



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



ÚTMUTATÓ A SERTÉS- ÉS MARHAVÁGÁS, BONTÁS, DARABOLÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési In-
tőzet Magyarország Kht.

2009.

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



ÚTMUTATÓ A SERTÉS- ÉS MARHAVÁGÁS, BONTÁS, DARABOLÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával a Magyar Húsiparosok Szövetsége, az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége, a Vágóállat és Hús Terméktanács, és a Húscéh közreműködésével, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Ágazati Párbeszéd Központ támogatásával.

Budapest, 2009.

ÚTMUTATÓ A SERTÉS– ÉS MARHAVÁGÁS, BONTÁS, DARABOLÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és az Élelmiszeripari Ágazati Párbeszéd Központ támogatásával készült.

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:
dr. Horváth Erika (Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.)
dr. Németh Antal
Finta Géza
Dr. Keresztény Péter
Debreczeni Sándor
Kovácsné Felkai Éva
Weichné Csikós Éva
Szalma István
Bajkai Tibor

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 ellenőrzés legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján).....	10
4.	852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények.....	12
4.1	852/2004/EK rendelet II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények).....	12
4.2	852/2004/EK rendelet 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).....	20
4.3	852/2004/EK rendelet 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)	25
4.4	852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (Szállítás).....	25
853/2004/EK. Rendelet III. melléklet I. szakasz I. fejezet: Az élő állatok vágóhidra szállítása.....		28
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VII. fejezet: Tárolás és szállítás		28
4.5	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) 30	
4.6	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)	33
4.7	852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás).....	38
4.8	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	41
4.9	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	45
853/2004/EK III. melléklet I. szakasz II. fejezet: A vágóhidakra vonatkozó követelmények		55
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz III. fejezet: A daraboló üzemekre vonatkozó követelmények.....		59
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz IV. fejezet: Vágási higiénia.....		61
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz V. fejezet: Higiénia a darabolás és csontozás során ...		68
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VI. fejezet: Vágóhídon kívüli kényszervágás		70
853/2004/EK III. melléklet XII. szakasz: Kiolvasztott állati zsiradék és töpörtyű.....		71
853/2004/EK III. melléklet XIII. szakasz: Kezelt gyomor, hólyag és belek.....		75
4.10	852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések.....	76
853/2004/EK Rendelet II. melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások		78
II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés		78
853/2004/EK rendelet II. melléklet II. szakasz: A HACCP-alapú eljárások célkitűzései		82
853/2004/EK rendelet II. melléklet III. szakasz: az élelmiszerláncra vonatkozó információ		83
4.11	852/2004/EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés).....	86
4.12	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (Képzés)	86
5.	Mellékletek	90
5.1	Fogalom meghatározások.....	90
5.2	Az iparágra jellemző veszélyek.....	95
5.3	HACCP rendszer és modell	96
5.4	5.4. Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez.....	110

1. Bevezetés:

Jelen útmutató célja, hogy a 2006. január 1-től érvénybe lépett higiéniai rendelet-csomaghoz igazodva az elfogadott ipari gyakorlatra támaszkodva segítséget nyújtson a húsipari vállalkozások számára a biztonságos sertés- és marhavágási tevékenységhez, valamint a fél- és negyedtestek, darabolt húsok előállításához szükséges higiéniai 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 kérdését. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

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

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK higiéniai rendelet sertés- és marhavágásra, bontásra, darabolásra vonatkozó mellékleteinek előírásai, követte a mellékletek számozását. A 852/2004/EK rendelet pontjaiba szerkesztettük be a 853/2004/EK rendelet megfelelő pontjait, lehetőség szerint összekapcsolva a két rendeletet, követte a logikai sorrendet, figyelembe véve a rendeletek szerkezetét.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a rendeletek követelményeinek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk.

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

Néhány esetben a hatályos előírás egyes szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban is értelmezhetők. Amennyiben nincs előírás a 2. és 3. oszlopban, akkor a rendelet alkalmazása szó szerint kötelező, vagy a rendelet nem értelmezhető a sertés- és marhavágás folyamatában. (Ezt jelezzük a szakasz elején.)

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Magyar Húsiparosok Szövetsége, a Vágóállat és Hús Terméktanács és a Húscéh is, de a 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 sertés és marhavágás, bontás, csontozás, darabolás folyamataira érvényes (nem érvényes a húskészítmények előállítására, bár hasonló koncepció alapján készült és fő elemeiben a két útmutató egyeztetésre került).

Az útmutató alkalmazási területe csak a vágóhid és húsdaraboló üzem higiéniai paramétereire szorítkozik. Annak ellenére, hogy hivatkozik a nyersanyagokra és a késztermékekre, alkalmazási területe nem terjed ki a nyersanyagokra a termelő egységekbe érkezés előtt, sem a késztermékekre azok kiszállítása után.

Az útmutató előírásai az alábbi technológiákra és termékekre vonatkoznak: Sertés- és szarvasmarha vágási technológiák, fél- és negyedelt testek, darabolt húsok előállítása.

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket a vágóhidaknak és húsdaraboló üzemeknek alkalmazniuk kell, ugyanakkor tanácsokat is ad ahhoz, hogyan teljesítsék ezeket a követelményeket. A jogszabályoknak való megfelelés kötelező, de a vállalkozások nem kötelesek az útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben a higiéniai megfelelőséget bizonyítottan más módon teljesítik.

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
- 2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- A Bizottság 2074/2005/EK rendelete a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról
- A Bizottság 2075/2005/EK rendelete a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról
- A Bizottság 2076/2005/EK rendelete a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről
- A Bizottság 1662/2006/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet módosításáról
- 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 1774/2002/EK rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról
- 2000/13/EK Irányelv az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről

- 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI.29.) FVM-EüM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM, a 90/2005. (X.13.) FVM-EüM-GKM és az 5/2006. (I.20) FVM-EüM-GKM rendeletek.
- 2003/89/EK Irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról
- 1774/2002/EK rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról. 1774/2002/EK rendelet II. fejezet 4., 5. és 6. cikk megadja, hogy az állati eredetű hulladékok és melléktermékek mely kategóriába tartoznak. A II. fejezet 7. cikk az összegyűjtésre, szállításra és tárolásra vonatkozó követelményeket írja le. A II. sz. mellékletben az állati eredetű melléktermékek és a feldolgozott termékek összegyűjtésére és szállítására vonatkozó higiéniai követelmények találhatók meg
- 71/2003 (VI. 27) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékeknek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól. A 71/2003 (VI.27) FVM rendelet 2., 3. és 4. paragrafus az állati hulladékok osztályba sorolását adja meg, az 5., 6., 7. és 8. paragrafus az osztályba sorolt hulladékok kezelési szabályait, a 9. paragrafus az állati hulladékok begyűjtésének és szállításának szabályait tartalmazza. A rendelet 1. sz. melléklete az állati hulladékok gyűjtésére, szállítására vonatkozó követelményeket írja le részletesen. A rendelet 3. sz. mellékletében található meg az állati hulladékok és a hasznosításukkal készült termékek speciális nyilvántartásairól szóló követelmények
- 197/2006/EK rendelet (2006. február 3.) a korábban élelmiszerként használt termékek összegyűjtése, szállítása, kezelése, felhasználása és ártalmatlanítása tekintetében az 1774/2002/EK rendelet szerinti átmeneti intézkedésekről
- 22/2004 (XII. 11.) KVM rendelet a hulladékokról
- 2006/282/EK: A Bizottság határozata (2006. április 4.) a 2004/450/EK határozatnak a TSE felszámolására, folyamatos ellenőrzésére és az ellene való védekezésre irányuló programok közösségi finanszírozására vonatkozó kérelmek tartalmára vonatkozó szabványos követelmények tekintetében történő módosításáról (az értesítés a C(2006) 1247. számú dokumentummal történt) EGT vonatkozású szöveg
- 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről előírásai
- 1998. 27. törvény az állatok védelméről
- 88/2008 (VII. 18.) FVM rendelet az 1/2005/EK rendelet végrehajtásáról az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről.
- 52/2003.(VIII.15.) GKM-FVM rendelet az állatszállítás állatvédelmi szabályairól. Módosítva: 73/2003. (XI.13.) GKM-FVM rendelettel.
- 9/1999. (I.27.) FVM rendelet a vágóállatok levágásának és leölésének állatvédelmi szabályairól. Módosítva 26/2002. (IV.13.) FVM rendelettel.
- 24/2005. (III.23.) FVM rendelet a vágóállatok levágásának és feldolgozásának biztonsági szabályzatáról.
- 1760/2000/EK rendelet a szarvasmarhák azonosítási és nyilvántartási rendszerének létrehozásáról, továbbá a marhahús és marhahústermékek címkézéséről.
- 1825/2000/EK rendelet a marhahús és marhahústermékek címkézésére vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról.
- 99/2002.(XI.18.) FVM rendelet a szarvasmarha fajok egyedének jelöléséről, valamint az egységes nyilvántartási és azonosítási rendszeréről.
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
- A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról
- 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről

- 66/2006 (IX.15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról
 - A Bizottság 1729/2006/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmények maximális maradékanyag határértékeinek megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló 2377/90/EGK tanácsi rendelet I. és III. mellékletének a firocoxib és a triclabendazol tekintetében történő módosításáról
 - A Bizottság 629/2008/EK rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról szóló 1881/2006/EK rendelet módosításáról
 - A Bizottság 1688/2005/EK rendelete a Finnországba és Svédországba irányuló bizonyos hús- és tojásszállítmányok Salmonellára vonatkozó különleges garanciája tekintetében a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról
- 47/2008. (IV. 17.) FVM rendelet az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból a mezőgazdasági termékek értéknöveléséhez nyújtandó támogatások részletes feltételeiről
- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

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

A 178/2002/EK Rendelet az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat, a farmtól az asztalig terjedő nyomonkövethetőség biztosítását és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő.

A rendelet egyértelműen meghatározza, hogy az előállított termékre vonatkozó elsődleges felelősség az élelmiszer előállítójáé.

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

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

A 178/2002/EK rendelet 55. cikke előírja, hogy a Bizottság az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (a továbbiakban: Hatóság) és a tagállamokkal szorosan együttműködve készítse el az élelmiszerek és a takarmányok biztonságára vonatkozó általános válságkezelési tervet.

A jogszabály rendelkezéseket tartalmaz a Hatóság finanszírozásával kapcsolatban is.

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

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

A Tanács 853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszer-termelésre vonatkozó részletes higiéniai szabályokat írja elő. Meghatározza a rendelet hatáskörét (nem vonatkozik elsődleges termékek házi és magánfogyasztására, magánfogyasztásra szánt élelmiszerek előállítására, kismennyiségű alaptermékek közvetlen fogyasztói vagy helyi kiskereskedelmi célú forgalmazására, vadászok által lőtt és közvetlen fogyasztói célú vadhús értékesítésre).

A rendelet előírja az előállító kötelezettségeit, az üzem engedélyezés szabályait, az azonosító jelöléseket, az importálás feltételeit, a szükséges dokumentációkat. Részletes előírásokat tartalmaz az élelmiszerlánc információs rendszerre vonatkozóan (farm-vágóhid információs kapcsolat).

Részletes előírásokat ad a különböző állatok vágásával és a vágási higiéniával kapcsolatban, ismerteti a farmon történő vágás előírásait, továbbá a darált, előkészített, MSM hússokra, hústermékekre vonatkozó követelményeket. Rendelkezéseket tartalmaz a halak és egyéb puhatestű állatok, haltermékek élelmiszer célú termelésére és felhasználására, a tej-és tejtermékekre, tojás- és tojástermékekre, béka, csiga, állati faggyú, gyomor és belek, zselatin és a kollagén élelmiszercélú előállítására és felhasználására.

A Tanács 854/2004/EK Rendelet az állati eredetű termékekre vonatkozó higiéniai előírások hatósági ellenőrzésének a szabályait rögzíti. Így a létesítmények engedélyezésére vonatkozó előírásokat, a kockázatelemzésre és a helyes higiéniai gyakorlatra vonatkozó előírások üzemi alkalmazás ellenőrzésének a szabályait rögzíti.

Részletes előírásokat tartalmaz a farm-üzemi információs rendszer a vágás előtti élőállat vizsgálatra, a vágás utáni húsvizsgálatra, a speciális kockázatok megállapítására, az ellenőrzés, a felülvizsgálat, a szemle szempontjaira és a meghozandó határozatokra. Tartalmazza az egyéb élelmiszerek, nem vagy nemcsak állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó ellenőrzési szabályokat, az import ellenőrzési előírásokat, a hatósági intézkedésekre, eljárásokra vonatkozó rendelkezéseket.

Ismerteti a hús feldolgozás ellenőrzését az állatok vágóhídra érkezésétől a hústermékek előállításáig, a melléktermékek kezelésének és a laboratóriumi vizsgálatnak a szabályait. Előírásokat tartalmaz az állategészségügyi jelek használatára, a felülvizsgálatokra, határozatokra és döntésekre vonatkozóan. Szabályozza az ellenőrzések gyakoriságát, a hatósági és üzemi kisegítő személyzet tevékenységét, a szakmai képesítést.

Részletesen ismerteti a különböző fajú állatok húsvizsgálatát.

A 882/2004/EK Rendelet a takarmányozás és az élelmiszerjog, valamint az állatjóléti jogszabályok betartásának az ellenőrzési rendjét írja le.

Így általános előírásokat tartalmaz a tagállami ellenőrzésre, annak megszervezésére, az illetékes hatóságokra, azok kijelölési kritériumaira és a belső auditálásukra vonatkozóan.

Tartalmazza az egyes jogszabályi ellenőrzés átruházásának szabályait.

Előírásokat tartalmaz az ellenőrzés, felülvizsgálat, a jelentések tartalmára, módszerére és a technikájára, valamint rendelkezik a mintavételezésről, az elemzés módjáról és a hatósági laboratóriumokról.

Leírja a válságkezelés rendjét és a hatósági készenléti tervek elkészítésének rendelkezéseit. Részletes szabályokat tartalmaz a harmadik országokból érkező áruk ellenőrzésére, a kivitel előtti ellenőrzésre, az illetékes hatóságokra, a vámszervekkel való együttműködésre vonatkozóan. Leírja a hatósági ellenőrzések és dokumentumok kiállításának finanszírozásának szabályait.

