



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



ÚTMUTATÓ A NÖVÉNYOLAJ GYÁRTÁS 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 NÖVÉNYOLAJ GYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával
a növényolajipari élelmiszer-vállalkozások közreműködésével,
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával.

Budapest, 2009.

ÚTMUTATÓ A NÖVÉNYOLAJ GYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült.

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Papp Attila	Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.
Baloghné Szemők Ágnes	minőségügyi vezető, Bunge Zrt

Az útmutató tartalmának közlése, 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, anyagokban nem mérhető bármely jellegű profitot eredményezni.

Tartalomjegyzék:

1.	Bevezetés:.....	5
1.1.	Hogyan kell használni az útmutatót?.....	5
1.2.	Az útmutató alkalmazási területe	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba.....	6
3.	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	7
4.	II. melléklet Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról II. melléklet A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	10
4.1	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	10
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))	17
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)	23
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)	24
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	26
4.6.	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék).....	33
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	35
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	40
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	44
4.10.	II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	56
4.11.	II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	58
4.12.	II. melléklet XII. fejezet (Képzés).....	59
5.	Mellékletek	63
5.1.	Fogalom meghatározások.....	63
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	67
5.3.	HACCP rendszer és modell	67
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez ...	77

1. Bevezetés:

Jelen útmutató célja, hogy a 2006. január 1-től érvénybe lépett higiéniai rendelet csomaghoz igazodva, az elfogadott ipari gyakorlatra támaszkodva, segítséget nyújtson az növényolajat gyártó vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatóság 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 higiénia 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 kérdéséről. 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.

A jelölési útmutató célja segítséget nyújtani az előállítók és az ellenőrző hatóságok számára a 852/2004/EK rendelet szerinti előírások egységes alkalmazásához.

Az útmutató folyamatosan felülvizsgálatra és szükség szerint módosításra kerül. Az aktualizáláshoz szükséges, az útmutatóval kapcsolatos észrevételeit kérjük küldje le 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 előírásai, követve a melléklet számozását. Ebben az oszlopban természetesen több olyan előírás is megtalálható, amely a növényolaj előállítási gyakorlatban általában nem fordulhat elő. Ezekben az esetekben a további rovatok üresek.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek az előírások a 852/2004/EK III. fejezetének 7. cikkével összhangban önkéntes alapon használhatók. Az élelmiszeripari vállalkozások eltérhetnek ezektől az előírásoktól, de ezekben az esetekben valamilyen módon igazolniuk kell, hogy az eltérés nem veszélyezteti a termékek biztonságát.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk.

Ezekről az ajánlásokról az élelmiszeripari vállalkozások szabadon eltérhetnek, az eltérést ekkor nem kell igazolni. Ezek az előírások nem képezhetik hatósági ellenőrzés alapját. 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 azokat.

Abban az esetben, ahol adott követelmény az növényolaj gyártókra nem alkalmazható, ott azt a nem alkalmazható megjegyzéssel jelöltük.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Bunge Zrt. 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, továbbá segíti az ellenőrző hatóságokat is az egységes ellenőrzés kialakításában, végzésében.

1.2. Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató a növényolaj – mint élelmiszer ill. élelmiszer alapanyag - gyártásra vonatkozik.

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozásoknak alkalmazniuk kell, és ugyanakkor tanácsokat is ad ahhoz, hogyan teljesítsék ezeket a követelményeket. A jogszabályoknak való megfelelés nem önkéntes, de az élelmiszeripari vállalkozások nem kötelesek az útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben más úton teljesítik a megfelelést. Az útmutató nem a jogszabály magyarázata.

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- 2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- 2008. évi XLVI. Törvény 35 § A berendezések higiéniai alkalmasságának ellenőrzéséről
- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet
- 98/83/EK irányelv az emberi fogyasztásra szolgáló ivóvíz minőségéről
- 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről, módosítva 9/2003. (III.13.) EszCsM rendelettel
- 466/2001/EK rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról

- 90/2003. (VII.30.) FVM-ESzCsM r. az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről, módosítva a 129/2003 (XII.23.) FVM-ESzCsM és a 141/2004. (IX.30.) FVM-GKM-ESzCsM rendelettel.
- 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiéniáról
- 25/2000. (VII.26.) GM-FVM rendelet az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről módosítva a 60/2003 (X.10.) és a 65/2004. (IV.27.)
- 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI.29.) FVM-EÜM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EÜM-GKM, a 90/2005. (X.13.) FVM-EÜM-GKM és az 5/2006. (I.20.) FVM-EÜM-ICsSzEM együttes rendelet
- 92/2004. (V.25.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet a hatósági élelmiszer-ellenőrzésről
- 56/1997. (VIII.14.) FM-İKIM-NM rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjairól
- 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, ill. személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- 98/2001. (VI.15.) kormányrendelet a veszélyes hulladékokkal kapcsolatos tevékenységek végzésének feltételeiről
- A Tanács 2991/94/EK rendelete a kenhető zsírokra vonatkozó előírások megállapításáról
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-76/621 számú előírás Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav tartalom
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-4211 számú irányelv Étolajok
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-4213 számú irányelv Növényi ételzsírok
- A Bizottság 1991. július 11-i 2568/91/EGK rendelete az olívaolaj és az olívamaradék-olaj jellemzőiről és az ezekre vonatkozó elemzési módszerekről

A Tanács *852/2004/EK Rendelete* az élelmiszer-higiénéről az élelmiszeripari vállalkozások működésének általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve a szerkezeti követelményeket és a HACCP alapelvein alapuló állandó folyamatok bevezetését. A HACCP alapú eljárások, és előfeltételi higiéniai követelmények bevezetése, együtt alkotja a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet tartalmazza a jó higiéniai gyakorlat elérendő céljait, amelyeket be kell tartani a fogyasztók védelmének érdekében. Az útmutató olyan kockázat alapú szerkezeti és eljárásbeli tanácsokat ad, amelyekkel ezek a célok teljesíthetők (pl.: arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani inkább időben, mint térben).

3. Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)

Az élelmiszer-előállító alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítsanak elő, és a hozzáértő hatósági szakemberek feladata a hivatalos ellenőrzés.

A. Az élelmiszer-előállítók feladatai:

1. Az élelmiszer előállítóknak biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, és elosztás minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer és a takarmány megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek (178/2002 17. cikk).

2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
 - a. az élelmiszer-előállítónak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
 - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004 1. cikk).
3. Az élelmiszer-előállítónak biztosítania kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004 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 (852/2004/EK 4. cikk 2. pont).
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszer-előállító alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat (852/2004 4. cikk 6. pont).
6. Az élelmiszer-előállítónak HACCP alapelveken alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat kell kiépítenie, bevezetnie, és fenntartania (852/2004/EK 5. cikk 1. pont).

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítók minden támogatást megadnak, amely szükséges a hozzáértő 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 azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. A hozzáértő hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendelet követelményei szerint:
 - a. 852/2004/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 felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat alkalmazza:
 - a. élelmiszer-lánc információ ellenőrzések;
 - b. az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
 - c. a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;
 - d. személyi higiénia;
 - e. higiéniai képzés és munkautasítások;
 - f. állati kártevők elleni védelem;
 - g. víz minőség;
 - h. hőmérséklet ellenőrzés;

- i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
- 5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat.

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek érvényesülése érdekében útmutatókat használ inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.

