

# Élelmiszervédelmi útmutató vállalkozásoknak

# Élelmiszervédelmi útmutató vállalkozásoknak

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal  
javaslatai

*élelmiszereink védelme, egészségünk,  
valamint a vállalkozások jó hírnevének megőrzése  
érdekében*

Budapest  
2010

*Ajánljuk mindazon vállalkozások számára,  
akik élelmiszereket, illetve élelmiszer-összetevőket állítanak elő, dolgoznak fel, raktároznak,  
csomagolnak, szállítanak, forgalmazznak vagy értékesítenek, és akik minden ésszerű intézkedést  
meg kívánnak tenni a szándékos élelmiszerszennyezések,  
csalások kivédésére.*

A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal kiadványa

**Szerkesztette:**

*Szeitzné Szabó Mária*

**Írták:**

*Cseh Júlia  
Ficzere István  
Hámos András  
Szeitzné Szabó Mária*

Tördelőszerkesztő:

*Sándor Anna*



Készítette az Agroinform Kiadó és Nyomda

Ügyvezető igazgató: *Bolyki István*

Felelős vezető: *Stekler Mária*

Budapest, 2010



# Ajánlás

*Korunkban az általános élelmiszer-biztonsági problémák mellett egyre hangsúlyosabban jelentkeznek mind az élelmiszer-fogyasztók, mind az élelmiszer-vállalkozások érdekében az élelmiszerek szándékos szennyezése kivédésének, a káros tevékenység megelőzésének vagy a szennyezés bekövetkezésével járó kár minimalizálásának a szükségessége. A globalizált élelmiszerforgalom világában ugyanis megnövekedett nemcsak a „véletlen” szennyeződés, hanem a szándékos élelmiszerszennyezés lehetősége is.*

*A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal a jelen Útmutatójával ösztársadalmi érdeket szolgál és az élelmiszer-vállalkozásoknak méretüktől függetlenül nagy segítséget nyújt az utóbb említett veszély felismeréséhez és kockázatának elhárításához. E cselekvésre ösztönző Útmutatót, jól szerkesztett, gondolatébresztő kérdőíveit, a mellékletek szerinti nemzetközi információ tömeget és hazai jogszabályozási tudnivalókat a vállalkozások jellegének és méretének megfelelő módon, de egyaránt haszonnal tanulmányozhatják az élelmiszer-vállalkozások vezetői és a különféle részterületeik felelős munkatársai. A kiadvány kitűnő alapot nyújt az élelmiszerláncban dolgozók oktatásához vagy továbbképzéséhez is és jól kiegészíti az általános élelmiszer-biztonsági kockázatkezelési rendszerek racionális alkalmazásával, a kritikus szabályozási, irányítási pontok kiválasztásával kapcsolatos ismeretanyagot.*

*Mindezek miatt az Útmutatót a legmelegebben ajánlom minden érdekelt szervezet és szakember figyelmébe.*

**Farkas József**

*akadémikus*

*a MÉBiH Tudományos Tanácsadó*

*Testületének elnöke*

# Tartalomjegyzék

Ajánlás	3
A hatékony védelem tíz +1 arany szabálya	7
1. Az élelmiszer-vállalkozások fenyegetettsége	9
2.1. Nemzetközi útmutatás	10
2.2. Jogszabályok, programok és útmutatók az Egyesült Államokban	10
2.2.1. Bioterrorizmus elleni törvény	10
2. Reagálás, intézkedések, javaslatok világszerte	10
2.2.2. CARVER+Shock	11
2.2.3. ALERT	11
2.2.4. FIRST	11
2.3. Európai uniós szabályozás	12
2.4. Hazai szabályozás	12
2.5. Minőség-biztosítási és -irányítási rendszerek hasznosíthatósága	13
3. A megelőzés lehetőségei lépésről lépésre	15
3.1. Általános biztonság	15
3.1.1. Élelmiszer-védelem	15
3.1.2. Az épület védelme	16
3.1.3. Adatvédelem	17
3.1.4. Különös kockázatú területek azonosítása és kiemelt védelme	18
3.2. Belépés	18
3.2.1. Látogatók beléptetése	18
3.2.2. Alkalmazottak beléptetése	19
3.2.3. Járműforgalom ellenőrzése	19
3.3. Alkalmazottak ellenőrzése	19
3.3.1. Új alkalmazott felvétele	20
3.3.2. Felvett alkalmazottak ellenőrzése	20
3.3.3. Személyes tárgyak bevitele	20
3.3.4. Elbocsátott dolgozók	21
3.3.5. Szerződéses munkavállalók	21
3.4. Beszállítók kiválasztása, kapcsolattartás, szállítás	21
3.5. Alapanyagoktól a késztermékekig	23
3.5.1. Áruátvétel	24
3.5.2. Tárolás biztonsága	25
3.5.3. Csomagolás	25
3.5.4. Árukiszállítás	26
3.5.5. Visszaru, selejtek kezelése és termékvisszahívási rendszer	26
3.6. Kereskedelmi és vendéglátó egységek biztonsága	28
3.7. Ivóvíz-biztonság	29
3.8. Veszélyes anyagok kezelése	29

4. Felkészülés a válságkezelésre .....	31
4.1. Felismerés, intézkedések, hatóságokkal együttműködés .....	31
4.2. Kommunikáció .....	33
5. Összegzés .....	35
6. Felhasznált irodalom .....	36
7. Mellékletek .....	37
7.1. Gyorsriasztási rendszerek .....	37
7.2. Jogszabályok .....	38
7.3. Fenyegető hívások kezelése .....	39
7.4. Rendkívüli helyzetek esetén értesítendő hatóságok, ügyeletek elérhetőségei .....	40
7.5. Válsághelyzeti teendők .....	41
7.6. Sajtóközlemény tartalmi elemei .....	42
7.7. A CARVER+Shock program működése .....	43
7.8. ALERT program .....	47
7.9. FIRST program .....	48
7.10. FONTOS .....	48

## A hatékony védelem tíz **+1** arany szabálya

1. Élelmiszer-védelmi terv készítése, melyben elemzik a sebezhető pontokat, műveleti lépéseket, és összegzik a megelőzés érdekében teendő intézkedéseket.
  2. A beszállítók megbízhatóságának, és beszállított nyersanyagok biztonságosságának ellenőrzése, beleértve a raktározást és a szállítási körülményeket.
  3. A szándékos károkozás elkövetése szempontjából kritikusnak tekinthető helyekre való bejutás korlátozása és dokumentálása, beleértve a gyártást, a tárolást és a szállítást.
  4. A termelési területekre belépő egyéb (belső és külső) személyek ellenőrzése, üzemben történő mozgásuk felügyelete.
  5. Az előállítási folyamatok lehetőség szerinti zárttá tétele.
  6. Az ellátandó feladatnak megfelelő képzettséggel rendelkező, megfelelő oktatásban részesített, a szükséges mértékben ellenőrzött dolgozók alkalmazása a termelésben.
  7. Olyan csomagolás választása és alkalmazása, mely jelzi az illetéktelen felnyitást, sérülést, és amely nehezen hamisítható.
  8. Hatékony termék-visszahívási és nyomon-követhetőségi rendszer alkalmazása, mely lehetővé teszi a gyanús tétel vagy alapanyag eredetének felderítését, és megkönnyíti a termék visszahívást.
  9. Bármilyen szokatlan, gyanús esemény alapos kivizsgálása, jegyzőkönyvezése.
  10. Válsághelyzeti intézkedési terv készítése és az abban foglaltak begyakoroltatása.
- +1** A fenti intézkedéseken túlmenően minden egyéb ésszerű intézkedés bevezetése, mellyel a lehetőségek szerinti legkisebb mértékűre lehet csökkenteni a késztermék utólagos fertőzésének/mérgezésének veszélyét.

**Ha üzemében mindez rendben van, Önnek nincs további teendője.  
Ha mégis többet akar tudni a felkészülésről és védekezésről,  
érdeklik a részletek is, vagy úgy érzi, van még teendője ezen a területen,  
lapozzon tovább.**



# 1. Az élelmiszer-vállalkozások fenyegetettsége

Az élelmiszerlánc valamely pontjának ártó szándékú szennyezése valamilyen biológiai, vegyi, fizikai vagy radiológiai ágenssel hosszú történelmi múltra tekint vissza. A hadban álló feleknél régen gyakran bevetett módszernek számított, hogy megmérgezzék egymás állatállományát, megpróbálják elpusztítani a másik termését, elszennyezzék az ellenség forrásait, kútjait vagy élelmiszereit. Az élelmiszerlánc valamely pontjának politikai/terrorista célzatú szennyezésére napjainkban ritkán derül fény. **Annak valószínűségével azonban, hogy valamely üzletlánc vagy vállalkozás termékeit mérgezik meg, illetve ezzel fenyegetőznek, a mindennapokban is számolni kell.** Az ilyen esetek jelentős gazdasági, erkölcsi kárral járhatnak, pánikot keltve, esetleg tömeges megbetegedést okozva a fogyasztók körében. A szándékos szennyezés lehet nyereségvágyból elkövetett, egyéni bosszú vagy személyes rosszindulat, gazdasági zsarolás vagy terrorista fenyegetés eszköze.

A szándékos szennyezésekhez hasonlóan az élelmiszerek nyereségvágyból elkövetett hamisítása is hosszú múltra tekint vissza. Mára Magyarországon és a világ sok más országában egyaránt megszorodni látszanak a csalással, hamisítással, emberi fogyasztásra alkalmatlan termékek illegális forgalmazásával kapcsolatos ügyek (*átcímkézések, számlával történő manipulációk, lejárt, romlásnak indult alapanyagok, élelmiszerek szagtalanítása, nem biotermék biotermékként, nem méz mézként való értékesítése stb.*). Ez a jelenség nem csak az élelmiszerekre, hanem az élelmiszerláncba bekerülő egyéb anyagokra (takarmányok, növényvédő szerek, állatgyógyászati szerek, illegális hormonok stb.) is kiterjed.

**Az élelmiszerláncban a szándékos károkozások ellen minden eszközzel fel kell lépni.** A kormányzervek megfelelő szabályozó, felügyeletet végző tevékenysége e téren ki-

emelten fontos, sőt a fogyasztók felkészítése is elengedhetetlen, mégis **az élelmiszer-vállalkozásoknak jut a legnagyobb felelősség abban, hogy garantálják termékeik biztonságát.** Az élelmiszerlánc minden szereplője felelősséggel tartozik létesítményeinek, emberi erőforrásainak, berendezéseinek és termékeinek biztonságáért. A szándékos szennyezés, hamisítás okozta következmények ugyanis beláthatatlan hatással lehetnek nemcsak egy adott vállalkozás, hanem az azzal kapcsolatban lévő cégek jövőjére is. A vállalkozások rendkívüli eseményekre történő felkészülését ma már számos nemzetközi útmutató, program segíti, ráirányítva figyelmüket azokra a sarkalatos kérdésekre, melyek megválaszolásán minden, az élelmiszerlánc valamely szakaszában tevékenykedő vállalkozónak érdemes elgondolkodnia.

Jelen tájékoztató kiadványunk célja, hogy *ráirányítsa az élelmiszerellátással foglalkozó hazai vállalkozások figyelmét a szándékos károkozás (szennyezések, mérgezések, hamisítások, csalások) témakörének fontosságára.* A szándékos szennyezések elleni küzdelem egyes elemei a hamisításokkal szembeni fellépésnek is hatékony eszközei. Olyan megelőző intézkedési lehetőségeket ismertetünk, melyek segítségével jelentősen csökkenthető annak kockázata, hogy élelmiszereink az élelmiszerlánc valamely szakaszában szándékos szennyezésnek, manipulációnak essenek áldozatul. Természetesen egy vállalkozás mérete nagyban befolyásolja, hogy milyen intézkedések meghozatala indokolt e kockázat megelőzése érdekében. *Meggyőződésünk, hogy felelősségteljes odafigyeléssel a szándékos károkozás kockázata, illetve mértéke csökkenthető, legyen szó kis-, közepes- vagy nagyvállalkozásról,* noha a kis vállalkozások az alábbi javaslatoknak csak bizonyos elemeit tudják alkalmazni.



## 2. Reagálás, intézkedések, javaslatok világszerte

Amikor Lawrence Wein és Yifan Liu kidolgozott egy matematikai modellt<sup>1</sup>, melynek segítségével megbecsülték, milyen következményekkel járna egy olyan terrorista cselekmény az USA tejágazatára nézve, amelynek során botulotoxinnal szándékos szennyezést idéznének elő, majd tudományos folyóiratban publikálták eredményeiket, a szakmai világban felmerült a kérdés, vajon szabad-e bemutatni, mennyire sebezhető az élelmiszerellátásban dolgozó vállalkozások. A kérdésre azóta válasz született. A vállalkozások felkészülésének segítése hiteles, jó, elérhető szakmai anyagokkal fontosabb szempont fenti aggályoknál. Az interneten keresztül számos nemzetközi és nemzeti program, terv, útmutató érhető el, melyek célja, hogy hasznos tanácsokkal szolgáljanak az élelmiszerlánc résztvevői számára javaik és termékeik védelme érdekében. Jelen fejezetben ezek közül mutatunk be néhányat.

### 2.1. Nemzetközi útmutatás

Az Egészségügyi Világszervezet (World Health Organization – WHO) által 2002-ben kiadott, 2008-ban átdolgozott „Terrorist Threats to Food” című dokumentum<sup>2</sup> az élelmiszer-terrorista események esetére ad jól összefoglalt megelőzési és intézkedési útmutatást az élelmiszerlánc szereplői számára. A kiadvány hangsúlyozza, hogy a nem szándékosan okozott élelmiszer eredetű megbetegedések megelőzését, felismerését, kezelését szolgáló, jól működő, stabil rendszerek alkalmasak

a terrorista fenyegetettség kezelésére is, de a szándékos veszélyeztetettség lehetősége külön átgondolást és elemzést tesz szükségessé. A publikáció felhívja a figyelmet arra, hogy az élelmiszerlánc elleni támadásra való felkészülés, lehetséges bekövetkezésekor a felismerés, valamint az esemény kezelése széles körű összefogást igényel, elsősorban az egészségügy és az élelmiszerbiztonság intézményei közt. Hasonló témájú anyagot az ENSZ Élelmezési és Mezőgazdasági Szervezetével (FAO) közösen is készített a WHO 2004-ben, Prevention and Response to Intentional Contamination címmel<sup>3</sup>.

