

A minőségmenedzsment szerepe a közétkeztetésben – élelmiszerbiztonság, HACCP

Ifj. Süllős Gyula

Pensio 17 Kft.

Érkezett: 2010. május 3.

A cikk áttekintést nyújt az élelmiszerbiztonság jelentőségéről, különös tekintettel a vendéglátás és a közétkeztetés minőségbiztosítását és biztonságát befolyásoló tényezőkre. Felhívja a figyelmet a HACCP-rendszer alkalmazásának vendéglátó tevékenységgel összefüggő sajátosságaira, az élelmiszer eredetű megbetegedésekhez vezető technológiai körülmények körültekintő szabályozásának fontosságára, valamint a vendéglátás élelmiszerbiztonsági helyzetének javítását célzó lehetőségekre.

Az élelmiszerbiztonság jelentősége napjainkban

Az élelmiszerelőállítás és -forgalmazás nagy jelentőségű gazdasági tevékenység, melynek alapvető feladata a lakosság elegendő mennyiségű és a fogyasztók által elfogadott minőségű, biztonságos élelmiszerekkel való ellátása. A nem megfelelő minőségben előállított élelmiszerek megbetegedéseket okozhatnak, a fogyasztók egészségét veszélyeztetik, és súlyos esetben halálos kimenetelűvé is válhatnak. Az élelmiszerek, ételek fogyasztásra való alkalmasságát a minőségét jellemző táplálkozásbiológiai, élvezeti és használati értéke mellett alapvetően az egészségügyi biztonságuk határozza meg. Az élelmiszerbiztonságot veszélyeztető tényezők fizikai, kémiai (vegyi) illetve biológiai és egyéb tényezők lehetnek (Farkas, 2006.). A hazai és nemzetközi megbetegedési statisztikák azt mutatják, hogy ezt a biztonságosságot leginkább kórokozó mikrobák és egészségre káros vegyületek veszélyeztetik, ami az ételfertőzésekkel, ételmérgezésekkel összefüggő események, valamint az ezekből eredő megbetegedések magas számában is kifejezésre jut. A hazai és nemzetközi megbetegedési statisztikák azt mutatják, hogy a visszaszorításukra irányuló törekvések ellenére a fejlett országok magas színvonalú higiéniai viszonyai között is igen nagy számban jelentkezik az élelmiszer eredetű megbetegedések és évről évre egyre nagyobb számban jelentkezik a kórokozó mikrobák okozta ételártalmak, és növekszik a mikotoxinok és különböző vegyi anyagok

(pl. dioxinok) okozta élelmiszerbiztonsági veszély. Napjainkban az élelmiszerbiztonsági helyzetet a zoonotikus (állatról emberre terjedni képes) kórokozók és az általuk okozott megbetegedések határozzák meg. Ezek a kórokozók az élő állatokba bekerülve azok fertőzését okozzák, és elsődleges szennyeződésként bekerülhetnek az élelmiszerláncba vagy másodlagos szennyeződésként nyersanyagokból, környezetből, eszközökről, személyekről keresztiszennyeződésként jelentkezhetnek.

Az ételfertőzés és ételmérgezések kialakulásában megmutatkozó kedvezőtlen tendenciák okait nem ismerjük kellően, de nyilvánvalóan összefüggésben vannak mikrobiológiai, szocioökonometria, demográfiai okokkal, és az emberek egészségi állapotának romlásával (Bánáti 1998a, Farkas, 2004; Farkas, 2007; Käferstein, et al., 1996; Fehér, 2006; Baert et al., 2005).