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

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4. II. melléklet Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról II. melléklet A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények</p>		
<p>4.1 II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</p>		
<p>4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p>	<p>A növényolaj előállítására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek.</p>	
<p>4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p>	<p>A higiénikus növényolaj gyártási tevékenységhez annak jellegétől és a hozzá kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, berendezéseket, az egyes technológiai műveleteket és szolgáltatásokat úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy biztosítva legyen, hogy a szennyeződés a lehető legkisebb mértékű legyen,</p> <p>Az üzem területe legyen bekerítve.</p> <p>A füves és növényzettel ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	<p>Az elhelyezésnél vegyék figyelembe az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek káros szennyező hatásának lehetőségét (megfelelő távolságtartás).</p> <p>Ajánlott, hogy a kerítés rendelkezzen szilárd lábazattal.</p> <p>A külső területek lehetőség szerint megfelelően pormentesítve, az utak, parkolók megfelelő szilárd burkolattal, vízelvezetéssel ellátva.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		Az épületeket kívülről tiszta területtel, lehetőleg szilárd burkolatú járdával ajánlott körbevenni.
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p>	<p>Az üzem és a helyiségek méreteit úgy kell megválasztani, hogy azok a legnagyobb termelési szint mellett is elegendő helyet biztosítsanak a feldolgozó tevékenység és a tárolás megfelelő és higiénikus végrehajtásához, a berendezések és a mérő - szabályozó eszközök ellenőrzéséhez és karbantartásához, a tisztítási és fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez, és a szennyeződés megelőzése érdekében szükséges intézkedések végrehajtásához.</p>	<p>Ajánlott, hogy az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza az növényolaj gyártáshoz használt berendezések elhelyezését, az anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, a megfelelő övezeti részeket és az emberek mozgásának útvonalát.</p>
<p>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>	<p>Az átszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett, illetve a tiszta övezeten belül szükség szerint fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, az élelmiszerek kezelési, tárolási, előkészítési helyének átgondolt kijelölésével. A megfelelő övezeti szétválasztás csökkenti a szennyeződés veszélyét.</p> <p>A szennyezett és tiszta övezet szétválasztására előírt általános követelmények mellett, a feldolgozó területtől fizikai korlátokkal vagy a tevékenységek elvégzésének, az élelmiszerek kezelési, tárolási, előkészítési helyének átgondolt</p>	<p>Ajánlott a tiszta (töltő) és a szennyezett övezet falakkal történő szétválasztása.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kijelölésével elkülönített területet kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palackfúvó • Csomagoló anyag tárolás • Töltés és csomagolás • Hulladékok központi gyűjtése és átmeneti tárolása • Tisztító-, fertőtlenítőszer központi tárolása, • Mellékhelyiségek, öltözők, étkezők; • Készáru tárolása <p>A karbantartáshoz használt eszközök és szerszámokat tárolására zárt szekrényt is elegendő biztosítani.</p> <p>A felületek és anyagok a kívánt felhasználási cél mellett ne legyenek mérgezőek és ahol szükséges, legyenek megfelelően tartósak és könnyen karbantarthatók és tisztíthatók, fertőtleníthetők.</p>	
<p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést, és</p>	<p>Az épületeket, berendezéseket és szolgáltatásokat úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy hatékony védelmet nyújtson az állati kártevők behatolása és betelepülése ellen.</p> <p>A kártevők bejutása esetén a megtelepedésüket és elszaporodásukat meg kell akadályozni és a kialakult gócpontokat kezelni szükséges.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Megfelelő higiénéiát kell fenntartani és a kártevők esetleges jelenlétét monitorozni, figyelni szükséges.</p> <p>Ennek részeként az alábbi intézkedéseket kell tenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az élelmiszer-feldolgozó területről és az elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni, - az élelmiszer alapanyagokat és termékeket lehetőség szerint az állati kártevők behatolása ellen védelmet nyújtó csomagolásban, tartályokban, silókban, kell tárolni. - padozatos tárolásnál megfelelő védelmet kell biztosítani, hogy az alapanyag ne szennyeződhessen , - meg kell szüntetni a víztócsákat / beázást, - a lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban való tárolást, - a berendezéseket a termelést követően és a használaton kívülre helyezés előtt meg kell tisztítani, - el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását, - gondoskodni kell az alapanyag és késztermék készletek megfelelő forgásáról. 	<p>Erre a fa eszközök (rács, raklap) alkalmazása elfogadható, amennyiben nem veszélyezteti a termék élelmiszerbiztonságát.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát rendszeresen felül kell vizsgálni.	
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.	Adott paramétereket (pl. hőmérséklet) szükség esetén adott időközönként fel kell jegyezni.	Az étolaj tárolása során ajánlott a max. 25 °C hőmérséklet. A közvetlen napfénytől a terméket óvni kell.
4.1.3. Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiénia biztosítani lehessen és elkerüljék az élelmiszer szennyezését. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük.	
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.	A kézmosásra és fertőtlenítésre alkalmas, hideg-meleg folyóvízzel, vagy előre beállított hőmérsékletű vízzel ellátott eszközt kell biztosítani. A kézmosókat a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. Emellett, szükség esetén további kézmosók kialakításával biztosítani kell, hogy a személyi higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyekről könnyen elérhetőek legyenek. A kézmosó helyeket el kell látni fertőtlenítő hatású	Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Fajansz kézmosók alkalmazása elfogadható. A kézmosók csapjai lehetőség szerint ne kézzel működtethetők legyenek (pl. lábbal, karral, fotocellával, stb.). Ajánlott a kézfertőtlenítők használata. Ajánlott a kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kéztisztító-szerekkel, és higiénikus kézzárító eszközzel vagy egyszer használatos kéztörölővel.</p> <p>Az eszközöket, berendezéseket, törölrühákat tilos a kézmosóban elmosni.</p>	<p>kidolgozni és a kézmosási szabályokat kifüggeszteni a kézmosásra szolgáló területeken</p>
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről 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>Azon helyeken, ahol az élelmiszer az előállítás folyamán levegővel érintkezhet (nyitott rendszerek): Az elszívó és szellőztető rendszereket, klíma berendezéseket, ventilátorokat, légszűrővel kell ellátni, és rendszeresen kell tisztítani és karbantartani. Szennyezett légtérből ne szívjunk levegőt a tiszta légtérbe.</p> <p>A levegő áramlását úgy kell kialakítani, hogy az ne okozzon huzatot.</p> <p>Az elszívó rendszerek ventilátorait és szűrőit úgy kell elhelyezni, hogy azok a tisztításhoz hozzáférhetőek legyenek.</p>	<p>A levegőtisztító berendezés megfelelő működését célszerű rendszeresen ellenőrizni.</p> <p>Az észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.</p>
<p>4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p>Az illemhelyek 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 kevert világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és a higiéniai viszonyok fenntarthatóak, és amely lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer előállítását, a hatékony tisztítást.</p>	<p>A világítás lehetőség szerint legyen egyenletes, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást. A mesterséges megvilágítás legyen káprázatmentes.</p> <p>A világítótesteket célszerű a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A világítótesteket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük a szennyeződés, por lerakódását. Szerkezetükben könnyen tisztíthatóak, vízállóak legyenek és repedésük, törésük esetén ne okozzanak idegenanyag szennyeződést.</p> <p>A fénycsöveket, lámpatesteket törésvédelemmel kell ellátni. A világítótestek épségét, törésvédelemmel való ellátottságát rendszeresen ellenőrizni kell.</p>	<p>mennyezetbe süllyesztve szerelni, amennyiben ez nem oldható meg, a rendszeres portalanításról ajánlott gondoskodni.</p> <p>Ajánlott törésbiztos (plexi) burákat alkalmazni.</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 szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába, vagy annak hiányában közműpótló berendezésben kell gyűjteni. A szennyvizet az előírásoknak megfelelően kell kezelni.</p> <p>A csatornázás, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer konstrukciójának meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez.</p> <p>Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizeket a telephelyről történő elvezetés előtt szükség szerint kezelni kell az adott befogadásra (pl. közcsatorna, különböző élővizek) hatóságilag meghatározott minőségi mutatók betartása érdekében.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A személyzet számára a töltő helyiségtől elkülönített helyen öltözöt kell biztosítani. Az öltözőből a feldolgozóhelyre való eljutást úgy kell megoldani, hogy a beöltözött dolgozók védőruhája, lábbelije ne szennyeződjön be a szabadban.</p>	<p>A csoportos zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében célszerű gondoskodni a megfelelő páraelszívásról.</p> <p>Ajánlott a fekete-fehér rendszerű öltözők alkalmazása.</p>
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító- és fertőtlenítőszereket úgy kell tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává. A tisztító- és fertőtlenítőszerek tárolásához zárható tisztítószer tárolót kell létesíteni.</p> <p>A segédanyagnak minősülő vízkezelő vegyszereket a tisztító és fertőtlenítőszerektől és a karbantartási veszélyes anyagoktól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez csak élelmiszeriparban ezen belül, ha van rá előírás a növényolaj iparban használható engedéllyel kell rendelkezniük</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszerek felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, mivel minőség-megőrzési idejük van.</p>	<p>A vegyszerfelhasználásokat naponta célszerű feljegyezni.</p>
<p><u>4.2. II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését,</u></p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p><u>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-higiéniiai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Az épületek felépítését úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot, a nyersanyag és a csomagolóanyag beérkezésétől a növényolaj elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon vezethessék, elkerülve késztermék mozgatási útvonalainak olyan keresztveződését, amely átszennyeződést okozhat. A késztermék szennyeződéstől való védelme, az útvonal keresztveződések elkerülése érdekében megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a különböző helyiségek kapcsolódásának helyes megválasztására.</p> <p>Minden épületszerkezetet úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét olyan mértékben gátolja, hogy az ne jelentsen veszélyt a termék biztonságára.</p> <p>A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, és a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembe vételével kell kiválasztani.</p> <p>A csomagolóanyagok tárolására használt helyiségeket tisztán, megfelelően karbantartott állapotban kell tartani, védeni kell az állati</p>	<p>A napraforgómag nyersanyag és a csomagolóanyagok átvételére és tárolására olyan megoldást célszerű alkalmazni, hogy az élelmiszer-előállító, csomagolatlan élelmiszert kezelő területeket a nyersanyag-átvétel során ne lehessen kívülről közvetlenül megközelíteni, mert ez növeli a külső szennyeződések bekerülésének veszélyét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kártevőktől. A raktárban olyan árukezelési rendet kell kialakítani, amely megelőzi az áru csomagolásának sérülését.</p> <p>A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani.</p> <p>A késztermék tárolóhely biztosítsa a szennyeződéstől mentes tárolást és az áru megfelelő minőségének megőrzését.</p> <p>Megfelelő területeket kell kialakítani a késztermékek, csomagolóanyagok, tisztító és fertőtlenítőszeres és hulladékok megfelelően elkülönített tárolásához.</p>	
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, 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 növényolaj üzem padozatát megfelelően tisztán kell tartani. A padozat burkolata legyen repedés- és törésmentes, bevonata hézagmentes, csúszásmentes. A sérüléseket a lehető leggyorsabban ki kell javítani legalább ideiglenes megoldással.</p> <p>A padozat lejtését úgy kell kialakítani, hogy az minden vizet a lefolyóba vezessen. A lefolyóknál, csatornáknál olyan megoldást kell alkalmazni, ami megakadályozza a szennyvíz visszaáramlását és biztosítja a bűzelzárást.</p> <p>A vízvezetést és a csatornarendszert úgy kell kialakítani, hogy az ne veszélyeztesse a termékek biztonságát.</p>	<p>A beton felületek lehetőség szerint megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek legyenek.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, 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>Azoknak a helyiségeknek a falai és azok burkolatai, melyekben az növényolaj előállítása, csomagolása történik, bírják a takarítási műveletek rendszeres elvégzését. Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A töltő helyiség fala kellő magasságig csempével, vagy mosható műanyag bevonattal ellátott legyen.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos, poros részeket, amelyek a növényolajba, palackba 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, vagy legalább ferdén ajánlott kialakítani.</p> <p>Lehetőség szerint kerülni kell a falperemeket, párkányokat, beszögelléseket, mert ezeken felhalmozódhat a szennyeződés.</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 csökkentse a pára képződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A vezetékeket, szerelvényeket, kábelcsatornákat úgy kell elhelyezni, hogy azok ne haladjanak a csomagolatlan élelmiszer, nyitott felületű élelmiszer-feldolgozó berendezés fölött, mivel azokról szennyeződés, idegen anyag, csepegő víz juthat az élelmiszerbe. Ha ez nem oldható meg, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a termékek szennyeződésének megelőzésére. A burkolatokat úgy kell kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ott elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok, és penészképződés alakulhat ki.</p>	<p>A mennyezet ajánlottan készüljön világos színű anyagból.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre célszerű csökkenteni.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, vagy ha ez nem lehetséges, rúdra függeszteni és közvetlen az</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetőkeket rendszeresen meg kell tisztítani. Ha a felületek elhasználódása, sérülése során olyan helyen képződnek meglazult, leválásra hajlamos anyagok, hogy ezek az élelmiszert szennyezhetik, azokat haladéktalanul el kell távolítani. A rendszeres tisztítás és fertőtlenítés a penészképződés megelőzésének egyik módszere.</p> <p>Ahol penészesedés jelentkezik, a felületet rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell és szükség szerint újra kell festeni.</p>	<p>alkalmazás helyén a szükséges berendezéshez vezetni.</p> <p>Ajánlott a penészgátló festékek alkalmazása.</p> <p>A penészképződés kiváltó okait úgy célszerű minimalizálni, hogy a mennyezet megfelelő kialakításával, szigetelésével, megfelelő szellőzéssel és/vagy a szellőzés helyi melegítés alkalmazásával a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen a páralecsapódás és az ennek következtében létrejövő penészképződés és lepattozás.</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,</p>	<p>Az ablakokat úgy kell kialakítani, hogy jól záródjanak és megnehezítsék a por és szennyeződés lerakódását. A szabadba nyíló nyitható ablakokat takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p>	<p>Kerüljük a tárolásra használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>Célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;	Az ablakok legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.	ablakpárkány kiképzés. A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet célszerű beépíteni.
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 élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és	Az ajtók sima, jól tisztítható, mosható, a szennyeződést és a nedvességet nem megkötő anyagból készüljenek, a felület és a fogantyúk legyenek fertőtleníthetőek. A szabadba nyíló és használaton kívüli ajtókat lehetőség szerint zárva kell tartani.	Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt ajánlott óvni a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le.
az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, 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 növényolajgyártó üzemben használt anyagok legyenek ellenállóak a sérüléseknek, könnyen tisztíthatók, és azok, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a növényolajjal, fertőtleníthetőek legyenek.	
4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.	A tisztításához és fertőtlenítéséhez használt berendezéseket, eszközöket, gépeket tisztított állapotban elkülönített területen kell tárolni, hogy elkerüljük a keresztszennyezést. A tisztító- és fertőtlenítőszernek az Országos Epidemiológiai központ által kiadott engedéllyel	A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózióknak ellenálló