### 2.2. Jogszabályok, programok és útmutatók az Egyesült Államokban

#### 2.2.1. Bioterrorizmus elleni törvény

Az élelmiszerlánc szándékos megtámadása ellen minden kormánynak valamennyi eszközzel fel kell lépnie. Talán nem túlzás azt állítani, hogy e téren ma az Egyesült Államokban történik a legtöbb kezdeményezés, különösen a 2001. szeptember 11-i terrortámadás óta. Az általános élelmiszer- és takarmánybiztonsági válságkezelési programokon kívül az USA speciális szabályozást vezetett be 2002 nyarán, amikor hatályba léptette a bioterrorizmus elleni védelem érdekében kidolgozott törvénycsomagot („Bioterrorism Act”)<sup>4</sup>. Ennek értelmében azoknak a belföldi és külföldi gazdasági szervezeteknek, amelyek amerikai fogyasztásra szánt élelmiszert termelnek, feldolgoznak, csomagolnak, illetve tárolnak, kérniük kell

<sup>1</sup> <http://www.futurepundit.com/archives/002893.html>

[http://www.futurepundit.com/archives/cat\\_dangers\\_terrorism\\_food.html](http://www.futurepundit.com/archives/cat_dangers_terrorism_food.html)

<sup>2</sup> WHO, 2002, Terrorist Threats to Foods, Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems, Food Safety Issues ISBN 92 4 154584 4, Geneva, Switzerland

<sup>3</sup> <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/meeting/008/j3110e.pdf>

<sup>4</sup> <http://www.fda.gov/RegulatoryInformation/Legislation/ucm148797.htm>

nyilvántartásba vételüket az Élelmiszer- és Gyógyszer-engedélyezési Hivatalnál (FDA). Az import élelmiszer-szállítmányok előzetes bejelentése ugyancsak a védelmet kívánja szolgálni. A törvény felhatalmazta továbbá az FDA-t, hogy államigazgatási eljárás keretében lefoglalja azt az élelmiszert, amellyel kapcsolatban hitelt érdemlő bizonyítéka vagy információja van arról, hogy az emberre vagy állatra nézve súlyos egészségügyi kockázatot jelent. Az élelmiszerellátás védelmét hivatott szolgálni azon előírás is, miszerint azok a vállalkozások, amelyek élelmiszert gyártanak, feldolgoznak, csomagolnak, szállítanak, forgalmazznak, vételeznek, tárolnak, illetve importálnak, olyan nyilvántartást kötelesek készíteni és vezetni, amely az FDA szerint alkalmas a közvetlen beszerzési források és a közvetlen címzettek meghatározására.

### 2.2.2. CARVER+Shock

Az FDA fejlesztette ki az élelmiszeripari vállalkozások sebezhetőségének felmérésére alkalmas CARVER+Shock nevű programot<sup>5</sup> (7.7. számú melléklet). A program neve a Criticality (kritikusság), Accessibility (hozzáférhetőség), Recuperability (visszaállíthatóság), Vulnerability (sebezhetőség), Effect (hatás) és Recognizability (felismerhetőség) szavak kezdőbetűiből tevődik össze. Ennek eredete egy katonai program volt, mely a lehetséges célpontokat rangsorolta. Az FDA által továbbfejlesztett változat a vállalkozások sebezhetőségének kockázat alapú felmérésére alkalmas. Az ingyenesen letölthető szoftverprogram segítségével a vállalkozó modellezheti saját vállalkozását. A technológiai sor egyes lépéseivel kapcsolatosan a program kérdéseket tesz fel. A kérdésekre adott válaszokat a szoftver kiértékeli és meghatározza a vállalkozásnál alkalmazott technológia egyes folyamatainak sebezhetőségi fokát (1-től 10-ig értékelve azt). A program segít a vállalkozás gyengeségeinek feltérképezésében, továbbá felhívja a figyelmet

a rejtett kockázatokra, illetve azok lehetséges csökkentési lehetőségeire. A mezőgazdasági ágazatban<sup>6</sup> is alkalmazható CARVER programot 2009-ban publikálta az FDA. Mindkét program ingyenesen letölthető az FDA honlapjáról.

### 2.2.3. ALERT

Az ALERT<sup>7</sup> az Assure (biztosít), Look (figyel), Employees (munkavállalók), Reports (jelentések) és Threat (veszély) angol kifejezések kezdőbetűiből tevődik össze. A vállalkozásokat segítő programot az Egyesült Államok Élelmiszer- és Gyógyszerellenőrző Hivatala (FDA) 2006-ban hozta létre. Az ALERT program keretében kifejlesztettek egy díjmentes web alapú oktatási modult, valamint a program lényegét tömören bemutató brossurát és posztert (7.8. számú melléklet). Az online modul felhívja a figyelmet arra, hogy a szándékos élelmiszer-szennyezés kockázata miként csökkenthető egy adott vállalkozásnál. Példákkal szemlélteti, miként választhatók ki megbízható beszállítók, hogyan szavatolható az alapanyag- és termékbiztonság, miként érdemes ellenőrizni a személyzetet és látogatókat, felhívja a szűrőpróbaszerű ellenőrzések fontosságára a figyelmet, valamint bemutatja, gyanú/veszély esetén melyek a helyes döntések. A program az élelmiszeripari vállalkozókat felkészíti arra, miként tehetik biztonságosabbá tevékenységüket, az ellenőrző hatóságok munkatársainak figyelmét pedig ráirányítja a kiemelten ellenőrizendő témákra.

### 2.2.4. FIRST

A vállalatoknak és vállalkozóknak szánt FIRST programot<sup>8</sup> szintén az FDA hozta létre, 2006-ban. A program neve mozaikszó, mely a Follow (követ), Inspect (felügyel), Recognize (észrevesz), Secure (biztosít) és Tell (elmond) angol kifejezések kezdőbetűiből tevődik össze. A FIRST program (7.9. számú melléklet) azt

<sup>5</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/CARVER/default.htm>

<sup>6</sup> [http://www.accessdata.fda.gov/scripts/email/CFSAN/reg\\_feedback/carverag.cfm](http://www.accessdata.fda.gov/scripts/email/CFSAN/reg_feedback/carverag.cfm)

<sup>7</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/ALERT/default.htm>

<sup>8</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/ucm135038.htm>

hangsúlyozza, hogy a dolgozók állnak a figyelem középpontjában. A mozaikszó arra utal, hogy minden munkavállalónak követnie kell az élelmiszer-védelmi tervben és eljárásrendekben rögzítetteket, figyelnie kell a saját munkaterületén, valamint a környezetében zajló történésekre, minden rendkívüli fel kell figyelni, valamennyi alapanyag, köztes és késztermék biztonságáról gondoskodni kell, továbbá jelezni kell a vezetőség felé minden szokatlan és gyanús eseményt. Segítségével az élelmiszer-vállalatok dolgozóinak megtanítható, mit is jelent a szándékos élelmiszer-szennyezések kockázata, valamint milyen lehetőségek állnak rendelkezésre ezen kockázatok azonosítására és csökkentésére.

### 2.3. Európai uniós szabályozás

Az Európai Unióban 2007-ben tették közzé a „Zöld könyv<sup>9</sup> a biológiai veszélyekre való felkészülésről” című dokumentumot, amely a bioterrorizmussal szembeni fellépést szabályozza. A kritikus infrastruktúrák, köztük az élelmiszeripari létesítmények sebezhetőségét felismerve a NATO és az Európai Unió kialakította továbbá ezek védelmével kapcsolatos koncepcióját, illetve szabályozási elgondolását. Az Európai Unió a kritikus infrastruktúrák védelmére vonatkozó európai programjának kidolgozását 2004-ben kezdte meg, melynek eredményeként 2008 decemberében fogadták el az európai kritikus infrastruktúrák azonosításáról és kijelöléséről, valamint védelmük javításának szükségességéről szóló 2008/114/EK irányelvet. Ez a jogszabály meghatározza a tagállamok és üzemeltetők kötelezettségeit, az európai kritikus infrastruktúra ágazatok listáját, valamint a kritikus infrastruktúrák tagállamok általi kijelölésére vonatkozó eljárást. A szándékos károkozás megelőzése tekintetében azonban az Európai Unióban még speciális, vállalati szinten alkalmazható szabályozásról, útmutatókról nincs tudomásunk.

### 2.4. Hazai szabályozás

A hazai jogszabályi hátteret vizsgálva elmondható, hogy az amerikaihoz hasonló, speciális rendelkezések Magyarországon ma nincsenek. Az egyes hatóságok jogkörét rögzítő jogszabályok mellett a rendkívüli helyzetekben életbe lépő előírásokra (1996. évi XXXVII. törvény a polgári védelemről), a katasztrófa-helyzetek kezelésére (1999. évi LXXIV. törvény a katasztrófák elleni védekezés irányításáról, szervezetéről, 42/2001 (VI.15) FVM rendelet a földművelési és vidékfejlesztési miniszter alá tartozó szervezetek katasztrófák elleni védekezésének irányításáról és feladatairól), a terrorizmus elleni küzdelemre (2046/2007 (III. 19.) Kormány határozat a terrorizmus elleni küzdelem aktuális feladatairól) azonban egyaránt található szabályozás, melyek potenciálisan alkalmasak lehetnek a szándékosan elkövetett élelmiszerlánc-biztonsági események kezelésére. Az 1978. évi IV. törvény a Büntető törvénykönyvről pedig, mint közrend elleni bűncselekményt nevezi meg a terrorcselekményeket. 2002-ben az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület a szándékosan előidézett élelmiszerbiztonsági eseményekre vonatkozóan állásfoglalást<sup>10</sup> adott ki.

Az Európai Unió tevékenységével összhangban Magyarországon is megkezdődött a nemzeti kritikus infrastruktúra védelmi hazai koncepciójának kialakítása, a Kormányzati Koordinációs Bizottság koordinációjában. Megalakult a kritikus infrastruktúra védelemmel (KIV) foglalkozó szakértői munkacsoport, amely megkezdte a hazai program kidolgozását. Elkészült a KIV nemzeti programját megalapozó hazai Zöld Könyv, mely összegezve tartalmazza a KIV-vel kapcsolatos célokat, szempontokat, alapelveket, fogalmakat, a szektorok és ágazatok (köztük az élelmiszerellátást és infrastruktúráit) felosztását, a legfontosabb állami és üzemeltetői feladatokat, azok felelőseit, valamint a végrehajtás lépéseit. A Zöld Könyv alapján elkészült a kritikus infrastruktúra védelem nemzeti programjáról

<sup>9</sup> Európai Unió Közösségek Bizottsága, 2007, Zöld Könyv a biológiai veszélyekre való felkészülésről, Brüsszel, 11. 7. 2007, COM(2007) 399.

<sup>10</sup> <http://www.eum.hu/archivum/minosegfejlesztes-kepzes/ebtt-allasfoglalas>

szóló 2080/2008. (VI. 30.) Kormány határozat, melynek értelmében az ágazati konzultációkat le kellett folytatni és a szabályozási koncepciót össze kellett állítani. A Zöld Könyv a határozatba, mint 1. számú melléklet<sup>11</sup> került be.

**E**gy, a hazai szakemberek körében végzett 2009. évi felmérés szerint a megkérdezettek fele nem találkozott még a kritikus infrastruktúra fogalmával élelmiszerbiztonsági összefüggésben.

## 2.5. Minőség-biztosítási és -irányítási rendszerek hasznosíthatósága

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) tipikusan megelőzést szolgáló belső élelmiszer-biztonsági rendszer, amelynek lényege a rendszerszerű megközelítés a veszélyek azonosítására, értékelésére és kezelésére. A rendszer kidolgozása során minden technológiai lépésnél át kell gondolni, milyen veszélyek (szennyeződések) kerülhetnek be ott az

**Ugyanezen felmérésben arra a kérdésre, hogy a felsorolt kritikus infrastruktúrák sérülése milyen súlyos társadalmi következményekkel járna, a válaszadók válaszai alapján az alábbi rangsor állítható fel. Az élelmiszer-ellátás, termelés infrastruktúráit második helyen nevezték meg, közvetlenül az ivóvíz- és csatornarendszerek után. (1: legsúlyosabb következménnyel járna, 11: kevésbé érződne hatása)<sup>12</sup>**

1	Ivóvíz- és csatornarendszerek
2	Élelmiszer-ellátás, termelés infrastruktúrái
3	Elektromos hálózat, erőművek, gáz és olajfeldolgozók, tárolók
4	Egészségügyi rendszer (kórházi ellátás, mentésirányítás, magas biztonsági szintű biológiai laboratóriumok, egészségbiztosítás stb.)
5	Vegyis és veszélyes anyagok/hulladékok, nukleáris anyagok tárolása, kezelése, szállítása, feldolgozása, hadiipari termelés, oltóanyag és gyógyszergyártás
6	Szállítás, közlekedés infrastruktúrái
7	Infokommunikációs technológiák (internet, mobilszolgáltatás, postai szolgáltatások, kormányzati információs hálózatok stb.)
8	Kommunális hulladékszállítás
9	Banki és pénzügyi szektor infrastruktúrái
10	Folyamatos kormányzás feltételrendszerei (kormányzati létesítmények, közigazgatási szolgáltatások és igazságszolgáltatás)
11	Honvédelmi létesítmények, rendvédelmi szervek infrastruktúrái

<sup>11</sup> 2080/2008. (VI. 30.) Kormány határozat

<sup>12</sup> Kérdőíves felmérés, MÉBiH, 2009: Célunk volt, hogy az élelmiszeripari vállalkozók és a közigazgatás területén dolgozó szakemberek körében felmérjük, milyen jelentőséggel bír számukra az élelmiszerbiztonság aktuális kérdései közt az élelmiszer-terrorizmusra történő hazai felkészülés fontossága.

élelmiszerbe, és ezek milyen szabályozó intézkedésekkel előzhetőek meg, csökkenthetőek illetve küszöbölhetőek ki. A működtetés során belső ellenőrzés keretében pedig folyamatosan figyelemmel kell kísérni, hogy ezek a szabályozó intézkedések megfelelően és folyamatosan működnek-e.

Az ISO 22000 szabvány komplex irányítási rendszert ír le, amely szélesebb körben fogja át az élelmiszerbiztonság kérdését, mint a HACCP. Ugyanakkor magába foglalja a HACCP-t is. A rendszer megköveteli beszállítóitól az élelmiszer-biztonsági szempontok kezelését, és hasonlóan adja át ezt vevőinek, vagy az élelmiszerláncban utána következő szervezetnek. Szintén feltétel a működés megfelelőségének igazolása, illetve a rendszer folyamatos továbbfejlesztése. Az ISO 22000 rendszer hasznos eszköz a létrejött élelmiszer-szennyezés gyors felismerésében, annak azonosításában, és a további károkozásának meg-

akadályozásában is. A rendszerek hatásfoka természetesen nem lehet 100%-os, azonban minél jobban, átgondoltabban készítik fel a rendszereket, annál nagyobb szolgálatot tehetnek lakosság egészségének megóvásában.<sup>13</sup>

Ezeket a rendszereket nem a szándékos szennyezés megelőzésére, feltárására fejlesztették ki, azonban a készenlét és veszélyhelyzetekre való reagálás, a teljes nyomkövetetőség, a visszahívási rendszer kialakítása és a helyesbítő tevékenység kötelezővé tétele mind a véletlen élelmiszer-biztonsági veszély, mind pedig a szándékos élelmiszerszennyezés megelőzésében hasznos eszköznek bizonyulnak.

A nemzetközi ajánlások egyértelműen javasolják, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszerek kialakítása során, a veszélyelemzésnél vegyék figyelembe a szándékos károkozás lehetőségét is, és ésszerű mértékben alakítsanak ki szabályozást az ilyen szennyezések megelőzésére.

---

<sup>13</sup> Koppány Gy. (2009): HACCP és ISO 22000 szerepe a szándékos élelmiszer-szennyezés megelőzésében, *Élelmiszer-biztonság*, VII (2): 30-32.



## 3. A megelőzés lehetőségei lépésről lépésre

A megelőzés a védelem első és legfontosabb eleme. Kulcsa az élelmiszevédelmi intézkedésekkel kiegészített élelmiszer-biztonsági rendszerek ésszerű és céltudatos alkalmazásában rejlik. A feldolgozás, a csomagolás, szállítás, raktározás, forgalmazás és vendéglátás területén alkalmazott jelenlegi technológiák és belső élelmiszer-biztonsági rendszerek nem nyújtanak ugyan teljes biztonságot a szándékos károkozásokkal szemben, de jó alapot adnak az élelmiszer-védelmi intézkedésekhez. Minden egységnek, de különösen a nagyobb élelmiszer-vállalkozásoknak fel kell készülniük arra, hogy egy esetleges rosszindulatú élelmiszer-szennyezést megelőzzenek, illetve időben észleljenek, és annak hatásait kivédjék.

