

The background of the slide is a close-up photograph of a food processing machine. It shows several yellow, rectangular food items, possibly cheese or vegetable slices, being processed by a machine with metal rollers and blades. The lighting is bright, highlighting the texture of the food and the metallic surfaces of the machinery.

Az önellenőrzési rendszer követelményei és megvalósításuk a gyakorlatban

**Előadó: Gál Marianna
Marnevall Zrt.**

Debrecen, 2019.02.28

1. ÉLELMISZER-BIZTONSÁG ÉS MINŐSÉ GKÖZPONTÚ SZEMLÉLET JELENTŐSÉGE.

Folyamatosan fejlesztjük, felülvizsgáljuk,
Felülvizsgáltatjuk.



Ismét fejlesztünk.



Minőség és Élelmiszer-biztonsági politika



„Kontroll alatt tartjuk azokat a pontokat,
amelyek az emberi egészséget
veszélyeztethetik és a termék biztonsága
szempontjából ellenőrzési- vagy kritikus
pontnak tekinthetők valamint minden olyan
lépést ami a termék minőséget döntően
befolyásolja.”



Önellenőrzés

2.ÖNELLENŐRZÉS FOGALMA ÉS KÖVETELMÉNYEI, A JOGSZABÁLYI ÉS AZ ÉLELMISZER BIZTONSÁGI SZABVÁNYOK TÜKRÉBEN

Jogi szabályozás Európai Unió

28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről



önellenőrzés fogalma: az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, az adott élelmiszer-vállalkozás tevékenységének jellegét, sajátosságait és méretét figyelembe vevő, az élelmiszer-vállalkozás által tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek teljesítésének élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzése, önellenőrzési rendszer működtetése által.

2.ÖNELLENŐRZÉS FOGALMA ÉS KÖVETELMÉNYEI, A JOGSZABÁLYI ÉS AZ ÉLELMISZER BIZTONSÁGI SZABVÁNYOK TÜKRÉBEN

NEMZETKÖZI SZABVÁNYOK

Konkrét „önellenőrzés” szó nem szerepel egyik szabványban sem.

„Ellenőrzési módszert kell kialakítani, annak érdekében, hogy”

„Az ellenőrzésről feljegyzést kell készíteni.”

„Kockázatértékelést és megfelelő ellenőrzéseket kell végezni”

A különböző szabvány pontokon belül találhatjuk meg az elvárt igazoló dokumentumokra való utalásokat.



3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Önellenőrzési rendszer: az önellenőrzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása dokumentumokkal igazolva.

Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell legalább:

- az önellenőrzési terv által **felölelt időszakot**,
- az önellenőrzés során **alkalmazott módszert**,
- az elvégzett önellenőrzés **igazolásának módját**, az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét,
- az ellenőrzés **tárgyát**,
- az ellenőrzött **követelményeket**,
- az ellenőrzési **időpontot vagy gyakoriságot**,
- az ellenőrzés, megfigyelés vagy **mintavétel pontos helyét**,
- az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért **felelős személyt**.



3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Követelmények összesítése

1. Termékkövetelmények teljesülése

Például: érzékszervi megfelelés (íz, illat, szín), eltarthatóság

2. Jogszabályi követelmények

Például: Mikrobiológiai vizsgálati késztermék határértékek

Figyelem! Célország követelmények is: Orosz export piac, Macedón, Szerbia, Hong-kong, Tajvan
Eurázsia Unió elfogadott üzemlista

Itt kell kiválasztani Magyarországot:

http://www.fsvps.ru/fsvps/importExport?_language=en

3. Specifikációnak megfelelés, jelölés megfelelés

Például: Tápérték igazolások, Jelölések- állítások igazolása: Glutén mentes állítás igazolása
Egészségre vonatkozó állítások alkalmazása (432/2012/EU rendelet 2013/63/EU VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA)



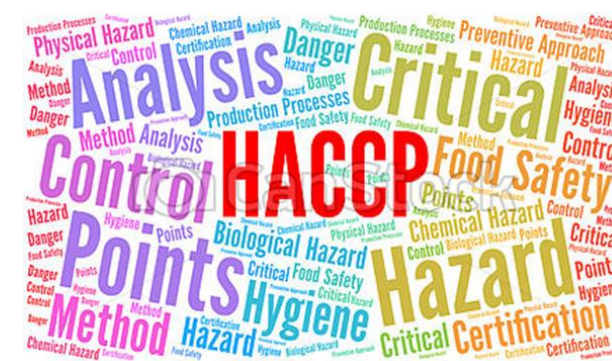
3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Mit vizsgáljunk és hogyan?

