

# A HACCP módszer oktatásának és alkalmazásának tapasztalatai Magyarországon

*Sipos Gáborné<sup>4</sup>*

SZENZOR P-E Gazdaságmérnöki Kft., Budapest

A következőkben a HACCP alapelvek és módszer **oktatásának**, valamint az élelmiszerbiztonsági rendszerek **bevezetésének** magyarországi **tapasztalatait** szeretném bemutatni. Ezek a tapasztalatok a saját munkám során gyűltek össze és nem feltétlenül egyeznek meg minden részletükben más hazai szakemberek tapasztalataival. Úgy gondolom azonban, hogy az alapvető megállapítások jól tükrözik a magyarországi helyzetet ezen a területen.

A élelmiszerbiztonság magyarországi törvényi szabályozásának előzménye a mindenki által jól ismert európai **93/43/EEC** direktíva. Ez a direktíva 1995. december 14. óta az EK tagállamaira nézve kötelező, még akkor is, ha tudomásom szerint ma is van olyan tagország, amelyik nem építette be nemzeti szabályozási rendszerébe a követelményeket. Tapasztalom azt is, hogy az EK tagországaiban tevékenykedő vevők még ritkán írják elő magyarországi beszállítóik számára a HACCP alapelvek alkalmazását.

Magyarországon az 1996. január 1-én életbe lépett új **Élelmiszertörvény** szövege nem, de a **végrehajtási rendelet** tartalmazza a HACCP alapelvek alkalmazására vonatkozó követelményt. A törvény vonatkozik a közfogyasztásra szánt élelmiszerek, adalékanyagok, dohánytermékek és dohány-adalékanyagok előállítására és forgalmazására.

Ez a megfogalmazás **nagyon széles kört** érint, hiszen ide tartoznak például

- ◆ az élelmiszereket, dohánytermékeket és az ezekhez szükséges adalékanyagokat gyártó üzemek,
- ◆ élelmiszereket szállító vállalkozások,
- ◆ élelmiszerek tárolását végző vállalkozások,
- ◆ élelmiszerek kis- és nagykereskedelmével foglalkozó vállalkozások,
- ◆ közétkeztetéssel alaptevékenységként, vagy más tevékenységek részeként foglalkozó vállalkozások (pl. szállodák, éttermek, kórházak), valamint
- ◆ a termékkel érintkező csomagolóanyagok gyártói.

---

<sup>4</sup> Sipos Gáborné az "Európai Minőségi Hét Magyarországon, 1997" rendezvénysorozat keretén belül elhangzott előadásának kézírata alapján.

Ismereteim szerint ma még vannak a szakemberek között vitás kérdések a törvény alkalmazási területét illetően. Például abban, hogy az emberi fogyasztásra szánt szemes gabona tárolása ide tartozik-e, érdekes módon megoszlanak a vélemények. Személyesen úgy gondolom, hogy igen, mégpedig az „élelmiszer” és az „élelmiszer-előállítás” definíciója szerint, amelyeket a törvény tartalmaz („minden olyan növényi...eredetű anyag, amely...feldolgozott állapotban...emberi fogyasztásra alkalmas...” és „a közfogyasztásra vagy ilyen célú továbbfeldolgozásra történő élelmiszer....tárolás...”).

A törvény végrehajtási rendeletének a HACCP alkalmazására vonatkozó paragrafusa a következőket mondja ki:

„Az élelmiszerelőállítás folyamatában az előállítónak olyan minőségbiztosítási rendszereket (MSZ EN ISO 9000 szabványsorozat), vagy ezek egyes elemeit illetve biológiai, mikrobiológiai, kémiai, fizikai veszély elemző és elhárító rendszereket (**Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok - HACCP**) vagy ezek egyes elemeit kell alkalmaznia, amelyek biztosítják az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelőségét”.

Ez a megfogalmazás további kérdéseket tartalmaz, hiszen a HACCP alapelvek „**egyes elemeit**” igen nehéz alkalmazni, mert ezek szigorúan egymásra épülnek.

Az ez év januárjától kötelező Élelmiszerkönyv fejezet (1-2-18/1993) a WHO/ FAO Codex Alimentarius Bizottsága által kidolgozott irányelv alapján készült és a HACCP alapelvek alkalmazásáról szól. Ha tehát valaki alkalmazza a HACCP módszert, akkor meg kell felelnie az ott leírtaknak.

Tekintettel arra, hogy a törvény hatályba lépésekor Magyarországon kevés lehetőség nyílt - képzés keretében - a HACCP alapelvek alapos megismerésére, kidolgoztunk egy oktatási csomagot, amely több elemből áll és egy rendszer-kidolgozási módszertant tartalmazott a vállalatok segítésére.