Ebben a fejezetben **az alkalmazottak kiválasztásától kezdve a termék-visszahívási eljárásrendig áttekintésre kerülnek olyan szempontok, melyeket az élelmiszer-vállalkozás vezetőjeként, munkatársaként érdemes átgondolnia.** Ehhez az egyes alfejezetek végén található ellenőrző kérdések is segítségül szolgálnak. A felsorolás nem tekinthető sem teljesnek, sem minimum követelménynek. **Alkalmazásuk nem kötelező, azonban az élelmiszer-vállalkozók érdekeit szolgálják, és egyben a vagyonvédelmet is elősegítik.** Az alábbiakban ismertetettek nem minden vállalkozásra alkalmazhatóak azonos mértékben, ezért mérlegelésük elengedhetetlen az adott vállalkozás tevékenységének pontos ismeretében.

**A** MÉBiH által 2009. első félévében végzett kérdőíves felmérés eredményei szerint, ma még egy-két nagyüzemtől eltekintve a hazai vállalkozónál gyakorlatilag nem áll rendelkezésre olyan válságkezelési vagy élelmiszer-védelmi terv, mely rögzíti a szándékos események megelőzésére szolgáló és azok bekövetkezése esetén szükséges teendőket,

*a feladatok elvégzéséért felelős személyeket. A vállalkozások többsége jóhiszemű, nem is feltételezi ilyen események előfordulását.*

### 3.1. Általános biztonság

Jelen fejezet az élelmiszer-vállalkozás létesítményének biztonságát és védettségét tárgyalja. Az általános biztonság önmagában tág fogalom, e részben kiterünk az alkalmazottak ellenőrzésére (melyet a későbbiekben részletesebben is tárgyalunk), illetve az informatikai rendszer és az adatfogalom biztonságára is.

#### 3.1.1. Élelmiszer-védelem

A gyanús, szokatlan helyzeteket, eseményeket azonnal ki kell vizsgálni, a létesítmény környékén történt eseteket is beleértve. Az összes vizsgálatot dokumentálni kell, szükség esetén e dokumentációt át kell adni a helyileg illetékes hatóság(ok)nak. Ezen felül **érdemes kidolgozni egy válságkezelési tervet** is az esetlegesen bekövetkező rendkívüli helyzetek kezelésére.

Javasolt kijelölni egy megfelelően képzett személyt, aki foglalkozik az élelmiszerekkel kapcsolatos szándékos veszélyeztetés kivédését szolgáló intézkedések felügyeletével (a továbbiakban: élelmiszer-védelem), továbbá javasolt kialakítani egy élelmiszer-védelmi csoportot is, és kijelölni a döntésre jogosult felelős személyeket kritikus helyzetek esetére. Az élelmiszer-védelmi eljárásokat bizalmasan kell kezelni. Valamennyi alkalmazottat javasolt az állományba állást követően biztonsági oktatásban részesíteni, ahol elsajátíthatják az élelmiszer-védelemmel kapcsolatos, rájuk vonatkozó szükséges tudnivalókat is.

**Szabotázs, fenyegetés, terrorcselekmény,** vagy annak gyanúja esetén fel kell venni a

kapcsolatot a helyi rendőrséggel, és jelezni kell az aggodalmakat. A vizsgálat lezárásáig a helyszínt, termékeket, berendezéseket stb. lehetőség szerint biztosítani kell. **Érdemes odafigyelni a dolgozók szokatlan viselkedésére** is. Így például a szokatlan módon, munkaidőn túl bent maradó, korán érkező, nem a munkaköréhez tartozó iratokat elvivő, vagy szokatlan kérdéseket feltevő dolgozói viselkedésre.

A napi rutin **ellenőrzések során érdemes figyelmet szentelni a lehetséges rejtékhelyek felderítésére és felszámolására**, ahol szennyezőanyagokat lehet elrejtteni. Időközönként érdemes ellenőrizni a karbantartói szobákat, a dolgozók szekrényeit, öltözőit és a mellékhelyiségeket, hogy van-e bennük rejtett csomag vagy egyéb szokatlan tárgy. A munkavállalók beleegyező nyilatkozatát előzetesen írásban meg kell ehhez kérni. **A szándékos beavatkozásra utaló jeleket fel kell tárn**i, és minden szokatlan körülményt jelezni kell az erre kijelölt személynek, vagy csoportnak, akinek feladata ezek egyedi kivizsgálása.

### 3.1.2. Az épület védelme

A létesítményt a közvetlen környezetétől **javasolt fallal, vagy magas kerítéssel elválasztani**, lehetőség szerint egy be- és kijáratallal ellátva, mely fokozott őrizetét az ezzel a feladattal megbízott biztonsági felügyelet látja el. Természetesen ez elsősorban nagyobb vállalkozásoknál, létesítményeknél jöhet számításba. Kisebb vállalkozásoknak is ügyelniük kell azonban arra, hogy kit engednek be területükre, és mennyire tudják a bejáratot megfigyelés alatt tartani.

Az épületek nyílászáróinak és szellőző nyílásainak biztonságára, azok behatolhatatlanságára különös figyelmet kell fordítani. A **szigorított ellenőrzés alatt álló területeken**, vagy épületeken **érdemes a lehető legkevesebbre csökkenteni a be- és kijáratok számát**. Az épületegyüttes bejáratainak és üzemegységeinek kulcsairól leltárt kell vezetni, rendszeres ellenőrzés mellett. Megfelelő világítást kell biztosítani az üzemen kívül és belül egyaránt, továbbá gondoskodni kell vészvilágításról is. A vészjelző-riasztó rendszereknek működőkép-

? Ellenőrző kérdések – élelmiszervédelem	Igen	Nem	Nincs információ róla
Gondolt-e rá, hogy vállalkozása szándékos károkozás célpontja lehet?			
Rendelkezik-e vállalkozása szándékos eseményekre vonatkozó válságkezelési tervvel?			
Rendelkezik-e vészhelyzetek esetén a létesítmény(ek) gyors kiürítését lehetővé tevő evakuációs tervvel?			
Van-e a vállalkozásnál élelmiszervédelmi felelős?			
Megtörténik-e a dolgozók oktatása arról, hogy miként viselkedjenek rendkívüli események esetén?			
Kivizsgálják-e alaposan minden szokatlan eseményt?			
Tájékoztatják-e az alkalmazottakat arról, hogy rendkívüli helyzetekben kinek, mikor, kit kell értesíteni vállalkozáson belül?			
Készült-e erről írott eljárásrend?			
Tisztában van-e azzal, hogy rendkívüli helyzetben melyik helyi hatóságtól kérhet segítséget a nap 24 órájában?			



? Ellenőrző kérdések – épület védelme	Igen	Nem	Nincs információ róla
A létesítmények bejárataként jól zárható és biztonságos ajtókat használnak?			
Gondot fordítanak-e a szellőzőnyílások védelmére?			
Felderítik-e és felszámolják-e a félreeső, rejtékhelyeket, melyek a szándékos szennyezők elrejtésére alkalmasak lehetnek?			
Gondoskodtak-e a létesítmény megfelelő éjszakai megvilágításáról?			

pesnek, és leteszteltnek kell lenniük. **Az ellenőrző helyiségeket, menekülési útvonalakat és vészkijáratokat jól láthatóan kell jelölni.**

### 3.1.3. Adatvédelem

Mivel napjainkban szinte valamennyi élelmiszeripari létesítmény rendelkezik saját informatikai hálózattal, ezért elkerülhetetlen annak védelme, az adatok biztonsága érdekében. Érdeemes ún. domain környezetben használni a számítógépeket, ahol a munkavállalók kizárólag saját felhasználónévvel és jelszó-használat mellett vehetik igénybe azokat. **A feldolgozási folyamatok számítógépes vezérléséhez és a fontos adatokhoz** (például termékspecifikáci-

ók) a hozzáférést korlátozni kell. A jelszavakat védeni kell, valamint megfelelő tűzfalat és vírusvédelmet kell alkalmazni a hálózat védelmére. Biztosítani kell, hogy az összes recept, termékinformáció és analitikai eredmény bárki számára ne legyen hozzáférhető, valamint megfelelően hitelesített legyen (elektronikus és nyomtatott formátumban egyaránt, rendszeresen frissítve). Rendszeresen ellenőrizni és vizsgálni kell a számítógépes biztonsági rendszert. Az adatvédelem része, hogy az alkalmazottak megszűnt munkahelyi jogviszonyát követően azonnal gondoskodni kell a számítógépes hozzáférési jogok megszüntetéséről, annak érdekében, hogy az a továbbiakban ne legyen felhasználható.

? Ellenőrző kérdések – adatvédelem	Igen	Nem	Nincs információ róla
A dolgozók kizárólag felhasználónévvel és jelszóval használhatják a számítógépeket?			
Csak az arra jogosult személyek férhetnek hozzá a vállalkozás számítógépes adatbázisához?			
Nyomonkövetik-e a számítógépes tranzakciókat?			
Használnak-e (hatékony) vírusvédelmet?			
Tesztelik-e és ellenőrzik-e az alkalmazott számítógépes rendszer biztonságát?			
Azonnal módosítják, illetve letiltják a hozzáférési jogot, ha valakinek megváltozik a munkaköre, valamint megszűnik a jogviszonya?			

### 3.1.4. Különös kockázatú területek azonosítása és kiemelt védelme

Az egység határain belül **azonosítani kell a szándékos élelmiszerszennyezés szempontjából nagyobb kockázatú helyeket**, így pl. a víztárolókat, tisztítószer-, hűtőanyag- és élelmiszer alapanyag tartályokat, valamint az alkalmazott technológia alapján végiggondolni, melyek a legsebezhetőbb folyamatok. Ehhez segítséget nyújthat az FDA által kifejlesztett, előző fejezetben röviden bemutatott

CARVER program is. Meg kell győződni arról is, hogy az ellenőrzés gyakorisága elegendő-e a szabálytalanságok feltárásához. Ki kell jelölni azt a személyt, aki e területek ellenőrzéséért és felügyeletéért felelős. A felügyeletet ellátó személyt fel kell hatalmazni intézkedési jogkörrel arra az esetre, amennyiben valami szokatlan tapasztal. **Felügyelni kell az olyan laboratóriumokba való belépést, ahol veszélyes vegyszereket vagy mikrobákat tárolnak.** Ide csak az arra megbízott illetékes személy léphet be.

? Ellenőrző kérdések – különös kockázatú területek	Igen	Nem	Nincs információ róla
Végeztek-e felmérést arról, hogy a vállalkozás tevékenységének mely(ek) a legsebezhetőbb pontja(i)?			
Fokozottabban ellenőrzik-e ezeket a tevékenységeket?			


## 3.2. Belépés

A fizikai védelem első bástyája a létesítmény védelmét szolgáló falak, vagy kerítések és azok átjárhatóságát szolgáló be- és kijáratok fokozott ellenőrzése. A belépést az üzem területére biztonsági őrk és belépőkártyák segítségével lehet leghatékonyabban ellenőrizni, legyen szó alkalmazottokról vagy látogatókról. Amennyiben megvalósítható, **csökkenteni kell a be- és kilépési pontok számát.** A hivatalosan szükséges mennyiségű vészkijáratot viszont mindenképpen ki kell alakítani, és gondoskodni kell arról, hogy azokat senki se használhassa bejáratként (pl. önzáródó, csak belülről nyitható ajtókat lehet alkalmazni erre a célra). Továbbá érdemes megkeresni és zárni azokat az egyéb bejutási pontokat (mint pl. szellőzők, ablakok, tető, ventilátorok nyílásai), melyeken keresztül lehetséges bejutni a létesítménybe. A létesítmény területére történő belépés szabályozásával a szándékos károkozás kockázatát nagymértékben csökkenteni lehet.

### 3.2.1. Látogatók beléptetése

**A létesítmény látogatóit megfelelően azonosítani kell,** beleértve a szerződéses alkalma-

zottakat, a beszállítók képviselőit, a gépkocsi-vezetőket, az ügyfeleket, a felügyelőket stb. Jelvényeket/kártyákat kell biztosítani számukra, amit távozás előtt vissza kell kérni. Hatóságok munkatársainak azonosításukra alkalmas igazolvánnyal kell rendelkezniük, amit belépéskor fel kell tudni mutatniuk. Korlátozni kell a létesítmény látogatóinak és vendégeinek belépését, beleértve az alkalmazottak barátait, rokonait és az új (munkára) jelentkezőket is. **A látogatókat csak a termelést nem végző területekre szabad beengedni,** hacsak nincs hivatalos kísérijük a vállalkozás részéről. Különös figyelmet kell fordítani az előre nem bejelentett látogatókra, akik belépését az illetékes vezetővel történt egyeztetés után csak felügyelettel szabad engedélyezni. A várakozó látogatóknak és sofőröknek külön váró- és mellékhelyiségeket javasolt kialakítani. **Meg kell határozni azokat a kritikus, vagy különösen veszélyeztetett területeket, ahová a belépést csak nagyon korlátozottan szabad engedélyezni,** pl. a nyersanyag és késztermék tárolók, vegyszertárolók, szellőztető rendszerek központi kezelő helyiségek, elektromos áramot és gázt szolgáltató egységek. Jól láthatóan jelezni kell, és zárva kell tartani a helyiségeket és csak az arra felhatalmazott személyt/személyeket szabad beengedni.

 Ellenőrző kérdések – belépés	Igen	Nem	Nincs információ róla
A létesítmény területére csak szabályozott körülmények között tudnak bejutni az alkalmazottak és látogatók (pl. belépőkártyával, portaszolgáltatón keresztül)?			
Vannak-e alkalmazottak, akik a létesítmény valamennyi épületébe rendelkeznek belépési jogosultsággal?			
Felülvizsgálják-e rendszeres időközönként az alkalmazottak belépési jogát?			
Tudják-e követni, hogy az egyes műszakokban dolgozó alkalmazottaknak melyik épületbe van belépési jogosultságuk?			
Fogadnak-e látogatócsoportokat?			
Bebocsátás előtt ellenőrzik-e a látogatók személyazonosságát és rákérdeznek-e látogatási szándékukra?			
A látogatók a feldolgozó egységekbe és raktárhelyiségekbe csak engedéllyel, illetve kíséreléssel léphetnek-e be?			
Megvalósul-e a gyakorlatban is a ki- és behajtó járművek, alkalmazottak táskáinak, csomagjainak ellenőrzése?			
Munkaidőn túl tartózkodik-e biztonsági szolgálatot ellátó személyzet a létesítmény területén?			

### 3.2.2. Alkalmazottak beléptetése

**Belépéskor ellenőrizni kell a munkát felvevő és a létesítményt munkaidőben elhagyó dolgozókat.** A belépést az egység területére biztonsági őrök és belépőkártyák segítségével lehet leghatékonyabban ellenőrizni, ennek kialakítását a vállalkozás nagysága nagymértékben befolyásolja. Az összes, alkalmazottak által használt bejáratot ellenőrzés alatt kell tartani. Amennyire lehetséges az **állandó dolgozókat is csak a saját munkaterületükre szabad beengedni.** Fontolóra kell venni, hogy a különböző területen dolgozókat eltérő színű ruházattal, sapkával, vagy jelvényekkel megkülönböztessék, ugyanis ezáltal szemmel láthatóan nyilvánvalóvá válik, hogy mindenki a megfelelő helyen tartózkodik-e. Rendszeresen felül kell vizsgálni az alkalmazottak belépési jogosultságait. Speciális ellenőrzést kell bevezetni abban az esetben, ha a dolgozók munkaidőn kívül lépnek be az üzem területére, vagy elhagyják azt. Amint azt az adatvédelem alfejezetben hangsúlyoztuk, az elbocsátott dolgozók

belépési jogosultságát minél hamarabb (lehetőleg azonnal) meg kell szüntetni. A szerződéses munkavállalók, és azok alkalmazottai nem állandó munkatársai az állománynak, köztük magas a fluktuáció és gyakran előéletük sem ismert, így ajánlott őket csak a munkavégzéshez szorosan kapcsolódó munkaterületre, felügyelet mellett beengedni.

