két alapvető út járható:
- folyamatok felvázolása és a működés ezekhez való igazítása;
- a jelen folyamatainak leírása, majd későbbi továbbfejlesztése.

Az első megoldással gyorsan lehet áttekinthető szabályozást alkotni, fennáll azonban annak a veszélye, hogy a gyakorlat nem fogja a leírtakat követni. A második megoldás során kritikus tényező, hogy a folyamatfejlesztés milyen súllyal lesz majd jelen.

A folyamatok – akár többszintű – modellezését számítógépes szoftverek segítségével végzik el, így lehetőség van a változások gyors és egyszerű átvezetésére, valamint hatáselemzésére is. A folyamatok feltérképezésére és elemzésére számos módszer és eszköz áll rendelkezésre, ezek bemutatása azonban nem a jelen kézikönyv feladata.

Dokumentáció elkészítése

Az ISO 9001 szerinti minőségirányítási rendszer több dokumentum meglétét követeli meg, melynek alkalmazása bármely más szabvány esetében is javasolt lehet. Ezek egy része szabályozó jellegű, mások a működés eredményei. A szabályozó jellegű dokumentumok közül kiemelhető:
- szabványok előírásai szerinti kötelező eljárások kidolgozása;
- a rendszerben írásban szabályozni kívánt (vevői igény kielégítésére hatással bíró) eljárások és folyamatok és kapcsolataik leírása, rögzítése (szövegesen és esetleg folyamatábrák segítségével);
- szervezetspecifikus minőségirányítási kézikönyv összeállítása;
- a működési dokumentumok szabványosított formáinak gyűjteménye (iratmintatár-jelleggel);
- A szabályozó jellegű dokumentumokat dátummal, a készítő nevével és aláírásával, az elfogadó-elrendelő vezető (legfelső vezető) aláírásával, valamint az egyértelmű azonosítást és aktualitást biztosító jelöléssel kell ellátni. Azok módosulása esetén az új változatot el kell látni az azonosítókkal, eljuttatni az érintettekhez, továbbá gondoskodni kell arról, hogy a korábbi változat visszavonásra (részben archiválásra, részben megsemmisítésre) kerüljön.

Belső audit lefolytatása

- A rendszerszabványnak való megfelelés ellenőrzését belső auditok lebonyolításával már a rendszerépítés során meg kell tenni. Ha a rendszerépítés egy éven túl tart, akkor bizonyosan szükség lesz rá. A belső auditot az adott szabvány követelményei alapján kell elvégezni és dokumentálni. Az audit során feltárt nemmegfelelőségek (szabványkövetelmény nem teljesítése vagy hiányos teljesítése) megszüntetéséről időben intézkedni kell.
- A gyakorlatban sokszor „félnek" a belső auditoktól, és általában az auditálástól, ugyanis azt feltételezik, hogy kifejezetten a hibákat keresik. Az audit a valóságban abban segíti a szervezetet, hogy a nemzetközi szabványnak megfelelő színvonalú irányítási rendszert tudjon működtetni.



A tanúsító audit lefolytatása

- Ha a szervezet úgy véli, hogy elkészült a minőségirányítási rendszere, akkor a vezetés kapcsolatba lép valamelyik tanúsító szervezettel. Árajánlatot kérnek a tanúsítási folyamat lefolytatására, és megegyeznek annak időpontjában. Lehetőség van előaudit kérésére, melynek célja, hogy külső szakértőkkel előzetesen átvizsgálva megállapítsák a minőségirányítási rendszer megfelelőségét. Az audit lefolytatása a fejezet későbbi részében kerül részletesen kifejtésre.
- A tanúsító audit eredményeképpen az auditorok javaslatot tesznek a tanúsítás kiadására, melyet a tanúsító szervezet ad ki számukra a regisztrációs díj megfizetése után.
- A tanúsítványt általában magyar és angol nyelven kapják meg a szervezetek, de kérhetik több nyelven is.

A tanúsítvány tartalmazza a következőket:

- szervezet neve és székhelye;
- tanúsító adatai;
- a tanúsítás kiadásának dátuma;
- lejáratának dátuma;
- a szabvány, amely alapján a tanúsítás történt;
- tanúsított területek (és kizárások).

A tanúsítvány bizonyítja, hogy a szervezet minőségirányítási rendszere megfelel a szabvány előírásainak. Feljogosítja a szervezetet arra, hogy kommunikációjában (például levélpapírján, szervezeti reklámjaiban stb.) feltüntesse, hogy tanúsított irányítási rendszerrel rendelkezik, így versenyelőnyszerzési potenciált ad.

Ha a tanúsítási audit nemmegfelelőségeket tár fel, akkor azokat lehetőség szerint azonnal, de legkésőbb a felülvizsgálati audit időpontjáig ki kell javítani, különben a tanúsítvány visszavonásra kerül. (Ha a nemmegfelelőség jelentős mértékű volt, azaz veszélyeztette az igények kielégítését, vagy súlyosan megsértette a szabvány előírásait, akkor a tanúsítvány kiadására nem kerülhet sor.)

A rendszer folyamatos működtetése és a tanúsítás fenntartása

Önmagában a tanúsítás lefolytatása a minőségügyi rendszer belső működése szempontjából nem hoz fordulópontot, hiszen az auditot már működő rendszeren végezték el. A rendszert a szabvány előírásai alapján tovább kell működtetni, elvégezni a belső auditokat, majd egy év elteltével kérni a felügyeleti auditot. A tanúsítás fenntartása díjköteles.

Az ISO-alapú nemzetközi szabványok esetében 3 évente a tanúsítást megújító auditra kerül sor.

Tanúsítási auditot kell kérni, ha a rendszer felépítésében, illetve a bevont területekben jelentős változás állt be (például új üzemet építettek fel, melyet be kívánnak vonni a rendszer hatálya alá).

A rendszer működésének hatásosságát rendszeres vezetőségi átvizsgálások keretében kell a felső vezetésnek ellenőriznie, felülvizsgálnia.







5. Dokumentált információ és felügyelet

Bármely irányítási rendszernek olyan dokumentált információt kell tartalmaznia, amelyet a szabvány megkövetel, és amelyet a szervezet a minőségirányítási rendszer eredményessége szempontjából szükségesként határozott meg a szervezet méretének, a folyamatok komplexitásának és a személyek szakértelmének megfelelően.a kockázatértékelés elvégzése már önmagában a megelőző tevékenység részét képezi.

