

# **Az élelmiszerbiztonsági tanácsadó testület (ÉBTT) állásfoglalása a Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer alkalmazásával kapcsolatos kérdésekről**

(a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
Élelmiszeripari Főosztályának közleménye)

## **1. A HACCP rendszer kötelező voltáról**

**A teljes, mind a hét elemre kiterjedő, dokumentált HACCP rendszer kiépítése jelenleg sem Magyarországon, sem Nyugat-Európában nem kötelező.**

A Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pontok teljes rendszerének alapelveit és gyakorlati alkalmazásának irányelveit a Codex Alimentarius vonatkozó előírásai (jelenleg az Élelmiszerhigiéncia Általános Elvei - CAC/RCP 1/1969, Rev. 3. 1997 melléklete) tartalmazzák.

A Magyar Élelmiszerkönyv Veszély Elemzés Kritikus Szabályozási Pontok, 1-2- 18/1993. számú előírása a kibocsátásakor hatályos Codex Alimentarius dokumentum átvételével készült. A Codex dokumentumot 1997-ben - a rendszer lényegét nem érintve - módosították, ennek megfelelően kiadás előtt áll a hatályos magyar szöveg módosítása is.

A nemzetközi gyakorlatban HACCP rendszernek csak a 7 alapelv együttes alkalmazását biztosító megoldásokat nevezik, a dokumentálást és igazolást nem tartalmazó rendszereket, - melyek alkalmazását a 93/43/EGK sz. direktíva jelenleg előírja - a HACCP egyes alapelveinek alkalmazására épülő veszélymegelőző rendszernek nevezik.

Az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet 10. §-a az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelőségének biztosítására egyik lehetséges megoldásként veszélyelemző és elhárító rendszerek (HACCP - vagy ezek egyes elemei) alkalmazását írja elő. Ez a megfogalmazás összhangban áll a 93/94 számú EGK direktívával, mely jelenleg nem írja elő általánosan a HACCP rendszer valamennyi elemének teljes körű alkalmazását.

Ez az általános jellegű szabályozás nem zárja ki, hogy bizonyos szakágazatokban vagy üzemméreteknél - ha a fennálló kockázat ezt indokolja - a teljes körű HACCP alkalmazását más jogszabály kötelezően előírja.

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/1993. számú előírásának kötetes jellege (tekintettel az 1/1996.(I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet 14. §-ra) azt jelenti, hogy ha valaki teljes HACCP rendszert alkalmaz, akkor az előírásban leírtak szerint kell eljárnia.**

## **2. Az iparági Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatókról**

**Az ÉBTT szükségesnek tartja és szorgalmazza, hogy az ipar, a kereskedelem és a vendéglátás mielőbb dolgozza ki saját, önkéntes ágazati Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatóit.**

A Codex Alimentarius HACCP előírásainak 1997-ben módosított és jelenleg érvényes változata kimondja, hogy a HACCP alkalmazásának előfeltétele a Jó Higiéniai Gyakorlat megvalósítása, amely olyan gyakorlat és feltételek alkalmazását jelenti, amelyek a HACCP rendszer megvalósítása előtt és során lényegesek és szükségesek az élelmiszerbiztonság eléréséhez.

A Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatókra és a HACCP rendszerre épülő ipari önellenőrzés az Európai Unió élelmiszerekkel kapcsolatos jogi szabályozásának egyik fontos alapeleme.

Az egyes élelmiszer-előállító és forgalmazó ágazatok - beleértve a vendéglátást és közétkeztetést is - jellemző higiéniai követelményeit rögzítő, az iparág által a hatóságok és a fogyasztók képviselőinek bevonásával összeállított, önkéntes Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatók kidolgozásának, hivatalos jóváhagyásának és a HACCP-vel összefüggésben való alkalmazásának követelményét a 93/43/EGK sz. direktíva is tartalmazza.

