

HACCP és GMP - élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek gyakorlati megvalósítása

Sebők András³

MIRELITE Hűtőipari Fejlesztési és Minőségvizsgáló Intézet, Budapest

Az élelmiszerek ártalmatlanságának biztosítása a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem egyik alapkövetelménye, amit a vevők és fogyasztók egyaránt megkövetelnek, valamint az élelmiszertörvények is előírnak. A nemzetközi gyakorlatban a HACCP-t tartják a leghatékonyabb eszköznek az élelmiszerbiztonság megvalósítására. A HACCP hét alapelvét elég egyértelműen fogalmazták meg a Codex Alimentarius irányelvében és ezek viszonylag könnyen érthetőnek tűnhetnek mindenki számára. Azonban ezen alapelvek hatékony, gyakorlati alkalmazásához élelmiszeripari szakértelem, az élelmiszertudomány és technológia átfogó ismerete szükséges. Ismerni kell az adott termékhez, technológiához és gyártási környezethez kapcsolódó lehetséges veszélyeket és a hozzájuk tartozó kockázatokat. A veszélyek megelőzésére, kiküszöbölésére szolgáló megfelelő módszerek kiválasztásához fel kell használni a berendezések, a gyártás és a folyamatszabályozási megoldások, valamint a műszerek és a vizsgálati módszerek gyors fejlődése által kínált lehetőségeket. Ehhez széles körű és naprakész szakmai információ, valamint a megfelelő módszerek kiválasztásához és eredményes alkalmazásához ipari gyakorlat szükséges.

A fejlett országok piacain csak azoknak az élelmiszer-feldolgozóknak van esélyük hosszabb távon sikeres szereplésre, amelyek képesek bizonyítani azt, hogy

- ◆ tudatában vannak vevőik élelmiszerbiztonsági, higiéniai, jogi, minőségi és piaci követelményeinek és képesek azokat egyenletesen teljesíteni,
- ◆ vezetésük felelősen viselkedik, ismeri és döntésénél figyelembe veszi a termék tulajdonságait, valamint az alkalmazott élelmiszer-feldolgozási/tartósítási technológia alapelveit,

³ Dr. Sebők András az "Európai Minőségi Hét Magyarországon, 1997" rendezvénysorozat keretén belül elhangzott előadásának kézírata alapján.

- ◆ az élelmiszerbiztonsági veszélyek megelőzése és az egyenletes, megbízható termékminőség biztosítása érdekében hatékony vezetési rendszert működtet, melyet rendszeresen felülvizsgál és karbantart.

Az élelmiszerbiztonsági vezetési rendszereknek az élelmiszertudomány és -technológia legjobb gyakorlatának használatára kell alapulniuk.

Az élelmiszertermékeket nem élelmiszerbiztonsági megfelelésségük miatt vásárolják, hanem a vevő/fogyasztó számára nyújtott jellegzetes előnyeik miatt, de a felelősségteljes vevő visszautasítja, a képzett, megfelelő ismeretekkel rendelkező fogyasztó pedig figyelmen kívül hagyja ezeket az előnyöket, ha nem sikerül őt meggyőzni arról, hogy az élelmiszer biztonságos. Az alkalmazott technológia erősségeinek és korlátainak gondos mérlegelése és az ahhoz kapcsolódó élelmiszerbiztonsági szempontok a versenyképességre ható más kulcstényezőket is lényegesen befolyásolják pl. a gyártmányfejlesztés eredményeként létrejövő új termék tulajdonságait, termékre, folyamatra és csomagolóanyagra vonatkozó minőségi előírásokat és teljesítménykövetelményeket, a csomagolás fajtáját, megjelenését, a felhasználási utasítást stb.

Annak érdekében, hogy az élelmiszer-feldolgozási folyamat biztonságos legyen, hatékonyan működjön és stabilan az egészséget nem károsító termékeket állítsanak elő, a tevékenységet a jó higiéniai gyakorlathoz (GHP) kapcsolódó műszaki, technológiai szervezési követelményeknek megfelelően kell kialakítani. Ennek elemei:

- ◆ a higiénikus tervezés,
- ◆ a higiénikus feldolgozás,
- ◆ minőségbiztosítási programok, beleértve a GMP-t és a HACCP-t.

Az élelmiszerek higiénijáról szóló EU direktíva (EU 93/43) nem ad meg túl sok műszaki, szakmai részletet arra vonatkozóan, hogy a különböző körülmények és feltételek mellett mit kell tenni az élelmiszerbiztonság elérése érdekében, hanem a célokra és a tevékenység alapelveire összpontosít. Az élelmiszer-termékek biztonságáért az élelmiszerfeldolgozó/forgalmazó a felelős és neki kell meghatározni, hogy az adott körülmények között mely módszereket és intézkedéseket alkalmazza az élelmiszerbiztonság elérésére. Ugyanez a direktíva ajánlja olyan önkéntes ipari jó higiéniai vagy jó gyártási gyakorlati (GHP/GMP) útmutatók kidolgozását, melyekben maga az ipar összegzi az élelmiszerbiztonság megvalósítása érdekében alkalmazott legjobb gyakorlatát, tapasztalatait és módszereit. Az egyes élelmiszer-előállítók ezekből az útmutatókból is nyerhetnek szakmai tanácsot és információt.

