

## A jó higiéniai gyakorlat (GHP) útmutatók alkalmazása

### Gyakorlati szempontok a sajtgyártó kisvállalkozások számára

**Berczeli Attila**

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

## Higiénia

### A szennyezések fő forrásai:

- levegő (környezet, nyílászárók, szellőző rendszer, gyártási folyamatok, szálló részecskék, emberek, csatornák)
- felületek (szennyezett felületek, tisztítatlanságok, holtterek, felületek anyagai, migráció)
- személyzet (beteg szervezet, köhögés, kéz, bőr, védőruha)
- nyersanyagok (állati eredetű, növényi eredetű, tárolás, eszközök)
- állatok, rovarok , rágcsálók
- szemét, hulladék

## **Az EU higiéniai rendelet csomag következményei**

A 852/2004 (EK) rendelet:

- csak a célokat és a fő követelményeket adja meg,
- rugalmasság – nincsenek részletes előírások
- több követelménynél „szükség szerint”, „adott esetben”, „megfelelő”, „elegendő” – az élelmiszeripari vállalkozó határozza meg a konkrét tevékenységre a megfelelés részleteit
- mi szerint ellenőrzi a hatóság
- az ágazatok vállalkozásai által kidolgozott. „A higiénia és a HACCP alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról (GHP) szóló nemzeti útmutatók” adnak segítséget

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

3  **Campden BRI**  
food and drink innovation

## **A Jó Gyakorlat útmutatók szakmai tartalmának kidolgozási elvei**

- A rendelet követelményeinek való megfelelés
- A kockázatokkal arányos, ésszerűen elvárható, megvalósítható intézkedések kidolgozása – a józan ész és az ipari gyakorlat alapján
- A Codex Alimentarius vonatkozó irányelvei
- Gyakorlati szakemberekből, ipari higiéniai szakértőkből álló munkacsoport, hatósági szakemberek és más érdekelt felek bevonásával
- Széles körű nyilvános vita, internet
- Megvitatás, jóváhagyás az ellenőrző hatóságokkal
- A szakmai szövetségek szerepe

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

4  **Campden BRI**  
food and drink innovation

## „A higiénia és a HACCP alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlat útmutatók” kidolgozása

5

- A VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztály és az ÉFOSZ megállapodása 20 ágazati útmutatók kidolgozására
  - Szakmai közreműködők: a szakmai szövetségek és a Campden BRI Magyarország
- Ipari munkacsoportokkal történő kidolgozás és megvitatás több körben
- Szélesebb körű megvitatás (iparági szakmai szövetségek, ÉFOSZ, NÉBIH, hatósági szakértők, Ágazati Párbeszéd Bizottság)
- Több körös nyilvános vita - 2007. április
- A hatósági és az ipari vélemények egyeztetése a Minisztériumban
- Hivatalos jóváhagyás és megjelenés: 2007. szeptember

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

## Eddig elkészült, jóváhagyott útmutatók

6

- |   |  |
|---|--|
| • édesipari                                 | • tojás és tojástermékek                           |
| • konzervipari                              | • jégkrém előállítás                               |
| • gyorsfagyasztott termékek                 | • halászati termékek                               |
| • sütőipari                                 | • <b><u>tej, tejtermékek</u></b>                   |
| • savanyított termékek                      | • malomipar  |
| • cukorgyártás                              | • száraztésztagyártás                              |
| • üdítőital, ásványvíz, gyümölcslé          | • növényolaj gyártás                               |
| • szeszgyártás                              | • Élelmiszer automaták működtetése és italcsapolás |
| • sörgyártás                                | • Hűtött élelmiszerek                              |
| • szikvíz készítés                          |  |
| • állatok vágása és darabolása              | • <i>Vadfeldolgozás</i>                            |
| • baromfi és nyúlfélék vágása és darabolása | • <i>Kereskedelmi</i>                              |
| • húskészítmények előállítása               | • <i>Vendéglátás</i>                               |

