



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



ÚTMUTATÓ A SZIKVÍZ-, SZÓDAVÍZGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési
Minisztérium támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet Magyarország Kht.

2008.

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 SZIKVÍZ-, SZÓDAVÍZGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával a MOSZI Országos Szikvízkészítő Ipartestület, az Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége és a szikvízgyártás területén működő vállalkozások közreműködésével, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával.

Budapest, 2008.

ÚTMUTATÓ A SZIKVÍZGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNAI 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.
Ampovics Zsolt	független szakértő
Rab Péter	független szakértő

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, anyagiakban 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
	Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	10
4.	852/2004/EK Rendelet II. melléklete 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)	16
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)	20
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)	21
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	23
4.6.	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék).....	29
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	31
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	34
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)).....	37
4.10.	II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	47
4.11.	II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	49
4.12.	II. melléklet XII. fejezet (Képzés).....	49
5.	Mellékletek	52
5.1.	Fogalom meghatározások.....	52
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	55
5.3.	HACCP rendszer és modell	56
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez ...	67

Bevezetés:

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

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók"-ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a 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.

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

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1. Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege: Az útmutató 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 szikvízgyártás 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.

Ahol a szikvíz ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott „Az iparágban nem alkalmazható” jelzés található.

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

1.2. Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató a szikvízgyártásra vonatkozik.

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a 2006. október 15-én érvényben lévő 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:

- a Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiéniáról
- a Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
- a Bizottság 2073/2005/EK Rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai elfogadhatósági követelményeiről
- 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről.
- 65/2004 (IV.27.) FVM-EszCsM-GKM együttes rendelet: a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól.
- 45/2006. (VI.15.) FVM rendelet a szikvíz gyártásának, töltésének, valamint a szikvizes palack és ballon tárolásának és szállításának Biztonsági Szabályzatáról.
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről
- A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról.
- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

1/2003/HKT számú termékleírás: Szikvíz (Magyar Élelmiszerkönyv)

MSZ 8808:1995 szikvíz

MSZ 8078:1971 Szikvizes palack

MSZ 10138-1:1974 Szifonkészülékek. Műszaki és vizsgálati előírások

MSZ 10138-2:1993 Szifonkészülékek. 25 literes szikvíztároló palack
 MSZ 10138-3:1974 Szifonkészülékek. Fémpalackok háztartási készülékekhez
 MSZ 10138-4:1974 Szifonkészülékek. Szifonfejek és szelepek
 MSZ 10138-5:1981 Szifonkészülékek. Szifonpatronok
 MSZ 20915:1986 Szén-dioxid

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiéniáról 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).

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

3. Az 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 segítségül (852/2004 4. cikk 6. pont).

6. Az élelmiszer-előállítónak ki kell építenie, be kell vezetnie, és fenn kell tartania állandó eljárásokat vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (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 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 rendeletek követelményei szerint:
 - a. 852/2004/EKRendelet.
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:
 - 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. Kiemelten fontos meghatározniuk, hogy ezek az eljárások a lehető legnagyobb mértékben garantálják-e, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
 - a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
 - a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának;
 - nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az 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.
 - b. ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;

- c. vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatokhoz, ahol szükséges;
 - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait;
 - e. intézkedései szolgálják a fogyasztók érdekeinek hatékony védelmét, azonban legyenek arányosak a tevékenységek jellegével.
7. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete, gyakorisága és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
- a. a lakosság egészségének 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
4. 852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények		
4.1 II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	A szikvíz előállítására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek. A szikvíz kisüzem megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához.	
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:	A higiénikus szikvízgyártási tevékenységhez annak jellegétől és a hozzá kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, berendezéseket és szolgáltatásokat úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy biztosítva legyen, hogy a szennyeződés a lehető legkisebb mértékű legyen, A szikvízüzemhez tartozó külső területek legyenek megfelelően pormentesítve, az utak, parkolók, járdák megfelelő szilárd tisztítható burkolattal, vízelvezetéssel ellátva. Az üzem területe legyen bekerítve.	Az elhelyezésnél vegyék figyelembe az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek káros szennyező hatásának lehetőségét (megfelelő távolságtartás). Ajánlott, hogy a kerítés rendelkezzen szilárd lábazattal.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az üzem elhelyezése és működtetése során biztosítani kell, hogy tevékenysége ne befolyásolja kedvezőtlenül a környezetet.</p> <p>A füves és növényzettel ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	
<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>A kialakítás, az alaprajz és az elrendezés tegye lehetővé a megfelelő karbantartást, tisztítást és fertőtlenítést és csökkentse a lehető legkisebbre a levegőből származó szennyeződést, a késztermék újraszennyeződését.</p>	<p>Ajánlott, hogy az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a szikvízgyártáshoz használt berendezések elhelyezését, az anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát.</p>
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemelése, 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 területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, átgondolt kijelölésével. A megfelelő övezeti szétválasztás csökkenti a szennyeződés veszélyét.</p> <p>Fentiek szerint szennyezett övezetként kell kezelni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • visszárus göngyöleg tárolás, mosás, fertőtlenítés; • hulladékok napi gyűjtésére szolgáló szeméttároló; • szén-dioxid palackok tárolása; 	<p>Ajánlott a tiszta 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
	<ul style="list-style-type: none"> • hibás göngyöleg tárolása, javítása; • a karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolása; • mellékhelyiségek, öltöző, étkező. <p>Fentiek szerint tiszta övezetként kell kezelni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töltés; • késztermék tárolása. <p>Az üzemi épületekben, raktárakban megfelelő rend és tisztaság biztosításával törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek megszüntetésére, csökkentésére.</p>	
c) lehetővé teszi a helyes ételmszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	<p>Az épületet kívülről úgy kell megtervezni, kialakítani és karbantartani, hogy megelőzzék a szennyeződés és az állati kártevők bejutását.</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>Amennyiben a kártevők mégis bejutottak az épületen belülrre, akkor alapvető feladat a megtelepedésük és elszaporodásuk megakadályozása, a kialakult gócpontok kezelése.</p> <p>Ezen tevékenység elsődleges eszköze a megfelelő higiénia fenntartása, és a kártevők esetleges jelenlétének monitorozása, figyelése. Ennek részeként az alábbi intézkedéseket kell tenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az ételmszer-feldolgozó területről és az elszállításig fedéllel 	Padozatos tárolásnál megfelelő