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kell rendelkezniük.</p> <p>A tisztító és fertőtlenítő eszközöket és anyagokat csak az előírásoknak megfelelően lehet tárolni és az előállító utasításait betartva használni.</p> <p>A személyzeti és szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p> <p>Külön lehetőséget kell kialakítani az eszközök és berendezések mosásához, és ahol szükséges, fertőtlenítéséhez. A mosogatókat hideg-meleg vízzel kell ellátni.</p>	<p>fémből vagy műanyagból készüljenek. Műanyag eszközök alkalmazásakor ajánlott a feltűnő színű eszközök (pl. kék) használata.</p> <p>Az üzemi környezet tisztításához a felmosó mop megengedett.</p>
<p>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 fertőtlenítve kell tartani.</p>		
<p><u>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)</u></p>	<p>Nem alkalmazható.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.4. II melléklet IV. fejezet (Szállítás)		
<p>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>	<p>A szállításához használt eszközöket rendszeresen tisztítani, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni kell és a hulladékokat rendszeresen el kell távolítani. A szállító eszközök takarítását dokumentálni szükséges.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől.</p> <p>Kereskedelmi csomagolású növényolaj kizárólag ponyvával védett vagy zártszekrényes szállítóeszközzel szállítható.</p>	<p>A növényolaj szállításához ajánlott rozsdamentes acél tartályokat használni.</p> <p>A lágyacél tartályok teljesen finomított étolaj szállítására akkor használhatók, ha kizárólag étolaj szállítására nevezik ki őket.</p> <p>A lágyacél tartályokat étolajjal ajánlott öblíteni és nem vízzel kell tisztítani.</p> <p>A rozsdamentes acéltartályokat ajánlatos leürítést követően tisztítani. Ha a szállított anyag minden esetben étolaj, a heti tisztítás ajánlott.</p> <p>A tisztítás végezhető a szakkég telephelyén is, lehetőleg dokumentált formában.</p> <p>A tartályok belső mosására olyan mosóállomás igénybevétele javasolt, ahol rendszeresen élelmiszer szállítására elfogadott technológiával tisztítják a tartálykocsikat.</p>
<p>4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szennyeződéshez vezetne.		
<p>4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p>		
<p>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.</p>		
<p>4.4.5. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a raketeret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>	<p>Ha a szállítójárműveken nem élelmiszer jellegű anyagokat szállítanak. pl. csomagolóanyag, gépek, tisztítószerek, azokat tisztán kell tartani, vagy kívül tiszta csomagolásban kell elhelyezni.</p> <p>Ha a nem élelmiszer jellegű vagy szennyezett felületű anyag szállítása miatt felléphet az élelmiszer szennyeződésének kockázata a járművet megfelelően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni kell.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p>	<p>A növényolajat a szállítás során megfelelően védeni kell attól, hogy csomagoló-anyaga (PET palack) ne sérüljön, ami és előidézhetheti a szállított termék szennyeződését.</p> <p>A szállítási folyamatban biztosítani kell a különböző élelmiszerek, valamint az élelmiszer és nem élelmiszer jellegű áruk elkülönítettségét.</p>	<p>Ömlesztett étolajok tartálykocsiba töltése alsó csatlakozási ponton ajánlott.</p>
<p>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.</p>		<p>Az ömlesztett növényi olajat 10-25 °C hőmérsékleten ajánlott szállítani, szigetelt, fűthető tartályokban.</p>
<p><u>4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u></p>		
<p>4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:</p>		
<p>(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>	<p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a takarítás, tisztaság szempontjából kritikus területekre, berendezésekre és anyagokra.</p> <p>Biztosítani kell a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételeket megfelelő számú csap,</p>	<p>Lehetőleg a növényolaj előállító üzem vezetője legyen a felelős a megfelelő színvonalú tisztítási - fertőtlenítési gyakorlat kialakításáért és fenntartásáért.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lefolyó, eszköz alkalmazásával, illetve a célnak megfelelő rendszerek kiépítésével.</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt az élelmiszereket el kell távolítani a helyiségből, vagy le kell takarni, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, oldatokkal való szennyeződést.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a tisztítási - fertőtlenítési folyamat végén a szermaradékok gondos eltávolítására a gépekről, felületekről, eszközökről, vezetékekről, hogy azok ne szennyezzék az élelmiszert.</p> <p>A tisztítás - fertőtlenítés szükséges gyakoriságát a termék és az adott helyen végzett tevékenység jellege, a szennyeződések képződésének üteme alapján kell meghatározni.</p> <p>Meg kell határozni a berendezések megbontásának részleteit és annak gyakoriságát.</p> <p>A takarítás/fertőtlenítés módszerét megfelelő szakértelem alapján (ajánlottan a HACCP elemzés megállapításainak figyelembevételével) kell kialakítani, meghatározva a biztonságos élelmiszer előállításához tartozó kritikus szabályozási pontokat és a szükséges tisztítási/fertőtlenítési követelményeket.</p> <p>Minden üzemnek írásos takarítási utasítással</p>	<p>A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>.</p> <p>Az írásos takarítási utasításban legalább az alábbi szempontokat</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>(tervvel) kell rendelkeznie, amely a berendezésekre, az élelmiszer-feldolgozó, tároló területekre és a telephely egészére vonatkozik.</p> <p>A tisztítás/fertőtlenítés megfelelő végrehajtását a kijelölt felelős személynek (a vezetőnek), vagy a tulajdonosnak rendszeresen ellenőrizni, és hatékonyságát igazolni kell, melyet bizonylatokkal írásban is alá kell támasztani. Erre a gyakorlatban jól használhatók az ellenőrző listák.</p> <p>A tisztítási műveletek hatékonyságát a töltés megkezdése előtt szemrevételezéssel ellenőrizni kell a közvetlen termelésirányító vezetőnek és szükség szerint ismételt tisztítást - fertőtlenítést kell elrendelnie.</p> <p>A szűrőket rendszeresen tisztítani, ellenőrizni kell, a szűrőzsákok időszakos cseréjéről gondoskodni kell.</p> <p>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.</p>	<p>ajánlott rögzíteni (ahol az értelmezhető):</p> <ul style="list-style-type: none"> • elvégzendő feladat (tisztítandó terület, berendezés, eszköz), • gyakoriság, • az egyes feladatokért felelős személy, • a tisztítási/fertőtlenítési módszer, annak leírása mit és hogyan kell tisztítani, az elvégzendő műveletek sorrendje • felhasznált tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés, koncentráció, idő, hőmérséklet), • az ellenőrzés (felügyelet) módja, felelőse, • szükséges védőeszközök. <p>A tisztítási – szükség szerint fertőtlenítési műveletek hatékonyságát meghatározott időközönként helyszíni felülvizsgálattal és szükség szerint mikrobiológiai mintavétellel és vizsgálattal ajánlott felügyelni, illetve igazolni.</p> <p>Az eszközök tisztására használható módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mosás - öblítés

