

A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági rendszerek tanúsítása Hollandiában

A. W. Barendsz és Molnár Pál¹

TNO Nutrition and Food Research, Zeist, Hollandia

¹Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet, Budapest

Érkezett: 2003. szeptember 25.

A nemzetközi élelmiszer-kereskedelem éves értéke több mint 300 milliárd US \$-ra tehető, és ez az összeg növekszik. Egyesek szerint az élelmiszertermelés a következő tíz évben megkétszereződik, a nagy hozzáadott értékű élelmiszerek volumene pedig megháromszorozódik. Ugyanakkor a nemzetközi élelmiszer-kereskedelem egy nagyon komplex tevékenység, és az élelmiszertermelési lánc egyre bonyolultabbá válik. Ebből következően az élelmiszerbiztonság egy igen globális téma, nemcsak a közvetlen közegészségügyi szempontok, hanem a nemzetközi kereskedelemre gyakorolt hatása miatt is.

Az élelmiszerbiztonság a nemzetközi kereskedelemben eddig még soha nem látott prioritást kapott. Az élelmiszerbiztonsági rendszereknek az élelmiszerek biztonságát és alkalmasságát is garantálniuk kell. Az élelmiszer-értékesítés sikerességéhez az is szükséges, hogy az importőr cég és a hatóságok megbizonyosodjanak arról, hogy az importált élelmiszer megfelel az elvárható élelmiszerbiztonsági követelményeknek. A bizonyosság megszerzését az nehezíti, hogy az exportáló országban működő élelmiszer-ellenőrző rendszerek gyakran különböznek az importáló ország rendszerétől. A közelmúltban az élelmiszerbiztonságra vonatkozó különböző megközelítéseket az ún. ekvivalencia-elv alapján a WTO nemzetközileg elismerte. A WTO-SPS Egyezmény megállapítja továbbá, hogy a megfelelő szintű védelem érdekében hozott közegészségügyi (higiéniái) szabályozásoknak nemzetközi standardokon és a veszélyelemzésen kell alapulniuk.

A Codex szabványokat fontos benchmarknak (viszonyítási alapnak) tekinti a WTO. A Tagországok azon szabályait, amelyek a Codex szabványokon alapulnak, ellenőrzötteknek és a WTO megfelelő óvintézkedéseivel összhangban lévőnek tekinti. Amennyiben ettől eltérő intézkedések azonos eredményre vezetnek, az elvárt egészségvédelmi szint biztosítására választott ezen módszerek – azonos elbírálás alapján – a legalacsonyabb szintű korlátozás alá esnek.

HACCP alapú élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszer

Világszerte számos országban az élelmiszerbiztonság és a megfelelőség elérésére vonatkozó jogszabályok előírják a „HACCP” alkalmazását minden üzleti vállalkozásra, amennyiben a következő területekre tevékenysége kiterjed: élelmiszerek előkészítése, feldolgozása, gyártása, csomagolása, raktározása, szállítása, elosztása, kezelése, értékesítése és beszerzése. Az EU 93/43/EEC élelmiszer-higiéniái irányelvének megfelelően az Európai Unióban minden élelmiszeripari közreműködőnek be kell vezetni a HACCP-t. Az élelmiszeripari közreműködőknek adekvát biztonsági eljárásokat kell alkalmazniuk, dokumentálniuk, működtetniük és rendszeresen felülvizsgálniuk, amelyek a HACCP rendszer fejlesztésére szolgálnak.

Az előfeltételként szolgáló programoknak („Jó Gyártási Gyakorlat”, Jó Higiéniai Gyakorlat” stb.) jól specifikáltnak és dokumentáltnak, valamint gyakorlatiasnak és ellenőrzöttnek kell lenniük, hogy a HACCP bevezetését és alkalmazását elősegítsék. Ezért ezek az „előfeltételek” a Codex előírás lényeges részét alkotják. A termékspecifikus élelmiszerbiztonsági követelmények esetenként a jogszabályokban és más higiéniai eljárásokban, valamint egyéb vevői vagy fogyasztói specifikációkban találhatóak. Amennyiben nincsenek ilyen követelmények definiálva, akkor a Codex Általános Élelmiszerhigiéniai Alapelvei alkalmazandók.

A jogszabályokban és más irányelvekben rögzített HACCP követelmények általában kevés gyakorlati segítséget nyújtanak a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek kialakítására, alkalmazására és tanúsítására vonatkozóan.

1995 körül a hollandiai TNO Nutrition and Food Research szakemberei szükségesnek látták egy hivatalos HACCP tanúsítás kialakítását élelmiszeripari cégek számára. A HACCP tanúsításra nem léteztek olyan nemzetközileg elfogadott szabványok, mint az ISO 9000-es szabványsorozat a minőségirányítási vagy az ISO 14000 sorozat a környezetirányítási rendszerekre. Emellett a világszerte elfogadott ISO 9000-es minőségirányítási rendszer alapvetően az ipari szervezetekre összpontosít. Hiányoztak belőle az olyan speciális élelmiszerbiztonsági szempontok, amelyeket a jogszabályi követelmények és a HACCP rendszer tartalmaznak. Másrészt a Codex Alimentarius szerinti HACCP rendszer nem tartalmaz olyan elemeket, amelyek lehetővé tennék a tanúsítható élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer kialakítását. Az 1. táblázat ezeket a kölcsönösen hiányzó elemeket foglalja össze. A HACCP rendszer tanúsításához ki kell azt egészíteni a minőségirányítási rendszerek (ISO

9000) alapvető elemeivel, hogy ezáltal összeállíthatók legyenek a „HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment követelmények”. Az élelmiszeripari cégek saját HACCP rendszerük kialakításakor alapul veszik ezeket a „követelmények”-et, majd a tanúsító ezen „követelmények” megvalósítását értékeli a működő HACCP rendszer felülvizsgálatakor.