A szerzők többsége az alábbi összefüggéseket emeli ki:

- Az élelmiszerellátásban bekövetkező változásokat: intenzív mezőgazdasági termelés, tömegessé vált élelmiszertermelés, globalizált élelmiszer-kereskedelem, hosszabbá váló termékánc, új kíméletesebb élelmiszeripari eljárások alkalmazása, a gyorsított üzemek térnyerése, take away üzletek, illetve az ételek házhoz szállításának új tendenciája.
- A demográfiai és egészségi állapotban bekövetkező változások jelentőségét: átlagéletkor növekedése, idősödő lakosság, meggyengült immunrendszerű emberek számának növekedése, fogékony, fokozott érzékenységgel rendelkező népességcsoportok (idősek, kisgyerekek, terhes és szoptató nők stb.).
- A szocio-kulturális körülmények változását: növekvő urbanizáció, fogyasztói életvitel változása, a „házon” kívüli étkezések számának növekedése, megváltozott fogyasztói igények, a „modern fogyasztó” mikrobiológiailag ellentmondásos igényei, a kíméletesebben feldolgozott, tápértéket jobban megőrző élelmiszerek vásárlása, a fogyasztói életvitel változása, turizmus növekedése, megszokottá válása, külföldi étkezési szokások terjedése stb.
- A mikrobiológiai okokat: a mikroorganizmusok alkalmazkodó képességének növekedése, új romlást okozó fajok és új kórokozók megjelenése, „régiek” alkalmazkodása, kórokozó tulajdonság megváltozása, megnövekedett virulencia, fertőzőképesség, rezisztencia egyes antimikrobás hatásokkal szemben, multi-

rezisztens tulajdonságú kórokozók kialakulása, pszichotróf patogének okozta veszély növekedése.

- A környezetszennyezés és a globális klímaváltozás jelentőségét: fokozódó mikotoxin-veszély, hűtőlánc fenntartási gondok növekedése, mikrobás szennyezettség növekedésének lehetősége.

Az 1990-es évek élelmiszer botrányai jelentősen hozzájárultak az európai élelmiszerszabályozás megreformálásához, és összhangban a világméretű törekvésekkel (FAO/WHO Codex Alimentarius, WTO) az élelmiszerek szabad áramlásának biztosítása mellett a fogyasztók biztonságának és egészségének védelme került az élelmiszerszabályozás középpontjába. A fogyasztóvédelem felértékelődése és az élelmiszerbiztonság iránti igény növekedése új élelmiszerbiztonsági elvek és megközelítési módszerek alkalmazását hívta életre, mint pl. a termőföldtől a fogyasztók asztaláig történő nyomon követés, a kockázatelemzés, és az élelmiszervállalkozókra (termelő, feldolgozó, kereskedő) áthárított termékfelelősség (Biacs, 2007).

Az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének – a termőföldtől a fogyasztó asztaláig – együtt kell működnie az élelmiszerbiztonság megteremtésében, és olyan minőségbiztosítási és élelmiszerbiztonsági rendszereket kell alkalmaznia, amelyek egymásra épülésével biztosítható a fogyasztók biztonsága (Biacs, 2007).

Népegészségügyi szempontból különösen nagy jelentőségű a vendéglátás és a közétkeztetés keretében végzett tevékenység, mert a feltételrendszer hiányosságaiból, a nem eléggé körültekintő munkavégzésből, vagy éppen az ismeretek hiányából eredő higiéniai hibák igen nagy kockázatot jelentenek a fogyasztókra, és tömeges megbetegedéseket okozhatnak.

Ezt az élelmiszer eredetű megbetegedések statisztikai adatai is alátámasztják. Ámbár az ételfertőzési és ételmérgezési események legnagyobb részét a magánháztartásokban elkövetett hibák eredményezik és az étkeztetési létesítményekben (vendéglátás, közétkeztetés) ritkábban következnek be, ennek ellenére a megbetegedések nagy része – hosszú évek óta – az utóbbiakhoz kötődik (Bíró és Simon; 1998; Szeitzné et al., 2008).