Rendelkezéseket tartalmaz a referencia laboratóriumokra, az igazgatási segítség igénybevételére, a közösségi ellenőrzésekre, a behozatali feltételekre és az egyenértékűségi feltételekre, továbbá a harmadik országok megsegítésére vonatkozóan.

A Mellékletek részletes előírásokat tartalmaznak a rendelet hatályával, az illetékes hatóságokkal, az analitikai vizsgálati módszerekkel, a harmadik országok élelmiszereinek az EU országokban való ellenőrzésével kapcsolatban. Rendelkezéseket tartalmaz a hozott határozatok végrehajtására, a védintézkedésekre, a jogszabályok kiigazítására, a szankciókra és az egyes hatósági ellenőrzések közösségi tarifáira vonatkozóan.

2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól tartalmának rövid összefoglalása

A rendeletben a vágóhidakra vonatkozóan az élelmiszer biztonsági kritériumok tekintetében a nyersen fogyasztandó darált hús és előkészített hús termék esetében 25 g-ban Salmonella nem lehet jelen a forgalomba hozott terméknél az eltarthatósági idő alatt. A hőkezelés után fogyasztandó baromfifil

eltérő állatfajokból készült darált hús és előkészített hús termék és Mechanikusan lefejtett hús (MSM) esetében Salmonella 10 g-ban nem lehet jelen a forgalomba hozott termékénél az eltarthatósági idő alatt.

A technológiai higiéniai kritériumok a hasított szarvasmarha, juh, kecske, ló és sertés vonatkozásában a hűtés megkezdése előtt meghatározott aerob mikrobaszámot, Entero-bacteriaceae és Salmonella számot ad meg.

Salmonella esetében az előírt 50 mintát 10 egymást követő mintavételi menetből kell venni. Salmonella akkor elfogadott a hasított sertésnél, ha 50 minta közül legfeljebb 2 mintában mutatták ki.

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

Az élelmiszer-előállító alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítson elő, és az illetékes 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 biztosítani 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 és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt (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 vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (852/2004/EK 5. cikk 1. pont).
7. Az élelmiszer-előállítónak meg kell felelnie a II. melléklet megfelelő intézkedéseinek (azonosítás, a HACCP eljárások céljai, élelmiszer-lánc információ) és a II. melléklet előírásainak (a hússal kapcsolatos speciális követelmények) (853/2004/EK 3. cikk 1. pont).

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítóknak minden olyan támogatást megadnak, amely szükséges az illetékes hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
 - a. hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást;
 - b. hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. Az illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményeivel szemben:
 - a. 852/2004/EK Rendelet;

- b. 853/2004/EK Rendelet;
 - c. 1774/2002/EK Rendelet.
3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
- a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
 - b. az 5-8 cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket;
 - c. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat:
- 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 annak biztosítását, hogy az eljárások garanciát jelentenek-e a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. részében előírtakra vonatkozóan. Kiemelten fontos, hogy meghatározzák, hogy ezek az eljárások garantálják-e, a lehető legnagyobb mértékben, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
- a. a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
 - b. a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának;
 - c. nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.
- Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
6. A 853/2004/EK rendelet előírásai szerinti azonosító jelek alkalmazásának ellenőrzése minden létesítményben szükséges, minden más nyomon-követési követelménnyel együtt.
7. A friss húst előállító vágóhidak, vadak kezelésére szolgáló létesítmények és daraboló üzemek esetében, a hatósági ellenőrnek az auditálási feladatait a 3. és 4. bekezdésben előírtak szerint kell végrehajtania.
8. A hatósági ellenőrzés során az illetékes ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:
- a. határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. A felülvizsgálat támogatására, az illetékes hatósági ellenőr végezhet teljesítmény vizsgálatokat, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel;
 - b. ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;
 - c. vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatok céljából, ahol szükséges;
 - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
9. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a higiéniai kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
- a. a lakosság, és ahol alkalmazható az állati egészség kockázatát;
 - b. vágóhidak esetében az állatjóléti kérdéseket;
 - c. a folyamatok típusát és teljesítményét;
 - d. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó 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		
4.1 852/2004/EK rendelet 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.	<p>Jelen rendeleteken túl betartandó egyéb kötelező szempontok:</p> <ul style="list-style-type: none"> - élelmiszerellenőrző hatósági előírások - állatvédelem - környezetvédelem - munkavédelem - tűzvédelem <p>Az épületek külső burkolatát jó állapotban kell tartani.</p>	A vágóhidakat ajánlatos közel telepíteni a feldolgozó létesítményhez a hűtőszállítás megkönnyítése érdekében.
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:	<p>A vágóhíd és létesítményei építészeti szempontból feleljenek meg a hatályos hazai előírásoknak (OTÉK –Országos Tervezési és Építészeti Követelmények-, helyi részletes rendezési terv - beépíthetőség).</p> <p>A telephelynek elég nagynek kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését.</p> <p>A vágóhíd területét be kell keríteni!</p> <p>A vágóhídi tevékenységhez kapcsolódó kockázatoktól függetlenül az épületeket és az infrastruktúrát úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy biztosítsa hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a szennyeződés a lehető legkisebb mértékű legyen, és legyen megoldott a szennyvízelvezetés • a felületek és anyagok a kívánt felhasználási cél mellett ne legyenek mérgezőek, legyenek megfelelően tartósak, könnyen karbantarthatóak, tisztíthatóak, és fertőtleníthetőek, • a kialakítás, az alaprajz és az elrendezés tegye lehetővé az előrehaladó, egyenes, egymásra épülő technoló- 	<p>A kerítés ajánlott föld feletti magassága minimum 30 cm tömör betonlábazat.</p> <p>Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni a vágóhíd környezetét, ennek érdekében az összes érintett szakhatóság bevonásával</p> <ul style="list-style-type: none"> - új üzem esetén: helykijelölési eljárást - meglévő üzemeknél szakhatósági bejárást lefolytatni. <p>A vágóhíd telepítésénél célszerű figyelembe venni a vágóhíd külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét.</p> <p>Megfelelő védőtávolságot kell tartani: az olyan környezetszennyezett területektől, amelyek az élelmiszer szennyezésének súlyos veszélyét hordozzák, pl. szagok, füst, por.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>giai lépéseket, megfelelő karbantartást, tisztítást és fertőtlenítést és csökkentse a lehető legkisebbre a környezetből származó szennyeződést, a hús szennyeződését,</p> <ul style="list-style-type: none"> • ahol szükséges, álljanak rendelkezésre megfelelő feltételek a hőmérséklet, a páratartalom és az egyéb környezeti feltételek szabályozásához, • hatékony védelmet nyújtson az állati kártevők behatolása és betelepülése ellen. <p>Az épületek külső környezetét szilárd burkolatú úthálózat, megfelelő víz- és szennyvízelvezetéssel kell ellátni. A járműforgalmi kapuknál kerékfertőtlenítő megoldásokat kell biztosítani. Ezeket járvány esetén kötelező használni. A fűvel és növényzettel beültetett területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	<p>Az áradásnak kitett területektől, kivéve, ha ki-elégítő védelmet tudnak biztosítani, Az állati kártevőkkel fertőzött területtől, az olyan területektől, ahonnan a hulladékokat (legyen az szilárd, vagy folyékony) nem lehet hatékonyan eltávolítani.</p> <p>A járműforgalmi kapuknál (elsősorban a nagy kapacitású vágóhidaknál) kerékfertőtlenítő-medencék kialakítása ajánlott. A kerékfertőtlenítő medencék feltöltése mindig ajánlott!</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>Szükséges, hogy a vágóhíd rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a technológiai vonalakat, a berendezéseket, vonalakat elhelyezését, az élőállatok, anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát, ezáltal jelezve a szennyezett és tiszta övezeteket.</p> <p>A különböző területek közötti forgalmat szigorúan szabályozni kell az élőállatok beérkezésétől a feldolgozás irányába. A termelés előrehaladási irányt kövessen az élőállatok átvételétől a hús kiszállításig.</p> <p>A vágóhidak elrendezése, tervezése, megépítése és mérete olyan legyen, amely lehetővé teszi a szennyezett és tiszta folyamatok elkülönítését, valamint a csomagolatlan és csomagolt húsok elválasztását, és ahol lehetséges a különböző előkészítésű műveletek és azok gépeinek elkülönítését. A keresztzennyeződés megelőzése érdekében a vágóhidon szét kell választani a tiszta és szennyezett övezetet, illetve a tiszta övezeten belül szükség szerint az alacsony és kiemelt kockázatú területeket.</p>	<p>A különböző tisztaságú övezeteket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének átgondolt kijelölésével ajánlott elválasztani. A szétválasztás szükséges mértékét a késztermék szennyeződésének kockázata alapján célszerű meghatározni.</p> <p>Ahol a területek elválasztása nem lehetséges, elfogadható, ha ezeket a tevékenységeket időben elkülönítik, de ezt írásban szabályozni kell. A tevékenységek között tisztítás és fertőtlenítés végzendő.</p> <p>A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő mun-</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Amennyiben a vágásra és darabolásra különböző állatfajokra is engedélye van az üzemnek és ezt csak időbeli elkülönítéssel tudják végezni, úgy a különböző állatfajok vágásának elkülönítését részletes műveleti utasításban kell szabályozni.	kautasításokkal is célszerű segíteni.
b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;	<p>A szennyes és tiszta övezet szétválasztására előírt általános követelmények mellett elkülönített helyiséget kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez, figyelembe véve az esetlegesen eltérő hőmérsékleti és páratartalom követelményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élőállatok átvétele és szállása • vágócsarnok szennyes-övezeti része (a testek megnyitásaig) • vágócsarnok tiszta övezeti része (bontó- és leszalonnázó csarnok) • hús hűtése (ezen belül a további vizsgálatra visszatartott hús részére külön lezárható rész) és tárolása • csomagolatlan és/vagy elsődlegesen csomagolt (tőke) húsok, belsegek, fehérárúk, előkészített húsok expedálása (A pormentes rakodás feltételeinek biztosításával). • a gyűjtő csomagolásban lévő húsok és egyéb anyagok (csomagoló-anyagok, segédanyagok –só- stb.) fogadása, tárolása ill. expedálása • bontási-darabolási és egyedi csomagolási tevékenység (egyedi és/vagy gyűjtő, de külön helyiség, ha kartonos a gyűjtőcsomagolás.) • a hulladékok gyűjtése és tárolása, • mellékhelyiségek, öltözők, étkezők (övezetenként), • göngyöleg tárolás (ládák, konténerek, stb.), tiszta ill. szennyes tárolása külön • eszközök, alkatrészek mosása, övezetenként. <p>A helyiségek elhelyezését úgy kell megvalósítani, hogy ne legyen páralecsapódás (pl. szigeteléssel vagy megfelelő</p>	<p>a beltisztítás, kezelés lehetséges időbeni elkülönítéssel</p> <p>- belseg tárolása lehetséges ipari hűtőszerényben beazonosítható módon jelölve - a fehéráru tárolható jelöléssel a húshűtőben - ladás áruk tételjelöléssel tárolhatók a húshűtőben</p> <p>A só tárolása lehetséges elkülönítetten, zárható szekrényben is.</p> <p>Figyelembe véve az eltérő hőmérsékleti és páratartalom iránti követelményeket, valamint az időbeni elkülönítések minimalizálását, elsősorban a nagyobb kapacitású üzemeknél a további helyiség szerinti elkülönítés ajánlott:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a kábítás-véreztetés és a tisztítás, bőrféjtés külön-külön helyiségben - a bontás, hasítás, minősítés és a leszalonnázás külön-külön helyiségben - beltisztító és kezelő helyiség(ek)