A fejlesztés során a következő célokat fogalmaztuk meg:

- ◆ A legfontosabb a sikerhez az, hogy az érintett cégek legfelső vezetése megértse a követelményeket és elkötelezett legyen a végrehajtás iránt.
- ◆ A HACCP módszer bizonyos elemei az alkalmazás során olyan gondolkodásmódot követelnek meg, amely esetleg szokatlan a vállalati szakemberek számára, tehát segíteni akartunk ennek a célra orientált gondolkodásmódnak az elsajátításában.

- ◆ Az első két cél sikeres megvalósítása már hozzásegíti a vállalati szakembereket a helyi élelmiszerbiztonsági rendszerek kiépítéséhez, de lényeges erőforrás megtakarítást jelenthet, ha az első ilyen kísérlet során gyakorlati segítséget kapnak. Erről persze meg is kell győzni őket, hiszen egy külső tanácsadó költsége jól mérhető, míg a házon belüli költségek sokszor ki sem mutathatók.

A célok megvalósítása érdekében az oktatási csomag a következő elemeket tartalmazza:

Egy 1 órás képzést tartunk a felső vezetőknek, melynek során bemutatjuk számukra a HACCP alapelveit, az alkalmazás előnyeit és **őszintén** beszélünk a nehézségekről is, amelyekkel majd szembekerülhetnek és amelyeket meg kell oldaniuk. Tekintettel arra, hogy a minőségbiztosítási rendszereket a felső vezetők jelentős része már ismeri, esetleg alkalmazza is, ezért rávilágítunk a **két rendszer** lehetséges és célszerű **összekapcsolására** is. Ezen kívül röviden beszélünk arról, hogy a gyakorlatban hogyan lehet megvalósítani egy ilyen élelmiszerbiztonsági rendszert, s ennek során melyek a várható felső vezetői feladatok.

Egy 3 órás képzést dolgoztunk ki azon a szakemberek részére, akik részt fognak venni az élelmiszerbiztonsági rendszer kidolgozásában. Megismertetjük őket az **alapelvekk**el és részletesen beszélünk a megvalósításról. Azt is elmondjuk, hogy milyen **lépéseket** kell végrehajtani, és mi az ő szerepük, feladatuk az egyes lépések során. Megtanítjuk a HACCP saját **terminológiáját** is, hiszen enélkül nehezen értenék meg egymást és a lehetséges külső szakértő(ke)t a munka során.

Egy 2,5 napos képzés azoknak a szakembereknek szól, akik

- ◆ részt vesznek a termékbiztonsági rendszer kidolgozásában, azaz a HACCP munkacsoport tagjai lesznek, illetve
- ◆ hatósági szakemberek, hogy megértsék majd a vállalati szakemberek gondolkodásmódját.

Ez a tanfolyam tematikáját tekintve annyival több, mint a 3 órás képzés, hogy egyrészt a tanultakat a hallgatók - munkacsoportokban - azonnal megpróbálják **alkalmazni** egy általuk ismert termékre. A gyakorlatok során kiderül, hogy hol vannak nehézségeik, amelyeket megbeszélünk. Másrészt a tanfolyam végén **nemzetközi elismertségű vizsgát** tesznek a hallgatók. A tapasztalat az, hogy ma még nem sokan látják a vizsga-bizonyítvány szükségességét, hiszen senki sem kéri tőlük. Ennek ellenére mindenki megpróbálkozik vele. Remélem, hogy szakmai körökben előbb-utóbb megnő a bizonyítvány tekintélye.

A tanfolyam **nemzetközi elismertségét** bizonyítja, hogy a tanfolyam tananyagát, oktatóit, vizsgaértékelőjét és helyszínét a Royal Institute of Public Health and Hygiene (RIPHH) hagyta jóvá. A vizsgadolgozatok kiértékelőjének felhatalmazása minden Magyarországon magyarul megírt RIPHH-dolgozat értékelésére vonatkozik.

Ezt a tanfolyamot először 1995. novemberében tartottuk, s azóta **16 alkalommal** került megszervezésre összesen mintegy **200 hallgató** részvételével. Túlnyomó többségük vállalati szakember volt, de a szakminisztérium szervező munkájának köszönhetően hatósági állatorvosok és élelmiszervegyészek is részt vettek azon.

Áttérve a HACCP alapelvek **alkalmazására**, az első kérdés rendszerint arra vonatkozik, hogy lehet-e minőségbiztosítási rendszer nélkül kiépíteni a termékbiztonsági rendszert, vagy éppen fordítva: lehet-e a már létező minőségügyi rendszerhez illeszteni anélkül, hogy azt teljesen át kellene alakítani. Tapasztalataink szerint **bármelyik megoldás** lehetséges, sőt, lehetséges a két rendszer párhuzamos kidolgozása is. Természetesen mindegyik megoldásnak vannak **előnyei és hátrányai**.