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>ellátott tárolóban kell elhelyezni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - meg kell szüntetni a víztócsákat, - 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 a készletek megfelelő forgásáról. <p>A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát rendszeresen felül kell vizsgálni.</p>	<p>távolságot célszerű tartani a padozattól és a faltól is.</p> <p>A higiéniai előkészítési folyamatok (pl.: palack, rekeszmosás, fertőtlenítés) hatékony elvégzésének biztosításához célszerű legalább a napi termelési volumenhez képest kétszeres mennyiségű késztermékkel vagy tiszta göngyöleggel rendelkezni.</p>
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.	Az épületeket, berendezéseket úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy ahol szükséges, megfelelő feltételek álljanak rendelkezésre a hőmérséklet, páratartalom és az egyéb környezeti feltételek szabályozásához.	
4.1.3. Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezeték 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 higiéniát 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	<p>A szikvízüzem területén kézmosásra alkalmas, hideg-meleg folyóvízzel, vagy előre beállított hőmérsékletű vízzel ellátott eszközt kell biztosítani.</p> <p>A kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító-szerekkel, és</p>	A kézmosókat a termelő terület bejárata közelében célszerű elhelyezni. Emellett, szükség esetén további kézmosók kialakításával biztosítani lehet, hogy a személyi

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>higiénikus kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>higiénikus kézzárító eszközzel vagy egyszer használatos kéztörölővel.</p> <p>A kézmosó helyeknél az egyszer használatos kéztörölőket hulladékgyűjtőben kell összegyűjteni, amennyiben egyéb hulladékot nem gyűjtenek benne, akkor fedél nélküli hulladékgyűjtő is elfogadható.</p> <p>Az eszközöket, berendezéseket, törölőruhákat tilos a kézmosóban elmosni.</p>	<p>higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyekről könnyen elérhetőek legyenek.</p> <p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Fajansz kézmosók alkalmazása elfogadható.</p> <p>A kézmosók csapjai lehetőség szerint ne kézzel működtethetők legyenek (pl. lábbal, karral, fotocellával, stb.).</p> <p>Ajánlott a kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével kidolgozni és a kézmosási szabályokat kifüggeszteni a kézmosásra szolgáló területeken</p>
<p>4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p>Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.</p>	<p>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 világítótesteket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük a szennyeződés, por lerakódását. Szerkezetükben könnyen tisztíthatóak,</p>	<p>A világítás legyen egyenletes, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást. A mesterséges megvilágítás legyen káprázatmentes.</p> <p>Ajánlott törésbiztos burákat alkalmazni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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>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. közcsontra, különböző élővizek) hatóságilag meghatározott minőségi mutatók betartása érdekében.</p>	
<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 munkaruhája, lábbelije ne szennyeződjön a szabadban.</p> <p>Biztosítani kell a munkaruha elkülönített tárolását.</p>	<p>Ajánlott a fekete-fehér rendszerű öltözők alkalmazása.</p>
<p>4.1.10.</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító- és fertőtlenítőszeret úgy kell tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává. A tisztító- és fertőtlenítőszeret tárolásához tisztítószer szekrényt kell kialakítani.</p> <p>A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez csak engedélyezett szereket lehet használni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, mivel minőség-megőrzési idejük van.</p>	<p>Elfogadható egy külön zárható szekrény.</p>
<p><u>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)</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 az alapanyagok és a visszárus göngyöleg beérkezésétől a szikvíz elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon vezethessék, elkerülve a szennyezett göngyöleg és a késztermék mozgatási útvonalainak olyan kereszteződését, amely átszennyeződést okozhat.</p> <p>A késztermék tároló hely biztosítsa a szennyeződéstől mentes tárolást.</p> <p>Minden épületszerkezetet úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét olyan mértékben gátolja, hogy az ne</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen 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>jelentsen veszélyt a termék biztonságára.</p> <p>A padozat készüljön vízzáró, könnyen tisztítható, takarítható anyagból.</p> <p>A szikvízüzem 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 beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek.</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>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>A göngyölegmosó, töltő és készárú tárolására szolgáló területek falai és azok burkolatai legalább 2 méter magasságig legyenek nem áteresztők, nem nedvszívók, moshatók, tisztíthatóak és fertőtleníthetők és bírják a műveletek rendszeres elvégzését. Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos, poros részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek, haladéktalanul el kell távolítani és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető leggyorsabban ki kell javítani.</p> <p>Kerülni kell a falperemeket, párkányokat, beszögelléseket, mert ezeken felhalmozódhat a</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>Mosható műanyag festék, vagy egyéb, víznek ellenálló anyagú sima felület alkalmazása ajánlott 2 méter magasság felett is.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>szennyeződés.</p> <p>A szikvízüzem belmagassága legyen minimum 2,5 méter. A mennyezetet és a magasban elhelyezett vezetékeket, szerelvényeket úgy kell kialakítani, és felületüket kiképezni, hogy megnehezítsék rajtuk a szennyeződés lerakódását, a páralecsapódást és a lepattogzást, és legyenek tisztíthatóak. Ha ez nem oldható meg, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a termékek szennyeződésének megelőzésére.</p> <p>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 mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket 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 penészgátló festékkel.</p>	<p>A mennyezet lehetőség szerint 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.</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 helyi melegítés alkalmazásával a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen a páralecsapódás és az ennek következtében létrejövő penészképződés és lepattogzás.</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</p>	<p>Az ablakokat és ajtókat 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</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az ételkészítés-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;	Az ablakok legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.	lejtő 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 ételkészítési 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 ajtókat lehetőség szerint zárva kell tartani.	Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt ajánlott óvni a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le.
f) az ételkészítési eszközök kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az ételkészítési felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az ételkészítési vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.	A szikvízüzemben használt anyagok legyenek ellenállóak a sérüléseknek, könnyen tisztíthatók, és azok, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a szikvízzel, fertőtleníthetőek legyenek. A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, és a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembe vételével kell kiválasztani.	