### 3.2.3. Járműforgalom ellenőrzése

A létesítmény területére ki- és behajtó járműveket, valamint az abban ülő személyeket is minden esetben ellenőrizni javasolt, legyen szó magán, illetve szolgálati járműről, személygépkocsiról vagy tehergépjárműről. A rakodótér ellenőrzésével gyanús szállítmányok is kiszűrhetők.

## 3.3. Alkalmazottak ellenőrzése

A szándékos élelmiszer-szennyezések, hamisítások kockázata a dolgozók megfelelő felkészítésével csökkenthető. A kellő tudással,

kockázattudatossággal nem rendelkező alkalmazott egyben a leggyengébb láncszemet is jelentheti. Éppen ezért az alkalmazottak kiválasztása, betanítása és rendszeres továbbképzése kellő gondosságot igényel.

### 3.3.1. Új alkalmazott felvétele

Megüresedett állás betöltésére jelentkező pályázók kiválasztásánál érdemes időt szentelnie a leendő munkáltatónak arra, hogy korábbi munkareferenciákról tájékozódjon. Bizonyos esetekben szükséges lehet drogtestek elvégzésére, és az erkölcsi bizonyítvány beszerzésére is a munkavállaló előéletének megismeréséhez. E téren a már alkalmazott dolgozók és a szezonálisan vagy ideiglenesen foglalkoztatott, akár közvetlenül felvett, akár munkaügyi-nökségen keresztül jelentkező dolgozók esetében egységes eljárást érdemes alkalmazni. Az új alkalmazottat nem szabad munkába állítani, mielőtt nem igazolja a személyazonosságát. Nagyobb létesítményekben, ahol nem mindenki ismer mindenkit név, illetve munkaköri beosztás szerint, a dolgozók azonosítására fényképes és azonosítószámmal ellátott jelvényeket/kártyákat javasolt készíteni.

### 3.3.2. Felvett alkalmazottak ellenőrzése

A létesítmény területére belépési engedéllyel rendelkező **dolgozókról nyilvántartást kell vezetni**. A rendszeresen frissített nyilvántartást a portaszolgálaton le kell adni, és ez alapján csak a jogosultsággal rendelkezők léphetnek be a vállalkozás területére. Naprakész dolgozói nyilvántartással kell rendelkezni, és rendszeresen, minden műszakban **munkabeosztási nyilvántartást is vezetni kell**.

A nyilvántartást a munkát felügyelők részére át kell adni. Ezáltal lehet ellenőrizni, hogy mindenki ott tartózkodik-e, ahol lennie kell. Jelentést kell készíteni a dolgozók minden gyanús tevékenységéről, a termékekhez, berendezésekhez való illetéktelen hozzáférésekről, továbbá minden szokatlan körülményről. Ezeket a szokatlan eseményeket a lehető leggyorsabban tisztázni kell. Jóhiszeműségből nem szabad ezek felett elsiklani. Próbaidő alatt az új alkalmazottakat javasolt először csak nappali

műszakban foglalkoztatni. Így nem csak szakmai tudásukról lehet meggyőződni, hanem tevékenységük folyamatos ellenőrzése is egyszerűbben megvalósítható.

A meghatározott munkaidőn túl a létesítmény területén való tartózkodás szabályait le kell fektetni, ezek érvényesíthetőségének engedélyezésére felelőst kell kinevezni, illetve az engedélyezés menetére eljárásrendet kell kidolgozni. Információt kell biztosítani a vészintézkedésekkel és a menekülési útvonalakkal kapcsolatban a látogatóknak és a szerződéses alkalmazottaknak is, továbbá útmutatást kell adni a dolgozóknak arra az esetre, ha fenyegetést kapnak, vagy más dolgozókat gyanúsnak ítélnek.

**Minden dolgozót fel kell készíteni veszélyhelyzetekre**, kitérve a rendkívüli helyzetekre, köztük a szándékos károkozásra is. Ezeket a felkészítéseket az új alkalmazottak beilleszkedési programjának a részévé kell tenni és szükség szerint időszakosan meg kell ismételni. **Minden fenyegetést, vagy rendkívüli viselkedést az illetékes hatóságoknál is jelezni kell.**

### 3.3.3. Személyes tárgyak bevitele

**Korlátozni kell a személyes tárgyak bevitelét** az egység egész területén. Az élelmiszer előállító üzemszerek, illetve raktárak területén meg kell tiltani bizonyos személyes tárgyak (pl. ételtároló dobozok, zacskók, termoszok, üdítő palackok) bevitelét. A dolgozók számára éppen ezért zárható szekrényeket kell biztosítani a személyes tárgyaik tárolására. A dolgozók szekrényeit meghatározatlan időközönként javasolt ellenőrizni. A dolgozókat erről a lehetséges ellenőrzésről a személyi jogok védelme érdekében tájékoztatni kell.

Az intézmény területére csupán a dolgozó egészségi állapotának fenntartásához szükséges, eredeti csomagolásban levő gyógyszereket szabad beengedni, melyek elkülönített tárolására alkalmas tároló szekrényt szükséges rendszeresíteni. A munkáltató által biztosított munka- és védőruházatok tisztításáról a vállalatnak érdemes gondoskodnia, hazavitelüket lehetőleg nem szabad engedni. Fényképezőgép bevitelét, felvételek készítését javasolt megtiltani.

### 3.3.4. Elbocsátott dolgozók

A már alkalmazásban nem levő dolgozók beléptetésének korlátozásáról gondoskodni kell. Azonnal meg kell szüntetni számítógépes hozzáférési jogait, valamint – amennyiben volt – vissza kell venni belépőkártyájukat. A portaszolgálaton is jelezni kell a jogviszony megszűnését.

### 3.3.5. Szerződéses munkavállalók

A vállalkozások szempontjából különös kockázatot jelenthetnek a szerződéses, ideig-

lenes, alkalmi munkavállalók. Közülük is kiemelten azok, akik munkaidőn túl, felügyelet nélkül végeznek munkát, pl. takarítást végző személyzet. A szerződéses munkavállalók, és azok alkalmazottai nem állandó munkatársai az állománynak, köztük magas a fluktuáció és gyakran előéletük sem ismert. Az alkalmi munkavállalókat összeszervező partnerrel írásban javasolt megállapodni arról, hogy az általa foglalkoztatott személyek kiválasztásakor a lehető legnagyobb gondossággal járjon el.

 Ellenőrző kérdések – alkalmazottak ellenőrzése	Igen	Nem	Nincs információ róla
Lehetséges-e a napi munkaidő-beosztás módosítása, aktualizálása, ellenőrzése?			
Minden esetben elvégzik a jelentkezők előéletének ellenőrzését?			
Résztesültek-e az alkalmazottak élelmiszer-védelmi alapismeretek oktatásában			
Rendszeresen emlékeztetik-e az alkalmazottakat az élelmiszer-védelem fontosságára?			
Megengedett-e a személyes tárgyak bevitele az üzem termelői részére?			
Alkalmaznak-e szerződéses munkaviszonyban álló, tisztítással, takarítással foglalkozó személyzetet?			
Foglalkoztatnak-e részmunkaidős vagy alkalmi munkavállalókat?			
Van-e külön biztonsági szabályozás a részmunkaidős, illetve alkalmi munkavállalókra, továbbá az őket foglalkoztatókra nézve?			
Megtiltják-e elbocsátás után a korábbi dolgozó belépését?			

### 3.4. Beszállítók kiválasztása, kapcsolattartás, szállítás

A szállítók gondos megválasztása sok kellemetlenségtől óvhatja meg a vállalkozásokat. Érdemes előbb megismerni, kiismerni leendő partnereiket és azok múltját választás előtt (pl. meggyőződni arról, hogy a potenciális partner cégjegyzékben szereplő valós vállalkozás). Le-

hetőség szerint csak állandó szerződéses szállítókat érdemes foglalkoztatni. Ha az igényeknek megfelelő szállító partner kiválasztása megtörtént, a megkötött szerződésben érdemes rögzíteni a jogszabályoknak, és egyéb szükséges specifikációknak és előzetes megállapodásnak való megfelelést, mint követelményt. Továbbá ki kell térni arra is, hogy a be-



szállítónak biztosítani kell a termékkódokat, valamint a fogyaszthatósági és minőség-megőrzési időket is arra az esetre, ha termékvizsgálásra, vagy egyéb élelmiszer-biztonsági intézkedésre kerülne sor.

A hatékonyabb együttműködés érdekében **javasolt a folytonos kapcsolattartás és rövid tájékoztatók keretein belül a szükséges szakmai ismeretek átadása is. A szállítókkal ismertetni kell azon élelmiszer-biztonsági felteteleket, melyeket a vállalat támaszt irányukba, és ösztönözni kell őket, hogy erre megfelelő ellenőrzést alkalmazzanak.** Tájékozódni kell a beszerzett termékek kockázatosságát illetően. A mezőgazdasági termékeknél is csak olyat szabad beszerezni, melynek eredete bizonyítható. El kell kérni a tartálykocsiban, hajón, konténerben előzőleg szállított termékek szállítási naplóját. Ezt a kérést szintén javasolt belefoglalni a beszállítókkal kötött szerződésbe. **A szerződésben leírt követelményeknek**

**mindenkor meg kell felelnie a partnernek, így azokat rendszeresen ellenőrizni kell.**

A beérkező szállítmányokat jól lezárt, leplombázott járművekben, konténerekben vagy vasúti kocsikban kell szállítani, a plombák számát pedig a szállítási naplóban kell vezetni. Beérkezéskor a plombák számait ellenőrizni kell a szállítási napló alapján és csak azután szabad kinyitni, miután meggyőződtek hitelességükről. A szállítmányt vissza kell utasítani abban az esetben, ha a plomba sérült kivéve, ha a gépjárművezetőnek vagy a cégének van hivatalos indítéka a sérülésre (pl. hatósági vizsgálatot igazoló jegyzőkönyv). **Ha gyanú merülne fel a szállítási napló hitelességét illetően, azt jelezni kell az illetékeseknek a tisztázatlan árukimaradásokkal és késésekkel együtt, annak érdekében, hogy azok kivizsgálásra kerüljenek.** Alapanyagok, élelmiszerek átvételénél a termékek fogyaszthatósági/minőség-megőrzési idejét célszerű random

 Ellenőrző kérdések – beszállítás, szállítás	Igen	Nem	Nincs információ róla
Megbízhatónak tartják-e jelenlegi szállító partnereiket?			
Minősítik és ellenőrzik-e beszállító partnereiket?			
Mindig a megrendelt termékeket kapják, sértetlen csomagolásban, hiánytalan jelöléssel és dokumentációval?			
Elvárják-e ellátóiktól, beszállítóiktól és elosztóiktól a megfelelő élelmiszer-védelmi intézkedéseket?			
Elvárják-e, hogy a szállító konténerek, járművek, vagonok megfelelően le legyenek zárva, plombázva?			
Van-e eljárási rend arra az esetre, ha a plomba megsérülne?			
Elvárják-e a szállítmányozóktól, hogy a rakomány útját dokumentáltan végigkövessék?			
Vezetnek-e jegyzőkönyvet a kifogásolt szállítmányokról?			
Ellenőrzik-e a ki- és berakodást?			
Ellenőrzik-e a termék megfelelőségét (termékbiztonság, minőség, címkézés) a hatályos EU jogszabályok szerint?			
Visszaküldik-e a gyanús élelmiszert?			
Riasztják-e a rendészeti és élelmiszer védelmi szerveket bármilyen szándékos, a terméket érintő rosszindulatú cselekményről (gyanúról)?			

módon ellenőrizni. A szokásostól eltérő megjelenésű, csomagolású, jelölésű termékek átvétele aggályos.

**A szállítójárművek belépésének is megfelelően szabályozottnak kell lenni**, így csak azokat a szállítókat szabad fogadni, akik érkezése az adott napon esedékes. Mivel előfordulhat, hogy félreértés történt, az előre nem bejelentett szállítmányokat a létesítményen kívül érdemes várakoztatni, mindaddig, míg nem tisztázódik a helyzet. A beszállítótól az összes beérkező árról részletes nyilvántartást kell megkövetelni. A feljegyzéseknek tartalmaznia kell a szállítmány adatait és a sofőr nevét is, továbbá nyilvántartást kell vezetni az előre jegyzett szállítmányok érkezési idejéről. **A beérkezett áruk lerakódásának és betárolásának szintén szabályozott körülmények között kell történnie**, felelős személy jelenléte mellett. **Terméket átvenni, illetve kiszállításra átadni minden esetben szállítólevél kiállításával mellettszabad.** A szállítást végző személyzet azonosítását minden esetben el kell végezni. A kimenő szállítmányokat számozott plombával kell lezárni, és a számot fel kell jegyezni a szállítási naplóban. **Minden tisztázatlan kését, árukimaradást ki kell vizsgálni.**

### 3.5. Alapanyagoktól a késztermékekig

Miután megbizonyosodtak alapanyagaik biztonságáról, győződjenek meg arról is, hogy a feldolgozó részlegek és berendezéseik folyamatos felügyelet alatt, megfelelően üzemelnek. Mivel az egyes létesítmények tevékenysége igen szerteágazó, jelen kiadvány keretein belül

nem vállalkozhatunk arra, hogy az egyes technológiákat sorra vegyük. Ezért itt ismételtlen utalnánk arra, hogy belső minőség-biztosítási, ételminőség-biztonsági rendszerük kialakítása, működtetése során érdemes számításba venni – az ésszerűség határain belül – a szándékos szennyezésből adódó kockázat és az ellene való védekezés lehetőségeit is.

Bármilyen tevékenységet is végez vállalkozása, az egyes **műszakok alatt végig biztosítani kell a teljes nyomkövetést a nyersanyagoktól kezdve, a végtermékekig és a csomagoló anyagokig.** Naponta ellenőrizni kell az alapanyagok használatát, elsősorban azokat, melyek szándékos beszennyezése vagy elcserélése esetén, kis mennyiségű felhasználással, nagy mennyiségű tételre lehet szennyezni (pl. fűszerek, adalékanyagok, vitaminok, ásványi sók stb.). Össze kell hasonlítani a hiányzó és a felhasznált mennyiséget. Az a legjobb, ha nem az alapanyagot felhasználó dolgozó végzi el ezeket a méréseket.

**A biztonságos ételminőségek előállítására nemcsak a nyersanyagok, de az alkalmazottak is kockázatot jelenthetnek.** Ezért azonosítani kell azokat a területeket, ahol a dolgozók felügyelet nélkül összekeverhetik, vagy összeönthetik az alapanyagokat. Ezeket a területeket javasolt állandó megfigyelés (akár videokontroll) alatt tartani, így is csökkentve a szándékos beavatkozások kockázatát.

**Korlátozni kell továbbá az olyan helyiségekbe való belépést, ahol a készülő termékek nagy mennyiségben vannak jelen**, így például erjesztő kádak, tartályok, fagyasztók, hűtők helyiségeibe. Ellenőrizni kell a szerződéses dolgozókat, a karbantartó-, a fertőtlenítő- és a

? Ellenőrző kérdések – alapanyagoktól a késztermékekig	Igen	Nem	Nincs információ róla
Az alapanyag és csomagolóanyag tároló helyiségekbe csak az arra illetékes személy léphet be?			
Nyomkövethetőek és ellenőrizhetőek-e az egyes műszakok eseményei?			
Dokumentálják-e a szokatlan eseményeket?			
A szokatlanak vélt eseményeket minden esetben kivizsgálják?			



takarító személyzetet, valamint a kártevő irtókat is, akik szándékosan be tudnák szennyezni a termékeket, vagy az alapanyagokat.