A higiéniai szempontból biztonságos vendéglátó tevékenység nem képzelhető el a dolgozók, elsősorban pedig a felelős vezetők megalapozott higiénés szemlélete és magas szintű szakmai felkészültsége nélkül. Az élelmiszerbiztonságot prioritásként kezelő szemléletnek be kell épülnie a mindennapok gyakorlatába. Ez egyrészt a

Jó Higiéniai Gyakorlat követelményeinek érvényesítését, és az elvárható gondosság elvei szerinti eljárást, másrészt pedig az élelmiszerbiztonsági HACCP rendszer hatékony, eredményes alkalmazását követeli meg. A vendéglátó és a közétkeztetési tevékenység azonban feltételrendszerében, működtetésének követelményeiben, termékválasztékában és számos egyéb tekintetben is erős heterogenitást mutat, és az üzletek működtetésének többnyire kisipari, manufakturális jellege is speciális feltételeket teremt.

A KSH adatai szerint (KSH, 2007) a vendéglátó vállalkozások nagy része a kisvállalkozások kategóriájába tartozik, és a magyarországi vendéglátóhelyek közel 46%-át (26107 üzlet) működtetik egyéni vállalkozások keretében, ahol tudvalevő, hogy az alkalmazottak száma igen alacsony, jelentős hányadában pedig alkalmazottakat nem is foglalkoztatnak. Mindezek miatt az élelmiszerbiztonsági HACCP rendszer általában nem alkalmazható klasszikus formájában és követelményrendszerével a vendéglátásban, azonban a vendéglátó üzletek működésével kapcsolatban feltárt hiányosságok és tapasztalatok felhívják a figyelmet az üzemeltetési problémákra és hatékony élelmiszerbiztonsági rendszer alkalmazásának szükségességre.

Veszélyelemzés a kritikus szabályozási pontokon (HACCP)

A HACCP (Hazard Analysis on Critical Control Points) általános használhatóságú, de leginkább élelmiszeripari területen, higiéniai követelmények kielégítésére alkalmazott szabályozási rendszer, amely lehetővé teszi a mikrobiológiai, biológiai, kémiai és fizikai veszélyek elkerülését.

A HACCP koncepciója a folyamatok átláthatóságán és a kockázatok, veszélyek felügyeletén alapul. A HACCP egyik legfontosabb eleme a kritikus szabályozási pontok (Critical Control Point = CCP) meghatározása. Ezek azok az ellenőrzési pontok, amelyek szabályozásával a meghibásodás illetve a károk bekövetkezésének veszélye megszüntethető vagy kockázata minimálisra csökkenthető. Az ellenőrzési pontokon történik a kockázati tényezők, veszélyforrások vizsgálata. A folyamat elemeire olyan eljárásokat kell kidolgozni, amelyek a megfelelő állapotok biztosításával vagy helyesbítő beavatkozásokkal a veszély forrásait és kockázatát a minimálisra csökkentik.

A HACCP-rendszer két alapelvre épül, amelyet a FAO/WHO Codex Alimentarius (Élelmiszerkönyv) Bizottsága adott ki 1993-ban. A

HACCP alkalmazása az élelmiszerek gyártására és fogalmazására vonatkozóan az Európai Unióban 1995 óta, hazánkban pedig 1997-től kötelező. A vendéglátásban és a közétkeztetésben a 80/1999. GM-EÜM-FVM együttes rendelete írja elő a kötelező alkalmazást 2002. január 1-től.

Az alapelvek a következők:

