

MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS A MEZŐGAZDASÁGBAN



GAEC+GFP,
Nyomonkövethetőségi és
HACCP Rendszerek kidolgozása

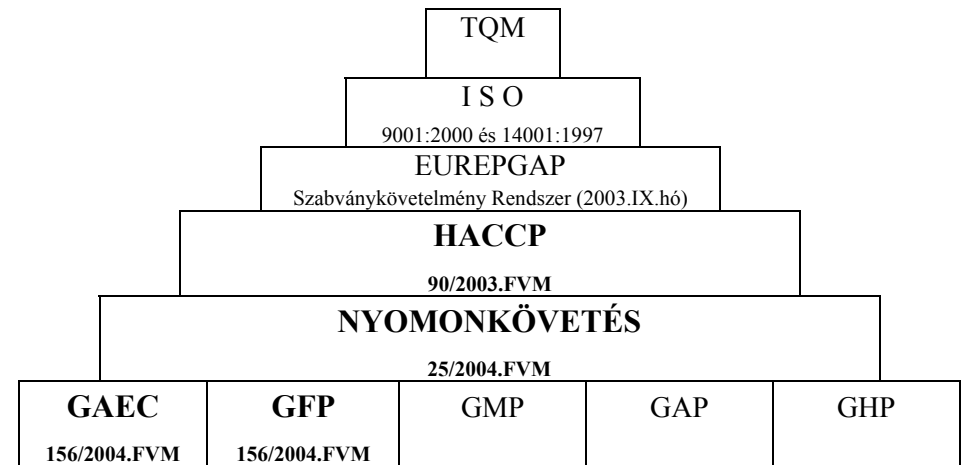
FARAGÓ BARNABÁS

MINŐSÉGTANUSÍTÓ, FELÜLVIZSGÁLÓ

5000 SZOLNOK, KAÁN KÁROLY U. 28

Tel:06-56 / 429-026, 06-20 / 596-35-68

MINŐSÉGBIZTOSÍTÁSI RENDSZEREK - MINŐSÉGPYRAMIS



Mezőgazdasági minőségbiztosítási rendszerek:

- **GAEC:** Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot biztosítása
- **GFP:** Helyes Gazdálkodási Gyakorlat
- **NYOMONKÖVETÉS:** Dokumentáltság-visszahívhatóság
- **HACCP:** -Élelmiszerhigiéniá- Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok Rendszere
- **EUREPGAP, I S O:** Auditálásra való felkészítés

A 156/2004.(X.27.)FVM rendelete értelmében a mezőgazdasági támogatások igénybevételnek előfeltételeként szükséges a GAEC. és a GFP. Pályázati-és hitelkérelmek elbírálásakor előny a minőségbiztosítási rendszerek működtetése. A minőségbiztosítási rendszerek kialakításánál cél; hogy ez a Partnereinket a lehető legkisebb mértékben terhelje. A dokumentációs rendszer **ne legyen bonyolult**, és bürokratikus. A dokumentáció legyen alkalmas annak bizonyítására, hogy az előállított termék élelmiszer biztonsága megfelelő. A működtető személyzet számára legyen világos és egyszerű, a naplózás naponta dolgozónként **ne haladja meg az 1-2 percet!**

MINŐSÉGBIZTOSÍTÁS A MEZŐGAZDASÁGBAN

Az egyszerűsített területalapú támogatások és a vidékfejlesztési támogatások igényléséhez teljesítendő „Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot” biztosításának előírásai, illetve a „Helyes Gazdálkodási Gyakorlat” feltételnek meghatározásáról szóló földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter **156/2004. FVM** rendelete írja elő mindkét minőségbiztosítási rendszer alkalmazását. Mindkét minőségbiztosítási rendszer bizonyítja, hogy a **gazdálkodó elkötelezett**:

- **A fogyasztónak** az élelmiszer minőségébe és biztonságába vetett **bizalmának a fenntartásában**
- **A környezetet** terhelő káros hatások minimalizálásában, a környezet és a vadvilág **védelmében**

Az utóbbi évek élelmiszer alapanyagokkal kapcsolatos botrányai ráirányították a figyelmet, és egyre nagyobb hangsúlyt helyeznek az élelmiszerbiztonságra is.

Az igényesebb fogyasztók vásárlásaik során azt az élelmiszert részesítik előnyben, melynek előállítási körülménye ellenőrzött, biztonságos, és higiénikus. A higiéniai megfelelésség biztosítása a termelési vertikum egészére (a szántóföldtől az asztalig) kidolgozott HACCP rendszerek alkalmazásával történik. A hazai felvásárlók, és **feldolgozó üzemek** a fogyasztói igényeknek megfelelően egyre többen **megkövetelik beszállítóiktól**, a mezőgazdasági termelőktől a **HACCP, vagy** egyéb pl.: **Nyomonkövethetőségi rendszerek alkalmazását.**

Célunk: a mezőgazdasági vállalkozások számára kidolgozni, bevezetni, tanácsadással és oktatással segíteni a **komplex minőségbiztosítási rendszer** megvalósítását, mely a fentebb felsorolt **valamennyi követelményrendszer előírásait magába foglalja.**

A HACCP rendszer kidolgozása és működtetése során kötelező az ún. 7 alapelv betartása, melyet a vonatkozó rendeletek is megkövetelnek.

1. **Veszélyek azonosítása:** A mezőgazdasági munka folyamata során felléphető veszélyek azonosítására, és a veszély kockázatának értékelésére. (pl. *vegyszer maradvány a termékben*)
2. **Kritikus szabályozási pontok (CCP) azonosítása:** a gazdálkodás azon pontjai, melyek szabályozásával az azonosított veszélyek kiküszöbölhetőek, vagy elfogadható szintre csökkenthetőek. (pl. *szakszerű növényvédelem, szakszerű állategészségügyi kezelések*)
3. **Kritikus határértékek megállapítása:** minden azonosított kritikus pontnál szükséges kritikus határértéket megállapítani (pl. *a vegyszerek, gyógyszerek használatánál mivel, mikor, mennyit?*), melynek mértékét el kell érni, de nem lehet túllépni!
4. **A CCP-k szabályozását felügyelő rendszer felállítása:** A felügyelet körébe tartozik a megfigyelések és mérések sorozatának a megtervezése (pl. *a kimérés, hígítás, adagolás, várakozási idők betartása*)
5. **Helyesbítő tevékenységek:** Meg kell határozni azt a helyesbítő tevékenységet, melyet akkor kell alkalmazni, ha a felügyelet jelzi, hogy a kritikus pont nincs szabályozás alatt. (pl. *megismételt kezelés rövidebb élelmezés egészségügyi várakozás idejű szerrel*)
6. **Teljes kördokumentációs rendszer kidolgozása:** (nyilvántartások, feljegyzések, naplók)
6. **HACCP rendszer igazolására szolgáló eljárások meghatározása:** értékelési eljárás meghatározása, hogy a rendszer hatékonyan működik-e. (*utóellenőrzés, felülvizsgálat*)