A szakemberek egy része azt vallja, hogy egy jó minőségbiztosítási rendszer csak akkor dolgozható ki, ha a higiéniai és a gyártási gyakorlat megfelelő, ezért javasolják előbb a HACCP alapelvek alkalmazásával a termékbiztonsági rendszer kidolgozását. Hátránya csak annyi, hogy a kialakított dokumentáció (szakszerű segítség nélkül) nem biztos, hogy meg fog felelni az ISO 9001/2 szabvány követelményeinek, ezért valószínűleg jelentős módosításukra lesz szükség.

A fordított megoldás során pedig az okozhat nehézséget, hogy a minőségbiztosítási rendszer több dokumentumához hozzá kell nyúlni, mert új szempontok merültek fel a HACCP alapelvek alkalmazása során. Megkönnyíti ezt a feladatot, hogy a dokumentum-kezelés követelményeit már jól ismeri a cég. A gyakorlatban ezt a megoldást tapasztaltuk leggyakrabban, ami érthető, hiszen a HACCP alapelvek később váltak általánosan ismertté Magyarországon, mint az ISO 9000-es szabványcsalád.

A párhuzamos rendszerépítés a dokumentumok oldaláról a legszerencsésebb, ám ez nagyobb lekötöttséget jelent a munkatársaknak.

A kidolgozás időszükséglete egy termékre 3-6 hónap, azonban ez jelentősen függ az adott technológiától, a gyártási és higiéniai gyakorlattól, a vezetőség elkötelezettségétől és a rendelkezésre álló erőforrásoktól.

Mint minden új rendszer kialakításhoz és működtetéshez, a termékbiztonsági rendszer kidolgozásához is **jelentős erőforrásokra van szükség**. Ahhoz, hogy a felső vezetés előteremtse ezeket, komoly

meggyőző munkára van szükség, de az **elkötelezettség** kialakítására is. Vannak azért olyan vállalatok is, ahol ez az elkötelezettség már kezdetben megvan. Különösen azokra jellemző, ahol a már működő minőségbiztosítási rendszert hasznosnak tartják üzleti céljaik elérésében.

A termékbiztonsági rendszer kidolgozásához szakmailag és a HACCP alapelvek területén képzett munkatársak, sok idő, igazi csapatmunka szükséges. Mindehhez **pénz** kell, csakúgy, mint a veszélyelemzés során feltárt műszaki hiányosságok pótlásához, a szükséges dokumentumok kidolgozásához, szükség esetén külső szakértő igénybevételéhez és a mindennapi alkalmazásban résztvevő dolgozók képzéséhez.

Mindezekre a minőségbiztosítási rendszer kidolgozásakor is szükség van, két elem azonban nagyobb hangsúlyt kap a HACCP alapelvek alkalmazása során: az egyik a **csapatmunka**, amely itt nélkülözhetetlen, a másik a **műszaki módosítások** költsége, amely lényegesen magasabb lehet, mint amennyire a minőségbiztosítási rendszer bevezetése során szükség van.

A termékbiztonsági rendszer teljes kiépítésekor a következő **lépéseket** hajtottuk végre a vállalat munkatársaival közösen:

- ◆ képzést tartottunk a vezetőknek és kiképeztük a munkacsoport tagjait,
- ◆ a vállalat vezetésével közösen meghatároztuk a célt és az alkalmazási területet, azaz eldöntötték, hogy mely termékre dolgozzák ki elsőként a rendszert,
- ◆ a feladathoz kiválasztották a megfelelő összetételű munkacsoportot és írásos megbízással látták el a munkacsoport minden tagját és a vezetőjét is,
- ◆ ezután segítségünkkel az alapelveknek megfelelően kidolgozták a termékbiztonsági rendszer alapidokumentumát, a HACCP tervet, amely minden kritikus pontra tartalmazza a feladatokat,
- ◆ elkészítettük a szükséges dokumentumokat (munkautasításokat), és ahol kérték, ott segítettünk beépíteni a termékbiztonsági rendszert a minőségbiztosítási rendszerbe,
- ◆ a vállalatvezetés számára lista készült a szükséges műszaki változtatásokról, amelyeket végre kell hajtani a rendszer beindítása előtt,
- ◆ kiképeztük az alkalmazásban érintett dolgozókat, hogy értsék a feladatot,
- ◆ ezután indulhatott a működés,
- ◆ majd egy idő után elindultak a rendszeres felülvizsgálatok.

Az egyes lépések végrehajtásában más és más a **tanácsadó szerepe**, de a legfontosabb a folyamatára elkészítésben (az 1. alapelv egy lépése).

Mindig akadt olyan részletkérdés, amely fellett elsiklottak a vállalati szakemberek (pl. egy csővezetékes anyagszállítás kimaradt). A jó folyamatára pedig alapvető.

