



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



ÚTMUTATÓ A SZÁRAZTÉSZTA ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet Magyarország Kht.

2009.

Az Útmutató az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK,
az élelmiszer-higiéniáról szóló (2004. április 29.) rendelete
alapján készült.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

ÚTMUTATÓ A SZÁRAZTÉSZTA ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával a száraztészta előállításban működő vállalkozások és az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége közreműködésével, a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és -Kereskedők Szövetsége és a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával.

Budapest, 2009.

ÚTMUTATÓ A SZÁRAZTÉSZTA ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és -Kereskedők Szövetsége támogatásával készült.

Szerkesztette: Berczeli Attila
(Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht.)

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

| | |
|------------------------|---|
| Baár Csaba | Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht |
| Papp Lászlóné | Páosztortűz Kft. |
| Soós Zoltán | Soós Kft. |
| Südiné Harmati Mariann | Cerbona ZRt. |
| Tóth Judit | Gyermely ZRt. |

Az útmutató tartalmának közzétevése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges.

Az alábbi weboldalakon található „Jó Higiéniai Gyakorlat” Útmutatók tartalmát letölthetik, képernyőjükön megjeleníthetik, kinyomtathatják, de az útmutatók tartalmát, illetve annak részeit kizárólag saját felhasználásra, személyes célra alkalmazhatják, azt nem módosíthatják.

http://www.campden.hu/jo_higieniai_gyakorlat.php,
<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022>,
http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu

A közérdekű adatok kivételével tilos az útmutatók bármely részét kereskedelmi forgalomba hozni, feldolgozva értékesíteni, azok felhasználásával anyagi, erkölcsi, illetve egyéb, anyagiakban nem mérhető bármely jellegű profitot eredményezni.

| | | |
|------|--|----|
| 1. | Bevezetés..... | 5 |
| 1.1 | Hogyan kell használni az útmutatót?..... | 5 |
| 1.2 | Az útmutató alkalmazási területe..... | 5 |
| 2 | Rövid bevezetés a jogszabályokba | 5 |
| 3 | Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján) | 7 |
| 4 | 852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények | 9 |
| 4.1 | II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)..... | 9 |
| 4.2 | II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))..... | 14 |
| 4.3 | II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények) | 17 |
| 4.4 | II melléklet IV. fejezet (Szállítás) | 19 |
| 4.5 | II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) | 20 |
| 4.6 | II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)..... | 24 |
| 4.7 | II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)..... | 26 |
| 4.8 | II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)..... | 28 |
| 4.9 | II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések) | 30 |
| 4.10 | II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)..... | 41 |
| 4.11 | II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)..... | 42 |
| 4.12 | II melléklet XII. fejezet (Képzés) | 43 |
| 5 | Mellékeltek..... | 45 |
| 5.1 | Fogalom meghatározások | 45 |
| 5.2 | Az iparágra jellemző veszélyek | 50 |
| 5.3 | HACCP rendszer és modell..... | 54 |
| 5.4. | Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez..... | 63 |

1. Bevezetés

Jelen útmutató célja, hogy a 2006. január 1-től érvénybe lépett higiéniai rendelet csomaghoz igazodva, az elfogadott ipari gyakorlatra támaszkodva segítséget nyújtson a vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók"-ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a higiéniára és HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását. A rendelet III. fejezetének 7. cikke az útmutatók kidolgozásáról, terjesztéséről és használatáról szól, a 8. cikk tárgyalja a nemzeti útmutatók, míg a 9. cikk a közösségi útmutatók kérdését. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

Az útmutató folyamatosan felülvizsgálatra és szükség szerint módosításra kerül. Az aktualizáláshoz szükséges, az útmutatóval kapcsolatos észrevételeit kérjük, hogy küldje el az alábbi címekre, hogy azt figyelembe vehessük:

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

Az útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozására törekedtünk, de az útmutató természetesen csak a kiadás időpontjában rendelkezésre álló ismereteket és gyakorlatot tükrözi. Ezért a követelmények változása, a tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, módosítását.

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének, valamint a 853/2004/EK rendelet III. melléklete II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását.

A középső oszlopban foglaltuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a „KELL”, vagy „SZÜKSÉGES” kifejezésekkel jeleztünk.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatóan csak ajánlunk. Ezeket a „CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOZ ALKALMAZHATÓ” kifejezésekkel jeleztünk. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítják a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét.

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell. Ahol az ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott „NEM VONATKOZIK” jelzés található.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és -Kereskedők Szövetsége is, de jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie az előírások teljesítéséhez, segít abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek a szükséges fejlesztési koncepció megfogalmazására, kidolgoztatására, szabályozott végrehajtására.

1.2 Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató alkalmazási területe a száraztészta gyártás.

2 Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a főbb jogszabályokat, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozásoknak alkalmazniuk kell, és ugyanakkor tanácsokat is ad ahhoz, hogyan teljesítsék ezeket a követelményeket. A jogszabályoknak való megfelelés kötelező, de az élelmiszeripari vállalkozások nem kötelesek az útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben a higiéniai megfelelést bizonyítottan más módon teljesítik.

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

201/2001. (X. 25.) Korm. Rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

A 178/2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK és a 882/2004/EK rendelet tartalmának rövid összefoglalása:

A Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő.

A fogalom meghatározások nagyon fontosak a HACCP rendszer kialakításhoz szükséges elvek, kifejezések egyértelműsítéséhez / kockázat elemzés, kockázat becslés, veszély, nyomonkövethetőség, stb./, valamint az élelmiszerbiztonság fogalmának tisztázásához. Részletesen megfogalmazza a rendelet a kockázatbecslés, az elővigyázatossági elv, a fogyasztói érdekvédelem kritériumait. Ugyanígy az EU-n belüli és a III. országokkal folytatott élelmiszer-és takarmánykereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszer-és takarmánybiztonság követelményeit. Megfogalmazza az élelmiszer-és takarmány előállítás, feldolgozás és forgalmazás felelősségi kérdéseket és a nyomonkövethetőségre vonatkozó előírásokat.

Meghatározza az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság feladatkörét, a szervezeti felépítését, az egyes szervezeti egységek feladatait / Irányító Testület, ügyvezető igazgató és munkatársai, Tanácsadó Fórum, Tudományos Szakbizottság és Tudományos Panelek/. Meghatározza a működtetésre vonatkozó szabályokat és elveket / függetlenség, átláthatóság, bizalmasság és tájékoztatás/ valamint az egyes feladatok végrehajtására vonatkozó előírásokat / szakvélemények, tudományos és műszaki segítség, sürgősségi riasztó rendszer, stb./, Részletes előírásokat tartalmaz a sürgősségi riasztórendszerrel, a válságkezeléssel és a vészhelyzetek kezelésével kapcsolatban. A jogszabály rendelkezéseket tartalmaz a Hatóság finanszírozásával kapcsolatban is.

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiénéről az élelmiszeripari vállalkozások működésének általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve az épületekre, berendezésekre, felszerelésekre és az eszközökre vonatkozó követelményeket valamint a HACCP alapelvein alapuló önellenőrzési rendszerek bevezetését. A rendelet mellékletei tartalmazzák az általános higiéniai előírásokon kívül a szállításra, hulladékkezelésre, vízellátásra, személyi higiénia, csomagolásra, hőkezelésre és az oktatásra vonatkozó általános előírásokat is.

A berendezések higiéniai alkalmasságát a 2008. évi XLVI. törvény alapján az élelmiszerlánc felügyeleti szerv ellenőrzi.

A HACCP alapú eljárások és a helyes higiéniai gyakorlat alkalmazása együtt alkotják a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet tartalmazza a helyes higiéniai gyakorlat kialakítására vonatkozó szempontokat, amelyeket be kell tartani a fogyasztók védelmének érdekében. A kialakítandó helyes higiéniai gyakorlat célja, hogy olyan, a kockázatokat figyelembe vevő, eljárásbeli tanácsokat adjon, amelyekkel a célok teljesíthetők (pl.: tanácsot ad arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniai szempontból elválasztani inkább időben akkor, ha ez térben nem lehetséges).

Végezetül a joganyaggal kapcsolatosan hangsúlyozni kell azt az általános elvet, hogy a vonatkozó joganyag változásait az élelmiszeripari vállalkozónak magának kell nyomon követnie (hasznos linkek a vonatkozó joganyagról <http://eur-lex.europa.eu/hu/index/htm> , illetve a <http://www.fvm.gov.hu/>).

3 Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)

Az élelmiszeripari vállalkozó alapvető törvényi kötelezettsége és érdeke, hogy a hatályos jogszabályok figyelembevételével biztonságos élelmiszert állítson elő.

A. Az élelmiszeripari vállalkozók feladatai:

1. Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, és elosztás minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek (178/2002/EK rendelet 17. cikk)
2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszeripari vállalkozók általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
 - a. az élelmiszeripari vállalkozók az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét
 - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004/EK rendelet 1. cikk)
3. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt van és megfelel a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004/EK rendelet 3. cikk)
4. Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az 1 bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszeripari vállalkozó alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004/EK rendelet 4. cikk 6. pont)
6. Az élelmiszeripari vállalkozóknak ki kell építenie, be kell vezetnie, és fenn kell tartania állandó eljárásokat vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (852/2004/EK rendelet 5. cikk 1. pont)
7. Az élelmiszeripari vállalkozóknak meg kell felelnie a II melléklet megfelelő intézkedéseinek (azonosítás, a HACCP eljárások céljai, élelmiszer-lánc információ) és a II melléklet előírásainak.

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozóknak minden támogatást megadnak, amely szükséges az illetékes hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
 - a. hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást.
 - b. hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. Az illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfeleléségét az alábbi rendeletek követelményeivel szemben:
 - a. 852/2004/EK Rendelet
 - b. 853/2004/EK Rendelet
3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
 - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat
 - b. az 5-8 cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket

- c. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
4. A jó higiéniai gyakorlat auditnak tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően legalább az alábbi eljárásokat:
- élelmiszer-lánc információ ellenőrzések
 - az épületek és berendezések tervezése és fenntartása
 - a működés előtti, működési és működés utáni higiénia
 - személyi higiénia
 - higiéniai képzés és munkautasítások
 - állati kártevők elleni védelem
 - víz minőség
 - hőmérséklet ellenőrzés
 - az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai
5. A HACCP alapú eljárások auditjának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően alkalmazza ezeket az eljárásokat. Kiemelten fontos, hogy meghatározzák, hogy ezek az eljárások garantálják, a lehető legnagyobb mértékben, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
- a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek
 - a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának
 - nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszeripari vállalkozó a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, az auditnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.

6. A hatósági ellenőrzés során az illetékes ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:
- határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. Az audit támogatására, a hozzáértő hatósági ellenőr végezhet teljesítmény tesztek, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel
 - ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket
 - vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatok céljából, ahol szükséges
 - dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait
8. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
- a lakosság, és ahol alkalmazható az állati egészség kockázatát
 - a folyamatok típusát és teljesítményét
 - az élelmiszertörvénynek való megfelelés korábbi feljegyzéseit