4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.	Az eszközök és berendezések tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezéseket, eszközöket, gépeket és szereket kell biztosítani. A tisztításához és fertőtlenítéséhez használt berendezéseknek, eszközöknek, gépeknek tisztíthatónak, és szükség esetén fertőtleníthetőnek kell lennie.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A tisztításához és fertőtlenítéséhez használt berendezéseket, eszközöket, gépeket tisztított állapotban elkülönített területen kell tárolni, hogy elkerüljük a keresztszennyezést.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítőszernek engedéllyel 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>Külön lehetőséget kell kialakítani a takarító és tisztító eszközök és berendezések mosásához, és ahol szükséges, fertőtlenítéséhez. A mosogatókat hideg-meleg vízzel kell ellátni.</p>	<p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózióknak ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek. Műanyagkészülékek alkalmazásakor ajánlott a feltűnő színű eszközök (pl. kék) használata.]</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 fertőtleníteni kell tartani.</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p>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</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<u>helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u>		
<u>4.4. II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u>		
<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 késztermékek szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>A szállításhoz használt eszközöket rendszeresen tisztítani, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni kell.</p> <p>A szállító járművek belsejét tisztán kell tartani. A rekeszeket legalább hetente mosni, fertőtleníteni kell.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől.</p>	<p>A szikvíz szállításához ajánlott műanyag rekeszeket használni.</p> <p>A terméket értékesítők számára ajánlott a rekeszek szelektív gyűjtésének és visszajuttatásának megoldása.</p> <p>Ajánlatos a rekeszek napi tisztítása.</p> <p>A szállító járművek és eszközök fertőtlenítésének, tisztításának végrehajtását írásban ajánlott szabályozni.</p> <p>A tisztítás végezhető a szakcég telephelyén is, lehetőleg dokumentált formában.</p>
<p>4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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>A rakomány magasságáig érő válaszfal kialakítása nem éghető anyagból. A válaszfal a rakományegységek jobb rögzíthetőségét is elősegítené.</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 rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>	<p>Ha a szállítójárműveken nem élelmiszer jellegű anyagokat szállítanak. pl. csomagolóanyag, gépek, tisztítószer, gázpalackok, azokat tisztán kell tartani, vagy kívül tiszta csomagolásban kell elhelyezni. 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>	<p>A teljes válaszfal az esetleges átszennyeződést is meg tudná akadályozni.</p>
<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 szikvizet a szállítás során megfelelően védeni kell. A szállítóeszközök tervezésénél, kialakításánál - amennyiben az szükséges - a következőket kell figyelembe venni:</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • a csomagoló eszköz ne szennyeződjön; • a szállítóeszköz hatékony takaríthatósága, és ahol szükséges fertőtlenítése biztosított legyen; • a szállítási folyamatban biztosított legyen a szikvíz és az egyéb áruk elkülönítettsége oly módon, hogy az a csomagolóeszköz semmilyen módon ne szennyeződhessen. • Szikvíz kizárólag ponyvával védett vagy zártszekrényes szállítóeszkőzzel szállítható, a sugárzó hő, illetve külső szennyeződés megelőzésére. • A szállítójárművön a ballonokat és gyűjtőcsomagolásban lévő palackokat úgy kell elhelyezni, hogy azok a szállítás során ne sérülhessenek. Törés, koccanás, bontás esetén meg kell győződni az adott tételek sértetlenségétől, szennyeződés mentességétől. 	
<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 iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p><u>4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u></p>		
<p>4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba:</p>		
<p>(a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és</p>	<p>Az üzemet rendszeresen tisztítani kell.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;</p>	<p>A szikvízüzem vezetője felelős a megfelelő színvonalú tisztítási - fertőtlenítési gyakorlat kialakításáért és fenntartásáért.</p> <p>A tisztítási-, fertőtlenítési programokat úgy kell megtervezni és végrehajtani, hogy alkalmazkodjanak a helyhez, technológiához, termékhez és az üzemi környezethez.</p> <p>Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését. A tisztítást és fertőtlenítést a részletes takarítási utasításban meghatározott módon és gyakorisággal kell elvégezni.</p> <p>A takarítás hatékonyságát rutin ellenőrzési programokkal kell felügyelni, az ellenőrzés eredményét dokumentálni kell.</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, lefolyó, eszköz alkalmazásával, illetve a célnak megfelelő rendszerek kiépítésével.</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt a terméket úgy kell elhelyezni, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, oldatokkal való szennyeződést.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a tisztítási -</p>	<p>A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>A takarítási utasításban ajánlott meghatározni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket, • az egyes részfeladatokért felelős személyeket, • a takarítás módszerét és gyakoriságát, • a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet. <p>Ajánlott írásban rögzíteni a tisztítás – fertőtlenítés folyamatának és hatékonyságának ellenőrzési rendjét.</p> <p>A tisztítási - fertőtlenítési műveletek hatékonyságát meghatározott időközönként helyszíni felülvizsgálattal és szükség szerint mikrobiológiai mintavétellel és</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>fertőtlenítési folyamat végén a szermaradékok gondos eltávolítására a gépekről, felületekről, eszközökről, vezetésekről, 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, és az állati kártevők, mikroorganizmusok szaporodásának lehetősége alapján kell meghatározni.</p> <p>Minden üzemnek kell rendelkeznie írásos takarítási utasítással (tervvel), amely berendezésekre, az élelmiszer-feldolgozó, tároló területekre és a telephely egészére vonatkozik.</p> <p>Szükség esetén meg kell határozni a berendezések megbontásának részleteit és annak gyakoriságát, amennyiben az máshol nincs szabályozva.</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>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</p>	<p>vizsgálattal ajánlott felügyelni, illetve igazolni.</p> <p>A keverő és puffer 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>megkezdése előtt szemrevételezéssel ellenőrizni kell a közvetlen termelésirányító vezetőknek és szükség szerint ismételt tisztítást - fertőtlenítést kell elrendelnie.</p> <p>A tartályok vegyszeres tisztítás utáni vegyszermentességét ellenőrizni kell.</p>	<p>A vegyszermentesség ellenőrzése elvégezhető egyszerű lakmusz papírral.</p>
