

# **ÉLELMISZERBIZTONSÁG 8.**

**Élelmiszerbiztonsági irányítási  
rendszerek szabványai  
MSZ EN ISO 22000 szabványcsalád**

**Összeállította:  
Dr. Simon László  
Nyíregyházi Főiskola**

# Az élelmiszerbiztonsági szabványok jelentősége

Az élelmiszerek biztonságát szisztematikusan segítő módszer, a *HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points: veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok)* már több mint 30 éves múltra tekint vissza. Azok az élelmiszergyártók fejlesztették ki, amelyek a NASA űrkutatási programjaiban vettek részt. Később a módszert bevezették a lakossági célú élelmiszergyártásban is. Attól kezdve a módszert világszerte elfogadták és kiterjesztették más, biológiai, fizikai és kémiai veszélyek elemzésére is.

A *FAO/WHO* (Food and Agricultural Organisation of the United Nations / World Health Organisation: az ENSZ Élelmiszer és Mezőgazdasági Szervezete / Egészségügyi Világszervezet) közös *Codex Alimentarius* (Élelmiszer Kódex) Bizottsága először 1993-ban adta ki a HACCP rendszer alkalmazásáról szóló irányelveket, amelyeket azóta többször módosítottak. Mindamellet a WHO hangsúlyozza, hogy az élelmiszerbiztonság alapját a *nemzeti élelmiszeripari jogszabályoknak* kell képezniük.

## Az élelmiszerbiztonsági szabványok jelentősége

Az európai szabályozásba 1993-ban *élelmiszerhigiéniai direktíva* formájában épült be a módszer. Amikor pedig az *ISO 9001:2000 szabványt* kiadták, elkészült az élelmiszeripar számára egy szabvány az ISO 9001:2000 alkalmazáshoz, az *ISO 15161:2001*.

Mindezek ellenére egyre *nő az élelmiszerbiztonsági problémák száma*. Ennek fő *okai*:

- a *nemzetközi élelmiszer-kereskedelem kiszélesedése* következtében nő az élelmiszerek szállítás közbeni megromlásának lehetősége,
- az országhatárokon át történő utazások, és a vendéglátásban, közétkeztetésben étkezők számának növekedése esetenként a *higiéniai követelmények* be nem tartását eredményezi,
- problémát jelent a *vegyszeranyagok túlzott vagy nem megfelelő használata*, illetve az *új, vagy intenzív, nem biztonságos technológiák* alkalmazása.

# Az élelmiszerbiztonsági szabványok jelentősége

A fenti okok miatt *nagyon sokféle élelmiszerbiztonsági szabvány* vagy szabvány-jellegű előírás született az utóbbi években. Alapjait tekintve valamennyi a HACCP módszeren nyugszik, eltérés leginkább a felülvizsgálati (működés-ellenőrzési) módszerekben, szerkezetben van.

A nehézség az, hogy *a kiskereskedelmi áruházláncok különböző szabványok alkalmazását* követelik meg, így a gyártóknak nagyon sok munkát jelent, ha minden ilyen elvárásnak meg akarnak felelni üzleti céljaik elérése érdekében. A legismertebb ilyen előírások: az *International Food Standard* (IFS), a *British Retailers Consortium szabványa* (BRC), illetve az *EUREPGAP*, amely mezőgazdasági termékekre alkalmazható, és számos ország nemzeti szabványa az élelmiszerbiztonság követelményeire (pl. Dánia, Hollandia).

# Az élelmiszerbiztonsági szabványok jelentősége

A felsorolt előírások *egyike sem tartalmaz teljes élelmiszerbiztonsági irányítási rendszert*, amely biztosíthatná a teljes működés irányítási szempontjait, megalapozva ezzel a rendszer folyamatos fenntartását. Továbbá *ezek a szabványok bizonyos, az élelmiszer-előállítással szoros kapcsolatban lévő más iparágakra nem vonatkoznak* (pl. a termékekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok gyártása, élelmiszeripari gépek gyártása, stb.), miközben az élelmiszerbiztonság megteremtésének és folyamatos fenntartásának a teljes élelmiszerláncra kell kiterjednie. Megjelent az igény ezért egy olyan nemzetközi szabványra, amely:

- *harmonizálja* a nemzeti szabványokat,
- alkalmazható az élelmiszerlánc *minden egyes szakaszában*,
- *bármely vállalkozás alkalmazhatja* mérettől és a tevékenysége jellegétől, bonyolultságától függetlenül,
- *magába foglalja a HACCP-t*,
- *tanúsítható*,
- *összhangban van más irányítási rendszerszabványokkal* (mindenekelőtt az ISO 9001:2000-rel).