Követelmények:

- meg kell határozni a felelősségi köröket;
- meg kell adni a teljes információkezelés módját;
- meg kell akadályozni az információvesztést;
- meg kell határozni a hiányosan rendelkezésre álló információkat;
- a szükséges dokumentált információkat felügyelet alatt kell tartani;
- a dokumentumoknak felhasználásra alkalmasnak kell lenniük;
- az érvénytelen dokumentumok felhasználását meg kell akadályozni;
- meg kell határozni az adatvédelem módját.

Az irányítási rendszerek kulcsfontosságú eleme a dokumentációs rendszer, mely egyszerre tartalmazza a szervezet legfontosabb adatait, s jelent bizonyítékot a megfelelőség értékelése során.

A megújult minőségirányítási szabvány (MSZ EN ISO 9001:2015) jelentősen módosít a szabvány korábbi változatának követelményein, lehetővé téve ezzel egy sokkal rugalmasabb, az alkalmazó szervezet adottságaihoz igazodó rendszer kialakítását.

A Nemzetközi Szabványügyi Testület (ISO) minőségirányítási rendszerekkel foglalkozó műszaki bizottsága (ISO/TC 176), az ISO 9000 szabványsorozat alkalmazásának tapasztalatai alapján számos módosítást alkalmazott az új, 2015-ös kiadású szabvány megalkotása során a korábbi verziókhoz képest.

A módosítások egyik fő célkitűzése volt, hogy a szabvány továbbra is alkalmas legyen eltérő méretű és tevékenységű szervezetek számára. A minőségirányítási rendszerek dokumentációjához kapcsolódóan alapvető követelményként került meghatározásra, hogy az újonnan dokumentált információként azonosított kategória illeszkedjen a szervezet adottságaihoz, a kezelt információ mennyiségét és minőségét is tekintve.

A dokumentált információ kategóriáját a fentiek és a MSZ EN ISO 9000:2015 *Minőségirányítási rendszerek. Alapok és szótár* alapján úgy azonosíthatjuk, mint az információk kommunikálásának eszközét, a megfelelőség bizonyítékát, a szervezeti tudás és tapasztalat megosztásának és megőrzésének egyik módszerét.

A szabvány korábbi verziójához képest a 2015. évi kiadás nem határozza meg pontosan, hogy a dokumentumok mely körét tekinti az irányítási rendszer kötelező elemének, csupán arra utal, hogy a minőségirányítási rendszernek tartalmaznia kell azokat a dokumentált információkat, amelyeket a szabvány megkövetel, illetve amelyek az irányítási rendszer hatékonyságához szükségesek.

Fontos változás, hogy e dokumentumok pontos körét tehát a rendszert működtető szervezet határozza meg, a szabvány követelményei elsősorban keretet biztosítanak a minőségirányítási rendszerek egységességének.

A műszaki bizottság útmutatást ad ahhoz, hogy a szervezeteknek mely információkat kell beilleszteni dokumentációs rendszerükbe, az alábbi kategóriák alapján:

- magas szintű dokumentumok, melyek a rendszer céljainak megalapozását szolgálják (a rendszer alkalmazási területe, minőségpolitika és célok);
- alacsonyabb szintű dokumentumok (eljárások, folyamattérképek stb.);
- dokumentumok, melyeket a szervezet azért őriz meg, hogy a célok elérését, a megfelelőség igazolását megadják (feljegyzések).

Az ISO 9001:2015 szabvány már nem tartalmaz „dokumentált eljárásokra” vonatkozó specifikus követelményt. A szabvány dokumentált információkat említ. Ez azonban nem azt jelenti, hogy a vállalatnak már ne lenne szüksége a minőségirányítási kézikönyvére vagy eljárási utasításaira. Amennyiben egy ilyen „dokumentált információ” rendelkezésre áll és eredményes, akkor azt továbbra is lehet használni. A jövőben alapvetően a felhasználóra bízzák a dokumentáció terjedelmének meghatározását, és azt közvetlenül a folyamatok kockázati szintjéhez és komplexitásához kötik.

A szervezeteknek azonosítaniuk kell a vállalat egyes folyamatait és azok kölcsönhatásait. Ez a „folyamatelemzés” még külön hangsúlyt is kap a szabványban.
Az ISO 9001:2015 kifejezetten csak három dokumentumot követel meg, az alkalmazási területet, a minőségpolitikát és a minőségcélokat. Ezen kívül minden vállalat maga határozhatja meg dokumentációjának terjedelmét.

A dokumentált információk igazolására vonatkozó kiegészítő követelményeket 17 alkalommal említi a szabvány, e követelményeket teljesíteni kell, és ezeknek igazolhatóknak kell lenniük.





6. Felülvizsgálatok, auditok

Az **audit** auditbizonyítékok nyerésére és ezek objektív kiértékelésére irányuló módszeres, független és dokumentált folyamat annak meghatározására, hogy az auditkritériumok milyen mértékben teljesülnek.

Az auditálás számos olyan alapelvre épül, amely elősegíti, hogy az audit eredményes és megbízható eszközzé váljon egy cég számára, amely támogatja a menedzsment küldetését és intézkedéseit. Egy audit akkor eredményes, ha információt szolgáltat arról, hogy mit tehet egy szervezet működésének fejlesztése érdekében. Ezeknek az alapelveknek a betartása szükséges ahhoz, hogy megfelelő és elegendő auditkövetkeztetések kerüljenek megfogalmazásra.

Az audit az előirányzatok, eljárások, követelmények vizsgálatát jelenti a folyamatok dokumentumai, a feljegyzések, a ténymegállapítások, az egyéb információk átvizsgálásával.

Az audit végrehajtása mindig többcélú: az auditálás során a vonatkozó szabványok, valamint a jogi és vevői elvárások alapján auditálják, átvizsgálják a megrendelő irányítási rendszerét, és a rendszer alapján az üzemi gyakorlatot.

Az audit eredményeképpen a céget érintő élelmiszerbiztonsági, környezetvédelmi, munkavédelmi, jogszabályból eredő kockázatok csökkennek, visszajelzést kapnak az általuk végzett gyakorlatok, feladatok végrehajtásának megfelelőségéről, az irányítási rendszer hatékonyságáról, illetve a minőségbiztosításhoz, környezetirányításhoz és a munkavédelemhez kapcsolódó szabványoknak való megfelelésről.

Audit/felülvizsgálat
A belső audit célja, hogy a tanúsító auditot megrendelő társaság saját maga vizsgálja meg, hogy megfelel-e a vonatkozó szabvány követelményeinek.

