**Az élelmiszerhamisítás megelőzésének öt lépése**

1. **Térképezze fel a beszállítói hálózatát, az élelmiszerek azonosságának megőrzése szempontjából gyűjtsön termék alapú információkat a beszállítóktól. Készítsen beszállítói folyamatábrát.**

**Kérdések:**

* mire van szüksége az élelmiszer előállításához pl. alapanyagokra, adalékanyagokra, csomagolásra, szállításra,
* kik a közvetlen beszállítók és ki az, aki őket látja el?
* cseréli-e a beszállítókat?
* milyen országokból érkeznek be a fontosabb anyagok és mit tud róluk? pl. földrajzi, politikai vonatkozások,
* melyek a vállalkozás kritikus forrásai?
* mi adja meg a terméknek és az adalékanyagoknak a hozzáadott értékét?
* milyen specifikus anyagokra van szüksége? pl. földrajzi árujelzővel ellátott, fair trade, biotermék,
* milyen kritériumok szerint vásárolja a termékeket? pl. szín, bel tartalom szerint,
* figyelembe veszi-e a termék szezonalitását?

**Javaslatok:**

* használja ki a vállalkozáson belül és kívül rendelkezésre álló szakértelmet,(pl. kereskedelmi kamarák), hogy segítsenek a szükséges információk beszerzésében,
* készítse el a fontosabb termékek folyamatábráját, pl. azokat, amelyek kritikusak a vállalkozás számára,
* gyűjtse be a szükséges információkat a beszállítóktól, elsősorban a kockázatot jelentőktől, pl. felmérő kérdőív vagy audit segítségével,

1. **Azonosítsa a befolyásoló tényezőket, lehetőségeket és kockázatokat, amelyek hozzásegítik a beszállítók élelmiszerhamisítással kapcsolatos lehetőségeinek és kockázatának megértéséhez.**

**Kérdések:**

* a beszerzett termékek között van-e olyan termék, amelyik kockázatot jelent?
* volt-e változás a vállalkozását érintő termékekben, folyamatokban vagy a beszállítói láncban?
* a beszállítók auditálltak vagy minősítettek?
* melyek a vállalkozás piaci megjelenésének és hírnévének kockázatai?
* van-e lehetőség hogy a folyamatokat másképpen végezzék (kik lehetnek a potenciális érdekeltek az élelmiszerhamisításban?)
* lehet-e azonosítani az adalékanyagokat, folyamatokat vagy a beszállítói hálózatot érintő kockázatokat?
* melyek a saját termelési folyamat kockázatai?

**Javaslatok:**

* bizonyosodjon meg, hogy ismeri a beszállítói hálózatát befolyásoló kockázatokat (pl. gazdasági, szezonális tényezők),
* azonosítsa a hamisítás célját szolgáló forrásokat,
* gondoljon a fontosabb anyagokra, és hogy az elmúlt időszakban volt-e velük termékazonossági probléma,
* készítsen szcenáriókat, pl. bizonyos termékek nem érhetők el vagy helyettesíteni kell azokat,
* az azonosított kockázatokra gyűjtsön információkat a beszállítóktól, beleértve a beszállítói helyesbítő tevékenységeket,
* folyamatosan felügyelje a beszállítói láncban jelentkező kockázatokat pl. gazdasági, környezeti tényezők

1. **Mérje fel és rangsorolja az előbbi két lépésben találtakat. Elemezze, hogy a vállalkozás hogyan tudja kezelni az élelmiszerek azonosságával járó kockázatokat, használja ki a lehetőségeket az élelmiszerhamisítás esélyeinek csökkentésére.**

**Kérdések**:

* melyek a legnagyobb kockázatok és kik a beszállítók?
* beszállítók szerint rangsorolta-e a kockázatokat? pl. beszállítói lánc típusa, közvetlen vagy közvetett beszállítók, kihelyezett beszerzés,
* mennyire ismeri a beszállítóit? pl. mióta ismeri őket és milyenek a tapasztalatai?
* hogyan ismerheti őket meg jobban? pl. partnerség kialakítása, beszállítói adatlap kitöltése,
* van-e teljes rálátása a beszállítói rendszerre?