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

## **Az útmutatók egységes szerkezete (852, 853 /2004/EK rendeletek szerkezetét követve)**

### **Tartalomjegyzék**

1. Bevezetés - Hogyan kell használni az útmutatót
  - 1.1. Az útmutató alkalmazási területe
2. Rövid bevezetés a jogszabályokba (Nyomonkövetés, azonosítás, állategészségügyi jelölés)
3. Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)
4. Élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények (II. melléklet I. fejezet – **4.1**)
5. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszerek készítését, kezelését, vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket) (II. melléklet II. fejezet – **4.2**)

## **Az útmutatók egységes szerkezete**

6. *Mozgó és/vagy ideiglenes előállító és forgalmazó helyekre, elsődlegesen magánházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények (II. melléklet III. fejezet – **4.3**)*
7. Szállítás (II. melléklet IV. fejezet – **4.4**)
8. Berendezésekre vonatkozó követelmények (II. melléklet V. fejezet – **4.5**)
9. Élelmiszer-hulladékok kezelése (II. melléklet VI. fejezet – **4.6**)
10. Vízellátás (II. melléklet VII. fejezet – **4.7**)
11. Személyi higiénia (II. melléklet VIII. fejezet – **4.8**)
12. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések (II. melléklet IX. fejezet – **4.9**)

## Az útmutatók egységes szerkezete

9

13. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések (II. melléklet X. fejezet – **4.10**)
14. Hőkezelés (II. melléklet XI. fejezet – **4.11**)
15. Oktatás (II. melléklet XII. fejezet – **4.12**)
16. Mellékletek
  - a) Fogalom meghatározások
  - b) Az iparágra jellemző veszélyek
  - c) HACCP rendszer (5.cikkely) és modell
  - d) További *iparági egyedi szempontok* (pl.: konzervdobozok zárása)
  - e) Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

10

## Egy jellemző oldal

Az EU rendelet vonatkozó követelménye	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendeletnek, követelményeinek teljesítésén túlmutató ajánlások, amelyek a jobb gyakorlat megvalósításában segítenek
1. a cikkely szövege	Az ipar által megfogalmazott szöveg (hivatkozás más szövegrészekre, rendeletekre, ahol szükséges)	
	Minimum szint	A szakma által általánosan követendőnek elfogadott szint, illetve előremutató

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

## Felmerülő nehézségek / eredmények

11

- Lehetőség a vevői auditok túlkapasainak csökkentésére, költséghatékonyság, egységes ellenőrzési szempontok
- Tapasztalatok különbözősége az eltérő méretekből adódóan
  - Vállalatok eltérő gyakorlata
- Rendelet adott cikkelyének értelmezése
  - minimális elvárások ↔ versenyképesség
  - konkrétumok ↔ rugalmas megfogalmazás
- Eljuttatás a kis és közepes méretű vállalkozásokhoz is (a nagyok általában ismerik/használgják)
- „Kötelező” fejezetek (középső oszlop) és ajánlások (3. oszlop) nem mindig éles elválasztódása

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

12

Az útmutatók kéziratai hozzáférhetők az

- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>

Valamint:

- ÉFOSZ honlapján ([www.efosz.hu](http://www.efosz.hu))
- A Campden BRI Mo. honlapján ([www.campden.hu](http://www.campden.hu) / Jó Higiéniai Gyakorlat útmutató)
- Az ágazati szövetségek, terméktanácsok honlapján

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.

Campden BRI   
food and drink innovation

## A nyersanyagok

### Állati nyersanyagok veszélyei

- Kémiai szennyezések
- Mikroorganizmusok
- Fizikai szennyezések

### Növényi nyersanyagok veszélyei

- Kémiai szennyezések
- Mikroorganizmusok
- Fizikai szennyezések

### Egyéb - segédanyagok

## 853/2004/EK III. melléklet IX. szakasz Nyerstej és tejtermékek I. fejezet III. A nyerstejre vonatkozó kritériumok

A beérkező nyerstejnek a mintavételi terv szerinti gyakorisággal kell meghatározni az összcsíra – számát, a szomatikus sejtszámát és gátlóanyag tartalmát.