1. táblázat: A „HACCP”rendszer és az „ISO 9001:2000”-es szabvány elvi összevetése

HACCP rendszer	ISO 9001:2000-es szabvány
Az élelmiszerbiztonság megvalósításának elősegítéséhez a gyártási műveletekre összpontosít	A minőségközpontú irányítás megvalósítása érdekében a rendszerekre és folyamatokra összpontosít
<p>Ahhoz, hogy tanúsítható rendszerre váljon, kiegészítése szükséges legalább a következőkkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> – menedzsment-fejezetek (minőségpolitika, célok, rendszerfelülvizsgálat); – beszállítói oldal, szerződések (alapanyagok és késztermékek specifikációja); – dokumentáció (Minőségügyi Kézikönyv); – krízismenedzsment (nyomonkövethetőség, termékazonosítás és -visszahívás). 	<p>Ahhoz, hogy az élelmiszerbiztonságot is magában foglalja, kiegészítése szükséges legalább a következőkkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> – élelmiszerelőállítás és -forgalmazás főbb jogi szabályai; – veszélyelemzés; – validálás (gyártási műveletek jóváhagyási és ellenőrzési szabályai); – in-line monitoring és helyesbítő tevékenység.

A HACCP tanúsításának lehetőségei

A HACCP a legjobb megoldást nyújtja az élelmiszerbiztonság megvalósításához, és egyúttal a legalkalmasabb alapvető menedzsment eszközzé is bővíthető. Ez nem csak azért van így, mert a HACCP kötelező és nem csak azért, mert az élelmiszer-biztonsági kérdések lényegi kérdésekké váltak, hanem a HACCP gazdasági vonatkozásai miatt is. Ezek a következő pontokban foglalhatók össze:

- Gazdaságilag hasznos olyan megbízható és gondos céggé válni, amely egészségre nagy biztonsággal ártalmatlan élelmiszert, alapanyagot vagy más összetevőt bocsát a vevők rendelkezésére.
- Gazdaságilag hasznos hatékony és biztonságos szervezetté válni (egy állandóan improvizálni kényszerülő szervezet helyett).

- Gazdaságilag kifizetődő motivált, jól képzett dolgozókat alkalmazni, különösen a gyártásban, akik folyamatosan figyelnek a minőségre és az élelmiszerbiztonságra.
- Gazdaságilag előnyös a termékbiztonság így kialakított és tanúsított rendszere, amelyben, amikor valami hibás, azt a szervezet időben képes kezelni.

Ha a vezetés egy HACCP alapú élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítására, bevezetésére és fenntartására költött, akkor az ilyen beruházás többek között a tanúsítás révén térülhet meg.

A tanúsítás előnyeit a 2. táblázat összegzi. A tanúsítványt marketing eszközként is fel lehet használni a kínálati piacon, ahol túlméretezett kapacitások vannak. Mindemellett, ha az élelmiszert nagy távolságra szállítják és külföldi piacokon értékesítik, akkor a tanúsított, ekvivalens élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer megszünteti a kereskedelmi korlátokat és ellenőrzött megbízhatóságot nyújt. Ez a hitelesség egyúttal szükséges a vevők, az ellenőrök és a fogyasztók bizalmának elnyeréséhez. Ez különösen fontos az élelmiszerbiztonság, az egészség és a környezet szempontjából, mivel a vevők és fogyasztók nem igazán tudják ellenőrizni a termék minőségét és biztonságát, valamint környezeti hatásait.

A HACCP alapú élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszer tanúsítása egy formális nyilatkozat vagy kijelentés formájában azt igazolja, hogy a termék vagy szolgáltatás összhangban áll a minőségirányítási és élelmiszerbiztonsági szabvánnyal, valamint műszaki specifikációkkal. A tanúsítás egyben azt is jelenti, hogy a vállalat képes fenntartani az összhangot ezekkel a szabványokkal és specifikációkkal.

Ahhoz, hogy a holland formális HACCP élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszer tanúsítási nyilatkozat kibocsátásra kerülhessen, a vállalatnak egy vizsgálati eljárásról kell átesnie. A tanúsítási és ismétlődő felülvizsgálati eljárásokat hatékonyan kell lefolytatni és ezeket egy olyan szerv végezze, amely független (állami vagy nem állami) intézmény, és amely mind felhatalmazással, mind kompetenciával rendelkezik ahhoz, hogy egy minden érintett fél érdekeit figyelembe vevő tanúsítási rendszert működtessen.

Természetesen tudni kell, hogy egy HACCP alapú élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszer harmadik fél általi tanúsítása nem jelent garanciát az élelmiszerbiztonság „hibátlanságára”. Egy vállalat számára a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer tanúsítása azt juttatja kifejezésre, hogy a vállalat folyamatosan működteti a HACCP rendszert és elkötelezett az élelmiszerbiztonság szintjének folyamatos fejlesztésére.

2. táblázat: Miért tanúsítsuk a rendszert?