Kockázat elemzés alapján kerül meghatározásra a szükséges ellenőrzési feladat és az ellenőrzés iránya

A meghatározás során figyelembe kell venni az alábbiakat:

- Vevői reklamációk
- Hatósági ellenőrzések eredményei
- Nem megfelelésekről való feljegyzéseket
- Belső auditok
- Enyhítési tervet, élelmiszer csalással kapcsolatos dokumentumokat
- Termék vásárlói volument, kiszállítási régiót és vevői elvárásokat
- Mikrobiológiai nem megfeleléseket
- Korábbi vizsgálati terveket
- Auditokon feltárt hiányosságokat
- HACCP validálás és verifikálás során feltárt eseményeket
- Az üzem méreteit, kapacitását





3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

- Jelöljük ki a bizonyos feladatokért felelős személyt, és rögzítsük a tervben!
- Határozzuk meg, hogy milyen ellenőrzési feladatot hogyan fogunk dokumentálni, igazolni: jegyzőkönyvben, belső dokumentumokkal, külső labor jegyzőkönyvekkel, szállítói igazolásokkal.. Stb
- Adjunk meg 1 éves időszakokat a tervben, így könnyebben kezelhetőek és tervezhetőek a feladatok!
- Határozzuk meg, hogy a különböző ellenőrzési feladatokat ki vagy kik végzik el? Akkreditált laboratórium- saját labor- saját vizsgálatok..stb





3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

- Kérjünk az alapanyag, segédanyag és a csomagoló anyag beszállítóktól vizsgálati jegyzőkönyvet, így csökkentve a saját vizsgálataink!
- Kérjünk víz vizsgálati eredményeket a vízszolgáltatótól! (Debreceni Vízmű Zrt.)
- Munkaruha szolgáltatótól kérjünk munkaruha mosás- fertőtlenítés igazolást
- Csomagoló anyagoknál figyeljünk arra, hogy a kioldódás vizsgálat a saját termékünkre is igazolt legyen!
- (A BIZOTTSÁG 1881/2006/EK RENDELETE (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról (EGT vonatkozású szöveg))





3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

- A meghatározott vizsgálatok mellé gyűjtsük ki a megfelelőség határértékeit is!
- Ha valaminek nem tudjuk a megfelelőségi határértékét, ne vizsgáltsuk!
- A vizsgálati jegyzőkönyveket értékeljük ki, és igazoljuk megfelelőségét!
- Fogyaszthatósági idő/Minőségmegőrzési idő végén teszteltessünk a laborral



3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Kockázat elemzés példák:

Feladat: Takarítás hatékonyság ellenőrzése- Előállító hely higiéniai ellenőrzése



Gép, berendezés, eszköz megnevezése	Termelési folyamatokban való részvétel gyakorisága (1-3)	2018 évben része volt-e az ellenőrzésnek?	Volt-e korábban nem megfelelés az ellenőrzések során?	A berendezés nem megfelelő tisztasából eredendő nem megfelelés kockázata / súlyosság (1- 3)	Index GY*S	Kockázat (A, K, M)	Összesítés: Vizsgálati gyakoriság szükségessége 1-3: Évente 4-6: Fél évente 7-9: Havonta
Töltő gép	Gyakori 3	Igen	Nem	Magas 3	9	M	Havonta
Csomagoló gép fólia tekercselő alkatrésze	Gyakori 3	Igen	Nem	Alacsony 1	3	A	Évente
Rozsdamentes munkaasztal	Közepes 2	Igen	Nem	Magas 3	6	K	Fél évente

3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Kockázat elemzés példák:

Feladat: Mérlegek megfelelő működésének ellenőrzése

Gép, berendezés, eszköz megnevezése	Használat Gyakorisága	Súlyosság	Index GY*S	Kockázat (A, K, M)	Összesítés: Gyakoriság szükségessége 1-3: Havonta 4-6: Hetente 7-9: Naponta
Fűszer kimérő mérleg	2	3	6	K	Hetente
Késztermék súly ellenőrző mérleg	3	3	9	M	Naponta
Ellenőrző mérleg- jégpohár gyártó gép	2	1	2	A	Havonta



3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

„Enyhítési terv” - IFS 6.1

Az élelmiszer csalás általi sebezhetőség értékelését el kell végezni és dokumentálni valamennyi nyersanyagra, összetevőre, csomagolóanyagra és kiszervezett folyamatra; annak a *csalási tevékenységen alapuló kockázatnak* a meghatározására, amely helyettesítéssel, valótlan tartalmú címkézéssel, hamisítással vagy csalással kapcsolatos. A sebezhetőség értékelése során alkalmazott kritériumokat meg kell határozni.

