

Rónainé Falusi Mária, Szabó Zsuzsanna, Vokony Éva

## A HACCP a bölcsődékben

**A**z érintett szakemberek immár évek óta igyekeznek elsajátítani, és a gyakorlatba átültetni, az ételkészítés biztonságára vonatkozó követelményeknek azt a rendszerét, melyet HACCP néven ismerünk. Amikor most újabb olvasni, s így megfontolni valókat közlünk a tárgyban, akkor nem az vezérel bennünket, hogy új fogalmakat vagy tudnivalókat tegyünk közkinccsé, hanem az, hogy – szándékunk szerint – rendszerezve, világosan és pontosan beszéljünk mindarról, ami a tárgyra tartozik, s ami a HACCP-ből a magyarországi bölcsődékben dolgozókat érinti. Így először meghatározzuk a HACCP fogalmát, leírva 7 alapelvét is, majd szólunk a HACCP-ről, mint a minőségügyi rendszer részéről, végül vázoljuk, hogy mi a HACCP terv, illetve a HACCP elemzés.

### A HACCP meghatározása

A HACCP egy olyan rendszer, melynek alkalmazása révén megelőzhető az ételkészítés során esetleg felmerülő biológiai, kémiai vagy fizikai veszélyhelyzetek kialakulása, illetve elérhetőek az ételkészítők által kitűzött minőségpolitikai célok. A HACCP alkalmazása során mindez úgy valósul meg, hogy a HACCP terv készítői számba veszik az esteleges veszélyforrásokat, és megnevezik azokat a szabályozási pontokat, amelyeknél a veszélyek megelőzésével kiküszöbölhetők. Ezt írja le a HACCP rövidítés, melyet úgy is szoktak (kibontva) fordítani, hogy Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok.

Azt, hogy erre miért van szükség élelmiszer-készítéssel foglalkozó szakemberek számára szinte felesleges magyarázni. Ők valamennyien tudják, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések jelentős részét a nem megfelelő anyagok felhasználása, és a felhasználás hibás gyakorlata okozza. A fogyasztó biztonságának védelmében:

- biztosítani kell, hogy az ételek előállítása és fogyasztása higiénikusan és biztonságosan történjen;
- át kell tekinteni, hogy a tevékenységek során keletkezhetnek-e olyan kémiai, fizikai, biológiai, mikrobiológiai hatású anyagok, vagy bekövetkezhet-e az élelmiszer során olyan állapot, amely károsíthatja a fogyasztó egészségét;
- a károsító folyamat melyik lépésnél következik be;
- meg kell győződni arról, hogy megfelelő szabályozó intézkedések történnek-e annak érdekében, hogy a veszélyek bekövetkezésének kockázata elfogadható szintre, a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen.

Mint az az eddigiekből is látszott, a követelmények teljesítésére szolgáló hatékony eszköz a HACCP.

A HACCP rendszer lényege tehát az, hogy az élelmiszer előállító, forgalmazó és fogyasztásra előkészítő tevékenység lépéseit egyenként elemezve meg kell állapítani az ahhoz kötődő veszélyeket, és értékelni kell bekövetkezésük valószínűségét, és a bekövetkező baj súlyosságát. Itt kell határozni, hogy a tevékenység mely lépései kritikusak az élelmiszer-biztonság szempontjából, és ezeknél a lépéseknél hatékony szabályozó és felügyelő módszereket kell kidolgozni és működtetni.

A HACCP bevezetésének alapvető lépéseit a következőkben szokás kijelölni:

1. Veszélyelemzés végzése, folyamatábra készítése.
2. A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása.
3. A kritikus határértékek megállapítása.
4. A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP) szabályozását felügyelő rendszer felállítása.
5. Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.
6. Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása annak megerősítésére, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működik.
7. Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz minden olyan eljárást és nyilvántartást, amely az alkalmazás meg alapozza.

Mint a fentiekben látniuk a rendszer működésének kulcsa helyes elemzésen alapuló HACCP terv. Nem győzzük azonban hangsúlyozni, hogy veszély megelőzés és a minőségi termékek előállítása csak akkor valósulhat meg a teljes egészében, ha a tervet meg is valósítják az élelmiszer készítés helyén, estünkben a bölcsőde konyhájában, illetve a rövid szállítási útvonalon valamint a „kiszasztaloknál”.

### A HACCP, mint a minőségügyi rendszer

A HACCP azonban nem csodaszerek, de főleg nem egy önmagában álló, önmagában is eredményes rendszer. A HACCP egy nagyobb rendszer része, melynek felépítése egy piramishoz szokás hasonlítani. A piramis két, legal szinten levő tartóeleme, a Jó Gyártási Gyakorlat (mely angolul GMP-nek rövidítenek) és a Jó Higiéniai Gyakorlat (szintén angol rövidítéssel GHP).