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		A szűrőzsákokat mosni nem ajánlott, egyszer használatos zsákok javasoltak.
(b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;	<p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól nem okoznak mellékízt, idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben.</p> <p>Az élelmiszerral rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő felületek legyenek mentesek a kioldódástól.</p> <p>A lepattogzott festést, lakkozást el kell távolítani, és ki kell javítani.</p> <p>A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló, korrózióálló és nem hajlamos a törésre, repedésre.</p> <p>A berendezések és eszközök anyaga viselje el az ismételt tisztítást, fertőtlenítést.</p> <p>A tartályok az idegen anyag szennyezés megelőzése céljából megfelelően fedve legyenek. Ahol szükséges ott a javítás, tisztítás, fertőtlenítés, illetve az elvégzendő ellenőrzések céljából a berendezések egységei elmozdíthatók, szétbonthatóak legyenek.</p> <p>A rozsdamentes csővezetékek legyenek oldható higiénikus kötésekkal ellátva.</p>	<p>Gépek, eszközök, berendezések felületi festésére csak élelmiszeripari használatra engedélyezett anyagokat szabad alkalmazni.</p> <p>A mobil szerelvények (pl. átkötő csövek) használaton kívül fertőtlenítőszeres oldatban célszerű tárolni.</p> <p>Az étolaj tároló tartályok lehetőleg készüljenek rozsdamentes acélból.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csővezeték ívek és a csőtoldások belső felülete legyen sima, egyenletes, jól takarítható.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy ne legyenek bennük holt terek, amelyekben a víz elpanghat.</p> <p>Minden olyan berendezésnek vagy csővezetéknek, amelyben a technológiából vagy tisztításból származó bármilyen folyadék megrekedhet, annak legalacsonyabb pontján saját vízleürítővel kell rendelkeznie.</p> <p>A növényolaj gyártó berendezések élelmiszerbiztonsági szempontjait figyelembe kell venni az élelmiszerbiztonsági tervben.</p> <p>A tisztításhoz és karbantartáshoz kapcsolódó kritikus pontokon a tevékenység megfelelő végrehajtását rendszeresen felügyelni és a felügyeletet dokumentálni kell.</p> <p>A karbantartásnak az üzemi környezetre is ki kell terjednie.</p> <p>A nem zárt, töltött flakonokat a záróig védeni kell a szennyeződéstől (takarás).</p> <p>A szállítópályáktól nem következhet be a termék szennyeződése (pl. olajfolyás a termék feletti motorból stb.)</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A gépeknek jó higiéniai állapotban (rozsdásodás, olajos szennyeződéstől mentes) kell lenniük.</p> <p>A termékkel közvetlenül érintkező alkatrészeket megbontást követően tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell.</p> <p>A töltőgépen számozott töltőfejeket kell alkalmazni, és a termelés végén a töltőfejeket ellenőrizni kell.</p> <p>A mobil szerelvényeket (pl. átkötő csövek) higiénikusan kell tárolni. A kupakadagolónak zárt rendszerűnek kell lennie.</p> <p>A légpályához felhasznált levegőt a szennyeződésektől erre a célra alkalmazott berendezésekkel meg kell tisztítani (szűrők, olajleválasztó).</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező felületek, csővezetékek, berendezések belső tisztítására – szükség szerint -(CIP) programot kell kidolgozni, a tisztítás után a vegyszermentességet ellenőrizni kell.</p> <p>Az élelmiszerrel, palackkal, kupakkal érintkező felületeken élelmiszeripari minőségű zsírokat, olajokat kell használni.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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; és</p>	<p>A berendezéseket olyan állapotban kell tartani, hogy azokból ne kerüljön szennyezés az élelmiszerbe se leválás, behullás, vagy csepegés, kioldódás útján.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint leszerelhetők, szétszerelhetők legyenek a hatékony tisztításhoz.</p> <p>A berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembevevő programot kell kialakítani, ami tartalmazza a karbantartásra előírt berendezések, eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát és a végrehajtás módját, felelősét. A karbantartás elvégzéséről jegyzőkönyvet / munkalapot kell felvenni.</p> <p>A tisztításhoz és karbantartáshoz kapcsolódó kritikus pontokon a tevékenység megfelelő végrehajtását rendszeresen kell felügyelni.</p> <p>A karbantartók is kötelesek betartani az élelmiszer-feldolgozókra vonatkozó higiéniai szabályokat, amelyeket ki kell egészíteni a karbantartásra vonatkozó speciális előírásokkal.</p>	
<p>(d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy könnyen hozzáférhetőek legyenek tisztítás, fertőtlenítés céljából és környezetükben is lehetővé tegyék ezen műveletek elvégzését. Amennyiben a gép tömege, kialakítása más</p>	<p>A berendezéseket legalább 25 cm magasságban, az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot tartva ajánlott elhelyezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>megoldást nem tesz lehetővé a padozathoz szorosan érintkezve is elhelyezhető, vagy olyan szorosan kell a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerüljük a tisztíthatatlan rések kialakulását. A falak és a berendezések közti kisebb réseket tömíteni kell és le kell fedni oly módon, hogy ellenőrizni lehessen a mögöttük elhelyezkedő területet. Legalább havonta egyszer ellenőrizni kell állati kártevőktől való mentességüket. A berendezéseket az újra történő használatbavétel előtt meg kell tisztítani.</p>	<p>A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után amennyiben lehetséges el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva kell tárolni. Ha ez nem lehetséges, gondoskodni kell tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne válhassanak fertőzések kiindulási forrásává.</p> <p>A berendezések, eszközök felülete lehetőség szerint legyen sima, repedésmentes.</p>
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A mérő - szabályzó eszközök működőképességét és megfelelő pontosságát, illetve kalibrált állapotát - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - rendszeresen ellenőrizni kell, és az előírt állapottól való eltérés esetén az eszközöket újra kell kalibrálni, vagy azokat szükség esetén ki kell cserélni és az érintett termékek megfelelőségét újra kell ellenőrizni.</p>	
<p>4.5.3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</p>		
<p><u>4.6. II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u></p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.6.1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</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 kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló eszközöket oly módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük a bennük tárolt hulladékokat.</p> <p>A növényi olaj gyártása során keletkező préselvény további kezelést (extrahálást) követően takarmányként hasznosítható. E mellékterméket zárt rendszerben ajánlott átadni és raktározni.</p>	<p>Javasolt a selejt műanyag kupakokat és PET flakonokat szelektíven gyűjteni.</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.</p> <p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. A keletkezett hulladékot legalább a munka befejezésekor el kell szállítani. Az elszállítást az előírásoknak megfelelően kell végezni.</p>	<p>Ajánlott a hulladékot szelektíven gyűjteni.</p> <p>A tároló helyet megfelelő vízelvezetéssel célszerű ellátni.</p> <p>A hulladékok elszállítását és a tárolóedények takarítását célszerű rendszeresen ellenőrizni.</p> <p>Ajánlott a hulladék szállítására és megsemmisítésére külső vállalkozóval szerződést kötni. Ebben célszerű</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet rendszeresen tisztítani, takarítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell.</p> <p>A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat szükség esetén zárható fedéllel kell ellátni.</p>	rögzíteni a hulladék elszállítási gyakoriságát.
<p>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.</p>		
<p><u>4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u></p>		
<p>4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>Megfelelő ivóvíz ellátásnak kell rendelkezésre állnia az ivóvíz minőségi követelményeiről, és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X.25.) Kormány rendeletnek megfelelően.</p> <p>Ivóvíz minőségű vizet kell használni az eljárási utasításokban meghatározott helyeken, valamint a berendezések takarítására, kézmosásra, tisztálkodásra.</p> <p>A vizet kellő nyomás alatt és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten biztosítani kell.</p> <p>A növényolajgyárban az ivóvíz minőségét rendszeresen ellenőrizni kell az érvényes</p>	<p>A vízkivételi helyet javasolt állandóan riasztóval védve őrizni, és folyamatos kamerával figyelni.</p> <p>Saját kútból történő vízkivétel esetén: A kútfej és a kútcsövek kivitelezése saválló acélból ajánlatos, hogy történjen,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>előírásoknak megfelelően, a hatóságilag (ÁNTSZ) által meghatározott típusú vizsgálatok szerint és gyakorisággal az elfogadott mintavevő helyeken mintázva.</p> <p>Az ivóvizet vizsgálni kell továbbá minden olyan esetben, amikor a vízszolgáltató rendszerben fertőtlenítést, javítást, karbantartást végeztek.</p> <p>A vízkivételi műtárgyak kezelését csak képzett, megfelelő egészségügyi igazolással rendelkező személy végezheti.</p> <p>A vízkivételi és kezelési műtárgyak területén csak az oda beosztottak tartózkodhatnak.</p> <p>A hálózati víz megfelelőségét a vízszolgáltatóval szerződésben kell szabályozni.</p> <p>Amennyiben saját kútból történik a vízfelhasználás a víznyeréshez hatósági engedély szükséges. A vízszolgáltatóval kötött szerződésben szabályozni kell, hogy a vezetékes hálózaton végzett karbantartásról időben értesíti a növényolajat készítő üzemet.</p> <p>A vízkivételi hely védterületnek zárható kerítéssel elhatároltnak kell lennie.</p> <p>A vízkivételi berendezéseket a külső körülményektől épülettel kell védeni.</p>	<p>A kútház és a kútakna lehetőleg csempézett legyen</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt.</p> <p>A vízmintavételi hely célszerűen a vezetékrendszer legutolsó csapja legyen, hogy a minta az egész üzem állapotát mutassa.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján célszerű végezni.</p> <p>Mikrobiológiai monitoring rendszert célszerű működtetni a kútvízre ill. a kút berendezéseire vonatkozólag.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A létesítménynek őrzöttnek, vagy megfelelően zártnak kell lennie.</p> <p>A kútház elrendezése olyan legyen, hogy pangó vizek ne alakulhassanak ki. Kialakítás szempontjából könnyen takaríthatónak, tisztíthatónak kell lennie.</p> <p>A vízkivételi berendezéseknek zártnak kell lenniük, hogy külső befertőződés, szennyezés ne juthasson a vízbe.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p> <p>A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni.</p> <p>Minden nedves területnek nyilvánított feldolgozóhelyiséget el kell látni az érvényes előírásoknak megfelelő minőségű hideg és meleg vízzel.</p> <p>Az növényolaj készítés céljára a vízművek által szolgáltatott vezetékes (ún. városi) ivóvíz élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő minőségű.</p> <p>Az üzemi vízhálózat bővítése, karbantartása után vagy első üzembe helyezése előtt hatósági vízmintavétel és vizsgálat szükséges.</p> <p>A saját kutakból származó vizet a hatályos</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>előírások szerinti vizsgálatok mellett legalább havonta egyszer ellenőrizni kell az üzem elosztó rendszerébe való belépés pontján.</p> <p>A növényolaj gyártó üzemben felhasznált vizet, rendszeresen vizsgálni kell az érvényes előírásoknak megfelelően, vizsgálni kell továbbá minden olyan esetben, amikor a vízszolgáltató rendszerben fertőtlenítést, karbantartást, javítást végeztek.</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>	Nem alkalmazható.	
<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>Az alábbi célokra használható fel nem ivóvíz minőségű víz az növényolaj előállítása során:</p> <ul style="list-style-type: none"> – gőzelőállítás, tűzoltóvíz, hűtővíz vagy más hasonló célokra használt víz, ha az nem kerül érintkezésbe élelmiszerrel; – bizonyos élelmiszer-feldolgozási folyamatoknál, mint pl. a feldolgozó terem hűtése, berendezés hűtése, amely nem 	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	jelent veszélyt az élelmiszer biztonságára.	Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.
<p>4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított 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>	Nem alkalmazható.	
<p>4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.</p>	Nem alkalmazható.	
<p>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.</p>		
<p>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.</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.8. II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)		