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| 4 852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények | | |
| 4.1 <u>II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</u> | | |
| 4.1.1 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. | Az üzem megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához. | |
| 4.1.2 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete: | Az épületek felépítését úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot az alapanyagok beérkezésétől a végtermék elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon lehessen végezni. A feldolgozatlan alapanyagokat a feldolgozott termékektől elválasztva vezessék, elkerülve az anyagok, a félkész- és a késztermékek mozgatási útvonalainak olyan kereszteződését, amely keresztszennyeződést okozhat. A késztermék szennyeződéstől való védelme, és az útvonal kereszteződések elkerülése érdekében megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a különböző helyiségek kapcsolódásának helyes megválasztására. Megfelelő számú helyiség kell az üzem termelési kapacitásának, jellemzőinek és a késztermék jellemzőinek figyelembevételével, a célnak megfelelő elkülönítéssel, berendezésekkel, a gyártott termékek higiénikus körülményeinek biztosítására. | Az épületek külső környezetét lehetőleg szilárd burkolatú úthálózattal, megfelelő vízelvezetéssel célszerű ellátni. Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét (szükség esetén ajánlott megfelelő védőtávolságot tartani). A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát célszerű rendszeresen felülvizsgálni. |
| a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet | Az üzem és a helyiségek méreteit úgy kell megválasztani, hogy azok a legnagyobb kapacitás mellett is elegendő helyet biztosítsanak a feldolgozó tevékenység és a tárolás megfelelő és higiénikus végrehajtásához, a berendezések | Ajánlott, hogy az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző vázlatos alaprajzzal, amely tartalmazza a feldolgozó berendezések, vonalak elhelyezését, az |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez; | és a mérő - szabályozó eszközök ellenőrzéséhez és karbantartásához, a tisztítási és fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez. | anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát. |
| b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen; | <p>A szennyezett és tiszta övezet (lásd 5. fejezet fogalom meghatározások) szétválasztására előírt általános követelmények mellett, a feldolgozó területtől elkülönített helyiséget kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez, figyelembe véve az esetlegesen eltérő hőmérséklet és páratartalom követelményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fogadó, rakodó tér (lehetőleg fedett) - A nyersanyagok és csomagolóanyagok átvétele, - Nyersanyag raktárak (liszt, tojás- vagy járulékos anyagraktár - Csomagolóanyag raktár - Liszt előkészítő helyiség - Tojás előkészítése,(tojás mosás, fertőtlenítés, öblítés, szárítás helyisége) - Tojáslé előkészítése (tojás törés, tojáslé hűtése, tojáslé előállítás helyisége) - Üzemtér (tésztakészítő , feldolgozó, szárító) - A késztermékek tárolása - kiadása - A hulladékok tárolása - A karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolása, - Mellékhelyiségek, öltözők, étkezők, - Göngyölegtárolás, (ládák, konténerek stb.), | Ahol lehetséges, kerülni ajánlott a páralecsapódást (pl. szigeteléssel vagy megfelelő szellőzéssel). |
| c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és | Az épületet kívülről úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy megelőzzék a szennyeződés és az állati kártevők bejutását. Ennek érdekében tömíteni kell a réseket, tömítetlenségeket, a légbeszívó csomkokat védelemmel kell ellátni. Olyan műszaki feltételeket kell teremteni (pl. légfüggöny, rovarháló), amelyek megakadályozzák a rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, | A falfelületek színezésénél kerülni ajánlott a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását. |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|---|
| | megtelepedését. | |
| d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését. | <p>Figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő anyagok (pl. tojáslé, stb.) megfelelő körülmények között történő tárolására</p> <p>A hűtőtárolókat el kell látni a levegő hőmérsékletének ellenőrzésre szolgáló hőmérővel. A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.</p> <p>A hűtőtárolókban elhelyezett hőmérők nem okozhatnak üvegszennyeződést.</p> | A hűtőtárolók hőmérséklet kijelző berendezéseit ajánlott riasztóval és automatikus hőmérséklet regisztrálással ellátni, ellenkező esetben naponta megfelelő gyakorisággal kézi feljegyzéseket kell vezetni. A kézi feljegyzések gyakorisága olyan legyen, hogy belőlük egyértelmű következtetések legyenek levonhatóak a termék előírt maghőmérsékletére vonatkozóan. A kézi feljegyzések gyakoriságának megfelelőségét a maghőmérséklet és a léghőmérséklet alakulására vonatkozó részletes, dokumentált mérésekkel kell igazolni. |
| 4.1.3 Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik. | | <p>A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.</p> <p>Célszerű olyan feliratok és / vagy közérthető ábrák kifüggesztése, amelyek a WC-használat után kézmosásra szólítanak fel.</p> |
| 4.1.4 Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani. | <p>A kézmosókat (beleértve a feldolgozó üzemi területen lévőket és az illemhelyek előterében lévőket egyaránt) el kell látni hideg-meleg folyóvízzel vagy megfelelő hőmérsékletű előre kevert vízzel, kéztisztítószerrel és higiénikus kézszáritó eszközökkel (egyszer használatos kéztörölközőkkel vagy elektromos kézszáritóval), valamint papír kéztörölköző használata esetén hulladéktárolóval.</p> <p>Kézfertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p> | <p>Ahol lehet, a kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. Emellett, szükség esetén további kézmosók kialakításával biztosítani célszerű, hogy a személyi higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyekről könnyen elérhetőek legyenek a kézmosók.</p> <p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Fajansz kézmosók alkalmazása elfogadható.</p> <p>A kézmosás szabályait a specialitások</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| <p>4.1.5 Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p> | <p>Gondoskodni kell a megfelelő szellőzés kialakításáról és a légáramlás gondos szabályozásáról. Biztosítani kell, hogy a levegőből származó élelmiszerszennyeződés (aerosol, kondenzáció) a lehető legkisebb legyen.</p> <p>A friss levegő vétele mindig a tiszta légtérből történjen, szennyezett légtérből ne szívjunk levegőt a tiszta légtérbe.</p> <p>Gőz vagy nagy mennyiségű nedvesség képződése esetén, természetes vagy mesterséges szellőzést, elszívást kell alkalmazni a kondenzáció megakadályozására, mert az a felületeken penész kialakulásához vezethet. Ha a kondenzáció nem előzhető meg, az érintett felületet rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell.</p> <p>Az elszívó és szellőztető rendszereket, klíma-berendezéseket, ventilátorokat, légszűrővel kell ellátni, és rendszeresen tisztítani kell, és karban kell tartani.</p> <p>A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni állati kártevők behatolása elleni védelmet biztosító hálókkal. Az elszívó rendszerek ventilátorait, szűrőit úgy kell elhelyezni, hogy azok a tisztításhoz hozzáférhetőek legyenek.</p> | <p>figyelembe vételével célszerű kidolgozni.</p> <p>További lehetőségként helyi melegítés vagy a hideg felületek szigetelése is csökkentheti a kondenzációt.</p> <p>Kis üzem termelő területén rovarhálóval ellátott nyitható ablakokkal is biztosítható a termelőterület általános szellőzése.</p> <p>A szívó oldalon ne legyen semmilyen penészes áru, penészes eszköz, szemét. A levegővételi nyílás ne nyíljon mellékhelyiségek, mosdók, mosogatók, vagy a nyersanyag előkészítő terület által szennyezett légtérbe.</p> <p>Helyi pára képződés esetén célszerű elszívó ernyők alkalmazása. Ajánlatos minden jelentősebb helyi pára képző fölé elszívó rendszert telepíteni.</p> <p>Javasolt annak megakadályozása, hogy erre a területre a légáram port, szennyeződést vigyen be.</p> <p>A levegőztető rendszer működése közben észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.</p> <p>Az ellenőrzés főbb szempontjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szivárgások vagy dugulásra utaló jelek, különösen az elágazásoknál, • a szűrőknél lerakódott anyagok eltávolítása, • a szűrők és szűrőkeretek tisztítása és épségének vizsgálata. |
| <p>4.1.6 Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p> | <p>Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.</p> | |
| <p>4.1.7 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p> | <p>Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és nem változtatja meg az élelmiszer színét,</p> | <p>A fényerősséget mindig az adott helyen végzett művelethez célszerű igazítani.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| | <p>és amely lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer-előállítását, a hatékony tisztítást.</p> <p>A világítótesteknek olyan kialakításúaknak kell lenniük, illetve az elhelyezésüket oly módon kell megoldani, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük a szennyeződés, por lerakódásának lehetőségét. Szerkezetükben könnyen tisztíthatóak, vízállóak legyenek és repedésük, törésük esetén ne okozzanak idegen anyagszennyeződést. A világítótesteket törésvédelemmel kell ellátni.</p> | <p>A mesterséges világítás tervezésénél, kialakításánál célszerű kerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.</p> |
| <p>4.1.8 A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p> | <p>A lefolyókat bűzelzárával kell ellátni, hogy megakadályozza a kellemetlen szagok bejutását a termelő területre.</p> <p>A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez.</p> | |
| <p>4.1.9 A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.</p> | <p>A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiénia biztosítani lehessen és elkerüljük az élelmiszer szennyezését. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük.</p> <p>Az öltözőkben minden dolgozó részére 2 részes öltözőszekrényt kell biztosítani az utcai és a munkaruha külön tárolására.</p> | <p>Az öltözőből a feldolgozóhelyre való eljutást lehetőleg úgy kell megoldani, hogy a dolgozók védőruhája, lábbelije ne szennyeződjön be a szabadban.</p> |
| <p>4.1.10 A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p> | <p>A tisztító- és fertőtlenítő-szereket az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített zárt térben kell tárolni. Amennyiben a tisztító és fertőtlenítő szerek tárolása zárt, megjelölt szekrényben történik, úgy ezen szekrény nem helyezhető el olyan helyiségben, ahol élelmiszer előállítását végzik. Kivételt jelent a napi felhasználásra szánt kisebb mennyiségű tisztító és fertőtlenítőszer</p> | <p>A tisztításra és fertőtlenítésre szolgáló eszközök, szerek tárolása történhet zárt, megjelölt szekrényben is.</p> <p>Higiéniai szempontból különböző kockázatú övezetekhez tartozó takarító-eszközöket ajánlott színjelzéssel megkülönböztetni.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| | <p>átmeneti tárolására szánt zárt szekrény, amely abban az esetben helyezhető el az élelmiszer előállító területen, ha megfelelő óvintézkedést tesznek (ilyen óvintézkedés lehet a szekrény rögzítése, az edényzet zárva tartása, a folyékony anyagoknak a szekrény alsó szintjén való tárolása).</p> <p>Tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban vagy feltűnően megjelölt edényben kell tartani.</p> <p>A tisztító és fertőtlenítő eszközöket és anyagokat csak az előírásoknak megfelelően lehet felhasználni és tárolni. A tisztító és fertőtlenítő szerek adagolásához kizárólag erre a célra rendszeresített jelölt mérőeszközöket kell biztosítani.</p> <p>A tisztítószereket, fertőtlenítőszereket, és hasonló anyagokat a felhasználási utasítás szerint kell használni.</p> | <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról ajánlott meggyőződni a felhasználás előtt.</p> |
| <p>4.2 <u>II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))</u></p> | | |
| <p>4.2.1 Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p> | <p>Minden épületszerkezetet, felületet, gépet, berendezést úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy csökkenteni lehessen a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét.</p> <p>A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, és a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembevételével kell kiválasztani.</p> <p>Legyen elegendő hely a berendezések körül a takarításhoz, vagy elmozdítható berendezéseket kell használni.</p> | <p>Kerülni ajánlott a holt terek kialakítását. Száraztésztagyártó üzemben a levegő lisztpor tartalma miatt fokozott veszélyt jelentenek a nehezen tisztítható holt terek, hézagok, üregek, ahol a lisztréteg lerakódhat.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|--|--|
| <p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p> | <p>A padozat készüljön mechanikus erőhatásoknak ellenálló, könnyen tisztítható és a tiszta területeken fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A padozat burkolata legyen repedés- és törésmentes, bevonata hézag-, csúszásmentes. A sérüléseket a lehető leggyorsabban ki kell javítani legalább ideiglenes megoldással.</p> | <p>A padozat anyaga lehet: kerámia, öntött, csiszolt műkö (terazzo), vinyl-, epoxi- -gyanta bevonatú padozatok.</p> <p>A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek és szükség esetén bevonattal ellátottak.</p> <p>Minden helyiségben, ahol csak kis mennyiségű vizet használnak a lefolyók, a padlóösszefolyók alkalmazásától el lehet tekinteni, ha a víz egyéb módon, pl. nedves porszívóval vagy más berendezéssel maradéktalanul eltávolítható.</p> |
| <p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> | <p>A falfelületek legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben, legyenek kopásállóak, könnyen tisztíthatóak és, ahol szükséges, fertőtleníthetőek.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos, poros részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek, haladéktalanul el kell távolítani és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető leggyorsabban ki kell javítani.</p> | <p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott kialakítani.</p> <p>Ha a falperemek, párkányok, beszögellések nem kerülhetők el, ezeket célszerű ferdére kialakítani.</p> <p>A zsákos liszt tárolására szolgáló lisztraktár falait javasolt távtartóval ellátni.</p> |
| <p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára- és penészképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p> | <p>A vezetékeket, szerelvényeket, járdákat úgy kell elhelyezni, hogy ne haladjanak a csomagolatlan élelmiszer, a nyitott felületű élelmiszer-feldolgozó berendezés fölött, mivel azokról szennyeződés, idegen anyag, csepegő víz juthat az élelmiszerbe. Ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a szennyeződés megelőzésére (pl. a termék védelmére burkolat, felfogó tálcák elhelyezése).</p> <p>A mennyezet megfelelő kialakításával, szigetelésével, megfelelő szellőzéssel meg kell akadályozni a páralecsapódást és az ennek következtében fellépő penészképződést, a festék lepattogzását.</p> | <p>A mennyezetet és a magasban elhelyezett vezetékeket, szerelvényeket úgy célszerű kialakítani, és felületüket kiképezni, hogy minimálisra csökkentsék rajtuk a szennyeződés lerakódását, a páralecsapódást, a lepattogzást, a vakolat lepergését.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha ez nem lehetséges, vezeték létrára függeszteni, illetve zárt</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| | | <p>kábelcsatornában vezetni. A burkolatokat úgy ajánlott kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ezek alatt elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre célszerű csökkenteni. Ahol ismételt penészképződés jelentkezik, ott célszerű a felületet penész-gátló festékekkel újra festeni.</p> |
| <p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az ételkészítés ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p> | <p>Az ablakokat és ajtókat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak és megakadályozzák a por és szennyeződés bejutását.</p> | <p>A szabadba nyíló ajtókat az állati kártevők bejutását gátló szerkezettel, gumitömítéssel, vagy kefék záró réteggel, esetleg szalagfüggönyökkel ajánlott ellátni. Kerülendő a polcok használata vízszintes felületek, párkányok kialakítása. Célszerű a befelé lejtő ferde ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>A magasban elhelyezett szellőző ablakokhoz távnyitó szerkezetet célszerű beépíteni. Az ablakokat polikarbonát vagy laminált üveggel ajánlott üvegezni, vagy más átlátszó törhetetlen anyag használata javasolt. További megoldást jelenthet az üveglablakok biztonsági fóliával történő bevonása. A törhető üveg felületekről nyilvántartást ajánlott vezetni, épségüket ellenőrizni, és az esetleges töréseket írásban rögzíteni ajánlott.</p> |
| <p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az ételkészítési vállalkozás</p> | <p>Az ajtók sima, jól tisztítható, mosható, a szennyeződést és a nedvességet nem megkötő anyagból készüljenek, a felület és a fogantyúk legyenek fertőtleníthetőek.</p> | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és | | |
| f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. | A felületek és anyagok, különösen azok, amelyek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülnek, feleljenek meg a kívánt felhasználási célnak, legyenek megfelelően tartósak, tisztíthatók, fertőtleníthetők (álljanak ellen a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak). A tésztafeldolgozó asztalok felülete sima, repedésmentes legyen, keményfából vagy egyéb engedélyezett anyagból készüljön. | Amennyiben lehetséges, a feldolgozó területen kerülendő a fa használata. Azonban a tésztagyártásban több területen nem helyettesíthetők a fa eszközök. A fa eszközök épségét rendszeresen ellenőrizni ajánlott, s a sérült, szilánkos fa felületeket ki kell javítani, vagy az eszközöket ki kell cserélni. |
| 4.2.2 Szükség szerint, a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük. | A takarító és fertőtlenítőkészítőket úgy kell megválasztani és tisztán tartani, fertőtleníteni, hogy ne váljanak szennyeződések forrásává. A személyzeti és szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni. | A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen. Az eltérő kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőkészítőket elkülönítetten tanácsos kezelni és tárolni, és ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni. A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózió ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek. |
| 4.2.3 Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníve kell tartani. | NEM VONATKOZIK | |
| 4.3 <u>II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó</u> | NEM VONATKOZIK | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|---|
| követelmények) | | |
| 4.3.1 A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát. | NEM VONATKOZIK | |
| 4.3.2 Különösen, szükség szerint: | NEM VONATKOZIK | |
| a. megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket); | NEM VONATKOZIK | |
| b. az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő | NEM VONATKOZIK | |
| c. megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez | NEM VONATKOZIK | |
| d. amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen | NEM VONATKOZIK | |
| e. megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani | NEM VONATKOZIK | |
| f. megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására | NEM VONATKOZIK | |
| g. megfelelő intézkedéseknek és/vagy | | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|---|
| eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére | NEM VONATKOZIK | |
| h. az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni. | NEM VONATKOZIK | |
| 4.4 <u>II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u> | | |
| 4.4.1 Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek. | <p>Az élelmiszert a szállítás során jellegének megfelelő módon védeni kell a szennyeződéstől és egyéb károsodástól.</p> <p>A szállítóberendezések, tartályok és/vagy járművek kiválasztásánál figyelembe kell venni, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszer vagy az élelmiszer csomagolására szolgáló eszköz ne szennyeződjön; • a szállítóeszköz hatékony takaríthatósága, és ahol szükséges fertőtlenítése biztosított legyen; • a szállítási folyamatban biztosított legyen a különböző élelmiszerek, valamint az élelmiszer és nem élelmiszer jellegű áruk elkülönítettsége; • a szállítás során biztosított legyen a szennyeződés beleértve a por és a füst bekerülésének megakadályozása; <p>A tészta termékeket csak zárt járművel lehet szállítani.</p> <p>A késztermékek szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza az élelmiszer szennyeződését, és ne alakuljanak ki olyan hőmérsékleti, páratartalmi körülmények, amelyek károsan befolyásolhatják az élelmiszer biztonságát. Az élelmiszer szállítására szánt szállítójárműveket a hatályos jogszabályoknak megfelelően az illetékes hatósággal előzetesen engedélyeztetni kell.</p> | <p>A termékek szállításához konténereket, rekeszeket, fém vagy műanyag ládákat, dobozokat lehet használni.</p> <p>A járművek rakodását lehetőleg fedett helyen tanácsos végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat.</p> <p>Rakodáskor kerülendő, hogy az árut tartalmazó rekeszeket, ládákat közvetlenül a padozatra, talajra helyezték, s azon húzva mozgassák.</p> <p>A szállítóeszközbe való berakodáskor célszerű ellenőrizni, hogy csak teljesen zárt gyűjtőcsomagolású és megfelelő jelző címkével ellátott termékek kerüljenek kiszállításra.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| 4.4.2 A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne | | |
| 4.4.3 Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között. | Tilos az élelmiszert olyan más élelmiszerral vagy nem élelmiszer jellegű termékkel együtt szállítani, ami megváltoztathatja a termék jellegét, vagy mellékízt okoz, kivéve, ha olyan csomagolásban van, ami ezt megakadályozza. | |
| 4.4.4 Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni. | Tartályos szállítójárműveknél ellenőrizni kell a tartály és a töltő- és az ürítő-csonkok épségét és megfelelő zárását, tömítettségét. | |
| 4.4.5 Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében. | Ha a nem élelmiszer jellegű vagy a szennyezett felületű anyag szállítása miatt felléphet az élelmiszer szennyeződésének kockázata, a járművet megfelelően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni kell. | |
| 4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék. | | Az élelmiszerek szennyeződésének megelőzése érdekében a szállítójárműben az egységkratokot tanácsos szorosan egymás mellé tenni, elmozdulás ellen kitámasztásukat megoldani, és azt ellenőrizni. |
| 4.4.7 Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletét tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését | | |
| 4.5 II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó | | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| <u>követelmények)</u> | | |
| 4.5.1 Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba: | | |
| a. hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen | <p>A tisztítási-, fertőtlenítési programokat úgy kell megtervezni és végrehajtani, hogy alkalmazkodjanak a helyhez, technológiához, termékhez és az üzemi környezethez.</p> <p>A részletes takarítási – fertőtlenítési utasítást minden gépre és berendezésre írásban kell rögzíteni, melyet a takarítást végzők számára hozzáférhető helyen kell őrizni. A részleges szétszereléssel tisztítandó gépek esetében részletezni kell a tisztításhoz szükséges szétszerelés módját, lépéseit.</p> <p>A takarítás hatékonyságát rutin ellenőrzési programokkal kell felügyelni, az ellenőrzés eredményét dokumentálni kell.</p> <p>Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p> <p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen tisztítani kell. Ha a felületek elhasználódása, sérülése során olyan helyen képződnek meglazult, leválásra hajlamos anyagok, hogy ezek az élelmiszert szennyezhetik, azokat haladéktalanul el kell távolítani.</p> <p>A tésztakeverő berendezéseket műszakonként vagy más termék gyártására való áttéréskor tisztítani, mosni, fertőtleníteni kell. A dagasztócsészéket és a gépeket, berendezéseket a technológiai folyamatok befejezése után tisztítani, fertőtleníteni kell. Folyamatos üzemelésnél a fertőtlenítést a gép higiéniai minősítése szerinti, illetve az üzem által előre meghatározott olyan gyakorisággal kell</p> | <p>Az üzemnek legyen megfelelő terve az üzemi környezet, a berendezések és szerelvények tisztítására és fertőtlenítésére, amely tartalmazza a gyakoriságot, a módszert, az eszközöket, a tisztító- és fertőtlenítőszerkezeteket, felelősséget, és a felügyeleti és igazolási rendszereket. Ezt a tevékenységet csak megfelelően képzett személyzet végezheti.</p> <p>A takarítás hatékonyságának felügyeletére és igazolására ahol ez ésszerű és megoldható tanácsos a környezetből és az élelmiszerrel érintkező felületekről mikrobiológiai mintát venni.</p> <p>A tisztítási – fertőtlenítési tervet tanácsos rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet ajánlott fordítani a takarítás és a tisztaság szempontjából kritikus területekre, berendezésekre, csővezetékekre és anyagokra.</p> <p>A látható szennyeződéseket ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>A liszt és egyéb porszerű anyagok adagolócsigáit leálláskor ajánlott portalanítani és szárazra törölni.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| | <p>elvégezni, hogy elkerülhető legyen a szennyeződés kockázata. A matricákat minden csere után ki kell mosni és fertőtleníteni. Automata tojáslé adagoló alkalmazása esetén a tojáslé visszaáramlását megfelelő műszaki megoldással meg kell akadályozni.</p> <p>Használat után a tisztító – fertőtlenítő berendezéseket és eszközöket gondosan el kell öblíteni ivóvízzel, kivéve, ha a fent említett szerek használati utasítása az öblítést nélkülözhetővé teszik.</p> <p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenység során a padozaton felhalmozódó hulladékot és szennyeződést legalább a műszak végén, vagy az azt követő takarítási időszakban el kell távolítani.</p> | <p>Az automata tojáslé adagoló rendszert ajánlott legalább naponta kimosatni és fertőtleníteni.</p> <p>A keverő gépeket leállítás után, de naponta legalább egyszer célszerű kitakarítani. A tészta darabokat ajánlott eltávolítani és lekaparni, ezt kövesse a mosás és fertőtlenítés.</p> <p>A korszerűbb, újabb kivitelű berendezések esetében a gyúró- keverő öntisztító csigákat csak nagyobb leálláskor célszerű tisztítani.</p> <p>A matricákat előáztatás után nagynyomású matricamosó berendezésben célszerű kimosni. Ahol nincs erre mód, abban az esetben a matricákat vízben be kell áztatni, s az áztatóvizet naponta cserélni kell.</p> <p>A szárító berendezések külső felületét rendszeresen portalanítani, majd nedves ruhával áttörölni tanácsos.</p> <p>Ahol a szárítók műszaki kialakítása indokolja, a szárítók belsejét havonta legalább egyszer ajánlott kiporszívózni. Az elevátorok, kiömlő nyílások, valamint a terelő lemezek nedves takarítását és fertőtlenítését hetente célszerű elvégezni. A tésztával érintkező részeket, pálcákat szintén hetente ajánlott mosni és fertőtleníteni.</p> <p>A szárító kereteket, tálcák tisztításának, fertőtlenítésének gyakoriságát a takarítási – fertőtlenítési utasításban célszerű rögzíteni.</p> <p>A tészta tároló silók tetejét tanácsos a nagyobb leállások alkalmával szárazon letörölni. A kitároláshoz kapcsolódó szállítószalagokat, kiömlő nyílásokat javasolt a nagyobb leállások alkalmával, illetve egy termelési ciklus befejezésekor mosni, fertőtleníteni.</p> |
| b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, | A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló, korrózióálló, | Ahol lehetséges, előnyt élvez a rozsdamentes |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|--|
| és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen; | <p>nem hajlamos a törésre, repedésre.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p> <p>A berendezések belső világítását biztosító fényforrásokat törés-biztos burkolattal kell ellátni.</p> <p>A kenőanyagok, a gépolajok, a gépszírok használata nem okozhatja a termék szennyeződését. A kenést igénylő olyan szerkezeti elemeknél, ahol a kenőanyag rendeltetésszerű használata közben az élelmiszerral érintkezésbe kerülhet, csak a külön jogszabályban meghatározottak szerint engedélyezett és az engedélyben foglaltaknak megfelelő kenőanyagot szabad használni.</p> | <p>acél alkalmazása.</p> <p>Minden lehetséges módon kerülendő nemcsak az üveg, hanem más potenciálisan veszélyes anyag (pl. porcelán, fa) használatát is. Amennyiben ez nem megvalósítható, úgy nyilvántartást kell vezetni minden, az élelmiszerfeldolgozó területen, vagy csomagolatlan élelmiszert tároló területen fellelhető üvegből vagy egyéb törékeny anyagból) készült tárgyról, felületekről és épségüket rendszeresen ellenőrizni kell. Törés esetén azokat az élelmiszereket, amelyek szennyeződésmentessége nem zárható ki, el kell különíteni, majd meg kell semmisíteni, és a területet ki kell takarítani.</p> |
| c. a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek | <p>A berendezéseket, a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint könnyen szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében. A berendezések karbantartását a berendezések jellege, állapota, igénybevétele figyelembevételével, olyan gyakorisággal és úgy kell végezni, hogy az ne szennyezze az élelmiszert.</p> | <p>A berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő tervet célszerű kialakítani, amely tartalmazza az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, a végrehajtás módját és a felelős megnevezését.</p> |
| d. úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen. | | <p>A berendezéseket úgy javasolt elhelyezni, hogy körülötte legyen elég hely, ami lehetővé teszi a könnyű tisztítást. Ezért vagy a padozathoz szorosan érintkezve javasolt őket elhelyezni, vagy legalább 25 cm magasságban, hogy az alattuk lévő felületeket is lehessen tisztítani. Az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot ajánlott tartani, vagy olyan szorosan javasolt a berendezéseket a falhoz építeni, hogy</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|---|
| | | elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása. A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után célszerű eltávolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva tárolni. Ha ez nem lehetséges, tanácsos gondoskodni tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne váljanak fertőzések kiindulási forrásává. |
| 4.5.2 A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni. | A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a feldolgozási folyamat előírt követelményeinek teljesítésére az előírt hőmérséklet, idő, páratartalom, légsebesség, illetve az előírt sebességű lehűtés, felmelegítés biztosítására. Tegyék lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését A mérőeszközök pontosságát rendszeres kalibrációval kell biztosítani, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek. | Azokon az ellenőrző és mérő berendezéseken, amelyek működése hatással van a termék biztonságára és minőségére, a hitelesített vagy kalibrált állapotot jelölni ajánlott. |
| 4.5.3 Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni. | | |
| 4.6 <u>II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u> | | |
| 4.6.1 Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található. | Az élelmiszeripari vállalkozónak le kell írnia, hogy milyen különböző osztályba sorolt hulladék keletkezik az üzemben, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése, | Minden üzemi hulladékot alkalmas tartályokban kell tartani távol a feldolgozó vonaltól, a termék csomagolásától, kezelésétől és a bejáratoktól. A beltéri hulladéktárolókat tanácsos fedővel ellátni. A hulladékokat megfelelő |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|--|---|
| | <p>kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása). A hulladékgyűjtőnek egyértelműen megkülönböztethetőnek kell lennie. A helyi és gyűjtő tárolókban tartott hulladék típusát (osztályba sorolását) egyértelműen jelölni kell.</p> <p>Rendszereket kell kialakítani a hulladék anyagok összegyűjtésére és eltávolítására. Az élelmiszercsomagoló és -előállító helyeken használt hulladéktárolókat rendszeresen üríteni kell, és a hulladékokat el kell távolítani a helyiségekből.</p> <p>A tojáshulladék eltávolításakor figyelembe kell venni a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírásokról szóló mindenkor hatályos EK rendelet előírásait.</p> | <p>gyakorisággal, de legalább műszakonként egyszer ajánlott a kijelölt hulladék gyűjtőhelyre szállítani.</p> <p>A tojásfeltörés hulladéka döntően tojáshéj és a tojáshéj tömörítése során képződő hulladék tojáslé. Ajánlott a tojáshéj élelmiszerhulladék tömörítése. A hulladékokat javasolt legalább naponta egyszer elszállítani (pl. ha a tartályok megteltek vagy műszakok végén) az üzem területéről oly módon, hogy az ne befolyásolja a gyártás területének higiéniai állapotát.</p> |
| <p>4.6.2 Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p> | <p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló zsákokat, kartondobozokat, tartályokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük a felhasználható alapanyagokat, az étkezési célra nem alkalmas félkész- és késztermékektől, üzemi hulladékoktól, és így megelőzhetjük a tévedésből történő összecserélést.</p> | <p>A szemétygyűjtőket rendszeresen igény szerint, de legalább hetente egyszer ajánlott takarítani és fertőtleníteni.</p> |
| <p>4.6.3 Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p> | <p>A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáló területet jelölni kell, és úgy kell elhelyezni, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává, azaz ajtóktól, nyitható ablakoktól távol kell kialakítani.</p> <p>A hulladéktárolók környezetében az állati kártevők ellen védekezni kell.</p> <p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú</p> | <p>A hulladéktároló helyet megfelelő vízellátással és vízelvezetéssel javasolt ellátni, a falakat, padozatot célszerű moshatóan kialakítani.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| | <p>elszállításáról. Az elszállítást az előírásoknak megfelelően kell végezni.</p> <p>A veszélyes hulladékok forgalmáról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Az állati eredetű hulladékok (nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek) összegyűjtése, kezelése, tárolása és elszállítása során a mindenkor hatályos vonatkozó EU szabályzást kell alkalmazni. Az ilyen hulladék anyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak • összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek • szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell • szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísélnie • fuvarozását, szállítását, vagy fogadását végzőknek nyilvántartásokat kell vezetni (a kereskedelmi okmányokon szerepeljen az elszállítás dátuma, az anyag megnevezése és mennyisége, az anyag származási helye, a fuvarozó neve és címe, a címzett neve és címe) | |
| 4.6.4 Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást. | A hulladékok elszállítását csak felhatalmazott személy végezheti. Amennyiben azt külső vállalkozó végzi, a hulladékok elszállítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően. | |
| 4.7 <u>II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u> | | |
| 4.7.1 a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése | <p>A termelő-feldolgozó üzemek vízellátása csak ivóvíz minőségű vízzel történhet.</p> <p>Minden az élelmiszer-előállításához felhasznált, vagy az</p> | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| <p>megakadályozásának biztosításához szükséges.</p> | <p>élelmiszerrel közvetlen érintkezésbe kerülő víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie. Az ivóvíz minőségi jellemzőit a vonatkozó rendelet előírásai tartalmazzák.</p> <p>Minden nedves területnek nyilvánított feldolgozó-helyiséget el kell látni vezetékkel az előírt hőmérsékletű ivóvízzel.</p> <p>A víztároló tartályokat szükség szerint, a vízhálózatot meghibásodás, javítás után, illetve külön utasításra vagy új hálózati szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni majd öblíteni kell. A víz minőségét rendszeresen, a vonatkozó rendelet szerint vizsgálni kell és minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert fertőtlenítették</p> | <p>A helyes gyakorlat szerint a víz tárolására szolgáló tartályokat javasolt lefedni, és tisztaságukat időközönként ellenőrizni, hogy nem történt-e szennyeződés.</p> |
| <p>b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.</p> | <p>NEM VONATKOZIK</p> | |
| <p>4.7.2 Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p> | <p>A nem ivóvizet szállító rendszereket, amelyeket vészhelyzetek kezelésére, és más élelmiszerhez nem kapcsolódó feladatokhoz használnak, el kell különíteni az ivóvizet szállító rendszerektől, semmilyen kapcsolódási pontjuk, vagy visszafolyási lehetőségük (reflux) nem lehet az ivóvíz rendszerekkel.</p> | <p>Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.</p> |
| <p>4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahaznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p> | | |
| <p>4.7.4 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy</p> | | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|--|--|
| amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják. | | |
| 4.7.5 A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi. | A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani. A gőzfejlesztés folyamatát szabályozni kell, ha a termelt gőz közvetlen érintkezésbe kerül az élelmiszerrel. | |
| 4.7.6 Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve. | NEM VONATKOZIK | |
| 4.8 <u>II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u> | | |
| 4.8.1 Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni. | A személyi higiéniához szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása a vezetés feladata. A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni. Az utasításban rögzíteni kell a termék szennyeződés kockázatának megfelelően a vállalkozás által elvárt védőruha leírását. A dolgozókat belépéskor és program szerint időszakosan higiéniai oktatásban kell részesíteni (lásd még 4.1.2. fejezet). Az élelmiszer-feldolgozó területen mindenkinek (élelmiszerrel foglalkozó személyeknek, és az ilyen területre bármilyen céllal belépő személyeknek, beleértve a látogatókat és karbantartókat is) a vállalat által előírt és biztosított megfelelő védőruhát és haját takaró fejfedőt – hajhálót kell viselnie, amely teljes egészében fedi a haját, és ahol szükséges elő kell írni a szakállvédő használatát is. | A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. Nem javasolt az ujjatlan védőruha alkalmazása. A védőruha a fejfedővel, és ahol szükséges, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő, lehetőleg világos színű és tiszta legyen, bírja a rendszeres mosást – fertőtlenítést. A védőöltözék rendszeres mosásáról, tisztításáról javasolt, hogy a vállalat gondoskodjék. A kéztisztítás hatékonyságát célszerű |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| | <p>Mindenkinek aki élelmiszer-feldolgozó területre lép, vagy élelmiszerrel dolgozik kötelező a rendszeres kézmosás és fertőtlenítés hideg - meleg folyóvízzel.</p> <p>A kézmosás kötelező:</p> <ul style="list-style-type: none"> • munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt, • minden WC használat előtt és után, • takarítás előtt és után, • a fül, orr, száj vagy haj érintése után, • hulladék eltávolítása után, • minden olyan nyers élelmiszer, szennyezett vagy fertőzött alapanyag kezelése, feldolgozása után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy az szennyezi a többi élelmiszert, illetve ahol a kéz szennyeződhetett. <p>A körmöket röviden, tisztán és nem lakkozva kell tartani. Nem szabad műkörmöt, műszempillát viselni. Tilos a köröm, az orr, a fül piszkálása. Az ékszereket és személyes holmikát le kell venni a termelőterületre lépés előtt. Ételt, rágógumit és italt csak az arra kijelölt helyiségben, ebédlőben szabad fogyasztani. Üvegtárgyakat és személyes tárgyakat tilos a termelőterületre bevinni.</p> | szűrőpróbaszerűen ellenőrizni. |
| <p>4.8.2 Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerrel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari</p> | <p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt orvosi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni. Minden új belépő dolgozónak „Eü nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszeripari üzemben való alkalmasságát. A dolgozóknak az orvos által meghatározott gyakorisággal kell ismételt orvosi alkalmassági vizsgálaton részt venni.</p> <p>A munkáltatónak be kell tartania a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló mindenkor hatályos rendelet</p> | <p>A látogatókat és a külső karbantartókat célszerű egészségügyi állapotukról kérdőív segítségével nyilatkoztatni.</p> <p>A sebtapasz lehetőség szerint kék, fémszállal ellátott legyen.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|---|
| vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát | <p>előírásait. Az a munkavállaló, aki nem felel meg a mindenkor hatályos vonatkozó rendelet előírásainak, nem foglalkoztatható, tevékenységet nem folytathat.</p> <p>Betegségek, sérülések: A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, kell lefedni. A kötést rendszeresen cserélni kell. A személyzetet utasítani kell, hogy jelentsék a vezetőknél, ha az alábbi megbetegedéseket és sérüléseket tapasztalja magán, vagy vele együtt élő családtagján (aki által reális veszélye van az ételkészítés, az ételkészítéssel kapcsolatba kerülő felületek, vagy az ételkészítéscsomagoló anyagok fertőződésének): rosszullét, torokgyulladás, láz, hasmenés, hányás, váladékozó szembetegség, fül-, orrfolyás, bőrkiütések, egyéb bőrelváltozások (pl. nyílt sebek, kelések, és fertőzött sebek).</p> <p>Ételkészítés által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az ételkészítés-feldolgozó területre, mind addig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az ételkészítést. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p> | |
| 4.9 <u>II. melléklet IX. fejezet (Az ételkészítéskre alkalmazandó rendelkezések)</u> | | |
