

SGS Hungária Kft.
Health & Nutrition
Connectivity & Products



HA BIZTOSRA AKAR MENNI – élelmiszer-biztonsági kockázatok csökkentése

Gróger Nóra Üzletágvezető, 2022.10.28.

WHEN YOU NEED TO BE SURE



ÉLELMISZER-BIZTONSÁG? BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER?

178/2002/EK rendelet – élelmiszerbiztonsági követelmények

- Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba
- Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha:
 - Az egészségre ártalmas
 - Emberi fogyasztásra alkalmatlan

ÉLELMISZER-BIZTONSÁG? BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER?

178/2002/EK rendelet – élelmiszerbiztonsági követelmények

- Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer ártalmas-e az egészségre, figyelembe kell venni a következőket:
 - Az élelmiszert elfogyasztó személy egészségét károsító, azonnal és/vagy rövidtávon és/vagy hosszútávon jelentkező hatások mellett a következő generációknál jelentkező egészségkárosító hatásokat;
 - Az esetleg jelentkező, halmozottan toxikus hatásokat;
 - A fogyasztók egy bizonyos kategóriájának élelmiszer-érzékenységét abban az esetben, ha az élelmiszert ennek a fogyasztói csoportnak szánják.

ÉLELMISZER-BIZTONSÁG? BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER?

178/2002/EK rendelet – élelmiszerbiztonsági követelmények

Egy élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmatlanságának megállapítása során figyelembe kell venni, hogy az élelmiszer az eredeti rendeltetése szerint alkalmatlan-e emberi fogyasztásra – vagy azért, mert idegen anyagok által vagy egyéb módon szennyezett, vagy azért, mert rothadásnak vagy bomlásnak indult, illetve romlott.

ÉLELMISZER-BIZTONSÁG? BIZTONSÁGOS ÉLELMISZER?

Az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerek alapvető eleme, hogy

- azonosítani tudjuk folyamatainkban az élelmiszer-biztonsági veszélyeket és kockázatokat
- megfelelő, átfogó eljárásokat vezessünk be és működtessünk ezen veszélyek és kockázatok felügyeletére és kezelésére

VESZÉLY?
KOCKÁZAT?
MI A
KÜLÖNBSÉG?

Veszély	kontra	Kockázat
A veszély olyan valami, ami potenciálisan kárt okozhat.		A kockázat annak a valószínűsége, hogy valamely veszély kárt okoz.
CÁPA		
 <p>A tengerben úszó cápa veszély.</p>		 <p>A cápa mellett úszni kockázat.</p>

Forrás: EFSA

VESZÉLY? KOCKÁZAT?

178/2002/EK rendelet

- Veszély: élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat
- Kockázat: egy veszély következményként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége

VESZÉLYEK CSOPORTOSÍTÁSA

- FIZIKAI: kő, üvegszilánk, fém
- KÉMIAI: növényvédő szerek, toxikus szennyező anyagok, vegyszerek, allergének (speciális élelmiszerek esetén), stb.
- BIOLÓGIAI: rágcsálók, rovarok
- MIKROBIOLÓGIAI: kórokozó mikroorganizmusok

Élelmiszer-biztonsági veszélyek kockázatának csökkentése I.

Kockázatértékelésen alapuló önellenőrzési terv összeállítása – többek között, az alábbiak figyelembevételével:

- beszállítói auditok eredményei (figyelembe vehető független tanúsító szervezetek által kiállított tanúsítványok eredménye is)
- vevői auditok eredményei
- belső auditok eredményei
- Előző évi önellenőrzések és külső laborvizsgálatok eredményei
- a kiadott RASFF riasztások figyelembe vételével
- a termékvisszahívások figyelembe vételével
- vevői reklamációk / vevői visszajelzések

Kockázatosabb területeket – kockázatosabb termékeket gyakrabban szükséges ellenőrizni megfelelő eredmények birtokában - a vizsgálati gyakoriság csökkenthető