Ezen két tartóelemen helyezkedik el a HACCP, majd e fölött egy minőséget garantáló szabvány az ISO 9000, piramis csúcsán egy irányítási-vezetési rendszer, a teljes minőségre törekvő jelentő TQM áll.

Mindezt lássuk most eredeti problémánk, a HACCP-nek egy rendszer részeként való értelmezésére. Ha figyelmünket elsősorban az adott élelmiszer előállításához kötődő egyedi veszélyek megelőzésére kívánjuk összpontosítani, gondoskodnunk kell arról, hogy az élelmezésben betartsák azokat a gyakorlati tapasztalatokra épülő, széles körben elfogadott technológiai, műszaki és szervezési módszereket, eszközöket és intézkedéseket, amelyeket az élelmiszer feldolgozóknak alkalmaznia kell a biztonságos és egyenletes minőségű élelmiszerek előállítása érdekében. Ezeket együttesen Jó Gyártási Gyakorlatnak (GMP) nevezzük. A GMP higiéniaiával foglalkozó része a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP).

Mielőtt a HACCP-t az élelmiszerlánc bármely eleménél alkalmaznánk, az adott területen meg kell valósítani a vonatkozó élelmiszer-biztonsági törvényeknek, és előírásoknak, azaz a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) és a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP) követelményeinek megfelelő működtetést. Ennek hiányában olyan nagy számú kritikus szabályozási pontot fogunk találni, amelyeket már igen nehéz hatékonyan kézben tartani.

Az élelmiszer eredetű megbetegedéseket mindig a GMP és/vagy a GHP követelményektől való eltérés vagy az ismeretek hiánya okozza.

A GHP (Jó Higiéniai Gyakorlat) elemei azok az alapvető higiéniai intézkedések, melyeket a konyhákban dolgozóknak meg kell tenniük:

- az üzemek, konyhák, berendezések higiénikus tervezése, kiépítése és karbantartása;
- a felhasznált anyagok kifogástalan volta;
- a takarítási-fertőtlenítési rendszer;
- a nyersanyagok higiénikus előkészítése, a termékek higiénikus feldolgozása, a kezelési és a tárolási szabályok betartása;
- az idegenanyag szennyezések megelőzése és eltávolítása;
- az állati kártevők elleni védelem;
- vízellátási, hulladékkezelési, szennyvíz elvezetési körülmények betartása;
- a személyzet oktatása és higiéniaja.

A GMP (Jó Gyártási Gyakorlat) elemei, azon alapelvek, eljárások, eszközök, amelyek az elfogadható minőségű élelmiszer előállításához alkalmas környezet megteremtéséhez szükségesek:

- elfogadott technológiai eljárások;
- műszaki követelmények, a konyha berendezések kialakítása, elhelyezése, tervezése, kivitelezése, karbantartása, kezelése;
- szervezési módszerek, személyzet rendszeres és alapos oktatása a jó gyártási követelményekre, a technológiai utasítások betartására;
- előállítási eszközök, nyersanyagok előkészítése, készítési és tárolási műveletek betartása, vízellátási, helyes hulladékkezelési módok;
- szállítási, tárolási követelmények, szennyeződések megakadályozása, eltávolítása, állati kártevők elleni hatékony védelem.

Talán felesleges aláhúznunk, hogy a HACCP, mivel az egy veszélyeket megelőző rendszer, csak ott, azokon az élel-

miszer-előállító helyeken, esetünkben azoknak a bölcsődéknek a konyháiban működik megfelelően, ahol létezik Jó Higiéniai Gyakorlat és Jó Gyártási Gyakorlat. Hiszen mit ér egy olyan konyhában annak a szabálynak az érvényesítése, hogy senki sem dohányozhat, ahol kártevők szaladgálnak a tűzhelyeken. Vagy nem fölösleges-e egy olyan konyha számára HACCP dokumentumot készíteni, ahol kétséges, hogy minden edényt tisztára mosnak-e. Ahol azonban betartják a főzés-sütés alapvető szakmai és higiéniai szabályait, ott a HACCP rendszer bevezetése fokozhatja az elkészülő ételek minőségét, és a lehető leg-minimálisabbra csökkentheti az ételmérgezések vagy más megbetegedések előfordulását.

A HACCP rendszert, mint a korábbiakban utaltunk rá, egy nemzetközi szabvány – az élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenységekre kiépített ISO 9000 szabvány – szerinti rendszereknek is tartalmazniuk kell.