Gátlóanyag jelenléte esetén a feldolgozó üzembe beérkező nyerstej nem dolgozható fel.

Az ipari feldolgozásra szánt nyerstej minősítését a jogszabályok által kijelölt laboratóriumokban kell elvégezni.

A nyerstejet szabályozott körülmények között kell tárolni, s a tárolási idő és hőmérséklet paramétereit felügyelni és dokumentálni kell oly módon, hogy az tegye lehetővé a megfelelő nyomon-követhetőséget.

- Ajánlott, hogy a feldolgozó üzem a nyerstej gátlóanyag tartalmának ellenőrzésére feldolgozás előtti vizsgálati rendszert működtessen.

## Korlátok - elv

- 1. korlát - Telephely
  - védelem az uralkodó szél ellen, túlfolyó felület, kártevő megtelepedés, nem engedélyezett útvonalak
- 2. korlát – Az üzem falai
  - Nyersanyagok, a kezelő berendezések és az előállított termék védelme a külső szennyeződéstől
- 3 . korlát - Termék környezete (termelő, raktár terület)
- 4 . korlát – Magas higiéniai követelményű területek

## 1. korlát: Telephely

- telephely megfelelő kiválasztása, védelme
- a forgalom iránya
- jól körülhatárolt, rendszerben tartott udvar
- engedély nélküli bejutás
  - emberi : lopás kár, fertőzés, bioterrorizmus
- hulladék felhalmozódás kerülése
- rágcsálóiirtás az egész telephelyen
- utak tisztasága, vízelvezetés



## TERVEZÉS

### Élelmiszer-előállító Helyiségek

- Kialakítás
- Padozat
- Falazat
- Nyílászárók
- Anyagok
- Szellőzés, világítás

### Élelmiszer-előállításához használatos

- Eszközök,  
berendezések
- Szerkezet
- Anyagok
- Szolgáltatások
- Hulladéktárolás

## Az élelmiszergyártó üzemek, gépek higiénikus kialakításának elvei

## **Az üzem elrendezése/ a termék haladási iránya (1)**

- Előre, egy irányban haladó termékáram
- Célnak megfelelő, könnyen tisztítható szerkezetek, felületek, burkolatok
- Megfelelő, elegendő számú pihenőhely és szociális létesítmény
- Nyílások, bejáratok védelme az állati kártevők ellen

## **Az üzem elrendezése/ a termék haladási iránya (2)**

- Szellőzés: gőz és kondenzáció megakadályozása
- Megfelelő világítás
- Csatornák kialakítása, tisztítása
- Üveg kizárása, védelme
- Övezeti szétválasztás, korlátok
- A kialakítás, a műszaki állapot, a felületek megfelelőségének rendszeres felülvizsgálata

## Az élelmiszer előállító helyiség (3)

### FELTÉTELEK BIZTOSÍTÁSA

- hőmérséklet, a feldolgozáshoz, a raktározáshoz, kiadás/szállításhoz (hűtött, fagyasztott, környezeti hőmérséklet, kategóriák szerinti), személyzet részére öltöző
- a kézmosáshoz, kézmosó, folyóvíz
- természetes, mesterséges szellőzés
- az élelmiszerfeldolgozó helyiségben
  - mosdók elkülönítése, szellőzése
  - megvilágítás
- vízelvezető- és a csatorna hálózat

## Hűtőtárolás

2.1.2 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.

A hűtve és/vagy fagyasztva tároláshoz megfelelő hűtőberendezéseket vagy helyiségeket kell biztosítani.

A hűtőtárolókat el kell látni a levegő hőmérsékletének ellenőrzésre szolgáló hőmérővel. A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.

A hűtőtárolók hőmérséklet kijelző berendezéseit ajánlott riasztóval és automatikus hőmérséklet regisztrálással ellátni,

A feljegyzések gyakoriságának megfelelőségét a maghőmérséklet és a léghőmérséklet alakulására vonatkozó részletes, dokumentált mérésekkel kell igazolni.