A késztermékek biztonságos betárolása és a csomagolás sértetlenségének megőrzése elsődleges szempont megóvásuk érdekében. A csomagolás után a terméket könnyű és praktikus nyomon követni vonalkódok alkalmazásával, ami lehet ugyanaz a vonalkód, melyet a vevő is megkövetel. **A feldolgozó üzemhelyiség és a raktárhelyiség közötti továbbító szakaszt javasolt állandó megfigyelés alatt tartani.** Meghatározott időszakonként értékelni kell, az ellenőrzés hatékonyságát a fent említett pontokon.

### 3.5.1. Áruátvétel

Mindaddig nem szabad beengedni az érkező árut, ameddig nem végezték el azok megfelelő vizsgálatát, ellenőrzését. **Minden beérke-**

**ző árutételnek és szállítmánynak egyenként is azonosíthatónak és nyomomonkövethetőnek kell lennie az átadónál és átvevőnél egyaránt.** Minden beérkező termék (alapanyag, csomagoló anyag, címke, egyéb szállítmány) és tároló konténer sértetlenségét, eredetiségét ellenőrizni kell. **A sérült** (lyukas, sérült plombájú), esetlegesen gyaníthatóan hamisított (láthatóan újracsomagolt, újracímkézett) **árut vissza kell utasítani és azonnal visszafordítani.** Ragaszkodni kell továbbá az élelmiszer-összetevők és az élelmiszergyártásban használt egyéb alapanyagok, illetve a tisztításnál fertőtlenítésnél és a vízkezelésnél alkalmazott vegyszerek lezáró címkével ellátott eredeti csomagolásához. **Igazolni kell minden beérkező élelmiszer-alapanyag és vegyszer eredetiségét,** összehasonlítva a címkét a szállítási napló adataival. Amennyiben eltérés tapasztalható, úgy a szállítmányt nem szabad átvenni.

?	Ellenőrző kérdések – áruátvétel	Igen	Nem	Nincs információ róla
	Mindig ellenőrzik-e a beérkező árukat?			
	Az áruátvételt, termékek ellenőrzését külön erre a feladatra felkészített személy(ek) végzi(k)?			
	Összehasonlítják-e a beérkező termékek mennyiségét a megrendelt és a szállítási, valamint árujegyzékben szereplő mennyiségekkel?			
	Ellenőrzik-e a hibás szállítmányozási dokumentum okát?			
	Elkülönítik-e a hibás, sérült csomagolású termékeket?			

?
Hogyan történik az Ön munkahelyén a beszállításra kerülő termékek mennyiségi és minőségi átvétele? Beszéljék meg a tapasztalatokat!


<p style="font-weight: bold; margin: 0;">Erősségek</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/>	<p style="font-weight: bold; margin: 0;">Gyengeségek</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/>
<p style="font-weight: bold; margin: 0;">Lehetőségek (a megelőzésre)</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/>	<p style="font-weight: bold; margin: 0;">Veszélyek</p> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/>

### 3.5.2. Tárolás biztonsága

A raktárakba érkező termékeket minél hamarabb a végleges tárolási helyükre kell szállítani. Ezt megelőzően azonban, az alapanyagot, vagy készterméket **raktári leltárba kell venni**, hogy nyomonkövethetővé, és a későbbiek során könnyen elérhetővé váljon. **Az alapanyag- és késztermék raktárakba való belépést korlátozni és ellenőrizni kell**, csak a kijelölt személyek léphetnek be. Különös figyelmet kell fordítani a tároló helyiségekre (pl. szabályozott hőmérsékletű tárolók), ahol a feldolgozás előtti termékeket, vagy alapanyagokat

tárolják. **Meg kell bizonyosodni a késztermékek biztonságos tárolásáról is.**

Precíz leltárt kell vezetni az alapanyagokról, a csomagolóanyagokról, a címkékről, a késztermékekről (beleértve a tárolás helyét is). A rendszert úgy kell kialakítani, hogy azonnal észrevehető legyen, ha raktáron valamiből indokolatlanul több, vagy kevesebb van. Ha valami eltűnik a raktárból, vagy egyéb szabálytalanság tapasztalható, azt jelezni kell a helyi illetékes hatóságoknál is. Javasolt véletlenszerű ellenőrzéseket végezni a tároló helyiségekben, hogy megbizonyosodjanak a felügyelet hatékonyságáról és megfelelőségéről.

 Ellenőrző kérdések – tárolás biztonsága	Igen	Nem	Nincs információ róla
Tudnak-e tároláshoz megfelelő raktár(ak)at és tároló eszköz(öke)t biztosítani?			
Rendszeresen elvégzik-e a tároló helyiségek, szállító járművek, anyag és árumozgató eszközök véletlenszerű ellenőrzését?			
A létesítmény különböző raktárhelyiségeibe csak az arra kijelölt illetékesek léphetnek be?			
Egyszerűen nyomonkövethetőek-e az egyes raktárak árumozgásai?			
Elvégzik-e rendszeres időközönként a raktárak leltározását?			
Kivizsgálják-e a hiányzó vagy többlettermék, illetve egyéb eltérés okozta helyzeteket, és jelentik-e ezt az illetékes rendészeti és egészségvédelmi szerveknél?			

### 3.5.3. Csomagolás

A létesítményben előállított termékek címkéit biztonságos helyen kell tárolni és lopástól, jogtalan felhasználástól meg kell óvni. Minden idejétmúlt címkét meg kell semmisíteni, hogy azokat véletlenül se lehessen máskor – pl. hamisítás céljából – felhasználni. A termékek csomagolását az esetek többségében ma már csomagológépek/berendezések végzik. Ezek működése automatizált. Emberi erőforrást a gép beállítása, valamint a kimenő oldali termék-ellenőrzés igényel. A ter-

mékek lehetséges sérüléseit így ki lehet szűrni. Értékesebb termékek esetén arra is lehetőség van, hogy a csomagolásba, vagy jelölésbe láthatatlan azonosítót „építsen” be a gyártó, ezáltal is elősegítve a nyomonkövethetőséget, megnehezítve a hamisítás lehetőségét. Ugyancsak a hamisítások megelőzése érdekében ajánlott a címke sablonokat bizalmasan kezelni, nehogy azok kikerülhessenek illetéktelenek kezébe. A létesítményen belül ott, ahol az élelmiszer még csomagolatlan formában hozzáférhető, fokozott elővigyázatosság szükséges.

? Ellenőrző kérdések – csomagolás	Igen	Nem	Nincs információ róla
Szabályozott-e a csomagolóanyag raktárba történő belépés?			
A jelölési sablonok csak külön hozzáférési jogosultsággal érhetőek el?			
Van-e tudomásuk arról, hogy termékek címkéjét hamisították már?			
A csomagolatlan és a már csomagolt termékek útját is nyomonkövetik a létesítményen belül?			

### 3.5.4. Árukiszállítás

Jó hírnevű, megbízható szállítmányozási cégeket kell alkalmazni, amelyek bizonyíthatóan megfelelő ellenőrzési rendszerrel rendelkeznek. A szállítványozási cégektől meg kell követelni, hogy a termékekkel/alapanyagokkal kapcsolatba kerülő gépkocsivezetői, dolgozói

hátterét ellenőrizze. A szállítóktól meg kell követelni továbbá, hogy az alapanyagot és a készterméket szállító jármű sosem maradjon őrizetlenül és idegenek számára annak rakománya ne legyen hozzáférhető. **Minden kimenő szállítmányt számozott plombával kell lezárni**, és a számot fel kell jegyezni a szállítási naplóban, illetve a belső nyilvántartásban is.

? Ellenőrző kérdések – árukiszállítás	Igen	Nem	Nincs információ róla
Az árukiadást csak a kijelölt dolgozó végezheti?			
Szűrőpróbaszerűen ellenőrzik-e, miként valósul meg a saját vállalkozásból származó termékek szállítása?			
Rendelkeznek-e szállítópartnereik aktuális elérhetőségeivel?			
Előfordult-e már, hogy a vállalkozás kiszállított termékére reklamáció érkezett volna (pl. sérült csomagolás vagy címke miatt)?			

### 3.5.5. Visszaru, selejtek kezelése és termékvisszahívási rendszer

Az érkeztetés során tartott ellenőrzés alkalmával talált selejt, vagy hiányos címkével ellátott terméket nem szabad átvenni, továbbá a szállítólevélen és a rendelési bizonylaton sem szereplő termékek átvételétől szintén tartózkodni kell. **A selejtes termékekről visszaru bizonylatot kell készíteni**, melyen szerepelni kell a szállító gépjármű rendszámának és a sofőr aláírásának is. **Amennyiben a termékek rejtett hibáira csak a termékátvételt követően derül fény, úgy azokat a többi árutól jól elkü-**

**lönített tároló helyiségben kell elraktározni a szállító következő érkezéséig.**

**A létesítményből kikerülő termékre jól dokumentált, letesztelt termékvisszahívási tervet kell készíteni**, melyben meg kell határozni a termékek értékelésének és visszahívásának hatáskörét. A tervnek tartalmaznia kell továbbá a köztes termék visszahívási folyamatát a kereskedelmi és fogyasztói szinttől is, amikor szennyezés gyanúja merül fel. A termékvisszahívási rendszer működőképességét időnként tesztelni kell. Gondoskodni kell arról, hogy az összes eladott termék nyomonkövethető legyen az érintett üzleti partner számára.

Amennyiben a partnerek visszárúzott terméket juttatnak vissza az egységbe, úgy ezt az átvételkor dokumentálni kell és a termékeket elkülönítetten kell tárolni.

A nyomonkövethetőség és a kifogásolt termék piacról való kivonása vagy visszahívása alapvető fontosságú elemei az élelmiszerek útján történő szándékos, vagy véletlen veszélyeztetettségre való válaszadásnak. Ez ma már az Európai Unió területén jogszabályba foglalt kötelezettség. Ugyanakkor a problémák felfedése és a szennyezett termékek nyomonkövetése nem mindig egyszerű, amint azt több élel-

miszerválság is bebizonyította. Sok élelmiszert központi létesítményekben állítanak elő és nagy földrajzi területen, számos esetben világméretben terítenek. Az ilyen létesítményekben történő fertőzés, szennyeződés igen nagyszámú embert érinthat, és a veszélyeztetettség igen széleskörű lehet, mielőtt a megbetegedések járványszerű előfordulását észlelik. A fertőzési/mérgezési forrás gyors meghatározása és a fertőzött/mérgezett termék lokalizálása nagymértékben csökkentheti az áldozatok számát azáltal, hogy elősegíti a kifogásolt termékek kivonását, visszahívását a piacról.

? Ellenőrző kérdések – visszárúzás, termék-visszahívás	Igen	Nem	Nincs információ róla
Megvalósul-e a sérült termékek elkülönített tárolása?			
Ki van-e jelölve a visszaru fogadására felelős személy?			
Ellenőrzik-e a visszárúzott beérkező szállítmányokat, a munkaidőn kívüli időszakot is beleértve?			
Rendelkezik-e a vállalkozás írott termék-visszahívási eljárásrenddel?			
Tesztelik-e időnként a termék-visszahívási rendszert?			

**Előfordulhat, hogy vállalkozásánál nyilvános termék-visszahívás válik szükségessé.**

**A médiában megjelenő visszahívás szövegében az alábbiaknak érdemes tükröződniük:**

- ✓ termék márkaneve;
- ✓ probléma természete;
- ✓ feltételezetten kifogásolt termék azonosítói, tételazonosító stb.;
- ✓ probléma forrása;
- ✓ empátia kifejezése;
- ✓ tervezett vállalati intézkedések a vásárlók kártalanítása érdekében;
- ✓ tájékoztatás fogyasztói ügyfélszolgálati „hotline”-ról;
- ✓ egyéb kérdésekben kapcsolattartó személy(ek) neve, (éjjel-nappal hívható) telefonszáma(i).

### 3.6. Kereskedelmi és vendéglátó egységek biztonsága

A kereskedelmi és vendéglátó egységekben is előfordulhat, hogy a kínált termékeket valaki szándékosan beszennyezi. **Javasolt ezért az eladó/vendéglátó helyiségeket jól átlátható elrendezésben kialakítani, nagyobb létesítmények esetén megfigyelő berendezésekkel (kamerákkal), vagy biztonsági szolgálattal védeni.** A csomagolatlan termékeket úgy kell elhelyezni, hogy a véletlenszerű, vagy szándé-

kos szennyeződés ne valósulhasson meg észrevétlenül, még az önkiszolgáló rendszerben működő vendéglátó egységekben sem.

**?** *Gondolt már arra, hogy valaki becsmépszhet egy szándékosan szennyezett terméket az üzlettérbe, a többi áru közé? Ha egy vásárló reklamációra hivatkozva visszahoz egy, a vállalkozásánál vett terméket, milyen módon bizonyosodik meg arról, hogy azt nem bontották fel, szennyezték meg?*

<b>?</b> Ellenőrző kérdések – kereskedelem, vendéglátás	Igen	Nem	Nincs információ róla
Gondolt-e már arra, hogy az üzlettérbe kihelyezett csomagolatlan termékeket valaki szándékosan szennyezheti?			
Előfordult-e már, hogy csomagolt terméket valamely vásárló felbontotta, majd otthagytá? Kivizsgálják ezeket az eseteket?			

**!** *Egy elbocsátott dolgozó 200 font darált marhahúst szennyezett be nikotin-alapú növényvédő szerrel („black leaf 40”) egy szupermarketben 2003-ban. Csaknem 100-an betegedtek meg.*

\* \* \*

**!** *Az amerikai Dallasban a Bagwan Shree Rajnesh szekta mikrobiológusai Salmonella Typhimurium tenyészetet hoztak létre. Aktivistáik 1984-ben lepermetezték tíz környékbeli gyorsétkezdé salátabárjainak kínálatát (salátaönteteket, gyümölcsöket, zöldségeket, kávéízesítőket), 751 embert megfertőzve. Negyvenöten kórházba kerültek. Az elkövetők célja a helyi választások eredményeinek befolyásolása volt.*

### 3.7. Ivóvíz-biztonság

**Minden vízforrást** (ivóvizet és nem ivóvizet egyaránt) és vízkutat, víztartályt, vízkezelő berendezést **védeni kell az illetéktelen hozzáféréstől**. Amennyiben a városi ivóvízhálózatra van rákötvve a létesítmény, megfelelő kapcsolattartás szükséges a felelős szervekkel az esetleges rendellenességek tapasztalása esetén. **Rendszeresen vizsgálni kell az ivóvizet**. Ellenőrizni kell, hogy a víz pH-ja, vezetőképessége, aktív klórtartalma, színe,

jellege (zavarosság), íze és összcsíraszám megfelelő-e a követelményeknek. Olyan, a vízbázis védelmét és sérthetlenségét biztosító belső intézkedéseket kell hozni, hogy csak a felhatalmazott dolgozók mehessenek az adott területre. A területet megfelelő zárrakkal és a szándékos emberi beavatkozásokat jelző berendezésekkel kell védeni. **Időnként ajánlott ellenőrizni az ivóvíz és nem ivóvíz vezetékeket is**, a feldolgozó üzemszervekben is a szándékos beavatkozások észlelése érdekében.

