

Önellenőrzési rendszer követelményei és megvalósításuk az Univernél



2019.02.27.

BAISÁNSZKI ERIKA

Univer – az életízesítő



Univer, 70 éves magyar tulajdonú nagyvállalat

Nettó árbevétel: **24,4 milliárd Ft** (2018)

Gyártott késztermék volumen: **45 800 t** (2018)

Alkalmazottak száma: **668 fő** (2018)

Értékesítés ország szerte és külföldön

Kiemelt vevőink: hazai és nemzetközi kereskedelmi láncok, McD's, Develey, Orkla, Unilever

Univer – tradíció és innováció



Univer Product Zrt 5 telephelyen

- tradicionális magyaros ételízesítők, paprikás termékek, zöldségkrémek
- majonéz, mustár, ketchup, salátaöntetek, McD's termékek
- bébiételek, gyümölcslekvárok, szószok, Kenni Jó zöldségkrémek
- aszeptikus sűrített paradicsom
- kenyér és egyéb pékáru, Lipóti és Univer márka

Az Univer Product Zrt minőségpolitikája



Vevőközpontúság

Törekszünk arra, hogy valódi értéket teremtsünk vevőink és fogyasztóink változó igényeinek figyelembevételével, megtartva a törvényi előírásokat

Termékbiztonság

Törekszünk olyan minőségirányítási rendszer fenntartására és továbbfejlesztésére, amely garantálja termékeink biztonságát, az incidensek megelőzését, a hibák kijavítását valamint a fogyasztói elvárásoknak megfelelő jó minőséget

Innováció

Fejlesztéseink során törekszünk arra, hogy termékeink hozzájáruljanak az egészséges táplálkozás kialakításához, ehhez figyelembe vesszük a legújabb kutatási eredményeket és a hatóságok által megfogalmazott táplálkozástudományi és népegészségügyi táplálkozási ajánlásokat.

Az önellenőrzési rendszer jogszabályi követelményei



28/2017. (V. 30.) FM rendelet

az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

Hatályba lépés időpontja: 2018.01.01.

Vonatkozik minden élelmiszer-vállalkozásra, kivéve a kistermelőket



Önellenőrzési rendszer fogalma és célja

Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó,

- az élelmiszerek megfelelő minőségével,
- az élelmiszerbiztonsággal,
- az azonosíthatósággal,
- a nyomonkövetéssel és
- az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, a vállalkozás által felállított rendszer

Az önellenőrzési rendszer magában foglalja

- az önellenzési terv elkészítését,
- az abban foglaltak végrehajtását és
- azok dokumentumokkal történő igazolását

Cél az élelmiszer teljes körű megfelelősége és annak igazolása



Az önellenőrzési rendszer kiépítése

Önellenőrzési terv elkészítése

- A vállalkozás tevékenységét figyelembe véve határozza meg a követelményeket
- Kockázatelemzésen alapuljon
- Terjedjen ki az összes tevékenységre alapanyag átvételtől a késztermék kiszállításáig
- Vegye figyelembe a vonatkozó rendeleteket, az ágazati Jó Gyártási és Higiéniai Gyakorlati Útmutatókat, élelmiszerbiztonsági szabványokat, NÉBIH útmutatókat
- Tartalmazza a HACCP rendszert
- Határozza meg pontosan az ellenőrzési tevékenységet, annak gyakoriságát, a felelősöket és a tevékenység dokumentálásának módját.
- Írja elő a terv folyamatos karbantartását és felülvizsgálatát

Az önellenőrzési rendszer kiépítése



Az önellenőrzési rendszer működtetése

- Összehangolt tudatos tevékenységet igényel minden résztvevőtől
- A terv elemeinek pontos, precíz végrehajtása
- Fontos az eltérések terv szerinti jelzése, hibajavító tevékenységek beindítása
- Adatelemzés, ismétlődő nem megfelelőségek, kiváltó okok feltárása
- A rendszer vagy egyes elemeinek újragondolása a tapasztalatok alapján

Az Univer önellenőrzési rendszere



Integrált minőségirányítási rendszer

- Korábbi ISO 9002 szabvány szerinti alapidokumentáció
- Jelenleg működtetett IFS 6.1. szabvány
- Beintegrálva egyéb vevői szabványok (McD's SQMS, TESCO GLOBAL) és elvárások
- ISO 14000 szabvány szerinti környezetirányítási rendszer működtetett de nem auditált

IFS 6.1. szabvány követelményei



- **A felső vezetőség felelőssége**

A cég minőségpolitikája

Vezetőségi átvizsgálás

- **Minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer**

Dokumentációs követelmények

HACCP

- **Erőforrások kezelése**

Személyi higiénia

Képzések

- **A tervezési és gyártási folyamat**

Az egyes tevékenységek specifikálása: beszerzés, termékfejlesztés, gyártás, üzemi környezet, nyomkövethetőség

- **mérés, elemzés, fejlesztés**

Belső ellenőrzések, termékelemzés, termékek kiadása, zárolása, nem megfelelőségek, reklamációk kezelése, termék visszahívás

- **Az élelmiszer védelme és külső ellenőrzések**

Minőségirányítási modell



1.szint: termelés

- **végzi:** dolgozó
- **feladat:** utasítások pontos követése, betartása, ettől való eltérés jelzése, dokumentálás (pl. állásidő)
- **kommunikáció:** szóban, műszakvezetőnek, azonnali reakciót vár

