



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

---

# A HACCP élelmiszer-biztonsági rendszeréről

**dr. Kardeván Endre**

élelmiszerlánc-felügyeletért és agrárigazgatásért felelős államtitkár,  
országos főállatorvos

---

## Élelmiszerbiztonság jelentősége

- leggyakoribb megbetegedési ok az élelmiszerektől
- második leggyakoribb halálok
- évente 4 milliárd hasmenéses beteg
- egyre több „élelmiszer botrány”
- a fejlett országok lakosságának 10-15 %-át érinti



# Élelmiszerbiztonsági veszélyek

## Eredetük szerint a veszélyek lehetnek

- fizikai (kő, üvegszilánk, fém stb.)
- kémiai (toxikus szennyező anyagok, vegyszer maradékok)
- biológiai (rágcsálók, bogarak, szerves szennyeződések)
- mikrobiológiai (kórokozó mikrobák)

## Szennyeződések a bekerülési hely szerint

- természeti környezetből (levegő, föld)
- épített környezetből
- technológiai eljárásokból
- személyektől



## Kötelező gondosság elve

- Az élelmiszer feldolgozó/forgalmazó **köteles** minden, tőle ésszerűen elvárható óvintézkedést megtenni a **veszély vagy a hiba megelőzésére**
- Az alapvető élelmiszer-biztonsági, higiéniai előírásokat a
  - jogszabályok
  - GHP útmutatóktartalmazzák
- A HACCP kötelező alkalmazását az Európai Unió területén az Európai Parlament és a Tanács élelmiszerhigiénéről szóló 852/2004 EK számú rendelete írja elő

# Hazard Analysis Critical Control Point

## Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont\*

Nemzetközileg elfogadott

**MÓDSZER** (technika) - arra, hogy a potenciális veszélyeket

- azonosítsa
- értékelje
- kezelje

a biztonságos élelmiszer előállítása céljából

**RENDSZER** (intézkedés) - arra, hogy a HACCP tevékenységeket

- ki
- hol
- hogyan
- mikor

végezze a megelőzés céljából



## A HACCP 7 kötelező alapelve\*

- *1. alapelv* a lehetséges veszélyek megállapítása
- *2. alapelv* a kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása
- *3. alapelv* a kritikus határértékek megállapítása
- *4. alapelv* felügyelő rendszer felállítása
- *5. alapelv* helyesbítő tevékenységek meghatározása
- *6. alapelv* verifikálás a CCP hatékonyságának megállapítására
- *7. alapelv* dokumentáció létrehozása



## A HACCP-rendszer logikája

- team munka előnyben részesítése – technológiai, élelmiszerbiztonsági, műszaki ismeretekkel rendelkező szakemberek végezzék az elemzést
- rendszer szemlélet – szisztematikus áttekintés
- többszintű védelem megvalósítása – 7 alapelvre épül (megelőzés, CCP szabályozás, igazolás, felülvizsgálat)
- állandó megújulási képesség – ha változnak a feltételek

### Lényeges szempont:

- önmagában a HACCP-rendszer semmiféle konkrét építészeti, szervezési, dokumentálási kötelezettséget nem határoz meg és nem ír elő.



## A HACCP alkalmazás gyakorlati problémái

- hiányos vállalkozói ismeretek
- változó felkészültségű tanácsadók – túl bonyolult, vagy szakszerűtlen rendszerek
- nem a vállalkozás sajátosságaira épülő elemzések
- másolt – nem a valóságra épülő - rendszerek
- a kialakított rendszer és a gyakorlat eltér
- élelmes szolgáltató vállalkozók a HACCP-re hivatkozva értékesítik a – drágább - szolgáltatásaikat, eszközeiket





Köszönöm a figyelmet!