<p>(b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>	<p>A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek biztosítani az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek (pl.: szaturálási nyomás és hőmérséklet) rendszeres és pontos mérését és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p> <p>A szikvíz előállítására használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek a szikvízzel érintkeznek, úgy kell kialakítani és karbantartani, hogy ne szennyezzék az élelmiszert és szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni és megfelelő állapotukat fenntartani. A szikvízzel közvetlenül érintkező gépek, berendezések és eszközök munkavédelmi és higiéniai minősítése kötelező.</p> <p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól nem okoznak mellékízt, idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben.</p> <p>A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló, korrózióálló és nem hajlamos a törésre, repedésre.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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 kötésekkel ellátva. A csővezeték íveknek simáknak kell lenniük. A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy ne legyenek bennük holt terek, amelyekben a víz elpanghat. Minden olyan berendezésnek vagy csővezetéknek, amelyben a technológiából vagy tisztításból származó bármilyen folyadék megrekedhet, annak legalacsonyabb pontján saját vizleürítővel kell rendelkeznie, vagy más módon kell biztosítani a pangó víz eltávolítását.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p>	
(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>A berendezéseket olyan állapotban kell tartani, hogy azokból ne kerüljön szennyezés az élelmiszerbe se leválás, behullás, vagy csepegés, kioldódás útján.</p> <p>A berendezések karbantartását a berendezések jellege, állapota, igénybevétele szerint olyan gyakorisággal és úgy kell végezni, hogy az ne szennyezze az élelmiszert. A töltő berendezések karbantartását az előírásoknak megfelelően kell végezni. A tisztításhoz és karbantartáshoz kapcsolódó kritikus pontokon a tevékenység megfelelő végrehajtását rendszeresen kell felügyelni.</p>	<p>A berendezések karbantartására az élelmiszer-biztonsági szempontokat figyelembevevő programot ajánlott kialakítani, ami tartalmazza a karbantartásra előírt berendezések, eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát és a végrehajtás módját, felelőjét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A karbantartásnak az üzemi környezetre is ki kell terjednie.</p> <p>A karbantartást végzők is kötelesek betartani az élelmiszer-feldolgozókra vonatkozó higiéniai szabályokat, amelyeket ki kell egészíteni a karbantartásra vonatkozó speciális előírásokkal (pl: berendezés magbontása). A karbantartás elvégzését dokumentálni kell.</p>	
(d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	<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 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 lepattogzott festést, lakkozást el kell távolítani, és ki kell javítani.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint leszerelhetők, szétszerelhetők legyenek a hatékony tisztításhoz.</p> <p>A berendezések és eszközök anyaga viselje el az ismételt tisztítást, fertőtlenítést.</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>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A töltő berendezésekre nyomásmérőt kell felszerelni, amellyel a töltendő palacktípustól függően beállított nyomásértéket ellenőrizni kell a töltés előtt és közben. Amennyiben hűtésre hőcserélőt vagy a tartályba vízbe bemeríthető hűtőelemet alkalmaznak a hőcserélőt vagy a tartályt hőmérővel kell ellátni.</p> <p>Ha az ivóvizet hőcserélővel hűteni szükséges, akkor azt oly módon kell megoldani, hogy a töltésre szánt víz nyomása mindig nagyobb legyen, mint a hűtőközegé. Ezt megfelelő helyeken elhelyezett nyomásmérőkkel folyamatosan ellenőrizni kell.</p> <p>A mérő - szabályzó eszközök működőképességét és megfelelő pontosságát, illetve kalibrált állapotát rendszeresen ellenőrizni kell, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek, és az előírt állapottól való eltérés esetén az eszközöket újra kell kalibrálni, vagy azokat szükség esetén ki kell cserélni és az érintett termékek megfelelőségét lehetőség szerint 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 felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>A töltőüzemben képződő hulladékot legalább naponta el kell távolítani a képződés helyszínéről. A hulladékokat az előírásoknak megfelelően, erre a célra kijelölt tárolókban oly módon kell kezelni, hogy fertőzést ne okozhassanak.</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>Javasolt a különböző anyagból készült selejt palackokat 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>A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat szükség esetén zárható fedéllel kell ellátni.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet rendszeresen tisztítani, takarítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A hulladéktárolók környezetében az állati kártevők ellen védekezni kell.</p>	<p>Ajánlott a hulladékot szelektíven gyűjteni.</p> <p>A tároló helyet megfelelő vízelvezetéssel célszerű ellátni. A hulladékok elszállítását és a tárolóedények takarítását célszerű rendszeresen ellenőrizni.</p>
<p>4.6.4. Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell</p>	<p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. Az elszállítást az előírásoknak</p>	<p>Ajánlott a hulladék szállítására és megsemmisítésére külső vállalkozóval szerződést kötni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	megfelelően kell végezni. A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos törvényi előírásokkal összhangban, olyan módon történjen, hogy elkerülje a szikvíz és a környezet állati kártevők általi fertőzését, szennyeződését.	Ebben célszerű rögzíteni a hulladék elszállítási gyakoriságát.
<u>4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u>		
<p>4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>Az a víz, amely szikvízkészítésre használnak fel csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet. Mentésnek kell lennie minden egészségre káros anyagtól, károkozótól és a jogszabály által meghatározott határérték feletti mikroorganizmusoktól.</p> <p>A szikvíz üzemek vízigényüket, részben külső hálózatról, részben saját üzemi kutakból elégítik ki.</p> <p>Az ivó víz minőségi követelményeit a vonatkozó előírás tartalmazza.</p> <p>Az ivóvízhálózat üzemeltetésében az érvényes előírások, valamint a vevői igények az irányadók.</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 előírások szerinti vizsgálatok mellett legalább havonta egyszer ellenőrizni kell Coliform mentességi szempontból az üzem elosztó rendszerébe való belépés pontján.</p>	<p>Saját kútból történő vízkivétel esetén: A kútfej és a kútsövek kivitelezése saválló acélból ajánlatos, hogy történjen, A kútház és a kútakna lehetőleg csempézett legyen A kútház elrendezése olyan legyen, hogy pangó vizek ne alakulhassanak ki.</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt. A vízmintavételi hely célszerűen a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A vizet kellő nyomás alatt és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani.</p> <p>Az élelmiszer előállításához használt vizet rendszeresen vizsgálni kell az érvényes előírásoknak megfelelően, vizsgálni kell továbbá minden olyan esetben, amikor a vízszolgáltató rendszerben fertőtlenítést, karbantartást, javítást végeztek.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani. A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni.</p> <p>A vízlágyítók, vízszűrők, vízkezelők (vastalanító, mangántalanító) előírások szerinti működését ellenőrizni kell, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává, szükség szerinti tisztításukat és cseréjüket termelési időn kívül kell elvégezni.</p>	<p>vezetékrendszer legutolsó csapja legyen, hogy a minta az egész üzem állapotát mutassa.</p> <p>A víz-mintavételre mintavételi ütemtervet célszerű készíteni, mely meghatározza a felsorolt eseteken kívüli, rendszeres mintavétel és vizsgálat gyakoriságát, és a vizsgálat célját.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján célszerű végezni.</p> <p>A víztisztító, vízkezelő berendezések tisztítását, cseréjét célszerű dokumentálni.</p>