A belső audit lényegében az előirányzatok, eljárások, követelmények vizsgálatát jelenti a feljegyzések, ténymegállapítások, egyéb információk átvizsgálásával.

Az auditok csoportosítása

Az auditokat többféleképpen is csoportosíthatjuk, aszerint, hogy ki végzi az auditot, és mi az audit tárgya.

A **„ki végzi"** szempont szerint megkülönböztetünk

- **külső auditot:**
  - tanúsító audit vagy más néven harmadik fél által végzett audit (ebben az esetben az auditot egy a megrendelő-beszállító kapcsolattól független, harmadik fél, a tanúsító végzi);
  - beszállítói audit vagy más néven második fél által végzett audit (ebben az esetben az auditot a megrendelő, vagyis az ügyfél végzi; üzleti kapcsolatokban ez a külső fél által végzett audit bír még nagy jelentőséggel).
- **belső auditot:**
  - belső audit vagy más néven első fél által végzett audit (ebben az esetben az auditot a saját vállalat munkatársa – vagy az ő megbízásából egy külső szakértő – végzi).

Tanúsító auditok

A tanúsító auditokat mindig egy független külső fél, a tanúsító szervezet hajtja végre a tanúsított cég megbízásából. Tanúsítást kérhet egy vállalat:

- a saját irányítási rendszerére (pl. minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer);
- valamely projektjére vagy tevékenységére;
- vagy valamely termékére.

A tanúsítás mindig a tanúsítás tárgyának felülvizsgálatát jelenti az azzal szemben támasztott (pl. szabvány által meghatározott) objektív követelményrendszerrel szemben, és az annak való megfelelőséget igazolja.

A tanúsítási eljárás mindig egy független, szabályozott eljárás, kötött lépésekkel, felülvizsgálatokkal, dokumentálási kötelezettséggel és meghatározott felelősségekkel. A tanúsítás elvégzéséhez éppen ezért a tanúsító testületnek konkrét eljárással kell rendelkeznie az adott követelményrendszer (pl. szabvány) szerinti tanúsítási eljárás lefolytatására.

Ez az eljárás a gyakorlatban, az üzleti életben akkor jelentős, ha ennek az eljárásnak a megfelelőségét egy külső fél, egy akkreditáló testület is a nemzetközi követelményeknek megfelelően felülvizsgálta és annak megfelelőségét igazolta, azaz akkreditálta.

Belső auditok

A belső audit céljai:
- felkészülés a külső auditokra;
- belső felülvizsgálatok annak érdekében, hogy minden a terv szerint halad-e;
- belső hibák a fejlesztési lehetőségek feltárása céljából.

Az **„audit tárgya"** szempont szerint megkülönböztetünk
- termékauditokat;
- folyamatauditokat (eljárásauditokat);
- rendszerauditokat.

Termékaudit

A szervezetnek auditálnia kell a termékeket a termelés és szállítás meghatározott fázisaiban, hogy igazolja azok megfelelőségét az összes előírt követelmény szerint, úgy, mint a termék összes mérete, funkció, csomagolás, címkézés. A termékauditot előre meghatározott gyakorisággal kell elvégezni.

Folyamataudit (eljárásaudit)

A folyamataudit célja valamely eljárás vagy folyamat minőségének, alkalmasságának megítélése. A vizsgálat során ellenőrzik, hogy az eljárás végrehajtásakor valamennyi vonatkozó előírást, utasítást, szabályzatot, paramétert betartották-e, valamint az előírások alkalmasak-e a folyamatok szabályozására, hatékony megvalósítására, a folyamatok lefolyását az előírások szerint dokumentálják-e, a vonatkozó dokumentumok, feljegyzések alkalmasak-e a folyamat minőségének bizonylatolására. A használt dokumentumokat abból a szempontból értékelik, hogy célszerűek-e, nem tartalmaznak-e ellentmondásokat, redundanciákat.

Rendszeraudit

A rendszeraudit tárgya maga a tanúsítandó/tanúsított rendszer (pl. minőségirányítási rendszer, környezetközpontú irányítási rendszer, információbiztonsági irányítási rendszer stb.). A rendszeraudit lefolytatása során mindig az adott rendszer és a hozzá kapcsolódó törvényi szabályozás (szabvány) mondja ki a követelményeket.

Az auditálás alapelvei

Az auditálás az alábbiakban részletezett hat alapelvre épül, melyeket az auditoroknak és a felelős vezetőnek be kell tartaniuk:

1. A tisztességes magatartás a szakmai hozzáértés alapja

A munkájukat becsületesen, gondosan és felelősséggel végezzék, tartsák be és tegyenek eleget az alkalmazandó jogszabályi követelményeknek, bizonyítsák felkészültségüket munkavégzés közben, munkájukat pártatlanul végezzék, azaz maradjanak becsületesek és elfogulatlanok minden üzleti kapcsolatukban, legyenek érzékenyek minden hatásra, ami befolyásolhatja véleményüket egy audit végrehajtása során.

2. Tárgyilagosság: a valóságnak megfelelő és pontos jelentés kötelezettsége

Az audit megállapításai, az audit következtetései és az auditjelentések a valóságnak megfelelően és pontosan tükrözzék az audit tevékenységeket. A jelentésnek ki kell térnie az audit során tapasztalt jelentős akadályokra, valamint az auditcsoport és az auditálás alatti szervezet közötti megoldatlan véleményeltérésekre. A kommunikáció legyen a valóságnak megfelelő, pontos, tárgyilagos, jól időzített, világos és teljes.

3. Kellő szakmai gondosság: szorgalom és ítélőképesség alkalmazása az auditálás során

Az auditorok járjanak el kellő gondossággal feladatuk fontosságának, valamint az ügyfél és más érdekelt felek bizalmának megfelelően. Fontos tényező továbbá a kellő szakmai gondossággal végzett munkájukban, hogy minden audithelyzetben rendelkezzenek az átgondolt döntések meghozatalának képességével.



4. Bizalom: az információk biztonsága

Az auditorok legyenek körültekintőek a munkájuk során megszerzett információk felhasználásában és megóvásában. Az auditor vagy az audit ügyfele ne használja fel az auditinformációkat nem helyénvaló módon személyes haszon céljára vagy olyan módon, amely sérti az auditálás alatti szervezet jogos érdekeit. Ez a fogalom magában foglalja az érzékeny és bizalmas információk megfelelő kezelését.