1. Veszélyelemzés: Az élelmiszer előállítás valamennyi szakaszában (nyersanyagtermelés, feldolgozás, forgalmazás, fogyasztás) azonosítani kell a lehetséges veszélyeket. A veszélyek előfordulási valószínűségének elemzése után meg kell határozni a veszélyek elkerülését biztosító megelőző intézkedéseket. Veszélynek nevezzük valamely károsodás, szennyeződés, fertőzés lehetséges okozóját. (pl. egy étel esetén a zöldségeket, a húst, a fűszereket, a vizet, valamint a kész ételt; milyen veszélyeket hordoznak ezek és az előállítás egyes lépései).
2. A kritikus szabályozási pontok (CCP) meghatározása: Azonosítani kell az élelmiszer-előállítás azon pontjait, műveleteit, amelyeket szabályozni lehet a veszélyek megelőzése vagy elfogadható értékre csökkentése érdekében (pl. tálalásra kész ételeke melegen tárolása).
3. A kritikus határértékek megállapítása: A vonatkozó hatósági szabályozás, szabványok és tapasztalatai adatok alapján meg kell határozni a kritikus szabályozási pontokon az ellenőrzött paraméterek megengedett értékeit és tűréseit (pl. megengedett tárolási idő és hőmérséklet tartomány).
4. Felügyeleti rendszer kidolgozása: Ellenőrzési terv összeállítása a kritikus szabályozási pontok folyamatos felügyeletére, a mért adatok feldolgozási módszerének meghatározása (pl. kinek kell ellenőriznie a hőmérsékletet és milyen gyakorisággal).
5. Javító tevékenységek meghatározása: Beavatkozási stratégiák és eljárások kidolgozása arra az esetre, ha a felügyeleti rendszer a kritikus határértékek túllépését jelzi (pl. mit kell tenni, ha a hőmérséklet a megengedett érték fölé emelkedik).
6. Igazoló eljárások: Eljárás kidolgozása a HACCP-rendszer értékelésére (igazolására) a rendszer megfelelő működésének ellenőrzése érdekében.
7. Dokumentációs rendszer kialakítása: Hatékony dokumentációs rendszer kidolgozása (eljárások, adatnyilvántartás, feljegyzések) a HACCP rendszer dokumentálására (pl. higiéniai, tárolási, technológiai utasítások).

Az emberi tényező szerepe az élelmiszerbiztonságban

Az élelmiszereredetű megbetegedésekhez vezető tényezők ok-okozati összefüggéseinek elemzése ráirányítja a figyelmet a humán erőforrás és a menedzsment rendszer kiemelt jelentőségére, és arra, hogy az élelmiszerbiztonság megteremtésének és fenntartásának egyik legfontosabb tényezője maga az ember, aki mint vezető vagy mint beosztott dolgozó tevőlegesen vesz részt a termékek előállításában és forgalmazásban, valamint az élelmiszerbiztonsági rendszer működtetésében (Németh, 2000). Az élelmiszereredetű megbetegedések a vendéglátásban gyakran azért következnek be, mert:

- nem, vagy rosszul alakították ki a jó termelési (és higiéniai) gyakorlat üzemi rendszerét (technológiák, eszközök, módszerek, intézkedések stb.), vagy nem érvényesítik, illetve hibásan vagy hiányosan alkalmazzák annak követelményeit;
- nem, vagy rosszul alakították ki az üzlet élelmiszerbiztonsági HACCP-rendszerét, vagy nem érvényesítik, illetve hibásan vagy hiányosan alkalmazzák annak alapelveit és követelményeit.

A hibásan kialakított, illetve alkalmazott gyakorlat háttérben gyakran az alábbi okok húzódnak meg:

- A higiénés szemlélet hiányosságai, a higiénia jelentőségének alulértékelése.
- A dolgozók hiányos elméleti és/vagy gyakorlati ismeretei.
- Az élelmiszerbiztonság iránti elkötelezettség és felelősségérzet hiánya.
- Nem érvényesül a személyes felelősség és a személyes (vezetői) példamutatás.
- Hiányos menedzsment-tapasztalat és tudás.
- Nem érvényesül a „kellő gondosság” elve, elmulasztják az ésszerűen elvárható óvintézkedéseket.

A „Magyarország élelmiszerbiztonsági helyzete az ezredfordulón” c. tanulmány (Szabó, 2000) rámutat a különböző szintű és típusú képzések élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos oktatásának változó színvonalára, az élelmiszerhigiéniai oktatásban használt tananyagok hiányosságaira és korszerűtlenségére, ami különösen az alacsony óraszámú, tanfolyami jellegű, iskolarendszeren kívüli képzések tananyagai esetében mutatkozik meg. Ezek a tapasztalatok egyértelműen jelzik, hogy az élelmiszerbiztonsági ismeretek oktatási színvonalát a szakemberképzésben emelni szükséges.