| 4.9.1 Az ételkészítési vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőt, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az ételkészítési vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő, vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne | <p>Minden felhasznált nyersanyagra meg kell határozni, hogy jelenthet-e ételkészítésbiztonsági kockázatot a fogyasztó számára. A kockázat mértékét jelentősen befolyásolja, hogy a felhasználásra kerülő anyag milyen feldolgozási műveleteken megy át fogyasztás előtt.</p> <p>Minden nyersanyagra az ételkészítésbiztonság és a törvények, rendeletek betartásával összefüggő követelményeket minőségi előírásban kell rögzíteni.</p> | <p>A minőségi előírásban, ahol szükséges, célszerű megadni a minőségi előírásoknak nem (teljesen) megfelelő minőségű, de még bizonyos feltételekkel felhasználható nyersanyag jellemzőit, illetve az ételkészítési célú felhasználás kizáró tényezőit.</p> <p>A beszállítóktól célszerű ételkészítésbiztonsági garanciákat kérni a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés, illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| <p>emberi fogyasztásra.</p> | <p>A nyersanyagok megfelelőségét átvételkor az előírt módszerek és vizsgálatok segítségével ellenőrizni kell, és el kell látni az azonosítást és nyomon követhetőséget lehetővé tevő jelöléssel és / vagy dokumentációval oly módon, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek ésszerűen alkalmazható pontossággal.</p> <p>A felhasználásra kerülő anyagok beérkezésekor legalább az alábbi szempontok szerint kell a megfelelőséget vizsgálni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az anyag megnevezése, gyártója, • a külső csomagolás tisztasága, • állati kártevőktől való mentesség, • épség, sérülés mentesség, • minőség megőrzési idő, • nettó tömeg • szállítási hőmérséklet, (ha elő van írva). <p>Szárasztésza készítéshez csak a tojásra vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló mindenkor hatályos rendelet előírásainak megfelelő tojások vehetők át.</p> <p>A nem megfelelő, élelmiszeripari célú felhasználásra alkalmatlan anyagokat, lehetőség szerint át sem szabad venni, azonnal vissza kell küldeni a szállítónak. Ha ez nem oldható meg, el kell különíteni, és olyan egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni, amely megakadályozza élelmiszer-előállításra történő felhasználásukat.</p> | <p>ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szermaradvány, mérgező anyagtartalom, mikrobiológiai szennyezettség, stb.) vonatkozóan.</p> <p>A nyersanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott szállítóktól ajánlott vásárolni. A szállítók megfelelőségét, alkalmasságát elő-minták, referenciák, helyszíni felülvizsgálat alapján lehet megállapítani. A kiemelt fontosságú anyagok beszállítóinál helyszíni szemle javasolt annak felülvizsgálatára, hogy az anyagok minden szempontból megfelelnek-e a felhasználási célra.</p> <p>A beszállítók teljesítményét meghatározott időközönként értékelni - minősíteni (beszállítói minősítés) ajánlott, mivel ez az élelmiszer-biztonsági szabályozás fontos eleme.</p> <p>Célszerű a szállítóknak előírni idegen anyag eltávolító eszközök (pl. megfelelő méretű szita, köleválasztó, fémdetektor, stb.) alkalmazását.</p> <p>Az átvétel módszerét és az átvételkor végrehajtandó vizsgálatokat ajánlatos írásban rögzíteni.</p> <p>Minden egyes szállítmánynál ellenőrizni ajánlott a nyersanyag-szállítás, a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját. Tartályos szállítójárműveknél célszerű ellenőrizni a tartály és a töltő- és ürítő csonkok épségét és megfelelő zárását, tömítettségét.</p> <p>A beérkező liszt és a kombinált liszt javítószerek lisztmolytól, lisztbogártól, lisztatkától való mentességét szállítmányonként szemrevételezéssel ellenőrizni ajánlott.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|--|
| <p>4.9.2 A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p> | <p>A nyersanyagok és az összetevők tárolása során olyan módszereket kell alkalmazni, hogy megelőzhető legyen az esetleges allergén hatású anyagokkal történő keresztbeszennyeződés.</p> <p>A hűtést igénylő anyagokat, különös tekintettel az állati eredetű nyersanyagokra (pl. tojás, tojáslé), megfelelő körülmények között kell tárolni, és a tárolótér hőmérsékletét felügyelni és dokumentálni kell.</p> <p>A tojás tárolása 18 °C alatti hőmérsékleten kell történnjen. Ezért, ahol az szükséges hűtést kell biztosítani.</p> <p>A hűtést igénylő tojáslé tárolása során +1°C + 4°C-os hőmérsékletet kell biztosítani.</p> <p>Az eltérő kockázatú alap és nyersanyagokat lehetőség szerint elkülönítetten kell tárolni. A csomagolóanyagokat és az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokat tiszta, száraz körülmények között kell tárolni.</p> <p>A csomagolatlan, félkész és kész élelmiszert, az azokat tartalmazó ládákat, rekeszeket, tálcákat, edényeket, továbbá csomagolóanyagot közvetlenül padozatra helyezni nem szabad.</p> | <p>A nyers- és csomagoló anyagokat lehetőség szerint az élelmiszer feldolgozására használt helyiségeken kívül ajánlott tárolni. A feldolgozó területeken tárolt nyersanyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten célszerű tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra célszerű korlátozni.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet ajánlott fordítani mindazon alapanyagok elkülönített tárolására, amelyek toxintermelésre képes mikrobákat tartalmazhatnak, illetve Salmonella szennyezés forrásai lehetnek.</p> <p>A megfelelő készletforgás elérése érdekében a külső csomagoláson jól láthatóan kell feltüntetni az anyag beérkezésének időpontját, vagy felhasználási idejét.</p> |
| <p>4.9.3 Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> | <p>A nyers- és alapanyagok előkészítésének minden műveletét higiénikus körülmények között kell elvégezni.</p> <p>A felbontott zsákokat, tasakokat, amelyek még felhasználásra kerülő anyagot tartalmaznak, a további használatig vissza kell zárni, vagy a bennük található anyagot fedéllel és jelöléssel ellátott tartályokba, edényekbe áttölteni, hogy megakadályozzák véletlenül történő szennyezésüket a környezetből.</p> <p>Sérült csomagolású nyers- és adalékanyagot nem szabad</p> | <p>A nyersanyagok papírszakokból való közvetlen felhasználását kerülni ajánlott. Ezeket, ahol lehetséges célszerű áttölteni megfelelő edényekbe.</p> <p>A felhasznált anyagok csomagolóanyagaiból az élelmiszerbe kerülő darabok idegenanyag szennyezést okozhatnak, ezért ajánlatos a felhasználásra kerülő anyagokat az élelmiszerfeldolgozó területén kívül, külön helyiségben eltávolítani a csomagolástól és megfelelő</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| | <p>felhasználni.</p> <p>Az anyagok beméréséhez ép, csorbulás-mentes edényeket szabad használni.</p> <p>A felhasznált anyagok átmeneti tárolására, mérésére használt tartályokat, bemérő edényeket rendszeresen tisztítani és épségüket ellenőrizni kell. Az élelmiszer előállítás, csomagolás során használt edényzetet nem szabad a földön tárolni.</p> <p>A friss tojást feltörés előtt külön helyiségben mosni és fertőtleníteni kell. A feltörést külön edény fölé kell végezni. Külön edényt kell biztosítani a már feltört, egészséges tojáslé gyűjtésére, és az esetleges romlott tojás összegyűjtésére. Az összegyűjtött egészséges tojáslevet felhasználás előtt homogenizálni és szűrni kell (részletesen lásd a tojásfeldolgozásra vonatkozó GHP útmutatót).</p> <p>Az allergén hatású anyagokkal történő keresztbeszennyeződés megelőzésére a feldolgozás során megfelelő intézkedéseket kell hozni. Az allergén anyagok kezelését dokumentált utasítás alapján kell végezni és az allergén kockázatok kezelése a HACCP tervek része kell legyen.</p> | <p>anyagból készült törhetetlen, - lehetőség szerint fedéllel ellátott - edényzetbe tölteni, és abban szállítani a feldolgozó helyiségbe.</p> <p>Az anyagok felhasználása előtt a külső csomagolás tisztaságát, épségét szemrevételezéssel ellenőrizni ajánlott.</p> <p>A zsákok felületét kinyitás előtt szükség szerint meg kell tisztítani, a zsineg eltávolítását lehetőség szerint az előkészítő területen kell végezni, és a zsineg darabokat célszerű összegyűjteni.</p> <p>A még fel nem használt csomagolóanyagokat a feldolgozó- és töltő berendezések tisztítása előtt célszerű eltávolítani a helyiségből, vagy javasolt megfelelően lefedni.</p> <p>A tojáslé illetve a tojásporoldat előállítása a felhasználás ütemének megfelelő mennyiségben történjen, az elkészített mennyiség a lehető legrövidebb időn belül kerüljön felhasználásra.</p> <p>Minden olyan felhasznált anyagnál, ahol az</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|--|
| | <p>A szitákat és szűrőket tisztítani, épségüket rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Külön figyelmet kell fordítani a termék biztonságát, minőség-megőrzési idejét befolyásoló összetevők pontos adagolására.</p> <p>SZÁRÍTÁS A téstagyártás fontos művelete a szárítás. A szárítóberendezésben előírt hőmérsékletet és páratartalmat, valamint a szárítási időt termékenként egyedileg kell meg határozni. A szárító klímazónáinak hőmérsékletét, a páratartalmát be kell állítani, rendszeresen ellenőrizni, szükség esetén szabályozni kell.</p> <p>A szárítási folyamatot úgy kell irányítani, hogy a végtermék nedvességtartalma ne legyen több, mint 13% (m/m).</p> <p>A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell és meg kell győződni a berendezések helyes beállításáról, az előírt szárítási paraméterek betartásáról. A tészta szárítása</p> | <p>lehetséges, célszerű az előkészítés műveletei közé szitálási műveletet iktatni a feldolgozó vonalba, illetve a késztermékeket fémdetektorral ellenőrizni.</p> <p>A présgépen a matricák felett szűrőket ajánlott alkalmazni, amelyek részben a matrica védelmét szolgálják, részben a nyers tésztában esetleg előforduló idegenanyag továbbhaladását is megakadályozzák. A matricacsere alkalmával minden esetben ellenőrizni kell a szűrőszita épségét és el kell végezni takarítását.</p> <p>A kimérés és beadagolás pontos végrehajtására célszerű felelős személyt kijelölni, és a tevékenység elvégzését ellenőrző lista segítségével nyomon követni.</p> <p>A szárítási hőmérséklet az alkalmazott technológiától függ. Minél nagyobb a szárítási hőmérséklet, annál kedvezőbb hatása van a késztermék mikrobiológiai állapotára. Minél alacsonyabb a szárítási hőmérséklet, annál nagyobb a mikrobiológiai szennyeződés veszélye. Magasabb nedvességtartalom esetén fokozódik a termék penészesedésének a veszélye, ill. csökken a biztonságos eltarthatósága.</p> <p>A jó gyakorlat szerint a szárítási folyamatot úgy célszerű irányítani, hogy az egymást követő klímazónákban egyenletes legyen a nedvesség-elvonás üteme a tészta teljes keresztmetszetében. Kerülni tanácsos a zónák közötti hirtelen páratartalom- és hőmérsékletváltozásokat, mert ez a tészta külső</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| | <p>során az üzem által meghatározott gyakorisággal rögzíteni kell a szárítás paramétereit.</p> <p>A szárító berendezések belsejét megfelelő tisztasági állapotban kell tartani, mert azokból idegen anyagok (égett termékdarabok) kerülhetnek a termékbe.</p> <p>VISSZADOLGOZÁS: A száraztészta visszadolgozása az elkülönített helyen történő visszaörlés és szitálás után történhet meghatározott arányban. Amennyiben a visszadolgozás nem azonnal történik, a visszaörlendő tészta minőségét meg kell vizsgálni.</p> <p>Csak a szennyeződés-mentes és megfelelő mikrobiológiai állapotú termék használható fel az újra bedolgozáshoz.</p> <p>Az újrafeldolgozásra kerülő anyagokat egyértelmű azonosítást és megkülönböztetést biztosító jelöléssel, és megfelelő fedéllel ellátott vagy letakart edényekben, rekeszekben vagy kocsikban, lezárt zsákokban kell gyűjteni és a feldolgozásig védeni kell a szennyeződéstől.</p> <p>Meg kell határozni az újrafelhasználásra kerülő anyagok, illetve továbbfelhasználásra kerülő előkészített anyagok maximális tárolási idejét és hőmérsékletét. A maradékok időben történő felhasználására megkülönböztetett figyelmet kell fordítani.</p> <p>Az újrafeldolgozásra kerülő anyagok és a hulladékok gyűjtésére szolgáló edényeket, tartályokat jól látható módon meg kell különböztetni egymástól.</p> <p>KÉSZTERMÉKEK RAKTÁROZÁSA: A raktározás körülményeinek olyannak kell lennie, hogy a termékek megőrizték biztonságosságukat és minőségüket.</p> | <p>felületének kérgesedését okozhatja, növekedhet a tészta repedésének veszélye.</p> <p>A késztermék minőségének és jó higiéniai állapotának megőrzésére az átmeneti tárolás során is ajánlott fokozott figyelmet fordítani.</p> <p>A törmelék képződés csökkentés érdekében az átmeneti tárolásra szolgáló silókban megfelelő teherelosztó és csúszdarendszert ajánlott rendszeresíteni.</p> <p>A keletkezett tésztatörmeléket a csomagolás előtt szitálással célszerű a termékből eltávolítani</p> <p>Az újrafeldolgozás módját célszerű utasításban szabályozni.</p> <p>A száraztészta termékek a tárolás teljes időtartama megfelelően száraz körülményeket igényelnek.</p> <p>Az egységpraktokat ajánlott úgy kialakítani, hogy a termék raklapokon való elhelyezkedése a lehető leggazdaságosabb legyen, ami egyúttal</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|--|---|
| <p>4.9.4 Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p> | <p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A kártevők elleni védekezést úgy kell kialakítani, hogy alkalmazkodjon az üzem sajátosságaihoz és azt az üzem környezetére is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó higiénia gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszervállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell</p> | <p>a raklapok stabilitását is biztosítja.</p> <p>Ajánlott, hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amelyekre a védelmi szabályozás vonatkozik. • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> - A megelőzés módszereit; - A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; - A kártevőirtás módszereit. • A kártevőirtást követő takarítás rendjét. • A dokumentálás rendjét. • A szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|---|
| | <p>tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csőkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.). A szabadba nyíló ajtóknak hézagmentesen záródóknak kell lenniük, azok alját és minden egyéb behatolást lehetővé tevő pontot gumitömítéssel, vagy keféss záró réteggel kell ellátni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>Az elektromos rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő búvóhelyek kialakulását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> | <p>beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A nyitott ajtó védelmét gyors zárással, szalagfüggönnyel célszerű megoldani.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részét képezheti a csalétekállomásokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett. A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|---|
| | <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezettek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártevők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> | <p>ajánlott telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.</p> <p>Az irtószertemes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>Az élelmiszer alapanyagokat és termékeket lehetőség szerint az állati kártevők behatolása ellen védelmet nyújtó csomagolásban, zárt tartályokban, silókban ajánlott tárolni legalább 50 cm távolságot tartva a falaktól.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| | <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét. A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsőirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p> | <p>A raktárakban illetve silókban szükség szerint célszerű gázosítással irtást végezni.</p> <p>Ajánlott, hogy az alkalmazott dokumentumok (munkalap, munkaigazolás, jegyzőkönyv, feljegyzés, stb.), célszerűen tartalmazzák mind a rendszeres ellenőrzések, mind a rendkívüli kezelések jellemző adatait, mint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tevékenység megnevezését, - annak helyét, - idejét, - módszerét, - az alkalmazott irtószer megnevezését, - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|--|
| | | <p>hatékonyság javítására.</p> <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p> |
| <p>4.9.5 Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyekben kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgező anyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p> | | |
| <p>4.9.6 Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p> | NEM VONATKOZIK | |
| <p>4.9.7 Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni,</p> | | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|--|--|
| <p>hogyan az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgezőanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgezőanyagok képződésének kockázatát.</p> | NEM VONATKOZIK | |
| <p>4.9.8 A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.</p> | | |
| <p>4.10 <u>II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u></p> | | |
| <p>4.10.1 Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.</p> | <p>A termék csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét.</p> <p>Élelmiszer csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni. Az élelmiszeripari</p> | <p>A jó gyakorlat szerint a gyűjtőcsomagoláshoz is lehetőleg új karton kerüljön felhasználásra. A gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet.</p> <p>A csomagolóanyag, fólia rendelkezzen kellő szilárdsággal ahhoz, hogy a tárolás és kereskedelmi forgalmazás teljes időszaka alatt megőrizze fizikai sértetlenségét a mechanikai hatásokkal szemben és védje a terméket.</p> <p>A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, azok idegenanyag veszélyt okozhatnak.</p> <p>A késztermékek tárolása ép, tisztántartott zsákokban, bélelt karton dobozokban,</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|---|---|---|
| | <p>vállalkozó rendelkezzen a beszállító által adott igazolással – nyilatkozattal vagy megfelelő tanúsítvánnyal a csomagolóanyagok élelmiszeripari felhasználhatóságának igazolására.</p> <p>A gyűjtőcsomagoláson alkalmazott jelölésnek meg kell felelni a hatályos jogszabályi előírásoknak, biztosítva a termék azonosítását és nyomon-követését.</p> | speciálisan kialakított silókban, konténerekben, rekeszekben történhet. |
| 4.10.2 Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve. | A termékkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagokat lefedve, illetve zártan, a külső burkolatukban, rendes, tiszta körülmények között kell tárolni. | A gyártási területről visszakerülő, felhasználásra nem került csomagolóanyagot is ajánlott lefedni, és száraz, tiszta körülmények között tárolni közvetlen fénytől védve, ha lehet szabályozott környezetben. |
| 4.10.3 Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról. | A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, a hegesztési varrat megfelelő szilárdságára és folytonosságára, melyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni. | A csomagolás során ajánlott ügyelni arra, hogy termék ne kerüljön a hegesztési varratba. A zárás során a csomagolóanyagba zárt levegőt egy kialakított perforációval lehet eltávolítani. |
| 4.10.4 Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. | | |
| 4.11 <u>II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u> | | |
| A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba: | NEM VONATKOZIK | |
| 4.11.1 bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak: | NEM VONATKOZIK | |
| <p>a) meghatározott ideig meghatározott szintre kell emelnie a kezelt termék minden részének hőmérsékletét és</p> <p>b) a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.</p> | NEM VONATKOZIK | |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|--|--|
| 4.11.2 Annak biztosítása érdekében, hogy az alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszeripari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket (különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is. | NEM VONATKOZIK | |
| 4.11.3 Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás). | NEM VONATKOZIK | |
| 4.12 <u>II melléklet XII. fejezet (Képzés)</u> | | |
| Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről: | | |
| 4.12.1 az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiéniaira vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék; | <p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük. Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről tanúbizonyságot kell tenniük. A vállalat feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges képzések biztosítása. A képzésnek tartalmaznia kell az élelmiszerral kapcsolatos higiéniai alapelveket.</p> <p>Minden vállalatnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően. Az oktatási módszereket és képzési programokat rendszeresen felül kell vizsgálni.</p> <p>Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki élelmiszer-előállításban részt vehet, rendelkezzen alapvető ismeretekkel a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes</p> | <p>A higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>A képzési módszereket és programokat célszerű felújítani és felfrissíteni az új információk alapján, és a termelési folyamat módosításai után. Szükség szerint tanácsos kiegészítő képzéssel biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> |

| Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai | A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások | A rendelet követelményein túlmutató ajánlások |
|--|---|---|
| | <p>következményeiről. Speciális képzéseket kell tartani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a takarítást - fertőtlenítést végző személyek és a felügyeleket végző személyek számára, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit, • a karbantartást végző személyek számára, hogy ismerjék tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket. <p>Az oktatások eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p> | <p>Az oktatásokat tervezetten, írásos program szerint célszerű végrehajtani, és azok elvégzéséről, a vizsgák eredményeiről ajánlott nyilvántartást vezetni.</p> |
| <p>4.12.2 az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p> | <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p> <p>A képzésnek ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, allergén, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, a veszélyek a gyártási folyamatban történő előfordulási helyére, és arra, hogy miként kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p> | |
| <p>4.12.3 betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p> | | |

5 Mellékeltek

5.1 Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az útmutatóban használt kifejezések meghatározását. A meghatározások nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a higiéniai rendeletcsomagból, egy részét a 178/2002/EK rendeletből és az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXX XII. törvényből vettük át, néhányat pedig ezen útmutató keretében definiáltunk.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 sz. irányelv szerinti fogalmak

Szabályoz (kontrol): megtesz minden szükséges intézkedést a HACCP - tervben megállapított követelményeknek való megfelelés biztosítására és fenntartására.

Szabályozás (kontrol): az az állapot, melyben a helyes eljárásokat követik és betartják a követelményeket.

Szabályzó intézkedés: bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.

Helyesbítő tevékenység: bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell megtenni, ha a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését vagy elvesztését jelzi.

Kritikus Szabályozási Pont (CCP): olyan lépés, amikor szabályozást lehet alkalmazni a lényeges élelmiszer-biztonsági veszélyek megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

Kritikus határérték: olyan előírás, amely elválasztja az elfogadhatóságot a nem elfogadhatóságtól.

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

Folyamatábra: valamely meghatározott élelmiszer előállításához vagy feldolgozásához használt lépések vagy műveletek sorrendjének módszeres ábrázolása.

HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

HACCP terv: a HACCP -alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja, hogy biztosítsa az élelmiszerlánc figyelembe vett részében az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.

Veszély: az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.

Veszélyelemzés: a veszélyekről és a jelenlétükhöz vezető körülményekről való információgyűjtés és értékelés folyamata annak eldöntésére, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából, mely tényezők *jelentősek*, és ezért ezekkel kell foglalkozni a HACCP - tervben.

Felügyelet: a megfigyelések vagy a mérések tervezett sorozatának végzésére irányuló tevékenység, annak megállapítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll-e.

Lépés: az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig.

Érvényesítés (validálás): bizonyítékok gyűjtése arra vonatkozóan, hogy a HACCP -terv elemei hatékonyak.

Igazolás (verifikálás): a felügyelettől eltérő módszerek, eljárások, vizsgálatok és más értékelések alkalmazása, a HACCP -tervnek való megfelelés megállapítására.

178/2002/EK rendelet szerinti fogalmak:

Élelmiszer: minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

Élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy non-profit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat;

Élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért;

Kiskereskedelem: élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztó központokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket;

Forgalomba hozatal: élelmiszer vagy takarmány készen tartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját;

Kockázat: egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége;

kockázatelemzés: egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból;

kockázatértékelés: egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése;

kockázatkezelés: egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat;

kockázati kommunikáció: a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkről és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról;

Nyomon követhetőség: lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában

Végző fogyasztó: egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert;

2003. évi LXXXII törvény szerinti fogalmak:

Élelmiszer-előállítás: a feldolgozott élelmiszer előállítása érdekében történő tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, tárolási és szállítási műveletek összessége vagy ezek részműveletei.

Fogyasztó: az élelmiszer végső fogyasztója, valamint az élelmiszert tevékenységéhez felhasználó élelmiszer-vállalkozó.