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	szellőzéssel), mert az penész képződéshez vezethet, amely a termék szennyeződését okozhatja, a visszacsöpögő kondenzvízzel együtt.	<ul style="list-style-type: none"> - külön-külön fogadó és expediáló a csomagolatlan és/vagy elsődlegesen csomagolt áruknak - külön csomagolóanyag raktár(ak)-elsődleges és gyűjtő- ill. előkészítő(k) - külön-külön a só és egyéb anyagok raktára(i) és az előkészítőik - övezetenként elkülönített mosók szenny- és tiszta tárolókkal, vagy egy központi elkülönített külső forgalommal.
c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	<p>A szennyes övezetben dolgozó személyek ne kerüljenek érintkezésbe a tiszta övezeti termékkel. Meg kell akadályozni a kártevők bejutását és elszaporodását. Ennek érdekében a következő intézkedéseket kell tenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rendszeresen el kell távolítani a hulladékot a létesítmény területéről és az elszállítási fedéllel ellátott tartályban kell tárolni, • az eszközöket használat után azonnal meg kell tisztítani és újrafelhasználásig tiszta helyen tárolni. <p>Rendszeresen felül kell vizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát, a csapadékvíz-elvezetés folyamatosságát.</p>	<p>Törekedni kell a víztócsák megszüntetésére. A lehető legkisebb mértékűre ajánlott csökkenteni a szabadban történő tárolást. (rekeszek, szennyes eszközök) Amennyiben a szabadban történő tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy burkolt és fedett részen történjen. Célszerű rendszeresen felülvizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát. Ajánlott Üzemi napló vezetése a készletekről, de célszerű a készletek számítógépes nyilvánartartása.</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.	<p>A forrázó-kádakat, fertőtlenítő berendezéseket, hűtőraktárak aggregátjait úgy kell elhelyezni, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni és felügyelni lehessen. A hűtőtárolókat és a hűtést igénylő helyiségeket el kell látni hőmérővel és/vagy regisztráló berendezéssel és ellenőrizni kell a hőmérsékletet olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.</p>	<p>Számítógépes regisztrálás kialakítása ajánlott szünetmentes tápegység beépítésével a hőmérsékletek felügyeletére. Ahol nincs automata hőmérséklet regisztrálás, ott célszerű naponta többször vagy berakodáskor és kirakodáskor ellenőrizni a hőmérsékletet (fagyasztóknál legalább naponta, hűtőtárolónál szükség szerint, oly módon, hogy biztosítani lehessen a termék előírt maghőmérsékletét).</p>
4.1.3. Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	<p>Az illemhelyek számát úgy kell meghatározni, hogy a torlódásmentes használat és a lehető legrövidebb úton történő elérhetőség biztosított legyen. A különböző tisztaságú területeken elkülönített illemhelye-</p>	<p>Ajánlott figyelembe venni az építészeti előírásokat (a WC és az előtér között lengőajtó felszerelése ajánlott). Az előtér és a WC-t célszerű külön légtérrel ellátni és a WC-ben a légszűrővel</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>ket kell biztosítani. A helyiségeket tisztán kell tartani. Illemhely közvetlenül nem nyílhat termelő területre, előtér kialakítása szükséges.</p> <p>Minden olyan védőruházat levétele kötelező az illemhelyen, amely visszatérve szennyezheti a terméket. Biztosítani kell a levetett védőruha elhelyezését az illemhelyre való bejutás előtt</p> <p>A mellékhelyiségekben kötelező a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése.</p> <p>A női mellékhelyiségben zárt hulladékgyűjtő szükséges.</p>	<p>automatikus berendezéssel biztosítani.</p> <p>A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.</p>
<p>4.1.4. Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>A kézmosók számát a tevékenység méretétől, a dolgozók számától, az üzem méretétől és elrendezésétől függően kell meghatározni.</p> <p>Kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. A vágóhídon az állatorvosi vizsgálat lépéséig minden munkahelyen kötelező kialakítani kézmosó helyeket, és a további munkahelyeken is biztosítani kell, hogy könnyen elérhetőek legyenek a kézmosók. A kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító és fertőtlenítő szerekkel, valamint higiénikus kézzárító eszközzel.</p> <p>A csapok ne legyenek kézzel vagy karral működtethetők. A csapokat lábbal, térdel, vagy fotocellával kell működtetni. A kézmosáshoz meleg (legalább 42 °C -os) vizet kell biztosítani keverő csapteleppel vagy előre beállított hőmérsékletű ivóvíz minőségű vízzel ellátva.</p> <p>Gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölők higiénikus gyűjtéséről, tárolásáról.</p> <p>Az eszközöket, berendezéseket tilos a kézmosóban elmosni!</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása (Szociális helyiségen belül lehet kerámia is.)</p> <p>A kézmosás szabályait a helyi specialitások figyelembe vételével célszerű kidolgozni.</p> <p>Vízforratóval ellátott körkörös melegvíz vezeték kialakítása ajánlott, amely már a csap megnyitáskor biztosítja a kellő hőfokot.</p> <p>Kézmosó és fertőtlenítő szerként ajánlott szagtalan folyékony baktericid szappan használata falra szerelt adagolóberendezés segítségével.</p> <p>Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézzárítás után.</p> <p>Ajánlott kézzárító eszközök:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eldobható papírtörülköző, • papírtörülköző tekercsben, vagy hajtogatva zárt adagolóban tárolva.
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő ré-</p>	<p>Megfelelő szellőztetésről kell gondoskodni, hogy ne keletkezzen páralecsapódás.</p> <p>A szellőzőnyílásokat szúnyoghálóval kell ellátni az állati kártevők elleni védelem céljából. A hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, hogy tisztítani lehessen azokat. A hálók (rácsok) korróziónak ellenálló anyagból készüljenek.</p>	<p>További lehetőségként helyi melegítés, vagy a hideg felületek szigetelése is csökkentheti a kondenzációt.</p> <p>Mosogatók, forrázókad fölé (vagy mellé) célszerű helyi elszívó rendszert telepíteni, pl. elszívó ernyőket, de ezek folyamatos tisztításáról, kar-</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szeket könnyen el lehessen érní.	Nem megengedett a nedves vagy szennyezett területek felőli légáramlás a száraz, vagy tiszta területek felé. Meg kell akadályozni, hogy tiszta területre a légáram port, szennyeződést vigyen be. A levegő áramlása ne okozzon huzatot. A légszűrő és szellőztető rendszer minden része legyen a tisztításhoz hozzáférhető. A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni állati kártevők elleni védelmet biztosító eszközökkel.	bantartásáról gondoskodni kell. Ajánlott a húsok csomagolására használt helyiségekben enyhe túlnyomás alkalmazása A levegőztető rendszer működése közben észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.
4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.		E területek szellőztetését közvetlenül szabadba is meg lehet oldani rovarhálóval védett ablakkal.
4.1.7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.	Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, amelynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és nem változtatja meg az élelmiszer színét, valamint akkora fényerejű, amely lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer-előállítást A világítást úgy kell megtervezni, hogy egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást. Szerkezetükben vízállók és törésmentesek legyenek, hatékonyan tisztíthatók és repedésük, törésük esetén ne okozzanak idegenanyag szennyeződést. A fényerősséget mindig az adott helyen végzett művelethez kell igazítani és legalább a következő fényerősségeket kell biztosítani négyzetméterenként: - vizsgálati (átvételi) helyeken: 540 lux - késes munkahelyeken (helyi) 350 lux - általános megvilágítás munkaterületeken, folyosókon: 220 lux - raktárakban 110 lux	A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni. A mesterséges világítás tervezésénél célszerű elkerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.
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 fel-	A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni. Minden vágóhídnak három elkülönített - kerítésen belüli - szennyvízcsatornával kell rendelkeznie: - technológiai - szociális - csapadékvíz	Az elvezető csatornák ajánlottan félkör keresztmetszetűek legyenek, egyes részeken eltávolítható fedőrácsokkal ellátva, és tisztítás céljából hozzáférhetőek. Célszerű kiemelhető szennyvízkosarakat alkalmazni a csatornarendszerben. A hulladékcsapdák gyakori ürítése ajánlott. A berendezésekből származó folyadékot, ahol

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>használó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer szerkezetének meg kell gátolnia az ivóvíz-készletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez. A lefolyókat megfelelő búzelzárával kell ellátni. Termelőüzemben tisztító műtárgy (zsírfogó) még közlekedő útvonalon sem helyezhető el! Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizeket a telephelyről történő elvezetés előtt szükség szerint kezelni, tisztítani kell (legalább mechanikai tisztítást kell végezni). A csatornarácsok legyenek könnyen tisztíthatók. Ha biztonsági okokból vagy azért, hogy a kerek járművek közlekedését lehetővé tegyék, peremeket alakítanak ki, azokat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a károsodást kiküszöböljék. A folyékony és a szilárd hulladékok, valamint a víz elvezetéséhez megfelelő lejtést és elvezető rendszert kell kialakítani. A szilárd hulladékokat minél előbb el kell távolítani a szennyvíz rendszerből. A hulladékcsapdák legyenek könnyen hozzáférhetők és a termelő területen kívül legyenek elhelyezve. A csatornában az áramlás iránya mindig a tiszta övezetek felől a szennyezettek felé mutasson, és soha ne az ellenkező irányban. Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe. A vágóhíd területén lévő csatornákat rendszeresen tisztítani és jó állapotban kell tartani.</p>	<p>lehet, közvetlenül a csatornába vezessék, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből a víz keresztülfolyik a padozaton a csatornáig. A berendezés körül épített terelőperem illetve a mozgatható csőcsatlakozás megoldás lehet. Minden helyiségben, ahol csak kis mennyiségű vizet használnak a lefolyók, a padlóösszefolyók alkalmazásától el lehet tekinteni, ha a víz egyéb módon, pl. nedves porszívóval vagy más berendezéssel maradéktalanul eltávolítható. A hűtőhelyiségek és raktárak esetében a csatornák, illetve csatornaszemek lehetőleg közvetlenül a helyiségen kívül helyezkedjenek el. A hűtőbattériákon keletkező kondenzvíz elvezetését célszerű búzzár beiktatásával zárt vezetékben a szennyvízcsatornába kötni. Azokban a hűtött helyiségekben, ahol az időszakos takarítás vagy fagyasztás miatt a búzzárók kiszáradása vagy befagyása előfordulhat, nem szükséges szennyvízelvezető rendszer és padlóösszefolyó kialakítása, célszerű a padozatot az ajtónyílás felé lejtteni és azok közelében kialakítani a csatornaszemet vagy takarítógépet ajánlott használni. Amennyiben a vizes takarítást igénylő hűtőhelyiségekben nem áll fenn fagyás veszélye, a csatornaszemek megtartása indokolt. Vizes takarítás a hűtőterem teljes kiürítése után végezhető.</p>
<p>4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A szociális létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniát biztosítani lehessen és elkerüljük a hús szennyezését. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük.</p>	<p>Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a beöltözőt dolgozók közvetlenül jussanak be a termelő területre, ne menjenek a szabadba. Higiéniai kapu kialakítása ajánlott a termelőterületre való belépéshez.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A szennyes és a tiszta övezetű helyeken dolgozók számára külön szociális és mellékhelyiségeket kell fenntartani (öltöző, WC, kézmosók, zuhanyozó).</p> <p>Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a munkaruha elkülönített tárolásának lehetőségét.</p> <p>A vágóhídon a termelési területre belépő valamennyi személy – dolgozók, vezetők, látogatók és a külső szolgáltatók is – számára biztosítani kell a lehetőséget az előírt védőruha és egyéb eszközök felvételére.</p> <p>A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni kell a megfelelő szellőzésről.</p>	<p>Ajánlott a szennyes és tiszta övezetben dolgozók ruhájának megkülönböztetése.</p> <p>Ajánlott fogasok elhelyezése a védőruhák fel függesztésére.</p> <p>Övezetenként ajánlott munkaközi szociális (pihenők) helyiségek kialakítása.</p> <p>Gravitációs szellőzés kialakítása, illetve helyi elszívás ajánlott.</p>
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító- és fertőtlenítő-szerket az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni. A tisztítószer felhasználás feljegyzésének gyakoriságát a vállalkozásnak célszerű meghatározni (Napi, heti, havi, stb.).</p> <p>A szennyes és tiszta övezetben használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni.</p> <p>A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen. A takarítóeszközöket a termelési folyamattól távol kell tárolni, és használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni.</p> <p>A szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p>	<p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózióknak ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek.</p> <p>A tisztítószer felhasználás feljegyzésének gyakoriságát a vállalkozásnak célszerű meghatározni (Napi, heti, havi, stb.).</p> <p>Az eszközöket szükség szerint használat közben is cserélni, tisztítani, fertőtleníteni ajánlott.</p> <p>A szennyes és tiszta övezetben használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni, mivel azok kereszt-szennyezést okozhatnak a különböző kockázatú övezetek között.</p> <p>Nagyüzemknél célszerű a korszerű nagy vagy közepes nyomású központi takarítórendszer alkalmazása!</p> <p>A napi szükségletű tisztító- és fertőtlenítőszerket lehetséges rögzített zárt szekrényben tárolni, lehetőség szerint az alsó polcokon, zárt csomagolásban.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.2 <u>852/2004/EK rendelet 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>		
4.2.1. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:	A vágóhíd és húsdaraboló épületének kialakítását úgy kell megtervezni, hogy a vágás, húsdarabolás folyamata, a termék haladási útvonala előremenő, keresztveződésmentes legyen. Ha ez időbeni elkülönítést igényel, az elkülönítés folyamatát a technológiai utasításban is dokumentálni kell A termelési területen minimálisra kell csökkenteni a technológiához nem közvetlenül kapcsolódó anyag-eszköz- és személyforgalmat.	Lehetőség szerint kerüljék a vízszintes felületek és párkányok kialakítását, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék.
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;	A padozatokkal szembeni alapkövetelmények: - csúszásmentesség - kopásállóság - vízállóság (folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó) - zsír-és vegyszerállóság (takaríthatóság, fertőtleníthetőség) - teherbírás A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek A padozatnak legyen megfelelő lejtése az elfolyók irányában, hogy segítse elő minden folyadéknak és apró, szilárd szennyeződésnek a megfelelő lefolyó csatornába való jutását.	Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött (műanyag bevonattal) padló, csiszolt műkő, kvarc beton stb. mindig a technológia és a gazdaságosság igényeinek megfelelően. A padozatot ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal. (A padozat lejtésére ajánlás: 1-50 vagy 1-100 arányban a feldolgozási művelettől és a felület kialakításától függően).
b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem	Vágóhídon tartós, vízhatlan falakat kell kialakítani, világos színű, mosható burkolattal legalább 2 m magasságig, vágóhelyiségben minimum 3 m illetve a szennyeződés mér-	A falfelülethez megfelelő anyagok: a kerámia csempe, műanyag, fémborítás, mosható festett vakolat, mosható műanyag festéket tartalmazó