**Javaslatok**:

* biztosítsa a megfelelő kapcsolatot a beszállítói és technikai csoport között, hogy azonosítani és felügyelni tudják a fontosabb kockázatokat és az élelmiszerhamisítás potenciális lehetőségeit,
* bizonyosodjon meg, hogy a beszállítói minősítést és audit rendszert arra is használja, hogy kezelje a potenciális kockázatokat,
* a kockázatok felmérésében vegye igénybe a rendelkezésre álló információs forrásokat pl. a kereskedelmi kamarákat,
* készítsen kockázatkezelési mátrixot, amely segít a prioritások meghatározásában (pl. jogszabályi változások, kereslet és kínálat közötti eltérések, élelmiszerhamisítási esetek, a beszállítók rugalmassága,
* mi fontos a vállalkozásnak?
* bizonyosodjon meg, hogy ismeri, amit megvásárol, rendelkezik a termék specifikációkkal, és kézben tartja a felügyeletet,
* a beszállítókat minősítő rendszerében legyen figyelemmel azon beszállítókra, kik harmadik feles beszállítókat vesznek igénybe (kihelyezett beszállítók)

1. **Készítsen tevékenységi tervet, határozza meg azokat a tevékenységeket, amelyek az élelmiszerhamisítással kapcsolatosak és rangsorolja azokat a lehetőségeket, amelyek csökkentik a kockázatokat.**

**Kérdések:**

* hogyan csökkenthetők az azonosított kockázatok?
* milyen intézkedésekre van szükség a rangsorolt kockázatok kezelésére?
* kik a felelősek a terv kivitelezésében?
* hogyan szerezhet támogatást a vállalat vezetőségétől a terv kivitelezéséhez és a vállalat stratégiájába való foglalásához?
* hogyan tudja bevonni a beszállítókat?
* melyek a terv kivitelezésének sikertényezői?

**Javaslatok:**

* értékelje a beszállítókat minősítő rendszer hatékonyságát az élelmiszerhamisítás lehetőségeinek csökkentésében és az élelmiszerek azonosságának megőrzését jelentő kockázatok csökkentésében (beleértve a beszállítói kockázatok rangsorolását is),
* vegye figyelembe a termékazonossági teszteket,
* belső kommunikációval közölje a kockázat megelőzés és kezelés lényegét, valamint milyen segítséget vár el a kollegái részéről (a kollegák észrevételei, javaslatai),
* beszélje meg a beszállítókkal az azonosított és rangsorolt kockázatokat, magyarázza meg, hogy mit szeretne elérni,
* bizonyosodjon meg, hogy a vállalat vezetősége javaslatait átvette a stratégiába. Vegyen igénybe külső segítséget, különösen ott, ahol nem rendelkezik azonnali megoldással,

1. **Alkalmazza, kövesse nyomon, vizsgálja felül, közölje a tervbe foglaltakat,**

**Kérdések:**

* mire van szüksége, hogy a beszállítókkal kivitelezze a tervet?
* hogyan tudja mérni és jelenteni a vezetőség fele és a vállalaton belül az előrehaladást?

**Javaslatok:**

* a tevékenységi terv fontosabb elemeit alkalmazza a beszállítói minősítési és audit rendszerében,
* a terv kivitelezésére állítson fel határidőket, ellenőrizze azok betartását,
* bizonyosodjon meg, hogy a terv kivitelezésében résztvevő kollegáknak minden eszköz a rendelkezésére áll, legyen tekintettel a képzési igényekre,
* a kivitelezés átláthatósága érdekében vegye igénybe a külső és belső kommunikációs lehetőségeket,
* vegye figyelembe az élelmiszerhamisítás öt lépésének ciklikusságát, a folyamatos felügyeletet és javítást, az alkalmazkodását a beszállítói rendszer változásaihoz,
* valós idejű adatokat szerezzen be és folyamatosan térképezze a beszállítói hálózat változásait,
* alkalmazza a tanultakat pl. az új termékeknél, folyamatoknál

**Forrás:** Food and Drink Federation (FDF)