# Az ISO 22000:2005 szabvány

A szabvány *irányítási rendszerszabvány*, amely *bármely méretű, az élelmiszerlánc bármely pontján helyet foglaló* (azaz bármilyen terméket előállító vagy szolgáltatást nyújtó, élelmiszert vagy más, kapcsolódó terméket előállító/szolgáltatást nyújtó) vállalkozás számára alkalmazható követelményeket tartalmaz. A kisvállalkozásokra tekintettel *megengedi a külső szakértők alkalmazását*, de egyúttal a kapcsolódó feltételeket is tartalmazza. *Magába foglalja a teljes HACCP-t*, de lényeges követelménye, hogy az élelmiszerbiztonsággal való foglalkozást nem a HACCP szerinti elemzéssel és tanulmánykészítéssel kell kezdeni, hanem az *előfeltételek megteremtésével*, az úgynevezett *előfeltételi programok elkészítésével*. A HACCP-n túlmenően pedig tartalmaz minden olyan *irányítási rendszerelemet*, amely az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerben fontos lehet.



## Az ISO 22000:2005 szabvány

Mindezt az *ISO 9001:2000-es szabvánnyal* és annak terminológiájával *összhangban* tartalmazza, így a minőségirányítási rendszerrel rendelkező szervezetek könnyűszerrel alkalmazhatják. Természetesen *önálló rendszerként is megállja a helyét* egy olyan élelmiszerbiztonsági rendszer, amely az ISO 22000:2005 alapján épül fel és működik.

Fontos tudni, hogy bár *az ISO 22000:2005 szabvány alapján az élelmiszerbiztonsági rendszer tanúsítható, ez nem jelenti az élelmiszer biztonságának* tanúsítását. A tanúsítás során a szervezetnek az élelmiszerbiztonsági veszélyek *kézben tartására vonatkozó képességét* kell bizonyítania. Az elv hasonló, mint az ISO 9001:2000 esetében, ahol *nem a termék minősége, hanem az irányítási rendszer kerül tanúsításra*. A követelmények megválaszolásához szükséges módszerek egyéniek lehetnek, és a szabványt alkalmazó szervezet dönthet arról, hogy milyen módszereket alkalmaz.



## Az ISO 22000:2005 szabvány

Fontos tudni, hogy bár *az ISO 22000:2005 szabvány alapján az élelmiszerbiztonsági rendszer tanúsítható, ez nem jelenti az élelmiszer biztonságának tanúsítását.* A tanúsítás során a szervezetnek az élelmiszerbiztonsági veszélyek *kézben tartására vonatkozó képességét* kell bizonyítania. Az elv hasonló, mint az ISO 9001:2000 esetében, ahol *nem a termék minősége, hanem az irányítási rendszer kerül tanúsításra.* A követelmények megválaszolásához szükséges módszerek egyéniek lehetnek, és a szabványt alkalmazó szervezet dönthet arról, hogy milyen módszereket alkalmaz.

## Az ISO 22000:2005 szabvány

A szabvány jelentős hangsúlyt helyez egy olyan elemre, amely ilyen átfogó és összeszedett formában egyetlen élelmiszerbiztonsággal foglalkozó szabványban sem szerepel, ez pedig a ***belső és külső kommunikáció***, amely elengedhetetlen a veszélyek felismeréséhez és kézben tartásához. A szabvány alkalmazójának meg kell határoznia a saját helyét és szerepét az élelmiszerláncban, ez fontos a kiépítendő külső kommunikációs kapcsolatok hiánytalan működtetéséhez. Természetesen az élelmiszerbiztonsági rendszert célszerű a szervezet ***egyéb vezetési tevékenységeire építve*** kialakítani, hogy valóban az irányítási tevékenységek integráns része legyen.

# Az ISO 22000:2005 szabvány

## *A szabvány alkalmazási területe:*

- a jogszabályi megfelelés,
- a vevői követelmények teljesítése,
- az eredményes kommunikáció megvalósítása,
- a megfelelés bemutatása az érdekelt feleknek,
- a tanúsítvány megszerzése.

## *A szabvány a következő fő fejezetekből épül fel:*

**Előszó, bevezetés**

**1. Alkalmazási terület**

**2. Rendelkező hivatkozások**

**3. Szakkifejezések és meghatározásuk**

# Az ISO 22000:2005 szabvány

4. Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer
5. A vezetőség felelősségi köre
6. Gazdálkodás az erőforrásokkal
7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása
8. Az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer érvényesítése (validálása), igazolása (verifikálása) és fejlesztése

## **„A” melléklet** (tájékoztatás)

Kereszthivatkozások az ISO 22000:2005 és az ISO 9001:2000 között

## **„B” melléklet** (tájékoztatás)

Kereszthivatkozások a HACCP és az ISO 22000:2005 között

## **„C” melléklet** (tájékoztatás)

Codex-hivatkozások, amelyek példákat adnak a szabályozó intézkedésekre, beleértve az előfeltételi programokat és a kiválasztásukra és alkalmazásukra vonatkozó útmutatást.