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>tékének magasságig. A hűtő- vagy fagyasztóhelyiségekben és raktárakban a falakat legalább a raktározás magasságáig kell burkolni.</p> <p>A falak legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell, amit Takarítási utasításban kell szabályozni.</p>	<p>vakolat, vagy epoxigyantás bevonat. Különböző anyagokat lehet használni az eltérő kockázatú területeken.</p> <p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott kialakítani.</p> <p>Azokon a területeken, ahol nem tárolnak csomagolatlan húst (például csomagolóanyag tárolóterek, raktárak), a festett, epoxi-gyantával bevont vagy vakolt és meszelt téglafal is elfogadható.</p> <p>Lehetőség szerint kerülni kell a falakon porfogó tárgyak elhelyezését.</p>
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentik a pára- és szennyezőanyagok felhalmozódását, a páraképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetek legyenek tisztíthatóak, világos színűek és jól karbantartottak, a felhasznált anyagokat és bevonatokat úgy kell megválasztani, hogy megakadályozzák a szennyeződés felhalmozódását, a páralecsapódást és penészképződést.</p> <p>A vezetékcsatornákat, csöveket, kábeleket, motorok meghajtó részét és közlekedő utakat nem szabad berendezés, vagy fedetlen termék felett vezetni. Ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor gondoskodni kell a termék megfelelő védelméről (pl. burkolat, felfogó tálcák elhelyezése).</p> <p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen tisztítani kell.</p> <p>A mennyezeti burkolatokat úgy kell kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ezek alatt elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok.</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek. A szigetelt csővezetékek a feldolgozó területeken fém vagy keményműanyag</p>	<p>A páralecsapódást szükség esetén mesterséges szellőztetéssel ajánlott meggátolni.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha ez nem lehetséges, javasolt a vezetékek létrára függesztése, illetve zárt kábelcsatornában vezetése.</p> <p>Ha álmennyezetet alkalmaznak, akkor az állati kártevő mentesség érdekében lehetővé kell tenni a mögötte található üreg tisztítását és ellenőrzését.</p> <p>Jó gyakorlatnak tekinthető járószerkezetek kialakítása a takarítás, karbantartás és állati kártevők betelepülése elleni felülvizsgálatok megkönnyítésére.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák, rögzítő elemek számát a lehető legkisebbre javasolt csökkenteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	borítással legyenek ellátva, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva.	
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szűkség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak. Az ablakok, nyílászárók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A szabadba nyíló ablakokat takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p> <p>A törhető üvegfelületek épségét rendszeresen ellenőrizni kell. A törött vagy repedt ablakokat a termékútvonalon azonnal cserélni kell.</p>	<p>Az ablakokat polikarbonáttal vagy laminált üveggel célszerű üvegezni. A munkaterületek felett lévő ablakokat célszerű törésvédelmi fóliával ellátni. Kerüljük a polcnak használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását, hogy megakadályozzák a por és szennyeződés lerakódását. Célszerű a befelé 45o-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható. A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet javasolt beépíteni. A törhető üveg felületekről nyilvántartást ajánlott vezetni, és az esetleges töréseket írásban rögzíteni ajánlott.</p>
<p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p>	<p>A szabadba nyíló ajtók rés nélkül záródjanak és használaton kívül zárva kell tartan azokat. A szabadba nyíló ajtók környezetét rágcsáló, illetve rovarcsapdákkal és/vagy más megfelelő védelmet nyújtó eszközökkel kell felszerelni.</p> <p>Az ajtók a szennyeződés forrásai lehetnek, ezért legyenek vízállók, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők (pl. műanyag, fém).</p> <p>A termelő területre nyíló ajtókbá nem szabad üveget építeni, vagy azokat trés ellen védőfóliával kell ellátni.</p>	<p>Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt, ahol lehetséges, óvni kell a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le. Az állati kártevők bejutását gátló szerkezetek lehetnek: gumitömítés és légfüggöny. A védelem fokozása érdekében ajánlott automata ajtók, gumi lengőajtók használata és kefék csikok illesztése az ajtók peremére. Az ajtókbá tiszta, mechanikai igénybevételt bíró törhetetlen anyag (pl. átlátszó karbonitril lemezek) használata javasolt.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mos-</p>	<p>A vágóhídon használt anyagok legyenek a sérüléseknek ellenállóak, könnyen tisztíthatók, és azok, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a hússal, fertőtleníthetők legyenek.</p> <p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek</p>	<p>Az előállítás során a hússal érintkező berendezések részeit javasolt rozsdamentes acélból, nikkel ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból, illetve más rozsdamentes anyagból készíttetni. Ahol lehetséges előnyt élvez a rozsdamentes</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>ható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>mechanikailag stabilak, mentesek a káros anyagoktól, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést a húsban.</p> <p>Minden hússal érintkező felületnek kopás- és korrózióállóknak, illetve simának, nem porózusnak, repedésektől és résektől mentesnek kell lennie. A húsfeldolgozásnál használt asztalok és azok lábai készüljenek rozsdamentes acélból. A termelő területen használt ládák, rekeszek, tartályok készüljenek műanyagból, rozsdamentes acélból vagy más nem rozsdásodó és töredező anyagból.</p> <p>A fa használatát kerülni kell.</p> <p>Minden, hússal közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni (gumi, műanyag). Vigyázni kell, hogy ne legyenek kikopva, repedezve, kirojtosodva vagy más módon sérültek.</p>	<p>acél alkalmazása.</p> <p>Keményfából készült húsvágó tőke és húsvágó deszka alkalmazása egyedi elbírálás alapján hatósági engedély birtokában kisüzemben lehetséges.</p>
<p>4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvízellátással kell rendelkezniük.</p>	<p>Azokban a helyiségekben, ahol a vágás, bontás, zsigereles, darabolás, csontozás van, forró és hideg vizet is kell biztosítani az eszközök és berendezések elmosására.</p> <p>Az eszközök (pl. kések, fűrészek, ollók) mosására és fertőtlenítésére a kézmosóktól elkülönített lehetőséget kell biztosítani. A mosó és fertőtlenítő berendezések és medencék legyenek tartós kivitelűek és készüljenek olyan anyagból, ami ellenáll a tisztító és fertőtlenítő szerek korródáló hatásának.</p> <p>A kések fertőtlenítésére szolgáló berendezést úgy kell kialakítani, hogy az mind a kés pengéjét, mind a penge és a nyél kapcsolódásának a helyét fertőtleníse!</p> <p>Az eszközfertőtlenítőket közvetlenül a csatorna-hálózatba kell kötni!</p> <p>A mozgatható eszközök fertőtlenítésére is kell eszközfertőtlenítőt telepíteni, mint például:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hasítófűrészek - roddingoló felszerelések - bőrfejtő láncok 	<p>A rozsdamentes anyagból készült mosómedencék, eszközmosó berendezések használata ajánlott.</p> <p>Az eszközök fertőtlenítésére 82 oC hőmérsékletű víz javasolható.</p> <p>A mosás megfelelő berendezései lehetnek: olyan méretű medencék és kiöntők, amelyek alkalmasak az üzemben szokványosan használt eszközök mosására, automata mosogatógépek, láda és rekeszmosók, élelmiszeripari minőségű tömlők, magas víznyomás alatti mosás és gőzborotválás.</p> <p>Tömlőkkel történő mosás esetén ajánlott kis nyomás alkalmazása.</p> <p>A helyben tisztító (CIP) rendszert úgy célszerű kialakítani, hogy tegye lehetővé a helyes áramlási sebesség, hőmérséklet, és tisztítószer-</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> - véreztetésnél használt csőkés - gyűrűskések - daraboló-fűrészek <p>Ügyelni kell arra, hogy az eszközmosó berendezés ne szennyezzen más tiszta eszközöket és felületeket. Az egyéni munkaeszközöket tisztítás-fertőtlenítés után az utószennyeződés kizárásával kell tárolni. A tiszta övezetekben használt eszközök és berendezések mosását, fertőtlenítését a szennyes övezetben használtáktól elkülönített helyen kell végezni. Gondoskodni kell a mosás után az eszközök víztelenítéséről.</p> <p>A szivattyúk megfelelő tervezésűek legyenek; a tömítések, és más, a hússal érintkező anyagok élelmiszeripari minőségűek legyenek.</p> <p>Lásd még a 853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz III. fejezet előírásait.</p>	<p>koncentráció szabályozását a rendszer egészében.</p> <p>A folyadékokat kezelő, vagy nedves tisztítást igénylő berendezéseket úgy javasolt megtervezni és kialakítani, hogy szabad le/kifolyást biztosítsanak.</p> <p>Szárítás lehet: pl.: légbefúvással.</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 fertőtleníve kell tartani.</p>	<p>Húsok mosása a technológiai célú testmosás kivételével tilos!</p> <p>Tilos a húsfelületeket textíliával, más szennyeződést okozó anyaggal törölni!</p> <p>Általánosságban nem megengedett a felfüggesztett, hajlékony zuhany vagy permetező használata.</p>	<p>Permetező vagy kisüzemben felfüggesztett, hajlékony zuhany használható az állati testek mosására, a sertéseknél a sörték eltávolítására, továbbá az állati test végső lemosására, de csak úgy, hogy a felfreccsenő víz nem szennyezheti a húst! Belső vagy epeszennyeződés eltávolítására viszont nem használható, ezek csak snátolással távolíthatók el.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.3 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u>	Mozgó előállítóhely sertés –és marhavágásra nem alkalmazható.	
4.4 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u>		
4.4.1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.	<p>A szállító berendezéseket és szállító járműveket a vonatkozó nemzetközi szabványoknak megfelelően kell kialakítani.</p> <p>Az élelmiszert szállító járműveknek élelmiszerszállítást engedélyező hatósági minősítéssel kell rendelkezni.</p> <p>A járművek rakodását fedett helyen kell végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat. A kiadó dokk és a jármű között hermetikus zárást kell biztosítani. Gyűjtőcsomagolással ellátott termékek kiadása esetén a teljes körű zárt rakodás nem feltétel. A hűtött kamionok és hűtött teherautók rakterének tisztaságát, előhűtöttségét berakodás előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A rakodás befejezése után a jármű rakterét megfelelő módon le kell zárni.</p> <p>A fél- és negyed testek, húsok szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza a termék szennyeződését, és ne alakuljon ki olyan páralecsapódás.</p> <p>Kirakodáskor a húsarut tartalmazó rekeszeket, ládákat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon húzva mozgatni.</p> <p>A húst, húsalapanyagot az üzemépületen kívül csak zárt járművel lehet szállítani. A belső szállításra használt eszközök nem szennyezhetik a termelőterületeket.</p>	<p>A termékek szállításához konténereket, rekeszeket, fém vagy műanyag ládákat, dobozokat ajánlott használni.</p> <p>A raktéren belül üveg tárgyak csak feltétlenül szükséges esetben fogadhatók el, ebben az esetben rendszeresen ellenőrizni kell az épségüket.</p> <p>A külső területen használt anyagmozgató, szállító eszközöket lehetőség szerint épületen belüli műveletekhez ne használjuk.</p> <p>A termék minőségének megőrzése érdekében a szállítójárműben az egységpraktokat javasolt szorosan egymás mellé tenni, elmozdulás ellen kitámasztásukat megoldani, és azt ellenőrizni.</p> <p>A fél és negyed állati testek függesztett szállítása célszerű. A szállítójármű hűtését kondenzátoros hűtővel lehet megoldani.</p> <p>Jól használható a magasnyomású vízszugár a belső terek mosására és fertőtlenítésére.</p> <p>A szállítójármű rakterének mosása, fertőtlenítése végezhető más telephelyen (gépkocsi mosóban) is.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A szállító járműveket higiénikus és ép állapotban kell tartani, és gondoskodni kell karbantartásukról, ezért a szállító, üzemeltető felel. A járművek belső felületét fertőtleníteni kell. A padlózat járataiból a maradékokat el kell távolítani.	
4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne		A friss húsokat, belsőséget tartalmazó rekeszek, ládák vagy műanyag raklapra, vagy erre a célra kialakított rekesz alátétre helyezhetők. A rekesz alátétnek minden esetben javasolt jól megkülönböztethetőnek lennie a szokásosan használt rekesztől, vagy a ládától.
4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.	A friss húsokat és belsőségeket (csomagolt és csomagolatlan) hűtve kell szállítani, más húskészítményektől és gyűjtőcsomagolású árutól elkülönítve, egyben biztosítva a keresztzsennyeződés megakadályozását a kartondobozokról vagy esetleges a fa raklapokról még árukiosztás esetén is. Az ömlesztve szállított (lédig) húsokat a szállítójárművekben, ládás formában, lefedve kell szállítani.	Elkülönítés lehet mosható, fertőtleníthető válasszal. Az üzemnek célszerű szerződésben vagy szállítási utasításban rögzíteni, hogy milyen árukat enged együtt szállítani. Lehetőség szerint a legalább egyedi csomagolással rendelkező termékek szállíthatók együtt, még elválasztófallal rendelkező szállítójárműben is.
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.	Az ömlesztett szállítmányról (tartályos zsír) a szállítónak írásban a szállítólevélen vagy annak mellékletén nyilatkozatot kell adni a fogyaszthatósági időről és a termék pontos azonosíthatóságát fel kell tüntetni.	
4.4.5. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.	A szállítójármű tisztaságát ellenőrizni, a tisztítás tényét dokumentálni kell.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.4.6. Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	A rakodást úgy kell végezni, hogy minimálisra csökkentsék az áru fizikai sérülését, szennyeződését. A ki- és berakodást végző dolgozókra is szigorúan vonatkoznak a személyi higiéniai követelmények.	Az egységpraktok berakodásakor javasolt külön figyelni, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék csomagolásában. Szállításkor a padozatot nylon fóliával ajánlott borítani az esetleg leesett áru védelmének érdekében.
4.4.7. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmazniuk kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletet tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését	Húsok szállítására még rövidtávon is szigetelt, hűtött járműveket kell használni. A szállítás valamennyi szakaszában objektíven bizonyítani kell a szállítási hőmérséklet megfelelőségét. A hűtőláncot ki kell terjeszteni a gyártástól az értékesítésig és a szállítás különböző fázisaira, beleértve a tényleges szállítási folyamaton kívül a berakodás és kirakodás menetét is. A szállítási hőmérsékletet a szállítandó termék tárolási és szállítási hőmérséklete határozza meg oly módon, hogy a termék maghőmérséklete nem emelkedhet érték fölé. A hűtött húsok szállítása alatt a szállítónak vagy a vezetőnek rendszeresen ellenőriznie kell a hűtőegységet és a raktér hőmérsékletét. A mért hőmérsékletekről feljegyzést kell készíteni. A lehűtött húst szállító jármű hűtőberendezésének megfelelő kapacitásúnak kell lenni ahhoz, hogy a szállítás alatt a megfelelő hőmérsékletet tartani tudja.	Ajánlott a raktérben megfelelő helyen olyan hőmérséklet érzékelő berendezést elhelyezni, amely folyamatosan regisztrálja a hőmérsékletet és objektív bizonyítékot ad a hűtött hús szállítása során bekövetkező hőmérsékletemelkedésről és amennyire gyakorlatilag megoldható, legyen véde az illetéktelen hozzáféréstől (hamisítástól védett). A hűtött kamionok vagy teherautók, konténerek légáramlásának fenntartása érdekében a következő rakodási gyakorlat ajánlott: <ul style="list-style-type: none"> • a sima oldalfalak mentén is megfelelő távolságot ajánlott hagyni a légáramlás biztosítása érdekében, • egységpraktománnyok esetén középvonalon való rakodási technikát érdemes alkalmazni, • ha a padozaton nincsenek a légáramlást biztosító bordák, raklapra ajánlott rakodni. • a nem bordázott falú járművekben távtartók elhelyezése ajánlott az oldalfalakon, Egyedül az ajtó melletti padló rész lehet fedetlen, hogy lehetővé tegye a visszaáramlást.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>853/2004/EK. Rendelet III. melléklet I. szakasz I. fejezet: Az élő állatok vágóhídra szállítása</p> <p>Az élő állatokat a vágóhídra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását</p>	<p>Az élőállatot szállító eszköznek rendelkeznie kell az állatszállításához szükséges feltételekkel és engedélyekkel. (Jármű engedélyeztetése az illetékes kerületi főállatorvossal). A felhajtást és szállítást végző személyeknek ismerniük kell az adott faj élettani szükségleteit és viselkedési szokásait a felhajtás és szállítás során. Az állatszállító járművek tisztításához és fertőtlenítéséhez a más járművek takarításától elkülönülő, megfelelő berendezést és helyet kell biztosítani (elkülönített, szilárd burkolatú, trágya és szennyvízgyűjtővel ellátott)</p>	