<p>4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniaát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>A dolgozók közlekedési útvonalait úgy kell kialakítani, hogy az ne okozzon átszennyeződési veszélyt</p> <p>A személyi higiéniahoz szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása a vezetés feladata.</p> <p>A dolgozókat munkába lépéskor és időszakosan a személyi higiénia betartására és a munkavégzéssel kapcsolatos személyi viselkedésre oktatni kell.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Az élelmiszer-feldolgozó területen mindenkinek a élelmiszer-vállalkozás által előírt és biztosított megfelelő védőruhát és fejfedőt kell viselnie. Az öltözőben a személyes ruhákat át kell cserélni védőruhára. A védőruha a fejfedővel, és ahol szükséges, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő, világos színű és tiszta legyen.</p> <p>Elszennyeződött védőruhát étkezőhelyiségbe és üzembe lépés előtt le kell cserélni.</p> <p>Mindenkinek aki növényolaj palackozó üzemben</p>	<p>Kivételt képeznek a látogatók, akik a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról ajánlott a élelmiszer-vállalkozás nak gondoskodni. A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet).</p> <p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, patentos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva.</p> <p>Ha a személyzet létszáma miatt szükséges a szennyezett övezetből a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>dolgozik, kötelező a rendszeres kézmosás és fertőtlenítés meleg folyóvízzel és az erre a célra biztosított kézmosószerrel. Kéztörléshez egyszer használatos kéztörlőt, vagy kézszáritót kell biztosítani.</p> <p>A kézmosás kötelező:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a munka megkezdése előtt, • a munkába való visszatéréskor, • a WC használata után azonnal, • minden olyan esetben, ahol fennáll annak lehetősége, hogy a kéz szennyeződhetett. <p>A kéztisztítás hatékonyságát a takarítási utasításban leírtak szerint szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell a felelős dolgozónak.</p> <p>A dolgozóknak rendszeresen kell tisztálkodni, zuhanyozni, haját mosni.</p> <p>A körmöket röviden és tisztán kell tartani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása, körömlakk használata.</p> <p>Étkezni és dohányozni az arra kijelölt helyen szabad.</p>	<p>tiszta övezetbe való átközeledés, akkor megfelelő feltételeket kell biztosítani a kézmosáshoz - fertőtlenítéshez (szükség szerint fürdéshez), és ahol szükséges védőruhaváltáshoz.</p> <p>Célszerű a különböző övezetekben dolgozók részére megkülönböztető színű munka- illetve védőruházatot biztosítani.</p> <p>Ha a személyzet létszáma, vagy kivételes eset miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe a dolgozók átjárása, ajánlott azt a megfelelő munkaruha- és kézmosás - fertőtlenítés és szükség szerint fürdés után megtenni. Kézmosásra felszólító feliratokat célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p> <p>Ahol kesztyűt kell viselni ott célszerű eldobható kesztyűket használni. A kesztyű viselése nem mentesíti az élelmiszerekkel dolgozó személyeket a kézmosási kötelezettség alól.</p>
<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</p>	<p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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 vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>alkalmassági vizsgálatán kívül, ki kell terjednie tüdőszűrő-, bőrgyógyászati, esetenként egyéb speciális vizsgálatra.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak az „Egészségügyi Nyilatkozat és Vizsgálati Adatok” dokumentummal kell rendelkeznie, amelynek érvényesnek kell lennie.</p> <p>A régi dolgozók az Egészségügyi könyvvel és a csatolt vizsgálati eredményekkel igazolhatják egészségügyi állapotukat.</p> <p>A dolgozónak soron kívüli alkalmassági vizsgálatra kell jelentkezni, és ezt jelenteni kell a vezetőknek, ha az alábbi megbetegedéseket és sérüléseket tapasztalja magán, vagy vele együtt élő családtagján:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sárgaság, • hasmenés, • hányás, • láz, • torokgyulladás, • bőrkiütés, • egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés, stb. is) • váladékozó szembetegség, fül-, és orrfolyás. <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem</p>	<p>Ajánlott, hogy a dolgozók a külföldi utazást is jelentsék a vezetőknek.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>léphetnek be az élelmiszer-feldolgozó területre, mindaddig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert. Ez minden hasmenéses és hányásos, egyéb fertőzőes tünetekkel járó megbetegedésre vonatkozik. Ezt az előírást az élelmiszer-feldolgozónak írásban is rögzítenie kell. Elő kell írni a dolgozóknak, hogy jelentsék, ha az élelmiszerral terjeszthető betegségben szenvednek vagy annak a tüneteit, észlelik.</p> <p>A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, sebtapasszal kell lefedni. A kötést rendszeresen cserélni kell.</p> <p>A látogatóknak előzetesen engedélyt kell kérni és kísérről a élelmiszer-vállalkozás köteles, gondoskodni.</p> <p>A látogatók kötelesek betartani a élelmiszer-vállalkozás által előírt személyi higiéniai szabályokat.</p> <p>Idegének alkalmoszerű látogatása során is be kell tartani a higiéniai szabályokat.</p> <p>A karbantartók, látogatók, az üzem vezetősége vagy bárki, aki a termelőüzem területére lép, köteles a védőruha és fejfedő használatára.</p>	<p>Minden látogatótól ajánlott nyilatkozatot kérni egészségügyi állapotáról.</p> <p>A termelés biztonságának védelmére a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. Ilyen esetekben jó megoldás az un. látogató folyosó.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A karbantartók is kötelesek betartani az élelmiszer-feldolgozókra vonatkozó higiéniai szabályokat, melyeket ki kell egészíteni a karbantartásra vonatkozó speciális előírásokkal. A karbantartás elvégzéséről jegyzőkönyvet kell felvenni.</p> <p>A termelőhelyiségben az oda beosztott és az ellenőrzést végző dolgozók tartózkodhatnak. A dolgozók munkahelyüket csak engedéllyel hagyhatják el.</p>	
<p><u>4.9. II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, 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 élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>A szállító járműnek élelmiszer szállításra alkalmasnak kell lennie. A járművet nem szabad használni és vissza kell küldeni abban az esetben, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - látható módon szennyeződött, korábban rajta olyan terméket (trágya, aszfalt, stb.) szállítottak, amely a gabona minőségét, tisztaságát rontja; - alulról oly mértékben szennyezett (olajfolyás, sár, stb.), hogy a garatot elszennyezheti; - állati kártevőktől, azok maradványaitól és ürüléküktől nem elfogadható mértékben szennyezett. <p>A növényolaj gyárba érkező áruból gépjármű szerelvényenként mintát kell venni és vizsgálatot</p>	<p>Az alap- és csomagolóanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott szállítóktól kell vásárolni.</p> <p>A minőségi előírás lehetőség szerint képezze a beszállítóval kötött szerződés részét. A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként értékelni (beszállítói minősítés).</p> <p>A megmintázott tételből az élelmiszerbiztonsági szempontból fontos, hosszabb időt igénylő vizsgálatokat is el lehet végezni (mikrobiológia, toxin,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kell végezni, hogy mentes-e olyan szennyeződésektől, amelyeket az őrlési folyamat során nem tudnak eltávolítani és a végtermékben veszélyt jelenthetnek az egészségre.</p> <p>A nyers-, és csomagolóanyagra vonatkozó, az élelmiszerbiztonság és a törvények, a rendeletek betartásával összefüggő követelményeket minőségi előírásban kell rögzíteni, melyet el kell fogadtatni a szállítóval. Ez tartalmazza a kívánt jellemzőket a tûrésekkel, elfogadási minőségi határokkal és a lehetséges hibák mértékével.</p> <p>A minőségi előírásban, ahol szükséges, meg kell adni a minőségi előírásoknak nem (teljesen) megfelelő minőségű, de még bizonyos feltételekkel felhasználható nyersanyag jellemzőit, illetve az élelmiszeripari célú felhasználás kizáró tényezőit.</p> <p>A szállítóktól élelmiszerbiztonsági garanciákat kell kérni a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés, illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szermaradvány, mérgező anyagtartalom stb.) vonatkozóan.</p> <p>A feldolgozásra átvett olajos magvak nedvességtartalmát minőségi előírásban kell rögzíteni.</p>	<p>növényvédőszer-maradvány, nehézfém).</p> <p>Törekedni kell ismert beszállítótól történő vételre.</p> <p>Ajánlott az olajos magvak elfogadhatóságának meghatározásához az illat és külső megjelenés vizsgálata.</p> <p>Napraforgómag és káposztarepce mag esetén a nedvességtartalmat ajánlott 8%-ban megszabni.</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 tároló (raktár) terekben folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell a rendszeres takarításról, karbantartásról, a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, rakodólapok, stb. eltávolításáról, a kártevők kizárásáról.</p> <p>A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani.</p> <p>Lágy acélból készült tartályokat étolaj tárolás céljára lehet használni környezeti hőmérsékleten és ügyelni kell arra hogy a bennük természetesen képződött filmréteget takarítással ne távolítsuk el. Az étolaj tároló és szállító tartályokban kis légteret kell hagyni.</p> <p>Az étolajat a fénytől, oxigéntől és katalitikusan aktív fémionoktól (réz) megfelelően védve kell tárolni.</p> <p>A segédanyag raktározásra használt helységeknek, területeknek zárhatónak kell lenni.</p> <p>A veszélyes anyag tárolására használt területeket el kell látni a szükséges munkavédelmi eszközökkel, berendezésekkel.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol csőáttörések találhatók, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását. A nyitható ablakokat, szellőzőnyílásokat</p>	<p>A feldolgozó területeken tárolt anyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten ajánlott tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra korlátozni.</p> <p>A tároló tartályokat ajánlott szigetelni és hőmérséklet mérő műszerekkel felszerelni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>védőhálóval kell ellátni a gyártás azon egységeiben ahol a termékszennyeződés veszélye fennáll (palackozó üzem). A csatornanyílásokra peremes búzelzárót kell tenni.</p> <p>Az épületeknél, raktárakban megfelelő rend és tisztaság révén törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek csökkentésére.</p> <p>Az ajtóknak jól záródóknak kell lenniük. Nyitva tartásukat minimálisra kell csökkenteni.</p> <p>A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csőkjait el kell látni állati kártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel.</p> <p>Tilos a földön (raklap nélkül) történő tárolás. A raklapok, és a fal között megfelelő helynek kell lennie a takarításra (tipikusan. 50 (25) cm)</p> <p>A tároló területet rendszeresen takarítani kell.</p> <p>Az anyagokat fizikai, kémiai és biológiai szennyeződésektől védve kell tárolni, elkülönítve az egyéb anyagoktól</p> <p>A raktározás kritikus paramétereinek betartását pl.hőmérséklet (alapanyagnál), rovar-és rágcsálóirtás, takarítás dokumentálni kell.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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>Az élelmiszer késztermék csomagolására használt flakont tilos más célokra (pl. vegyszerek, hulladékgyűjtő, alkatrészecskék, csavarok, tárolása hamutartó stb.) használni.</p> <p>Sérült flakonokat nem szabad felhasználni.</p> <p>A szűrőket rendszeresen tisztítani, szűrőzsákot cserélni, épségüket (nyomás) rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A feldolgozás során csak olyan technológiai segédanyaggal érintkezhet az élelmiszer, amelyből káros kémiai anyagok nem oldódnak ki és nem szennyeznek az élelmiszert.</p> <p>Nyilvántartást kell vezetni minden a növényolaj előállító területen, vagy csomagolatlan élelmiszert tároló területen fellelhető üveg vagy törékeny kerámia tárgyról és épségüket, illetve a megelőző intézkedések megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A törékeny felületeken végzett minden karbantartást, törést, vagy eseményt dokumentálni kell.</p> <p>A gyártóberendezéseket oly módon kell üzemeltetni és karbantartani, hogy minimálisra csökkentsük a termék szennyezésének kockázatát.</p> <p>A palackfúvó helyiségben az előforma (preform) belsejét, száját nem szabad kézzel érinteni.</p> <p>A fúvásra előkészített oktabinokat fedett</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>állapotban kell tárolni felöntésig.</p> <p>A palackfújáshoz, légpályához felhasznált sűrített levegőt a szennyeződésektől erre a célra alkalmazott berendezésekkel meg kell tisztítani (szűrők, olajleválasztó).</p> <p>A fúvott flakonnal , preformmal érintkező felületeken csak élelmiszeripari minőségű zsírok, olajok használhatóak.</p> <p>A palackok fúvását, felhasználás előtti tárolását és szállítását úgy kell megoldani, hogy az elkészült palackok ne szennyeződhetnek be.</p>	
<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</p>	<p>Ajánlott hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amikre a védelmi szabályozás vonatkozik.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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 élelmiszerállalkozás 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 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 csonkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 lábazatát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külsőfalai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsonakra csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</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.</p> <p>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 rovarcsapdákat nem szabad közvetlenül termelési vonalak felett elhelyezni.</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 bűvőhelyek kialakulását.</p> <p>A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell</p>	<p>mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</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.</p> <p>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</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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 élelmiszervállalkozásoknak 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 készletkártévők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezhet.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket, csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószert hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező</p>	<p>feltölteni.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert 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 irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>nevét és elérhetőségét.</p> <p>A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó 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</p>	<p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószerformulációkat alkalmazni.</p> <p>Ajánlott a takarítási utasításban szabályozni a rovarirtás utáni takarítás rendjét.</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,