<p>b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló,</p>	<p>Az alábbi célokra használható fel nem ivóvíz minőségű víz az élelmiszer feldolgozása során, előzetes hatósági engedéllyel:</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p>	<p>– gőzelőállítás, tűzoltóvíz vagy más hasonló célokra használt víz, ha az nem kerül érintkezésbe ételkészítéssel;</p> <p>Nem iható víz használata csak teljesen elkülönítetten megengedett, abban az esetben, ha nem kerülhet érintkezésbe az ételkészítéssel. Ilyen lehet a tűzoltó víz, ivóvíz hűtésére használt víz vagy hasonló cél. Ezen rendszerek egyértelmű azonosíthatósága kötelező és semmi esetre sem köthetőek össze az ivóvíz hálózattal.</p>	<p>Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.</p>
<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 ételkészítés kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p>4.7.4. Az ételkészítéssel 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>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p>4.7.5. A közvetlenül az ételkészítéssel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	
<p><u>4.8. II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u></p>		
<p>4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>A személyi higiéniához 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 vállalkozás által előírt és biztosított megfelelő munkaruhát kell viselnie. Az öltözőben a személyes ruhákat át kell cserélni munkaruhára. A munkaruha a célnak megfelelő, és tiszta legyen, bírja a rendszeres mosást - fertőtlenítést.</p> <p>Mindenkinek, aki a töltőgépen 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>Kézmosásra felszólító feliratokat</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Fenti szabályok érvényesek minden olyan esetben, ahol a gépkezelőn kívül más személy olyan felületet érinthet, amely a termék szennyeződését okozhatja (pl: karbantartó, ellenőr, segítséget nyújtó munkatárs, stb.). 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, szennyezett vagy fertőzött anyag érintése után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy a kéz szennyeződhetett. <p>A kéztisztítás hatékonyságát szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell.</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>Elszennyeződött munkaruhát üzembe lépés előtt tisztára kell cserélni.</p> <p>Étkezni a kijelölt étkezőhelyen szabad.</p> <p>Dohányozni csak az arra kijelölt helyen szabad!</p>	<p>célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</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 betegségben szenved,</p>	<p>Alapvető követelmény, hogy élelmiszerek előállításával csak egészséges ember foglalkozhat. A dolgozó egészségi állapota feleljen meg a munkavégzés követelményeinek.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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 élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak „Egészségügyi nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszeripari üzemben való alkalmasságát.</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 léphetnek be az élelmiszer-feldolgozó területre, mindaddig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert. Ez minden hasmenéses és hányásos, egyéb fertőzéses tünetekkel járó megbetegedésre vonatkozik. Elő kell írni a dolgozóknak, hogy jelentsék, ha az élelmiszerekkel</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>terjeszthető betegségben szenvednek vagy annak a tüneteit, észlelik. 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 látogatók kötelesek betartani a vállalkozás által előírt személyi higiéniai szabályokat.</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 hálózati ivóvíz megfelelőségét a vízszolgáltatóval szerződésben kell szabályozni, amelyben hivatkozni kell a hatályos jogszabályban előírt vízminőségi paraméterekre. Amennyiben saját kútból történik az ivóvíz felhasználás a víznyeréshez hatósági engedély szükséges. A vízszolgáltatóval kötött szerződésben szabályozni kell, hogy a vezetékes hálózaton végzett karbantartásról időben értesíti a szikvízkészítő üzemet. A töltés megkezdése előtt érzékszervileg meg kell győződni a víz tisztaságáról (íz, szag, szín). A széndioxid használatba vételekor meg kell győződni, hogy a palackba valóban szén-dioxid van-e. A beszállítótól a tisztaságra vonatkozó garanciát kell kérni.</p>	<p>Célszerű a palackot első használatba vétel előtt egy pillanatra megnyitni, és érzékszervileg meggyőződni a gáz megfelelőségéről.</p>
<p>4.9.2. A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy</p>	<p>A visszáru szennyeződés forrása lehet, ezért elkülönítve kell tárolni. A visszárut, csomagolóanyagot az esetleges segédanyagokhoz hasonlóan át kell vizsgálni kártevő</p>	<p>A csomagoló anyagokat lehetőség szerint az élelmiszer feldolgozására használt helyiségeken kívül kell</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.	<p>szennyezettség szempontjából. Kártevő-fertőzöttség esetén az árut el kell különíteni és gondoskodni kell a mentesítésről.</p> <p>A csomagolóanyagok tárolására használt helyiségeket tisztán, megfelelően karbantartott állapotban kell tartani, védeni kell az állati 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 késztermékek tárolására szolgáló területeket, úgy kell kialakítani, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • feleljenek meg a szikvíz tárolásához szükséges követelményeknek, • tegyék lehetővé a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást, • akadályozzák meg az állati kártevők bejutását és szaporodását, • tegyék lehetővé az élelmiszer hatékony védelmét a tárolás alatti szennyeződésektől. <p>A raktározás körülményeit a közlekedési és tárolási rendet úgy kell kialakítani, hogy az árut megóvják a sérüléstől és minden káros elváltozástól, szennyeződéstől, fertőzéstől, minőségromlástól – beleértve a mikrobiológiai, rágcsáló, rovar és vegyszerszennyeződéseket és a mellékíz, idegen illat kialakulásától. A késztermék tárolásakor biztosítani kell a megfelelő készletforgást.</p>	<p>tárolni.</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>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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>A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p>	
<p>4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>Az ivóvíz szűrőket és kezelő berendezéseket (pl.: VV-csírátlanító) rendszeresen ellenőrizni, tisztítani, regenerálni, szükség esetén cserélni kell. Az egyszer használatos vízsűrő betéteket nem szabad újra felhasználni.</p> <p>A felhasználásra kerülő szén-dioxid idegen szag mentességét ellenőrizni kell.</p> <p>A szaturálási ivóvíz hőmérsékletét és szén-dioxid gáz nyomását rendszeresen ellenőrizni és szükség esetén szabályozni kell az oldott szén-dioxid tartalom miatt.</p> <p>A szén-dioxid tartalmat a gyártott mennyiségtől függő gyakorisággal ellenőrizni kell. Az ellenőrzés eredményeit dokumentálni kell.</p> <p>A keverőlapátos berendezések mozgó alkatrészeinek állapotát rendszeresen át kell vizsgálni, mivel a meglazult, leváló részek idegenanyag szennyeződést okozhatnak.</p> <p>A gyártóberendezéseket oly módon kell üzemeltetni és</p>	<p>A szén-dioxid tartalom ellenőrzésének lehetséges módjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fröccsentési próba, ahol a 15-20 °C-ra lehűtött szikvizet tartalmazó palackot rázás nélkül egyetlen nyomással ki kell üríteni - Nyomásmérési módszerrel vizsgált CO₂-tartalom mérés az MSZ 8808:1995 szabvány alapján..

