Az Európai Unió hírei

Az Európai Unió rendeletei a HACCP-ről

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.)

az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

2. A tagállamok betartják az élelmiszerjogot, illetve felügyelik és ellenőrzik, hogy az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók a termelés és forgalmazás minden szakaszában eleget tesznek-e az élelmiszerjog követelményeinek.

Ennek érdekében a vállalkozók létrehozzák a hivatalos ellenőrzések rendszerét és más, a körülményeknek megfelelő intézkedéseket hoznak, beleértve az élelmiszerek és takarmányok biztonságára és kockázataira vonatkozó információ nyilvánosságra hozatalát, az élelmiszer- és takarmánybiztonsági felügyelet és más felügyeleti intézkedést a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában.

A tagállamoknak meghatározzák az élelmiszer- és takarmánytörvény megszegésére vonatkozó intézkedések és büntető rendelkezések szabályait. Az intézkedések és büntető rendelkezések hatékonyak, arányosak és van visszatartó erejük.

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról

Az élelmiszerbiztonság több tényező eredménye: a jogszabályoknak meg kell állapítaniuk a minimális higiéniai követelményeket; hatósági ellenőrzéseket kell bevezetni, hogy ellenőrizzék, az élelmiszeripari vállalkozók teljesítik-e a követelményeket, továbbá az élelmiszeripari vállalkozóknak a HACCP elvein alapuló élelmiszerbiztonsági programokat és eljárásokat kell kialakítaniuk és működtetniük.

A HACCP elvein alapuló eljárások sikeres végrehajtása megköveteli az élelmiszeripari alkalmazottak teljes együttműködését és elkötelezettségét. Az alkalmazottaknak ezért képzésen kell részt venniük. A HACCP rendszer olyan eszköz, amely segíti az élelmiszeripari vállalkozókat az élelmiszerbiztonság magasabb szintjének elérésében. A HACCP rendszert nem lehet az önszabályozás módszereként értelmezni, és nem léphet a hatósági ellenőrzés helyébe.

A HACCP-re vonatkozó követelményeknek figyelembe kell venniük a *Codex Alimentarius*-ban szereplő alapelveket. Megfelelő rugalmasságot kell biztosítaniuk, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a kisvállalkozásokat is beleértve. Különösen azt szükséges felismerni, hogy bizonyos élelmiszeripari vállalkozásokban nem lehetséges kritikus szabályozási pontok meghatározása, és egyes esetekben a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet. A „kritikus határértékek" megállapításának követelménye ehhez hasonlóan nem jelenti azt, hogy minden esetben számszerű határérték rögzítésére van szükség. Ezen felül a dokumentumok megőrzésére vonatkozó követelménynek megfelelően rugalmasnak kell lennie, hogy ne hárítson indokolatlan terhet a mikrovállalkozásokra.

A rugalmasság alkalmas arra, hogy lehetővé tegye a hagyományos módszerek folyamatos használatát az élelmiszerek termelésének. Feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában, valamint a létesítmények szerkezeti követelményeivel kapcsolatban. A rugalmasság különösen fontos a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiók esetében, beleértve a Szerződés 299. cikke (2) bekezdésében említett legkülső régiókat. A rugalmasság azonban nem veszélyeztetheti az élelmiszerhigiéniai célkitűzéseket. Ezen felül, mivel a higiéniai szabályokkal összhangban összeállított összes élelmiszer szabad forgalomba kerül a Közösségben, a tagállamok rugalmasságát lehetővé tevő eljárásnak teljesen átláthatónak kell lennie. A rendeletnek elő kell írnia, hogy szükség esetén a nézeteltéréseket a 178/2002/EK rendelet által létrehozott Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül kell megvitatni és feloldani.

d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét.
e) a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszeripari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP - elvek alkalmazásában.

Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást, vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn

(2) A HACCP (1) bekezdésében említett alapelvei a következőkből állnak

a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni, vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;

b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél, vagy lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;

c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és az elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;

d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;

e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva

f) rendszeres, végrehajtható eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására

és

g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszeripari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.

(3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának cagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.

(4) Az élelmiszeripari vállalkozók:

a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;

b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;

c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

(5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP – elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

Képzés

Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:

1. Az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer – higiéniára vonatkozó utasítással ellássák és/vagy képezzék
2. Az e rendelet 5 cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén.

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 854/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

A helyes higiéniai gyakorlatok felülvizsgálata igazolja, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan és megfelelően alkalmazzák legalább az alábbiakkal kapcsolatos eljárásokat

a) Az élelmiszerláncra vonatkozó információk ellenőrzése

b) A létesítmények és berendezések tervezése és karbantartása

c) Működés előtti, működés alatti és működés utáni higiénia

d) Személyi higiénia

e) Higiéniai és munkafolyamati képzés

f) Kártevők elleni küzdelem

g) Vízminőség

h) Hőmérséklet szabályozás

és

i) A létesítménybe bekerülő és az azt elhagyó élelmiszer, valamint bármely kísérő dokumentáció ellenőrzése

A HACCP alapú eljárások felülvizsgálata igazolja, hogy az élelmiszeripari vállalkozók folyamatosan lés megfelelően alkalmazzák az ilyen eljárásokat, különös tekintettel annak biztosítására, hogy az eljárások a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. szakaszában meghatározott garanciákkal szol-

gálnak. Különösen azt határozzák meg, hogy az eljárások a lehető legnagyobb mértékig biztosítják-e, hogy az állati eredetű termékek:

a) Megfelelnek a közösségi jogszabályokban megállapított mikrobiológiai kritériumoknak
b) Megfelelnek a szermaradványokra, szennyező anyagokra és tiltott anyagokra vonatkozó közösségi jogszabályoknak

és

c) Nem tartalmazznak fizikai veszélyeket, például idegen testeket

Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó – a 852/2004/ EK rendelet 5. cikkével összhangban – a saját egyedi eljárásainak létrehozása helyett a HACCP elveinek alkalmazására vonatkozó útmutatóban megállapított eljárásokat alkalmazza, a felülvizsgálat az említett útmutatók helyes használatára is kiterjed.

