

Minőségbiztosítási rendszerek mezőgazdasági termelők számára

Az Agrárium májusi számában megjelent cikk a várható pályázati lehetőség kapcsán a kis- és közepes gazdaságok számára igyekszik segítséget és használható információkat nyújtani a minőségbiztosítási rendszerekhez való csatlakozáshoz.

Kiknek is ajánlható?

Mindenekelőtt érdemes a jogszabályi feltételeket tanulmányozni az interneten (www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyiminiszterium vagy www.nebih.gov.hu), illetve megkérni a témában jártas szakembert a segítségnyújtásra.

A teljesség igénye nélkül ismertetünk néhány irányadó hatályos jogszabályt, amelyek rendelkezéseire a továbbiakban hivatkozni fogunk:

- 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak az élelmiszer-higiéniai feltételeiről;
- 68/2007. (VII. 26.) FVM-Eü SZMM együttes rendelet az élelmiszerelőállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről;
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről;
- 57/2013. (II. 27.) korm. rendelet a telepengedély, illetve a telep létesítésének bejelentése alapján gyakorolható egyes termelő és egyes szolgáltató tevékenységekről, valamint a telepengedélyezés rendjéről és a bejelentés szabályairól.
- 852/2004/EK (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniairól;
- 1169/2011/EU rendelet (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

Induljunk ki egy gyakorlati példából, amikor 2–5 hektár területen zöldségféléket és gyümölcsöket termeszto családi vállalkozás bővíteni szeretné a tevékenységét, és a terményeit vagy annak egy részét már nem a felvásárló cégnek szállítja be, hanem saját maga kívánja feldolgozni és értékesíteni.

Ebben az esetben a termelő megfelelően készüljön fel az alábbi követelményekre, amelyek alapvető jogszabályi előírások azokra nézve, akik termékeikkel részesévé kívánnak válni az élelmiszerláncnak.

Termőföldtől a végtermékig

Ahhoz, hogy a termőföldön folyó gazdálkodás, az agrotechnikai folyamatok és a tenyésztés során kijuttatott anyagok (vetőmag, műtrágyák, növényvédő szerek, öntözővíz, stb.) nyomon követhetők legyenek, a termelőnek regisztrációval (MVH), valamint földnyilvántartási bejegyzéssel (blokkterképek) kell rendelkeznie, földbérlet esetén közép- vagy hosszú távú földbérleti szerződéssel.

Az elvégzett munkaműveleteket a növényi kultúra jellegétől függően (talajművelés, metszés, sorközművelés, műtrágyaszórás, növényvédelem, öntözés, betakarítás) Termesztési naplóban,

továbbá Permetezési naplóban kell feljegyezni, lehetőleg naprakészen. Aki csatlakozik az agrár-környezetgazdálkodási (AKG) programhoz, annak kötelező az elektronikus Gazdálkodási napló vezetése.

A földalapú támogatások igénybevételéhez, de élelmiszer-biztonsági szempontokból is (lásd minőségbiztosítási rendszerek) elvárt követelmény az 5 évenkénti talajvizsgálat, illetve az öntözővíz minőségének az ellenőrzése. Ez utóbbi elsősorban a fűt kutaknál követelmény, hiszen a vízügyi hatóság részéről a felszíni vizekre kiadott vízjogi engedély csak a jó minőségű, öntözésre alkalmas vízforrásokra vonatkozik.

Termékfeldolgozás vagy bolt üzemeltetése esetén

Ahhoz, hogy az elsőfokú hatóságtól (helyi önkormányzat) engedélyt kapjunk, a működésre a következőket tartalmazó beadvány elkészítésére van szükség:

1. technológiai leírás (ajánlott folyamatábra készítése és szöveges ismertető);
2. anyagmozgatási és személyforgalmi terv;
3. a szállítás tervezett módja (alapanyagok és végtermék); 4. tervezett alkalmazotti létszám;
4. szakképesítés igazolása (bolti eladó vagy élelmiszeripari szakmunkás-bizonyítvány);
5. tisztítási, takarítási utasítás; 6. melléktermék és hulladékkezelés;
6. az ivóvíz megfelelőségét tanúsító, 30 8. napnál nem régebbi vízvizsgálati eredmény.