Az élelmiszerhigiéniai, közegészségügyi és minőségbiztosítási ismeretek szervezett oktatását és a megszerzett ismeretek vizsgán történő számonkérését ma már nem írja elő jogszabály. A dolgozók élelmiszerbiztonsági felkészítése és az oktatás megszervezése a jogszabályi előírások szerint a vállalkozó/vezető felelőssége. A vezetők gyakran nincsenek tisztában a hatályos jogszabályokkal, és nem eléggé felkészültek ahhoz, hogy saját maguk tudják hatékonyan megtartani a belső továbbképzéseket. Mivel takarékosági megfontolásokból külső szakértőket nem hívnak meg az oktatás megtartására, marad a bejáratott rutin és régi tankönyvek elavult ismeretanyaga. Mindemellett a kisebb vendéglátó üzletek számos egyéb problémával küszködnek. Ilyenek például az emberi erőforrás szűkössége, a személyzet (vezetők, tulajdonosok, alkalmazottak segítő családtagok) szakmai felkészültségének hiányosságai; élelmiszerbiztonsági, élelmiszerhigiéniai ismeretek alacsony színvonala. Mindehhez hozzájárul még a kevés és hiányos menedzsment-tapasztalat és tudás, a minőségmenedzsmentben való járatlanság, a minőségért illetve élelmiszerbiztonságért felelős hozzáértő dolgozó hiánya, és az erős piaci kényszerből eredő egyoldalú profitorientáltság.

Nem elég azonban ismerni a higiéniai szempontból biztonságos üzemeltetés követelményeit, az élelmiszerbiztonságot prioritásként kezelő szemléletnek be kell épülnie a mindennapok gyakorlatába. Ez egyrészt a jó higiéniai gyakorlat követelményeinek érvényesítését, és az elvárható gondosság elveinek alkalmazást, másrészt pedig az élelmiszerbiztonsági HACCP rendszer rugalmas, de eredményes alkalmazását követeli meg. Ez mindenekelőtt azt is jelenti, hogy a pénzügyi szempontból eredményes gazdálkodást összhangba kell hozni az élelmezés biztonságát szolgáló jó termelési és higiéniai gyakorlat, valamint az erre épülő HACCP rendszer hatékony és eredményes alkalmazásával, az élelmiszerbiztonsági és közegészségügyi előírások maradéktalan érvényesítésével. Az ezzel kapcsolatos felelősség mással nem osztható meg, ezért az „elvárható gondosság” elvét minden vezetőnek szem előtt kell tartania. A higiénés feltételrendszer biztosítása és működtetése jelentős költségekkel jár: drágák a higiéniai termékek, drága a jól képzett munkaerő, nagyok a felújítás és a korszerűsítés költségei stb. Látni kell azonban, hogy a higiéniai követelmények betartása csak részben anyagi kérdés, és az eredményes gazdálkodás, valamint a magas színvonalú higiéniai elvárásokkal párosuló üzleti tevékenység nem ellenpólusai egymásnak. A gazdaságosság és a higiénés biztonság elveinek egyidejű érvényesítése

minden vendéglátós (üzemeltető, tulajdonos, alkalmazott) üzleti érdeke kell, hogy legyen (Németh, 2001).

HACCP a közétkeztetési gyakorlatban

A közétkeztetés az utóbbi években nagy átalakuláson ment keresztül. Gazdasági okokra hivatkozva a fenntartók számos kis főzőkonyhát szüntettek meg, illetve alakították át tálalókonyhává, továbbá egyre több báziskonyha jött létre, amelyekben csak ételkészítés, illetve étel-kiszállítás történik különböző egységekbe.

Az iskoláskorú lakosság nagy része naponta egyszer vagy kétszer étkezik a „menzán”. Egyes felmérések alapján az általános iskolai diákok 65%-a, a középiskolai tanulók 35%-a veszi igénybe a közétkeztetést. Sok gyermek esetében az oktatási intézményben elfogyasztott étel jelenti a napi étkezést.