? Ellenőrző kérdések – ivóvíz-biztonság	Igen	Nem	Nincs információ róla
Sebezhető pontnak ítéli-e vállalkozása vízellátó rendszerét?			
Gondoskodnak-e a vízhálózat kiemelt védelméről?			
Rendszeresen ellenőrzik-e a vezetékek állapotát?			
Rendszeresen ellenőrzik-e az ivóvíz minőségét (kémiai, mikrobiológiai, fizikai paraméterek szempontjából)?			
Kivizsgálják-e a gyanús jelenségeket?			

**Számos kórokozó mikroba, pl. kolerabaktérium, Salmonella typhi víz útján is képes terjedni. Az ivóvíz-hálózat szándékos szennyezése esetén nagyszámú megbetegedéssel kellene számolni. Éppen ezért egy vállalat vízhálózata kritikus infrastruktúrának számít, melynek fokozott védelméről gondoskodni kell.**

### 3.8. Veszélyes anyagok kezelése

**Az élelmiszer-vállalkozásoknak fokozniuk kell a fertőző, mérgező anyagok, a növényvédő szerek és más vegyi anyagok, pl. tisztító- és fertőtlenítő szerek, a radioaktív anyagok tárolásának biztonságát**, és jelenteniük kell minden lopást, vagy más illetéktelen használatra utaló eseményt a megfelelő hatóságoknak. Szigorú ellenőrzés alatt kell tartani a mikrobiológiai és kémiai szennyező anyagokhoz való hozzáférést (pl.: K+F tevékenységet folytató la-


boratóriumokat működtető létesítményeknél, önellenőrző vizsgálatokhoz saját laboratóriumi háttérrel rendelkező egységeknél). Alapvető fontosságú, hogy a vállalkozások tudatában legyenek ennek a potenciális veszélynek, és megfelelő biztonsági intézkedéseket tegyenek annak érdekében, hogy a náluk lévő anyagokkal ilyen célú visszaélések kockázatát minimálisra csökkentsék.

Ennek érdekében **felügyelni kell a vegyszerek átvételét, és ellenőrizni kell az eredetiségüket**. Meg kell bizonyosodni arról, hogy a

veszélyes anyagok megfelelően zárt helyen és az élelmiszer előállító és kezelő üzemrészekről elkülönítve vannak tárolva. Továbbá meg kell győződni arról is, hogy a veszélyes anyagok megfelelően, tisztán láthatóan vannak-e felcímkézve.

A vízkezelő vegyszerek használatával kapcsolatban olyan könnyen kezelhető rendszert kell kialakítani, ahol a vegyszert használó dolgozó személyazonossága és a felhasznált dózis

is rögzítésre kerül. A felhasznált mennyiségeket legalább hetente ellenőrizni kell. **Precíz nyilvántartást kell vezetni a veszélyes anyagokról**, és azonnal ki kell vizsgálni, ha valami hiányzik vagy egyéb szabálytalanság tapasztalható. **Felügyelni kell az olyan laboratóriumokba a belépést**, ahol veszélyes vegyszerek és élő patogén baktériumkultúrák vannak tárolva. Az ilyen laboratóriumokba csak az arra megbízott illetékes személy léphet be.

 Ellenőrző kérdések – veszélyes anyagok kezelése	Igen	Nem	Nincs információ róla
Szabályozzák és korlátozzák-e a létesítményben alkalmazott veszélyes anyagok felhasználását?			
A vegyszerek raktározása a feldolgozás területeitől jól elkülönített helyen történik?			
A vegyszerraktárba csak az illetékesek léphetnek be?			
A vegyszerek mindegyike el van látva a megfelelő jelöléssel?			
Rendszeresen elvégzik-e a vegyszerraktár leltározását?			
Amennyiben hiányt tapasztalnak, felderítik a hiány okát és jelentik azt valakinek?			



## 4. Felkészülés a válságkezelésre

A felkészülés fontos része az intézkedések sorrendjét meghatározó felkészülési és riasztási tervek létrehozása. Ma már az egyes országok többnyire rendelkeznek kormányzati és hatósági szintű válságkezelési tervekkel. **Az élelmiszer- és takarmánybiztonsági válságkezelési intézkedési és kommunikációs terv létrehozását az Európai Unió jogszabályban<sup>14</sup> írja elő a tagállamok számára.** Míg azonban e tervek ma még elsősorban a véletlenszerűen bekövetkező rendkívüli élelmiszer-válságok esetén szükséges intézkedések meghatározására fektetik a döntő hangsúlyt, addig a szándékos károkozás előfordulásának kockázatáról, ezek kivédési lehetőségeiről kevés szó esik bennük.

Egy, a MÉBiH által 2009. első félévében végzett kérdőíves felmérés eredményei szerint, ma még csak kevés hazai vállalkozónál áll rendelkezésre olyan válságkezelési vagy élelmiszer védelmi terv, mely rögzíti a szándékos esemény bekövetkezte esetén szükséges teendőket, a feladatok elvégzéséért felelős személyeket<sup>15</sup>. Amennyiben vállalkozása nem rendelkezik ilyen tervvel, érdemes elgondolkozni olyan eljárásrend megfogalmazásán, melynek követése rendkívüli helyzetekben célszerű vállalkozása jó hírnevének megőrzése érdekében.

**A vállalkozásoknak részletes, minden lényeges kérdésre kiterjedő intézkedési tervet célszerű készíteniük** arra az esetre, ha termékeikkel kapcsolatban felmerülne a szándékos fertőzés/szennyezés bekövetkezése. A tervnek ki kell térnie a jelzett tétellel kapcsolatos azonnali intézkedések megtételére (zárolás, elkülönítés), a beérkezett információ valódiságának

ellenőrzésére, az esetleg szükségessé váló termék visszahívási folyamat szervezésére, a hibajavító tevékenységre, a hatóságok értesítésére, a média tájékoztatására. Valamennyi tevékenységgel kapcsolatban lényeges a feladatok elvégzéséért felelős személyek meghatározása, és elérhetőségük megadása (kríziskezelő kártyák).

**A tervek készítése során lényeges a hatóságokkal történő aktív együttműködés szabályozása.** A fenyegetést és a gyanús tevékenységet jelenteni kell az illetékes hatóságoknak és indokolt esetben a nemzetbiztonsági szervezeteknek. **Célszerű megtervezni a hatóságokkal való hatékony és gyors információcsere módját** annak érdekében, hogy a veszélyeztetett élelmiszert a bizonyítékok és a kockázatok kellő mérlegelése alapján minél gyorsabban és maradéktalanul zárolni tudják.

Természetesen nem elegendő előírásokat és különböző útmutatókat, terveket létrehozni. Az érintetteknek képesnek kell lenniük éles helyzetekben a rájuk rótt feladatokat végrehajtani. Ennek érdekében a tervek működőképességét és hatékonyságát saját vállalkozáson belül rendszeresen fel kell mérni, szimulációs gyakorlatok keretében ellenőrizni kell.

### 4.1. Felismerés, intézkedések, hatóságokkal együttműködés

A veszélyhelyzeti intézkedéseket megelőzi a veszélyhelyzet észlelése, és bejelentése. Amennyiben vállalkozása tevékenységében olyan rendkívüli eseményt észlel, ami felveti a

<sup>14</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről

<sup>15</sup> Cseh J. és Szeitzné Szabó M. (2009): Élelmiszerlánc-terrorizmus: kockázat és felkészülés, Élelmiszervizsgálati Közlemények (3): 149

**■** Péntek este van. A vállalat munkatársai már rég hazamentek, kivéve azt a néhány vezetőt és ügyfélkapcsolati munkatársat, akik épp egy aznap felmerülő problémát beszélnek meg, melynek híre a médiához is eljutott már, így válsághelyzetté nőtte ki magát. Az események ettől kezdve kétféleképpen alakulhatnak.

A vezetők ijedten néznek egymásra, nem tudják, mit tegyenek, a gyorsan változó helyzet – ami úgy tűnik, teljes hétvégi programjukat tönkretelheti – túlterheli őket. Az ügyfélkapcsolati munkatárs sorra veszi fel az égő telefonokat, miközben a „nem nyilatkozunk”, „az ügyvezető nem elérhető/nem kapcsolható” kijelentések közepette arra gondol, legszívesebben elmenekülne ebből a helyzetből. Egész nap ezt tette, miután hat fogyasztó üvegdarabkákat talált a vállalkozás által forgalmazott egyik termékben. Egyesek közvetlenül a vállalkozást, két személy viszont egyből a helyi TV-társaságot kereste meg. A TV munkatársai bejelentés nélkül megjelentek a vállalkozásnál és azonnali nyilatkozatot követelnek. A cég vezetői nem értik a felhajtást, hiszen még azt sem tudják, miként történhetett a szennyeződés, sem azt, mikor csomagolták az érintett termékeket. A helyzetet tovább súlyosbítja, hogy a helyi ellenőrző hatóság a termék azonnali visszahívását rendelte el és követeli a felvásárló partnerek listáját, valamint a termékvisszahívást szabályozó eljárásrendet. Milyen listát? Milyen eljárásrendet?

A másik scenárió ettől teljesen eltérő. Onnantól fogva, hogy a probléma felmerült és egyre súlyosbodott, felállt egy, a vállalat vezetőiből és kulcsfontosságú munkatársaiból álló csoport, mely elkezdte végrehajtani a válságkezelési, illetve termékvisszahívási tervben foglaltakat. Valamennyien tisztában voltak, mi a dolguk, hiszen évente legalább egyszer gyakorolták, mi a teendőjük válsághelyzetekben. Most, hogy bekövetkezett a rémálom, valamennyien összegyűltek a válságkezelési helyiségben, beizzították válsághelyzeti telefonjaikat. A válságkezelési csoport a nap folyamán korábban egyszer már összeült, miután négy fogyasztó kifogást jelzett a cég felé. A termékkódból világossá vált számukra az is, hogy a kifogásolt termékek milyen időintervallumban kerültek ki egyazon gyártósorról. A második megbeszélésen már nem volt kérdés, mi a teendő. A kifogásolt termékek visszahívását elrendelték és időközben a nyilvános termékhívás közleménye is elkészült.

**Gondolkozott már azon, miként érintené vállalkozását egy hasonló helyzet?**

**Ön és munkatársai mit tennének?**

---



---



---



---



---



---

szándékos károkozás gyanúját, azonnal értesítse a helyileg illetékes rendőrséget, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező élelmiszer-ellenőrző hatóságot.

**Szándékos károkozás gyanúja, illetve tényleges bekövetkezte esetén kiemelt jelentősége lesz a termékek nyomkövethetőségének.** A gyanús és a kifogásolt termék piacról való kivonása vagy visszahívása alapvető fontosságú elemei az élelmiszerek útján történő szándékos, vagy véletlen veszélyeztetettségre való válaszádnak. Ez ma már az Európai Unió területén jogszabályba<sup>16</sup> foglalt kötelezettség. E téren **elengedhetetlen, hogy a hatóságok és az érintett vállalkozások együttműködjenek egymással.**

E ponton említést kell tenni az ún. élelmiszer-biztonsági gyorsriasztási rendszerekről is, hiszen ezek irányába a vállalkozásoknak közvetetten, a hatóságokon keresztül tájékoztatási kötelezettségük van. E rendszerek (pl. RASFF, WHO Infosan Emergency, RAS-BICHAT stb.) fontos szerepet játszanak abban, hogy a hozzájuk kapcsolódó tagállamok elsőként értesüljenek az élelmiszer-biztonságot a világ bármely pontján veszélyeztető, több tagállam piacára kerülő termékeket érintő eseményekről, véletlenszerűen, illetve szándékosan bekövetkező események esetén egyaránt. A gyorsriasztási rendszerekről részletesebben a 7.1. számú mellékletben olvasható tájékoztatás.

## 4.2. Kommunikáció

**Az élelmiszerlánc valamely pontján bekövetkező szándékos károkozás esetén rendkívüli helyzet áll elő.** Ilyenkor összehangolt válságkezelésnek, tervezett, összehangolt kommunikációnak kell megvalósulnia a válság rendezése, a félelmek és a megalapozatlan rémhí-

rek akut helyzetben történő kezelése érdekében, a vállalkozással szembeni bizalom fenntartása érdekében. Az elhibázott, késői, bizonytalan kommunikáció megfelelő intézkedések esetén is pánikhelyzet kialakulásához, fokozódásához, a lakosság további elbizonytalanodásához, bizalomvesztéshez vezethet.


**A vállalkozásoknál javasolt kijelölni egy olyan személyt, aki rendkívüli helyzetekben alkalmas a nyilvánosság és a hatóságok tájékoztatására.** Természetesen nem elégséges kijelölni valakit, a kommunikációra előzetesen fel is kell készíteni. A vállalatnál kialakított válságkezelési dokumentációban is rögzíteni javasolt egy, a válságkommunikációval foglalkozó részt, mely a váratlanul jelentkező eseményeknél a zökkenőmentes, hiteles és gyors tájékoztatást kívánja elősegíteni.

Érdeemes arra felkészülni, hogy egy vállalkozáshoz fenyegető hívások is befuthatnak. Ezek fogadására fel kell készíteni a munkatársakat. A mellékletek között található ellenőrzőlista segítségével szolgálhat egy fenyegető tartalmú hívás lebonyolításához. Amennyiben a helyzet úgy kívánja meg, hogy a vállalkozásnak sajtóközleményt, hirdetést kell megjelenítenie egy adott esemény kapcsán úgy a 7.3. számú mellékletben felsorolt tartalmi elemekre érdemes kitérni.

**?** *Gondolt-e arra, hogy a pánikkeltés és a hisztéria, valamint az információ eltitkolása lényegesen súlyosabb következményekkel járhatnak, mint maga a szándékos károkozásban rejlő veszély? Minden erőfeszítést meg kell tenni annak érdekében, hogy a tájékoztatás teljes körű és őszinte legyen. Ily módon még tényleges egészségkockázat vagy egészségkárosodás esetén is megnyerhető a lakosság együttműködése.*

<sup>16</sup> Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

**Copycat-jelenség<sup>17</sup>:** A jelenség lényege, hogy egy vagy több személy a médiában látott bűnelkövetési vagy egyéb agresszív viselkedési módokat pontosan másolják. Azok a személyek, akik a médiában látott bűncselekményeket lemásolva elkövetik, általában büntetett előélettel, vagy súlyos mentális zavarokkal bírnak. A jelenséget először 1974-ben írta le David P. Phillips, szociológus, és Goethe: Az ifjú Werther szenvedései című könyvének 1774. évi megjelenésével szemléltette. A könyv megjelenését követően számos fiatal követte a könyv hőséne példáját és kísérelt meg öngyilkosságot. Azóta komoly kutatás övezi a jelenséget. Igazolódott, hogy azokat az eseményeket, melyeket komoly média-érdeklődés kísér, és melynek részleteit a nyilvánosság megismerheti, követőkre találhatnak. Az internet biztosította gyors híráramlás időszakában ennek eshetőségét külön mérlegelni kell, még az első média-megjelenés tervezése előtt.

 Mit tenne, ha ...	Válasz
fenyegető telefonhívást kapna vállalkozása, melyben a telefonáló közölné, hogy egyik terméküket <i>Clostridium botulinum</i> spórákkal szennyezte be?	tervezett intézkedések: _____ _____ _____ _____ tervezett kommunikáció: _____ _____ _____ _____
a helyi ellenőrző hatóság ellenőrzést tartana vállalkozásában, miután a cég nevével fémjelzett egyik prémium minőségű termékről kiderülne, hogy silány minőségű, összetétele nem felel meg a jelölésnek?	tervezett intézkedések: _____ _____ _____ _____ tervezett kommunikáció: _____ _____ _____ _____
a cég egyik termékében azonosítatlan emberi testrészt (pl. kisujjat <sup>18</sup> ) találna egy fogyasztó és erről a helyi média munkatársa riportot készítené?	tervezett intézkedések: _____ _____ _____ _____ tervezett kommunikáció: _____ _____ _____ _____

<sup>17</sup> Loren Coleman (2004): The Copycat Effect: How the Media and Popular Culture Trigger the Mayhem in Tomorrow's Headlines, New York: Paraview Pocket-Simon and Schuster, ISBN 0-7434-8223-9

<sup>18</sup> Megtörtént eset alapján.