Az egyszerűbb változat, amikor zöldséggyümölcs boltot szeretnénk nyitni saját vagy bérelt telephelyen. Egy savanyító üzem vagy mini konzervüzem (de azonos kategóriába tartozik egy tejfeldolgozó kisüzem is) létesítésének hatósági engedélyezése már jóval szigorúbb feltételekhez kötött.

Mielőtt bármilyen magánakcióba kezdenénk, nézzünk meg egy már több éve működő, hasonló profilú boltot, illetve üzemet, és kérjünk fel hozzáértő szakembert, aki rendelkezik építészeti, épületgépészeti és élelmiszer-biztonsági tapasztalatokkal is.

Mindkét típusú tevékenységnél alapvető szempont, hogy megfelelően elkülönüljenek az alapanyag-tárolás, a termék-előkészítés, -feldolgozás és a végtermék kikészítésének, csomagolásának, szükség esetén hűtve vagy hűtés nélküli tárolásának, érlelésének (pl. sajtüzem) a munkafázisai a keresztszennyeződések elkerülése érdekében.

Termékfeldolgozás esetén szennyezett és tiszta (fekete és fehér) övezeteket különböztetünk meg, ennek megfelelően kell az utcai ruházatot átváltani higiénikus munkaruházatra és lábbelire, valamint fejfedőre. Lehetőleg olyan kézmosókat kell felszerelni, amelyek lábbal működtethetők vagy infraérzékelővel vannak felszerelve. A termékfeldolgozó helyen olyan pumpás adagolóval ellátott kézmosó szereket használjunk, amelyek nem illatosak, szennyoldó és fertőtlenítő komponenseket tartalmaznak.

A gépek és berendezési tárgyak jól tisztíthatók, fertőtleníthetők, rozsdamentes lemezből vagy jó minőségű műanyagból készüljenek. Ez utóbbi esetben kérjünk a szállítótól olyan megfelelőségi tanúsítványt, amely igazolja azt, hogy az ilyen munkafelületekből káros anyag az élelmiszerre nem oldódik ki. Ez a feltétel vonatkozik a csomagolóanyagokra is.

A csomagolóanyagok esetében elsődleges (a termékkel közvetlenül érintkező) és másodlagos (gyűjtő) csomagolóanyagokról beszélhetünk, ezek tárolásának higiéniai körülményei lényegesen eltérőek. Az elsődleges csomagolóanyagokra specifikációt kell kérni a gyártótól/ szállítótól, amelynek tartalmaznia kell a csomagolóanyag fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemző-

it, vagyis egy minőségigancia-vállalási és egyben szállítási szerződést kötnek a felek, melyet kölcsönösen alá kell írni. Ez szokott elmaradni.

Azok a termelők, akik alapanyaggal, félkész vagy késztermékkel már működő (más vállalkozás által működtetett) minőségbiztosítási rendszerhez szeretnének csatlakozni, mint például beszállító, kérjenek helyszíni auditot (vevőlátogatás), melynek során választ kapnak arra, hogy a tevékenységük, a termékük minősége, a telephely adottságai megfelelnek-e a feltételeknek.

A kényelmetlen helyzetek szinte mindig a szerződéskötéskor keletkeznek, ezért javasolt a szerződés aláírás előtti beható tanulmányozása, szükség esetén szakember vagy ügyvéd bevonása. Néhány tízezer forint költségráfordítással a jövőben talán több milliós veszteség előzhető meg.

Milyen minőségbiztosítási rendszerek választhatók?

Alapvető a HACCP (Hazard Analyzis Critical Control Point) Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont követelmény rendszere a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 előírása) szerint.