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	programban kell meghatározni	<ul style="list-style-type: none"> - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására. <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, amelyeken 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</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>szempontjainak figyelembevételére érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve.</p> <p>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 alkalmazható.	
<p>4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgezőanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen.</p> <p>A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot</p>	Nem alkalmazható.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>		
<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><u>4.10. 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>Növényolaj töltésére kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során:</p> <ul style="list-style-type: none"> - az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, - az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását. - rendelkeznek élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentummal. - <p>Az növényolaj csomagolására szolgáló azon anyagokat – amelyek az étolajjal érintkeznek (palack, kupak) - csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szabad felhasználni.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a csomagolóanyagok az üzemben nem szennyeződnek idegen anyagokkal.</p>	
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagoló anyagokat lehetőség szerint az élelmiszer feldolgozására használt helyiségeken kívül kell tárolni. A töltőtérban az adott gyártási tételhez szükséges mennyiség (címke, karton) raklapon elhelyezhető.</p> <p>Az egyutas csomagolóanyagokat (egyutas raklapok, preformok tárolására használt fém doboztestek, stb.) fedett helyen kell tárolni</p> <p>A csomagolóanyagokat a potenciális szennyező forrásoktól (pl. vegyszerektől) elkülönítve kell tárolni.</p> <p>Részlegesen felhasznált egyutas csomagolóanyagokat csak a technológiailag indokolható mennyiségben és időtartamig, állagmegóvó módon lehet tárolni.</p> <p>Felhasználás előtt a csomagolóanyag higiéniai állapotát szemrevételezéssel ellenőrizni kell. Amennyiben az anyagon kártevőkre utaló jel mutatkozik, felhasználása tilos! Amennyiben az elsődleges csomagolóanyag raktározására szolgáló raklap vegyszerrel</p>	<p>Amennyiben köztesen tárolt flakont használnak fel töltésre, ajánlott a gyűjtő csomagolásának visszazárása a megbontás után és a további tárolás során.</p> <p>Az egyutas csomagolóanyagokat más anyagoktól elkülönített, zárt helyen javasolt tárolni.</p> <p>A tárolás megengedett maximális idejét ajánlott szabályozni.</p> <p>Kémiaiilag kezelt raklapot nem célszerű használni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szennyezett, a csomagoló-anyagot nem szabad felhasználni</p> <p>A kartonokat, címkéket zárt helyen, állagmegóvó módon kell tárolni.</p> <p>A preformok és kupakok tárolása során biztosítani kell az gyűjtőcsomagolás zártságát, a megbontott tételek megfelelő visszazárását.</p>	
<p>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.</p>	<p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak arra a célra szabad felhasználni, amelyre engedélyük vonatkozik.</p>	
<p>4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagok könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p>	<p>A késztermék egyedi és gyűjtőcsomagolására csak olyan új és használt csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát.</p>	
<p><u>4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u></p>		
<p>A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:</p>		
<p>4.11.1. Bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak:</p> <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>		
<p>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.</p>		
<p>4.11.3. Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás).</p>		
<p><u>4.12. II melléklet XII. fejezet (Képzés)</u></p>		
<p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:</p>		
<p>4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az</p>	<p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral</p>	<p>Az élelmiszer-előállítónak ajánlott írásban rögzítenie az oktatással</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p>	<p>közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>Az üzem feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges oktatások biztosítása.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére, amelynek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, dokumentációt kell vezetni.</p> <p>Az oktatásokat tervezetten, írásos program szerint kell végrehajtani.</p> <p>Az oktatások eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai oktatást rendszeresen (legalább évente egy a laklommal) meg kell ismételni.</p> <p>Az oktatások terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő oktatások anyagát a jogszabályok</p>	<p>kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a felső vezetőket is.</p> <p>Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>Az oktatások elvégzéséről, a vizsgált eredményekről ajánlott nyilvántartást vezetni.</p> <p>Ajánlott minden élelmiszerkezeléssel foglalkozó személyt a jelentősebb változások (pl. feltárt hibák és nem megfelelőségek) esetén ismételt oktatásban részesíteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>változásaihoz, a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez kell igazítani, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek.</p> <p>Az oktatásnak ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p>	<p>Szükség szerint (kiegészítő) oktatással kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</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>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeleket végző személyeket megfelelően szükség szerint ismételt oktatni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</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>Ajánlott a takarítást és fertőtlenítést végző dolgozókat évente ismételt oktatni a hatékony tisztítás módjáról és fontosságáról.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.		