5. Függetlenség: az audit pártatlanságának és az auditkövetkeztetések objektivitásának alapja

Az auditorok legyenek függetlenek az auditált tevékenységtől, ahol csak lehetséges, és minden esetben úgy járjanak el, hogy mentesek legyenek az elfogultságtól és az összeférhetetlenségtől. Belső auditok esetében az auditorok legyenek függetlenek a felülvizsgált funkció operatív irányítóitól. Az auditorok őrizzék meg objektivitásukat a teljes auditfolyamat során annak érdekében, hogy az audit megállapításai és következtetései csak az audit bizonyítékain alapuljanak.

Kis szervezetek esetében olykor nem lehetséges, hogy a belső auditorok teljesen függetlenek legyenek a felülvizsgált tevékenységtől, de tegyenek meg mindent az elfogultság megszüntetésére és az objektivitás erősítésére.

6. Bizonyítékokon alapuló megközelítés: ez az észszerű módja annak, hogy – módszeres auditfolyamatban – megbízható és reprodukálható auditkövetkeztetésekre jussanak

Az audit bizonyítékai legyenek igazolhatók. Általában a rendelkezésre álló információkból vett mintákon alapuljanak, mivel az auditot korlátozott időtartamon belül és korlátozott erőforrásokkal végzik. A mintavételt használják helyesen, mivel ez szorosan összefügg azzal, hogy milyen mértékben lehet megbízni az audit következtetéseiben.



7. Tanúsíttatás és tanúsítványok/ Megfelelőségértékelés

A nyújtott termékek és szolgáltatások magunkban hordozzák azt az ígéretet, hogy a rájuk vonatkozó (pl. minőségi, környezetvédelmi, élelmiszerbiztonsági stb.) elvárásoknak megfelelnek. Az elvárt igény gyakran közvetlenül kapcsolódik a nemmegfelelőségből eredő negatív hatás elkerüléséhez. Minél súlyosabbak a következmények, annál valószínűbb, hogy az érdekelt felek bizonyítékot várnak a működés elvárasainak igazolt megfelelőségére.

Ha egy termék és szolgáltatás megfelel az elvárt követelményeknek, azon mód, hogy a tevékenység végzéséhez irányítási rendszert működtetnek, számos előnnyel jár minden érdekelt fél számára, de a döntéshozók mérlegelését nagymértékben befolyásolják az alábbi tényezők:

- bizalmat kelt az érdekelt felekben;
- folyamatok nagyfokú szabályozottsága;
- hatáskörök és felelősségek pontos rögzítése;
- megkülönböztethetőség a konkurenciától.

A megfelelőségértékelési eljárás a 765/2008/EK rendelet 2. cikk 12. pontja értelmében az az értékelési eljárás, amely bizonyítja, hogy egy termékkel, eljárással, szolgáltatással, rendszerrel, személlyel vagy szervezettel kapcsolatos, meghatározott követelmények teljesültek. A megfelelőségértékelésnek különböző típusai léteznek (termékre, rendszerre és személyzetre vonatkozó megfelelőségértékelések), melyek különböző megfelelőségi kimeneteket eredményeznek. Megfelelőségértékelési tevékenységeket végezhetünk első, második és harmadik fél általi formában.

A szabványok alkalmazása rendkívül fontos szerepet tölt be a megfelelőségértékelési eljárásokban. A tanúsítási eljárásokra vonatkozó fő követelményszabvány-család számos olyan része került kiadásra, amelyek a különböző típusú irányítási rendszerekkel kapcsolatos auditori kompetenciákkal foglalkoznak, melyek az egységes kritériumrendszer felállítását támogatják.

Jelen fejezet az irányítási rendszerek harmadik fél általi megfelelőségértékelési eljárás (tanúsítás) általános rendszerét és a hozzá kapcsolódó fogalmakat mutatja be.

Irányítási rendszer

A menedzsmentrendszer vállalatirányítási eszköz, összefoglalóan kezeli egy szervezet üzleti tevékenységének egymással összefüggő részeit, hogy elérje céljait. Ezek a célkitűzések számos különböző témához kapcsolódhatnak, beleértve a termék- vagy szolgáltatásminőséget, a környezetvédelmi teljesítményt, a munkahelyi egészségvédelmet és biztonságot, az élelmiszer-biztonságot stb.

A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) műszaki bizottságai által közmegegyezéssel elfogadott és létrehozott irányítási rendszerek követelményei általános érvényűek, és szándék szerint bármely szervezetre alkalmazhatóak, tekintet nélkül annak típusára, méretére, bonyolultsági szintjeire. A megfelelés mindig az egyes szervezetek sajátos kontextusától függ. A kis- és mikrovállalkozások esetén ez egyszerűen azt jelenti, hogy a vállalat tulajdonosa erőteljes vezetői szerepet tölt be kisebb dokumentált információk mennyiségével, míg a bonyolultabb vállalkozások esetében magasan dokumentált szabályozottság a gyakorlat.

Az irányítási rendszerszabványok felépítésére és tartalmára vonatkozó ISO-követelményeket – amelyek mindegyike az ISO által kidolgozott magas szintű szerkezeti felépítéssel (HLS = high level structure), azonos alapszöveggel és közös szakkifejezésekkel, valamint az ezekhez tartozó fogalommeghatározásokkal bír – úgy alakították ki, hogy segítsék az alkalmazókat a többféle ISO irányítási rendszerszabvány bevezetésében.

Az irányítási rendszerek legelterjedtebb típusai:
- az **MSZ EN ISO 9001** Minőségirányítási rendszer;
- az **MSZ EN ISO 14001** Környezetközpontú irányítási rendszer;
- az **MSZ ISO 45001** Munkahelyi egészségvédelem és biztonság irányítási rendszer;
- az **MSZ EN ISO 22000** Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer;
- az **MSZ ISO/IEC 27001** Információbiztonsági irányítási rendszer;
- az **MSZ EN ISO 50001** Energiairányítási rendszer.

Tanúsító szervezetek

A tanúsítás értéke az általános bizalomnak és hitnek a mértéke, amelyet a harmadik fél által végzett pártatlan és felkészült értékelés kelt.

Az ISO/IEC 17021-1 szabvány alapelveket és követelményeket tartalmaz mindenféle típusú irányítási rendszer auditjának és tanúsításának felkészült, következetes és pártatlan végzésére.

A bizalom keltésének alapelvei közé tartoznak:
- pártatlanság;
- kompetencia;
- felelősség;
- nyíltság;
- bizalmas ügykezelés;
- reagálás a panaszokra;
- kockázatalapú megközelítés.

Jelenleg a hazai tanúsítási piacon erős a versenyhelyzet, az elérhető tanúsító szervezetek rendelkezésre állnak a nemzetközi anyaszervezettel bíró tanúsítótól a nonprofit köztestületig, akik első látásra ugyanazt kínálják.