A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság által 2007. október 08 – október 31. között végzett vizsgálat elsősorban az általános iskolákban, gimnáziumokban, szakközépiskolákban és a felsőoktatási intézményekben 2210 üzletkörü jelzőszámon főzőkonyhaként, valamint 2300 üzletkörü jelzőszám alatt báziskonyhaként működő főzőkonyhák ellenőrzésére terjedt ki és az alábbi megállapításokat tette:

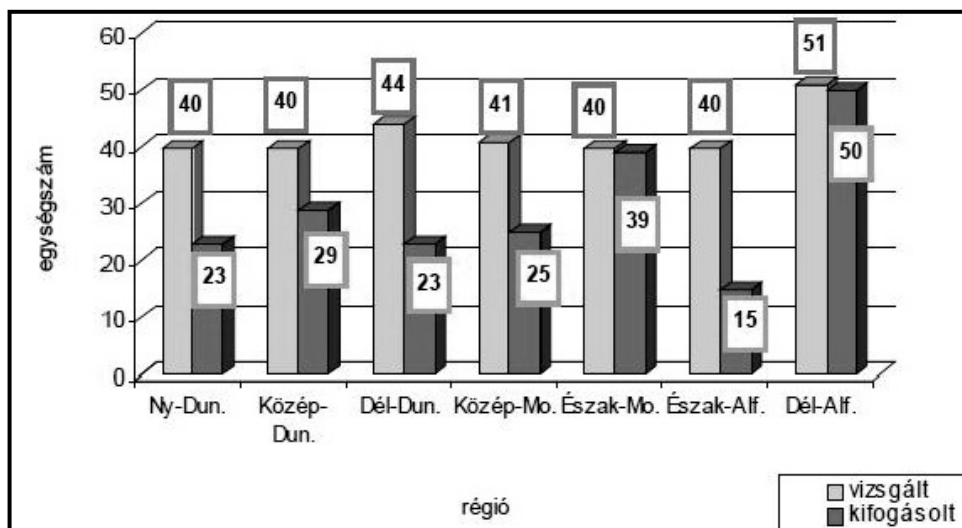
A közétkeztetés vizsgálata során a hét regionális felügyelőség összesen 296 egység vizsgálatát végezte el. A főzőkonyhák, illetve báziskonyhák 69%-a volt kifogásolt valamilyen szabálytalanság miatt.

A legtöbb kifogásolt egység a dél-alföldi régióban (98%), az észak-magyarországi régióban (98%), valamint a közép-dunántúli régióban (73%) volt. A legkevesebb szabálytalanságot „mindössze” 15 egységben (38%) az észak-alföldi régió felügyelői tárták fel. A megfelelt és a kifogásolt egységek számát régióként az 1. ábrán mutatjuk be.

Kedvezőtlen tapasztalat, hogy az ellenőrzött egységek 10%-a nem rendelkezett működési engedéllyel. Sajnos ezen egységek között nem egy kiemelt közétkeztető gazdasági társaság is volt.

Kedvezőtlen, hogy a vizsgálat során 37 egységben kellett intézkedni a beszerzési bizonylatok részleges, vagy teljes hiánya miatt. Sajnálatos tény, hogy az anyaghiányad-nyilvántartás készítésének előírását még mindig 21 konyhán sértették meg. A HACCP rendszerrel kapcsolatos hiányosságokat a közétkeztetésben az esetek 2%-ában tapasztaltak a felügyelők. Egy esetben a kifogást a rendszer hiánya eredményezte.

Ennél nagyobb arányban az ellenőrzés során nem volt a helyszínen a rendszer meglétét igazoló dokumentum.