852/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:

Élelmiszer-higiéniá (higiéniá): azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek;

Alaptermékek: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;

Létesítmény: az élelmiszeripari vállalkozás bármely egysége;

Hatáskörrel rendelkező hatóság: egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti központi hatóság ezt a hatáskört átruházta; adott esetben ide tartozik valamely harmadik ország megfelelő hatósága is;

Ivóvíz: az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz;

Egyedi csomagolás: az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály;

Gyűjtőcsomagolás: egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály

Légmentesen zárt tárolótartály: veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és szánt tárolótartály;

Feldolgozás: az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját;

Feldolgozatlan termékek: olyan élelmiszerek, amelyek nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek;

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.

853/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:

Tojás: tenyésztett madarak héjas tojása – kivéve a törött, a keltetett vagy a főtt tojást –, amely közvetlen emberi fogyasztásra vagy tojástermékek előállítására alkalmas;

Tojáslé: a tojás feldolgozatlan tartalma a héj eltávolítása után;

Repedt tojás: sérült héjú, de ép héjhártyájú tojás;

Csomagolóközpont: olyan létesítmény, ahol a tojásokat minőség és tömeg szerint osztályozzák;

Tojástermékek: feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak;

1907/90/EGK rendelet szerinti fogalmak:

Törött tojás : olyan tojás, amelynek mind a héja, mind pedig a héjhártyája a törés jeleit mutatja, és ezért tartalma külső szennyeződéseknek van kitéve;

Begyűjtő : olyan személy, akit a hatóságok feljogosítottak arra, hogy a termelőktől összegyűjtse és elszállítsa a tojást: a) csomagolóközpontba, b) a kizárólag csomagolóközpontként elismert nagykereskedők részére értékesítő piacra, c) az ipar számára;

Épületen belüli övezeti szétválasztás fogalma jelen útmutató szerint:**Tiszta övezet**

A száraztészta előállító üzemekben a beérkező anyagok (liszt, vagy járulékos anyagok, továbbá a csomagoló anyagok) raktározása és előkészítése, a száraztészta feldolgozás üzemi területei és a késztermékek raktározása és kiadása a „tiszta övezeten” belül, de elkülönített helyiségekben történik. A tiszta övezeten belül fokozottan védeni kell a feldolgozás üzemi területeit és a késztermékek raktározási területeit.

Szennyes övezet:

- Amennyiben a beérkező anyagok a felhasználás előtt még további tisztítást, mosást, fertőtlenítést igényelnek, úgy ezeket a „szennyes” övezetben kell tárolni és tisztítani, pl. a felhasználás előtt még fertőtlenítendő tojás átvételére – tárolására szolgáló helyiség, a tojás fertőtlenítése – előkészítése (tojás mosás, fertőtlenítés, öblítés, szárítás helyisége), valamint a hulladék tárolás.

Megjegyzés: amennyiben üzem a tészta előállításához saját maga fertőtlenített tojást is előállít a szennyes övezetben, úgy a fertőtlenített tojás visszaszennyeződését meg kell akadályozni (lehetőség szerint a légáramlat irányításával, a fertőtlenítés időbeli elkülönítésével és takarítással).

Egyéb, jelen útmutató szerinti fogalmak:

Adalékanyagok : Minden olyan természetes vagy mesterséges anyag, - tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem - amelyet élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak, alapanyagként nem használnak, hanem az élelmiszerhez az előkészítés, a kezelés, a feldolgozás, a csomagolás, a szállítás, vagy a tárolás folyamán adnak hozzá abból a célból, hogy a termék érzékszervi, kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságait kedvezően befolyásolja. Hozzáadása azt eredményezheti, hogy önmaga vagy származéka az élelmiszer összetevőjévé válik. (Az ÉT szerint)

Alapanyagok : a liszt és a víz

Felhasználható anyagok (MÉ 2-85 szerint) :

Gabonaőrlemények

Tojás

Víz

Ízesítő és dúsító anyagok

Konyhasó

Adalékanyagok

FIFO : Az angol „First in first out” kifejezés rövidítése, amely olyan raktári árukezelési rendet jelöl, amelynél a tételeket a betárolás sorrendjében adják ki és használják fel.

Ízesítő és dúsító anyagok : A termék dúsítására, ízesítésére, a tészta technológiai tulajdonságának befolyásolására szolgáló anyagok.

Dúsító anyagok:

- a tojás, tojáslé, tojáspor,
- szója, szójaliszt, szójaizolátum,
- kukoricaliszt,
- tej, tejtermékek,

Ízesítőanyagok:

- pl. paraj, paradicsom, fűszerek.

Nyersanyag : Élelmiszer előállítására alkalmas növény-, állati-, - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű termék, illetve termék, valamint az ivóvíz és az ásványvíz.

Jelen útmutatóban a nyersanyagok gyűjtőfogalmat használjuk az alap-, segéd és járulékos anyagok közös megnevezésére.

Szárítészta : Gabonafélék őrleményeiből vízzel, tojással vagy anélkül, esetleg egyéb anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított készítmények, amelyek különböző formában, főzésre készen kerülnek forgalomba.

Szárítás : Minden olyan művelet, melynek során az élelmiszerből technológiai, élelmiszerbiztonsági, élvezeti érték növelő célból a víz kivonásra kerül. Ennek a folyamatnak mikrobaszám csökkentő, szaporodás gátló hatása van. Az élelmiszer belső szerkezeti változásai lehetővé teszik, hogy megfelelő mennyiségben és körülmények között víz hozzáadása után visszanyerje eredeti tulajdonságait.

Kártevőirtással kapcsolatos alapfogalmak:

Állati kártevő: minden olyan élő és elpusztult állat, amely jelenlétével, testrészeivel, ürülékével, fejlődési alakjával, vagy az általa hordozott mikroorganizmusokkal (prionokkal, vírusokkal, baktériumokkal, penészgombákkal, állati egysejtűekkel, férgekkel, algákkal, élesztőgombákkal stb.) hátrányos hatást gyakorolhat az élelmiszerekre. (nincs nekik olyan)

Kártevők elleni védekezés: mindazon megelőzési, ellenőrzési és irtási módszerek összessége, melyek alkalmazásával biztosítható az állati kártevő-mentes állapot, beleértve ezek megfelelő dokumentálását is.

Kártevő-fertőzöttség figyelése: a kártevők megjelenésének jelzése, a fertőzöttség helyének, intenzitásának behatárolása, illetve a fertőzöttség hiányának megállapítása (szubjektív – emberi megfigyelésen, és objektív (monitoring) mérésen alapuló módszerek).

Kártevőirtás: a kártevők elpusztítását szolgáló eljárások összessége (mely mechanikai, fizikai, biológiai, kémiai módszereken alapul).

Állati kártevők elleni védekezési program: az üzem vezetése, és a kártevőirtás kivitelezője által közösen kidolgozott, leírt program, mely tartalmazza a kártevők meghatározását, a megelőzési, az ellenőrzési, és az ellenőrzés során fertőzöttnek talált helyeken szükségessé váló irtási módszereket, a felelősségi köröket, a dokumentációs rendszert, és az oktatást.

Csalétek: a kártevő által kedvelt, számára vonzó táplálék. Amennyiben a csalétek irtószert is tartalmaz mérgezett csalétekről beszélünk.

Etető szerelvény: a kártevők monitorozására (a kártevő-fertőzöttség mérésére) használt csalétek vagy a kártevők irtására használt mérgezett csalétek kihelyezésére szolgáló szerelvény (pl: doboz, láda, stb).

Csapda: irtószermentes eszköz, mely a kártevő befogásával (gyűjtőcsapda), vagy annak elpusztításával, a kártevő továbbjutását megakadályozza. A csapdák egyben a kártevő-fertőzöttség mérésére is alkalmasak.

Szóródás-mentes irtószert: Mérgezett Csalétek amely formai kialakításával és rögzíthetőségéből adódóan nem szennyezi a környezetet és a kártevő nem szórhatja szét

A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, szerelvényekben alkalmazható csapó, fojtó vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

5.2 Az iparágra jellemző veszélyek

Mikrobiológiai veszélyek:

A száraztészta termékek biztonságossága szempontjából a szárítás műveletének részben a hőkezelő, részben a vízakaktivitás csökkentő hatása következtében meghatározó a jelentősége.

Kórokozó baktériumok

A tészta előállításban a kórokozó baktériumok közül elsősorban a Salmonellák jelentenek veszélyt, jellemzően a szennyezett nyersanyagokkal kerülhetnek be a termékekbe. A fertőző dózis igen alacsony, 15 - 20 sejt, de ez nagyban függ a gazdaszervezet korától és egészségi állapotától.

A megelőzés szempontjából fontos a feldolgozás során történő illetve a végső fogyasztást megelőző hőkezelés. A Salmonellák hőtűrése hasonló az egyéb nem spórás baktériumokéhoz, a fagyasztást túléljük, a jégben hosszú ideig életben maradnak, és egyes szerotípusok – ha lassan is- 5-10 °C közötti hőmérsékleten is szaporodnak. A baktérium pH optimuma 6-7 között van, de pH 4,1-8 között is szaporodik.

A tészta előállítás következő jellemző kórokozója a *Staphylococcus aureus*, mely könnyen rákerülhet a tojás felszínére. Egyes törzsei hőálló enterotoxinokat (fehérje toxinok) is képesek termelni, melyek a főzést akár fél órán át is elviselik és az ételmérgezések egyik fontos okozói. Enterotoxint pH=4,5 alatt általában nem termelnek, s pH=4 alatt szaporodásuk is megáll. Az emberi környezetben szinte mindenütt jelen vannak. A természetben hordozójuk az állatok és emberek bőre, orra és torka, megtalálhatóak sebekben, kelésekben és pattanásokban egyaránt. Az egészséges népesség 44%-a orrában, 14 - 40%-a a kezén hordozza. A staphylococcusok jól tűrik a magas sótartalmat, akár 15%-os sókoncentrációt is elviselnek. A kiszáradást is jól viselik ($a_w=0,83$ a legkisebb a patogének között), textíliákon, váladékokban, gépek felszínén hónapokig életképesek maradhatnak. Tehát a *Staphylococcus aureus* szennyezés jellemző oka a nem megfelelő személyi higiénia és a nem megfelelő tisztítás - fertőtlenítés.

A tészta előállítás során felhasznált cereáliák szennyezettek lehetnek *Bacillus cereus* szal, mely spóra képző kórokozó, ezért a kellő mértékű hőkezelésnek mind a feldolgozás, mind a végső fogyasztást megelőzően kiemelt a jelentősége.

A kórokozók összességét tekintve a rászennyezés megelőzése érdekében alapvetően fontos a megfelelő övezeti szétválasztás, a takarítási – fertőtlenítési programok végrehajtása, a dolgozók rendszeres higiéniai képzése illetve egészségügyi szűrése.

Penészek, mikotoxinok

A száraztészta termékekben veszélyt jelenthetnek a penészek, mikotoxinok. A mikotoxinok a penészgombák másodlagos anyagcseretermékei, a HACCP elemzésben vagy a mikrobiológiai vagy a kémiai veszélyek közé sorolandók be.

Az ismert mikotoxinok közül a búza és búzaalapú termékeknél legfontosabbak a B1, B2, G1, G2 (B1 különösen) aflatoxinok és az ochratoxin A.

Az ochratoxinokat hétféle *Penicillium* faj és hat *Aspergillus* faj termeli. Az ochratoxin A legfőbb termelője az *Aspergillus ochraceus*, amely általánosan megtalálható a talajban és mezőgazdasági rendszerekben.

Az aflatoxinok legfőbb termelője az *Aspergillus flavus* penészgomba, amely a levegő és talaj mikroflórájának normál eleme. Jelen van a természetben és a termesztett növényzeten is. Az aflatoxinok termelését meghatározó környezeti tényezők a hőmérséklet, relatív páratartalom, az oxigén és széndioxid viszonyok. A toxintermelést korlátozó legalacsonyabb hőmérsékleti határ kb. 12 °C, míg a felső határ 41°C körül van, 99% relatív páratartalom mellett. Ezek az értékek a zöltség természetétől függően változnak.

Az aflatoxinok felismert toxikussága miatt több országban néhány élelmiszertermék esetén tolerált határértékek megállapításával felméréseket és szabályozó intézkedéseket vezettek be erre a szennyeződésre.

A tészta előállításához használt nyersanyagokban a mikotoxin szennyeződés kockázatának minimálisra csökkentéséhez ajánlatos:

- a beszállítókat jóváhagyni és utasításokkal ellátni;
- a beszállítókat rendszeresen felülvizsgálni és ellenőrizni eljárásaikat;
- a beszállított árukról megfelelő bizonylatot kérni, szállítás után amilyen gyorsan csak lehet;
- rendszeres analitikai vizsgálatot végezni mintákon;
- meghatározni megfelelő raktározási (hőmérséklet/páratartalom, higiénikus körülmények) és nyersanyag forgatási módszereket, és ellenőrizni, hogy az eljárásokat és környezeti feltételeket betartják-e.

PATOGÉN MIKROORGANIZMUSOK
SZAPORODÁSI ÉS TÚLÉLÉSI JELLEMZŐK

| MIKROORGANIZMUS | MINIMUM HŐM (°C) * | MINIMUM PH * | MINIMUM Aw * | ** HŐTÚRÉS (PERC) | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------|------------------------------------|---------------|
| | | | | AEROB/ ANAEROB | D 70°C | D 90°C | D 121°C |
| B. CEREUS | 4 | 4.3 | 0.95 | FAKULTATÍV | - | 10 | - |
| CAMPYLOBACTER JEJUNI | 32 | 4.9 | 0.99 | MIKROAEROFIL | 0.0001 | - | - |
| CL. BOTULINUM GROUP I | 10 | 4.6 | 0.93 | ANAEROB | - | 0.15 (Toxin) | - |
| CL. BOTULINUM GROUP II | 3.3 | 4.8 | 0.97 (vagy ≥ 3.5% NaCl) | ANAEROB | - | 0.15 (Toxin) 1.5 (sejtek) | - |
| CL. PERFRINGENS | 15 | 5.0 | 0.95 | ANAEROB | - | - | 0.15 |
| E. COLI | 7 | 4.4 | 0.95 | FAKULTATÍV | 0.001 | - | - |
| E. COLI 0157 | 6.5 | 4.5 | 0.?? | FAKULTATÍV | | | |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | 0 | 4.3 | 0.92 | FAKULTATÍV | 0.3 | - | - |
| SALMONELLA | 6 | 4.0 | 0.94 | FAKULTATÍV | 0.001- 0.01 | - | - |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS | 6 (10 toxin) | 4.5 (5.2 toxin) | 0.86 (0.90 toxin) | FAKULTATÍV | 0.1 (sejtek) | - | >1 (toxin) |
| V. CHOLERAE | 10 | 5.0 | 0.97 | FAKULTATÍV | 0.3 | - | - |
| V. PARAHAEMOLYTICUS | 5 | 4.8 | 0.94 (halofil) | FAKULTATÍV | 0.001 | - | - |
| Y. ENTEROCOLITICA | -1 | 4.2 | 0.96 | FAKULTATÍV | 0.01 | - | - |

Forrás: European Chilled Food Federation (ECFF) – Guidelines for the hygienic manufacture of chilled products, Appendix B (1996)

* Szaporodási jellemzők

* * Túlélési jellemzők

Túlélés olyan körülmények között jelentkezik, amely a szaporodást nem teszi lehetővé (a túlélés a szaporodásgátlás viszonylagos feltételeitől, az élelmiszer összetételétől, és a csomagolási és tárolási feltételektől függ).

