

# Szigorodó ellenőrzési rendszerek a minőségbiztosításban

**A hazai minőségbiztosítási piac alakulásában az FMCG-sektorban továbbra is meghatározó szerepe van a kereskedelmi láncok és a nemzetközi piacok elvárásainak. Az összeállításunkban megszólaló vállalatok arról számolnak be, hogy az elmúlt években megkezdődött változások tovább folytatódnak, jelentős kihívások elé állítva a piac szereplőit.**

**A**z SGS Hungária Kft. szakemberei szerint szinte minden iparágban növekszik a hatékony és iparág-specifikus minőségi rendszerek működtetésének kényszere.

– Egyre gyakoribb, hogy a minőségbiztosítási rendszer kiépítését maga a tulajdonos kezdeményezi, mert egy ilyen átszervezés és a minőség előtérbe helyezése segíthet javítani a piaci pozíciót, és természetesen a jövedelmezőségen is – mondja Bóza Balázs, az SGS Hungária Kft. CRS üzletágvezetője.

A WESSLING Hungary Kft.-nél a szolgáltatások zömében laboratóriumi vizsgálatokból és mérnöki irodai tevékenységből állnak, ezért úgy vélik, hogy a szakmailag jól felkészült, független, akkreditált laboratóriumok hatékonyan támogathatják a piaci szereplők sikeres tevékenységét.

– Ehhez természetesen arra van szükség, hogy az érdekelt szervezetek a tőlük elvárható módon szigorú önellenőrzési rendszereket működtessenek (mikrobiológiai, kémiai, fizikai, érzékszervi vizsgálatokhoz szükséges mintavételek stb. megrendelése) – avat be dr. Szigeti Tamás János, a WESSLING Hungary Kft. üzletfejlesztési igazgatója.

A Bureau Veritas Magyarország Kft.-nél azon a véleményen vannak, hogy a minőségszemlélet a nemzetközi vállalatok jelenlétének köszönhetően évek óta erősödik, de a megbízhatóságra és kiválóságra való törekvés külső elvárások híján mégsem jellemző. Az élelmiszer-előállítók számára a minőségbiztosítás és annak tanúsítása elengedhetetlen, feltétele a nagy kereskedelmi láncokhoz való bejutásnak.

– A kereskedelmi vállalkozások esetén ki-  
sebb a piaci nyomás, az erőforrásokat ért-  
hető módon akkor érdemes a minőség-  
biztosítási rendszer fejlesztésére, tanúsít-  
tatására fordítani, ha ez kézzelfogható piaci  
előnyt, illetve EU-s vagy állami forrásokhoz



**Laczko György**  
szénior üzletfejlesztő  
Bureau Veritas Magyarország

való hozzájárulást tesz lehetővé. Még ekkor is fontos kérdés, hogy az így megszerzett üzlet révén kigazdálkodható-e a rendszer kiépítéséhez és fenntartásához szükséges erőforrás-szükséglet – állapítja meg Laczko György, a Bureau Veritas Magyarország Kft. szenior üzletfejlesztője.

Az élelmiszer-kereskedőknek a növekvő munkaerőhiány miatt egyre nagyobb terhet jelent az élelmiszer nyomon követése, az allergének nyilvántartása. Jelenleg a nyomon követést az üzletekben, papír alapon oldják meg. A Bizerba úgy gondolja, hogy 2017-ben az adatok digitalizációjának mai szintjén nem ez a megfelelő megoldás. Ezért a vállalat a jelenlegi papír alapú megoldás helyett elektronikus, a mérlegeken futtatható, a nyomon követés adatait digitálisan tárolni képes megoldást kínál.

– Ezzel a módszerrel a kereskedők időt takaríthatnak meg, továbbá biztosak lehetnek benne, hogy az adatok nem vesznek el, nem rongálódnak meg, és így minden esetben eleget tudnak tenni a törvényi követelményeknek – fejti ki Tóth Pál, a Bizerba Mérleg Hungária Kft. értékesítési vezetője.