## 5. Összegzés

Napjainkban az élelmiszerek feldolgozása és értékesítése nagyipari méreteket ölt, ennek gyengeségeit kihasználva könnyen válhat természetes kémiai és biológiai szennyezések, vagy esetenként szándékos, mesterségesen előállított szennyezőanyagok közvetítőjévé. Az élelmiszer-vállalkozások talán minden korábbinál sebezhetőbbek, melyeket az élelmiszer-lánc mezőgazdaságon, szállításon, élelmiszer feldolgozáson, elosztáson és értékesítésen keresztül terjedő komplexitása tesz különösen veszélyeztetetté. Egy felelőtlen, gátlástalan személy vagy csoport hosszú időre tönkretelheti egy egész ország adott termékének nemzetközi piacát, jó hírét, károsíthatja felelősen viselkedő versenytársai hírnevét is.

**Az élelmiszerellátás és az élelmiszerek biztonsága alapvető stratégiai kérdés a társadalom számára.** Mindazok, akik ezt veszélyeztetik, a társadalom létét, gazdasági alapját és a fogyasztók egészségét teszik kockára és ezen felül bűncselekményt követnek el. Éppen ezért minden lehetséges és ésszerű intézkedést

meg kell tenni az élelmiszerlánc védelme és a szándékos károkozás megelőzése érdekében.

**A megelőzés a védelem első és legfontosabb eleme.** A megfelelő elővigyázatosság összekapcsolva egy erős felügyelettel és adekvát válaszadási készséggel, a veszélyhelyzetek felismerésének és kezelésének leghatékonyabb módját eredményezi.

A felkészülésben az élelmiszer-vállalkozásoknak kiemelt szerepe van. Belső minőségbiztosítási, élelmiszer-biztonsági rendszerük kialakítása, működtetése során az ésszerűség határain belül számításba kell venniük a szándékos szennyezésből adódó kockázat és a védekezés lehetőségeit is. **Bízunk abban, hogy jelen tájékoztató kiadványunkkal – melynek célja a nemzetközi irodalmakban publikált tapasztalatok, gyakorlatok magyar nyelvű összegzése, közzététele – hozzájárulhatunk ennek megvalósításához.** Meggyőződésünk, hogy a tudatos felkészülés és odafigyelés sok kellemetlenségtől, felesleges többletkiadástól óvhatja meg a vállalkozásokat.

## 6. Felhasznált irodalom

- Centres for Disease Control and Prevention, 2000, Biological and chemical terrorism: strategic plan for preparedness and response – recommendations of the CDC strategic planning workgroup, *Morbidity and Mortality Weekly Report*, 2000, 49, 1–14.
- DiGiovanni, C., 2003, Community Reaction to Bioterrorism: Prospective Study of Simulated Outbreak, *Emerging Infectious Diseases*, Vol. 9, No. 6., 708–712.  
[www.cdc.gov/ncidod/EID/vol9no6/02-0769.htm](http://www.cdc.gov/ncidod/EID/vol9no6/02-0769.htm)
- Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition. Guidance for industry, food producers, processors, transporters and retailers: food security preventive measures guidance, 2007,  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm>
- Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition. Guidance for industry, importers and filers: food security preventive measures guidance, 2007,  
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm078978.htm>
- Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition, CARVER+Shock Software Tool,  
<http://www.fda.gov/Food/InternationalActivities/ucm172583.htm>
- Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition, ALERT,  
<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/ALERT/default.htm>
- Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition, FIRST,  
<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Training/ucm135038.htm>
- Szeitzné Szabó M., Cseh J., Ficzer I., Hámos A., 2009, Együtt az élelmiszer(lánc)-terrorizmus ellen, 2009. január 27. szemináriumi előadás, Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
- Szeitzné Szabó M. (szerk.), 2009. Nemzeti Válságkezelési Terv, Intézkedési és kommunikációs terv élelmiszer- és takarmánybiztonsági válság kezeléséhez, Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
- WHO, 2002, Terrorist Threats to Foods, Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems, *Food Safety Issues* ISBN 92 4 154584 4, Geneva, Switzerland; revised 2008.



# 7. Mellékletek

## 7.1. Gyorsriasztási rendszerek

**ADNS** (Animal Diseases Network System): Állati betegségek tájékoztató rendszere, bejelentés köteles járvány – 24 óra, információcsere.

<http://ec.europa.eu/idabc/en/document/2255/5926>

**ECURIE** (European Community Urgent Radiological Information Exchange): Radiológiai vész-helyzet esetén történik értesítése.

<http://rem.jrc.ec.europa.eu/40.html>

**EUROPHYT** (European Network of Plant Health Information): Növény-egészségügyi hálózat, növényeket károsító szervezetek feltartóztatása.

<http://ec.europa.eu/idabc/da/document/2267/5926>

**EWRS** (Early Warning Response System): Fertőző humán betegségek járványügyi felügyelete és ellenőrzése (influenza, szalmonellózis stb.). Hazai kapcsolattartó: EüM, Egészségpolitikai Főosztály.

<https://ewrs.ecdc.europa.eu/>

**HEDIS** (Health Emergencies and Diseases Information System): Betegségek figyelése, járványokra való gyors reagálás (madárinfluenza, BSE).

<http://hedis.jrc.it/>

**INFOSAN Emergency** (International Food Safety Authorities Network): Nemzetközi élelmiszer-biztonsági hatóságok hálózata, kapcsolódási és nemzeti koordinációs pontok 168 országban. Természetes, véletlenszerű és szándékos élelmiszer szennyezés, járványok, terrorfenyegetés esetén értesítendő. Hazai kapcsolattartó: Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal.

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/)

**RAS-BICHAT** (Rapid Alert System for Biological and Chemical Attacks and Threats): Biológiai és vegyi támadás esetén.

<https://webgate.ec.europa.eu/ras-bichat/>

**RAPEX** (Rapid Alert System for Non-food Consumer Products): Veszélyes fogyasztási cikkek-ről történik jelentés. Hazai kapcsolattartó: Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság.

[http://ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/consumers/safety/rapex/index_en.htm)

**RASFF** (Rapid Alert System on Food and Feed): Élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó gyors veszélyjelző rendszer az Európai Unióban. Információ a fogyasztó egészségét (közvetlenül vagy közvetve) veszélyeztető élelmiszerről, takarmányról. Haladéktalan jelentési (értesítési) kötelezettség van a tagállamok részéről. Hazai kapcsolattartó MÉBiH.

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

**TRACES** (Trade Control and Expert System): Élőállatok, szaporítóanyag és állati hulladékok szállítása (tagállamok között, export, import).

<http://www.traces-cbt.net/en/index.html>

## 7.2. Jogszabályok

- Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszer-jog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 1996. évi XXXVII. törvény a polgári védelemről
- 1999. évi LXXIV. törvény a katasztrófák elleni védekezés irányításáról, szervezetéről és a veszélyes anyagokkal kapcsolatos súlyos balesetek elleni védekezésről
- 179/1999. (XII. 10.) Korm. rendelet a katasztrófák elleni védekezés irányításáról, szervezetéről és a veszélyes anyagokkal kapcsolatos súlyos balesetek elleni védekezésről szóló 1999. évi LXXIV. törvény végrehajtásáról
- 42/2001 (VI.15) FVM rendelet a földművelési és vidékfejlesztési miniszter alá tartozó szervezetek katasztrófák elleni védekezésének irányításáról és feladatairól
- 1978. évi IV. törvény a Büntető Törvénykönyvről
- 1999. évi LXIX. törvény a szabálysértésekről
- 62/2003. (X. 27.) ESZCSM rendelet az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról

### 7.3. Fenyegető hívások kezelése<sup>19</sup>

Arra az esetre, hogy vállalkozásához fenyegető tartalmú telefonhívások is érkezhettek, az alkalmazottakat is fel kell készíteni. Ilyen esetben a nyugalom megőrzésének igen fontos szerepe van. A telefonáló személyt meg kell próbálni beszéltetni és minél több, alábbiakban felsorolt kérdésre választ kapni.

Mit tett? .....

Hol tette ezt? .....

Mikor tette? .....

Milyen termékek érintettek? .....

Mit tett a termékekkel? .....

Hány csomag érintett? .....

Hol vannak ezek? .....

Hogyan tudjuk azonosítani a veszélyt? .....

Mi a célja a tétivel? .....

Ki ön? .....

Mit akar üzeni tétivel? .....

Mi az oka tétének? .....

Hogyan tudjuk felvenni önnel a kapcsolatot? .....

Hívás dátuma: .....

Hívás időpontja: .....

Hívást fogadó aláírása: .....

**FONTOS! Ne terelje érzelmi síkra a beszélgetést!**

Fenyegető tartalmú hívások kezelése							
férfi <input type="checkbox"/>		nő <input type="checkbox"/>					
helyi hívás <input type="checkbox"/>		távolsági hívás <input type="checkbox"/>					
Telefonáló hangjának leírása	hangos		halk		magas		mély
	gyors		lassú		eltorzult		világos
Beszéd leírása	dadogó		orrhang		selypítő		ittas
	nyugodt		izgatott		tagolt		dühös
Módor leírása	ingerült		irracionális		műveletlen		vidám
	Volt-e a telefonálónak akcentusa?		igen <input type="checkbox"/> nem <input type="checkbox"/>				
Háttérzaj(ok) leírása:							
Egyéb észrevételek:							

<sup>19</sup> Dogg C. (2005): Crisis Management in the Food and Drinks Industry – A practical approach, Springer Science+Business Media Inc., 2. kiadás



## 7.5. Válsághelyzeti teendők<sup>20</sup>

### Riasztás

- Fogyasztói panasz
- Média hír, megkeresés
- „Copy cut” panaszok<sup>21</sup>
- Hatósági ellenőrzés
- Zsarolás, szélsőséges akció



### Kezdeti teendők

- Válságkezelői csoport összehívása
- Események, intézkedések naplózása
- Válságkezelésben érintett partnerek riasztása (tanácsadó cég, biztosító, jogi képviselő)
  - Tények gyűjtése: okozhat-e súlyos egészségi kockázatot a veszély?
- Cselekvési tervről döntés: termék-visszahívások, érintett tételek elkülönítése elosztást megelőzően
  - Döntés gyártás leállításáról, egység bezárásáról, ellenőrzésről
- Csökkenthető-e a veszteség a visszahívott termékek alternatív felhasználásával?
  - Szükséges-e a hatóság vagy rendőrség bevonása?
- Média és fogyasztói megkeresések fogadási csatornájának kijelölése



### Második szakasz

- Gyanús tétel elosztásának meghatározása (elosztási lista)
- Sajtóközlemény és Kérdezz-felelek tervezet, háttéranyagok elkészítése
- Értékesítési és vásárlókapcsolati munkatársak felkészítését célzó anyag előkészítése
  - Vállalati honlap-közlemény előkészítése
  - Termék-visszahívási hirdetés előkészítése
  - Munkatársak tájékoztatásának előkészítése
- Sajtó és TV hirdetések, reklámok visszavonásának megfontolása
- Versenytársak és kereskedelmi szövetségek tájékoztatásának megfontolása
  - Független szakértők bevonásának megfontolása



### Harmadik szakasz

- Válságkezelői csoport ülése és megállapodás intézkedésekről
  - Médianak szánt háttéranyag,
- termék-visszahívási hirdetés, értékesítési és vásárlókapcsolati, valamint egyéb munkatársak felkészítését célzó anyagok elfogadása,
  - döntés a hatóság (ok) bevonásáról stb.
- Média és fogyasztói megkeresések fogadási csatorna kijelölésének megerősítése



### Negyedik szakasz

- Ingyenes fogyasztói „hot-line” aktiválása
- Kereskedelmi partnerek tájékoztatása (beleértve azokat is, akik nem kaptak a gyanús tétel(ek)ből)
  - Média, hatóság és munkatársak tájékoztatása
  - Súlyos esetben részvényesek értesítésének megfontolása
    - Vállalati honlap frissítése
- Média-megjelenések nyomonkövetése és fogyasztói panaszok alakulásának monitorozása
- Internet monitorozása (újságok, folyóiratok online kiadások, fogyasztói közösségi oldalak), esetleg külső vállalkozás bevonásával



### „Talpra állás” szakasza

- Fogyasztói reakciók és észlelések monitorozása
- Bizalom helyreállítása

## 7.6. Sajtóközlemény tartalmi elemei

- ✓ *Mi, hol, mikor, hogyan, mikor, miért történt (tények, hiteles információk)?*
- ✓ *Mely terméke(ke)t érinti (azonosítók)?*
- ✓ *Van-e, várható-e megbetegedés?*
- ✓ *Mi az, amit még nem tudunk?*
- ✓ *Mi az, amit tesszünk, teszünk, ill. tenni szándékozunk (nyomonkövetés, termék-visszahívás stb.)?*
- ✓ *Mit tegyen (tehet) a lakosság (termék-visszavétel, csere stb.)?*
- ✓ *További információk forrása (ha megadható).*
- ✓ *Következő tájékoztatás időpontja (ha megadható).*
- ✓ *Elkötelezettség kinyilvánítása.*

<sup>20</sup> Dogg C. (2005): Crisis Management in the Food and Drinks Industry – A practical approach, Springer Science+Business Media Inc., 2. kiadás

<sup>21</sup> Médiában látott bűnelkövetési vagy egyéb agresszív viselkedési módok pontos másolása.



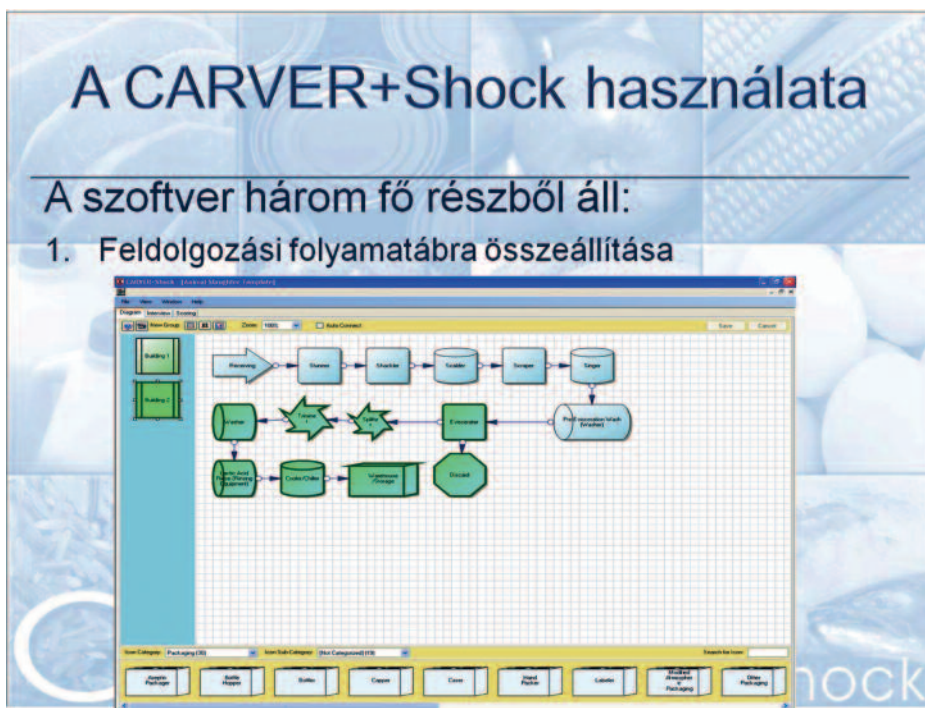
## 7.7. A CARVER+Shock program működése

A program az alábbi szempontok alapján elemzi az egyes technológiai lépéseket:

- Milyen közegészségügyi és gazdasági hatása volna egy terroristámadásnak? (criticality)
- Mennyire hozzáférhető a vállalkozás, mint célpont terroristák számára? (accessibility)
- Mennyire hozhatók helyre a támadás következményei? (recuperability)
- Mennyire könnyen kivitelezhető egy támadás? (vulnerability)
- Milyen hatásokkal kell számolni (pl. termelés kiesés)? (effect)
- Milyen könnyen ismerheti fel a terrorista a célpontot? (recognizability)
- A Shock kifejezés arra utal, hogy a szoftver egy esetleges támadás pszichológiai sokk hatásait is vizsgálja.