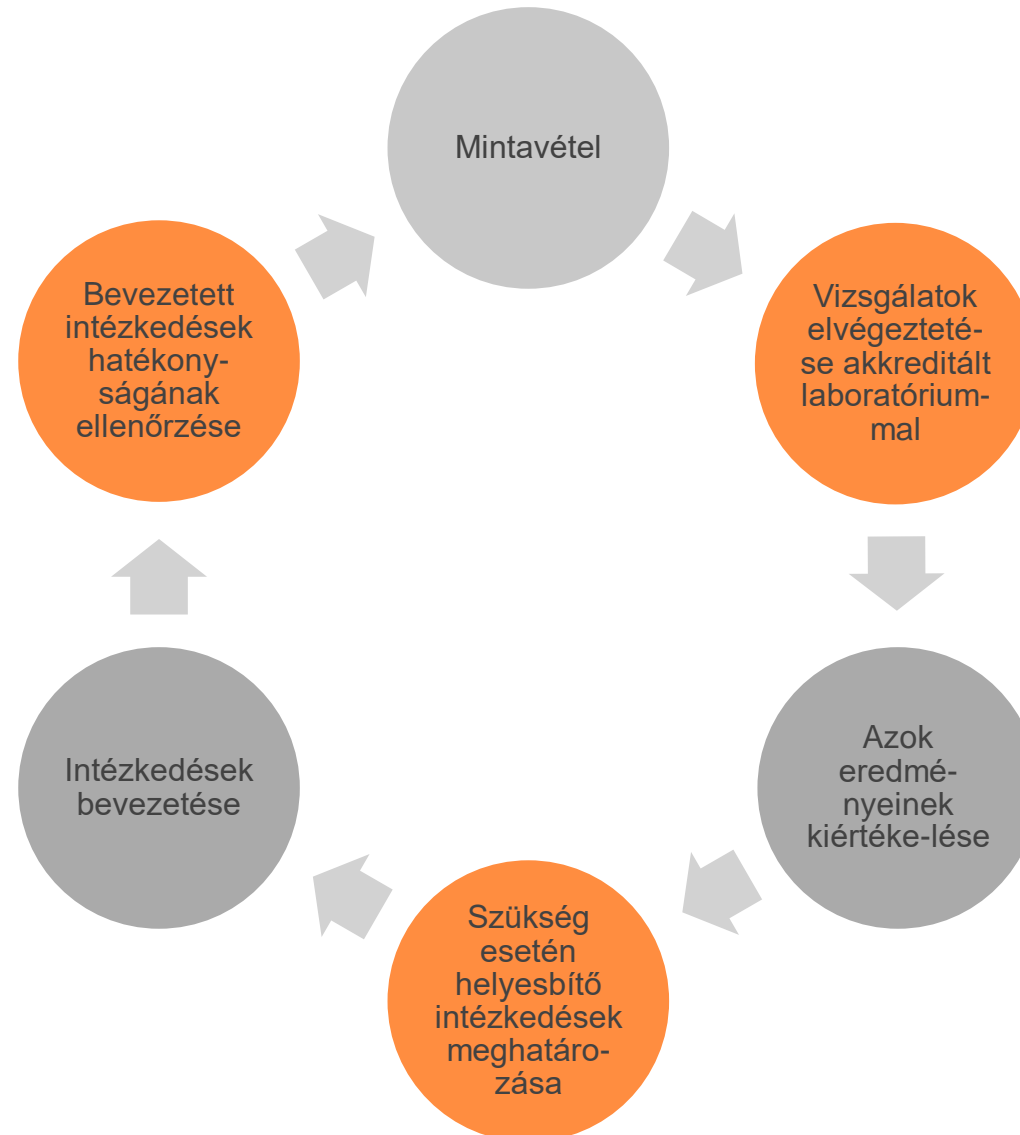
Élelmiszer-biztonsági veszélyek kockázatának csökkentése II.

Önellenőrzési terv terjedjen ki legalább az alábbiakra:

- Higiéniai vizsgálatok: felületekről, eszközökről, csomagolóanyagokról, munkaruházatról, dolgozók kezéről
- Alapanyagok, segédanyagok, fűszerek ellenőrzése, laboratóriumi vizsgálata: mikrobiológiai, fizikai-kémiai paraméterek (beleértve szennyezőanyagok is)
- Félkész – és késztermékek ellenőrzése, laboratóriumi vizsgálata: mikrobiológiai-, fizikai-kémiai paraméterek (beleértve szennyezőanyagok is)
- Allergének vizsgálata (alap- és segédanyagokból/ késztermékekből /felületekről)

Élelmiszer-biztonsági veszélyek kockázatának csökkentése III.