## Jelentős változások előtt áll a szektor

Laczko György arra hívja fel a figyelmet, hogy a minőségirányítási és a környezetirányítási szabványváltás kifejezetten aktu-



A laboratóriumi szolgáltatások akkreditált státusz nélkül alig érvényesülnek a piacon

ális. 2018. szeptember 15-ig kevesebb, mint egy év áll rendelkezésre a tanúsítások új ISO 9001:2015 és ISO 14001:2015 szabványok szerint való átállítására. A Nemzetközi Akkreditációs Fórum legfrissebb döntése értelmében pedig 2018. március 15-től már csak az új szabványok szerint végezhető minőség- és környezetirányítási audit. Hozzáteszi: az élelmiszeripari termék- és rendszertanúsításokban szintén mozgolódás tapasztalható: az új FSSC 22000 szabvány már megjelent, alkalmazása 2018. január 1-jétől kötelező, a BRC és az IFS élelmiszer-biztonsági szabvány új verziója 2018 második felében várható.

– Mérettől és tevékenységtől függetlenül tavaly áprilisban minden szervezetre vonatkozó adatvédelmi kötelezettség jelent meg EU GDPR (General Data Protection Regulation) néven. Az EU állampolgárai személyi adatainak védelmét biztosító szabályok alkalmazása minden szervezet számára kötelező 2018. május 25-től. Az EU Bizottsága folyamatosan dolgozik az EU területén érvényesíthető élelmiszerlánc- és környezetbiztonsági előírások finomításán. Ahogyan a vizsgáló technikák fejlődnek (egyre szelektívabb és érzékenyebb műszerek, módszerek kerülnek forgalomba), mind több és több nem kívánt szennyező vagy fertőző anyag jelenlétének vizsgálatára van és lesz szükség – tudjuk meg dr. Szigeti Tamás Jánostól.

Bóza Balázs elmondása szerint az élelmiszeripar tekintetében az utóbbi időben több élelmiszerkönyvi változás is volt, amelyek a termékek összetételére vonatkozóan fogalmaznak meg új követel-

ményrendszert. Nagy változás továbbá, hogy 2018. január 1-jétől hatályba lép az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről szóló 28/2017. (V. 30.) FM-rendelet, amely az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódóan az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomon követhetőséggel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatban fogalmaz meg új, most már kötelezően alkalmazandó követelményeket.

### Sokasodó egyedi fogyasztói igények

A minőségbiztosítás legfontosabb elemei a beszállítók minősítése, illetve a beszállított alapanyagok és késztermékek rendszeres ellenőrzése. Ezek a területeken a piaci mozgásoknak és történéseknek megfelelően folyamatosan merülnek fel újabb és újabb igények.

– Az élelmiszer-biztonsági elvárások mellett erősödnek az egyedi fogyasztói igényekre fókuszáló elvárások, mint például az allergénmenedzsment, vallási követelmények (Halal, Koscher), fenntarthatósági szabványok (UTZ, RSPO), illetve a vevők által támasztott etikai követelményeknek való megfelelés is egyre inkább előtérbe kerül – fejti ki az SGS Hungária Kft. CRS üzletágvezetője.

Dr. Szigeti Tamás János szerint a legfontosabb elvárások a gyorsaság, a hitelesség és az elfogadható árszínvonal. A laboratóriumi szolgáltatások akkreditált státusz nélkül alig érvényesülnek a piacon. A gyártásban az ISO, IFS, BRC, a laboratóriumi munkában az MSZ ISO/IEC 17025:2005 sz. szabvány szerinti akkreditált státusz megléte alapkövetelmény.

Mindemellett sokat számít az ügyfélorientált, rugalmas hozzáállás, a megfelelő tájékoztatás, a szaktanácsadás, a jogi segítség és a komplex ügyintézés is.

– Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/679 rendelete alapján megjelent EU GDPR szabály hatással lehet a tanúsítási szolgáltatások piacára, mert a rendelet ösztönzi az adatvédelmi tanúsítási mechanizmusok kialakítását, igénybevételét – fűzi hozzá Laczkó György.

### Kiemelt ügy az eredetiségigazolás

Az SGS Hungária Kft. szolgáltatásai közül továbbra is igen népszerűek a GFSI tanúsítások (IFS, BRC, FSSC stb.), az integrált tanúsítási megoldásai és az oktatások.