## **3. A HACCP rendszer független tanúsításáról és a minőségügyi tanácsadó szervezetek szerepéről**

**Az ÉBTT jelenleg nem tartja időszerűnek a HACCP rendszer független minőségügyi tanácsadó, tanúsító szervezetek által történő tanúsításának hazai bevezetését.**

**A HACCP egy belső önellenőrző rendszer, melynek szakmai helyességéért és hatékonyságáért a rendszer üzemeltetője felelős.**

A HACCP rendszer célja az élelmiszerek biztonságának, közegészségügyi megfelelőségének folyamatos biztosítása. A HACCP rendszer eredményességének feltétele, hogy az egyes élelmiszer-előállító egységeknél a tevékenység jellegének és méretének figyelembevételével **egyedileg és helyesen** állapítsák meg a kritikus szabályozási pontokat és a hozzájuk tartozó szabályozó és felügyelő intézkedéseket. Ezért a HACCP rendszer bevezetésének részeként az élelmiszer-előállítónak - beleértve a forgalmazást, a vendéglátását és a közétkeztetést is - **önmagának** kell végeznie annak ellenőrzését, hogy az adott terméknel és annak konkrét előállítási feltételei mellett a HACCP terv egyes elemei szakmailag helyesek-e. Ezt jelenti az érvényesítő ellenőrzés vagy **validálás**.

Ezenkívül meg kell győződnie arról is, hogy a tevékenységet a HACCP tervben előírtaknak megfelelően végzik és az intézkedések eredményesek-e. Ez az igazolás vagy verifikálás. Az igazolás (verifikálás) módszere és szakmai tartalma nem választható el a szakmai helyesség értékelésétől.

Mind a validálás, mind a verifikálás a HACCP rendszer pontos ismeretén kívül magas felkészültséget, részletes élelmiszer-technológiai, élelmiszer-higiéniai és élelmiszerbiztonsági ismereteket, valamint ipari gyakorlatot

igénylő feladat. A HACCP rendszer felülvizsgálatára, igazolására megfelelő élelmiszeripari, élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai ismeretekkel is rendelkező szakembereket, lehetőség szerint munkacsoportokat javasolt igénybe venni.

Magyarországnak alapvető érdeke, hogy ezen a területen is az Európai Unió által általánosan elfogadott gyakorlatot kövesse.

A HACCP rendszerek szakmai helyességért és hatékonyságáért a rendszert működtető (élelmiszer-előállító, forgalmazó, vendéglátó) a felelős. Ezt a felelősséget független harmadik fél típusú vagy hatósági tanúsítás nem helyettesítheti.

Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület ezért nem javasolja a rendszerszervezési szempontokat a szakmai követelmények elé helyező független harmadik fél típusú HACCP tanúsítás alkalmazását és jelenleg nem tartja időszerűnek a HACCP rendszerek független tanúsításának hazai bevezetését, különös tekintettel arra, hogy a HACCP független tanúsításának nincs a nemzetközi gyakorlatban elfogadott egységes rendszere.

A Testület felhívja a vállalatok figyelmét arra, hogy az esetleges független HACCP tanúsítványokat az Európai Unió ipara és forgalmazói csak korlátozott mértékben, meghatározott piacokon fogadják el.

#### **4. A hatóságok szerepéről**

**A hatóságoknak messzemenően támogatnia és ösztönöznie kell a HACCP rendszer alapelveinek, szemléletének, kiépítésének elterjedését. Ugyanakkor az ÉBTT nem ajánlja a HACCP rendszer hatóságok által történő tanúsítását sem.**

A hatóságok ellenőrzésük során támaszkodnak az üzemi HACCP rendszerre, ellenőrzik, hogy a HACCP rendszer biztosítja-e a hatósági előírások érvényesülését és a közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai előírások betartását, de a rutin hatósági ellenőrzésnek nem célja a rendszer valamennyi elemének részletes vizsgálata. Ugyanakkor a hatóság jogosult a rendszer bármely elemének - szükség esetén a teljes rendszernek és a kísérő dokumentációnak - teljes körű átvizsgálására is. Ez az átvizsgálás sem jelenti azonban a rendszer tanúsítását.

#### **5. A HACCP alkalmazásáról kisüzemekben, vendéglátásban, kereskedelemben**

**Az ÉBTT szükségesnek tartja, hogy a HACCP alapelvei a kisüzemekben, a vendéglátó és a kereskedelmi egységekben is elterjedjenek és érvényesüljenek.**

Az ÉBTT támogatja azokat az erőfeszítéseket, melyek oktatással, tanácsadással, általánosan alkalmazható modellek kialakításával e cél elérésében segítenek.

A nemzetközi és hazai jogi szabályozás ugyanis nem tesz különbséget az élelmiszeripari nagyüzem és kisüzem, valamint vendéglátás vonatkozásában.