HACCP rendszer kiépítése az élelmiszer-kereskedelemben

„A HACCP nem ellenünk, hanem értünk van". Ezzel a mondattal szoktam indítani a rendszer oktatását, és úgy gondolom ezt, akár vevő, akár forgalmazói oldalról is nézzük igaz.

Az élelmiszer-kereskedelemben kialakított korábbi HACCP rendszerek igencsak sablonosak, ennek egyrészt az lehetett az oka, hogy nem igazán törődtek az üzletek vezetői, tulajdonosai a szakszerű rendszer kiépítésével, másrészt, hogy a bevezetéskor rengeteg „termék" került a piacra, mely megpróbált sablonos típusú segítséget nyújtani a kidolgozáshoz.

Ahhoz, hogy egy adott egységre a technológiának megfelelő HACCP rendszert építhessünk ki, néhány gyakorlati alapszabályt be kell tartanunk:

1. személyesen meg kell ismerni, látni kell az üzletet;
2. lépésenként végig kell járni a technológiát;
3. megfelelő oktatásban kell részesíteni a dolgozókat.

Ezek az alapszabályok részben lefedik azt a 12 pontot, valamint 7 alapelvet, melyek a HACCP alapelvei és az alkalmazásához szükséges elemzések. Viszont ezen tevékenységek nélkül egy korrekt HACCP rendszert kiépíteni nem lehet.

A felmérést mindig egy helyszíni bejárással kezdjük, melyben végigjárjuk az üzletet, számba vesszük a tárgyi feltételek meglétét, a technológiai sort és elrendezést, kitérünk a személyi feltételek meglétére. Mindezeket egy adatfelvételezési lapon rögzítjük. Az üzletvezetővel vagy tulajdonossal kijelöljük a HACCP-team tagjait. Fontos, hogy erre olyan személyek alkalmasak, akik elkötelezettek munkájuk iránt, ismerik az üzlet gyakorlati működését, valamint nem utolsó szempont az sem, hogy régóta dolgozzanak az adott helyen. Egy állandó fluktuációban lévő csapattal sokkal nehezebb a rendszert működtetni, mint stabil, megbízható munkatársakkal.

„A HACCP nem ellenünk, hanem értünk van"

Miután megtörtént a helyszín felmérése, az esetleges hiányosságokra javaslatokat teszünk. Ez azonban nem azt jelenti, hogy felesleges átalakításokat kérünk az üzlet tulajdonosától, egyes esetekben elég lehet egy átszervezés is ahhoz, hogy a hatósági előírásoknak teljes mértékben megfeleljen az üzlet.

A felmérés után kezdődik az érdemi munka: a HACCP rendszer kidolgozása. Ennek alapját természetesen a Magyar Élelmiszerkönyv 2–1/1969. számú irányelvében foglaltak adják. Egy jó HACCP rendszer alapkönyvének a veszélyelemzésen túlmenően sok minden mást is tartalmaznia kell.

A könyv első része tartalmazza azokat az alapadatokat, mellyel az üzlet valamint annak tevékenysége azonosítható. Itt foglaljuk össze a tárgyi feltételek meglétét, a felelősségi szinteket, a rendszer kialakítására vonatkozó szabályszerűségeket, a dokumentumok kiadására, módosítására vonatkozó szabályokat, a validálás, verifikálás szabályait, az oktatások rendjét. Itt található az üzletben forgalmazott termékcsoportok leírása, valamint lehetséges veszélyeik.

A második rész maga a veszélyelemzés. Elkészítjük a tevékenység folyamatábráját. A folyamatábra során ki kell térni minden egyes alapanyagra (termékre) és járulékos anyagokra is. Nem maradhat figyelmen kívül pl. a csomagoló anyag beszerzés és raktározás vagy a vegyi anyagok tárolása sem.

A veszélyelemzés során fontos tudni, hogy az élelmiszer-kereskedelemben az élelmiszerekkel nem végeznek olyan tevékenységet, ami a mikrobák számát csökkentené (pl. hőkezelés). Ezért alapvető cél, hogy a beérkezett élelmiszereket a vásárlók számára eredeti állapotuk, minőségük megőrzése mellett adják át, a mikrobák szaporodásának és méreganyag termelésének, mikrobákkal és idegen anyagokkal való szennyeződésük kizárásának biztosításával. Azt szoktuk mondani, amíg a termék az üzletben „tartózkodik", addig felelősek vagyunk azért, hogy állapotában higiéniai szempontból minőségromlás ne következhessen be.

A kritikus szabályozási pontokat a döntési fa segítségével határozzuk meg, valamint egy 3 fokozatú skálán osztályozzuk az egyes tevékenységek kockázatát. A kockázatok értékelése saját tapasztalatok, valamint irodalmi adatok alapján történik.

