

Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek szabványai: az ISO 22000-es szabványcsalád

Bevezetés

Az élelmiszerek biztonságát szisztematikusan segítő módszer, a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points: veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok) már több mint 30 éves múlt-ra tekint vissza. Azok az élelmiszergyártók fejlesztették ki, amelyek a NASA űrkutatási programjában 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. Mindamelllett a WHO hangsúlyozza, hogy az élelmiszer-biztonság alapját a nemzeti élelmiszeripari jogszabályoknak kell képezniük.

Az európai szabályozásba 1993-ban élelmiszer-higiéniai direktíva formájában épült be a módszer. Amikor pedig az ISO 9001:2000 szabványt kiadták, elkészült az élelmiszeripar számára egy szabvány az ISO 9001:2000 alkalmazásához (ISO 15161:2001).

Mindezek ellenére egyre nő az élelmiszer-eredetű fertőzések 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 estenként a higiéniai követelmények be nem tartását eredményezi. További problémákat jelent a vegyi anyagok túlzott vagy nem megfelelő használata, az új vagy intenzív, nem biztonságos technológiák alkalmazása.

Ennek következtében nagyon sokféle élelmiszer-biztonsági szabvány vagy szabvány-jellegű

előírás született az utóbbi években. Alapjait tekintve azonban mindegyik a HACCP módszeren nyugszik. Eltérés inkább 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 akarunk felelni üzleti céljaik elérése érdekében. A legismertebb ilyen előírások: az International Food Standard (IFS), a British Retailers Consortium szabványa (BRC), az EUREPGAP, amely mezőgazdasági termékekre alkalmazható, és számos ország nemzeti szabványa az élelmiszer-biztonság követelményeire (pl. Dánia, Hollandia).

A felsorolt előírások egyike sem tartalmaz egy teljes élelmiszer-biztonsági 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 levő más iparágakra nem vonatkoznak (pl. a termékekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok gyártása, élelmiszer-ipari gépek gyártása stb.), miközben az élelmiszer-biztonság megteremtésének és folyamatos fenntartásának a teljes élelmiszerláncra kell kiterjednie.

Mindezek miatt szinte természetes, hogy megjelent az igény egy olyan nemzetközi szabványra, amely:

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

Az ISO 22000:2005 szabvány

Ezekre az igényekre válaszol az ISO 22000:2005 szabvány, amelyet az ISO-val egy időben, 2005. szeptember 1-én a CEN (az Európai Szabványosítási Szervezet) is kiadott. A szabvány pontos címe: Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek. Az élelmiszerláncban részt vevő szervezetekre vonatkozó követelmények.

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. Magában foglalja a teljes HACCP-t, de lényeges követelménye, hogy az élelmiszer-biztonsággal 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 rendszer-elemet, amely egy élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerben fontos lehet. 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 élelmiszer-biztonsági rendszer, amely az ISO 22000:2005 alapján épül fel és működik.

Fontos tudni, hogy bár az ISO 22000:2005 szabvány alapján az élelmiszer-biztonsági rendszer tanúsítható, ez nem jelenti az élelmiszer biztonságának tanúsítását. A tanúsítás során a szervezetnek az élelmiszer-biztonsági 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.

A szabvány jelentős hangsúlyt helyez egy olyan elemre, amely ilyen átfogó és összeszedett formában egyetlen élelmiszer-biztonsággal 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 élelmiszer-biztonsági rendszert célszerű a szervezet egyéb vezetési tevékenységeire építve kialakítani, hogy valóban az irányítási tevékenységek integráns része legyen.

A szabvány alkalmazási területe:

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

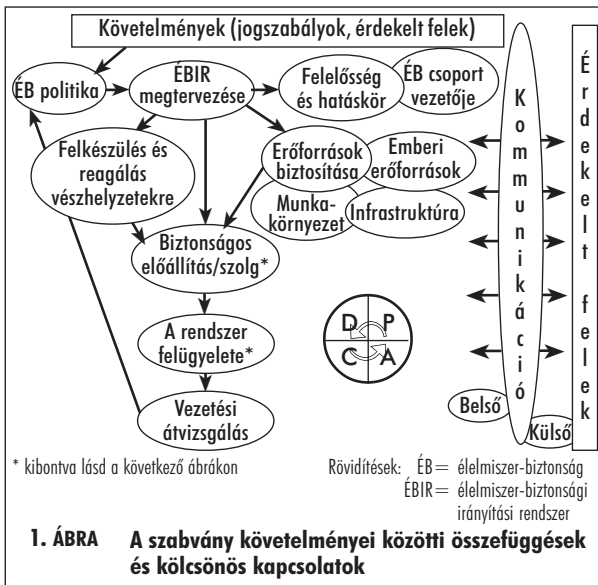
A szabvány a következő fő fejezetekből épül fel:

Előszó

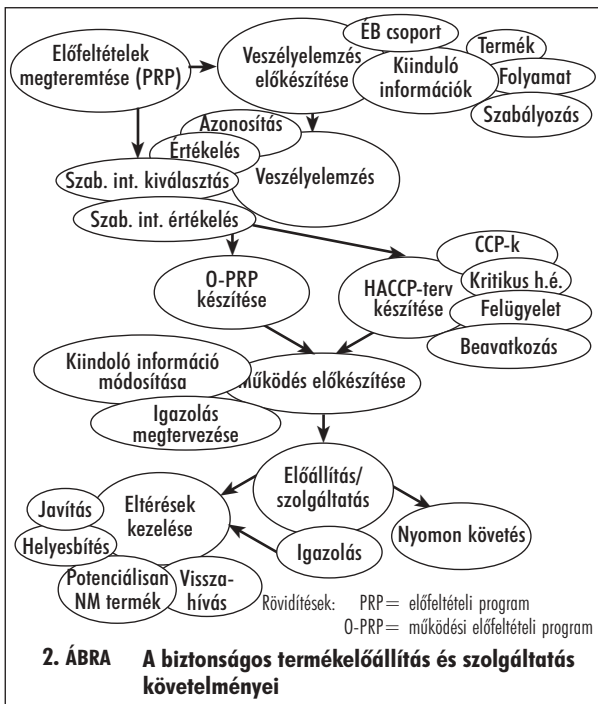
Bevezetés

1. Alkalmazási terület
 2. Rendelkező hivatkozások
 3. Szakkifejezések és meghatározásuk
 4. Élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer
 5. A vezetőség felelősségi köre
 6. Gazdálkodás az erőforrásokkal
 7. A biztonságos termékek megtervezése és előállítása
 8. Az élelmiszer-biztonsági 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

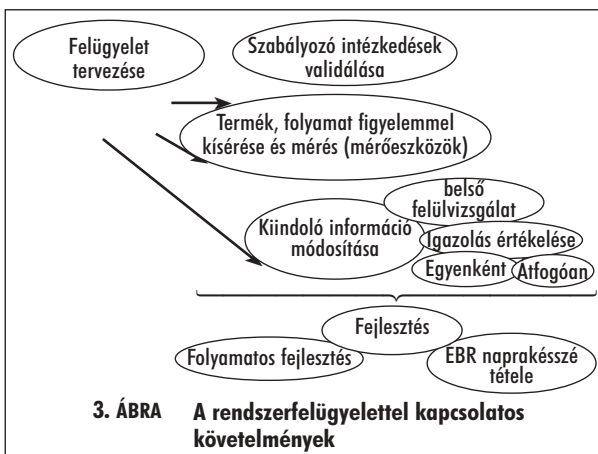
Természetesen minden irányítási rendszerhez hasonlóan az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszer is dokumentált. A szabvány 7 helyen ír elő kötelezően dokumentált eljárást (dokumentumok kezelése, feljegyzések kezelése, potenciálisan nem megfelelő termékek kezelése, javító intézkedés, helyesbítő intézkedés, 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 iga-



1. ÁBRA A szabvány követelményei közötti összefüggések és kölcsönös kapcsolatok



2. ÁBRA A biztonságos termék előállítás és szolgáltatás követelményei



3. ÁBRA A rendszerfelügyelettel kapcsolatos követelmények

zoló feljegyzést viszont nagyon sok helyen vár el. A szabvány tehát a dokumentáció témakörében is az ISO 9001:2000 megközelítését alkalmazza.

Gyakori kérdések

Az ISO 22000:2005 szabvány megjelenésével felmerült néhány érdekes kérdés.

Az egyik ezek közül, 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.