Más szempontból optimális feltételek között a határértékek változhatnak a baktériumtörzs, a hőmérséklet, a sav vagy vízáktivitás csökkentő szer típusa, és más tényezőktől függően.

Általában az értékek magasabbak lesznek élelmiszerben. Mindazonáltal valamennyi ráhagyással kell a kalkulációt végezni, és hibahatárt is figyelembe kell venni.

Cl. botulinum Group I: mezofil / proteolitikus – Cl. Botulinum Group II: pszichrotrof / nem proteolitikus

Kémiai veszélyek:

Az állatgyógyászati szerek és antibiotikumok maradványai bármely állati eredetű anyagban, így a tojásban, tejben is előfordulhatnak. A megelőzés érdekében fontos a beszállítói szerződések, minőségi előírások körültekintő összeállítása. A minőségi előírásnak való megfelelést célszerű szűrőpróbaszerűen kémiai vizsgálattal igazolni / igazoltatni, illetve helyszíni auditálás során meggyőződni a beszállítók élelmiszerbiztonsági rendszerének működéséről, a jó higiéniai gyakorlat elemeinek alkalmazásáról.

A száraztészta előállítása során esetlegesen bekövetkező kémiai átszennyezések (tisztító – fertőtlenítőszer maradványok, gépekről származó kenőanyagok,) jó higiéniai gyakorlattal megelőzhetők.

Fizikai idegen anyagok:

.A tésztagyártásban az idegenanyag szennyeződés leggyakoribb okai: az alapanyagok csomagolóanyagaiból származó darabok, kötöző anyagok; a szállítószalagok darabjai, az eszközök és berendezések levált darabjai; szennyezett vagy másik termékből származó, égett tésztadarabok; fém, üveg, műanyag. Az idegenanyag veszélyek forrására fel kell hívni a dolgozók figyelmét és meg kell őket ismertetni a megelőzésükre szolgáló módszerekkel, intézkedésekkel..

5.3 HACCP rendszer és modell

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiénéről, amelynek előírásait 2006. január 1-től kell alkalmazni, az 5. cikkében előírja:

- (1) Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.
- (2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:
 - a) azon I veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni, vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
 - b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
 - c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
 - d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
 - e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
 - f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
- és
- g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméke, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszeripari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszeripari vállalkozók:
 - a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
 - b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
- c) megfelelő időtartamig megőrzik minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.
- (5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésben említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP-elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

A HACCP rendszer alkalmazására vonatkozó követelmény az általános élelmiszerhigiéniai szabályozás kulcsfontosságú eleme és célja, hogy az élelmiszer-előállítókat arra ösztönözze, hogy:

- rendszerezett módon gondolják át az száraztésztai termékek kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás, stb.;
- gondolják át és értsék meg, hogy az száraztésztai termékek előállítási tevékenysége során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;
- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
- határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetőek, kiküszöbölhetőek, vagy elfogadható szintre csökkenthetőek;
- értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
 - o kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
 - o tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
- A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.
 - o A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.
 - o Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;
- vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hőkezelési, tartósítási folyamatoknál a mikrobapusztító, ill. szaporodás gátló hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

Minden feldolgozó üzem különböző, mivel eltérőek lehetnek a termékek, az alkalmazott technológiák, a felhasznált berendezések, az üzem alaprajza, elrendezése és fizikai állapota, a vezetők és a dolgozók szakismerete, tudása, gyakorlati tapasztalata és létszáma. Ezért minden üzemben egyedileg kell a HACCP elemzéseket végrehajtani az ott folytatott tevékenységre. További követelmény, hogy mind a vezetőség, mind a dolgozók értsék meg az élelmiszer-előállítási folyamat alapjait, a hozzájuk kapcsolódó veszélyeket és a szabályozás hibáinak következményeit.

A HACCP rendszerhez kapcsolódó fogalom-meghatározásokat az 5.1. fejezet, a rendszer megvalósításához szükséges követelmények részletes leírását a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírása tartalmazza.

Példa száraz tojásos tészták HACCP tervének elkészítésére

Feladat meghatározás:

a beérkező anyagok átvételétől a száraztészta készítésén át a csomagolt készáru kiszállításáig előforduló veszélyek elemzése.

Termékleírás:

A jóváhagyott beszállítótól beérkező liszt és tojáslé átmeneti tárolását követően a tészta dagasztásra kerül. A formázást és vágást szárítás és hűtés követi. A száraz és lehűtött terméket átmenetileg tárolják vagy a hűtést követően egyenesen csomagolják. Ezt követően a terméket fémdetektálják, az összeállított palettákat tárolják, majd kiszállítják.

A száraz tojásos tészta minőségi előírását, a száraz tészta készítési folyamat vonatkozó előírásait a gyártmánylap illetve technológiai utasítás tartalmazza. A csomagoló anyag rendelkezik érvényes minőségi előírással és OÉTI engedéllyel. A takarítást, karbantartást, oktatást utasítás szabályozza.

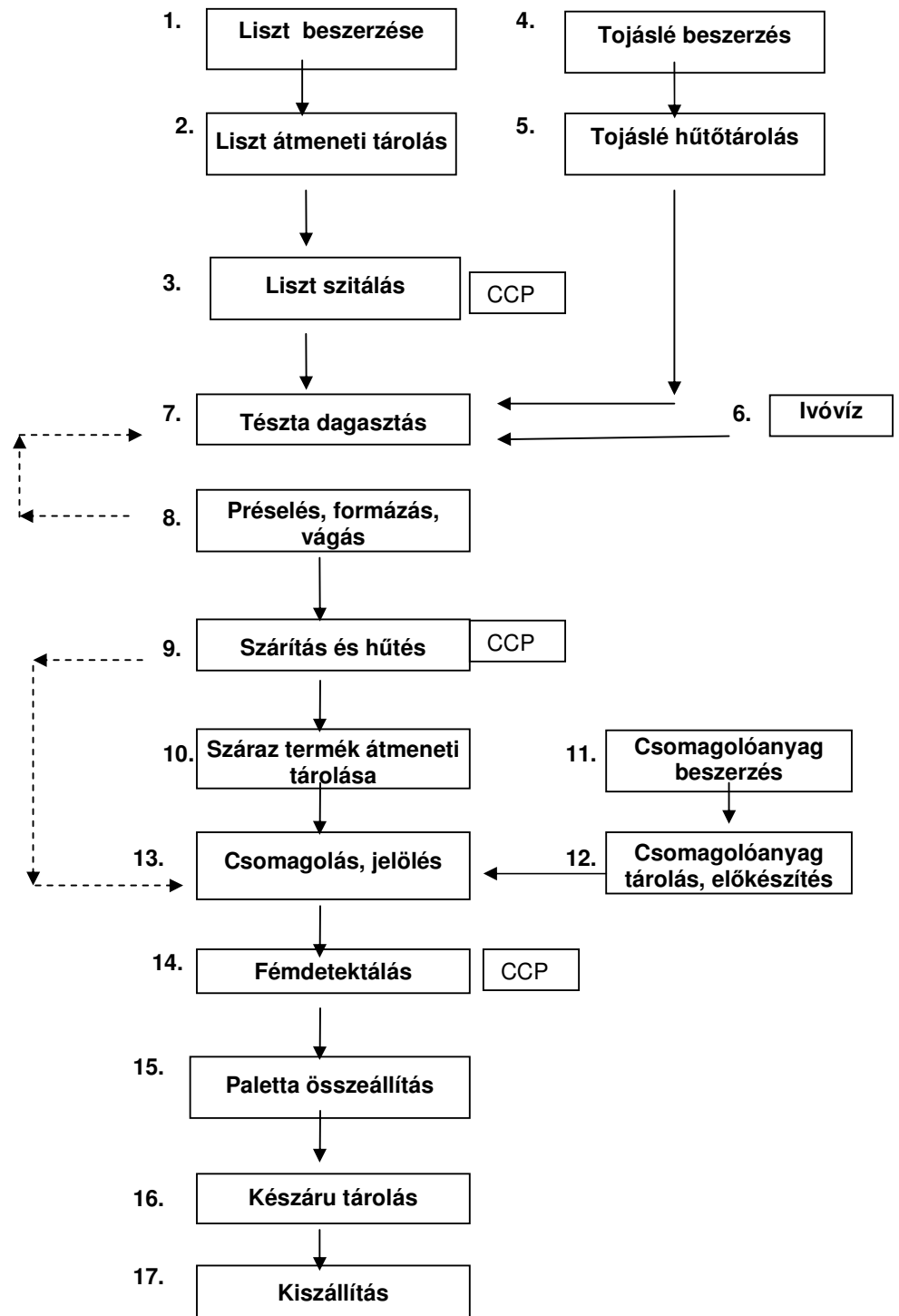
Az egyszerű példában az elemzés során szereplő veszélyek:

Kémiai: rágcsálóiirtószer maradvány, takarító és fertőtlenítőszer maradványok;

Fizikai: lisztből valamint üzemi környezetből, berendezésekből, eszközökből származó fizikai veszélyes idegen anyagok: fém, gumi, fa, kő, üveg, vakolat, éles műanyag

Mikrobiológiai: penészek és micotoxinok, kórokozó mikroorganizmusok (Salmonella, Staphylococcus aureus)

Folyamatábra példa: Száraz tojásos tészta



Példa száraz tojásos veszélyelemzésére

| No. | Művelet | Veszély és a veszély oka | Szabályozó intézkedés | Döntési fa | | | | CCP | Kritikus határérték | Felügyelő eljárás | Helyesbítő tevékenység | Nyilván-tartások |
|-----|------------------------|---|--|------------|----|----|----|-----|--------------------------------|---|---|-------------------------|
| | | | | K1 | K2 | K3 | K4 | | | | | |
| 1. | Liszt beszerzése | Penész, mikotoxinok jelenléte beszállított lisztben | Minőségi előírás, szerződés. Jóváhagyott beszállító. | | | | | GHP | | | | |
| | | Idegen anyag jelenléte beszállított lisztben | Minőségi előírás, szerződés. Jóváhagyott beszállító. Szitálás | I | N | I | I | -- | | | | |
| 2. | Liszt átmeneti tárolás | Rágcsálóirtó szerrel való rászennyezés | Rágcsálóirtás utasítás szerint | | | | | GHP | | | | |
| 3. | Szitálás | Idegen anyag továbbengedése | Liszt szitálás ép szitával | I | I | | | CCP | Ép szita megléte és használata | Liszt sziták épségének ellenőrzése naponta. Felelős: művezető | Érintett tétel elkülönítése, szitacsere, ismételt szitálás. Felelős: művezető | Szita ellenőrzési űrlap |
| 4. | Tojáslé beszerzés | Salmonella, jelenléte beszállított tételben | Minőségi előírás, szerződés. Jóváhagyott beszállító. | | | | | GHP | | | | |
| 5. | Tojáslé hűtőtárolás | Vegetatív kórokozók szaporodása nem megfelelő hőmérséklet, túltárolás miatt | Hűtőtároló folyamatos hűtése. Tárolási utasítás. Készletforgás figyelés. | | | | | GHP | | | | |
| | | Rászennyezés kórokozókkal környezetből, tároló tartályból | Tisztítás, fertőtlenítés utasítás szerint | | | | | GHP | | | | |
| 6. | Ivóvíz | Vegetatív kórokozók jelenléte az ivóvízben | Ivóvíz biztosítása szolgáltatói szerződés | | | | | GHP | | | | |

| No. | Művelet | Veszély és a veszély oka | Szabályozó intézkedés | Döntési fa | | | | CCP | Kritikus határérték | Felügyelő eljárás | Helyesbítő tevékenység | Nyilván-tartások |
|-----|---------------------------|--|---|------------|----|----|----|-----|---------------------|-------------------|------------------------|------------------|
| | | | | K1 | K2 | K3 | K4 | | | | | |
| | | | alapján. Üzemen belüli vezetékek rendszer tisztítása, fertőtlenítése utasítás szerint | | | | | | | | | |
| 7. | Tészta dagasztás | Rászennyezés személyről Salmonellával, Staphylococcus aureusszal | Személyi higiéniai utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Rászennyezés vegetatív kórokozóval környezetből, berendezésről | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Idegen anyag bekerülése környezetből | Takarítási utasítás, oktatás, üzem megelőző karbantartás | | | | | GHP | | | | |
| | | Rágcsálóirtó szerrel való rászennyezés | Rágcsálóirtás utasítás szerint | | | | | GHP | | | | |
| | | Tisztítószer maradvány bekerülése | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| 8. | Préselés, formázás, vágás | Rászennyezés személyről Salmonellával, Staphylococcus aureusszal | Személyi higiéniai utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Rászennyezés vegetatív kórokozóval környezetből, berendezésről | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |

| No. | Művelet | Veszély és a veszély oka | Szabályozó intézkedés | Döntési fa | | | | CCP | Kritikus határérték | Felügyelő eljárás | Helyesbítő tevékenység | Nyilván-tartások |
|-----|---------------------------------|---|--|------------|----|----|----|-----|--|---|---|--|
| | | | | K1 | K2 | K3 | K4 | | | | | |
| | | Idegen anyag bekerülése környezetből | Takarítási utasítás, oktatás, üzem megelőző karbantartás | | | | | GHP | | | | |
| | | Rágcsálóirtó szerrel való rászennyezés | Rágcsálóirtás utasítás szerint | | | | | GHP | | | | |
| | | Tisztítószer maradvány bekerülése | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| 9. | Szárítás, hűtés | Vegetatív kórokozók túlélése nem megfelelő szárítási hőmérséklet és időtartam miatt | Szárítás utasítás szerint. | I | I | | | CCP | (az előírt és validált kritikus határértéket kell beírni): szárítási hőmérséklet és időtartam | Hőmérséklet és szárítási idő ellenőrzése műszakonként. Felelős: művezető | Érintett tételek elkülönítése, döntés az áru sorsáról. Szárítási paraméterek ismételt beállítása. Dolgozók ismételt oktatása Felelős: művezető | Szárító ellenőrzési űrlap Oktatás űrlap |
| 10. | Száraz termék átmeneti tárolása | Rászennyezés kórokozókkal környezetből, berendezésről | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Idegen anyag bekerülése környezetből | Takarítási utasítás, oktatás, üzem megelőző karbantartás | | | | | GHP | | | | |
| 11. | Csomagoló anyag beszerzés | Szennyezett csomagolóanyag | Minőségi előírás, szerződés szerint zárt tiszta gyűjtőcsomagolás . Jóváhagyott beszállító. | | | | | GHP | | | | |
| 12. | Csomagoló anyag tárolás | Rászennyezés vegetatív kórokozóval | Csomagoló anyag tárolási utasítás, (zárt gyűjtő | | | | | GHP | | | | |