A hatáskrrel rendelkező hatóságnak meg kell hoznia a vizsga megszervezésére vonatkozó szükséges rendelkezéseket. A vizsgának meg kell erősítenia az alábbi tárgyak szükséges mértékű ismeretét az állatorvos hátterétől függően:

a) Az élelmiszer-higiéniáról, az élelmiszer-biztonságról, állategészségügyről, állatjólétről és gyógyszerekről szóló nemzeti és közösségi jogszabályok
b) Közös agrárpolitika elvei, piaci intézkedések, exportvisszatérítések és csalás észlelése (globális összefüggésben beleértve: WTO, SPS, Codex Alimentarius, OIE)
c) Az élelmiszer-feldolgozás és élelmiszeripari technológia alapjai
d) A helyes gyártási gyakorlat és minőségirányítás elvei, elméletei és módszerei
e) Betakarítás előtti minőségirányítás (helyes gazdálkodási gyakorlatok)
f) Az élelmiszerhigiénia és az élelmiszerekkel kapcsolatos biztonság előmozdítása és felhasználása (helyes higiéniai gyakorlatok)
g) Kockázatelemzés elvei, elméletei és módszerei
h) A HACCP elvei, elméletei és módszerei, a HACCP alkalmazása az élelmiszer-előállítási élelmiszerlánc során
i) Az emberi egészséget veszélyeztető, élelmiszer.eredetű veszélyek megelőzése és az ezek elleni védekezés.

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 882/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről

(13) A hatósági ellenőrzéseket megfelelő időközönként és a kockázattal arányos gyakorisággal kell végezni, figyelembe véve a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által a HACCP alapú ellenőrzési programok, vagy minőségbiztosítási programok szerint végzett belső ellenőrzések eredményét is, amennyiben programokat alakítottak ki.

Ha felmertül a gyanú, hogy valahol nem teljesítik a követelményeket, ad hoc ellenőrzéseket kell tartani. Ad hoc ellenőrzések ezen felül bármikor végezhetők, még akkor is, ha nem merül fel a követelmények be nem tartásának gyanúja.

A hatósági ellenőrzéseknek dokumentált eljárások alapján kell történniük, az ilyen ellenőrzések egységes és következetesen jó minőségű elvégzésének biztosítása érdekében.

A BIZOTTSÁG 2073/2005/EK RENDELE TE (2004. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

(5) Biztonságos élelmiszert főleg a megelőzést előtérbe helyező szemlélettel lehet előállítani, mint például helyes higiéniai gyakorlat alkalmazásával és a „veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok" (HACCP) elvein alapuló eljárások alkalmazásával.
Mikrobiológiai kritériumok használhatók a HACCP alapú eljárások és más higiéniai intézkedések validálásához és vertifikálásához. Ezért helyén való olyan mikrobiológiai kritériumok felállítása, amelyek tájékoztatnak a folyamatok megfelelő működéséről, továbbá olyan élelmiszer.biztonsági mikrobiológiai kritériumok felállítása, amelyek meghatározzák azt az értékeket, amely felett egy adott élelmiszer a kritériumban meghatározott mikroorganizmusokkal elfogadhatatlan mértékben szennyezettnek tekinthető

(6) A 852/2004/EK rendelet 4 cikke szerint az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a mikrobiológiai kritériumok teljesülését. Ide tartozik a kritériumban meghatározott értékek alapján történő vizsgálatok, mintavételek, elemzések elvégzése és a helyesbítő intézkedések alkalmazása, az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályoknak és az illetékes hatóságok által adott utasításoknak megfelelően.

(23) Az éllemiszeripari vállalkozók saját maguk döntenek a szükséges mintavételi és vizsgálati gyakoriságról a HACCP elveken és más higiéniai eljárásokon alapuló ellenőrző rendszereik részeként.
5 cikk (3) Az I. mellékletben meghatározott mintavételi tervben szereplő mintaelemszám csökkenthető, ha az élelmiszeripari vállalkozó visszamenőlegesen dokumentumokkal igazolni tudja, hogy hatásos HACCP alapú eljárásokkal rendelkezik.

Miskolczi Sándor
ügyvezető
M&M Group Consulting Kft., Szeged

2006. IV. évfolyam, 4. szám • negyedéves szakmai folyóirat

Élelmiszer-biztonság

A termőföldtől a fogyasztó asztaláig!

Állat-egészségügyi és humán egészségügyi ellenőrzések

Nyomonkövethetőség

GMO élelmiszerek

Kockázatbecslés

FOOD SAFETY from the soil to the consumer table – quarterly professional journal