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>karbantartani, hogy minimálisra csökkentsük a termék szennyezésének kockázatát.</p> <p>A töltőcsapoknak a töltés során a szikvizes göngyöleggel érintkező felületét rendszeresen ellenőrizni, szükség esetén tisztítani, fertőtleníteni kell.</p> <p>Töltés technológiai rendellenesség esetén (pl: törés, palackrobbanás, stb.) a termelést azonnal le kell állítani, a szennyezett terméket vagy azt a terméket, amelynek szennyeződése nem zárható ki, el kell különíteni. és gondoskodni kell arról, hogy az ne kerülhessen a fogyasztóhoz, hacsak ártalmatlanságát nem sikerült minden kétséget kizáróan bizonyítani.</p> <p>Nyilvántartást kell vezetni minden a töltőhelységben 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 jegyzőkönyvezni kell.</p> <p>A szikvíz csomagolására használt palackokat tilos más célokra (pl. hamutartó, hulladékgyűjtő, alkatrészecskék csavarok, stb. tárolása) használni.</p>	
<p>4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására,</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</p>	<p>Ajánlott hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>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 higiéniai gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszervállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását. Az esetlegesen előforduló bontási törmeléket, a használaton kívüli berendezéseket el kell távolítani az üzem területéről, amilyen gyorsan lehet.</p>	<p>megnevezését, amikre a védelmi szabályozás vonatkozik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemén kívüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> – A megelőzés módszereit; – A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; – A kártevőirtás módszereit. • A kártevőirtást követő takarítás rendjét. • A dokumentálás rendjét. • A szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külsőfalai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicságyat kiépíteni. A közcsatorna 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>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.</p> <p>Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomókat el kell látni a mászó és repülő rovarkártvők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>Amennyiben rovarcsapdákat alkalmaznak, azokat a nyitott folyamatoktól (pl.: nyitott tartály), csomagolóanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapda nem lehet közvetlenül a töltőgép felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő 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.) található, megfelelő zárással,</p>	<p>mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</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 feltölteni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat célszerű felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. Az elektromos</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől. Ellenőrizni kell a visszárus göngyöleg kártevőmentességét.</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 készletkártevők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezhet. Amennyiben erre külső vállalkozást vesznek igénybe, úgy a kártevőirtó vállalkozóval kötött szerződésben rögzíteni kell az elvégzendő feladatok pontos leírását.</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</p>	<p>rovarcsapdákat célszerű állandóan működtetni, és gondoskodni szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</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 élvebefogó 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</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szolgáltató sorszámat, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p> <p>A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p>	<p>kártevő lokalizálására.</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, - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>javaslatokat, a hatékonyság javítására.</p> <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatait.</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 szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását,</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>	Az iparágban 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. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgezőanyagok</p>	Az iparágban nem alkalmazható.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
képződésének kockázatát.		
4.9.8. A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.	A fogyasztásra alkalmatlan anyagokat megfelelően jelölni kell, és fizikailag el kell különíteni a fogyasztásra alkalmas termékektől és anyagoktól.	
<u>4.10. II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u>		
4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.	Biztosítani kell, hogy a csomagolóanyagok az üzemben nem szennyeződnek idegen anyagokkal. Ennek eszköze a megfelelő készletforgás és az általános üzemi higiénia. A szikvíz csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni. Szikvíz töltésére kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során: az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását. A csomagolás őrizze meg a termék összetételi arányát, higiéniai állapotát.	
4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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>A szikvíz csomagolására szolgáló anyagokat csak arra a célra szabad felhasználni, amelyre engedélyük vonatkozik.</p> <p>A visszatérő palackok töltésre való alkalmasságát, továbbá zárt állapotát ellenőrizni kell.</p> <p>A visszárus palackokat, ballonokat minden töltés előtt kívülről mosni, fertőtleníteni kell.</p> <p>A visszárus göngyöleg külső mosását a töltéstől térben, de legalább időben elkülönített módon kell elvégezni. A külső mosás, fertőtlenítés legalább olyan hatékony legyen, hogy a göngyöleg szemmel látható szennyeződés ne maradjon.</p> <p>A göngyöleg belső tisztaságát legkésőbb a töltés megkezdése előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A töltés megkezdése előtt a palackok, ballonok belső tisztítását, fertőtlenítését, öblítését az alábbi esetekben kell elvégezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - új palackok, ballonok esetében az első használatba vételt megelőzően minden esetben, - a szétszerelt palackokat, ballonokat az ismételt felhasználás előtt (pl: szifonfej csere, ballon nyomáspróba, javítás, stb.) - minden olyan esetben, ha az összeszerelés sértetlenségét garantáló műszaki megoldás (dézsmazár) állapota azt indokolja, - ha a palack (műanyag, üveg) belső tisztasága nem megfelelő a szemrevételezés során, 	<p>A külső mosásra ajánlott fizikai módszer egyidejű alkalmazása (pl.: kézi, gépi).</p> <p>Ajánlott közvetlenül a töltés előtt a palackot, ballont nyomásmentesíteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	- amennyiben nem üríthető maradéktalanul a palackban lévő szikvíz.	
4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.	A szikvíz csomagolására használt göngyölegek és tartozékai alakjának, felületének, kiképzésének biztosítani kell a könnyű tisztíthatóságot, fertőtleníthetőséget.	
4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)		
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:	Az iparágban nem alkalmazható.	
4.12. II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	A szikvízgyártási tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik a termékkel közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük. A vállalkozás feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges oktatások biztosítása. 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.	A szikvízgyártónak ajánlott írásban rögzítenie az oktatással kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Az oktatások elvégzéséről, a vizsgált eredményekről ajánlott nyilvántartást vezetni.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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 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 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>4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p>	
<p>4.12.3.</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>	<p>Biztosítani kell, hogy minden olyan dolgozó, aki élelmiszer-előállításban részt vehet, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniáról, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.</p>	<p>Ajánlott minden élelmiszerkezeléssel foglalkozó személyt a jelentősebb változások (pl. feltárt hibák és nem megfelelőségek) esetén ismételt oktatásban részesíteni.</p>