5. Mellékletek

5.1. Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az útmutatóban használt kifejezések meghatározását. Ezzel elkerülhető a kifejezések ismétlése a szövegben és egyben a legfontosabb kifejezések kombinációit is tartalmazza.

Ebben az útmutatóban a romlást csak akkor vesszük figyelembe, amikor az kockázatot jelent az emberi egészségre. Az útmutató tárgyalja a mikroorganizmusok által okozott romlást, amely kockázatot jelent az emberi egészségre.

A meghatározások egy részét az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXX XII. törvényből, nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük át.

CIP:

Zárt rendszerben történő forró vizes, illetve vegyszeres tisztítás, fertőtlenítés

FERTŐTLENÍTÉS:

Mikrobiológiai szennyeződéstől való mentesítés

KIEMELT KOCKÁZATÚ ÖVEZET: Olyan elkülönített terület, ahol kiemelten szabályozott higiéniai körülményeket biztosítanak, és a tevékenységet a személyzet, az anyagok, a berendezések és a környezet szempontjából úgy tervezik és irányítják, hogy megelőzzék a termék mikroorganizmusokkal történő fertőzését. A termelő területek kockázati besorolását a gyártó hivatott megállapítani, figyelembe véve az alkalmazott technológia sajátosságait.

GYŰJTŐCSOMAGOLÁS

Az növényolaj gyártásban erre a célra a műanyag szállító rekesz és konténer, valamint a karton tálca és doboz, **fólia** szolgál.

SZENNYEZŐDÉS

Az útmutatóban a szennyeződés fogalom az élelmiszer mikrobiológiai (patogének általi), kémiai, idegenanyag, emberi egészségre káros romlást okozó anyag, nemkívánatos, vagy bomló anyaggal való szennyeződését jelenti.

TAKARÍTÁS, TISZTÍTÁS:

A sár, élelmiszermaradvány, piszok, zsír vagy olaj, vagy más kifogásolható anyagot eltávolító eljárás (Codex).

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: irtószertmentes 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.

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

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

Szabályozás (control): 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 (monitor): 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.

Fogalmak az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény szerint

Élelmiszer: minden olyan növényi, állati - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített, vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas. Nem minősül élelmiszernek a gyógyszer, gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyag és készítmény, a gyógytápszer, az anyatejet pótló tápszer, a gyógyvíz, továbbá a nem csomagolt ivóvíz és ásványvíz.

Élelmiszer-biztonság: A termék fizikai, kémiai és mikrobiológiai tulajdonságainak összessége, amelyek biztosítják fogyasztásra való alkalmasságát és a törvényi előírásokkal szembeni megfelelését.

Élelmiszer-előállítás: a közfogyasztásra, vagy ilyen célú tovább feldolgozásra történő élelmiszertisztítási, osztályozási, előkészítési, feldolgozási, csomagolási, tárolási műveletek összessége, vagy ezek részműveletei.

Élelmiszer adalékanyag: 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 eredményezi, vagy eredményezheti, hogy önmaga vagy származéka az élelmiszer összetevőjévé válik.

Élelmiszer-csomagolóanyag: az élelmiszerrel érintkező, rendszerint fogyasztásra alkalmatlan anyag, amely védi az élelmiszert a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól.

Élelmiszer-csomagolás: az a tevékenység, amelynek során az élelmiszert a fogyasztó távollétében meghatározott mennyiségben úgy helyezik csomagolóanyagba, hogy annak felnyitása, vagy megsértése nélkül a tartalom nem változtatható meg.

Élelmiszerforgalmazás: az élelmiszernek a viszonteladókhöz vagy az élelmiszer-fogyasztókhöz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége, vagy ezek részműveletei, függetlenül attól, hogy a vendéglátás, közétkeztetés vagy kereskedelmi tevékenység keretében történik-e.

Élelmiszer-higiéniá: az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának az emberi fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelményrendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.

Élelmiszer-minőség: az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, melyek alkalmassá teszik a rá vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére.

Élelmiszer nyersanyag: élelmiszer előállítására alkalmas növényi-, állati, beleértve a mikroorganizmusokat is -, vagy ásványi eredetű termék, illetve termény, valamint az ivóvíz és az ásványvíz.

Felhasználható anyagok:

Élelmiszer előállítása során csak a népjóléti miniszter által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszercsomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszereket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt a népjóléti miniszter adja ki.

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.

Hőkezelés: minden olyan művelet, melynek során az élelmiszert technológiai, élelmiszer-biztonsági vagy fogyasztásra való elkészítési vagy élvezeti érték növelő célból olyan hőhatásnak teszik ki, amelynek mikrobaszám csökkentő, vagy az élelmiszer szerkezetét megváltoztató hatása van.

Nyersanyag: élelmiszer előállítására alkalmas növény-, állati-, - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű termék, illetve termény, valamint az ivóvíz és az ásványvíz. Jelen útmutatóban a nyersanyagok gyűjtőfogalmat használjuk az alap-, segéd és járulékos anyagok közös megnevezésére.

Nyers élelmiszer: minden olyan élelmiszer, amely eredeti állapotának lényeges megváltoztatása nélkül alkalmas fogyasztásra;

Segédanyagok: mennyiségük az alapanyagokhoz képest kicsi, a növényolaj gyártási termékek előállításánál egyszerűbbé és jobban szabályozhatóvá teszik a gyártás és javítják a késztermékek minőségét.

Technológiai segédanyag: a berendezések és eszközök anyagának kivételével minden olyan élelmiszerként önmagában nem fogyasztott anyag, amelyet valamely nyersanyag, élelmiszer vagy annak alkotó része gyártása vagy feldolgozása folyamán az adott technológiai cél elérésére alkalmaznak, és elkerülhetetlenül maradékok jelenlétét, vagy származékok keletkezését eredményezi a késztermékben.

Termék-visszahívási eljárás: olyan dokumentált vészhelyzeti eljárás, amely a gyanús, veszélyes, hibás tételek további fogyasztásának megakadályozását és a szállítóhoz vagy más megfelelő helyre történő maradéktalan visszaszállítását szolgálja, ahol teljes kivizsgálása megtörténik.

5.2. Az iparágra jellemző veszélyek

A folyamatok élelmiszerbiztonsági szabályozásának követelményeit HACCP elemzés alapján kell meghatározni.

A tevékenységek végrehajtását - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - írásos utasításban kell szabályozni, meghatározva azt, hogy - Miért?, Mit?, Hol?, Ki?, Hogyan?, Mikor? végezzen el. Ezeket az előírásokat meg kell ismertetni a dolgozókkal, és biztosítani kell, hogy szükség szerint hozzáférhessenek ezekhez az utasításokhoz. Célszerű az utasítások tudomásulvételét aláíratni a felelősökkel.

Az élelmiszerbiztonsági szempontokat már a termékek fejlesztésénél, a felhasznált anyagok kiválasztásánál, az összetétel, a feldolgozási technológia és a csomagolás kiválasztásánál figyelembe kell venni, mérlegelve a kockázatokat és a szabályozás lehetséges módszereit.

A termék biztonsága szempontjából fontos, a kritikus pontokhoz tartozó műveleti paraméterek előírt értékeinek betartását, pl. hőmérséklet, idő, előírt összetétel stb. rendszeresen felügyelni és az eredményeket írásban is rögzíteni kell. Ezen paraméterek meghatározásához kalibrált műszereket, és eszközöket kell használni.

Veszélylista (veszélyek és azok kiváltó okai)

- **Fizikai:** kő, rovar maradványok , fa, fém (beérkező terményben) flakon sérüléséből),
- Kémiai** rovar és rágcsáló irtószer maradvány (elégtelen kártevő irtás miatt), tisztítószer maradványok (tartályok, vezetékek elégtelen) takarításából, növényvédő szer maradvány a beérkező terményben berendezések kenőanyagai, a berendezésekből történő kioldódás rágcsálóirtószer maradvány elégtelen rágcsálóirtás miatt szerves oldószer maradvány helytelen extrakcióból
- **Biológiai:** Kórokozók rászennyezése a flakonra elégtelen személyi higiénia miatt

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 terméken, 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 megőriznek 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.