A MINŐSÉG, MINT MARKETING ESZKÖZ

- túlméretezett kapacitások, kínálati piac
- specifikus jellemzők

SZABAD KERESKEDELEM („GLOBALIZÁCIÓ”)

- megnöttek a távolságok a szállító és a fogyasztó között
- belépés az EU- és más piacokra
- ellenőrzött megbízhatóság

A BIZALOM ELNYERÉSE

- vevők, preventív auditok
- ellenőrök (hivatalos szervek)
- kritikus fogyasztók (eredet, termék-előttörténet) különösen a biztonság, az egészség és környezet szempontjából, valamint az esetleges hibák is csak később mutatkoznak meg
- hitelesség

A SAJÁT SZERVEZET MEGERŐSÍTÉSE

- hatékonyság és hatásosság (folyamatosság)
- a dolgozók motivációja (gondosság, elővigyázatosság)
- a jogi helyzet erősítése (termékfelelősség)

A HACCP tanúsítás jelenlegi helyzete

Először is, az élelmiszer-lánc résztvevői – az állatok takarmányozásától és az elsődleges feldolgozástól a feldolgozáson és nagykereskedelmen keresztül az élelmiszer-szolgáltatásokig – HACCP rendszerük kidolgozása és bevezetése során gyakran veszik igénybe szakértők tanácsait.

Másodsorban, a létrehozott HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer keretén belül végzett auditok fajtái a következők szerint csoportosíthatók:

- „elsődleges audit” (belső audit): az élelmiszerelőállító cég vizsgálja saját rendszerét és azon belül a minőségirányítási rendszer fenntartására és továbbfejlesztésére irányuló eljárásait;

- „másodlagos audit” (külső audit / beszállítói audit): az élelmiszer-előállító cég vizsgálja beszállítóit és alvállalkozóit abból a célból, hogy megállapítsa termékeik minőségét és értékelje teljesítményüket;
- „harmadlagos audit” (külső audit): ezeket az auditokat az élelmiszerelőállító cég megrendelése alapján egy olyan tanúsító szervezet végzi, amely üzletileg független a vállalatától, beszállítóitól és vevőitől, valamint abból a célból jár el, hogy megállapítsa a cég élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszere dokumentációjának és alkalmazásának összhangját az elfogadott szabványokkal.

Ezeken kívül az élelmiszerelőállító cégeket „szemléken is értékeli”, azaz egyes hatósági ellenőrző szervek vizsgálják az élelmiszereket és az élelmiszerbiztonsági rendszereket, valamint az eljárásokat és a késztermékek vizsgálati eredményeit abból a célból, hogy megbizonyosodjanak a jogszabályi előírások teljesüléséről.

E közlemény keretében nem térünk ki részletesen a felülvizsgálat (inspection) és a tanúsítás (certification) közötti hasonlóságokra és különbségekre. Úgy tűnik azonban, hogy jelenleg még két egymástól „független világban” élünk:

1. „ISO-világ”: jól definiált a szervezetek működése szempontjából, de gyenge a műszaki/szakértői kompetenciát illetően, különös tekintettel a jogi szabályozásra és az élelmiszerbiztonságra.
2. „Codex-világ”: igen erős a jogi szabályozás és a hatósági ellenőrzés oldaláról, de gyenge a szervezetek működését illetően, valamint a világszerte elfogadott ISO-definíciók elfogadását és alkalmazását tekintve.

Ugyanakkor a felülvizsgálat és az audit megállapítási és eredményei különösen a kommunikáció számára egyértelműek, átláthatók és jól definiáltak legyenek. Jelenleg ugyanis igen sok „nem pontosan definiált” HACCP felülvizsgálatra és auditra kerül sor, és különböző egymással átfedésben lévő, esetleg ellentmondó „tanúsítványokat” bocsátanak ki.

Jelenleg legalább 8 egymástól többé-kevésbé eltérő HACCP tanúsításra vonatkozó „standard”-ot ismerünk. A 3. táblázat ad ezekről egy tömör áttekintést.

3. táblázat: A HACCP tanúsítási rendszerek összefoglaló áttekintése egyes országokban

Ország	Az érvényes „standardok” megjelölése	Megjegyzés
Ausztrália	SQF 2000	Még 89 további hasonló „standard” létezik
Dánia	DS 3027 Management of Food Safety based on HACCP	A DS 3027 az alapja az ISO/WD 22000 szabványnak (Working Document)
Egyesült Királyság	BRC Global Food Standard EFSIS	British Retail Consortium European Food Safety Inspection Service
Hollandia	FSMS (CCvD-HACCP / RVA)	Holland Akkreditációs Tanács (RVA) által jóváhagyott eljárás
	PDV (GMP+több nemzeti szabvány)	Takarmány-terméktanács (PVD) eljárása állati takarmányozásra vonatkozóan
Írország	FSM (I.S. 343:2000)	
Németország	EUREPGAP	Friss termékekre érvényes
	DIN 10503	
	IFS (International Food Standard)	Több kereskedelmi hálózatot és beszállítót tömörítő CIES-szervezet saját szabványa
USA	NFIS	Más standardokkal együtt alkalmazása kötelező

Jelenleg három, a különböző tanúsítási rendszerek harmonizálására irányuló törekvés ismeretes:

1. A világ több nagy kereskedelmi láncának vezetői 2000-ben megalakították a Global Food Safety Initiative (GFSI) elnevezésű szövetséget, amely elvégezte a különböző „standardok” összehasonlítását a benchmarking szabályai alapján. Ennek eredményeként a következő előírásokat jelölték meg, amelyek teljesítették a GFSI által meghatározott követelményrendszert: 1. BRC Global Food Standard; 2. ADS 3027 HACCP-szabvány; 3. EFSIS-szabvány; 4. PFS-szabvány; 5. SQF 2000 előírás.
2. A Hollandiai HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa a közelmúltban fejezte be a hollandiai „HACCP-tanúsítás követelményei” c. előírás

felülvizsgálatát. Megállapította, hogy a követelmények megfelelnek a DS 3027 HACCP-szabványban foglaltakkal. Ennek alapján a GFSI is elfogadta a tanúsítás alapdokumentumaként. A Holland Nemzeti Tanács célul tűzi ki a készülő ISO 22000-es szabványtervezettel való folyamatos harmonizálást.

3. A Nemzetközi Szabványügyi Szervezet (ISO) Élelmezési Termékek elnevezésű műszaki bizottsága (ISO/TC34) néhány éve dolgozik az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek és az élelmiszerláncban résztvevő szervezetekre (takarmány-előállítók, mezőgazdasági termelők, élelmiszergyártók és -forgalmazók, valamint vendéglátóipari egységek, élelmiszerek raktározásával, szállításával foglalkozók, élelmiszeripari gépeket, csomagoló- és adalékanyagokat gyártók stb.) vonatkozó követelmények meghatározásának kialakításán. A munkában 19 ország és 5 nemzetközi szervezet vesz részt a Magyar Szabványügyi Testület koordinálásával. A munka eredményeként létrejött ISO/DIS 22000 „Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények” című szabvány magában foglalja a HACCP-alapelveket és alkalmazásának lépéseit is. A várhatóan közeli elfogadása után az ISO 22000-es szabvány szerint kiépített rendszer önmagában is tanúsítható lesz, ugyanakkor felépítéséből adódóan követelményei integrálhatók lesznek a minőség-, illetve környezetközpontú irányítási rendszerekkel (ISO 9001:2000 és ISO 14001:1996).

HACCP-tanúsítás Hollandiában

Az 1995-ös első lépések óta a hollandiai HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa (CCvD – HACCP) három alapelvet fogadott el, amelyen tanúsítási rendszerük alapul:

- A harmadik fél általi HACCP tanúsítás teljesen önkéntes, amely az élelmiszerelőállító vagy más cég döntésétől függ. A holland élelmiszeripari cégek általában igénylik, hogy erőfeszítéseiket értékeljék és rendelkezni akarnak olyan hiteles tanúsítvánnyal, amely azt igazolja, hogy élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerük megfelel a „HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer követelményei”, c. dokumentumnak.
- A HACCP tanúsítvány és az ISO 9001:2000-es szerinti tanúsítvány egymástól függetlenek. A cégeknek kell eldönteni, hogy HACCP tanúsítványra vagy ISO tanúsítványra vagy mindkettőre van igényük.

– A HACCP-tanúsítás további referencia-dokumentumai a következők:

◇ FAO / WHO Codex Alimentarius:

- az Élelmiszer-higiéniára Általános Elvei, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), módosítva 1999-ben
- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Rendszer és Irányelvek az Alkalmazásához, Függelék a CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)-hez

◇ Európai Unió:

- 178/2002 sz. Szabályozás (EC), amely lefekteti az élelmiszerjog általános elveit és követelményeit, megalapítja az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóságot és lefekteti az élelmiszer-biztonságot illető szabályokat, kelt 2002. január 28-án
- 93/43/EEC Tanácsi Direktíva az Élelmiszer-higiéniáról, kelt 1993. június 14-én (PbEC L175);
- a Tanácsi Direktívákban lefektetett speciális jogi szabályozások és rendelkezések az élelmiszer-biztonságra és -higiéniára vonatkozólag, ilyenek pl. a 64/433/EEC a nyers húsról, a 71/118/EEC a baromfihúsról, a 89/437/EEC a tojástermékekre, a 92/46/EEC a tejtermékekre, a 92/5/EEC a húskészítményekre, a 91/493/EEC a halászati termékekre, a 94/65/EEC a darabolt húsokra stb.
- az EU-ban (és Tagállamaiban) az 1964 óta kiadott élelmiszerekre vonatkozó higiéniai követelményeket leíró direktívák hatályukat fogják veszteni akkor, amikor az EU az élelmiszer-higiéniára vonatkozó új szabályozását elfogadja. Ezek helyettesíteni fogják az élelmiszer-higiéniára vonatkozó jelenlegi 93/43/EEC dokumentumot is.

◇ Holland nemzeti szint:

- Holland Élelmiszer és Fogyasztási Cikk Törvény (Food and Commodity Act)

Hollandiában a tanúsító szervezet felhatalmazását a Holland Akkreditációs Tanács akkreditálása biztosítja. Ehhez a tanúsító szervezeteknek teljesíteni kell azokat a követelményeket, amelyek az ISO/IEC Segédlet 62. 1996 (ISO 45012) „Általános elvárások a minőségbiztosítási rendszerek értékelését és tanúsítását / regisztrációját végző szervezetek számára” című dokumentumban, továbbá az auditálásra vonatkozó szabványokban (ISO 1001, 1. és 2. rész) találhatóak.

A HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsát a tanúsító szervezetek hozták úgy létre, hogy minden érintett partnert bevontak a Tanács tagjai közé. Így jelenleg a Tanács a következő tagokból áll:

- egy független elnök / titkár;
- két független HACCP szakértő;
- három tapasztalt auditor (szavazati jog nélkül);
- a fogyasztóvédelmi szervezet egy képviselője;
- a forgalmazók szervezetének egy képviselője;
- az élelmiszer-szolgáltatók szervezetének egy képviselője;
- a kereskedelmi vállalatok három képviselője;
- az élelmiszeripar két képviselője;
- a hollandiai élelmiszerfelügyelő hatóságok két képviselője (csak tanácsadási joggal).

A HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsának dokumentumrendszere a következő részekből áll:

- „A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer követelményei” c. dokumentum és a kiegészítő szabályok, melyek beszerezhetők a HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa Titkárságán: (P.O.Box 93202, 2509 AE, The Hague, The Netherlands) és megtekinthetők a honlapon: www.foodsafetymanagement.info.
- A tanúsítási eljárás követelményeit meghatározó szabályok olyan elemeket fednek le, mint a szerződéses feltételek az érdekelt felek között, megállapodások a szolgáltatás időtartamára vonatkozóan, az első és a felülvizsgáló auditokra fordítandó minimális időtartam stb.
- A HACCP auditorral szemben támasztott követelmények, melyek szerint a HACCP auditor képzettsége alapján alkalmas legyen arra, hogy „szállítsa” a műszaki kompetenciát, a függetlenséget, a megbízhatóságot, az alaposságot, a gondos vizsgálatot és a pontos jelentést. Az élelmiszeripart különböző szakágakra osztották fel azért, hogy a HACCP auditor tapasztalata és készségei biztosítsák a különböző szakágakon belül fellelhető speciális problémák feltárását. Alapvető elvárás az is, hogy a HACCP auditornak át kell látnia mind a minőségirányítási rendszer operatív működését, mind az élelmiszerbiztonsági vonatkozásokat. Ez a képzettség legalább BSc-fokozatú élelmiszer-technológiai végzettséget és 4 éves élelmiszeripari

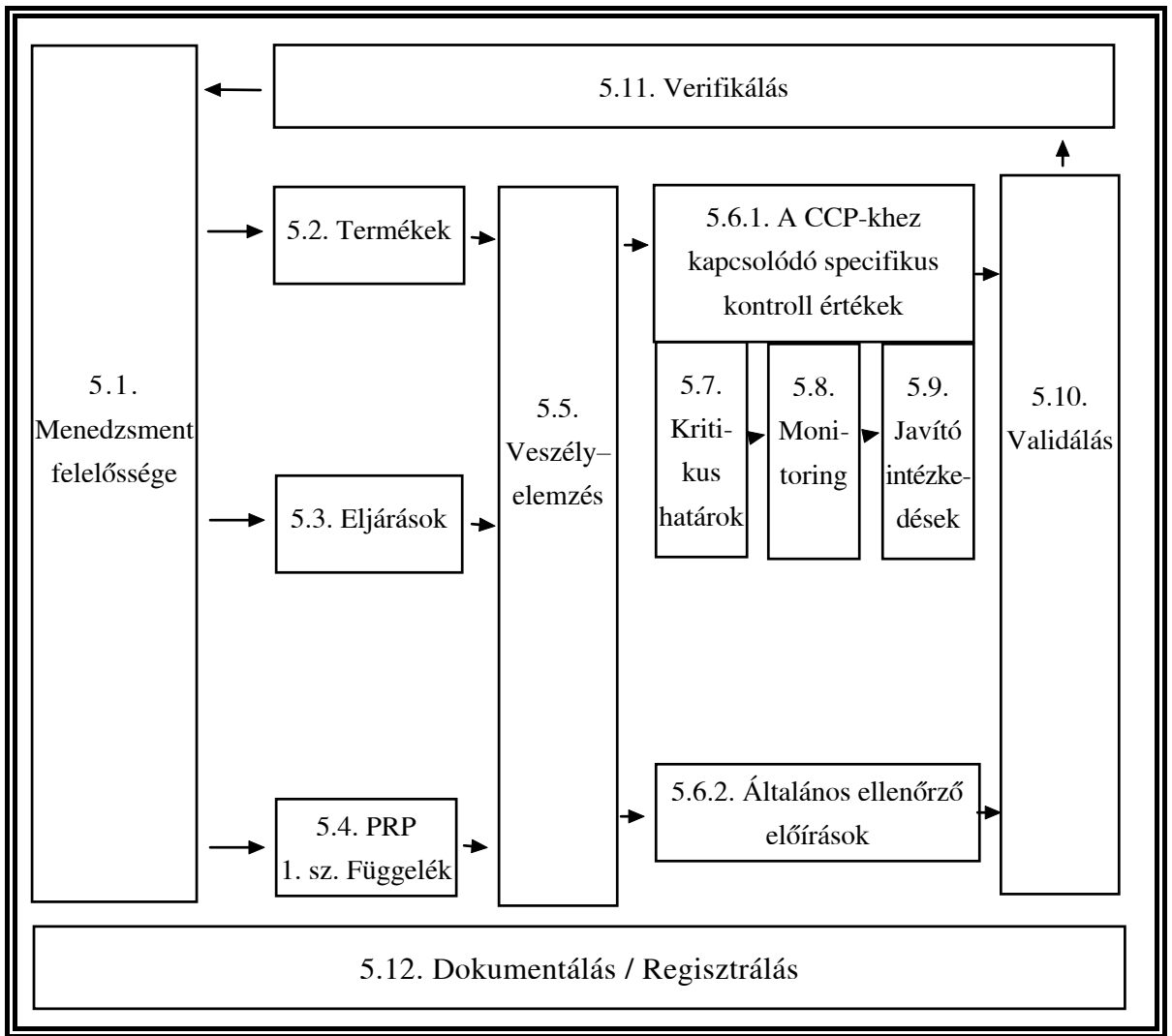
gyakorlatot kíván meg, amelyből 2 évet minőségirányítási területen kell eltölteni. A HACCP auditornak továbbá bizonyítható szakértelemet kell felmutatni a rendszertanúsítás terén, valamint kommunikációs készségekkel és szakismeretekkel is rendelkezzen az érintett élelmiszer-termékeket, eljárásokat és jogszabályi háttérrel illetően. A tanúsító szervezet döntése alapján a HACCP auditor egy auditor team is lehet. Egy vezető auditor és egy élelmiszer-szakértő például együttesen vizsgálhatja, hogy az élelmiszerbiztonság összes vonatkozását helyesen kezelik-e. A HACCP auditornak természetesen nagyon jól kell ismernie a HACCP rendszert és „A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek követelményei” c. anyagot, amelyet a Holland Akkreditációs Tanács (RvA) 1997-ben akkreditált.