1. ábra: A vizsgált és a kifogásolt egységek száma régióként

Forrás: http://www.nfh.hu/portal/hasznos/vizsgalati/jelent_2007/kozetkeztet_07.html

Különösen súlyos szabálytalanság a tiltott lefagyasztás, valamint a lejárt minőségmegőrzési idejű termékek felhasználása. Fenti szabályszegések közül a tiltott lefagyasztást a főzőkonyhák 7%-ában, lejárt termék felhasználást pedig az egységek egynegyedében tapasztaltak a felügyelők. Az ételek szállítóedényzetbe való adagolása során minden nyolcadik egység mulasztotta el a hőmérséklet dokumentálását és szinte ugyanilyen számban a dézsma biztos zárás előírásait sértették meg a közétkeztetők. A szabálytalanságok jellege és aránya elmúlt vizsgálataink tapasztalataihoz képest változást nem mutatnak. Utolsó vizsgálatunk óta eltelt 3 évben a közétkeztetés helyzetében előrelépés nem történt. Az önkormányzatok továbbra sem fordítanak kellő figyelmet a közbeszerzési eljárások során pályázatot nyert vállalkozók tevékenységének felülvizsgálatára. Sok esetben nem vesznek igénybe megfelelő szakmai segítséget, amellyel eldönthető, hogy adott pénzüsszezből a pályázatban vállaltak egyáltalán teljesíthetők-e. A közétkeztetést érintő jogszabályi változás továbbra sem rendezte az adagok nagyságával, így a korcsoportonkénti napi energia- és tápanyag beviteli mennyiséggel kapcsolatos problémákat.

A 296 ellenőrzött főzőkonyhák összesen 181 492 adag ételt készítenek. Ennyi adag ebéddel, vagy tízóráival, illetve uzsonnával 1074

intézményt látnak el. E számok alapján látható, hogy a főzőkonyhák szabálytalanságainak következményei nagy számú kiskorú fogyasztót érinthetnek.

A közétkeztetés „minőségének” fontosságát azonban nemcsak az azt igénybe vevők száma, hanem az ellátandó korcsoportok különböző mennyiségű, összetételű, korszerű táplálkozásnak megfelelő ételek iránti igénye, érzékenysége is alátámasztja. Az ellenőrzés során feltárt hiányosságok és azok súlya azt mutatja, hogy a közétkeztetés területén a jövőben is indokolt a fokozott hatósági jelenlét.

A vendéglátás lehetőségei és feladatai az élelmiszer biztonság javításában

Az élelmiszerbiztonság megvalósítása és feltételrendszerének javítása érdekében a vendéglátó és közétkeztető vállalkozásoknak, elsősorban az következő feladatokat kell nagy körültekintéssel, az elvárható gondosság elvének figyelembevételével végrehajtaniuk, tekintettel a konkrét egység adottságaira és tevékenységére:

- A megelőző eljárások (prerekvizit programok) kidolgozása és érvényesítése.
- A rendelkezésre álló helyes gyakorlatról szóló útmutató helyszíni specifikus, konkrét tartalommal való megtöltése és alkalmazása.
- Élelmiszereredetű megbetegedésekhez vezető technológiai körülmények szabályozása.
- A HACCP rendszer rugalmas, az alapelvek érvényesülését biztosító alkalmazása.
- Olyan, a vállalkozás jellegének és méretének megfelelő dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják a HACCP alapelvek szerinti eljárások, intézkedések hatékony alkalmazását.
- A dolgozók hatékony, a 852/2004 EK rendeletében, illetve annak alkalmazási útmutatójában rögzített élelmiszerhigiéniai, élelmiszerbiztonsági és HACCP-képzése.

Irodalom

BÁNÁTI Diána (1998b): Az élelmiszerbiztonsági követelmények változása az európai uniós szabályozás tükrében 1. rész. Élelmészeti Ipar, 52. évf. 8. szám, p. 229-232.

BARANYAI György (szerk.)(2001): Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához. Vendéglátók, közétkeztetők részére. CONSACT-MAVEMISZ 2001