Az ár a legfontosabb kritériumok egyike, azonban nem lehet egyedüliként csak ez a döntő kiválasztási szempont az együttműködéshez.

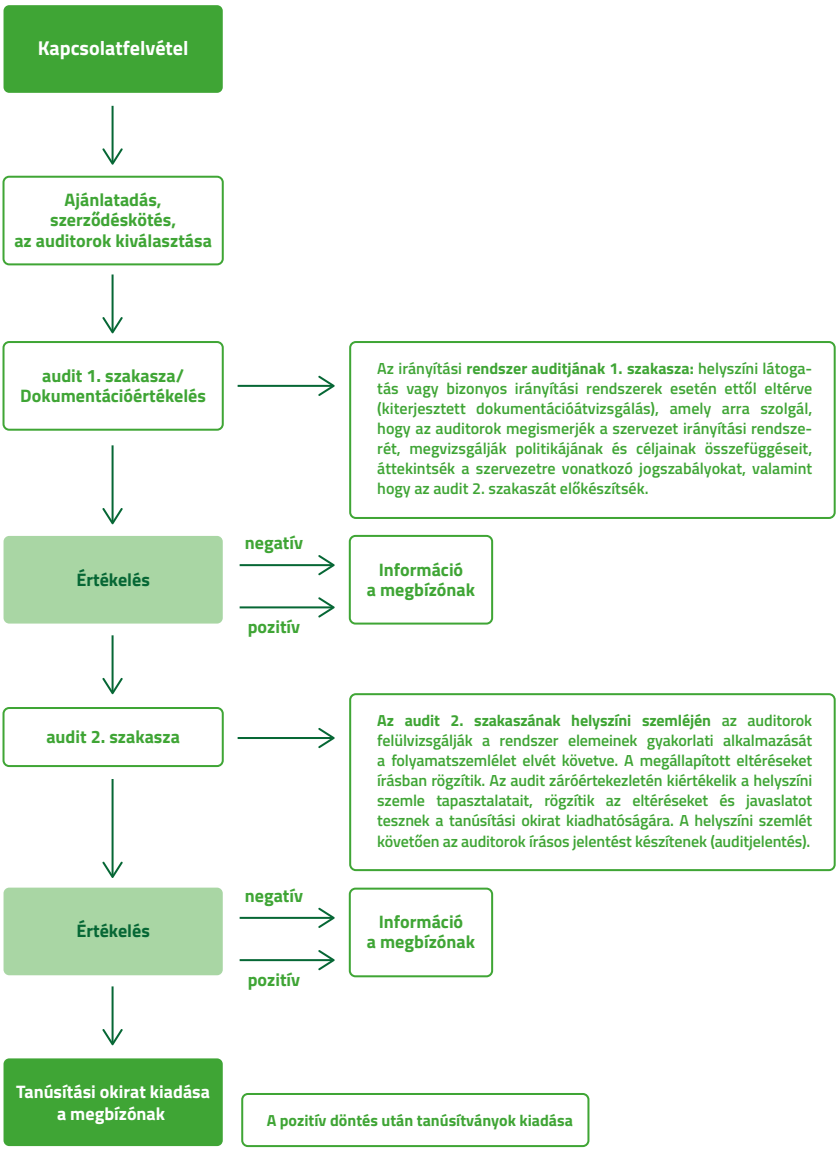
Az alábbi felsorolás támpontot nyújthat a tanúsító kiválasztásánál:
- **Akkreditáció:** Meg kell vizsgálni, hogy az adott tanúsító szervezet rendelkezik-e akkreditációval, továbbá az akkreditáció magában foglalja-e azt a szakterületet, amelyet a tanúsítandó ügyfél alkalmazási területe lefed.
- **Hírnév:** Ha a tanúsítványt marketingcélokra szeretné használni, akkor valószínűleg olyan tanúsítót célszerű választani, aki szilárd hírnévvel rendelkezik a piacon.
- **Referencia:** A referenciaigazolásokból információt kapunk arról, hogy a tanúsító szervezet mennyi gyakorlattal rendelkezik azon a területen, amelyre a tanúsítást kéri a szervezet.
- **Tanúsítványkiadási döntés:** Ha a tanúsító szervezetnek külföldi anyaszervezeti döntés szükséges a tanúsítvány kiadásához hosszabb időtartalommal kell számolni.
- **Nyelv:** Multinacionális vállalatok esetén, ahol az üzleti nyelv és egyes esetekben a szabályozó dokumentumok nyelve is a tulajdonosi kör igényeihez igazodik, fontos, hogy a tanúsító szervezet szakemberei (auditorai) tárgyalóképes nyelvtudással rendelkezzenek, vagy megfelelő tolmács segítségével tudják az objektív bizonyítékokat összegyűjteni.
- **Integrált eljárások:** Korunkban a tanúsításra váró ügyfelek legritkább esetben rendelkeznek egy irányítási rendszerrel, általában két vagy három irányítási rendszert is működtetnek. Amennyiben a tanúsító szervezet képes integrált auditok végrehajtására, úgy az integrált audit kevesebb időt vesz igénybe, mint több különálló rendszer tanúsítási eljárása, így az összköltség is kevesebb.

Tanúsítás

A tanúsító audit csak néhány napot vesz igénybe, de a tanúsításhoz vezető út a szervezet jellemzőitől, tevékenységétől, szervezeti nagyságától, a tevékenység összetettségétől függően lényegesen hosszabb.
A tanúsítási ciklus egy 3 éves folyamat, amely a kezdeti tanúsítási auditot (1. ábra) és az éves felügyeleti auditokat (2. ábra) tartalmazza. A tanúsítvány lejárata előtt megkezdett újratanúsítási audit egy következő ciklust foglal magában, amely az okirat-megújítást és a hozzá kapcsolódó felügyeleti auditokat jelenti.
A tanúsítás folyamatának általános alapfeltételei a következők:

- 3 hónapos rendszerműködés;
- teljes körű belső audit;
- vezetőségi átvizsgálás.