Az élelmiszereredetű megbetegedések okainak elemzése azt mutatja hogy ezeket minden esetben a GMP elveitől való eltérések vagy a hiányos információ miatt időben fel nem ismert tényezők okozták. A GMP az élelmiszerbiztonság és az egyenletes minőség elérése érdekében alkalmazható módszerek általános gyűjteménye, melyek közül a HACCP segítségével kiválaszthatók azok, amelyek az adott termékre, technológiára és körülményekre megfelelőek. Más szavakkal a HACCP az adott tevékenységre vonatkozó egyedi élelmiszerbiztonsági terv, melynek segítségével a veszélyek megelőzésére és kiküszöbölésére szolgáló szabályzó módszerek alkalmazhatók és meghatározhatók azok a pontok, ahol ezeket a szabályokat alkalmazni kell.

A Codex Alimentarius HACCP irányelveinek legújabb változata kimondja, hogy mielőtt a HACCP alapelveket alkalmaznák az élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységnél a GHP/GMP elveinek megfelelő módszereket kell megvalósítani és alkalmazni. A HACCP rendszereket a GMP alapelveire és gyakorlatára kell alapozni. A HACCP elemzés során a GMP alkalmazása biztosítja, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszer helyes szakmai és tudományos alapokra épüljön, valamint a megfelelő szakmai megfontolás alapján választják ki a szabályzó módszereket, a kritikus határértékeket, a végrehajtást felügyelő módszereket és a helyesbítő tevékenységeket.

Egy - az angol „Know How Fund” által az UNIDO közreműködésével támogatott - projekt keretében egy, az élelmiszeripar különböző iparágainak előírásait ismerő, 22 magyar szakemberből álló (18 vállalat és intézmény) munkacsoport a MIRELITE Hűtőipari Fejlesztési és Minőségvizsgáló Intézet vezetésével és a Campden and Chorleywood Food Research Association (CCFRA) szakmai iránymutatásával elkészítette a "Jó Gyártási Gyakorlat, (GMP) - Útmutató a magyar élelmiszeripar számára" című kötetet.

Az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósításának és működtetésének elősegítésére egy kifejezetten az élelmiszeripar igényeinek megfelelően tervezett, magyar nyelvű komplex oktatási program került bevezetésre (HACCP, GMP, üzemek élelmiszerbiztonsági átvilágítása, élelmiszeripar gyártmányfejlesztés stb. tanfolyamok). A tanfolyamok az angol és az európai élelmiszeripar igényei szerint kifejlesztett eredeti CCFRA tanfolyamok magyar nyelvű változatai vagy azok tananyagaira épülnek. Ezeket az oktatási programokat az angol és az európai élelmiszeripar kipróbálta, elfogadta és látogatja. Ezáltal biztosítható, hogy a magyar szakembereket azonos szemlélet és értelmezés alapján, olyan naprakész tananyagok segítségével oktassák, mint amelyeket az angol és az európai élelmiszeripari szakemberek oktatására használnak.

Az angol - magyar együttműködés eredményeként a magyar élelmiszer-feldolgozók számára is hozzáférhetővé váltak azok a - számos európai élelmiszerfeldolgozó és -forgalmazó közreműködésével összeállított - általános és iparágankénti útmutatók, irányelvek, kézikönyvek, dokumentációs és tervezési szoftverek, valamint széles körben elfogadott kereskedelmi minőségi előírások, amelyek az élelmiszerfeldolgozási és -forgalmazási tevékenység hatékony megvalósításához szükséges műszaki, szakmai, technológiai, élelmiszerbiztonsági, termék- és jogi követelményeket összegzik. Az élelmiszerbiztonsági rendszerek megvalósítását szakmai, K + F és élelmiszertechnológiai problémamegoldó szolgáltatás is segíti.

A GMP, HACCP és ISO 9000 elemek komplex megvalósítását jelenti a számos nagy angol élelmiszer-kiskereskedelmi hálózat követelményeit összegző EFSIS (Európai Élelmiszerbiztonsági Ellenőrző Szolgálat) tanúsítási rendszere, melynek követelményeit már egy magyar vállalatnak is sikerült teljesítenie és tanúsítványt szereznie.

M e g h í v ó

A BME Vegyészmérnöki Karának PHARE Konzorciuma tájékoztatja Önt, hogy
1998. május 14-én OKTATÁSI SZIMPÓZIUMOT
szervez, melyre ezúton tisztelettel meghívjuk.

A szimpóziumon „Az oktatás és a gazdagság kapcsolatának erősítése” c. PHARE program keretében kidolgozott **minőségügyi oktatási programcsomag** bemutatására került sor. A programcsomag az **élelmiszeripar, a gyógyszeripar, a környezet-menedzsment és a minőségügyi statisztika** területén kínál moduláris felépítésű képzési anyagokat, graduális, posztgraduális és egyéb továbbképzési szinteken. A részvétel ingyenes.

Véleményalkotó közreműködésére feltétlenül számítunk!

Helyszín: Budapesti Műszaki Egyetem, Központi Épület, I. em. 66.
(Oktatói Klub)
Budapest, Műegyetem rkp. 3.

Kezdési időpont: délelőtt 10 óra.

Érdeklődni lehet: BME Biokémiai és Élelmiszertechnológiai Tanszék,
K. ép. II/10.

Telefon: 06-1-463-1419

Fax: 06-1-463-3855