## TERVEZÉS – Padozat (4)

A padozat legyen:

- állandóan ép,
- tisztítható, fertőtleníthető,
- nem áteresztő, nem abszorbeáló,
- jól mosható,
- mérgezőanyagoktól mentes,
- a burkolóanyag alkalmas a technológiához,
- a felület kialakítása sima, lehetőleg csúszásmentes,
- a víz maradéktalanul elvezethető.

## Padozatok

- A padozat nem a burkolattal kezdődik!  
(aljzat)
- Megfelelő lejtés
  - 1:50 től 1:100 arányú lejtés
- Csatornák száma és kialakítása
  - >5m-enként
- Csatorna iránya a magas kockázatú övezet felől az alacsony felé

## TERVEZÉS - Mennyezet (5)

A mennyezet és felsőpályás szerelvények kialakítása

- ne legyen szennyeződés lerakódás,
- ne legyen bevonat, páralecsapódás
- szennyező részecskék élelmiszerbe kerülését meg kell akadályozni
- holt terek kialakulását meg kell akadályozni

## TERVEZÉS – Falazat (6)

- tegye láthatóvá a szennyeződést
- jól tisztítható/fertőtleníthető,
- a felület nem áteresztő,
- kerülje el a szennyeződés felgyülemelését
- minimalizálja a repedéseket a végső felület alatt
- mérgező anyagoktól mentes,
- mennyezetig sima,
- megfelelően védett,
- padozat találkozásánál lekerekített

## TERVEZÉS – Nyílászárók (7)

### Ajtók, ablakok

- résmentesen záródjanak,
- könnyen tisztítható fertőtleníthető anyagból készüljenek,
- ne legyenek vízszintes párkányok, felületek,
- szabadba nyíló ajtókat szalagfüggönnyel, rovarcsapdával,
- ajtófelületeket, kilincs körüli részeket sérülés elleni védelemmel kell ellátni,
- ablakok hálóval a rovarok bejutásának megakadályozására
- ne nyíljanak a termelő területről közvetlenül a szabadba.

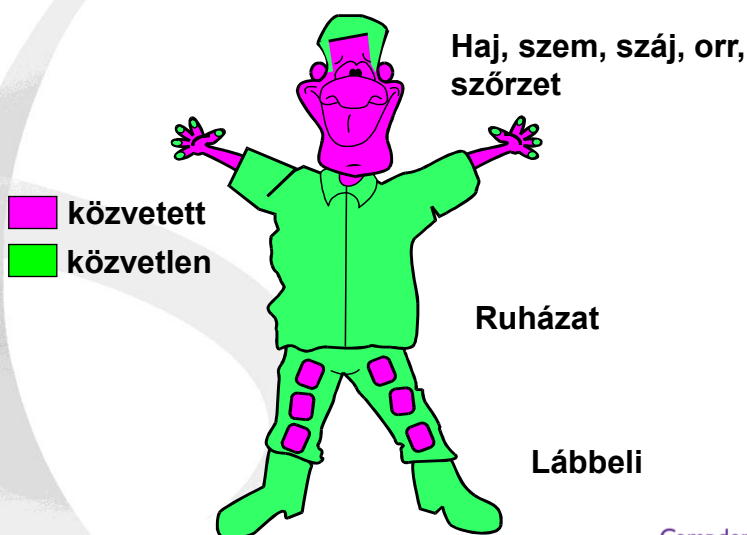
## A tisztítási és fertőtlenítési programok

- A durva szennyeződés eltávolítása
- Összegyűjteni a hulladékot, törmeléket
- A felületre tapadt anyagok eltávolítása
- Fertőtlenítés:
  - Mechanikai erő alkalmazása
  - Hőmérséklet
  - Vegyszer
- Öblítés
- Szárítás



## A személyi higiéniával kapcsolatos kérdések

## Személyzet, mint szennyezőforrás



## A személyi higiénia

Az élelmiszerrel kapcsolatos munkaterületen dolgozók

- személyi higiénia (kézmosás, tisztálkodás, egyebek),
- munkaruha (területi megkülönböztetés),
- védőöltözet.