2.szint: gyártás közbeni ellenőrzés, pl. tömegmérés, hőm. mérés, zárás ellenőrzés

- **végzi:** dolgozó, műszakvezető
- **feladat:** mérések, megfigyelések alapján azonnali korrekció, szabályozott állapot visszaállítása, dokumentálás
- **kommunikáció:** ellenőrző lapon, nem megfelelőségi jelentésen

3.szint: felügyelő eljárás, pl. analitikai, mikrobiológiai vizsgálatok, tömegellenőrzés, zárás, jelölés

- **végzi:** minőségellenőr
- **feladat:** vizsgálatok, másodkörös mérések, eredmények értékelése (megf.-nem megf.), dokumentálás
- **kommunikáció:** informatikai rendszerben, formanyomtatványon, nem megfelelőségi jelentésen

TERMÉKFELSZABADÍTÁS

Minőségirányítási modell



4.szint: igazoló eljárások pl. mikrobiológiai vizsgálat, monitoring vizsgálatok

- **végzi:** belső, külső labor
- **feladat:** megfelelő minőség igazolása, dokumentálás
- **kommunikáció:** informatikai rendszerben, jegyzőkönyvben, nem megfelelőségi jelentésen

5.szint: rendszer igazolás, pl. higiéniai szemle, mérési adatok, vizsgálati eredmények, nem megfelelőségek felülvizsgálata,

- **végzi:** MIR vezető, belső auditor
- **feladat:** rendszer működőképességének bizonyítása, hibák javítása
- **kommunikáció:** jegyzőkönyv, felső vezetői felülvizsgálat

Higiéniai rendszer és ellenőrzése



A higiéniai rendszer elemei

- A gyártás, tárolás és szállítás higiénijája
- Személyi higiénia
- Takarítás
- Hulladék és szennyvíz kezelés
- Idegenanyag kezelés
- Allergén anyagok kezelése
- Kártevők elleni védekezés

Takarítás



Ellenőrzési terv

- Higiéniiai szabályzat, Ellenőrzési eljárások
- Takarítási utasítások ▶, Takarítási mátrixok ▶, CIP rendszerek szabályozása
- Környezetfelügyeleti program ▶

Végrehajtás

- **1. szint:** dolgozó ellenőrzi a saját tevékenységét szemrevételezéssel. Check listák alkalmazása összetett tevékenységek során, hibajavítás azonnali
- **2. szint:** műszakvezető ellenőrzi a takarítás menetét és végeredményét szemrevételezéssel, öblítettség megfelelőségét indikátor csíkkal, eredmény dokumentálása, hibajavítás azonnali ▶
- **3. szint:** minőségellenőr felületi mintavételezést végez (ATP), eredmény dokumentálása hibajavítás azonnali
- **4. szint:** mikrobiológiai vizsgálat felületről, csurgalék vízből vagy termékből, eredmény dokumentálása, hibajavítás takarítási módszer és végrehajtás felülvizsgálata, kiváltó okok feltárása, terv módosítása
- **5. szint:** összes dokumentált eredmény kiértékelése, statisztikai elemzések, tendenciák ▶ ▶

CIP rendszerek működtetése ▶


Allergén anyagok kezelése



Ellenőrzési terv

- Allergén kezelési szabályzat, allergén mátrix
- Takarítási mátrixok

Végrehajtás

- **1. szint:** dolgozó ellenőrzi a saját tevékenységét szemrevételezéssel, hibajavítás azonnali
- **2. szint:** műszakvezető ellenőrzi a tevékenységet (pl. tárolás, alapanyag kimérés elkülönítetten, mentesítés), eredmény dokumentálása, hibajavítás azonnali
- **3. szint:** minőségellenőr takarítás után felületi mintavételezést végez (allergén gyorsteszt), eredmény dokumentálása hibajavítás azonnali
- **4. szint:** allergén anyagok jelenlétének vizsgálata késztermékből, külső labor, eredmény jegyzőkönyvben, hibajavítás takarítási módszer és végrehajtás felülvizsgálata, kiváltó okok feltárása, terv módosítása, allergén auditok végzése
- **5. szint:** összes dokumentált eredmény kiértékelése, statisztikai elemzések, tendenciák 


Kártevők elleni védekezés



Ellenőrzési terv

- Kártevők elleni védekezés - munkautasítás
- Tevékenységi mátrix 

Végrehajtás

- **1. szint:** -
- **2. szint:** dolgozó, külső vállalkozó ellenőrzi a munkaterületeket, kihelyezett csapdákat. hibajavítás azonnali, eredmény dokumentálása
- **3. szint:** a higiénikus a szemlék során ellenőrzi a tevékenységet, eredmény dokumentálása, hibajavítás azonnali
- **4. szint:** -
- **5. szint:** összes dokumentált eredmény kiértékelése, statisztikai elemzések, tendenciák 

Az önellenőrzési rendszer fejlesztése



A rendszer fejlesztése elvárás és komoly kihívás

Nap mint nap újabb veszélyek válnak ismertté, amelyeket kezelniük kell

- - peszticid szermaradékok
- - egyéb vegyi szennyezettség
- - biológiai és mikrobiológiai veszélyek
- - élelmiszer csalás

Új vizsgálati módszerek, eszközök megjelenése, informatikai rendszerek kiterjesztése

Tudásbázisok, szakmai portálok igénybevétele



Köszönöm a figyelmet