Követelmények a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek ellenőrzéséhez

A „A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek követelményei” című dokumentum az alapja a nemzetközi és nemzeti szabályozásnak, valamint a gyakorlati eljárásoknak való megfelelés vizsgálatának. A dokumentum tartalmazza a szükséges kiegészítő menedzsment rendszer követelményeket. Az értékelési eljárás struktúrája, sorrendisége és az eljárás kölcsönhatásai az 1. ábrán láthatók.

Nyilvánvaló, hogy ezen túlmenően az élelmiszerelőállítóknak, -forgalmazóknak stb. a tevékenységük minden olyan lépését azonosítaniuk kell, amely kritikus az élelmiszerbiztonság szempontjából. Egyúttal megfelelő eljárásokat kell kidolgozniuk, bevezetniük, fenntartaniuk és felülvizsgálniuk, amelynél a HACCP elveit alkalmazzák, ide értve az élelmiszerhigiénia általános elveit, és – ahol az szükséges – a releváns gyakorlati eljárásokat és élelmiszerbiztonsági jogszabályokat is.

A „Követelmények” az elvárások általános rendszerét foglalják össze. Minden egyes fejezet esetében részletezve van a követelmény hatóköre. Ezeket alkalmazva az auditáló team értékeli mind a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer cégdokumentációját, mind az alkalmazást és működtetést.



1. ábra: A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer értékelési struktúrája

Azért, hogy a rendszer átlátható és értékelhető legyen, az élelmiszer-vállalkozás működtetőjének úgy kell információt szolgáltatnia, ahogyan az a „Követelmények”-ben le van írva. Minden specifikus szempontot (termék / termékcsoport / eljárás / szektor) részleteznie kell az élelmiszer-vállalkozás működtetőjének. Az auditáló team az általános és vállalkozás-specifikus követelményeknek ezt a komplett rendszerét értékeli.

Nem cél, hogy a „Követelmények”-et az élelmiszer-vállalkozások beszállítói és szolgáltatói is ugyanúgy alkalmazzák. A „Követelmények” elsősorban az élelmiszerbiztonságra ható közvetlen tevékenységekre koncentrálnak. Az élelmiszerek megfelelőségének biztosítását a minőség-irányítási rendszer kötelező részének tekintjük, kivéve, ha az eltérések nem biztonságos élelmiszert eredményeznének.

Ezen „Követelmények” első változatát néhány, az élelmiszeripar területén működő hollandiai tanúsító szervezet a HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa irányítása mellett dolgozta ki. Az 1. változatot 1996 május 15-én hozták nyilvánosságra.

A Codex Alimentarius (Alinorm 97/13A, II. Függelék) 1997-es módosítása miatt a „Követelmények” felülvizsgálata vált szükségessé. A HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa szintén hozzájárult a „Követelmények” továbbfejlesztéséhez. A „Követelmények” 2. változatát 1998. szeptemberében publikálták és 1999. februárjában angol nyelvre fordították.

A HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszer tanúsításra való alkalmazásával gyűjtött tapasztalatok és a Codex anyagok fejlesztési, valamint az újabb EU élelmiszerbiztonsági szabályok szükségessé tettek egy 3. változatot is.

Milyen vállalkozások akarnak HACCP tanúsítást szerezni Hollandiában?

Azon vállalkozások, amelyek HACCP tanúsítást igényelnek, a következők szerint körvonalazott arcukat kívánják erősíteni:

„Biztonságos élelmiszert akarunk előállítani, mert az agro-élelmiszer lánc előnyben részesített szállítója szeretnénk maradni, illetve lenni. Befektetni kívánunk a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerbe. Ezáltal nemcsak néhány „egyedi értékesítési lehetőség elnyerésében reménykedünk”, hanem egyúttal hatékonyabban is fogunk működni, mivel a folyamatosság üzletpolitikánk fő célja.”