Egy élelmiszer csalással kapcsolatos dokumentált enyhítési tervet (mitigation plan) kell kialakítani és bevezetni valamennyi azonosított kockázat szabályozására, hivatkozva a sebezhetőség értékelésére. A szabályozás és a felügyelet módszereit meg kell határozni és alkalmazni.



3. ÖNELLENŐRZÉSI TERV KÉSZÍTÉSE

Nem megfelelőségek kezelése

Nem megfelelőségek esetén kit vagy kiket kell értesíteni? Az élelmiszer előállításért felelős vagy minőség irányítási vezető dönt az ügy súlyosságáról.

A vezetőség dönt arról, hogy szükséges-e a vezetőség összehívása, krízis stáb összehívása.

Minden nem megfelelőség esetén köteles olyan lépések megtételére, amelyek a kockázato. megszüntetik, vagy olyan mértékben csökkentik, hogy az a késztermékre már veszélyt nem jelent.

Az alapanyagok nem megfelelősége esetén, az alapanyagot különös higiéniai gonddal kell felhasználni, vagy zárolni, elkülöníteni szükséges, lehetséges

Amennyiben mégis felhasználásra kerül a kérdéses alapanyag a készterméket tétel minősítő mikrobiológiai megfelelősége esetén lehet felszabadítani.

Késztermék nem megfelelősége esetén a késztermék nem kerülhet kereskedelmi forgalomba.

Termék visszahívása vagy Termék zárolása ?...



AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDSZER MEGVALÓSÍTÁSA, BEMUTATÁSA A GYÁRTÁSI GYAKORLATBAN

1. Alapanyagok, segédanyagok és adalék anyagok , csomagoló anyagok

Érzékszervi vizsgálatok alapanyag esetén, például fényképes specifikációkkal

Mikrobiológiai és analitikai vizsgálatok: jelölt tápértékek igazolása, ellenőrzése vagy esetleg a saját termékünk tápérték számításához való felhasználáshoz

Mikrobiológiai megfelelés ellenőrzése

Csomagoló anyagok: anyagminőség, anyagvastagság ellenőrzése, csomagoló anyagok kioldódás vizsgálata és mikrobiológiai tisztaság az elsődleges csomagolásoknál

Pulyka, marha húsok- DNS vizsgálat
Sajtok esetében- tej fehérje vizsgálata



Élelmiszer csalással összefüggésben lévő vizsgálatok

Toxin vizsgálatok, lisztek, gabonák esetén



AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDSZER MEGVALÓSÍTÁSA, BEMUTATÁSA A GYÁRTÁSI GYAKORLATBAN

2. Termelési környezet megfelelősége

Gépek, berendezések higiéniai állapota felület mintavétellel

Szellőzés, levegő, gőz, levegő elszívás mikrobiológiai megfelelősége

Személyi higiénia ellenőrzése

Munkaruha ellenőrzése

Takarítás hatékonyságának ellenőrzése, vegyszer koncentráció mérések

Kézmosás megfelelősége: szappan vagy csizmosos hatékonyság ellenőrzése

Megjegyzés:

Felszerelés, munkaeszköz, edényzet, munkafelület:

10*10cm-es felület, tisztítás, fertőtlenítés után vett minta

Személyi tisztaság (kéz, munkaruha és kéztörölő):

Kórokozót nem tartalmaz (kézmosás után, használatlan munkaruha, használatban lévő kéztörölő)

Enterococcus faecalis mentes



AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDSZER MEGVALÓSÍTÁSA, BEMUTATÁSA A GYÁRTÁSI GYAKORLATBAN

3. Termelés megfelelősége

Mérlegek megfelelősége

Hőmérők, fémdetektorok egyéb mérőeszközök megfelelősége
és mérések dokumentálása

Receptúrák megfelelősége

Akrilamid vizsgálat

Felhasznált víz és jégpohely mikrobiológiai és analitikai vizsgálata

Allergén keresztaszennyeződés ellenőrzése

Fázis termék vizsgálatok (félkész termék vizsgálatok, előkészített termék igazolások.
Például a leszeletelt sonka 3 napig felhasználható..?)