A kiépítésének folyamata az alábbi lépésekből áll:

1. HACCP munkacsoport (team) összeállítása.
2. A termék leírása, tervezett felhasználása (pl. érzékeny fogyasztók).
3. Folyamatábra szerkesztése (a technológiai folyamatokra).
4. A folyamatábra igazolása a helyszínen.
5. A veszélyek és megelőzésük jegyzékének elkészítése (1. alapelv).
6. A kritikus szabályozási pontok (CCP) meghatározása (2. alapelv).
7. A kritikus határértékek meghatározása 7. minden egyes CCP-re (3. alapelv).
8. Felügyeleti eljárások meghatározása 8. minden egyes CCP-re (4. alapelv).
9. Helyesbítő tevékenység meghatározása 9. (5. alapelv).
10. Az igazolási eljárások meghatározása 10. (6. alapelv).
11. Dokumentáció összeállítása (7. alapelv).

Tekintettel arra, hogy ez előírás és nem szabvány, tanúsítani nem szokás, csak igazoltatni, lehetőleg független féllel. Sok helyen elfogadják, és alapvető követelmény a bonyolultabb (IFS, FSSC, BRC, ISO 22000, GLOBALGAP) tanúsított rendszerek esetében.

Élelmiszer-feldolgozó kisüzem szerződéses megrendelője kérheti például ISO 22000 tanúsított élelmiszer-biztonsági rendszer működtetését.

Az ISO 9001 szabvány alapján működtetett és a HACCP irányelvek alapján kiépített élelmiszer-biztonsági rendszereket korábban integrált rendszerként lehetett alkalmazni, azonban ez nem vált általánossá sem az alapanyag, sem az élelmiszer-termelők körében.

Ezt a problémát hivatott megoldani a 2005ben kiadott és hatályba lépett ISO 22000 szabvány, amely egy rendszerbe foglalta össze az ISO 9001 és a HACCP irányelv követelményeit. E szabvány alapján kiépített és működtetett élelmiszer-biztonsági rendszer most már harmadik fél által is tanúsíthatóvá vált, ezáltal független tanúsító szerv bizonyíthatta a szabvány követelményeinek teljesülését az alkalmazónál.

Az MSZ EN ISO 22000: 2005 szabvány célja, hogy a hazai élelmiszerlánc szereplői számára megfogalmazza az élelmiszer-biztonság irányítására és működtetésére vonatkozó követelményeket. Erre azért van szükség, mert az élelmiszer-biztonsági veszélyek gyakorlatilag a teljes élelmiszerlánc bármely pontján felléphetnek.

Az ISO 22000 és IFS Food élelmiszer-biztonsági rendszerek nyomon követési pontja ott kezdődik, ahol a GLOBALGAP rendszerkövetelmények végződnek. Ebből következően, akiknek a vevője a teljes nyomon követhetőséget kéri olyan mezőgazdasági terményekre, amelyek nem kerülnek feldolgozásra (tipikus a friss zöldség és gyümölcs), azok a GLOBALGAP rendszer bevezetését válasszák, akik viszont feldolgozásra vállalkoznak (savanyító kisüzem, tejfeldolgozó üzem, húskészítmények gyártása, befőttek, lekvárok készítése), azokra az ISO 22000 és IFS Food rendszerek követelményei adaptálhatók. Ez utóbbiak folyamatábrája ott kezdődik, amikor az alapanyagokat átveszik a beszállítótól. A mezőgazdasági termelők részére a GLOBALGAP (korábban EUREPGAP) élelmiszer-biztonsági és nyomon követhetőségi rendszer ajánlható, amely valóban a „termőföldtől az asztalig” szabályozza a termények előállítását, amennyiben nem történik feldolgozás, mivel a szabvány követelményei a feldolgozásra már nem terjednek ki.

Szlogenje: „Globális partnerség a biztonságos és fenntartható mezőgazdaságért.”

A GLOBALGAP alapvetően egy olyan élelmiszer-biztonsági rendszer, amely a HACCP alapelveire épül. Ennek megfelelően be kell tartani a HACCP 7 alapelvét. Lényegesebb fejezetei, amelyek köré a szabványkövetelmények épülnek:

- Technológiai leírás (Mit? Hogyan? Mivel? Mikor?).
- A termőhely ismerete, kockázatok (előzmények, mit termesztettek, milyen anyagokat juttattak ki, milyen dózisban?).
- Termesztési cél, minőségi paraméterek (végtermék-specifikáció) ismerete.
- Anyagmegrendelések nyilvántartása, beérkező áru ellenőrzése, bizonylatok megőrzése (fajtaazonosság, szaporítóanyag származása, GMO-mentesség bizonyítása).
- Szerveses műtrágyák, növényvédő szerek helyes tárolása.
- Talaj- és egyéb vizsgálatok elvégzése (talaj, trágya, öntözővíz).
- Gépek karbantartottsága (műtrágyaszóró, permetezőgép kalibrálása).
- A munkák elvégzésének és az anyagok kijuttatásának rögzítése írásban (Táblatorzskönyv, Gazdálkodási napló, Permetezési napló).
- A dolgozók biztonságos és higiénikus munkakörülményei (oktatások, MEÜ várakozási idő, WC, kézmosás stb.).
- Hulladékok kezelésének írásos bizonyítása (3-szor mosott növényvédő szeres göngyöleg).
- Végtermék betakarítása (ÉÉÜ várakozási idő betartása, szermaradék-vizsgálat).
- A végtermék értékesítésének bizonylatai.
- A termék visszahívása nemmegfelelőség esetén.

A terjedelem korlátozottsága miatt további élelmiszer-biztonsági rendszerek – IFS, FSSC, BRC stb. – tárgyalására nem térünk ki, egyébként is ezeket már jellemzően közepes és nagyobb élelmiszeripari vállalkozások működtetik.

Miért éri meg csatlakozni?

Írásunk második részében egy gyakorlati példán keresztül igyekszünk bemutatni a rendszerek bevezetéséhez vagy a már meglévőhöz való csatlakozás alapvető tárgyi feltételeit.

Az őszinte tájékoztatás megkívánja, hogy szóljunk a várható költségekről is, amely az önálló rendszerkiépítés esetén a gazdaság méretétől, illetve a tevékenység jellegétől, szerkezetétől függően, főként akkor, ha ez építési jellegű beruházással is jár, több tíz millió forint is lehet. Ennek részleteire a következő fejezetben térünk ki.

A már meglévő épület, infrastruktúra kis átalakítással és felújítással ugyanúgy alkalmas lehet egy élelmiszer-feldolgozási tevékenységre, mint egy üzlethelyiség, áruháza vagy raktár kialakítására.

Működő vállalkozásban már kiépített minőségbiztosítási rendszerhez való csatlakozás (pl. a TÉSZ által bevezetett GLOBALGAP) előnyökkel és hátrányokkal is járhat. Előnyös, hogy a termelőnek nem kell saját minőségbiztosítási rendszert bevezetnie, nem kell termékkezelő és (hűthető) tárolóhely építéséről gondoskodni, nem köti le az idejét és energiáját értékesítési lehetőségek (piac) felkutatásával, sőt az esetek többségében a laboratóriumi talaj- és termékvizsgálatokat is a felvásárló fedezi.

További előny az a szerződéses megkötés, hogy terményének döntő többségét (jellemzően 90 százalékát) köteles a felvásárló felé értékesíteni. Bizonyos (tőkeerős) termelői szervezetek kamatmentes forgóeszköz-előfinanszírozást (agrofólia, szaporítóanyag, műtrágya, növényvédő szer) nyújtanak a tagjaiknak, és a végtermék leadásakor vonnak egyenleget.

Hátrányt jelenthet esetenként az értékesítési kényszer és kötött ár, például kiemelkedően jó évjáratokban, azonban ez máskor megnyugtató biztonságot jelent.

Mivel jár a rendszer működtetése?

Az előírás (pl. HACCP) vagy a tanúsított rendszerek (pl. ISO 22000 és GLOBALGAP) megfelelő hatékonysággal és hatásossággal történő működtetéséhez célirányos elméleti és gyakorlati ismeretek szükségesek.

Amennyiben a vállalkozásban, családban van agráregyetemet, főiskolát végzett fiatal családtag vagy alkalmazott, kis külső segítséggel ki tudja dolgozni a rendszert, el tudja készíteni a szükséges kézikönyvet és eljárásokat, a nyomon követhetőségre szolgáló nyomtatványokat. Ez a HACCP rendszer esetében általában sikerül is.