Ezek az innovatív és nem feltétlenül nagy vállalkozások felismerték, hogy a HACCP rendszert lehetséges egyszerre 1) a cég érdekében; 2) a vevők és a fogyasztók érdekében és 3) a felügyeleti szervek érdekében működtetni. Az egyedi HACCP elemek oly módon ötvöződnek egy élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerben, hogy lehetővé válik a rendszer működésének verifikálása és felülvizsgálata. Az ehhez szükséges elemek többek között a következők:

- A menedzsment felelőssége, ide értve a minőségpolitikát, a rendszer határainak meghatározását, az alkalmazottak képzését és a menedzsment rendszeres felülvizsgálatát. Ide tartozik minden olyan lehetséges veszély azonosítása az agro-élelmiszer lánc egyes szakaszaiban,

amelyek kritikusak a cég termékeire vonatkozó élelmiszerbiztonság szempontjából. Ide sorolandók a kockázatbecslési eljárások annak meghatározására, hogy mely kontroll értékek tekintendők kritikus ellenőrzési pontoknak (CCP-knek) mind élelmiszer-biztonsági szempontból, mind pedig a jövőbeli beruházási döntések megalapozásához.

- Az élelmiszerbiztonság szintjét növelő eljárások: minden műveletre meghatározzák a célértékeket és kritikus határokat a CCP-knél, a monitoring rendszerrel és a javító tevékenységre minden olyan esetben, amikor eltérések keletkeznek (beleértve a visszahívási eljárásokat), valamint a felelősségi viszonyok és felelősök meghatározását, ide értve a különböző ellenőrző eljárások validálását is.
- Eljárások gyűjteménye: a kidolgozás, a bevezetés, a karbantartás és a dokumentáció (specifikációk, műveletek, műveleti és regisztrációs nyomtatványok) felülvizsgálatának leírása, különös tekintettel a dokumentáció-ellenőrző rendszerre.
- Eljárás a HACCP rendszer módosításának verifikálására, valamint a rendszeresen megtartott belső auditokra, amelyeken értékelik a HACCP rendszer hatékonyságát, és ezeken a rendszeres vezetői felülvizsgálatokra is sor kerül.

Eredmények, szűk keresztmetszetek és hiányosságok

Hollandiában a HACCP tanúsítási rendszer 1996 májusában lépett életbe. Ez a dolgozat alkalmat ad a HACCP tanúsítással kapcsolatos tapasztalatok áttekintésére is. Hollandiában jelenleg gyakorlatilag minden élelmiszer-vállalkozás működtet HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszert ilyen vagy olyan formában. Mintegy 900 élelmiszer-vállalkozás (köztük 20 % külföldi tulajdonú) a HACCP Szakértők Nemzeti Tanácsa által meghatározott követelmények és szabályozások szerint tanúsított. 10 nemzetközi tanúsító szervezetet akkreditált az RvA, amelyek ezt a tanúsítási rendszert alkalmazzák. A dokumentumok vizsgálatának elvégzésére és helyszíni auditokra mintegy 80 képesített HACCP auditor áll rendelkezésre.

Az eddigi tapasztalatok értékelése alapján a következő szűk keresztmetszetek és hiányosságok fordulnak elő az átlagosnál nagyobb gyakorisággal:

1. Az első auditok megállapításai szerint a minőségpolitika, a HACCP rendszer lehatárolása, a konkrétan elérendő élelmiszerbiztonsági célok,

valamint a menedzsment felülvizsgálat gyakran utolsóként kerül meghatározásra vagy teljesen hiányzik. Erre némi magyarázatot ad, hogy elég nehéz előre meghatározni a minőségpolitikát, amikor még nem ismertek pontosan a minőségirányítási rendszer követelményei.

2. A „HACCP lelke” továbbra is a veszélyelemzés. Ez interdiszciplináris megközelítést és széles körű tudást igényel azért, hogy azonosíthatók legyenek az összes potenciális (mikrobiológiai, kémiai és fizikai) veszélyek. A veszélyelemzéshez ugyanakkor alapos szakértelem és intuitív információk is szükségesek. A lehetséges szennyezők azonosítása és az ezek nyomán fellépő veszélyek elemzése gyakran hiányos, szegényesen kidolgozott vagy már ismert. Ez túl kevés vagy túl sok CCP meghatározásához vezethet. Mindkét megközelítés negatív hatással van az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer megbízhatóságára.
3. Bár a legtöbb ellenőrzési pont azonosítása rendben van, de validálásuk gyakran ugyanúgy hiányzik, mint az érvek és a motiváció a megfelelő kritikus jellemzőkhöz tartozó „cél-értékek” és „kritikus határok” megváltoztatására.
4. A helyesbítő tevékenységeknél egy másik gyakran hiányzó elem a felelősségi körök meghatározása: „Kinek áll jogában leállítani a gyártást, ha az élelmiszerbiztonsági rendszerben hibát észlel?”. Ugyanígy az ellenőrzési szabályok megsértése esetén krízis-menedzsment eljárásokat kellene érvénybe léptetni. Megfelelő termék-azonosítás, valamint „jelző és nyomkövető” rendszer pontosabb és teljes körűbb kialakítása lenne szükséges a korrekt visszahívási eljárás biztosításához.
5. Azok a vállalkozások vannak előnyben, amelyek már korábban bevezették az ISO 9000-es rendszert. Ezek már megtanulták, hogy hogyan kezeljék az olyan szűk keresztmetszeteket, mint a felelősségi körök, a dokumentáció-ellenőrzés és a verifikáló eljárások. Azt is tapasztalták, hogy a minőségirányítási rendszerek fejlesztésének költségeit, az időt és a szükséges tudást gyakran alábecsülik. Már korábban felismerték, hogy a minőségmenedzsment több annál, mintsem „egy személy feladatának” vagy „egy paksaméta papírnak” tekintsük.