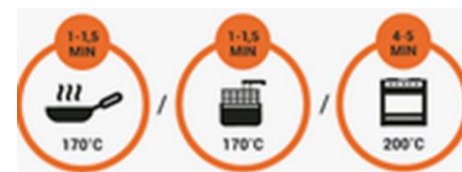
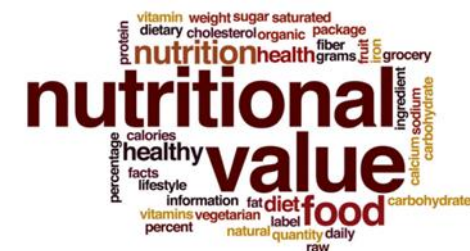
Nyomonkövethetőség megfelelősége a termelési folyamatokban



AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDSZER MEGVALÓSÍTÁSA, BEMUTATÁSA A GYÁRTÁSI GYAKORLATBAN

4. Termék megfelelősége

- Mikrobiológiai kész termék ellenőrzés
- Analitikai kész termék ellenőrzés
- Érzékszervi termék bírálatok
- Jelölés felülvizsgálat, jóváhagyás:
- A termék jelölés tartalmának igazolhatósága
- Tárolási kísérletek
- Nyomonkövetés és termék visszahívás
- Termékfejlesztéssel kapcsolatos vizsgálatok
- Elkészítési javaslat validálása!



AZ ÖNELLENŐRZÉSI RENDSZER MEGVALÓSÍTÁSA, BEMUTATÁSA A GYÁRTÁSI GYAKORLATBAN



Élelmiszer hamisítás



Kémiai szennyezés



Mikrobiológiai szennyezés



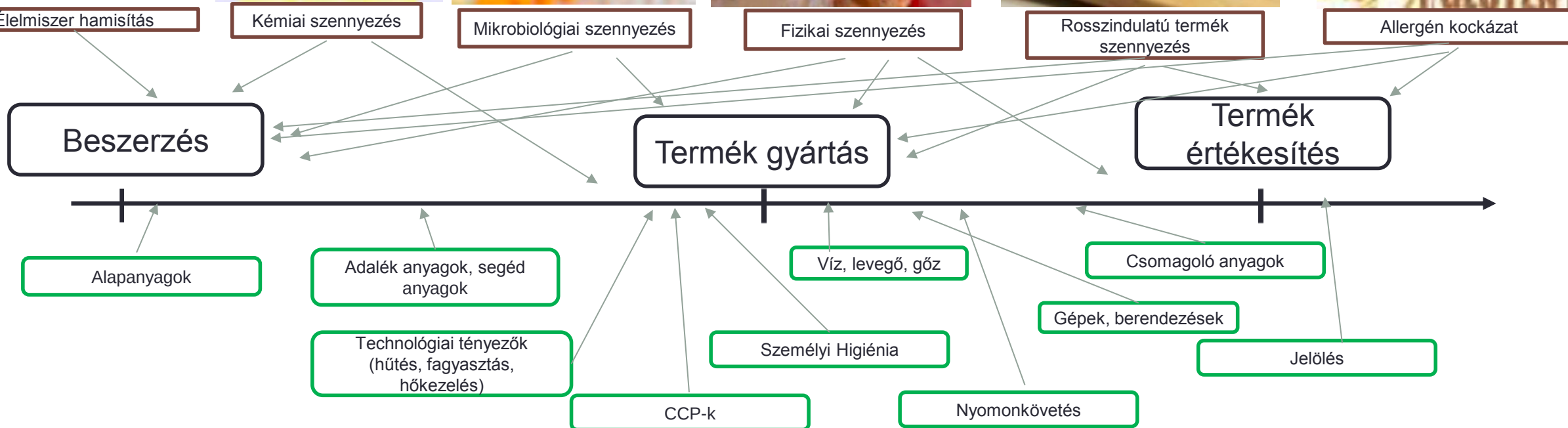
Fizikai szennyezés



Rosszindulatú termék
szennyezés



Allergén kockázat



KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!



További kérdések?