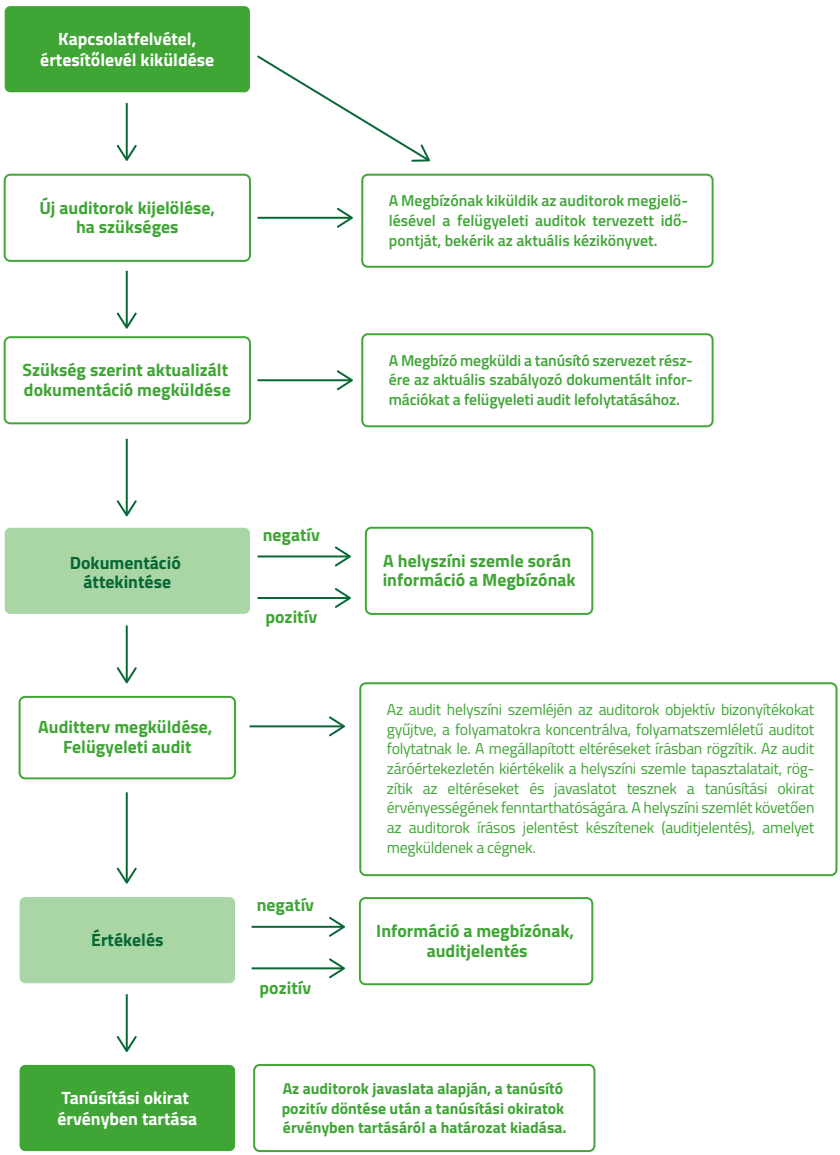




1. ábra *Tanúsítási audit*

Az irányítási rendszer évenkénti felülvizsgálata a tanúsítvány hároméves érvényességi időtartamán belül évente 1 alkalommal történik.

A kezdeti tanúsítástól számított első felügyeleti auditot a tanúsítási audit helyszíni szemléjének utolsó napjától számított 12 hónapon belül le kell folytatni.



2. ábra *Felügyeleti audit*

Tanúsítványok, tanúsítási emblémák

Alapesetben a tanúsítványok a kiadástól számított 3 évig érvényesek, ettől eltérő, amikor az irányítási követelményszabványok felülvizsgálata után a Nemzetközi Akkreditálási Fórum (IAF) előírásai alapján meghatározott áttérési véghatáridőt határoznak meg.

A tanúsítványok kötelezően tartalmazandó elemei között a tanúsítási dokumentumban meg kell határozni a következőket:

- a tanúsított ügyfél nevét és földrajzi helyét (vagy központjának földrajzi helyét és azokat a helyszíneket/telephelyeket, amelyek a több helyszínre vonatkozó tanúsítvány alkalmazási területéhez tartoznak);
- a kiadási dátumot;
- a lejárat vagy a megújítás esedékességének dátumát;
- az egyedi azonosító kódot;
- az irányítási rendszerszabványt és/vagy más rendelkező dokumentumot;
- a tanúsítás alkalmazási területét minden egyes telephelynek megfelelően, anélkül, hogy félrevezetőek és félreérthetőek lennének;
- a tanúsító testület nevét, címét és tanúsítási jelét; egyéb jeleket (pl. akkreditálási jelkép, ügyfél logója) anélkül, hogy félrevezetőek és félreérthetőek lennének;
- minden egyéb információt, amelyet a tanúsításhoz alkalmazott szabvány és/vagy más rendelkező dokumentum megkövetel.

Hivatkozás a tanúsított státuszra, valamint a jelek használata

Követelmény, hogy a tanúsító testületnek legyenek szabályai minden olyan irányítási rendszer tanúsítási jelére és tanúsítványainak használatára, amelyet a tanúsított ügyfelei részére engedélyez. Ezeknek a szabályoknak többek között biztosítaniuk kell a jel visszavezethetőségét a tanúsító testületre. Nem fordulhat elő semminemű félreértési lehetőség sem a jelben, sem a kísérő szövegben arra nézve, hogy mit tanúsítottak, és melyik tanúsító testület adta meg a tanúsítást. Ezt a jelet nem szabad használni sem terméken, sem annak csomagolásán, sem más olyan módon, amely úgy értelmezhető, hogy ez a termék megfelelőségét jelenti. A tanúsító szervezetek a tanúsítványokat és a tanúsítási emblémák használatát minden audit alkalmával ellenőrzik a tanúsított partnereknél. Az ISO-logó bejegyzett védjegy, így az ISO logóját és az ISO rövid nevét az ISO-irányelveknek megfelelően az ISO tagjai és az ISO technikai bizottságai használhatják.