– Az élelmiszer-hamisítás a második legnagyobb illegális üzlet a kábítószer-keres-

kedelem után az EU-ban. Az SGS kiemelt ügyként kezeli az élelmiszer-hamisítással, az eredetiségigazolással, a nyomon követhetőséggel és a biztonsággal összefüggő területeket, hiszen az alkalmazott minőségirányítási és élelmiszer-biztonsági rendszerek hozzájárulnak a minőségi élelmiszerek előállításához. Az élelmiszerek biztonságossága és minősége viszont kizárólag auditokkal és laboratóriumi vizsgálatokkal mérhető egzakt módon. Ennek megfelelően törekszünk az új vizsgálati módszerek és tanúsítási rendszerek bevezetésére – emeli ki Bóza Balázs.

### Középpontban az ügyfél igényei

A WESSLING Hungary Kft. laboratóriuma az FMCG-területen számos új szolgáltatással jelentkezik például a dioxinok, az akrilamid, a peszticidmaradékok vizsgálata vagy az akkreditált mintavétel és szállítás, szaktanácsadás terén.

– Az FMCG-termékek minőségét illetően rendszeresen szervezünk szakmai napokat, szemináriumokat, konferenciákat, többek között az egyik legfontosabb élelmiszer-biztonsági konferenciát, a Hungalimentáriát is. Folyamatosan fejlesztjük szolgáltatási listánkat, rendkívül fontos szá-

munkra az ügyfélközpontúság, az udvarias, baráti hangú ügyintézés és vevőszolgálat – hangsúlyozza dr. Szigeti Tamás János.

### Bővülő szolgáltatási paletta

A Bureau Veritas Magyarország Kft. szabvány- és szabványváltozásokat ismertető tanfolyamai, továbbá a szabványokhoz kapcsolódó belső és vezető auditorképzési segítséget nyújtanak az új szabványkövetelményeknek megfelelő átállási folyamatban. A Bureau Veritas Certification kidolgozta az EU GDPR-követelmények megfeleléséhez alkalmas szabványt, az ehhez kapcsolódó tanúsítási szolgáltatás 2018-ban akkreditált formában is elérhető lesz a Bureau Veritas szolgáltatási palettáján.

– Vállalatunk portfóliójának meghatározó részét képezik az élelmiszeripari termék- és rendszertanúsítások (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, GMP+, HACCP), valamint mezőgazdasági szolgáltatások. Változatlanul érdeklődésre tarthatnak számot a megszokott minőség- és környezetirányítási auditok, nő a munkahelyi egészség és biztonság megőrzésével kapcsolatos ellenőrzések iránti kereslet is – jelzi Laczkó György.

Budai Klára

### Stricter audit systems in quality assurance

According to Balázs Bóza, business manager – CRS of SGS Hungária Kft., it is more and more frequent that a company's owner – in basically all industries – initiates the building of a quality assurance system, because a reorganisation like this can help to improve its market position and profitability. WESSLING Hungary Kft.'s main services are laboratory testing and engineering office work. Business development director Dr Tamás János Szigeti told our magazine that well-prepared, independent and accredited laboratories can contribute to the market success of companies.

Bureau Veritas Magyarország Kft. is of the opinion that thanks to the presence of multinational companies in the Hungarian market, a quality-conscious attitude is becoming more important for food manufacturers. Senior business developer György Laczkó explained that quality assurance and certification are essential to have for food companies if they wish to become the suppliers of major retail chains. Pál Tóth, sales manager of Bizerba Mérleg Hungária Kft. told that the company already offers scales which are capable of storing food product tracking data digitally. By using these, retailers can save time and they can be sure that data don't get lost or damaged.

Mr Laczkó called attention to the fact that the switch in quality and environmental management standards will take

effect on 15 September 2018. Companies have less than a year to have ISO 9001:2015 and ISO 14001:2015 audits performed. As for the food industry, the new FSSC 22000 standard is already out and its requirements are valid as of 1 January 2018. Dr Szigeti mentioned that the European Union's new General Data Protection Regulation (GDPR) was published last April and it becomes mandatory from 25 May 2018. The European Commission is continuously working on fine-tuning the food chain and environmental safety regulations in the EU. Mr Bóza added that on 1 January 2018 decree 28/2017. (V. 30.) of the Ministry of Agriculture enters into force – the decree regulates the self-audit systems operated by food manufacturers.

One of the most important elements of quality assurance is certifying suppliers and regularly checking the ingredients and ready-made products supplied. Those expectations are also strengthening, which focus on special consumer needs such as the management of allergens, religion-related requirements (halal, kosher), sustainability standards (UTZ, RSPO), etc. Laboratory services hardly have a chance to stay in the market if they aren't accredited. In manufacturing the ISO, IFS and BRC standards, in laboratory testing the MSZ ISO/IEC 17025:2005 accreditation are essential to have.

