



# Élelmiszer-biztonsági és irányítási rendszerek ... az élelmiszer-innovációban

Czelleng Arnold Ph.D.



# Élelmiszer-biztonsági és irányítási rendszerek

*„de facto”*

*„de jure”*

HACCP

---

QS (zöldség-gyümölcs)

GLOBALGAP (elsődleges mgi. termékek)

GMP+ (takarmány)

SQF (elsődleges élelmiszer feldolgozás)

---

IFS (élelmiszer feldolgozás)

ISO 22000

BRC

FSSC 22000

....

## Minőség

„Annak mértéke, hogy mennyire teljesíti a saját jellemzők egy csoportja a követelményeket.”

- MSZ EN ISO 9000:2005 -

## Élelmiszer-biztonság

„Arra vonatkozó fogalom, hogy az élelmiszer nem ártalmas a fogyasztóra, ha azt rendeltetésszerűen készíti és/vagy fogyasztja el.”

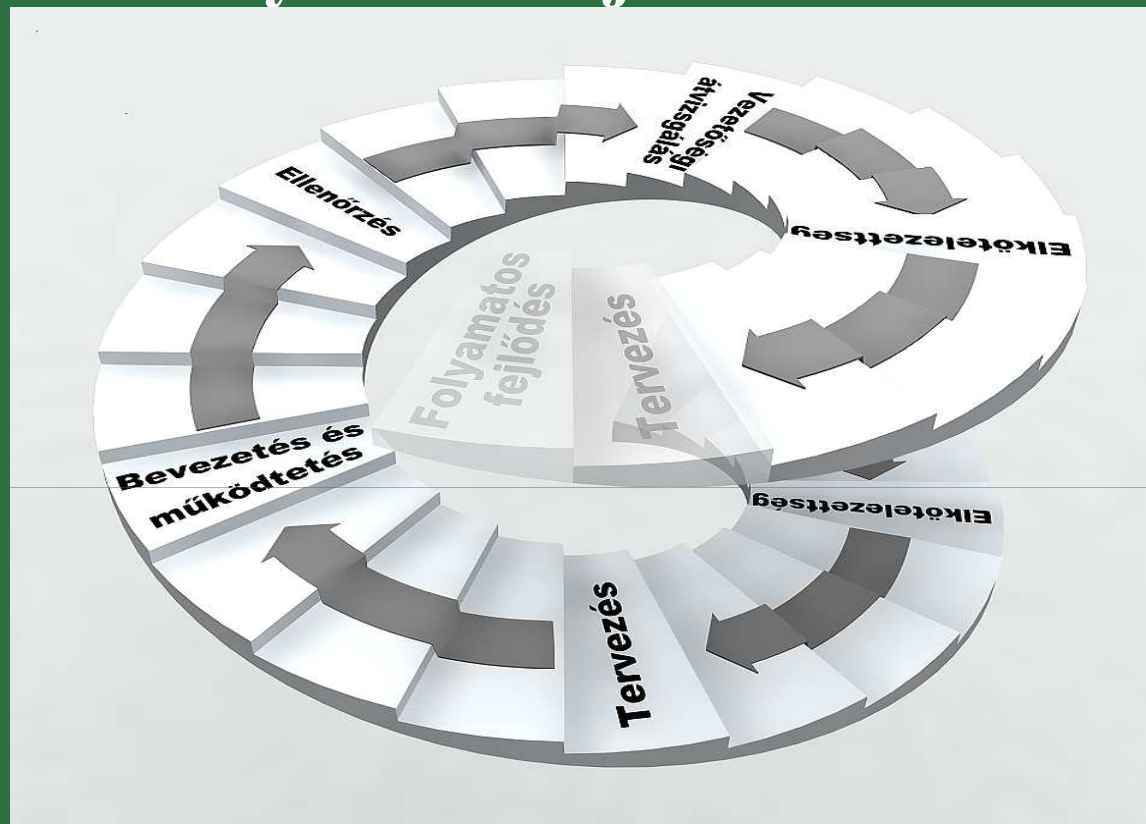
- MSZ EN ISO 22000:2005 -

## Alkalmazott kutatás

„tervezett kutatás vagy kritikus vizsgálat, amelynek célja új ismeretek és szakértelem megszerzése új termékek, eljárások vagy szolgáltatások kifejlesztéséhez, vagy a létező termékek, eljárások vagy szolgáltatások jelentős mértékű fejlesztésének elősegítéséhez. Magában foglalja az alkalmazott kutatáshoz – különösen a generikus technológiák ellenőrzéséhez – szükséges komplex rendszerek összetevőinek létrehozását is, a prototípusok kivételével”

- 2004. évi CXXXIV. törvény a kutatás-fejlesztésről és a technológiai innovációról (4. §, 1. b) -

## Közös vonás: folyamatos fejlődés



szükségletek kielégítése,  
tervezés – végrehajtás – ellenőrzés - intézkedés  
alapján

A folyamat(menedzsment) szabványok az úgynevezett **tervezés – végrehajtás – ellenőrzés - intézkedés** [Plan-Do-Check-Act (PDCA)] módszeren alapulnak, ami röviden a következőképpen írható le:

Tervezés (Plan): azoknak a céloknak és folyamatoknak a megállapítása, amelyek a szervezet elkötelezettségének megfelelő eredmények eléréséhez szükségesek;

Végrehajtás (Do): a folyamatok bevezetése;

Ellenőrzés (Check): a folyamatok figyelemmel kísérése, mérése, az eredmények összehasonlítása az elkötelezettséggel, a célokkal, a jogszabályi és egyéb követelményekkel, valamint jelentéstétel az eredményekről;

Intézkedés (Act): intézkedések megtétele a teljesítmények folyamatos fejlesztésére.

A szabvány alkalmazásának haszna

**Az élelmiszer-biztonsági és irányítási rendszer, tehát:**

- **alapfeladatként**

**élelmiszer-biztonsági folyamatszabályozást**

- **duál feladatként**

**élelmiszerágazatbeli innovációt szolgál.**

## A szabvány alkalmazásának haszna

A szervezeteknek nem kell saját maguknak új eljárásokat, módszereket kifejleszteniük, mert a folyamat szabványok a legjobb gyakorlatot kodifikálják, képessé teszik ezáltal a szervezetet arra, hogy az irányításban használja/alkalmazza a **szakértők tudását és tapasztalatát**, ahelyett, hogy a bizonytalan saját eljárások kidolgozására időt, pénzt vesztegetne.

Az élelmiszer-biztonsági szabványok alkalmazásával a szervezet képes a termékeit a piacon értékesíteni, mivel azok megfelelnek azoknak a szabványokban lefektetett követelményeknek, amelyek fontosak az adott piacon (és megfelelnek a törvényi követelményeknek is).

**SQL (safety, quality, legality)**



## A szabvány alkalmazásának haszna

**Agrárium: talajjavítók, hozamfokozók...**

**Élelmiszerfeldolgozás: menedzsment - software,  
energiaracionalizálás, ...**

**Élelmiszerkereskedelem: megújuló energetikai rendszerek,  
hálózatszervezés logisztikája, ...**

**műanyag raklap, ... nyomonkövetés, ... csomagolás, ...  
vegyszerfejlesztés, ...**



# Élelmiszer-biztonsági és irányítási rendszerek ... az élelmiszer-innovációban

Czelleng Arnold Ph.D.