Fertőző betegség hordozója nem végezhet munkát ott, ahol élelmiszerrel foglalkoznak:

- bélrendszeri fertőzés, hasmenés,
- sebfertőzés, nyílt seb , amely megfertőzheti az élelmiszert kórokozókkaal,
- torok-, garatgyulladás, egyéb.

31

## A biztonságos víz/ ivóvíz

- Az élelmiszer-előállítónak minden szükséges intézkedést meg kell tenni, hogy a felhasznált víz biztonságos legyen
- Nem vehetjük természetesnek, hogy a víz biztonságos
- A szennyezett víz használata (közvetlen szennyezéstől/nem kielégítő vízkezeléstől) szennyezett terméket hoz létre

32



## Higiénia - Állati kártevők

### Védekezés módjai:

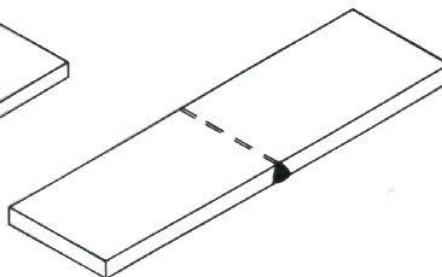
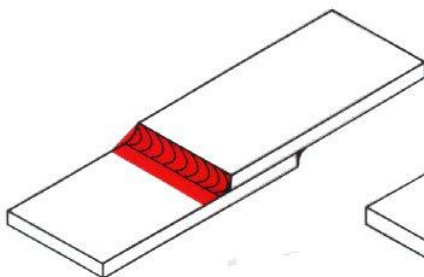
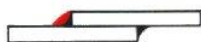
- A kedvező élettér csökkentése
  - Elegendő élelem,
  - Víz

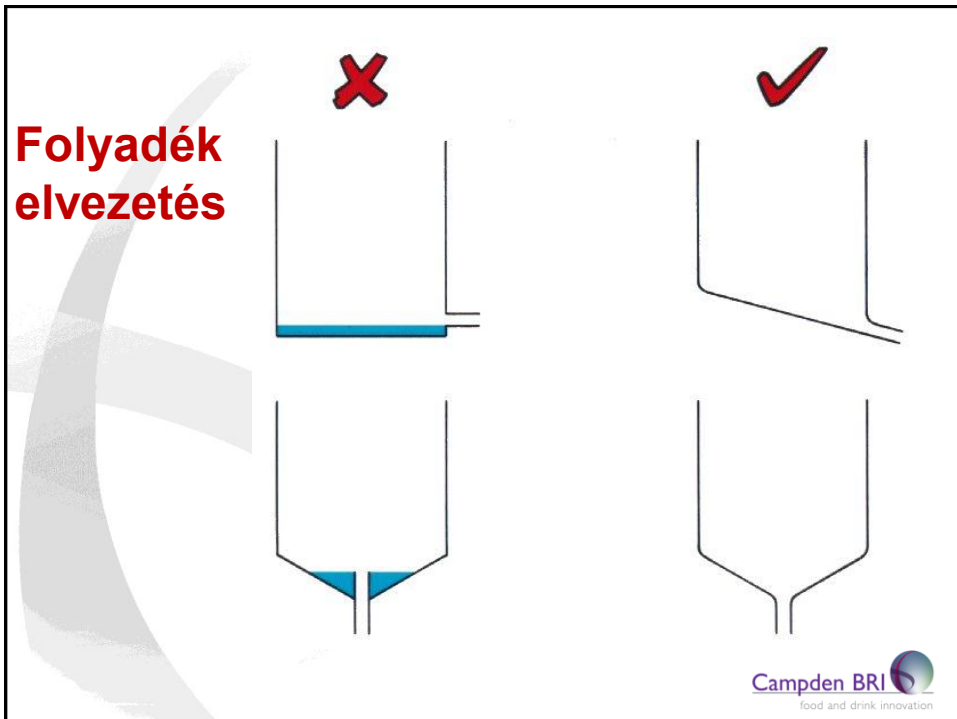
### Megelőzés:

- Külső-belső környezet rendje, hulladékok eltávolítása
- Nyílások védelme, hálók, rácsok, tisztántartás. Önzáró ajtók.
- Rovarcsapdák (döglött rovar ne essen a termékbe, tisztítás)
- Tárolás, gépek elhelyezése (50 cm faltól, 25 cm padlótól)
- Búvóhelyek megakadályozása, állatok etetése



## Csatlakozások





## Folyadékelfvezetés

A csővezetékek kialakításánál, felfüggesztése esetén figyelembe kell venni, hogy nem teljes kiürülés esetén a pangó termék mikrobiológiai veszélyt jelent.



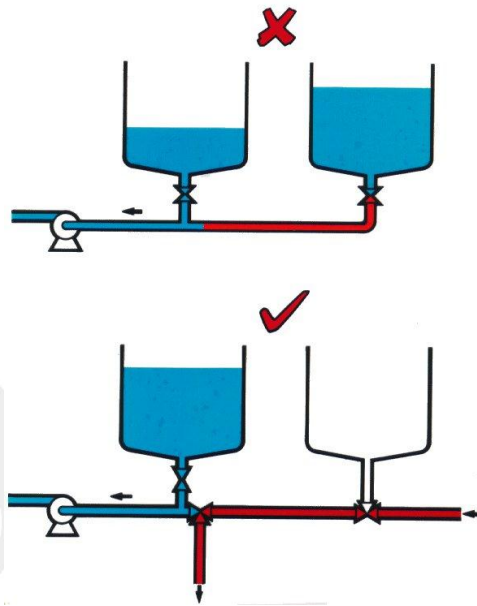
Campden BRI  
food and drink innovation

## Folyadékelfvezetés



Campden BRI  
food and drink innovation

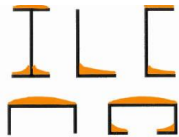
## Holt terek



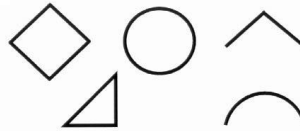
Campden BRI  
food and drink innovation

## Támasztó elemek és váz szerkezetek

(a)  
Ha vízszintes felületek vannak



(b)



(a)  
szennyeződés



nyitott

(b)  
Szeny-nyező-dés



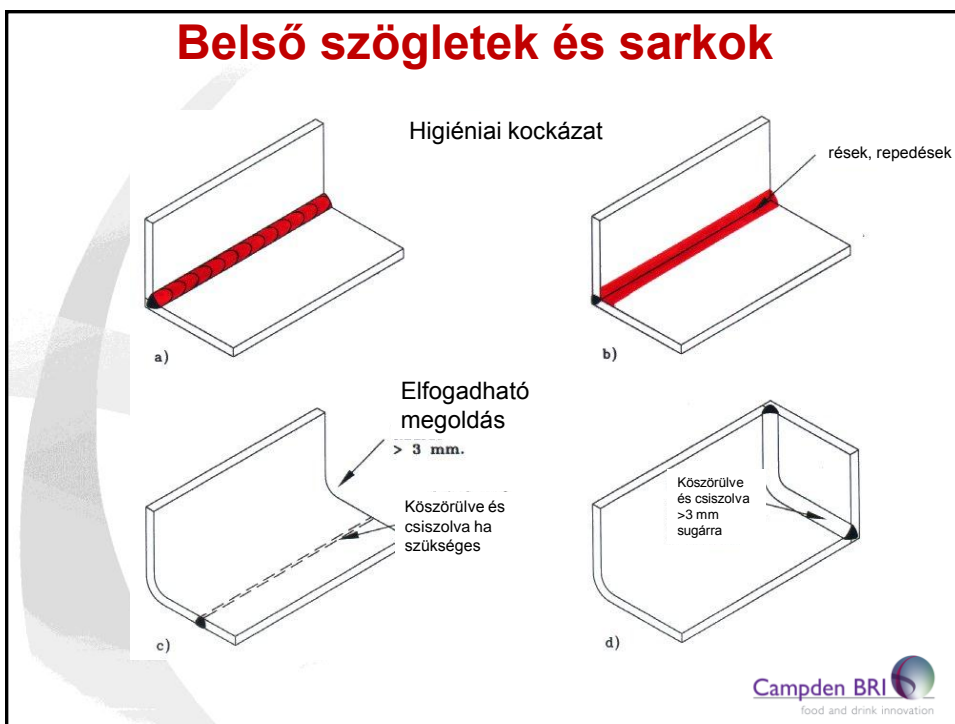
zárt

(b)