Az értékelések alapján elkészítjük a veszélyelemzést és a HACCP terv mátrixot. A mátrix fontos része a HACCP dokumentációnak, hiszen itt kerülnek rögzítésre azok a pontok, melyeket a HACCP-team CCP-ként (kritikus ellenőrzési pontként) értékelt. A mátrix a következő fontos elemeket tartalmazza:

- Veszélyt és annak kritikus határértékét.
- Megfigyelő (ellenőrző) eljárást, annak gyakoriságát és felelősét.
- Javító tevékenységet és annak felelősét.
- Feljegyzések helyét.

Ezzel tulajdonképpen meghatároztuk az élelmiszer-biztonságot veszélyeztető lépéseket, ezek lesznek azok a pontok (CCP-k) melyeket állandó felügyelet alatt kell tartanunk. Az élelmiszer-kereskedelem egy alapjaiban egyszerű folyamat, ezért általánosságban elmondható, hogy általában összesen három CCP meghatározása és felügyelete elegendő biztonságot nyújt.

Ezek a következők:

- Áruátvétel ellenőrzése (minőségi és mennyiségi átvétel).
- Hűtők hőmérsékletének ellenőrzése (raktározás és értékesítési művelet során is).
- Fogyaszthatósági és minőség-megőrzési idők ellenőrzése a raktározás során.

Természetesen, azokban az üzletekben, ahol más, pl. vendéglátóipari tevékenységet is folytatnak (grillezés, helyben sütés), változik, bővül a CCP-k köre.

A felügyelet vagy ellenőrzés dokumentálásához szükségesek bizonyos munkalapok. Ezen lapok kialakítása szempontjából fontos, hogy megfelelő információt adjon az ellenőrzésről, valamint egyszerűen, könnyen értelmezhető és kezelhető legyen. Értelemszerű, hogy az előzőekben példaként felsorolt három CCP három darab HACCP munkalapot igényel.

A HACCP kézikönyv harmadik egysége azok a mellékletek és segédletek, melyek nélkül az élelmiszerbiztonság nem lehet teljes.

A vállalkozásunk által készített kézikönyvek tartalmaznak egy rövid jogszabályi útmutatót, melyben a tevékenységet élelmiszer-biztonsági oldalról szabályozó rendeletek találhatók. Természetesen nem egységes szerkezetben a rendelet teljes szövege, hanem annak rövid, az egységre vonatkozó értelmezése. Így az üzlet vezetője, vagy tulajdonosa rálátást kaphat arra, hogy milyen sokrétű és nagyszámú jogszabályi előírásnak kell megfelelnie.

„A felügyelet vagy ellenőrzés dokumentálásához szükségesek bizonyos munkalapok"

Szintén nagy segítséget nyújthat az élelmiszer-biztonságnak és higiéniának történő megfelelésben egy *Jó kereskedelmi és higiéniai gyakorlat* útmutató kidolgozása. Ezen útmutatók magukba foglalják a teljes tevékenységet, az arra vonatkozó összes előírást, és gyakorlati segítséget nyújtanak az élelmiszer-kereskedelemben dolgozók részére. Szükségessége nem csak abban rejlik, hogy leírást ad egyes részfolyamatok elvégzéséhez, hanem egyidejűleg logikusan rávilágít arra is, hogy mit és miért szükséges elvégezni, vagy, hogy mi és miért tilos.

A cégünk által készített könyvek tartalmazzák továbbá a *Takarítási Utasítást, Rovar és rágcsáló irtási* útmutatót, *Nyomonkövethetőségi* útmutatót, valamint az *Állati eredetű hulladékokra vonatkozó szabályozásokat*, illetve az ehhez szükséges dokumentumokat (pl. vegyszer-felhasználási napló, tőkehús-baromfi és készítményszeletelési napló, hulladék állati hulladék keletkezésének kimutatása).

Mindezen dokumentációk nem képezik részét szorosan a HACCP rendszernek, azonban olyan, élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-higiéniai szempontból kiemelt szabályokat, előírásokat foglalnak össze, mely nélkül elképzelhetetlen lenne a biztonságos kereskedelem.

Ezzel elkészült az üzletre adoptált, az egység sajátosságait tartalmazó HACCP kézikönyv, a rendszert be lehet vezetni. A bevezetés és a rendszer működésének hatékonysága attól függ, hogy a vezetés és a dolgozók milyen mértékben hajlandók és képesek elfogadni a működtetéssel járó plusz feladatokat.