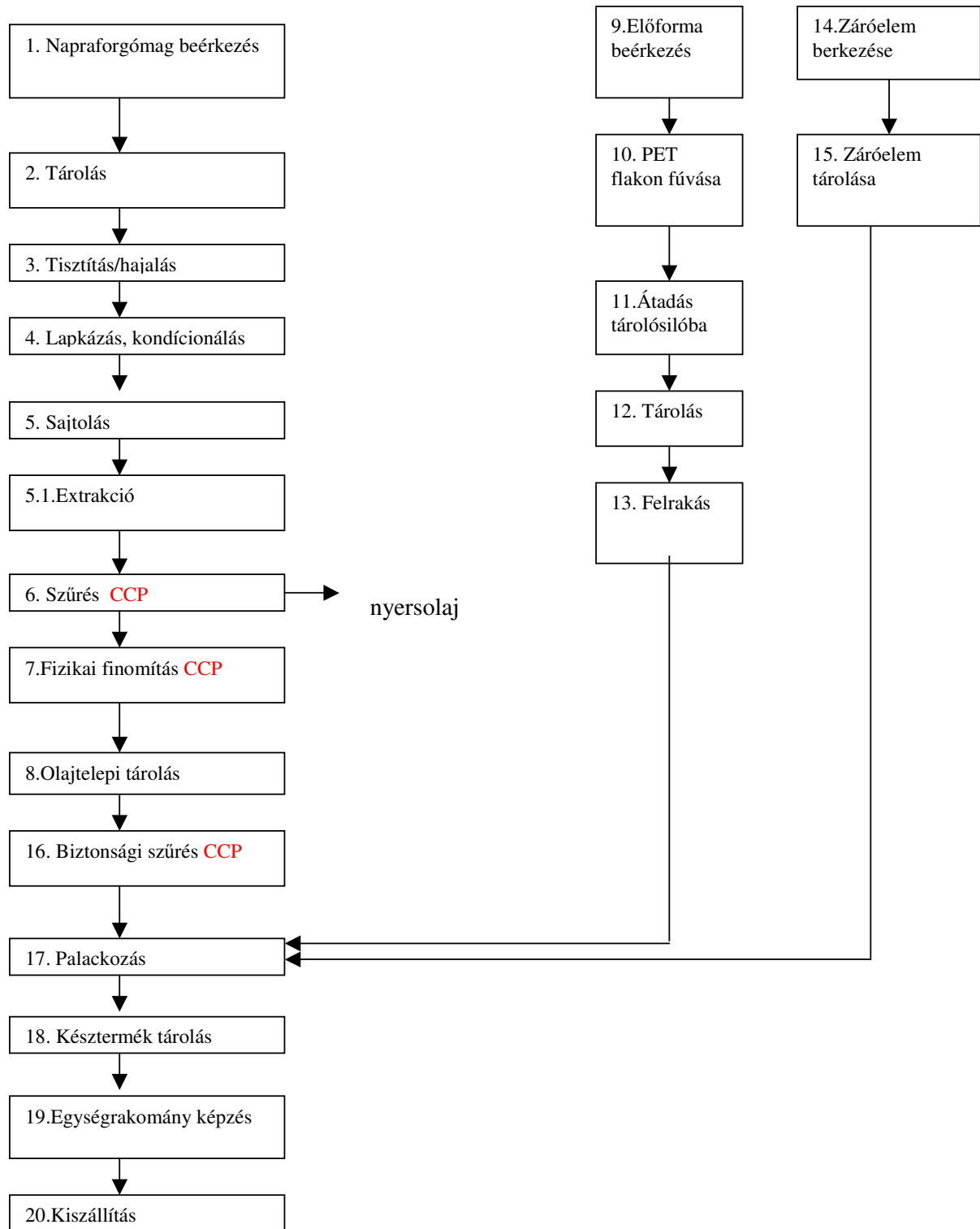
A HACCP rendszer alkalmazására vonatkozó követelmény az általános élelmiszerhigiéniai szabályozás kulcsfontosságú eleme és célja, hogy az élelmiszer-előállítókat arra ösztönözze, hogy:

- rendszerezett módon gondolják át az növényolaj 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 a növényolajipari 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 gyártó 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. Az alábbiakban a növényolaj gyártásra egy olyan HACCP elemzés mintát mutatunk be, amely az iparág számára általános útmutatásként szolgálhat, és amelyet minden élelmiszer-vállalkozás saját üzemi viszonyainak és egyedi sajátosságainak figyelembe vételével alkalmazhat.

Napraforgó étolaj gyártás folyamatábrája



4. Az itt megadott HACCP elemzés általános modellként szolgál a napraforgó olaj előállítás és palackozás folyamatára

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Megelőző/helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jel	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
1.	Napraforgómag beérkezés	K	növényvédőszer maradvány	előírtnál rövidebb várakozási idő miatt	Célzott növényvédelmi program, Dezodorálás magas hőmérsékleten vákuum alatt					GMP						
		F	Fa, kő, fém, idegen anyag	Benne a terményben	Tételes átvételi ellenőrzés					GHP						
2.	Napraforgómag tárolás	K	Rágcsálóirtószer, fertőtlenítőszer maradvány	Helytelen rágcsálóirtásból, rovarirtásból	Rágcsálóirtási utasítás, Jegyzőkönyv a kezelésről					GHP						
3.	Tisztítás/hajálás	F	Fa, fém, kő túlélése	Helytelen tisztításból, száll. eszközről	Technológiai utasítás					GMP						
4.	Lapkázás , kondicionálás		nincs reális veszély													
5.	Sajtolás	K	Ásványi olaj szennyezés	Kenőolajból , kenőzsírból	Élelmiszerip. kenőzsírok alkalmazása					GHP						
5.1.	Extrakció	K	Szerves oldószer (hexán) maradvány	Helytelen extrakció miatt	Technológiai utasítás, lab ellenőrzési . utasítás					GMP						

6.	Nyers olaj szűrés (végtermék esetén CCP)	F	Fém, egyéb idegen anyag	Szűrő átszakadásából	Technológiai utasítás szűrő használatára	I	I			CCP	Delta P max 2,5 bar	Nyomás különbség mérése	műszakonként háromszor	műszakvezető	Újraszűrés	Szűrés ellenőrzési lap
7.	Finomítás	K	Kenőolaj bekerülése	Berendezés Hibás működése miatt	Karbantartási utasítás					GMP						
		K	Segédanyagból származó szennyezőanyag	Szűrési segédanyag derítőföld	Élelmiszeripari célra megfelelő „Food grade” minősítés; Dioxin vizsgálat;					GHP						
		K	Olaj szennyeződése dezodorálásnál	Gőz	Folyamatosan ellenőrzött gőz használata					GMP						
	Finomítás / Dezodorálás *	K	Policiklusos aromás szénhidrogének és peszticid maradékok határérték felett	Nem megfelelő dezodorálási paraméterek miatt	Dezodorálási paraméterek betartása	I	N	I	N	CCP	Min.225 oC Max. 4mbar	Hőfok és vákuum ellenőrzés	2 óránként	operátor	Cirkuláció	Paraméterlap
		F	Szilárd anyag bekerülése az olajba	Segédanyag , berendezés	Technológiai utasítás; Biztonsági szűrés					GMP						
8.	Olajtelepi tárolás, ömlesztett töltés	F	Idegen anyag bekerülése	Légtérből mintázáskor, töltéskor ;	Tárolási és töltési utasítás; Biztonsági szűrő alkalm.					GHP						
9.	Előforma beérkezés, tárolás	K	Ártalmas kémiai összetevő	Jelenléte az előformában	Egyeztetett minőségi előírás, OÉTI vizsg; minősített beszállító					GHP						

10.	PET palack fűvás		Nincs reális veszély															
11.	Átadás tároló-silóba	F	Rovar, por v. egyéb szilárd szennyeződés	Környezetből	Fedett átadóvonallal					GHP								
12.	Tárolás	F	Idegen anyag környezetből	Töltőtérben nyitott palacktároló silók	Töltőtérre vonatkozó higiéniai szabályok					GHP								
13.	Felrakás (gépi és kézi)	F	Idegen anyag környezetből, dolgozótól	Helytelen személyi higiénia miatt	Személyi higiéniai utasítás					GHP								
14.	Záróelem beérkezés	K	Ártalmas kémiai összetevő	Jelenléte a kupakban	Egyeztetett minőségi előírás, minősített beszállító					GHP								
15.	Záróelem tárolás	F	Megbontott egységek szennyeződése	Nem megfelelő tárolás miatt	Tárolási utasítás					GHP								
16.	Biztonsági szűrés	F	Fémrészecske, rege és egyéb szilárd szennyeződés az olajban	Szűrőzsák sérülése esetén	Kezelési és ellenőrzési utasítás	I	I			CCP	Szűrőnyomás: p = 0 bar v. p > 0.8 bar	Szűrőnyomás mérése és ellenőrzése	2 óránként ;	Műszakvezető	Szűrőzsák cseré; Termékek átvizsgálása ;	Hőfok és nyomás ellenőrzési űrlap		
17.	Palackozás, jelölés	F	Műanyag darab a flakonból, kupakforgács, egyéb szilárd szennyeződés	Nem megfelelő palaktárolás és gépkezelés miatt	Technológiai utasítás ; Tisztítási utasítás	I	N	I	N	CCP	Nincs szabad szemmel látható szennyeződés a palackban	Palack tisztaság ellenőrzése	Folyamatosan	Gépkezelő v. Autom. ellenőrző berendezés	Ismételt öblítés, elkülönítés	Palackellenőrző lap		

18.	Csomagolt késztermék tárolás	Peroxidszám határérték fölött	Nem megfelelő készletforgás (FIFO elv) miatt	Tárolási utasítás; Havi ellen. készletlisták 2-4 hónapon túl tárolt készl.						GMP						
19.	Egységakománya képzés	Nincs reális veszély														
20.	Kiszállítás	Nincs reális veszély														

* A fizikai finomítás lépései sorrendben: savas nyálkátlanítás, elő-viasztalanítás, derítés, vinterizálás, dezodorálás.

5.3.1. HACCP igazolási terv

Növényolaj gyártás

Tevékenység	Módszer (ha szükséges a tevékenység mellé)	Felelős	Gyakoriság	Hol dokumentálja
A HACCP elemzések aktuális állapotának áttekintése /általános/	- folyamatábra ellenőrzése - az elemzéshez tartozó dokumentumok ellenőrzése	Üzemvezető	- évente egyszer	HACCP felülvizsgálati jegyzőkönyv
Vevői reklamáció kezelése /általános/		Üzemvezető	- évente - esetenként	Vevői reklamációk jegyzéke
Finomított és nyersolaj késztermék kémiai vizsgálata független laboratórium által		Üzemvezető	- évente legalább háromszor	Kémiai vizsgálati jegyzőkönyv
Szűrő tisztításának ellenőrzése		Üzemvezető	- havonta egyszer	Helyesbítő tevékenységek nyilvántartása /szűrő/ műszaknapló

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 felelőségek
- 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, termékféleségek 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, felelősségek 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:
 nem megfelelő:

√
 0
 Ø

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - 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		A megtett	A szerelvény		A megtett
szá	ma állapota	intézkedés	szá	ma állapota	intézkedés
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:

F fogyás

E egér

T tisztítás

JF jelentős fogyás

M madár

FT feltöltés

MR megrongálódott

Cs csiga

CS a szerelvény pótlása

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

Á áthelyezés

UK új kihelyezés