nyitott

Campden BRI  
food and drink innovation



## Következmények

### Higiéniai és költségek növekedésével kapcsolatos problémák

- Mikrobiológiai kockázat, vevői reklamáció, termék visszahívás
- Gyakori leállások, gépmeghibásodások
- Termelés kiesések
  - alkatrészhiány
  - gépek öregedése
  - emberi erőforrás kiesések

## **Használat megkönnyítése: Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez**

- 5.4.1.  
Minimálisan szükséges dokumentáció
  - Hatóság által elvárt, egyeztetett minimum
  - Tartalom az elvárás, a forma tetszőleges
  - A tevékenység méretétől, jellegétől, illetve az alkalmazottak számától függetlenül minden vállalkozás számára szükséges dokumentációk (elkészítése, illetve vezetése)

## **Segítség a GHP terv ajánlott dokumentációjának elkészítéséhez**

- 5.4.2.  
Ajánlott, a rendszer működését segítő dokumentációk
  - a rendszer működését segítő eljárások, utasítások listája (írásos formában történő rögzítése nem szükséges)
    - könnyebb szabályzás
    - oktatási eszköz
    - növekvő vevői igények - tevékenység írott szabályozása
- 5.4.3.  
Minta űrlapok, nyilvántartási lapok
  - Mintaként bemutatott példák, minták az egyes higiéniahoz kötődő tevékenység elvégzésének, ellenőrzésének nyilvántartásához (az űrlapok formátuma nem kötelezően alkalmazandó)

## MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

Tevékenység méretétől, jellegétől, alkalmazottak számától függetlenül:

- 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

## MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

- 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

## MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

- 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
- Hulladék által okozott élelmiszerszennyeződés megelőzésének szabályai (továbbá járványügyi intézkedések, ahol értelmezhető)

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

## AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

Nem kötelező, a működést segítő eljárások – mikrovállalkozásnál még ez sem feltétlenül szükséges:

- Szervezeti felépítés, felelőségek és hatáskörök rendszere
- A beérkező anyagok átvétele
- Tárolás, nyomon követhetőség
- Gyártási technológia
- Személyi higiénia
- Hulladékkezelés, vízkezelés
- A karbantartás rendszere
- A kalibrált állapot fenntartása
- Nem megfelelő termékek kezelése
- Vevői, fogyasztói reklamációk kezelése
- TermékviSSzahívás
- Oktatás



**Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési űrlapja**  
(jellemző, kritikus paraméter rögzítéséhez alkalmazható űrlap)  
**MINTA**

**Minta űrlap -  
hűtőtárolás**

A hűtőtér megnevezése: .....

Előírt hőmérsékleti értékek:

Hűtőszekrénynél : maximum ..... °C vagy annál kevesebb  
Fagyasztónál : minimum ..... °C vagy annál kevesebb

Dátum	Műszak 1 /hőfok	Észrevétel /aláírás	Műszak 2/hőfok	Észrevétel /aláírás



**Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA**

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

Jelmegnyitást: megfelel: N, nem vizsgált: 0, nem megfelelő: Ø

Dátum: ..... Ellenőrző személy aláírása: .....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

© Campden BRI Mo. Nonprofit Kft.



## **Köszönöm a figyelmet!**

Elérhetőségek:

**Berczeli Attila**

cégvezető helyettes

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

[www.campden.hu](http://www.campden.hu)

E-mail: [a.berczeli@campdenkht.com](mailto:a.berczeli@campdenkht.com)

Tel: +36/1 433 1470