<p>1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.</p>	<p>Állatjóléti és állatvédelmi törvényekben foglaltak betartása kötelező a szállítás során is. Az állatok szállításában és felhajtásában résztvevő személyekkel oktatás formájában meg kell ismertetni az állatvédelmi törvény vonatkozó részeit.</p>	
<p>2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókval fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhídra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.</p>		
<p>853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VII. fejezet: Tárolás és szállítás</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok tárolása és szállítása az alábbi követelményekkel összhangban történik:</p>		
<p>1.a. Eltérő egyedi rendelkezés hiányában a vágást követő húsvizsgálatot azonnali hűtésnek kell követnie a vágóhídon a belsőség teljes tömegének 3°C vagy az alatti, és az egyéb húsok teljes tömegének 7°C vagy az alatti hőmérsékletének biztosítására, olyan hűtési görbe mentén, amely biztosítja a hőmérséklet folyamatos csökkenését. A hús azonban a hűtés során a 853. rendelet V. fejezet 4. pontjával összhangban darabolható és</p>	<p>Az állati testet le kell hűteni a higiéniai követelményeknek megfelelő hűtő-tároló helyiségben és hűtve tárolni. A vágást és a húsvizsgálati döntést követően a belsőseget és a húsokat, illetve az állati testeket (fél- v. negyed) a rendeletben előírt hőfokra azonnal le kell hűteni. Ha a technológia és a HACCP rendszer meleg csontozásra van kidolgozva, és az eljárást a hatóság jóváhagyta, a hús darabolható melegen is.</p>	<p>A meleg darabolás és csontozás esetén ajánlott az üzem méretétől és technológiai színvonalától függően, saját mérések alapján meghatározni azt az időt, amely alapján biztosítani tudják a rendeletben előírt +7°C vagy ez alatti értéket a húsoknál, és a +3°C a belsősegeknél, amelyet a hatósággal jóváhagyatnak. Tudományos vizsgálatokkal is alátámasztva, a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
csontozható.		rendelettől eltérően melegen is lehet darabolni és csontozni az élelmiszerbiztonságot nem veszélyeztetve.
1.b. A hűtési műveletek során megfelelő szellőzést kell biztosítani a hús felszínén kialakuló páralecsapódás elkerülése érdekében.	A sokkoló hűtés és/vagy a tároló hűtés során a légsebességet úgy kell kialakítani, hogy páralecsapódás a hús felületén ne képződhessen. Az előhűtött fél vagy negyed testeket távol kell tartani a frissen vágott, még meleg testektől.	Megfelelő szellőztetés biztosításával arra is ajánlott vigyázni, hogy a hűtőkben keletkező pára (kondenzáció) ne csepeghessen a termékre. Célszerű a szellőző berendezések (pl. légzsákok) rendszeres takarítását dokumentálni.
2. A húsnak el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és a tárolás során azon a hőmérsékleten kell maradnia.	A hűtés nem lehet túl gyors, mert kéregfagyás jön létre. A hűtés és tárolás során a hús felületének kiszáradása és száraz kérgesedése ne következzen be.	A húst és húsrészeket ajánlott 0-+4oC közötti hőmérsékleten tárolni
3. A húsnak a szállítás előtt el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és azon a hőmérsékleten kell maradnia a szállítás során. Szállításra azonban akkor is sor kerülhet, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad egyedi termékek előállításához, feltéve, hogy:	Az 1. pontban jelzett hőmérséklettől az illetékes hatóság jóváhagyásával el lehet térni, ha a két létesítmény közötti szállítás két óránál nem tart tovább. Ezeket az eltéréseket írásos technológiai utasításban kell rögzíteni. Az önellenőrzési rendszerbe ezt be kell építeni kritikus pontként.	Melegen történő szállításnál vigyázni kell, hogy ne érjenek össze testrészek.
3.a. a szállításra a hatáskörrel rendelkező hatóság által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor;	A meleg szállítás során a fogadó élelmiszer-előállítónak kell gondoskodnia a testfelek vagy negyedek, darabolt hússok hűtéséről, amikor is a +7°C, illetve az ez alatti hőmérséklet kötelező. A termék hőmérséklete a szállítás során nem emelkedhet.	
3.b. a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy az azal egy telephelyen lévő darabolóüzemet, és a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe.	A melegen darabolt húst olyan módon kell szállítani, hogy a szállítás alatt is hűljön, de a befülledést mindenképpen megelőzzék. A technológiai utasításban és a HACCP rendszerében rögzíteni kell a fogadó hőmérsékletet, és a szükséges kritikus ponti eljárásokat.	A húsokat csak olyan vastagságban ajánlott a ládába tenni, hogy a befülledés veszélye ne jöghessen létre.
4. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, szükség szerint fagyasztást megelőző stabilizációs időszak figyelembevételével.	A fagyasztásnál minél gyorsabban el kell érni a -12°C -t, vagy ez alatti hőmérsékletet, hogy a hús szöveti roncsolódása minél kisebb legyen.	
5. A csomagolatlan húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha időbeli eltéréssel tárolják és szállítják azokat, és olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem	Kartonos áru és a függesztett állati test, valamint ladás friss hús csak abban az esetben szállítható ugyanabban a járműben, ha megfelelő térelválasztás biztosított. Függesztve történő tárolás és szállítás során a hústartó	Szállítás során a negyedelt- és féltesteket függesztve egyes horgon, a húsrészeket függesztve és ladásban, vagy fóliával kibélelt kartonban is szállíthatjuk.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
válhat a hús szennyeződésének forrásává.	horgok tisztaságát ellenőrizzük, nehogy a felsőpályás mozgatás során kenőanyag szennyezze a húst. A függesztő elemeket szükséges rögzíteni, hogy ne tudjanak összecszúszni fékezéskor.	
4.5 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u>		
4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:		
a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen.	<p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p> <p>Azokat a vágóhídi gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek a hússal érintkeznek, úgy kell kialakítani és karbantartani, hogy ne szennyezzék a húst és szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni, és megfelelő állapotban lehessen őket tartani.</p> <p>A helyhez kötött technológiai gépek, berendezések mosását, fertőtlenítését szükség szerint, de legalább műszak végén el kell végezni, ha folyamatosan használt berendezésekről van szó.</p> <p>A technológiát kiszolgáló rendszerek (hűtés, fűtés, szellőzés, szállítás) és azok egységeinek, alkatrészeinek mosására, fertőtlenítésére dokumentált szabályozást kell készíteni kockázatbecslés alapján, amit a takarítási utasításban kell rögzíteni.</p> <p>A termék kiszállítására használt rekeszek, ládák visszaérkezésekor a kártevő fertőzöttséget vizsgálni kell. Fertőzöttség esetén gondoskodni kell a megfelelő elkülönítésről és mentesítésről. Az üzemben használt szállító- és tároló eszközök és berendezések mosását, fertőtlenítését a ki-</p>	<p>Lásd még jelen útmutató: 4.2.1./f; 4.2.2. és 4.2.3. pontjait</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 takarítás hatékonyságának felügyeletére és igazolására ahol ez ésszerű és megoldható tanácsos a környezetből és az élelmiszerrel érintkező felületekről mikrobiológiai mintát venni.</p> <p>A tisztítási – fertőtlenítési tervet tanácsos rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>ürülést követően a lehető leghamarabb a megfelelő, övezetenként kialakított mosókban kell végezni és a felhasználásig higiénikusan kell tárolni azokat.</p> <p>Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p>	
<p>b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>	<p>A gépek, berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének.</p> <p>A hússal érintkező felületek legyenek simák, víztaszítók. Készüljenek élelmiszeripari minőségű, nem toxikus, nem abszorbeáló, repedésmentes, jó műszaki állapotú anyagból.</p> <p>A hússal tartósan érintkező részeknek korrózióálló anyagból: acélból (munkaasztalok, szállítókoszok, tartályok, kézmosók, eszközfertőtlenítők, mosogató-berendezések stb.) vagy műanyagból (betétes munkaasztalok, ládák, rekeszek stb.) kell készülni.</p> <p>A hússal nem érintkező szerkezeti részeknek tűzi horganyzott kivitelben kell készülni (munkadobogók, magaspálya tartószerkezete stb.).</p> <p>A hússal nem érintkező felületek védelme olyan legyen, hogy arról a termékre(be) idegen anyag ne kerülhessen.</p> <p>A technológiát kiszolgáló építészeti és installációs rendszerekre is igazak a technológiai berendezésekre leírtak!</p> <p>A hússal (és folyóvízzel) közvetlenül érintkező munkaasztaloknak (pl. belsőség-megmunkáló, csomagoló) leeresztő-csonkkal kell rendelkezniük és közvetlenül búzelzáron keresztül csatornára kell őket kötni.</p> <p>A csővezetéseket megfelelő lejtéssel kell kialakítani: holtágak, éles hajlatok, összetett keresztezések és bonyolult szeleprendszerek használatát kerülni kell.</p> <p>A kenőolajok legyenek élelmiszeripari minőségűek.</p> <p>A hűtőberendezések párologtatójából a vizet (zártan) közvetlenül a csatornába kell vezetni.</p> <p>A hideg felületeket, amelyeken páralecsapódás következ-</p>	<p>Ahol lehetséges, kerüljék az üveg és porcelán-eszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők).</p> <p>Ahol elkerülhetetlen, engedélyezhető más anyag használata is, de itt is gondoskodni szükséges a folyamatos rozsdátlanításról! (pl. húsdarálók olajozása)</p> <p>Gépek, berendezések burkolatánál, külső szerkezeteknél megengedhető a festés, de csak úgy, hogy folytonossági-hiány (repedés, pergés, lepattogzás) ne forduljon elő.</p> <p>A berendezésekre és gyártófolyamatokra vonatkozó kezelési eljárásokban ajánlott leírni a feladatok elvégzésének helyét, sorrendjét és módját. Az eljárásokat célszerű a személyzet minden érintett tagja számára elérhető helyre elhelyezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek</p>	<p>het be (pl. hűtőfolyadékot szállító csővezeték), szigetelni kell a szennyezés elkerülése céljából.</p> <p>A berendezéseket, vagy a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint könnyen szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében.</p> <p>A hússal érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, vázakat, tartályokat és berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk húsmaradék vagy szennyeződés, könnyen hozzáférhetők legyenek takarításkor, és ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező rögzített berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónyílásuk. Amennyiben nincs kifolyónyílás, mosáskor kell biztosítani a maradéktalan ürítést (pl. mechanikus húsos-kocsi fordító). A szivattyúk legyenek szétszerelhetők a tisztítás megkönnyítése érdekében. Teljesítményük biztosítsa a folyadékok megfelelő áramoltatását.</p> <p>A hajlékony csöveket rozsdamentes csatlakozásokkal kell felszerelni, megfelelő szorítók alkalmazásával. Fontos, hogy a csatlakozásokat a munka befejezésekor szétszedjék, és a lerakódott húsmaradványokat eltávolítsák.</p> <p>A csővezetékek kialakításánál nem lehetnek holtvégződéssek. A nyílt végű csöveket záró kupakkal kell ellátni. Vízszintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni kell, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt fedővel zárják le azokat.</p> <p>A berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell.</p>	<p>A berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő tervet célszerű kialakítani, amely legalább a karbantartásra előírt eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, a végrehajtás módját és a felelős megnevezését tartalmazza. A karbantartási tervnek valamennyi feldolgozó berendezésre és az üzemi környezetre is célszerű kiterjednie.</p> <p>A termékkel érintkező berendezések célszerűen önkifolyós vagy önürítős rendszerűek.</p> <p>Ajánlott, hogy a csővezetékek sterilizálható anyagból készüljenek. A rozsdamentes csővezetékeket szakaszonként kell összeállítani, hogy a részek rendszeresen szétszerelhetők és hatékonyan tisztíthatók legyenek. Ez akkor is szükséges, ha a tisztításra beépített helyben tisztító (CIP) rendszert használnak</p>
<p>d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>	<p>A berendezések hozzáférhetősége, tervezése és elrendezése (felszerelése) olyan legyen, ami lehetővé teszi azok alapos tisztítását és karbantartását.</p> <p>A berendezéseket vagy a padozathoz szorosan érintkezve kell elhelyezni, vagy legalább olyan magasságban, hogy</p>	<p>A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény műanyagból készüljenek, ne üvegből. Ajánlott magasság a berendezések elhelyezése: legalább 25 cm magasság a padlótól.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>az alattuk lévő felületeket is lehessen tisztítani. Az oldalfalaktól olyan távolságot kell tartani, vagy közvetlenül a fal mellé kell telepíteni a berendezéseket, hogy elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása. A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után lehetőleg el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva kell tárolni. Ha eltávolítás nem lehetséges, gondoskodni kell tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne váljanak fertőzések kiindulási forrásává.</p>	<p>Lehetőleg ne a fal mellé telepítsük a gépeket. A minimum 40 cm biztosítja a körbejárhatóságot, a minimum 80 cm a szerelhetőséget!</p>
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a vágóhídi folyamat követelményeinek teljesítésére az előírt hőmérséklet, idő, páratartalom, légsebesség, illetve az előírt sebességű lehűtés, felmelegítés biztosítására. A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni, és a megfelelő hőmérséklet fenntartását felügyelni lehessen. Az élelmiszerbiztonság paramétereit szabályozó műszereket (mérlegek, hőmérsékletmérő műszerek) rendszeresen kalibrálni vagy ellenőrizni kell. Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását dokumentálni kell és minden kalibrálási eredményt, adatot az előírt ideig meg kell őrizni.</p>	<p>Ajánlatos a kalibrált állapot jelölése az ellenőrző-és mérőberendezéseken.</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>A berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerülésére csak olyan vegyi anyag alkalmazható, amely nem veszélyezteti a hús érzékszervi tulajdonságait. A magas pálya és az egyéb függesztésre használatos eszköz kenésére ápolására csak az élelmiszeriparban engedélyezett anyagok használhatók</p>	
<p>4.6 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u></p>		
<p>4.6.1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található</p>	<p>A vágóhídon keletkező hulladékok csoportosítása: - állati eredetű szerves veszélyes hulladékok (a 1774/2002/EK rendelet előírásai szerint) - szerves veszélyes hulladékkal szennyezett csomagoló-</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