Mellékletek

1 AZ ÉLELMISZERBIZTONSÁGI MENEDZSMENTRENDSZEREK ÉRVÉNYES SZABVÁNYAI
2 MSZ EN ISO 22000:2018 KÖVETELMÉNYEK SZERKEZETE
3 ISO 22002-1 KÖVETELMÉNYEI FSSC 22000 / 2. RÉSZ
4 FSSC 22000V5 KIEGÉSZÍTŐ KÖVETELMÉNYEK
5 AZ MSZ ISO/TS 22002-1:2011 KÖVETELMÉNYEI
6 BRC FOOD V 8 SZABVÁNYKÖVETELMÉNYEK
7 BRC V8 ALAP KÖVETELMÉNYEK
8 IFS FOOD TERMÉK KATEGÓRIÁK
9 IFS TECHNOLÓGIAI KATEGÓRIÁK (KOCKÁZATOK FIGYELEMBEVÉTELÉVEL)
10 IFS KÖVETELMÉNYEK JEGYZÉKE
11 IFS KO ALAPKÖVETELMÉNYEK JEGYZÉKE

Felhasznált irodalom

[1] MSZ EN ISO 9001:2015
Minőségirányítási rendszerek. Követelmények (ISO 9001:2015)

[2] MSZ EN ISO 14001:2015
Környezetközpontú irányítási rendszerek. Követelmények alkalmazási útmutatóval (ISO 14001:2015)

[3] MSZ ISO 45001:2018
A munkahelyi egészségvédelem és biztonság irányítási rendszere. Követelmények alkalmazási útmutatóval

[4] MSZ EN ISO 22000:2018
Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények (ISO 22000:2018)

[5] MSZ ISO/IEC 27001:2014
Informatika. Biztonságtechnika. Információbiztonság-irányítási rendszerek. Követelmények

[6] MSZ EN ISO 50001:2019 Energiagazdálkodási irányítási rendszerek. Követelmények alkalmazási útmutatóval (ISO 50001:2018)

[7] Bácskai Zsolt: ISO 9001 és ISO 14001: a 2015-ös verziók változásainak kritikus pontjai, az eddigi auditok gyakorlati tapasztalatai (Tanúsítási vezető: Bureau Veritas Magyarország Kft.) FRAMEWORK KONFERENCIA 2017.

[8] IFS Food v6.1 (International Featured Standards) Szabvány az élelmiszertermékek minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági auditálásához (IFS-kiadvány hivatalos magyar fordítása, 2012. 01.)

[9] Surányi József (Lexodus Kft.) előadása: Az IFS 6.1. újdonságai
(időpont: 2018. 03. 08., helyszín: Budapest)

[10] Győrfi László (SGS Hungária Kft.) előadása:
Auditori tapasztalatok az IFS élelmiszer-hamisítási követelményeivel kapcsolatban
(időpont: 2018. 11.30., helyszín: Budapest)

https://www.ifs-certification.com
https://www.apave.hu/Tanusitas/ISO-22000.html?gclid=Cj0KCQjw2v7mBRC1ARIsAiw34-W10dbI0_5ykYa8jA-AHVWQutFv16hybb9fQFMQPanVMcJHvuT
https://mav-it.hu/iso22000
https://www.poligont.hu/rendszerek/iso-22000-2005
https://www.iso.org/iso-name-and-logo.html
https://www.uzemengedely.hu/auditalhato-rendszerek/
https://www.nak.hu/hirek/2665-msz-en-iso-22000/file
https://tqconsulting.hu/ifs-food/
http://www.isoszakerto.hu/hireink/693-az-auditalas-alapelvei
https://hu.wikipedia.org/wiki/Audit
https://denkstatt.eu/szolgaltatasaink/auditok/?lang=hu
http://www.certtanusito.hu/hir/dokumentalt-informacio-az-msz-en-iso-90012015-szabvany-valtozasai
https://www.isoforum.hu/media/hirek/files/BacskaiZsolt-eloadasv2.pdf
http://www.szervez.uni-miskolc.hu/blaci/minmen/rendszerpts_s_felkszls_a_tanstsra.html
https://committee.iso.org/sites/tc176sc2/home/projects/ongoing/iso-ts-9002.html
www.iso.org/iso/catalogue_detail.htm?csnumber=66204
https://www.ifs-certification.com/images/standards/ifs_food7/documents/standards/IFS_Food7_en.pdf



A kiadvány szerzői és lektorok

Szerzők:

Bogdán András, a Budapesti Műszaki Egyetem vegyészmérnöki karán szerzett diplomát 1982-ben, majd a Külkereskedelmi Főiskolán, illetve a Zeeland Polytechnic főiskolán (Hollandia) TQM szakközgazdász diplomát (Master's) szerzett. A húsiparban kezdett dolgozni 1982-ben, művezető, technológus, majd minőségirányítási vezető munkakörökben. 1998-tól a Somogy megyei élelmiszer-felügyeleti hatóság élelmiszerbiztonsági felügyelője, elsőfokú hatósági jogkörrel. Az EOQ MNB és a Magyar TQM szövetség tagja. EOQ TQM Leader, EOQ Food Safety System Manager oklevéllel rendelkezik. FVM bejegyzett szakértő az állategészségügy, az élelmiszer-biztonság fő szakterületen belül élelmiszer-minőségügyi területre (engedélyszám: 75607/2005), illetve az élelmiszer-minőség-ellenőrzés fő szakterületen belül minőségszabályozás területre (engedélyzám:75607/1/2005).

Dirner Attila élelmiszermérnök, közel 10 év szakmai tapasztalattal rendelkezik az élelmiszer-előállítás, termékfejlesztés terén. Évekig vezetett élelmiszeripari üzemet. Jelenleg termék- és technológiai fejlesztésekkel, minőségbiztosítással, valamint felnőttképzés keretében gyakorlati oktatással foglalkozik. A DIATRA Mérnöki Iroda Kft. alapítója és vezető technológusa. Főbb szakterületei: HACCP-rendszerek, élelmiszer-biztonság, képzés, oktatás.

Dr. Erdélyi Mihály élelmiszermérnök, szakmérnök, vezető auditor. Doktori címet a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszer-tudományi Karán Élelmiszer-technológia szakterületen szerzett. Termelői tapasztalatszerzés, majd 5 év konzervipari kutatás-fejlesztést követően 15 évig a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem adjunktusa, az Élelmiszeripari Kar kísérleti üzemének vezetője. Az Érzékszervi minősítés tárgyat és Laboratóriumot is ez idő alatt alapította meg. A '90-es évek végétől élelmiszerbiztonsági auditorként és oktatóként is tevékenykedik. Az utóbbi évtizedben ISO 22000 és FSSC nemzetközi auditokat végez mint az NQA USA vezető auditora. A Magyar Szabványügyi Testület Érzékszervi Minősítés Munkacsoportjának elnöke (1996–2014), jelenleg az Élelmiszerbiztonsági Szabványosítási Munkacsoport elnökhelyettese (2014-től).