A tanúsítási eljárásban szintén fellelhetők szűk keresztmetszetek és hiányosságok, melyeket a Holland Akkreditációs Tanács (PvA) tapasztalt:

1. Egyes esetben a tanúsítási eljárást vagy a felülvizsgálati auditot lefolytató HACCP auditorok neve és képzettsége nincs feltüntetve vagy nem felel meg a követelményeknek. Másrészt a HACCP auditorokkal

lefolytatott megbeszélések alapján arra a következtetésre jutottak, hogy nehéz összhangba hozni az auditok „szélességét és mélységét” (ekvivalencia!). Különös figyelem szükséges annak meghatározásához, hogy az összes lehetséges szennyező azonosításra került-e („szélesség”), és hogy megbízható kockázatkezelési eljárást alkalmaznak-e annak meghatározására, hogy egy kontroll érték CCP-e vagy sem („mélység”). Az ilyen jellegű kiértékeléseket standardizált kockázatmenedzsment eljárásokkal kell harmonizálni.

2. Az audit jelentések nem mindig tartalmazzák az RvA auditorok számára elegendő információt, amely bemutatná a kulcselemeket, amelyek alapján a tanúsító szervezet vezetője (vagy a rendszer felügyelője) megalapozottan dönthetne a pályázó vállalkozás tanúsításának odaítéléséről.
3. Előfordul az is, hogy a tanúsító szervezet megbízottjai nem használják fel a tanúsítási eljárásra vonatkozó szabályozásban rögzített minimális időt sem az auditálásra, sem az audit jelentés elkészítésére. Az időszükséglet többek között a folyamat bonyolultságától (a CCP-k számától), a tevékenységek, a termékek és az éjszakai műszakok számától, a vállalat méretétől és az auditálandó helyek számától függ.

Kétségtelen, hogy a tanúsítási rendszernek (mint bármely más felülvizsgálati rendszernek) sok követelménynek kell megfelelnie abból a célból, hogy a rendszer hitelessége és az előállított élelmiszerek biztonságára vonatkozó megállapítás kétségtelen legyen.

Következtetések

A holland élelmiszergazdaság szereplői között kifejezett igény van egy jól meghatározott és harmonizált szabványra a HACCP tanúsításához. Egy olyan szabványra van szükség, amelyet világszerte elfogadnak, és amely tartalmazza a kritériumokat és szabályokat a HACCP alapú élelmiszerbiztonsági menedzsment rendszerek tanúsítására. Az ISO és a CIES kezdeményezései igen pozitív irányt mutatnak*.

* A társszerző megjegyzése: Időközben közvetlen elfogadás előtt áll az ISO 22000-es szabványtervezet (ISO/DIS Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények), amely mind az ISO, mind a HACCP követelmény-rendszert részletesen tartalmazza.

A HACCP tanúsítás hollandiai tapasztalatait foglaltuk össze. A tanúsítás érdekében egy olyan HACCP menedzsment rendszert kell alkotni, amely specifikus (Specific), mérhető (Measurable), elfogadható (Acceptable), realisztikus (Realistic) és időtakarékos (Time restricted):

Specifikus: Egy működő HACCP rendszer auditálásához vagy felülvizsgálatához feltétlenül szükséges, hogy a lehetséges szennyezések azonosítása és a lehetséges veszélyek jelentőségének meghatározása a szükséges mértékben specifikus legyen.

Mérhető: Amikor az ellenőrzési pontok hatékonysága validálásra kerülnek, a célértékek és a kritikus határok mérhető, kvantitatív értéként legyenek meghatározva. Ez azért szükséges, hogy az élelmiszerbiztonság kommunikálható legyen, és mérhető jelentést kapjanak az olyan fogalmak, mint „szignifikáns veszély”, „(a kockázat) elfogadható szint(je)” és „a védelem megfelelő szintje”.

Elfogadható: Mindig tudatában kell lenni annak, hogy a rendszer olyan erős, amilyen a leggyengébb pontja. Következésképpen a felelősségeket intézményesíteni kell, hogy a feladatok és a hatáskörök a működtetők számára elfogadhatók legyenek.

Realisztikus: A rendszertől elvárt követelményeknek realisztikusnak kell lenni. Ha túl sok CCP van megjelölve amiatt, mert a döntési fa vagy a kockázatelemzés helytelenül lett kezelve, akkor a HACCP rendszert nem lehetséges hatékonyan működtetni.

Időtakarékos: Ha a célok jól ki vannak jelölve (pl. a HACCP rendszer kidolgozása és bevezetése), akkor ki kell jelölni az időpontot is, amikorra meg kell valósítani a hibátlan működtetést és a tanúsítást.

1. A WTO SPS Egyezmény

2. 93/43/EEC Élelmiszer-higiéniai Direktíva, 1993 június 14 (PbEC L175)

3. Codex Alimentarius Document, „Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)”, Függelék a CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-hoz (1997)

4. Codex Alimentarius Document, „Az Élelmiszer-higiénia Általános Elvei, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), módosítva 1999-ben.

5. Javaslat az Európa Parlament és az Európa-Tanács Élelmiszer-higiéniai Szabályozására, COM/2000/0438 végleges, 2000. július 14 (COD 2000/0178)