| No. | Művelet | Veszély és a veszély oka | Szabályozó intézkedés | Döntési fa | | | | CCP | Kritikus határérték | Felügyelő eljárás | Helyesbítő tevékenység | Nyilván-tartások |
|-----|------------------------|--|--|------------|----|----|----|-----|--|---|--|--------------------------------|
| | | | | K1 | K2 | K3 | K4 | | | | | |
| | | környezetből, | csomagolás), oktatás | | | | | | | | | |
| 13. | Csomagolás, jelölés | Rászennyezés személyről Salmonellával, Staphylococcus aureusszal | Személyi higiéniai utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Rászennyezés vegetatív kórokozóval környezetből, berendezésről | Takarítási utasítás, oktatás | | | | | GHP | | | | |
| | | Idegen anyag bekerülése környezetből | Takarítási utasítás, oktatás, üzem megelőző karbantartás | | | | | GHP | | | | |
| 14. | Fém-detektálás | Fém továbbengedése | Fém-detektálás utasítás szerint | I | I | | | CCP | A fém-detektor gépkönyvében mm-ben megadott értékeket kell beírni (ferromágneses, nem ferromágneses és saválló acél) | Fém-detektor működésének ellenőrzése teszt darabbal. Gyakoriság: 2 óránként Felelős: minőség ellenőr | Az utolsó helyes mérés óta az érintett tételek elkülönítése, ismételt detektorozása. A fém-detektor ismételt beállítása. Felelős: művezető | Fém-detektor ellenőrzési űrlap |
| 15 | Paletta összeállítás | Idegen anyag, szennyezés bekerülése csomagolás sérülése esetén | oktatás | | | | | GHP | | | | |
| 16. | Készáru tárolás | Penészesedés nem megfelelő (nedves) tárolási körülmények miatt | Tárolás száraz, szellős helyen, tárolási utasítás | | | | | GHP | | | | |
| 17. | Kiszállítás | Nincs reális veszély | (zárt, tiszta jármű) | | | | | | | | | |

Példa: Igazolási terv, Száraz tojasos tézstagyártás

| A CCP száma és/vagy megnevezése | Tevékenység/független módszer | Felelős | Gyakoriság | Dokumentálás |
|--|--|--------------------------|--------------------------------------|---|
| CCP-k igazolási terve | | | | |
| Mikrobiológiai veszélyekre | Késztermék mintavételezése, mikrobiológiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban kórokozókra, penészre, trendelemzés | laborvezető | Mintavételi terv szerint | Laborvizsgálati jegyzőkönyv |
| Szitálás | Szita tisztítás ellenőrzése és ellenőrzési űrlap vezetés felülvizsgálata | gyártásvezető | havonta | A felülvizsgálat eredményének bejegyzése az űrlapra |
| Száritás | a végtermék nedvességtartalmának ellenőrzése | laborvezető | Mintavételi terv szerint | Laborvizsgálati jegyzőkönyv |
| Fémdektálás | Fémdektor éves karbantartása, kalibrálása szakszervizzel | Műszaki vezető | Évente | Jegyzőkönyv |
| | Fémdektor ellenőrzési űrlap vezetés felülvizsgálata | gyártásvezető | hetente | A felülvizsgálat eredményének bejegyzése az űrlapra |
| Egyéb igazolási tevékenységek (általános, GHP-k) | | | | |
| Hűtőtárolók megfelelése | Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása, hőmérők kalibrálása | Műszaki vezető | Évente | Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat |
| Száritó hőmérői | , hőmérők kalibrálása | Műszaki vezető | Évente | Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat |
| Üzemi higiénia | Üzemi (fal, padozat, csatornarendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel | Laborvezető | Éves mintavételi terv alapján | Belső audit jelentés |
| Személyi higiénia | Kéztisztasági tamponos mintavétel | Laborvezető | Havi mintavételi terv alapján | Belső audit jelentés |
| Rendszer általános működése | Belső audit, HACCP felülvizsgálat | Team vezető | Évente, és változás, probléma esetén | Belső audit jelentés |
| | Külső, 3 fél általi, vevői audit, HACCP felülvizsgálat | Team vezető | Szűrőpróba szerűen | jegyzőkönyv |
| | Reklamációk statisztikai elemzése | Minőségirányítási vezető | Évente | Belső audit jelentés |
| | Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat | Laborvezető | Szűrőpróba szerűen | jegyzőkönyv |
| Víz megfelelés | Vízvizsgálat külső akkreditált laboratóriumban | Minőségirányítási vezető | Éves mintavételi terv alapján | Jegyzőkönyv |
| Csomagoló anyag megfelelése | Beszállítói audit | Minőségirányítási vezető | Évente | Jegyzőkönyv |

5.4. Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

Jelen fejezetben szeretnénk segítséget nyújtani a mikro-, és kisvállalkozásoknak, illetve mindazoknak, akik nem rendelkeznek a higiéniai rendszerüket szabályozó írott dokumentációs rendszerrel.

A melléklet ezen vállalkozások számára ad útmutatást a GHP tervhez szükséges minimális dokumentáció elkészítéséhez. Természetesen azon vállalkozások, ahol ennél bővebb, nagyobb adattartalmú rendszert működtetnek - amennyiben az tartalmazza a mellékletben szereplő információkat – azok teljes mértékben megfelelnek jelen célnak.

Az útmutató egyes fejezetei tartalmazzák, hogy melyek azok a dokumentációs követelmények, amelyeket minden vállalkozásnak minimálisan vezetnie kell a Jó Higiéniai Gyakorlatnak megfelelő működés bizonyítása érdekében. A melléklet kiemeli az útmutató szövegében említett írásos utasításokat, nyilvántartásokat a könnyebb áttekinthetőség érdekében, illetve példákat mutat az egyes írásos utasítások tartalmi követelményeire, illetve a vezetendő nyilvántartások formátumára.

Fel kell hívnunk azonban a figyelmet arra, hogy az itt szereplő formátumok nem kötelezően alkalmazandók, hanem ajánlottak és csak az adattartalomra vonatkozóan adnak útmutatást.

A működést tartalmazó eljárások, utasítások tartalma, terjedelme függ a tevékenység összetettségétől, a higiéniai kockázattól, illetve a közvetlen termelési tevékenységben résztvevő alkalmazottak számától.

5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

A tevékenység méretétől, jellegétől, illetve az alkalmazottak számától függetlenül minden vállalkozás számára az alábbi dokumentációk elkészítése, illetve vezetése szükséges:

- Hatósági engedélyek dossziéja
- Technológia rövid leírása (különös tekintettel az élelmiszer alap-, segédanyagok, félkész-, késztermékek minőségére és biztonságára befolyással lévő paraméterekre), vagy kellő részletességű gyártmánylap
- Személyi higiéniai utasítás
- egészségi állapot szűrése és jelentése
- kötelező védőruha,
- kézmosás szabályai,
- sérülések kezelése,
- higiénikus viselkedés szabályai,
- dohányzás és étkezés szabályozása
- ellenőrzések és felelősségek
- Takarítási terv
- terület, berendezés, eszköz
- alkalmazott szerek
- alkalmazott módszerek
- koncentráció, hőmérséklet, idő és esetleg más lényeges paraméterek ahol az alkalmazható
- öblítés menete
- karbantartást, vagy más speciális tevékenységet (pl.: felújítás) követő takarítás menete
- Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai
- Rágcsáló- és rovarirtási terv
- térkép a csapdák helyéről,
- engedélyezett, illetve szabadforgalmú szerek megnevezése
- irtószerek biztonságos kezelése (engedélyek, tárolás helye, módszere)
- kártevők fajtája, az irtás módja
- az ellenőrzések gyakorisága, felelőse
- esetleges alternatív módszer leírása
- kártevőirtóval (amennyiben azt külső vállalkozóval végeztetik) kötött szerződés, amelynek tartalmaznia kell:
- kártevő irtás helyét
- kártevők fajtáját, az irtás módját

- az ellenőrzések gyakoriságát, felelősét
- állati kártevők jelenléte esetén rendkívüli irtás 24 órán belül történő elvégzését
- irtószerek biztonságos kezelésére vonatkozó feltételeket
- rágcsáló irtást végző személyre vonatkozó feltételeket
- Hulladék által okozott élelmiszerszennyeződés megelőzésének szabályai (továbbá járványügyi intézkedések, ahol értelmezhető)

Fentiekén túlmenően a rendeletnek megfelelően a HACCP elemzés, és a rendszer felülvizsgálatának dokumentációja.

5.4.2. *AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:*

Az alábbi pontban szereplő felsorolás tartalmazza az általánosságban a rendszer működését segítő eljárások, utasítások listáját. Jelen utasítások írásos formában történő rögzítése nem szükséges. Hogy a felsorolásban szereplő egyes utasítások mennyire segítik a vállalkozás működését, az természetesen nagy mértékben függ a tevékenység jellegétől, az alkalmazottak létszámától, a termelt termékek, termékfeleségek mennyiségétől, termelőterület nagyságától, stb.

A szabályok eljárásokban való rögzítése segíti a működés könnyebb szabályozását, oktatási eszközként használhatók. A növekvő vevői igények közt is általában szerepel a tevékenység írott szabályozása. Ezen követelmények kielégítéséhez is jó útmutatást ad a lista:

- Szervezeti felépítés, felelőségek és hatáskörök rendszere
- Az élelmiszerbiztonság, a HACCP rendszer működtetése és felülvizsgálata
- A beérkező anyagok átvétele
- Tárolás, nyomon követhetőség
- Gyártási technológia
- Személyi higiénia
- A takarítás és fertőtlenítés rendszere
- Hulladékkezelés
- Vízkezelés
- Kártevőirtás
- A karbantartás rendszere
- A kalibrált állapot fenntartása
- Nem megfelelő termékek kezelése
- Vevői, fogyasztói reklamációk kezelése
- TermékviSSzahívás
- Oktatás

5.4.3. *Minta űrlapok, nyilvántartási lapok*

Továbbiakban bemutatunk néhány mintát az egyes higiéniahoz kötődő tevékenység elvégzésének, ellenőrzésének nyilvántartásához (az űrlapok formátuma nem kötelezően alkalmazandó):

Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése:

| ellenőrzési pont | megfelelő/ nem megfelelő | észrevétel, megjegyzés |
|--|--------------------------------|------------------------|
| Világítótestek védőburkolatának épsége | | |
| Falak burkolatának épsége | | |
| Padozat burkolatának épsége | | |
| Elektromos rovarcsapda működőképessége | | |
| A hulladék haladéktalan eltávolítása | | |
| Üveghulladék elkülönített tárolása | | |
| Alapanyagok szakosított tárolása | | |
| Csomagolás visszazárása, v. fedett edénybe való áttöltés, fedett tárolás | | |
| Ablakokon szúnyogháló | | |
| Eszközök, munkafelületek tisztasága, takarítószer mentessége | | |
| Feldolgozó eszközök felületeinek sértetlensége | | |
| Takarítószeres előírás szerinti tárolása | | |
| Takarítószeres előírás szerinti használata | | |
| Csatornarendszer tisztasága, | | |
| Berendezések épsége | | |
| Hőmérők működőképessége | | |
| Stb. | | |

Jelmagyarázat:
 megfelelő: ✓
 nem vizsgált: 0
 nem megfelelő: Ø

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

Személyi higiénia ellenőrzési űrlap - MINTA

| ellenőrzési szempont | megfelelő/ nem megfelelő | észrevétel, megjegyzés |
|--|--------------------------------|------------------------|
| Alkalmassági vizsgálatok bizonylatai | | |
| Védőruha, védőeszköz tisztasága | | |
| Védőruha, védőeszköz viselése | | |
| Előírt lábbeli viselése | | |
| Fejfedő biztosítása, viselése | | |
| Haj ápoltsága, eltakartsága | | |
| Óra, gyűrű, ékszer viselése | | |
| Körömlakk használata | | |
| Kéztisztítás eszközeinek biztosítása: szappan, kézfertőtlenítő, egyszer használatos kéztörlő, stb. | | |
| Kézmosás belépéskor | | |
| Munkavégzés közbeni kézmosás | | |
| Elsősegélynyújtó felszerelés biztosítása (pl. sebtapasz) | | |
| Öltözőszekrény belsejének, tetejének tisztasága | | |
| Stb. | | |

Jelmagyarázat:
 megfelelő:
 nem vizsgált:
 nem megfelelő:

√
 0
 Ø

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

rágcsálóirtó szerelvények ellenőrzéséről
(rovarirtás, irtószermentes csapdák ellenőrzésére hasonló elven készíthető űrlap)

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

| A szerelvény száma | | A megtett intézkedés | A szerelvény száma | | A megtett intézkedés |
|---|--|----------------------|--------------------|--|----------------------|
| állapota | | | állapota | | |
| 1 | | | 21 | | |
| 2 | | | 22 | | |
| 3 | | | 23 | | |
| 4 | | | 24 | | |
| 5 | | | 25 | | |
| 6 | | | 26 | | |
| 7 | | | 27 | | |
| 8 | | | 28 | | |
| 9 | | | 29 | | |
| 10 | | | 30 | | |
| 11 | | | 31 | | |
| 12 | | | 32 | | |
| 13 | | | 33 | | |
| 14 | | | 34 | | |
| 15 | | | 35 | | |
| 16 | | | 36 | | |
| 17 | | | 37 | | |
| 18 | | | 38 | | |
| 19 | | | 39 | | |
| 20 | | | 40 | | |
| Megjegyzés, intézkedési javaslat, intézkedés: | | | | | |

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyasztó okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

T tisztítás

F fogyás

E egér

FT feltöltés

JF jelentős fogyás

M madár

CS a szerelvény pótlása

MR megrongálódott

Cs csiga

Á áthelyezés

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

UK új kihelyezés