Kéki Zsuzsanna agrármérnökként szerzett diplomát, majd környezet-, munkavédelem és energiairányítás területen továbbképzéseken vett részt. A diploma megszerzése után a HAJDÚ-BÉT Rt.-nél kezdte meg munkáját, ahol a cégvezetés elképzelése a második vezetői vonal kiépítése volt egy kulcsember-utánpótlási program keretén belül. 2000-ben a MSZT Tanúsítási Titkárságán folytatta pályafutását, ahol először tanúsítási menedzserként kezdett dolgozni, majd 2015-től főosztályvezető-helyettesi pozíciót töltött be. Jelenleg az MSZT Tanúsítási Titkárságának főosztályvezetője és minőség-, környezetközpontú, munkahelyi egészségvédelemi és élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek vezető auditora. Szakterülete a közismert irányítási követelményszabványok mellett az IQNet (Nemzetközi Tanúsítási Hálózat) által kifejlesztett IQNet SR 10 társadalmi felelősségvállalási irányítási rendszer. Elkötelezett a magas színvonalú tanúsítási szolgáltatások nyújtása iránt. Kijelölés alapján 2019 óta tagsági feladatokat lát el a Minőségrendszerek Elismerésének Nemzeti Bizottságában.

dr. Schöberl Erika okleveles élelmiszermérnök, jelenleg a Honett Szerviz Zrt. élelmiszerbiztonsági vezetője. Diplomáját az egykori Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemen szerezte. Az Országos Húsipari Kutatóintézet munkatársaként több éves húsipari gyakorlatra tett szert a minőségügy területén. A HUMIL Kft.-nél (a korábbi Húsipari Központ Minőségügyi Leányvállalatának jogutódjánál) közel 20 évig foglalkozott a húsipari szabványosítás és a minőségügy feladataival. Minőségirányítási tapasztalatokra tett szert a tea- és kávégyártási ágazatban is. Doktori fokozatát 1995-ben szerezte húskészítmények dúsítása növényi rostokkal témakörben. 2012 óta minőségirányítási rendszerek kialakításával, illetve auditokra való felkészítéssel foglalkozik élelmiszeripari cégek számára. A MÉTE Hírlevél című elektronikus folyóirat szerkesztője.

Sósné dr. Gazdag Mária vegyészmérnök, élelmiszer-technológus, a műszaki tudományok kandidátusa. Doktori címet a Budapesti Műszaki Egyetem Vegyészmérnöki Karán az élelmiszer-kémia szakterületen szerzett. Elvégezte a Külkereskedelmi Főiskola TQM szakközgazdász képzését. Élelmiszeripari szakértő, több tanúsító szervet regisztrált vezető auditora az élelmiszer-biztonság, minőségügy és környezetvédelem területén. 26 év konzervipari és 5 év hűtőipari kutatás-fejlesztési tapasztalattal évtizedek óta a Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület Tartósítóipari Szakosztályának, 3 éve pedig a Magyar Szabványügyi Testület Élelmiszerbiztonsági Szabványosítási Munkacsoportjának is az elnöke. Címzetes főiskolai tanár, a Debreceni Egyetem Doktori Tanácsának tagja.

Traszkovics Zsolt élelmiszermérnök, több mint 20 év szakmai tapasztalattal rendelkezik, melynek egy részét a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézetben, csomagolásfejlesztés területén, nagyobb részét az élelmiszerfejlesztés és -előállítás, technológiafejlesztés, szakmai oktatás képzés területén szerezte. Gyakorlatias szemléletmódjának köszönhetően, kiváló oktató, előadó. 18 évig volt középiskolai szaktanár, jelenleg is számos szakmai felnőttképzés oktatója. A DIATRA Mérnöki Iroda Kft. alapítója, ügyvezetője, a Teletál cégcsoport minőségbiztosítási vezetője. A Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának meghívott előadója, a Magyar Élelmiszer-tudományi és Technológiai Egyesület és az Országos Szakmai Vizsgaelnöki Névjegyzék tagja. Főbb szakterületei: technológiai tervezés, fejlesztés, élelmiszer-biztonság, képzés, oktatás.

Lektor:

Petrányi Adrienn okleveles terminológus, magyar nyelvi lektor. A Károli Gáspár Református Egyetem Bölcsészettudományi Karán 2011 januárjában magyar nyelv és irodalom alapképzésen, ezt követően 2014 januárjában terminológia mesterképzésen szerzett diplomát. Szakmai tapasztalatát kezdetben gyakornokként a Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézetében, később könyvkiadó szakemberként az Akadémiai Kiadóban szerezte. 2015 májusától a Magyar Szabványügyi Testület magyar nyelvi és módszertani lektora. Főbb feladata a magyar nemzeti szabványosítás területén a magyar nyelven megjelenő szabványok, valamint a Magyar Szabványügyi Testület havi folyóiratának lektorálása.

Felelős kiadó: Győrffy Balázs elnök, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara
Felelős szerkesztő: Polczer Katalin, Sósné dr. Gazdag Mária
Kreatív vezető, kiadvány - és borítóterv: Nagy-Tószegi Bálint
Grafikai tervező, tördelő: Nizák Júlia
Kiadja: © Nemzeti Agrárgazdasági Kamara – minden jog fenntartva
Kiadás: 2020.

ISBN 978-615-5307-68-3
ISSN 2631-0864

A kiadvány kizárólag tájékoztatás céljából került összeállításra, ezért nem garantáljuk a kiadványban szereplő információk helytállóságát, pontosságát vagy teljességét, és nem vállaljuk a felelősséget az esetleges tévedések vagy hiányosságok tekintetében. A fenti információk tájékoztató jellegűek, nem kapcsolódik hozzájuk kötelezettségvállalás, és ha valaki azok alapján, illetve azok figyelembe vételével kíván eljárni, akkor ezt kizárólag saját felelősségére teheti és a felhasználóknak minden szükséges óvintézkedést meg kell tenniük ezen információk felhasználása előtt. A kiadványt kizárólag a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara kifejezett engedélyével lehet bármilyen módon sokszorosítani, és amennyiben a kiadvány továbbadásra kerül, akkor biztosítani kell annak változatlan, az eredetivel pontosan megegyező formában történő sokszorosítását.

Ajánljuk figyelmébe a BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS kiadványsorozat további köteteit:

1. Higiéniai alapismeretek az élelmiszeriparban
2. Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazása

NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

1115 Budapest, Bartók Béla út 105-113.
Telefon: +36 80 900 365
ugyfelszolgalat@nak.hu
www.nak.hu



SZÉCHENYI 2020

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Mezőgazdasági
Vidékfejlesztési Alap

A VIDÉKI TÉRSÉGEKBE BERUHÁZÓ EURÓPA

Az EMVA támogatások végrehajtására kijelölt hatóság
a Miniszterelnökség Vidékfejlesztési Program Irányító Hatósága.