tő.	<p>anyagok (húslével szennyezett fólia, karton)</p> <ul style="list-style-type: none"> - műszaki veszélyes hulladékok (pl. olajos rongy, üres festékes doboz) - használt csomagolóanyagok (papír, műanyag, üveg, fém) - kommunális hulladékok <p>Fentiek előírások szerinti (szelektív) gyűjtéséről, tárolásáról, elszállításáról, megsemmisítéséről gondoskodni kell !</p> <p>A vágóhídon használt hulladéktárolókat rendszeresen üríteni kell, oly módon, hogy az ne befolyásolja a gyártás területének higiéniai állapotát. Az ürítés gyakorisága függ a hulladék típusától és mennyiségétől.</p> <p>Az állati eredetű hulladékot, a kobzandó anyagokat zárt tartályokban kell gyűjteni feltűnő jelzéssel megjelölve (2-es, vagy 3-as kategóriájú).</p> <p>Ahol szarvasmarhavágás és/vagy darabolás van, ott az SRM anyagot mindig elkülönítetten, külön tartályban, brillant kékszínű folyadékkal megjelölve kell gyűjteni.</p> <p>Hús hulladékot, pl. csontozás során eltávolított inakat, véres húsrészeket, lehullott darabolási termékeket külön kell gyűjteni és rendszeres időközönként a munkaterületről el kell szállítani.</p> <p>A bontás során talált kóros elváltozásokat pl. tályogokat a szétkenődés meggátlásával kell eltávolítani és a munkaterületről zárt kobzó edénybe gyűjtve, különösen veszélyes hulladékként kezelni (1. kategóriájú hulladék). Az eltávolított fűlszámok is a veszélyes hulladék kategóriába tartoznak. Tályogra vágás után a szennyeződött eszközöket és azok környezetét, a védőöltözetet és a bontás területét azonnal takarítani, cserélni, illetve fertőtleníteni kell.</p> <p>Az egyéb hulladékot fóliazsákkal bélelt hulladékgyűjtőbe kell gyűjteni és legkésőbb a munkaidő végén a lezárt fóliazsákban a munkaterületről el kell vinni.</p> <p>Hulladéktárolók, zsákok érintése, mozgatása esetén csak kézmosás után szabad az alapanyagokkal, termékekkel foglalkozni.</p> <p>A tiszta övezetben elhelyezett kukákat vagy hulladékzsák-</p>	<p>Egyéb hulladék lehet pl. csomagolóanyag, címketekerces hulladék.</p> <p>A tályogos részre történő vágást követő eljárásokat ajánlott írásban rögzíteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tartókat gyakrabban kell fertőtleníteni, mint a kis kockázatú területen lévőkét.</p> <p>A hulladékok eltávolítását csak felhatalmazott személyzet végezheti a munkaterületről.</p> <p>Csomagolt húst csomagolásban nem szabadhulladékként elhelyezni, fel kell bontani, és kezelését úgy kell megoldani, hogy az árut ne lehessen újrafelhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni.</p> <p>A csomagolóanyag a hús osztályának megfelelő minősítésű hulladék!</p> <p>Amennyiben a különböző minőségű hulladékokat nem válogatják külön, azok 1. kategóriájú, azaz legveszélyesebb minősítésű hulladékok!</p> <p>A vágóhídnak le kell írnia, hogy milyen különböző osztályba sorolt hulladék keletkezik az üzemben, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése, kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása).</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 kialakításúnak, jó állapotban lévőknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A hulladékot tároló tartályok fém vagy műanyag edények legyenek, felületük sima, erősfalú, anyaguk fertőtleníthető.</p> <p>A kobzással emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősített hulladékot lakattal lezárt korróziómentes hulladékbecfordító tetővel ellátott gyűjtőbe kell helyezni. Ürítésük állatorvosi utasítás szerint történhet.</p> <p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló zsákokat, tartályokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük azokat. A hulladékgyűjtő zsákok a hulladékgyűjtéssel szintén hulladékká minősülnek, újrafelhasználásuk tilos!</p> <p>Készáru csomagolására, szállítására szolgáló göngyölegben hulladékot tárolni tilos!</p> <p>A gépekre, a szervizasztalok tároló felületeire papír, műanyag és egyéb hasonló hulladék még átmenetileg sem rakható.</p>	<p>A húsfeldolgozó területek kivételével, az alapanyagok gyűjtőcsomagolására szolgáló kartondobozok, zsákok is használhatók hulladékgyűjtésre akkor, ha nem keletkezik olyan folyékony hulladék, ami kiszivároghatna belőlük, és megfelelő megkülönböztető jelzéssel vannak ellátva a termelésben felhasználható anyagokkal való összetévesztés megelőzésére.</p> <p>Ahol lehetséges, a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A képződő hulladék termelés közbeni elszállítása csak lezárt fóliazsákban vagy más, de zárt gyűjtőben történhet. A hulladék a szállítása során nem érintkezhet a nyersanyagokkal, félkész termékekkel vagy a késztermékekkel.</p> <p>A hulladéktároló helyet megfelelő vízellátással és vízvezetéssel kell ellátni, a falakat, padozatot moshatóan kell kialakítani.</p> <p>Az üzemi hulladékgyűjtőket rendszeresen, igény szerint takarítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>Hulladékot csak a szennyezett övezetben szabad tárolni.</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 hulladéktároló helyeket úgy kell kialakítani és működtetni, hogy illetéktelen személyek, rovar és egyéb kártevők számára ne legyenek hozzáférhetőek.</p> <p>A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáló területet jelölni kell. A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni az állati kártevők távöltés érdekében.</p> <p>A hulladéktároló konténereket a termelőterülettől és a levegőztető rendszerektől a lehető legtávolabb kell elhelyezni. Kerülni kell, hogy a hulladék szállítására, tárolására használt berendezések, konténerek, vagy eszközök szennyezzék a nyersanyagokat, vagy más alapanyagokat, az újrahasznosítandó vagy késztermékeket.</p> <p>A hulladékok átmeneti tárolása (a munkaterületekről és az üzem egyéb területeiről történő összegyűjtés utáni tárolás) nem történhet az üzem tiszta övezetében.</p> <p>A húseredetű és nem húseredetű hulladékokat külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni. A különböző veszélyességű (1. 2. 3. kategóriájú és nem állati eredetű) hulladékok elkülönítését és egyértelmű feliratozású azonosítását biztosítani kell, egyébként mindegyik 1. kategóriájú, tehát a legveszélyesebb osztályúvá minősül.</p> <p>Jó állapotú, higiénikus, könnyen tisztítható és karbantartható külső tárolókban kell gyűjteni a hulladékot.</p>	<p>A szelektív hulladékgyűjtés kívánatos: a kedvtelésből tartott állatok eledelének még alkalmas és a megsemmisítendő hulladékot elkülönítve szükséges gyűjteni, kezelni.</p> <p>Javasolt a könnyen bomló hulladékot alacsony hőmérsékleten tartani az elszállításig.</p> <p>A hulladékkezelésre célszerű írásos utasítást készíteni.</p> <p>Ha kellő számú külső hulladékgyűjtő tartály áll rendelkezésre, melyet sűrűn cserélnek, az csökkenti a környező területek szennyeződésének valószínűségét és az állati kártevők betelepülésének veszélyét.</p> <p>A hulladék átmeneti tárolását célszerűen az üzem kerítésvonalaiban, a forgalomtól elkülönítve kell megoldani.</p> <p>Ajánlott a papír és műanyag hulladék tömörítése.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A hulladéktárolók a tisztító és fertőtlenítőszeres rendszeres használatának ellenálló anyagból készüljenek.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fertőtleníteni kell. A takarítás és fertőtlenítést a legkevésbé veszélyes gyűjtőkkel kell kezdeni és egymástól jól elkülönítve kell végezni.</p> <p>A különböző minőségű hulladékgyűjtőket cserélgetni nem szabad.</p> <p>A hulladékok összegyűjtésével, tárolásával és a hulladékgyűjtők takarításával foglalkozó személyek a munkaterületekre csak a védőöltözet cseréje után léphetnek.</p> <p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. A hulladékok elszállítására az arra illetékes szállítóval szerződést kell kötni. A vágóhídról történő elszállítást végző jármű csak szükség esetén járjon be, akkor is a lehető legrövidebb útvonalon. Biztosítani kell, hogy a vágóhídi hulladékok elszállításához szükséges állatorvosi igazolást a vágóhíd sorszám alapján nyilvántartsa és megőrizze a nyomkövethetőség érdekében</p> <p>A veszélyes, nem állati eredetű hulladékokat (pl. használt só, tisztító- fertőtlenítőszeres, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>A veszélyes hulladékok forgalmáról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A hulladéktárolók és konténerek tisztításához álljon rendelkezésre vízvételi hely és szennyvíz elvezető csatorna, amely lehetővé teszi külső és belső tisztításukat és szükség szerinti fertőtlenítésüket.</p> <p>A területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési tervbe.</p>	
4.6. 4. Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és	A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos törvényi előírásokkal összhangban olyan módon történjen, hogy a	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	húst, az ivóvizet, a berendezéseket ne szennyezze és a környezetben az állati kártevők megjelenését ne vonzza.	
4.7 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u>		
a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.	<p>A vágóhidakon, húsdaraboló üzemekben felhasználásra kerülő víz, beleértve a hússal közvetlen érintkezésbe kerülő vizet is, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet, amely megfelel a mindenkor érvényben lévő előírásoknak. Mentesebbnek kell lennie minden egészségre káros anyagtól, mikroorganizmustól.</p> <p>Kormányrendelet tartalmazza az előírásokat az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről.</p> <p>Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére - ahol visszaszívás veszélye fennáll - visszaszívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni.</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes hálózatot tükröző tervrajzot kötelező készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt. A hálózatnak körvezeték jellegűnek kell lenni.</p> <p>Ivóvíz minőségű vizet kell használni a kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, takarításhoz, a nagynyomású mosókhoz és gőzborotvákhoz is.</p> <p>A vizet kellő nyomáson és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani. Nemcsak az ivóvizet, hanem a vízadó, illetve vízkezelő berendezést is ellenőrizni kell. A helyszíni szemle során meg kell nézni minden olyan tényezőt, amely a víz minőségét befolyásolhatja. A helyszíni szemle megállapításait írásban rögzíteni kell, és ezt figyelembe kell venni a vizsgálati program (mintavételi helyek, gyakoriság, vizsgálandó komponensek) összeállításánál.</p> <p>Az élelmiszer előállításához használt ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratóriumban meghatározott</p>	<p>Általában feltételezhető, hogy a víz ivóvíz minőségű, ha az közvetlenül a vezetékes ivóvíz rendszerből származik. Az ivóvíz minőségi követelményeknek való megfelelésről bizonylatokat célszerű beszerezni a helyi vízműtől.</p> <p>Az Európai Unió gyakorlata a következő elérendő értékeket javasolja a víz mikrobiológiai tisztaságára: aerob csíraszám: <100 organizmus/ml (5 nap inkubáció 20-22°C-on) és 0 Coliform szám.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>gyakorissággal ellenőriztetni kell. A vízvizsgálati tervet az ezzel megbízott hatóság hagyja jóvá.</p> <p>A víz minőségét vizsgálni kell a vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt, javítása, karbantartása, fertőtlenítése után és minden olyan esetben, amikor a víz-ellátó rendszert fertőtlenítették. Az engedélyezett vágóhidak ivóvizéből vett minta minősítését (kémiai, mikrobiológiai és mikroszkópos) az erre felhatalmazott laboratórium végzi.</p> <p>A vízvizsgálathoz megfelelő mintavételi helyeket kell kijelölni, és a mintavételnél csökkenteni kell annak az esélyét, hogy a mintavételi hely maga szennyezze a mintát. Előzetes vizsgálat hiányában, vagy nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén a vizet ivóvízként felhasználni tilos!</p> <p>A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapó szelepek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Ha a vizet az üzemben belül tartályokban tárolják, a higiénikus tárolási követelményeket meg kell határozni (pl. hőmérséklet, idő).</p> <p>A hideg víz tárolására szolgáló tartályokat, ciszternákat, tárolómedencéket fedéllel kell ellátni, és tisztaságukat ellenőrizni, szükség esetén tisztítani és fertőtleníteni kell. A tartályok levegőztető nyílásait rágcsálók és rovarok elleni védelemmel kell ellátni.</p> <p>A víztároló tartályok olyan alakúak legyenek, hogy kiküszöbölhető legyen a holt terek kialakulása, a vezetékekben a víz pangása, és olyan méretűek, hogy a tartályban a vizet ne tároljuk hosszú ideig.</p> <p>A víztároló medencéket szükség szerint, a vízhálózatot meghibásodás, javítás után, illetve külön utasításra vagy új hálózati szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésről a termelő üzemrészt időben értesíteni kell.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamato-</p>	<p>A szabályos (akkreditált) mintavételért a mintavevő vállal felelősséget.</p> <p>A vízmintát a levételt követően célszerű azonnal a vizsgáló laboratóriumba küldeni, amennyiben erre nincs lehetőség, akkor 1-5 °C hőmérsékletre lehűtve max. 24 óráig tárolható.</p> <p>Az esetleges vízcsőtörések miatti higiéniai problémák és termelés kiesés megelőzésére ajánlott az üzem vízellátásának két független hálózati ágból való párhuzamos biztosítása.</p> <p>A vízfertőtlenítéshez csak olyan rendszert célszerű alkalmazni, amely a fertőtlenítőszer automatikusan adagolja, és fény-hangjelzéssel rendelkezik a beállított értéknél alacsonyabb, illetve magasabb koncentráció esetén.</p> <p>A saját vízrendszert üzemeltetőnek a vízminőség alapján ajánlott biztonságos mértékben fertőtlenítést alkalmaznia. A saját vízellátó rendszert üzemeltetőnek fel kell készülnie olyan vészhelyzetekre, amikor a rendszert folyamatosan fertőtlenítenie kell.</p> <p>Helyes gyakorlat a víztartályok napi kiürítése, és újratöltése friss vízzel. A töltő csöveket tisztán kell tartani és semmilyen más célra nem szabad használni.</p> <p>Jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>san rendezett állapotban kell tartani.</p> <p>A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján kell végezni.</p> <p>A vízlágyítók és vízszűrők előírások szerinti működését ellenőrizni kell, cseréjüket a víz szennyeződése nélkül kell elvégezni.</p> <p>A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni.</p>	<p>fertőtlenítőszerrel, pl. hipoklóros savval. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ.</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>Húsiparban nem alkalmazzuk.</p>	
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p>	<p>A nem ivóvizet szállító rendszereket, amelyeket vészhelyzetek kezelésére, és más élelmiszerhez nem kapcsolódó feladatokhoz használnak, el kell különíteni az ivóvizet szállító rendszerektől. Semmilyen kapcsolódási pontjuk, vagy visszafolyási lehetőségük (reflux) nem lehet az ivóvíz rendszerekkel. Színkód alkalmazása kötelező a csövek megjelölésére.</p> <p>A fűtőkazánok üzemeltetésére nem ivóvíz minőségű vizet is fel lehet használni.</p>	<p>„Nem ivóvíz” felirattal való ellátás javasolt.</p>
<p>4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahajósított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p>		<p>Speciális célokra a hatóság előzetesen engedélyezheti nem ivóvíz minőségű víz használatát is, ha az nem befolyásolja az élelmiszer biztonságát. Célszerű figyelmet fordítani a visszaforgatott víz minőségének változására a folyamatban eltöltött idő előrehaladtával.</p>
<p>4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy</p>	<p>A jeget higiéniai szempontból ugyanúgy kell kezelni, mint magát a terméket. A hűtésre vagy a magas páratartalom</p>	<p>A jeget is célszerű rendszeresen bevizsgálatni egészségügyi szempontból az ivóvíz vizsgálá-</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.	fenntartására szolgáló jeget is ivóvízből kell készíteni. A jégpehely-készítő gépet úgy kell elhelyezni, hogy a jég ne szennyeződhessen. A berendezést rendszeresen tisztítani kell. A jéggel érintkező felületeket, beleértve a jégtároló rekeszt rendszeres időközönként fertőtleníteni kell. A jégadagoló lapátot más célra tilos használni!	tának megfelelően.
4.7.5. A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani. A gőzfejlesztés folyamatát szabályozni kell, ha a termelt gőz közvetlen érintkezésbe kerül a hússal.	A gőzt végső felhasználás előtt javasolt megfelelően szűrni (általában itt is előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása a berendezéseknél a korrózió elkerülése érdekében).
4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban lévő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.		
4.8 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u>		
4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.	Azon személyeknek, akik az élőállattal és a vágott testekkel, hússal kapcsolatba kerülnek, beleértve a gépjárművel hússzállítást végzőket is, a vonatkozó személyi higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta védőruházatot (megfelelő ruhát, lábbelit, haj- és szakállvédőt, szükség szerint maszkot, nyakvédőt stb.) kell a munkanap kezdetén felvenniük és viselniük. A védőruha felett személyi holmit tilos viselni! A védőruhát csak ahhoz a munkához lehet viselni, amelyhez kiadták, használata után azt a kijelölt helyen kell elhelyezni. A szennyeződött védőruha szükség szerinti cseréjéről a nap folyamán is gondoskodni kell. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni. A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszer használatos védőruházatot kell kiadni, amit azok kötelesek felvenni és viselni.	A fejedő lehet kalap, sapka, főkötő, alatta ajánlott hajhálót viselni. Ajánlott a szakállvédő használata, a bajuszt rövidre nyírottan kell tartani. Az eldobható anyagokat, ha ilyen van, mint pl. papír kalapokat, kesztyűket és cipőket célszerű összegyűjteni (leadni), mielőtt a védett területeket elhagyja a személyzet. A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet). A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. Javasolt minden nem teljesen fedett haját hajhálóval borítani. A ruházatnak és a lábbelinek cél-