Az eddig lezajlott képzések és rendszer-kidolgozási munkák alapján elmondhatjuk, hogy az élelmiszerelőállítók és a hatósági szakemberek többsége nyitott az **új szemlélet** befogadására.

A csapatmunka kialakítása minden esetben könnyen ment, ám kiderült az is, hogy a sok éve egymás mellett dolgozó munkatársak sokszor nem ismerik pontosan **egymás munkáját**. A csapatmunka lehetőséget adott ennek a hiányosságnak az automatikus pótlására.

Végeredményben - és ez a munka elsődleges célja - a rendszer bevezetésével lehetőség nyílt a **termékek biztonságának** növelésére. Legtöbbször olyan megoldások születtek - gyakran hosszas viták és ötletgyűjtések után -, amelyek az adott vállalat számára megvalósíthatók voltak. Előfordult, hogy nem találtak ilyen megoldást, ilyenkor a fokozott ellenőrzés követelményeit dolgozták ki.

Több vállalatnál a HACCP alapelvek alkalmazását előíró **vevők** is megnézték a HACCP munkacsoport által végzett munka eredményét a dokumentumokban és a termelésben. Minden esetben **elfogadták** és jóváhagyták a HACCP tervet. Egyes vevőknek voltak építő javaslataik is, melyeket természetesen szintén beépítettük a rendszerbe.

Bár Magyarországon még nem volt példa rá, de egy jól dokumentált és alkalmazott termékbiztonsági rendszer **termékfelelősségi perekben** sokat számíthat.

Sajnos nem csak pozitív tapasztalataink voltak a munkák során. Sok félreértéssel találkoztunk. Sokan azt gondolták, hogy a **tanfolyam** elvégzése **elegendő** gyakorlatot ad a termékbiztonsági rendszer kidolgozásához. A képzés nagyon fontos, de az adott feladat specialitásai rendszerint további információk beszerzését teszik szükségessé.

Néhányan úgy gondolták - különösen a képzéseinken való részvétel után -, hogy **nincs szükség külső szakértőre**. Az előbb említetteken túl, ez azért tévedés, mert a veszélyelemzésnél éppen az lehet a probléma, ha valaki nagyon régen végzi az adott feladatot, esetleg már nem vesz észre minden apró részletet, vagy természetesnek tekint olyan jelenségeket, amelyek esetleg nem azok.

Tapasztaltunk olyat is, hogy idő és pénzkímélés miatt **nem minden szakterületet** akartak bevonni a csapatmunkába. Azzal érveltek, hogy

mindenki pontosan ismeri a helyi problémákat. Természetesen a saját problémáit mindenki ismeri, de nem mindig ismerik ezek okát és egymás gondjait. Ezek pedig csak a közös munka során derülhetnek ki. Másrészt a megoldást is könnyebb közösen megtalálni.

Végül szeretnék néhány szót szólni azokról a területekről, ahol gyors továbblépésre van szükség.

Az Élelmiszer törvény által **érintett összes területen** el kell indítani a HACCP alapelvek alkalmazását. Ehhez további ismeretterjesztésre, képzésre van szükség. Az élelmiszer-előállítókon kívül ugyanis nagyon kevés területen alkalmazzák a módszert.

Magyarországon gondot jelent az is, hogy alapos munkával kidolgoznak egy termékbiztonsági rendszert, és esetleg ekkor derül ki, hogy olyan hiányosságok vannak a működésben, amelyeknek a kiküszöbölésére **nincs elegendő pénz** vagy műszakilag nem lehetséges a megoldás. Ezeket a hiányosságokat persze rendszerint a felső vezetés már korábban is ismerte, de most szembesül vele dokumentált formában. Az is előfordult már, hogy magára a HACCP módszer alkalmazására sincs meg a fedezet. Ez a kis vállalkozásokat érinti leginkább. A **vállalkozások csoportba szervezése** itt is segíthet, bár a termékbiztonsági rendszer még sokkal egyedibb, mint a minőségbiztosítási rendszer, általában a csoportos felkészítés ez esetben fokozott körültekintést igényel.

Következő terület, ahol továbblépésre lenne szükség, a kialakított és bevezetett rendszerek működésének **ellenőrzése**. Magyarországon még nincs jóváhagyott ellenőrző szerv, illetve egy esetleges szerv feladatai sincsenek pontosan meghatározva és nyilvánosságra hozva.

**Nemzetközi szinten szintén hiányzik a minőségbiztosítási rendszerekéhez hasonló jóváhagyási rendszer.**

Mindez azt mutatja, hogy eredmények vannak, ezekre joggal lehetünk büszkéek, de még több **további feladat** van, amelyet végre kell hajtani ezen a területen.