Másik kérdés, hogy a kiskereskedelmi áruházláncok által megkövetelt megfelelőségek (ezek példái a bevezetésben olvashatók) igazolhatók-e az ISO 22000:2005 szabvány szerint bevezetett és működtetett élelmiszer-biztonsági rendszerrel. Vagyis: visszavonják-e azokat a megfelelőségi követelményeket? A helyzet az, hogy bár a szabvány készítése során a kiskereskedelmi áruházláncok követelményeit kidolgozó szervezetekkel szoros együttműködés volt, az elfogadtatás egyelőre nem sikerült. Ugyanakkor úgy tűnik, hogy az ISO 22000:2005 szabvány szerint kialakított rendszerben szisztematikusan és összehangoltan lehet megvalósítani a további szabványoknak való megfelelést.

Az alkalmazás eddigi eredményei

Az ISO 22000:2005 szabványt kidolgozó ISO/TC 34 Műszaki Bizottsági munkacsoport készített egy felmérést a szabvány alkalmazásának helyzetéről. Az eredmények 2006. március 20-án kerültek publikálásra a Műszaki Bizottságon belül. Eszerint az EU minden tagországában bevezették 2006 márciusáig (Magyarországon 2005 októberében került bevezetésre). Ezen kívül bevezetik nemzeti szabványként Ausztráliában, Koreában és Thaiföldön. Nagy az érdeklődés az Amerikai Egyesült Államokban és Japánban is, de a nemzeti szabványként való bevezetés még nem történt meg.

A felmérés szerint a kiskereskedelmi hálózatoknak gyártó vállalkozások kivárára játszanak. A nagy élelmiszeripari és a nem élelmiszeripari 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 (ISO/TS 22003 – rövid bemutatása a következő fejezetben olvasható).

Az ISO 22000 család többi tagja

Amíg az alapszabványon, az ISO 22000-en dolgozott a kijelölt munkacsoport, a szabványból népes szabványcsalád lett:

- **ISO 22001**

Ez a szabvány a jelenleg érvényben levő 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 alkalmazásához használandó útmutató lesz. 2005 októberében született meg a döntés a tagországok szavazatai alapján, hogy ez a szabvány elkészül.

- **ISO/TS 22003¹**

A műszaki specifikáció követelményeket tartalmaz azon szervezetek számára, amelyek felülvizsgálják és tanúsítják az élelmiszer-biztonsági irányítási rendszereket. A szabvány kidolgozásában részt vesz a Nemzetközi Akkreditációs Fórum (IAF) és az ISO/CASCO, azaz a megfelelőség értékelésével foglalkozó bizottság is. A szabvány tervezetét 2005 decemberében elfogadták, így a szabvány kiadása a közeljövőben várható.

- **ISO/TS 22004:2005 – Élelmiszer-biztonsági 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 útmutatót az alkalmazásra (ahol szükségesnek láttak ilyen útmutatót).

- **ISO 22005**

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

A szabványcsalád tehát meglehetősen összetett és – a még ki nem adott szabványok elkészülte után – kellően átfogó lesz. Természetesen, akárcsak a többi szabvány esetében, nyilvánvalóan lesznek fejlesztési lehetőségek ezekben is. 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.

FELHASZNÁLT IRODALOM

Petró Ottóné dr.: Az új ISO 22000-es szabványtervezet az élelmiszer-biztonságról (előadás, 2004. január 29.)

Petró Ottóné dr.: Rövidesen megjelenik az ISO 22000-es szabvány (előadás, 2005. május 12.)

Az ISO/TC 34/WG 8 2005. december 8-i ülésének összefoglalója (ISO/TC 34/WG8 N152)



LACRUS
VEZETÉSI TANÁCSADÓ IRODA

**Országos tanácsadói hálózatunk bővítéséhez
emberileg és szakmailag meggyőző,
jó problémamegoldó, precíz
képviselő-alkalmazásokat keresünk.
Várjuk jelentkezését, szakmai életrajzát
a lacrus@lacrus.hu e-mail címen.**

**LACRUS Vezetési Tanácsadó Iroda
www.lacrus.hu**

¹ A TS (Technical Specification, azaz műszaki előírás) egy olyan dokumentum, amely az ISO egyik műszaki bizottságán belüli szakmai konszenzus eredménye (vagyis elfogadásához nem a teljes ISO konszenzusa szükséges). Ezért ezeknek a kiadása rövidebb átfutási idő alatt lehetséges.