Rendszeres,
tervezett
mintavételek,
vizsgálatok
elvégzése



Élelmiszer-biztonsági veszélyek kockázatának csökkentése IV.

Élelmiszer-biztonsági kockázatot csökkentő egyéb tényezők

- Dolgozók képzése (termelésben, ellenőrzésben, takarításban)
- Allergénmenedzsmet (alapanyag specifikációk, elkülönített gyártósorok, lehetséges keresztszennyeződések azonosítása)
- Jelölések ellenőrzése - allergének feltüntetése, beleértve a keresztszennyező allergének nem szándékos jelenlétét - figyelmeztető szövegek (csak alapos hőkezelés után fogyasztható! Ügyeljen a konyhai higiénia betartására, mindig alaposan mosson kezet) - tárolási hőfok megfelelő kiválasztása és jelölése - Fogyaszthatósági vs. Minőségmegőrzési idő

Az élelmiszer-biztonságra irányuló magán és hatósági ellenőrzések felépítése



Forrás: Európai Számvevőszék, 2019.




FELELŐSSÉG

Mind a vonatkozó jogszabályok, mind az élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszerek (mint pl.: IFS Food szabvány) nagy felelősséget helyeznek a gyártókra és forgalmazókra.

Milyen segítséget tud nyújtani ehhez egy független akkreditált laboratórium?

Akkreditálás – Mit jelent?

- Nemzeti Akkreditáló Hatóság (NAH) honlapján szereplő leírás szerint

Az akkreditálás annak hivatalos elismerése, hogy egy szervezet, természetes személy alkalmas bizonyos megfelelőségértékelési tevékenységek (vizsgálat, kalibrálás, mintavétel, tanúsítás, ellenőrzés stb.) elvégzésére.

Az akkreditálás célja az egységes európai elvekre épülő akkreditálási rendszerekben elismerést nyert szervezetek iránti bizalom növelése, a vizsgálati, tanúsítási és ellenőrzési tevékenység megbízhatóságának emelése, a vizsgálati eredmények és tanúsítványok kölcsönös elfogadásának elősegítése, megteremtve ez által az ismételt vizsgálatok kiküszöbölését és a kereskedelem műszaki akadályainak elhárítását.

Az akkreditálás önkéntes és nyitott minden szervezet, illetve természetes személy számára, amely/aki tevékenységét pártatlanul és szakszerűen végzi, továbbá eleget tesz a felkészültségre vonatkozó követelményeknek.

Akkreditált laboratórium – Miért jó?

- Belső üzemi (nem akkreditált) laboratórium vizsgálati eredménye – saját önellenőrzésre, belső folyamatszabályozásra alkalmazható
- Független akkreditált laboratórium – akkreditált mintavétellel vett mintákra vonatkozó akkreditált vizsgálatok eredményei – objektív eredmények – kereskedelmi láncok- / auditáló szervezetek által elfogadott - jogvitákban felhasználható

Akkreditált mintavételek

- Mintavételek elvégzése
 - akkreditált üzemi mintavételek: higiéniai vizsgálatok, késztermék
 - tételvizsgálatokhoz - érdemes nagy hangsúlyt fektetni a reprezentatív mintavételekre – hiszen, ha a mintáink az adott tételt megfelelően reprezentálják – hozzájárulnak ahhoz, hogy a megbízó objektív eredményt kapjon az adott tételről, támogatva ezzel az objektív döntéshozatalt
 - akkreditált áruházi késztermék mintavételek
- Hűtési lánc garantált betartása a minták szállítása alatt és a vizsgálatok megkezdéséig folyamatosan, hozzájárulva ezzel a mintavételezés kori állapot megőrzéséhez
- Akkreditált vizsgálati módszerek alkalmazása
- Független harmadik fél

SZAKÉRTŐINK SEGÍTENEK

- Termék besorolás
- Vonatkozó jogszabályok
- A megfelelőség igazolásához szükséges vizsgálati paraméterek összeállításában
- Véleményezés
- A vizsgálati eredmények értékelésében, értelmezésében
- A helyesbítő tevékenységek szükségessége esetén azok megfelelőségének/hatékonyágának igazolásában (verifikálásában)
- Jelölések ellenőrzésében

Köszönöm a figyelmet!

Gröger Nóra
Health & Nutrition
Connectivity & Products
Üzletágvezető



+36 30 387 5282



Nora.Groger@sgs.com