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A személyi higiéniai szabályokat a vezetőknek, a látogatóknak, a vevőknek, a hatósági ellenőröknek is be kell tartaniuk.</p> <p>Az utcai ruházatot és a személyes használati tárgyakat a munkaruházattól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>Az öltözőhelyiségben meg kell oldani a szennyezett, mosnivaló védőruhák higiénikus kezelését, hogy a tiszta ruhák keresztiszennyezését elkerüljék.</p> <p>A védőruhát kijelölt célján kívül másra nem szabad használni.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról a vágóhídnak kell gondoskodni. Minden védőruházatot az üzemben vagy alkalmas szerződéses mosodában kell mosatni/tisztítani. A munkaruhák otthoni mosása nem elfogadott. A védőruha, a fejfedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést.</p> <p>Ha egyes tevékenységeknél kesztyűt használnak, gondoskodni kell azok tisztántartásáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról (pl. lánckesztyű), és rendszeres cseréjéről. A kesztyűknek szakadás és vágásmentesnek kell lenniük. A kötényeket és kesztyűket a kézmosás eljárásai szerint kell mosni és fertőtleníteni.</p> <p>A vágóhíd és húsdaraboló üzem területén mindenkinek megfelelő fejfedőt kell viselnie. A fejfedőt nem szabad fém hajtúkkal vagy hajcsatokkal megtűzni. A haj teljes egészét be kell fogni a fejfedő alá.</p> <p>A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony kézfertőtlenítő szerrel kombinált szappannal, meleg folyóvízben kell megmosni.</p> <p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt, • minden WC használat után, • takarítás előtt és után, 	<p>szerű világos színűnek lennie, hogy a szennyeződés látható legyen: Javasolt színkódokkal jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot.</p> <p>Kivételt képeznek a látogatók, akik a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>A húsparban nincs előírva a kesztyű használata, ha az élelmiszerrel dolgozók tisztán tartják kezüket, kivéve a lánckesztyű viselését a veszélyes munkahelyeken. Célszerű eldobható kesztyűket használni. A kesztyű viselése nem mentesíti az élelmiszerekkel dolgozó személyeket a kézmosási kötelezettség alól.</p> <p>Vízhatlan, a termék színétől eltérő színű gumikesztyűket ajánlott viselni.</p> <p>Ha kesztyűt viselnek, ezeket megfelelő ellenőrzésnek ajánlott alávetni (pl.: mikrobiológiai gyorsteszt, higiéniai tampon), hogy a termék-szennyeződés elkerülhető legyen.</p> <p>A test fedetlen részein, mint orr vagy szemöldök, ékszer, vagy más díszet nem ajánlott hordani.</p> <p>Erős illatú parfüm és borotválkozás utáni szer használata nem ajánlott.</p> <p>Az arc kozmetikázása legyen a lehető legkisebb mértékű.</p> <p>Kézmosásra felszólító írásokat (vízhatlan borításban) célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • alacsony kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor, • a fül, orr, száj vagy haj érintése után, • hulladék eltávolítása után, • hulladék élelmiszer kezelése után. <p>Ha fennáll az átszennyeződés veszélye, a dolgozók a fel- dolgozási folyamat egyes lépései között is mossák meg és fertőtlenítsék kezüket, mielőtt újra a termékhez nyúlnának. Azoknak, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, termékkel, gondosan meg kell mosni és fertőtleníteni a kezüket, karjukat és a fertőzött testfelületüket. A vágóhíd minden bejáratánál kézmosási lehetőséget kell biztosítani. Ezekben a helyeken a kézfertőtlenítő szert is kell használni. A kéztisztítás hatékonyságát szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell.</p> <p>A kezeket alaposan és higiénikusan meg kell szárítani. A használt papírtörölközők hulladéktárolói úgy legyenek elhelyezve, hogy belőlük a papírhulladék termelési területre ne kerüljön.</p> <p>A szennyezett és tiszta övezetben dolgozók nem járhatnak át egymás munkaterületére. Ha a személyzet létszáma, vagy kivételes eset miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe a dolgozók átjárása, azt csak a megfelelő munkaruhaváltás, lábbeli fertőtlenítés és kézmosás - fertőtlenítés és szükség szerint fürdés után lehet megtenni. A vágóhídon csak engedélyezett helyiségben vagy helyen lehet étkezni, inni, dohányozni. Termelő területen az étkezés tilos!</p> <p>Megfelelő pihenő és hűtőszekrényel ellátott étkező helyiségeket kell biztosítani a dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani. Szennyes vagy munkavégzés során szennyeződött védőruhában nem szabad az étkezőhelyiségbe bemenni.</p> <p>A tiszta övezetű területeken dolgozó személyzet számára</p>	<p>A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozókhoz való megértését poszterek elhelyezésével segíthetjük. Külön fel kell hívni a szerződéses, időnként bedolgozó karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra, mert ők nem biztos, hogy értik az üzemben betartandó higiéniai gyakorlat.</p> <p>A használati időn kívül a védőeszközök, kötény, gumikesztyű higiénikus elhelyezését célszerű függesztett, ferde fali tartóban vagy egyéb módon biztosítani. A jó gyakorlat szerint a munkaidő végén a kesztyűkkel el kell számolni. Kézszerítésre papírtörölközők használata ajánlott.</p> <p>A tiszta övezetbe tartozó tevékenységeknél a gyártási terület elhagyásakor, a mosdó használata előtt javasolt a védőruházatot levenni. A munkavégzés során viselt ruházatot az étkező</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>elkülönített öltözöt kell biztosítani. Az öltözők tisztaságra és fertőtlenítésre folyamatosan kell felügyelni. A pihenő helyiséget naponta kell takarítani és fertőtleníteni.</p> <p>A szemüveg kivételével tilos gyűrűt, karórát, fülbevalót, lakkozott vagy műkörmöt, műszempillát viselni, a termelő-helyiségekbe személyes használati tárgyakat bevinni!</p> <p>A kéz körmeinek tisztítására különös figyelmet kell fordítani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása! Tilos köpködni, ráógumit rágni! Ahol körömkeféket alkalmaznak, azok legyenek műanyagból.</p> <p>A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.</p> <p>A dohányzásra külön helyet kell kijelölni a munkaterülettől és a többi dolgozó pihenőhelyétől légtérben elválasztott, önálló szellőzésű helyiségben, azt táblával kell jelölni.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Minden oktatás jegyzőkönyvét meg kell őrizni.</p>	<p>helyiségbe való belépés előtt célszerű cserélni.</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, 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 élelmiszerral valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát</p>	<p>A dolgozók munkaköri alkalmassági orvosi vizsgálatára és véleményezésére a hatályos miniszteri rendeletben foglalt előírások az irányadók.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül ki kell terjednie tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak "Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok könyvvél" kell rendelkeznie, amelyben igazolhatják a szükséges vizsgálatok eredményeit.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be a vágóhíd területére, mindaddig, míg fennáll annak veszélye, hogy szennyezhetik a húst. A dolgozókat utasítani kell, hogy jelentsék az olyan panaszokat, mint pl. a rosszullet, torokgyulladás, váladékos szem-, fül-, orrfolyás, láz, has-</p>	<p>A látogatókat és a külső karbantartókat egészségügyi szűrés alá javasolt vonni (legalább kérdőív segítségével).</p> <p>A dolgozók a külföldi utazást a célszágok megjelölésével is jelentsék a vezetőnek, akinek célszerű mérgelnie ennek kockázatát és a teendő intézkedéseket élelmiszerbiztonsági szempontból.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>menés, hányás, nyílt sebek, beleértve az égési sérüléseket, keléseket, és fertőzött sebeket, vagy bármilyen mikrobiális szennyeződési forrást. Pl. ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az ételkészítésnek, az érintkező felületek, vagy az ételkészítéssel kapcsolatos anyagok fertőződésének.</p> <p>A termelésben csak egészséges, nyílt sérüléstől mentes dolgozó vehet részt. A fedetlen testrészeket az azokon lévő sérülések gyógyulásáig be kell fedni, kezeken lévő sebeket vízhatlan kötéssel kell ellátni.</p> <p>Ha a felelős vezető tudomására jut, hogy a személyzet bármely tagja fertőző betegségek egyikében szenved, törvény által előírt kötelessége, hogy megtegye a szükséges intézkedéseket annak megelőzésére, hogy a fenti személy kórokozókkal szennyezze az ételkészítést. Ez lehet munkából való teljes kizárás, vagy egyes tevékenység végzésétől való eltiltás.</p>	<p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, lehetőség szerint élénk színű, fémpánttal ellátott sebta-passzal javasolt lefedni. A kötést rendszeresen cseréeljék.</p>
<p>4.9 <u>852/2004/EK rendelet 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>Minden, a hús bontásához, daraboláshoz beszerzett nyers – és csomagolóanyag (vásárolt fél- vagy negyedelt test, hús, védőgáz, stb.) minőségét, megfelelőségét az átvétel során ellenőrizni kell.</p> <p>A szállítóktól élelmiszerbiztonsági garanciákat kell kérni a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés, illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szermaradvány, mérgező anyagtartalom, mikrobiológiai szennyezettség, stb.) vonatkozóan.</p> <p>A nyersanyagok és egyéb termékek átvételének helyét úgy kell kialakítani, hogy az átvétel körülményei ne szennyezhesék a terméket.</p> <p>A felhasználásra kerülő anyagok beérkezésekor legalább az alábbi szempontok szerint kell a megfelelőséget vizsgálni:</p>	<p>A szállítóval kötött szerződésekből, minőségi előírásokban célszerű rögzíteni minden a gyártáshoz beszerzett nyers – és csomagolóanyagra az élelmiszerbiztonsági követelményeket (minőség, mikrobiológiai, kémiai, stb. határérték), melyet el kell fogadtatni a szállítóval.</p> <p>Ajánlott szerződésekből megállapodni a szállítót érintő vizsgálati kötelezettségek gyakoriságáról és az eredmények rendelkezésre bocsátásáról. Fontos rögzíteni az átvételi ellenőrzés során nem megfelelőnek talált termék további sorsát.</p> <p>A nyersanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott szállítóktól kell vásárolni. A szállítók megfelelőségét, alkalmasságát előminták, referenciák, helyszíni felülvizsgálat</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • az anyag megnevezése, gyártója, • a külső csomagolás tisztasága (ha van), • gyártási idő és minőség megőrzési idő, • érzékszervi megfelelés, • nettó tömeg • gyártás azonosító, azonosító jelölés, ha van • szállítási hőmérséklet, (ha elő van írva), • állati kártevőktől való mentesség <p>A nem megfelelő, élelmiszeripari célú felhasználásra alkalmatlan anyagokat azonnal vissza kell küldeni a szállítóknak.</p> <p>Minden egyes szállítmánynál ellenőrizni kell a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját.</p> <p>A nyersanyagok átvételekor ellenőrizni kell minden termék azonosíthatóságát és nyomon követhetőségét oly módon, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek ésszerűen alkalmazható pontossággal.</p> <p>Annyi árut szabad megrendelni és átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő tárolási kapacitás áll rendelkezésre.</p>	<p>alapján lehet megállapítani. A kiemelt fontosságú anyagok beszállítóinál helyszíni szemle javasolt annak felülvizsgálatára, hogy az anyagok minden szempontból megfelelnek-e a felhasználási célra.</p> <p>A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként értékelni (beszállítói minősítés).</p> <p>Ha nem oldható meg a termék visszaküldése, el kell különíteni, és olyan egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni, amely megakadályozza élelmiszer-előállításra történő felhasználásukat, további sorsukról intézkedni kell (megsemmisítés, stb.).</p> <p>A soron kívüli sürgős felhasználásra átvett anyagok minősítésének és felhasználásának módját (gyors továbbengedés) belső utasításban célszerű szabályozni, de ebben az esetben sem lehet az élelmiszerbiztonsági szempontú ellenőrzésektől eltekinteni.</p>