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.

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.

Szikvíz: Olyan, az egészségügyi követelményeknek megfelelő, szén-dioxiddal dúsított ivóvíz, amely nyomás alatti szifonfejes üvegpalackban, szifonfejes műanyag palackban vagy 25 l-es szifonfejes szikvíztároló palackban (szikvizesballonban) kerül forgalomba.

Takarítás, tisztítás:

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

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.

ALAPANYAGOK

A termék előállításához szükséges, annak lényeges (jelentős) részét képező nyersanyag: az ivóvíz és a szén-dioxid

GYŰJTŐCSOMAGOLÁS

A szikvízgyártásnál erre a célra a műanyag szállító rekesz, doboz szolgál.

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

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 viszonteladókhoz vagy az élelmiszer-fogyasztókhoz 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.

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.

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.

Kártevőirtással kapcsolatos alapfogalmak:

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

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

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

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

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

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

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

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

Szóródás-mentes irtószer: 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 irtószer használata nem kívánatos, irtószer nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, szerelvényekben alkalmazható csapó, fojtó vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

5.2. Az iparágra jellemző veszélyek

A folyamatok élelmiszerbiztonsági szabályozásának követelményeit HACCP elemzés alapján kell meghatározni.

A tevékenységek végrehajtását - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - írásos utasításban ajánlott 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 aláírni 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, nyomás stb. rendszeresen felügyelni és az eredményeket írásban is rögzíteni kell. Ezen paraméterek meghatározásához kalibrált műszereket, és eszközöket kell használni.

Példák a mikrobiológiai szennyeződések forrásaira:

- * a visszárus palackok nem megfelelő tisztasága és mosása a berendezések és az üzemi környezet nem megfelelő higiéniai állapota,
- * a személyzet nem megfelelő higiéniaja,
- * állati kártevők,

Mikrobiológiai veszélyek

- romlást okozó baktériumok a pangó vezetkekben
- E Coli és egyéb kórokozó vízhálózatba kerülése karbantartást követően
- Szabályozás: vezetékszakaszok rendszeres leürítése, vízhálózat fertőtlenítése

A kémiai szennyeződések lehetséges forrásai:

- a visszárus palackban vegyszer maradvány, csomagolóanyagok,
- tisztító- és fertőtlenítőszer,
- berendezések kenőanyagai, a berendezésekből történő kioldódás,

- állati kártevők és az irtásukra használt szerek,

Kémiai:

- pl. vízlágyítószer

Visszárus palack: egyéb vegyszer (permetezőszer, petróleum stb.) fogyasztó rendeltetési célnak nem megfelelő palackhasználat

Víz: Nitrát/Nitrit

Nehézfémek

Takarító és fertőtlenítőszer maradvány

A fizikai szennyeződések forrásai:

- a visszárus palack;
- az eszközökből és berendezésekből és az üzemi környezetből származó darabok, alkatrészek.

Fizikai:

- üveg

5.3. HACCP rendszer és modell

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról, 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:

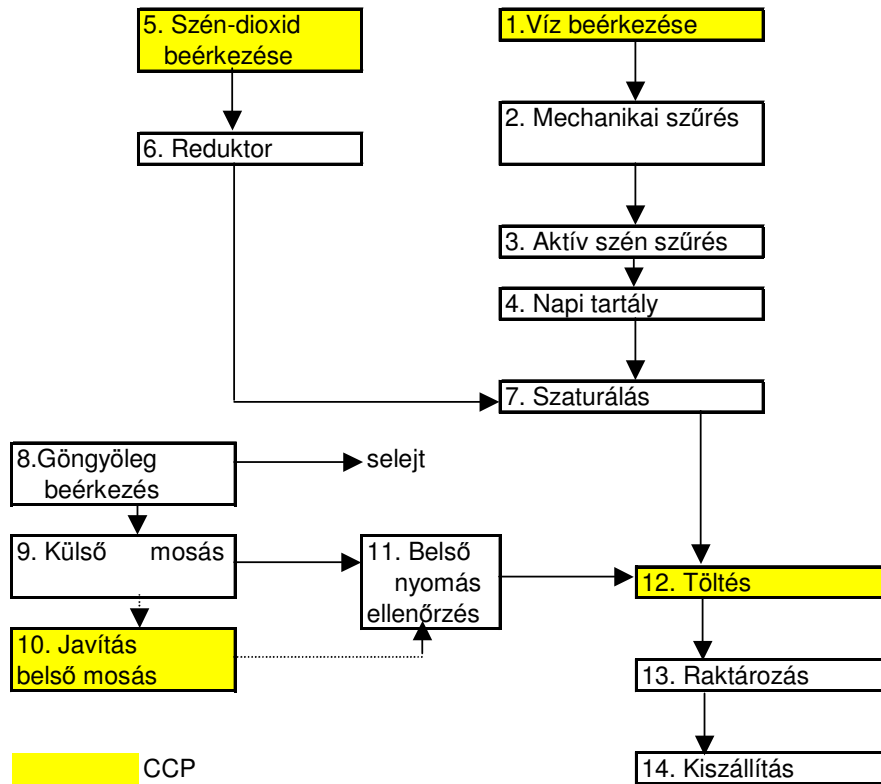
- rendszerezett módon gondolják át a szikvízgyártás termékeinek kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás, stb.;
- gondolják át és értsék meg, hogy a szikvízgyártás 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 megelőzhetők, kiküszöbölhetők, vagy elfogadható szintre csökkenthetők;
- 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

- 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.
 - 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.
 - 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.