- BIACS Péter (2007): Új élelmiszerbiztonsági feladatok az Európai Unió Közös Piacán és hazánkban. *Élelmezési Ipar*, 61. évf., 2. szám, p. 33-34.
- BÍRÓ György, Simon József (1998): Étel fertőzések, ételmérgezők Magyarországon 1984-1996 között. *Táplálkozás - Allergia – Diéta* 3. évf., 3-4. szám, p. 23-33.
- FARKAS József (2004): A HACCP rendszer és a kockázatelemzés alapismerteti. *Élelmiszerbiztonsági szakmérnök képzés segédanyaga*. Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi kar, p. 3-12.
- FEHÉR Ágnes (2006): Élelmiszerbiztonság és élelmiszerek közvetített megbetegedések tükrében. *Konzervújság*, 2006/4. szám, p. 81-84.
- KÄFERSTEIN, F.K. et al. (1996): Quality and Safety of Our Foodstuffs. *Élelmiszerink minősége és biztonsága. Élelmiszervizsgáló Közlemények* 42. évf., 3. szám, p. 167-177.
- KSH (2007): A vendéglátó helyek száma 2007. december 31-én. STADAT – 6.4.5.5. http://portal.ksh.hu/pls/ksh/docs/hun/xstadat/xstadat_eves/tabl6_04_05_05i.lt
- NÉMETH Miklós (2000): Az élelmiszerbiztonság vendéglátóipari kérdései. *Milleniumi és Magyar Tudomány Napi Konferencia, Szolnok, 2000. nov. 3. (In. Lovász)*

A minőségmenedzsment szerepe a közétkeztetésben – élelmiszerbiztonság, HACCP

Összefoglalás

Az élelmiszerek, ételek fogyasztásra való alkalmasságát a minőségét jellemző, élvezeti és használati értéke mellett alapvetően az egészségügyi biztonságuk határozza meg. A biztonságosságot leginkább kórokozó mikrobák és egészségre káros vegyületek veszélyeztetik, ami az ezekből eredő megbetegedések magas számában is megmutatkozik, még a fejlett országok magas színvonalú higiéniai viszonyai között is. Az ételfertőzés és ételmérgezők kialakulásában mikrobiológiai, demográfiai és az emberek egészségi állapotának romlása játszanak szerepet. Éppen ezért került a fogyasztók biztonságának és egészségének védelme az élelmiszerszabályozás középpontjába. Az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének együtt kell működnie az élelmiszerbiztonság megteremtésében, melynek elterjedt eszköze a HACCP, mely higiéniai követelmények kielégítésére alkalmazott szabályozási rendszer és egyik legfontosabb eleme a kritikus szabályozási pontok meghatározása. A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság által végzett vizsgálat szerint a konyhák 69%-a volt kifogásolt

valamilyen szabálytalanság miatt. A főzőkonyhák szabálytalanságainak következményei nagy számú kiskorú fogyasztót érinthetnek, mely rámutat a közétkeztetés „minőségének” fontosságára. Összességében elmondható, hogy az élelmiszerbiztonság megteremtésének és fenntartásának egyik legfontosabb tényezője maga az ember. A lesújtó eredmény okai között pedig a hiányos élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos oktatást, a hiányos menedzsment-tapasztalatot és tudást és gondatlanságot is ott találjuk. Az említett területeken mielőbbi paradigmaváltás szükséges.

The Role of Quality Management in Catering – Food Safety and HACCP

Abstract

In addition to sensory quality and use-value, eating suitability of foods and dishes is substantially determined by their health safety. It is mostly jeopardized by pathogens and substances harmful to health that can be seen among others in the high number of the consequent diseases even at the high hygienic level in the developed countries. Beyond microbiological and demographical factors also the worsening health status of people play role in the emergence of food infections and poisonings. This is the very reason why protection of the consumers' safety and health came into the focal point of food regulation. All players along the food chain have to cooperate in the establishment of food safety; HACCP is a widespread means concerned being a regulation system adopted to meet hygienic requirements with the determination of critical control points as a baseline. According to a survey carried out by the National Consumer Protection Authority 69% of the kitchens was criticized because of some irregularities. Considering that consequences may concern a lot of infant consumers, we should point out the importance of public catering „quality”. In summary it can be stated that one of the most important factors of the creation and maintenance of food safety is man itself. As regards reasons of the devastating result achieved we can find among others the insufficient food safety education, deficient management experiences and knowledge. Paradigm change is required in these areas as early as possible.