Popular SGS Hungária Kft. services in-

clude GFSI certifications (IFS, BRC, FSSC, etc.), integrated certification solutions and training programmes. Mr Bóza underlined that food adulteration is the second biggest illegal business in the EU behind selling drugs. For SGS identifying food fraud and verifying the authenticity of food products is one of the most important tasks. They keep adopting the latest testing methods and certification systems in order to be able to perform these tasks the most efficiently.

WESSLING Hungary Kft.'s laboratory offers several new services in the field of FMCG, it is enough to mention testing for dioxins, acrylamide and pesticides, accredited sampling and transportation, counselling, etc. They also regularly organise trade days, seminars and conferences, including one of the most important food safety conferences, Hungalimentaria. Bureau Veritas Magyarország Kft.'s standard-themed courses and auditor trainings help food companies in complying with the new standard requirements. Bureau Veritas Certification developed the standard for meeting the GDPR requirements; the related certification services will be available in an accredited form from 2018. System certifications (IFS, BRC, ISO 22000, FSSC 22000, GMP+, HACCP) and services targeting agri-businesses can also be found in the company's portfolio. //

# A nektárok fogyasztása növekedett a legnagyobb ütemben

**A gyümölcslevek fogyasztása, amely a csúcsidőhöz képest 35%-kal csökkent, az elmúlt három évben összességében szintén növekedett, de nem egyforma mértékben. A szegmensen belül a dzsúszok forgalma stagnált, a nektárok növekedése elérte a 30%-ot, a gyümölcsitalok piaca közel 7%-kal nőtt 2016-ban.**

**A** 100% gyümölcslétartalmú gyümölcslevek (dzsúszok) egy főre eső fogyasztása 4 liter/fő/év, a nektároké 1,2 liter/fő/év, a gyümölcsitaloké pedig 20 liter/fő/év volt 2016-ban. Összességében a gyümölcslevek az alkoholmentes italok forgalmának 11%-át teszik ki.

– Gyümölcslevek esetében jelentős az export. A három kategóriából a 100%-os gyümölcslevek mintegy 50%-a kerül kivitelre. A nektárok esetében a hazai/export aránya 40-60%. A gyümölcsitaloknak viszont mintegy 98%-a belföldön kerül forgalomba – jelzi Bikfalvi Istvánné, a Magyar Ásványvíz, Gyümölcslé és Üdítőital Szövetség titkára.

## Csökkenő cukortartalom, emelkedő nyersanyagárak

Az elmúlt években ennek a termékkörnek az előállítását is nagymértékben befolyásolta az Európai Unión belül megindult cukorcsökkentési kezdeményezés, de nem egyforma mértékben a három kategória esetében. A 100%-os gyümölcslevek cukortartalma kizárólag a gyümölcsből származik, hozzáadott cukrot nem tartalmaz. A nektárok tartalmaznak ugyan hozzáadott cukrot az ízhatás eléréséhez, de éppen a funkciójuknál fogva ezeknél a termékek-nél nem nagyon lehet cukorcsökkentéssel módosítani a receptúrát.

A gyümölcslevek közül a gyümölcsitalok tartalmazzák a legtöbb hozzáadott cukrot. Ezeknek a termékeknek az esetében a gyártók már az EU-javaslat előtt is számos intézkedést tettek: csökkentették termékeik cukor/energiatartalmát, növelték termékeik gyümölcslétartalmát, illetve növelték a portfólión belül a csökkentett kalóriatartalmú, illetve kalóriamentes termékeiknek arányát. Mindezek eredményeként a gyümölcsitalok átlagos cukor/kalóriatartalma 2017. évre szintén csökkent, illetve a portfólión belül a csökkentett kalóriatartalmú és kalóriamentes termékek aránya közel 10%-kal nőtt.

– A gyümölcslevek gyártására kedvezőtlen hatással volt, és gondot okozott az elmúlt években egyes alapanyagok világpiaci árának drasztikus növekedése. Először a citrusfélék, majd az almasűrítmény ára



emelkedett jelentős mértékben, ami kihatással volt a késztermékek fogyasztói árára is – emeli ki Bikfalvi Istvánné.