A korábbiakban szintén említett, Teljeskörű Minőségirányítás (TQM) szemlélete és módszerei a minőség iránti elkötelezettség elérésére, az erőforrások és anyagok leg-hatékonyabb felhasználására, a dolgozók bevonására és ösztönzésére, és a folyamatos fejlesztésre irányulnak. A TQM-et alkalmazó intézményi kultúrával tovább javítható az élelmiszer-biztonsági szemlélet és



a rendszer eredményessége. Így nem csoda, hogy a TQM is ott igazán hatékony, ahol létezik Jó Gyártási Gyakorlat, Jó Higiéniai Gyakorlat és az ezekre épülő HACCP.

### A HACCP terv és a HACCP elemzés

A HACCP terv olyan dokumentum, mely a HACCP alaplépéseivel készült, azzal a céllal, hogy biztosítsa az élelmezési láncban belül minden, az élelmezés-biztonság szempontjából jelentős olyan pont szabályozását, ahol veszélyhelyzet alakulhat ki.



A HACCP terv az alábbiakat vagy az ezekre való hivatkozásokat tartalmazza

- a HACCP rendszer célkitűzései, melyeket az intézmény minőségpolitikájában és minőségbiztosítási célkitűzéseiben fogalmaztuk meg;
- az elemzést végző szakemberek jegyzéke;

- az élelmezési folyamat leírása, folyamatábra;
- a lépésekhez tartozó veszélyek leírása;
- szabályozó módszerek kidolgozása, leírása;
- kritikus szabályozási pontok rögzítése;
- kritikus határértékek megfogalmazása;
- felügyelő eljárások kidolgozása;
- felelősségek és hatáskörök meghatározása;
- helyesbítő tevékenységek kidolgozása;
- nyilvántartások kidolgozása, meghatározása;
- validitási-, igazoló eljárások leírása.

A HACCP terv elkészítése során – amint az a fentiekből kitűnik – számos helyzetet, munkafolyamatot meg kell ismerni, és értékelni kell. Ezt a munkafázist nevezzük HACCP elemzésnek. A HACCP elemzés elvégzése és az élelmezés-biztonsági rendszer megvalósítása idő-, pénz- és munkaigényes feladat, melyet meg kell tervezni, és kialakításához a szükséges erőforrásokat is biztosítani kell.

Az érintett intézmények – így a bölcsődék – vezetőinek fel kell ismerniük, hogy az ellátottak, a fogyasztók – magyaráran a bölcsődés gyerekek – egészségének védelme nemcsak törvényes kötelezettség, de etikai kérdés is.

A hatékony és eredményes HACCP rendszer csak őszinte és tudatos vezetői támogatással érhető el, beleértve a személyes részvételt és irányítást.

Az elemzés során meg kell határozni:

- az elvégzendő feladatokat, felelőseiket és a határidőket;
- biztosítani kell a szükséges erőforrásokat;
- felügyelni, ellenőrizni, segíteni kell az előrehaladást és az eredményeket.

Biztosítani kell, hogy a dolgozók feladataikat megfelelő mértékben ismerjék:

- az alkalmazott élelem-előállítási technológia lényegét;
- a termékkel és az élelem-előállítási folyamatokkal járó veszélyeket, és azok forrásait, okait;
- az előírt követelményektől való eltérések következményeit.

Az élelmezés-biztonsági rendszernek az élelmezés-tudomány és -technológia eredményeinek ismeretén kell alapulnia, és azokat a vezetőknek figyelembe kell venniük döntéseik meghozatalakor. Érezze mindenki, hogy a vezető komolyan törekszik az élelmezés-biztonságra.

A HACCP bevezetésének teljes útját célszerű a következő 12 lépésben „bejárni”.

### A HACCP útvon:

- (A vezetés megnyerése)  
(Egyértelmű célok meghatározása)  
(Team felállítása)
1. Termék leírása
  2. Termék várható felhasználása
  3. Folyamatábra / folyamatok meghatározása
  4. Folyamatábra helyszíni megerősítése / auditálása
  5. Lehetséges veszélyek azonosítása  
Veszélyelemzés  
Szabályozó módszerek meghatározása
  6. Kritikus szabályozási pontok meghatározása

7. Kritikus határértékek meghatározása
8. Felügyelő (monitoring) rendszer felállítása
9. Helyesbítő cselekvési terv felállítása
10. Igazolás / hitelesítés
11. Nyilvántartások és dokumentáció létrehozása
12. Felülvizsgálat

Az eddigiekből látható, hogy a minőségi minőség-biztosítási rendszert gyakorlott, a témában jártas szakemberek tudják kifejleszteni. Ők tudnak olyan módon elemezni, hogy abból a valóságban működő, az előírásoknak megfelelő HACCP terv szülessen.

Nagy a verseny a területen a tanácsadó cégek között.