## Az ISO 22000:2005 szabvány

Minden irányítási rendszerhez hasonlóan az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer is *dokumentált*. A szabvány *7 helyen ír elő kötelezően dokumentált eljárást* (dokumentumok kezelése, feljegyzések kezelése, potenciálisan nem megfelelő termékek kezelése, javító intézkedés, termék visszavonása és belső felülvizsgálat), *2 helyen pedig dokumentált módszertant* követel meg (veszélyelemzés és a szabályozó intézkedések kategorizálása). Az egyes tevékenységek elvégzését és azok eredményét *igazoló feljegyzést* viszont nagyon sok helyen vár el. A szabvány tehát a dokumentáció témakörében is az *ISO 9001:2000 megközelítését alkalmazza*.

## Az ISO 22000:2005 szabvány

Kérdés, hogy szükséges-e az ISO 9001:2000 szabvány szerinti minőségirányítási rendszer fenntartása, ha az ISO 22000:2005 szerint dolgozik egy szervezet. Ez nyilván attól függ, mit várnak el a vevők. Az ISO 22000:2005 szabvány valóban csak az élelmiszer biztonságával foglalkozik, minőségével nem, tehát a *két szabvány együttes alkalmazása a lehető legjobb*. Ez teljesen integrált módon megvalósítható.

Az ISO 22000:2005 szabványt *2006 márciusáig* az EU minden tagországában bevezették (Magyarországon 2005 októberében került bevezetésre). A szabványt 2007-ig *további 20 országban vezették be*, köztük Ausztráliában, Argentínában, Kínában, Indiában és az USA-ban.

## Az ISO 22000:2005 szabvány

Egy felmérés szerint a kiskereskedelmi hálózatoknak gyártó vállalkozások *kivárnak*. A nagy élelmiszergyárak és a nem élelmiszert előállító vállalkozások *pozitívan állnak* a szabvány alkalmazásához.

Másfelől, a kiskereskedelmi láncok között is van néhány (főként az észak-európai országokban és az Amerikai Egyesült Államokban), amely hajlik arra, hogy az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazását követelje meg. Az *nem várható, hogy* a hatóságok *követelményként határozzák* meg az ISO 22000:2005 alkalmazását.

A legtöbb országban még *nincs akkreditálási program* ehhez a szabványhoz, mert a tanúsításhoz készülő ISO dokumentum kiadására várnak.



## Az ISO 22000:2005 szabvány

Egy felmérés szerint a kiskereskedelmi hálózatoknak gyártó vállalkozások *kivárnak*. A nagy élelmiszergyárak és a nem élelmiszert előállító vállalkozások *pozitívan állnak* a szabvány alkalmazásához.

Másfelől, a kiskereskedelmi láncok között is van néhány (főként az észak-európai országokban és az Amerikai Egyesült Államokban), amely hajlik arra, hogy az ISO 22000:2005 szabvány alkalmazását követelje meg. Az *nem várható, hogy* a hatóságok *követelményként határozzák* meg az ISO 22000:2005 alkalmazását.

A legtöbb országban még *nincs akkreditálási program* ehhez a szabványhoz, mert a tanúsításhoz készülő ISO dokumentum kiadására várnak.

## Az ISO 22000 család többi tagja

A szabványból napjainkra népes *szabványcsalád* lett:

### *ISO 22001*

Ez a szabvány a jelenleg érvényben lévő *ISO 15161:2001 helyére lép majd*, amikor annak az ISO előírásai szerinti felülvizsgálatára sor kerül.

### *ISO 22002*

A szabvány az ISO 9001:2000 *mezőgazdaságban való alkalmazáshoz használandó útmutató* lesz. 2005. októberében született meg a döntés a tagországok szavazatai alapján, hogy ez a szabvány elkészül.

### *ISO/TS 22003 (TS – Technical Specification)*

Ez a *műszaki specifikáció* követelményeket tartalmaz azon szervezetek számára, amelyek felülvizsgálják és tanúsítják az élelmiszerbiztonsági irányítási rendszereket.

# Az ISO 22000 család többi tagja

## *ISO/TS 22004:2005*

*Élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek. Útmutató az ISO 22000:2005 alkalmazásához.* Ezt a műszaki előírást 2005 decemberében magyar szabványként is bevezették. Ez a szabvány az ISO 22000-2005 szerkezetét követve, annak minden egyes fejezetéhez tartalmaz útmutatást az alkalmazásra.

## *ISO 22005*

Ez a szabvány tartalmazza a takarmány- és élelmiszerlánc számára a *nyomon követhetőségi rendszer* tervezésére és bevezetésére vonatkozó általános alapelveket és alapkövetelményeket. A szabvány tervezetét a közelmúltban fogadták el a tagországok, kiadása még ebben az évben várható.

## **Az ISO 22000 család többi tagja**

**A szabványcsalád tehát meglehetősen összetett és – a még ki nem adott szabványok elkészülte után – kellően átfogó lesz. Ezek után már csak egy olyan „szabvány”-ra lenne szükség, amely a fogyasztókat – az élelmiszerlánc utolsó elemét – látja el megfelelő útmutatással az általuk vásárolt és fogyasztandó élelmiszerek biztonságának megóvására vonatkozóan. Természetesen ilyet az ISO nem fog készíteni, de így lenne lefedve a teljes élelmiszerlánc.**