A bevezetés során oktatást tartunk a vezetők és dolgozók részére. Az oktatás inkább gyakorlati, mint elméleti jellegű: elmondjuk, hogy melyek azok a tevékenység elemek, amikre kiemelten oda kell figyelniük, melyek azok a kritikus ellenőrzési pontok, ahol dokumentációt kell vezetni, ki miért felelős. Fontos megértetni és belátatni a dolgozókkal, hogy ez a rendszer értük van, amennyiben betartják az előírásokat és a valóságnak megfelelően vezetik a dokumentációt, akkor egy esetleges élelmiszer-biztonsági hiba elkerülhető. Ezzel megmenthetik a munkájukat, elkerülhetik a bírságokat. Tisztában vagyunk azzal, hogy nem könnyű a kereskedelemben dolgozni, kevés dolgozóra igen sok tevékenység jut, de egy kis odafigyeléssel, megfelelő feladat és felelősség leosztással a HACCP rendszer működtetése idővel a napi rutin részévé válik.

A HACCP rendszer bevezető oktatását kiegészítően egy alap élelmiszer-biztonsági, élelmiszer-higiéniai oktatást is tartunk a 68/2007. (VII. 26.) FVM – EüM – SzMM együttes rendelet alapján. Így a dolgozók teljes rálátást kaphatnak erre a szakterületre.

Érdekes tapasztalat, hogy azok, akik bolti eladói vagy valamely más kereskedelmi végzettséggel rendelkeznek, sokkal könnyebben megértik az összefüggéseket. Hiszen attól függetlenül, hogy a HACCP rendszerben, vagy „csak úgy" de eddig is figyelték a hűtők hőmérsékletét, eddig is ellenőrizték a fogyaszthatósági időket, betartották a FIFO elvet. Csak nem dokumentálták. Amint ráébrednek, hogy nem kell teljesen mást tenniük, mint eddig, csak megfelelően dokumentálni azt, sokkal könnyebben elfogadják a rendszer bevezetését.

Nem célunk higiénikust varázsolni egy bolti eladóból 8-10 óra alatt, azonban ismernie kell azokat az alapösszefüggéseket, melyek a munkáját érintik. Így tud a HACCP rendszer szerves, azt elősegítő és támogató része lenni.

> *„Nem célunk higiénikust varázsolni egy bolti eladóból 8-10 óra alatt, azonban ismernie kell azokat az alapösszefüggéseket, melyek a munkáját érintik"*

Az oktatásokról igazolást állítunk ki, és partnereink részére javasoljuk az évenkénti ismételt oktatást.

A HACCP kézikönyv elkészítése után kiállítunk egy hivatalos, aláírással és bélyegzővel ellátott igazolást arról, hogy a rendszer az üzletben bevezetésre került. Az igazolás 1 évig érvényes. Érvényességi korlátozásra azért került sor, mert szakmai véleményünk szerint csakúgy, mint minden rendszert, a HACCP-t is időnként felül kell vizsgálni. Szakmai megfogalmazás szerint validálás és verifikálás szükséges.

A validálás alatt azt a tevékenységet értjük, mely során megvizsgáljuk a HACCP rendszer egyes elemeit a hatékony működésének felügyelete és szükség szerinti javítása céljából, hogy azok hatékonyságát biztosítsuk. Validálásra a rendszer kiépítését követően először fél év elteltével kerül sor. Ilyenkor végignézzük ismételten a folyamatot, a dokumentációk vezetését és egyeztetjük a rendszerben megfogalmazott elvárásokkal. Amennyiben eltéréseket tapasztalunk, úgy ismételt oktatást tartunk a hatékonyság növelése érdekében, vagy módosítjuk a rendszer egyes elemeit (ez a ritkább megoldás)

Évente a rendszer teljes felülvizsgálatát, értékelését elvégezzük (verifikálás), amelyről *jegyzőkönyvet* készítünk és kiállítjuk az új igazolást.

A felülvizsgálatok célja annak eldöntése, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységeket megvalósították-e, és alkalmasak-e ezek az élelmiszerek biztonságos forgalmazására. A felülvizsgálat során helyszíni szemlével, a dokumentációk, feljegyzések átvizsgálásával, a dolgozók kikérdezésével, méréssel, vizsgálatok végzésével értékeljük az eltéréseket, a CCP-k és a veszélyek megfelelő azonosítottságát, a vevői reklamációk, a hatósági észrevételek, a felügyelet által jelzett eltérések, illetve a forgalmazott termékek ellenőrzési adatok alapján. Meghatározzuk a szükséges feladatokat és az elvégzéséért felelős személyeket.

Szükség esetén a rendszer felülvizsgálatát soron kívül is elvégezzük, amennyiben a tevékenység bármely szakaszában vagy a jogszabályi előírásokban változás történik, vagy ha az egyéb más körülmény indokolja (pl. hatósági ellenőrzés során tett észrevétel).