Bonyolultabb rendszerek esetében a kisvállalkozás rá van utalva, hogy külső tanácsadót vegyen igénybe, amely attól függően, hogy HACCP vagy ISO 22000, illetve GLOBALGAP rendszer kidolgozását és a tanúsításra történő felkészítést is igényeli, 50 ezer forinttól a 200–300 ezer forintig is terjedhet.

Akkor jár el helyesen a termelő, ha ismeretségi körében tájékozódik ilyen tanácsadóról, referencia munkákat kér, és feltétlenül szerződést köt vele. Javasolt nagyobb összeg esetén akár forrásszerző pályázat igénybevétele is, főként, ha a fejlesztés építéssel vagy eszközbeszerzéssel is jár, mivel a támogatás ilyen esetben a rendszer bevezetésének és tanúsításának költségeire is kiterjeszhető.

Ejtsünk néhány szót a rendszertanúsításról (audit) és várható költségeiről is.

Az első fél audit gyakorlatilag a belső audit, amikor bizonyos időközönként (pl. félévente) belső ellenőrzés keretében önellenőrzést végez a termelő területtől független, legalább egy fő, a napi tevékenységtől független, képzett személy.

A második fél auditot leggyakrabban az áruházláncok alkalmazzák, amikor a beszállító telephelyén végeznek ellenőrzést abból a célból, hogy meggyőződjenek a számukra gyártott termék(ek) előállításának valós körülményeiről. Ez általában pénzbe kerül, amelynek összege 50–100 ezer forint.

A harmadik fél audit az ún. klasszikus, tipikus tanúsító audit, amikor nemzeti vagy nemzetközi akkreditációval rendelkező szervezet a rendszert működtető vállalkozás felkérésére elvégzi az adott szabvány szerint a tanúsítást és erről tanúsítványt (certifikáció) ad ki magyar nyelven. (Egyéb nyelven kiállított tanúsítványért 25–30 ezer forintot kell fizetni.) Ennek költsége egy ISO 22000 tanúsító audit esetében 200–250 ezer forint, GLOBALGAP auditnál termékenként 150–200 ezer forint.

A tanúsított szervezet ezt a tanúsítványt bemutatja a vevőnek, aki, amennyiben elfogadja ezt a minősítést, szerződést köt a termelővel és fogadja a beszállításait.

A tanúsítást évről évre követő (megújító) auditok követik, és évről évre megújításra kerül a tanúsítvány. A tanúsított szervezet ezzel bizonyítja a vevője felé, hogy folyamatosan megfelel a rendszer szabványnak.

A fenti összegeket évente kell fizetni, kivéve a tanácsadót, aki a dokumentáció elkészítéséért nem, kizárólag a belső auditért (felkészülés a tanúsításra) és szükség esetén a tanúsító auditon való (segítő) részvételért kérhet munkadíjat, ami napi 25–30 ezer forint a szerényebb tanácsadók körében.

Az 1307/2013/EU rendelet 43. cikke (3) bekezdésének b) pontjában említett egyenértékű gyakorlatok végrehajtása mellett döntő tagállamok kijelölnek legalább egy, a minőségbiztosítási tanúsítványok kiadásáért felelős állami vagy magánhatóságot, amely tanúsítja, hogy a mezőgazdasági termelő az említett rendelet 43. cikke (3) bekezdésének megfelelő gyakorlatokat folytat mezőgazdasági üzeme területén. a tanúsítványok kiadásáért felelős magánhatóságok mezőgazdasági termelési ágazaton belüli akkreditációját az EN ISO/IEC 17021 szabvánnyal (irányítási rendszerek auditját és tanúsítását végző testületekre vonatkozó követelmények) vagy az EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal (megfelelőség-értékelés; termékek, folyamatok és szolgáltatások tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó követelmények stb.) összhangban végzik. a tagállami akkreditációt a 765/2008/-ek európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban kizárólag nemzeti akkreditáló testület végezheti el.

A cikk az Agrárium májusi számában jelent meg.

<http://agrarium7.hu/>

Szerzők:

- Balogh Miklós agrármérnök, élelmiszer-biztonsági tanácsadó
- Dr. Juhász Csaba agrármérnök, egyetemi docens