Minden feldolgozóüzem 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.

5.3.1. HACCP modell

FOLYAMATÁBRA: Szikvízgyártás

Példa

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
1.	Hálózati víz beérkezése	Fizikai: -vízkő -rozsdá -homok ok: jelenlét az ivóvízben	2. műveleti lépés mechanikus szűrés 4.műveleti lépés filc szűrés	I	N	I	I					
		Kémiai: nehéz- fém, nitrit, nitrát ok: jelenlét az ivóvízben	Vízellátóval számlán rögzíteni a201/2001 rendeletnek való megfelelést	I	N	N						
		Mikrobiológiai: Salmonella, E-Coli, Coliform jelenléte	Vízművektől kapott számlán rögzíteni az 201/2001 rendeletnek való megfelelést -vízhálózat karbantartásának előre jeleztetése	I	N	N						
2.	Mechanikus szűrés 15 µm	Fizikai szennyeződés k továbbengedése Ok: nem megfelelő szűrés.	technológiai utasítás szűrő vissza mosatására technológiai utasítás	I	N	N						

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		Mikrobiológiai keresztszennyezés a nem tiszta szűrőtől	takarítási utasítás -karbantartási utasítás					GHP				
		Kémiai: nincs reális veszély										
3.	Aktív szén szűrés	Fizikai: szénszemcse a szűrőből	Ülededés a puffer tartályban					GHP				
		Kémiai: magas technológiai klórtartalom szűrő telítődése miatt	-Technológiai utasítás aktív szén szűrő cseréjére					GHP				
		Mikrobiológiai keresztszennyezés a nem tiszta szűrőtől	-takarítási utasítás -karbantartási utasítás					GHP				
4.	Napi tartály	Fizikai: nincs reális veszély Kémiai: fertőtlenítőszer maradvány Mikrobiológiai: romlást okozók elszaporodása a tartályban pangó víz miatt	-takarítási, fertőtlenítési utasítás, öblítés szabályozása -technológiai utasítás űrítő csapon napi leengedés					GHP GHP				

GHP-98/2

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
5.	Szén-dioxid beérkezés	Fizikai: fém a szelepből Kémiai: idegen gáz jelenléte a palackban	Szállítói garancia a tisztaságra -technológiai utasítás Használat előtt a gáz érzékszervi ellenőrzése	I	N	N						
6.	Reduktor	Nincs reális veszély										
7.	Szaturálás	Nincs reális fizikai veszély forgó alkatrész hiánya miatt Kémiai: mosó- és fertőtlenítőszer maradvány elégtelen takarítás miatt	-takarítási utasítás -technológiai utasítás					GHP				

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
9.	Külső mosás	Nincs reális fizikai, kémiai, mikrobiológiai veszély										
10.	Belső nyomás ellenőrzése	Mikrobiológiai: -kórokozó jelenléte a szifonfejben	-technológiai utasítás a mindenkori nyomásellenőrzésre töltés előtt, palackok nyomókarjának megnyomásával					GHP				

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
11.	Javítás, belső mosás	<p>Műanyag palack</p> <p>Fizikai: -éles fa -fém -műanyag benne a palackban</p> <p>Kémiai: -mosó- és fertőtlenítő-szer maradvány elégtelen öblítés miatt</p> <p>Mikrobiológiai: romlást okozó, kórokozó túlélése helytelen mosás miatt</p> <p>Fémballon Kémiai: nem élelmiszeri-pari kenőanyag a menet kenéséből</p>	<p>-technológiai utasítás</p> <p>-takarítási utasítás (előírt szerek megnevezése)</p> <p>-takarítási utasítás a mosásra Engedélyezett mosószerek oldatkészíté-s</p> <p>-takarítási utasítás</p> <p>technológiai utasítás élelmiszeripari kenőanyag használatára</p>					<p>GHP</p> <p>GHP</p> <p>CCP GHP</p> <p>GHP</p> <p>GHP</p>				

No.	Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
12.	Töltés	Fizikai: a fogyasztó sérülése a palackban nem megfelelő túlnyomás miatt Kémiai: Mosó és fertőtlenítőszer maradvány a töltőfejben elégtelen öblítés miatt	-technológiai utasítás naponta, rendszeres nyomáspróba elvégzésére -takarítási utasítás	I	N	I	N	CCP GHP	hőfok: nyomás: (MSZ8808:1995)	Töltési nyomás, és ivóvíz hőmérséklet ellenőrzése műszakonként és göngyöleg-típusonként kétszer	-kontrollpróba háromszor -termék megsemmisítése -személyzet újraoktatása -gép újbóli beállítása	Műszak-napló
13.	Raktározás	Mikrobiológiai: poshadás, romlást okozó baktériumok elszaporodása a minőség megőrzési időn túli tárolás miatt	-technológiai utasítás tárolás jelölésére					GHP				
14.	Értékesítés, szállítás	Fizikai: Palacksérülés szállításkor	-szállítási utasítás					GHP				
		Mikrobiológiai: szifonfejekre kórokozó rászennyezése szállító járműtől										

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)

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

5.4.2. AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

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

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

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

5.4.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése:

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

Jelmagyarázat:
 megfelelő:
 nem vizsgált:
 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 száma		A szerelvény állapota	A megtett intézkedés	A szerelvény száma		A szerelvény állapota	A megtett 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:

O érintetlen

F fogyás

JF jelentős fogyás

MR megrongálódott

ET eltűnt

A fogyás okozója:

P patkány

E egér

M madár

Cs csiga

NÁK nem állati kártevő

A megtett intézkedés:

T tisztítás

FT feltöltés

CS a szerelvény pótlása

Á áthelyezés

UK új kihelyezés

GHP-98/2

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.