Mindenki a számára legmegfelelőbbet választhatja.

Intézetünk munkacsoportja vállalta, hogy külön a bölcsődei konyhák részére elkészítse a HACCP kézikönyvet, melyet a megrendelések után adaptálunk az egyes intézmények helyi adottságának és lehetőségeinek megfelelően. A helyzetfelmérés alapján intézkedési tervet készítünk a bevezetéshez szükséges változtatásokra. Elvégezzük a helyi HACCP-munkacsoport tagjainak képzését, segítjük a rendszer bevezetését. Konzultációs lehetőséget biztosítunk; követjük a jogszabályok változását, melyről folyamatosan tájékoztatjuk az intézményeket.

Kézikönyvünk tartalmazza:

- I. Az élelmezés minőségügyi rendszerét
  - a bölcsőde minőségpolitikáját, küldetését
  - az intézmény bemutatását
  - helyzetfelmérést, intézkedési tervet
- II. Élelmezési Szabályzatot
  - általános szabályzatot
  - a munkaköri leírásokat
  - az utasításokat (higiéniai, takarítási, mosogatási, tojás-, sütőzsiradék-, ételminta-, nem megfelelő termék kezelése, ételmérgezést megelőző, kezelő)
- III. A HACCP rendszert
  - alapfogalmait
  - alapelveit
  - termék-leírásokat
  - a tervezett felhasználásokat, folyamatábrákat
  - a veszélyelemzést
  - a felügyelő, a helyesbítő tevékenységet
  - az igazoló eljárásokat
  - a dokumentációt
- IV. Az érvényes jogszabályok gyűjteményét
  - törvények, rendeletek, módszertani levelek.

A kézikönyv ára, az adott bölcsődére adaptálva: 140.000,-Ft + Áfa! A kézikönyvet az átvétellel egy időben kell kifizetni csekken, vagy átutalással.

Kedvezmények: Ha egyszerre több intézménynek rendel meg könyvet, a másodikat 75%-os, a harmadikat 50%-os kedvezménnyel adjuk.

Kiadja: Nemzeti Család- és Szociálpolitikai Intézet és a Harmónia Gyermekház Egyesület  
1134 Budapest, Tüzér u. 33-35.

További felvilágosítást Szabó Zsuzsannától kaphatnak, drótposta: zsuzsnnaszabo@ncsszi.hu, munkahelyi telefonszám: 06-1-465-5000/143 melléken.

# H í r e k

## Szakvizsgázni szeretne?

Áprilistól a Nemzeti család- és Szociálpolitikai Intézet mindkét központjában (Budapest, XIII. ker. Tüzér u.33-35. és Salgótarján, Kossuth út 8.), az összes választható témacsoportban megkezdődött a szakvizsgák szervezése. A szakvizsgára és a szociális alapismereteket nyújtó tanfolyam szervezésére vonatkozó kérdéseivel, észrevételeivel, kérjük, forduljon bizalommal munkatársunkhoz:

Goldmann Róbert elérhetősége: Nemzeti Család- és Szociálpolitikai Intézet Képzési Központja 3100 Salgótarján, Kossuth út 8., tel.: 06-32-416-833

A szociális szakvizsga 2002-ben érvényes követelményeiről, illetve a szakvizsgáztatási joggal rendelkező intézményekről olvashat honlapunkon. ([www.ncsszi.hu](http://www.ncsszi.hu)) A honlapról letölthetőek a jelentkezési lapok is.

# H í r e k

## Mi a gyermek-felügyeleti csoport?

Intézetünk bölcsődéjében hosszú idő óta működik Baba-Mama Klub. A klubban sokszor elhangzott az édesanyáktól, hogy milyen jó lenne pár órára elmenni egyedül valahova. Már hónapok óta nem voltak fodrásznál vagy hivatalos ügyeket kellene intézni, elkezdenének a gyes alatt egy tanfolyamot. Ezek a vágyak hozták létre a gyermek-felügyeleti csoportot. Ide bejöhet a gyermek alkalmanként pár órára vagy járhat a hét bizonyos napjain, rendszeresen is.

A gyermekekről itt gondozónők vagy óvónők gondoskodnak. Mindenki, a legkisebbek és a legnagyobbak is, fejlettségüknek megfelelő foglalkozásban részesülnek.

Járnak a gyerekek úszni, piacra vásárolni, ismerkednek a néptáncal, szervezünk számukra állatkerti, bábszínházi kirándulást. Itt együtt nevelkedhet kistestvér és nagyobb testvér, mint egy nagy családban. A nagyobbak óvják, védik, segítik a kicsiket, megfigyelhető, hogy szinte minden óvodás korúnak van egy kiválasztott, kisebb társa.