Az alábbiakban egy fiktív vágóhídi technológia alapján mutatjuk be a program főbb lépéseit.

- I. Első lépésben el kell készíteni adott vállalkozás tevékenységének folyamatábráját (termékbeszállítástól, feldolgozási tevékenységen keresztül az áruszállításig).

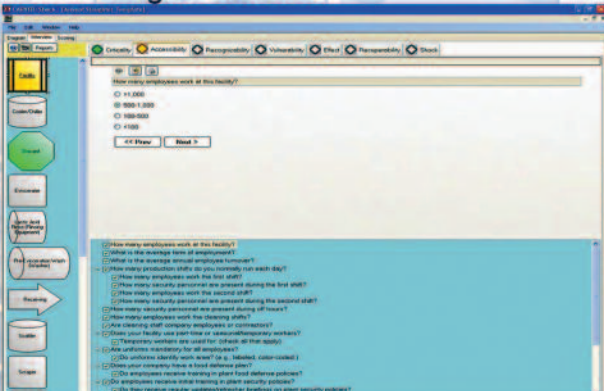


II. Ezt követően a program a beállított folyamatábra egyes részeihez kapcsolódóan, a CARVER+Shock szempontjai alapján kérdéseket tesz fel, melyekre válaszolni kell.

## A CARVER+Shock használata

A szoftver három fő részből áll:

1. Feldolgozási folyamatábra összeállítása
2. Kérdések megválaszolása



The screenshot shows the 'shock' software window. The main area contains a questionnaire with the following questions:

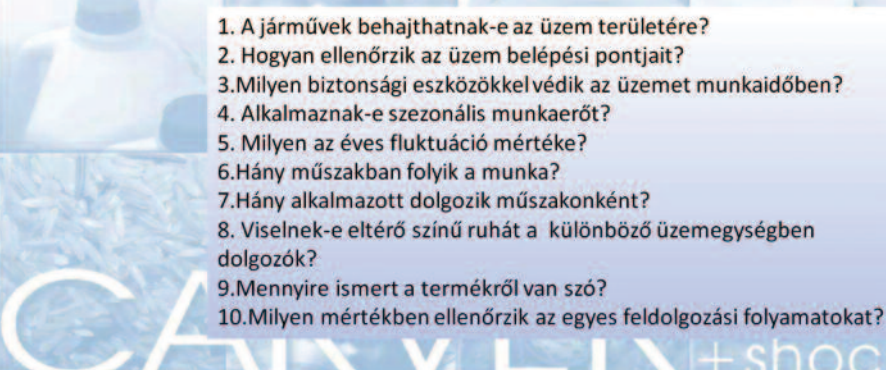
- How many employees work at this facility?
- What is the average level of employment?
- What is the average annual employee turnover?
- How many production shifts do you normally run each day?
- How many employees work the first shift?
- How many security personnel are present during the first shift?
- How many employees work the second shift?
- How many security personnel are present during the second shift?
- How many employees work the cleaning shift?
- Are cleaning staff company employees or contractors?
- Does your facility use part-time or non-unionized workers?
- Temporary workers are used for (check all that apply):
- Are all new necessary for all employees?
- Do uniform identity wear wear? (e.g. lab coat, color-coded)
- Do employees receive training in food defense policies?
- Do employees receive annual training in plant security policies?
- Do they receive regular appropriate training on plant security policies?
- Are employees restricted to high-traffic areas in their normal movement?

## A CARVER+Shock használata

A szoftver három fő részből áll:

1. Feldolgozási folyamatábra összeállítása
2. Kérdések megválaszolása

1. A járművek behajthatnak-e az üzem területére?
2. Hogyan ellenőrzik az üzem belépési pontjait?
3. Milyen biztonsági eszközökkel védik az üzemet munkaidőben?
4. Alkalmaznak-e szezonális munkaeerőt?
5. Milyen az éves fluktuáció mértéke?
6. Hány műszakban folyik a munka?
7. Hány alkalmazott dolgozik műszakonként?
8. Viselnek-e eltérő színű ruhát a különböző üzemegységben dolgozók?
9. Mennyire ismert a termékről van szó?
10. Milyen mértékben ellenőrzik az egyes feldolgozási folyamatokat?



The screenshot shows the 'CARVER+Shock' software window. The main area contains a list of 10 questions related to facility security and employee management.

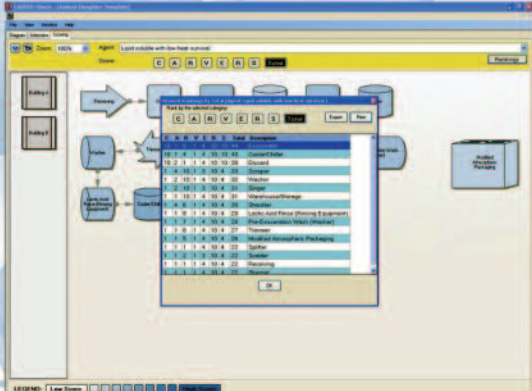


III. Miután megválasztottuk a kérdéseket, a rendszer **kiértékeli** a válaszokat, lépésenként és szempontok (CARVER+S) alapján, és 1-től (legalacsonyabb kitettség) 10-ig (legmagasabb kitettség) értékelve, illetve összesítve meghatározza a vállalkozásnál alkalmazott technológia egyes folyamatainak sebezhetőségi fokát. Az értékelés alapján meghatározható, hogy tevékenységünk mely lépése(i) tekinthetők a legsebezhetőbbnek. A folyamatábrán a kevésbé sérülékeny lépések fehér színnel, a kitettebb tevékenységek kék színnel vannak szemléltetve.

## A CARVER+Shock használata

A szoftver három fő részből áll:

1. Feldolgozási folyamatábra összeállítása
2. Kérdések megválaszolása
3. Kiértékelés

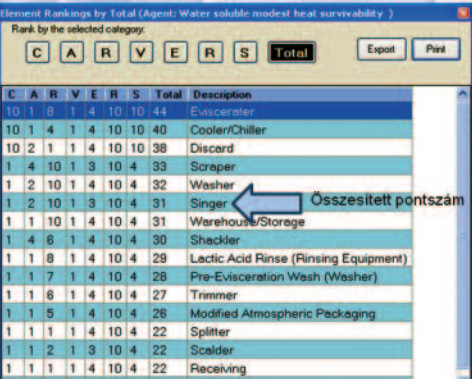


The screenshot shows a software window with a process flow diagram on the left and a data table on the right. The table lists various processes with their CARVER+S scores. The scores are color-coded: white for less vulnerable and blue for more vulnerable processes.

## A CARVER+Shock használata

A szoftver három fő részből áll:

1. Feldolgozási folyamatábra összeállítása
2. Kérdések megválaszolása
3. Kiértékelés



The screenshot shows a table titled "Element Rankings by Total (Agent: Water soluble modest heat survivability)". The table has columns for C, A, R, V, E, R, S, and Total. The rows are sorted by Total score in descending order. Annotations point to the 'Total' column and the 'Description' column.

C	A	R	V	E	R	S	Total	Description
10	1	8	1	4	10	10	44	Eviscerator
10	1	4	1	4	10	10	40	Cooler/Chiller
10	2	1	1	4	10	10	38	Discard
1	4	10	1	3	10	4	33	Scraper
1	2	10	1	4	10	4	32	Washer
1	2	10	1	3	10	4	31	Singer
1	1	10	1	4	10	4	31	Warehouse/Storage
1	4	6	1	4	10	4	30	Shackler
1	1	8	1	4	10	4	29	Lactic Acid Rinse (Rinsing Equipment)
1	1	7	1	4	10	4	28	Pre-Evisceration Wash (Washer)
1	1	6	1	4	10	4	27	Trimmer
1	1	5	1	4	10	4	26	Modified Atmospheric Packaging
1	1	1	1	4	10	4	22	Splitter
1	1	2	1	3	10	4	22	Scaldler
1	1	1	1	4	10	4	22	Receiving
1	1	1	1	4	10	4	22	Stunner



# A CARVER+Shock használata

**Folyamatonkénti részletes becslés eredménye:**

**Score Detail for Agent: Water-salable sweet heat survivability**

**Singer**

The following shows the detailed score for the process (click on the bar to get the mitigation measures):

C	1
A	2
R	10
V	1
E	3
R	10
S	4

The following shows the score detail for each category (max per category = 10):

- Criticality Score = 1
- Accessibility Score = 2
- Recognizability Score = 10
- Vulnerability Score = 1
- Effect Score = 3
- Recusability Score = 10
- Shock Score = 4

**TOTAL SCORE = 21 of 70**

**Mitigation Measures - Criticality**

A node is critical when introduction of threat agents into food at this location would have significant health or economic impact. Other factors that significantly affect Criticality include product traceability and recall policies and procedures.

\* Product traceability is at the pallet level, but limited to distribution centers. Consider establishing procedures to narrow the distribution scope to the retail outlet level. Accurate traceability will decrease the potential scope and effect of a contamination event and decrease product-recall time.

\* Consider establishing product codes. Coding should include a process to match codes with distribution pathways.

Az oszlopokra kattintva helyesbítő tevékenységekre kapunk javaslatokat

# CARVER + shock



## 7.8. ALERT program

In today's world it is important to be **ALERT** to protect your business.

**A**

How do you **ASSURE** that the supplies and ingredients you use are from safe and secure sources?

**L**

How do you **LOOK** after the security of the products and ingredients in your facility?

**E**

What do you know about your **EMPLOYEES** and people coming in and out of your facility?

**R**

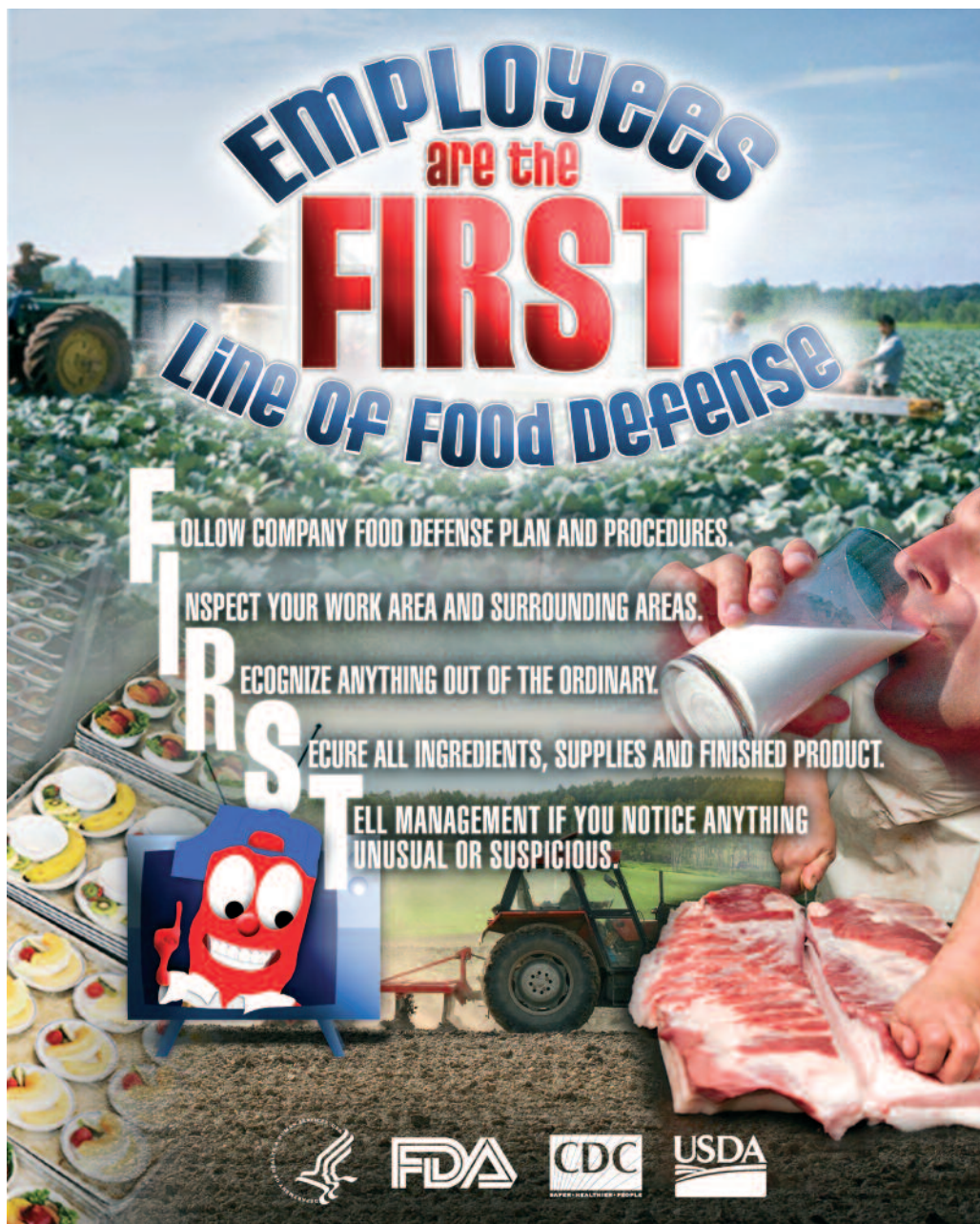
Could you provide **REPORTS** about the security of your products while under your control?

**T**

What do you do and whom do you notify if you have a **THREAT** or issue at your facility, including suspicious behavior?

**Can you answer these questions?**

## 7.9. FIRST program



### 7.10. FONTOS

**F**elügyelni kell az alkalmazottak mozgását és tevékenységeiket.

**O**da kell figyelni a szabálytalankodókra és a gyanús viselkedésre.

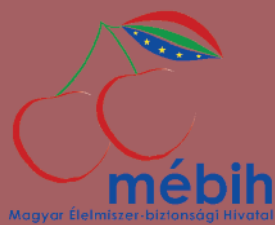
**N**em szabad figyelmen kívül hagyni a legcsekélyebb szabálytalanságot sem.

**T**isztázni kell a biztonságos működés általános ellenőrzési pontjait.

**O**lyan intézkedéseket kell hozni, melyekkel fenntartható a biztonság.

**S**orozatos, rendszeres és dokumentált ellenőrzést kell végezni.





## Elérhetőségeink:

**Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal**

H-1097 Budapest, Gyáli út 2-6.

Tel.: +36 1 368 8815

Fax: +36 1 387 9400

E-mail: [titkarsag@mebih.gov.hu](mailto:titkarsag@mebih.gov.hu)

[www.mebih.hu](http://www.mebih.hu)