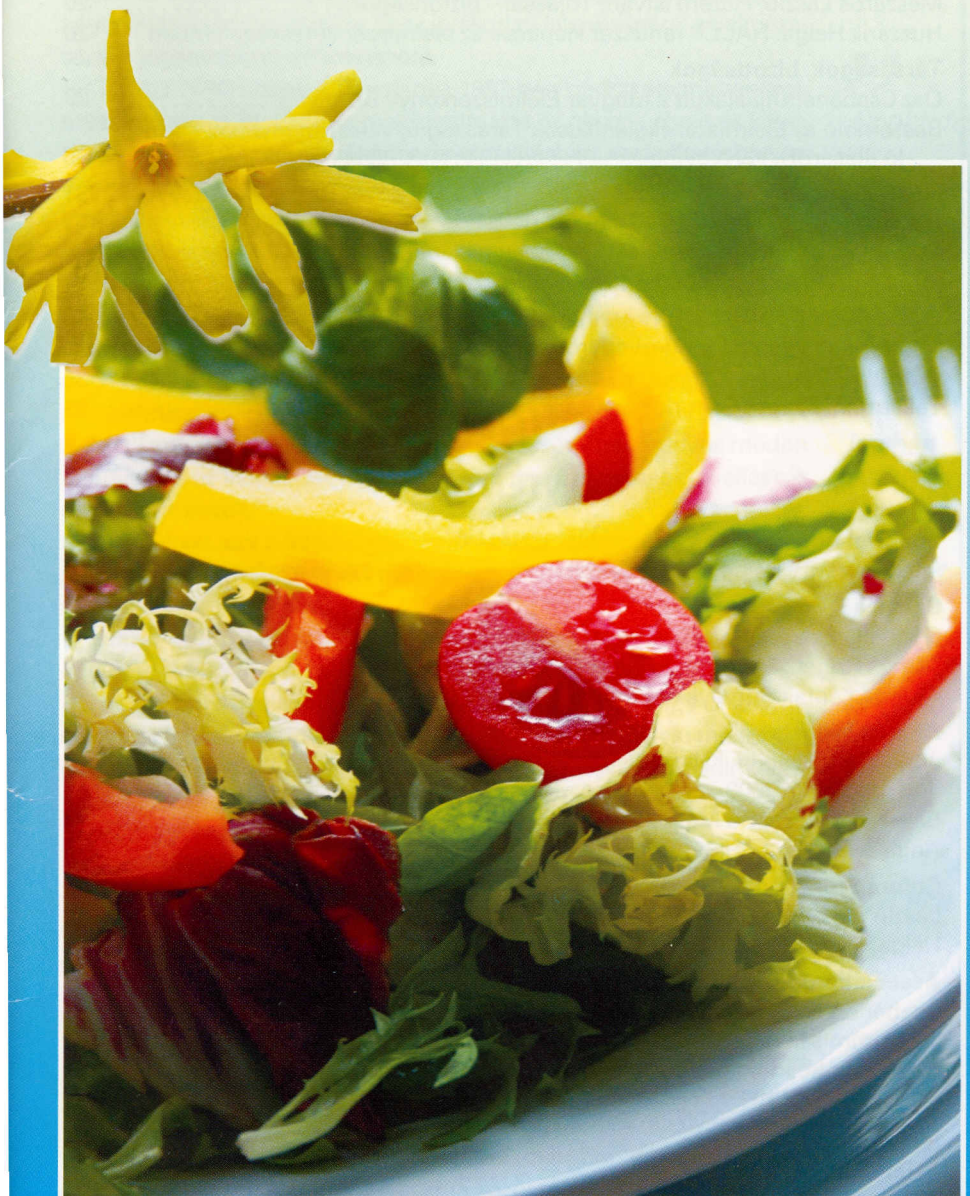
Szakmai megítélésem szerint így teljes egy HACCP rendszer kidolgozása. Amennyiben valamely eleme is hiányzik, úgy az a rendszer működését, valamint az élelmiszer-biztonságot veszélyezteti.

Huszárik Helga
Élelmiszeripari higiénia szakmérnök
M&M Group Consulting-Ker Kft.

2010. VIII. évfolyam, 1. szám • negyedéves szakmai folyóirat

Élelmiszer-biztonság

A termőföldtől a fogyasztó asztaláig!



Interjú Dr. Sohár Pálnéval

50 éves múltra tekint vissza az Országos Húsipari Kutatóintézet

Pálinkák etilkarbamát-tartalma

Furánexpozíció

Zoonózisok 2008-ban

A RASFF rendszer 2009. évi tapasztalatai

Tojással – biztonságosan

CCMAS 2010

Takarmánybiztonsági tudományos konferencia

FOOD SAFETY from farm to table – quarterly professional journal