## Vezet a narancsíz

Hazánkban a gyümölcslevek gyártását négy nagy- és több közepes és kisvállalat végzi. A forgalom 90%-át a négy nagyvállalat termelése teszi ki.

A 100%-os gyümölcslevek közül legnépszerűbb a narancs, azután az alma, paradicsom, multivitamin, vegyes hazai és trópusi gyümölcsök. A nektárok közül az őszibarack forgalma a legnagyobb, azután a narancs, a multivitamin és a különböző hazai és trópusi vegyes gyümölcs-termékek. A gyümölcsitalok közül az őszibarack, alma, narancs és a vegyes hazai és trópusi gyümölcsök a sorrend.

– Az innovációt ebben a kategóriában is a csökkentett cukor/kalóriatartalmú, illetve kalóriamentes termékek fejlesztése határozza meg – hangsúlyozza a szövetség titkára.

A gyümölcslevek fogyasztásával kapcsolatban – a szénsavas üdítőitalokhoz hasonlóan – az ágazat kihívása, feladata az, hogy elfogadtassa a fogyasztókkal a csökkentett kalóriatartalmú, illetve kalóriamentes termékeit, és eloszlassa a fogyasztók körében meglévő tévhitet, és megfeleljen az Európai Unió elvárásainak.

Budai Klára



**2018-tól a csomagolóanyag-gyártóknak, a nyomdákknak és az élelmiszeripari cégeknek is sokkal szigorúbb, a hatóságok által komolyan ellenőrzött kockázatbecslésre kell felkészüniük.**

## Mit kínál laboratóriumunk?

### Kioldódásvizsgálatok:

- Teljes kioldódás
- Specifikus kioldódás: monomerek, adalékanyagok, szennyezőanyagok kioldódása (antioxidánsok, lágyítók, nehézfémek, primer aromás aminok, formaldehid)
- Érzékszervi vizsgálatok
- Nehézfém tartalom meghatározása
- Mikrobiológiai vizsgálatok
- Tanácsadás a hatályos jogszabályoknak való megfeleléshez szükséges vizsgálatok kiválasztásához

További információkért látogasson el honlapunkra:

[WWW.WESSLING.HU](http://WWW.WESSLING.HU)

## Nectar consumption grew the fastest

In 2016 the per capita consumption of 100-percent fruit juices was 4 litres/year, nectar consumption was at 1.2 litres and annual fruit drink consumption was 20 litres per person – these three categories represented 11 percent of non-alcoholic drink consumption. About 50 percent of 100-percent fruit juices and 60 percent of nectars made in Hungary go to export; 98 percent of fruit drinks are sold in the domestic market – informed Istvánné Bikfalvi, secretary of the Hun-

garian Mineral Water, Fruit Juice and Soft Drink Association.

From the three product types fruit drinks contain the most added sugar. The sugar in 100-percent fruit juices only comes from the fruit processed, while some sugar is added when nectars are made, in order to make products tastier. Thanks to the efforts of manufacturers, by 2017 the average sugar/calorie content of fruit drinks reduced and the proportion of low- or zero-calorie

products grew by almost 10 percent. Four large and several medium-sized companies are producing fruit juice in Hungary – 90 percent of sales are realised by the four key players. Among 100-percent fruit juices orange is the most popular flavour, followed by apple and tomato. From nectars the peach flavour is the best seller, followed by orange and multivitamin. Shoppers buy peach fruit drinks in the largest quantity, then come apple and orange. //

BUSINESS  
2x  
Superbrands  
16/17

# Trade

# magazin

A NAPI FOGYASZTÁSI CIKKEK PIACÁRÓL  
ÜZLETI DÖNTÉSHOZÓK RÉSZÉRE

ABOUT THE MARKET OF FMCG PRODUCTS  
FOR RETAIL AND HORECA DECISION MAKERS

A Sirha Budapest kiállítás (2018. február 7–9.) hivatalos lapja

**Kiemelt témánk**  
Sirha Budapest 2018

**Melléklet**  
Magyar Termék

**Reflektorban**  
Business Days 3–4. nap

**Horeca**  
Sirha Budapest 2018

## Termékpályák szolgálatában

Daróczi László ügyvezető,  
Agrármarketing Centrum

*cikkünk a 29. oldalon*

AM  
AGRÁRMARKETING CENTRUM



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

