



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

Műszaki Intézet

**élelmiszerlánc minőségügyi szakirányú továbbképzési
szak**

**EGY PEST VÁRMEGYEI PÉKSÉG ÉLELMISZER-
BIZTONSÁGI IRÁNYÍTÁSI RENDSZERÉNEK KIÉPÍTÉSE**

absztrakt

Belső konzulens: Dr. Korzenszky Péter Emőd

habilitált egyetemi docens

Belső konzulens

intézete/tanszéke: Műszaki Intézet

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Gépek Tanszék

Külső konzulens: Dr. Czelleng Arnold

TQ Consulting Kft.

**Készítette: SZÉKELYHIDYNÉ SZALONTAI
ÁGNES**

Gödöllő

2024

Szakedolgozatomban rámutattam arra, hogy egy pékségben az ÉBIR felépítéséhez, stabil, jól működő, ellenőrzött PRP-kre, helyesen alkalmazott HACCP-rendszerre és további kiegészítő programokra van szükség. Bár a vizsgálataimat leszűkítettem a kenyérelőállítás folyamatain belül is a fizikai veszélyek vizsgálatára, ezek már jó alapot adtak a további élelmiszer-biztonsági veszélyek (kémiai, mikrobiológiai) felmérésére.

Szakirodalmi adatokra támaszkodva összefoglaltam az ÉBIR-t meghatározó rendszer elemeit: az előfeltételei programokat, a HACCP-rendszert, a kapcsolódó verifikációs folyamatokat.

Az általam vizsgált pékség a piacon elérhető tanúsítványok hosszas tanulmányozását követően, figyelembe véve a gyártott termékeket és a felhasznált alapanyagokat, az IFS tanúsítvány elérését tűzték ki célul, melyhez szakdolgozatom keretei között, az idegen anyag szennyeződés megelőzéséhez szükséges előírásokat, szabályokat fektettem le. Bemutattam a veszélyelemzés megújítására vonatkozó előírásokat és ezzel a folyamatok újragondolását. Összeszedtem azokat a szükséges eljárásokat, utasításokat, melyek a témához közvetlenül kapcsolódnak. Bár ez igencsak szűk részlete nemcsak a HACCP-rendszernek, hanem az ÉBIR egészének is, ezen eljárások kiterjesztése a biológiai/mikrobiológia és a kémiai veszélyek vizsgálatára, továbbá az ÉBIR politika megfogalmazása és a célok meghatározása közelebb viheti a pékséget a kitűzött cél, az IFS tanúsítvány eléréséhez.

A veszélyelemzés újragondolása, melyben az új döntési fát alkalmaztam, a fizikai veszélyek vonatkozásában is rámutatott arra, hogy folyamatszemléletű változásokra, továbbá a biológiai és a kémiai veszélyek kapcsán további OPRP-k, CCP-k bevezetésére van szükség a pékségben.

A teljes ÉBIR felépítése és annak leírása, mely alkalmas lehet egy külső auditor általi vizsgálatra is, sajnos meghaladta a szakdolgozat kereteit.

Azonban a szűkebb témaválasztásomban igyekeztem összegyűjteni minden releváns információt, amely az idegen anyag szennyeződés megelőzésére vagy kimutatására irányul.

Az IFS vonatkozásában azért is van ennek komoly jelentősége, mert a követelményrendszerbe beépített ún. KO pontok közül a jelenleg érvényes 8. verzióban, a 6. KO pont előírásai szerint, ha a vállalkozás nem rendelkezik megfelelő előírásokkal az idegen anyag okozta szennyeződés megelőzésre és kimutatására, nem kaphat tanúsítványt.

Mindezek alapján javaslatot tettem, az új veszélyelemzés eredményeinek figyelembevételével, a fizikai veszélyekre vonatkozó, operatív szabályozási pontok meghatározására, illetve további védekezésre szolgáló ellenőrző intézkedések bevezetésére.

Szakdolgozatomban a kenyérelőállítás folyamatában vizsgálatam, hogy hol fordulhatnak elő fizikai veszélyek, azok honnan származhatnak, milyen kockázatot rejthetnek. A felmerülő veszélyeket félkvantitatív módszerrel értékeltem. Majd összehasonlítottam a vállalkozás korábbi, fizikai veszélyekre vonatkozó elemzését az újonnan kiadott útmutatókkal és az általam készített veszélyelemzéssel, újragondolva az eddig meghatározott kockázati szinteket.

Figyelembe vettem az eltelt időszakban az üzemben bevezetett technológia változásokat, melyeket aktualizáltam a folyamatábrán is, hiszen több, eddig kézzel végzett tevékenységet sikerült kiváltani élelmiszeripari gépekkel, pl. kenyérosztó géppel. Ez is okot adott arra, hogy a fizikai szennyezőanyagokat vizsgáljam, mert ezzel a berendezések, gépek karbantartására vonatkozó igények megnöttek, folyamatos ellenőrzésükre pedig eljárásokat kell bevezetni.

Végül elemzésem során, amelyhez hozzátartozott az irodalomkutatás és a vonatkozó jogszabályok ismerete, arra a következtetésre jutottam, hogy az élelmiszerláncban előforduló veszélyek közül a fizikai veszélyek azok, melyekre a legkevésbé vonatkoznak előírások, jogszabályi passzusok az Európai Unióban.