<p>4.9.2. A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p>	<p>A tárolás során meg kell akadályozni a romlást, sérülést, más szennyező forrásból származó keresztszennyeződést.</p> <p>A nyers- és csomagoló anyagokat, késztermékeket a hús feldolgozására használt helyiségeken kívül kell tárolni az eredeti tároló egységükben vagy olyan tartályokban, amelyek úgy vannak tervezve és kialakítva, hogy védjék a szennyeződéstől.</p> <p>A húsokat megfelelő körülmények között kell tárolni, és a tárolótér hőmérsékletét felügyelni és dokumentálni kell.</p> <p>Az alapanyagok felhasználására megfelelő rotációs rendet kell kialakítani, és a beérkezést követő lehető legrövidebb időn belül, minőség-megőrzési idejük lejárta előtt fel kell őket használni.</p>	<p>A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, világításra olyan műszaki megoldást javasolt alkalmazni, amely nem okoz üvegszennyeződést.</p> <p>A csontozó, daraboló, zsírolvasztó területeken tárolt nyersanyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten célszerű tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra kell korlátozni, mivel ezzel is csökkenthető a keresztszennyeződés kockázata.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az anyagokat alátétlen kell tartani, közvetlenül a fal mellé helyezni tilos, hogy biztosítva legyen a takarítás lehetősége, a polcok körbejárhatósága!</p> <p>Kizárólag a gyűjtőcsomagolt késztermék tárolása esetén használható fa rakodólap, egyéb esetben műanyagból készült, vagy fémraklap használható. A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell. A csomagolóanyagokat és a termékkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokat tiszta, száraz körülmények között kell tárolni.</p> <p>Az ömlesztett anyagok tárolására használt silókat (olvasztott zsír tartálya), ha lehetséges, önürítő rendszerekkel kell ellátni, és lehetőség szerint le kell fedni. Meghatározott menetrend szerint kell takarítani és fertőtleníteni a tartályokat.</p>	<p>Az egységpraktokat célszerű úgy kialakítani, hogy a termék raklapokon való elhelyezkedése a lehető leggazdaságosabb legyen, ami egyúttal a raklapok stabilitását is biztosítja.</p>
<p>4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>A húsbontás, darabolás, csomagolás előkészítésének minden műveletét higiénikus körülmények között kell elvégezni.</p> <p>A külső csomagolás tisztaságát, épségét szemrevételezéssel ellenőrizni kell, és gondoskodni kell arról, hogy a felületről szennyeződés ne juthasson a húsrá.</p> <p>Az egységpraktok felületét kinyitás előtt szükség szerint meg kell tisztítani. A zsineg, a műanyag fóliák eltávolítását az előkészítő területen kell végezni, és a zsineg és fólia darabokat össze kell gyűjteni. Ha a hűtő és a feldolgozóteret közvetlenül kapcsolódik, akkor a feldolgozóban elkülönített előteret kell kialakítani a zsákok és fagyasztott áru rakatainak bontásához, a zsinegek és fólia eltávolításhoz.</p> <p>A még fel nem használt csomagolóanyagokat a berendezések tisztítása és a takarítás előtt el kell távolítani a helyiségből, vagy megfelelően lefedve meg kell akadályozni szennyeződésüket.</p> <p>Az előállítás, csomagolás során használt edényzetet nem szabad a földön tárolni.</p> <p>Minden vágóhídnak, húsdaraboló üzemnek legyen takarí-</p>	<p>A fémszennyeződés megakadályozására célszerű fémdetektort alkalmazni. A fémdetektor típusát és érzékenységet a terméknek megfelelően célszerű kiválasztani. A fémdetektor megfelelő működését a kijelölt felelős személyeknek a termelés megindulásakor és működés közben javasolt rendszeresen ellenőrizni. Ha ennek során meghibásodást, az érzékenységet elállítódását észlelik, az utolsó megfelelő eredményt adó ellenőrzés óta gyártott termékeket újra kell ellenőrizni.</p> <p>A termelési területeken ajánlott kerülni a törékeny üveg felületek alkalmazását, és célszerű</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tási ütemterve, részletes takarítási utasítással minden termelési területre, megjelölve a tisztítás tárgyát, a tisztítás gyakoriságát, a tisztítás módját, és a tisztításért felelős személyt. A tisztítási utasításoknak szükség esetén a helyszínen elérhetőnek kell lenniük.</p> <p>A vágóhídon és darabolóüzemben törőruhák használata tilos, kivéve az egyszer használatos törőket!</p> <p>A tisztításhoz használt vegyszereket elkülönítve, eredeti csomagolásban vagy megfelelően feliratozva kell tárolni, hogy azok ne szennyezhessek a nyersanyagokat, termékeket, vagy a termelőterületet. Nyomon kell követni a tisztító, fertőtlenítőszeres minőség-megőrzési idejét.</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt az élelmiszereket el kell távolítani a helyiségből, vagy le kell takarni, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerrel, oldatokkal való szennyeződést.</p> <p>A tisztítás és fertőtlenítés hatékonyságát, eredményességét rendszeresen felügyelni, igazolni kell. Ezek rendszeressége és kivitelezési módja a terméktől, a termelési feltételektől és a kockázatoktól függ.</p>	<p>kitiltani a törékeny üveg eszközöket (pl. mérőpohár, stb.).</p> <p>Az idegenanyag szennyezés forrásai lehetnek a szállítószalagok darabjai, az eszközök, és berendezések levált darabjai: szennyezett, vagy másik termékből származó darabok: fém, üveg, műanyag.</p> <p>Eldobható papírtörőket ajánlott használni.</p> <p>A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>Alkalmazható felügyelő, igazoló módszerek lehetnek:</p> <p>Mikrobiológiai mintavétel a vonalról és környezetéből. A mintákat ne mindig a felületekről vegyék.</p> <p>Higiéniiai ellenőrzés, melynek során minden élelmiszerbiztonsági eljárást, a gyártási folyamatok kritikus paraméterei felügyeletét, a termelés és berendezések higiéniai feltételeinek szabályozását vizsgálják.</p> <p>Termelés indítása előtti ellenőrzés, amely részben szemrevételezéssel történik, hogy a jó rendtartás követelményeinek betartását ellenőrizzék.</p>
<p>4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A vágóhidaknak és húsdaraboló üzemeknek a kártevők el-</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>leni védekezése alkalmazkodjon a létesítmény sajátosságaihoz és azt a külső környezetre is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó higiénia gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem lehet.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért a vágóhíd vezetése a felelős. Rágcsálók elleni védekezés üzemén kívül megvalósításához a külső környezetet megfelelő rendben, tiszta állapotban kell tartani. Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő búvóhelyek kialakulását. A lyukakat, lefolyókat és más olyan helyeket, ahol az állatok bejuthatnak, szigetelni kell. A csatornanyílásokra peremes búzélzárót kell tenni, a nyitott csatornaszemeket védelemmel kell ellátni. Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatat-</p>	<p>Ajánlott a kerítés lábazatát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicságyat kiépíteni. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását. A nyitott ajtó védelmét gyors zárással, esetleg ultrahangos riasztóval célszerű megoldani. A lefolyókat szűrővel és csapdákkal célszerű ellátni, hogy a kártevők behatolása megakadályozható legyen. Amennyiben az árukiadás a kiadó kapuk méreténél kisebb járművekbe is történik, célszerű</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Az ajtóknak jól záródóknak (hézagmentes) kell lenniük. Az ajtók alját és minden egyéb behatolást lehetővé tevő pontot gumitömítéssel kell ellátni. Nyitva tartásukat minimálisra kell csökkenteni.</p> <p>Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártévek behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>A kártevők szaporodásának megelőzésére folyamatos felügyeleti, ellenőrzési módszert kell kialakítani A megelőzési eljárás részét képezi az etetőszerelvényekből létesített külső védőgyűrű telepítése az épületek körül és a kerítés mellett.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert kell telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben légfüggönyöket, rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülre úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható.</p> <p>Az elektromos rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett. A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról. A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anya-</p>	<p>zárt előtérben végezni a rakodást.</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 kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek különösen érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.</p> <p>Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>Állandó üzemű elektromos rovarcsapdákat célszerű minimum 3 méterre tenni a fedett, védett terméktől, berendezésektől és legalább 10 méterre a nyitott termékektől.</p> <p>A rovarcsapdát, fénycsővet rendszeresen (az élettartam és üzemóra figyelembe vételével) ajánlott cserélni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>gokat is át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</p> <p>A vágóhidaknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket. Amennyiben a megelőző eljárások nem vezettek eredményre és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártevők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket, csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószér hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p> <p>Az összes etetőszerelvényt, csapdát (irtószercsapda, ragasztós vagy egyéb mechanikus csapda, elektromos rovarcsapda, stb.) térképen kell feltüntetni, és a térképet naprakész állapotban kell tartani.</p> <p>A kihelyezett etetőszerelvényeket 1-től fölfelé haladó arab számmal kell jelölni. A ládák rögzítéséről gondoskodni kell, zártak, megfelelő címkével ellátottak legyenek. A láda olyan anyagból készüljön, amelyek az időjárás viszontagságainak ellenáll, ki- és bemeneti nyílással ellátott, belül osztott.</p>	<p>Az elektromos nagyfeszültséget alkalmazó fénycsapdák helyett csomagolatlan termék közelében ajánlott ragasztólapos fénycsapdák használata.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében csak irtószermentes technológiák alkalmazhatók. 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. A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p> <p>Az állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni meghatározott feladatokat csak engedéllyel rendelkező kártevőirtó, illetve megfelelő szakképesítéssel (egészségügyi gázmeszter, kártevőirtó szakmunkás, egészségőr-fertőtlenítő) rendelkező személy végezheti el, az adott élelmiszerre hivatalosan engedélyezett szerrel.</p> <p>Az üzemnek írásos egészségügyi kár elleni védekezési programmal kell rendelkezni, mely tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a rágcsáló- és rovarirtásért felelős dolgozó nevét és erre a munkára való jogosítvány másolatát, • alvállalkozó nevét, (ahol van), 	<p>Célszerű erre a feladatra szakosodott külső vállalkozót igénybe venni.</p> <p>A kártevő védelem eredményeit rendszeresen ajánlott kiértékelni egy adott alapértékhez igazodva.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • az irtani kívánt kártevők megnevezését, • az alkalmazott (engedélyezett) irtószerek megnevezését, • az alkalmazás helyét és gyakoriságát, • a csapdák, irtódobozok számát és helyét, (térképen be rajzolva), • a hatékony ellenőrzés módját, gyakoriságát és igazolását, • a takarítás, a maradékok eltávolításának módját • a szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Integrált kártevő-mentesítési stratégiát kell alkalmazni, hogy hatékony védekező program kialakítható legyen.</p> <p>A kártevő-mentesítésről jegyzőkönyvet kell vezetni, amely tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az irtás tevékenység végrehajtásának részleteit, • az ellenőrzés során tapasztaltakat és az ennek hatására elvégzett helyesbítő tevékenységeket, • a felelős személy aláírását, dátummal ellátva. <p>Madarak és egyéb állatok (macska) szennyeződések forrásai lehetnek, ezért az üzem területén tartásuk tilos! Őrzővédő célokra féregtelenített, vakcinázott, hatósági engedéllyel rendelkező kutyát szabad tartani.</p>	<p>Rendszeres időközönként szemrevételezés, takarítás és fertőtlenítés (ha szükséges) megszakíthatja a rovarok életciklusát és fontosak a kártevők elleni védelmi szint fenntartása érdekében.</p>
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyekben kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgező anyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihe-lyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati</p>	<p>A csomagolt és csomagolatlan, illetve a fagyasztott és friss húst szintén más-más helyiségben kell tárolni.</p> <p>Vér kezelése különleges eljárást igényel: Ha több állatnak a vérének egy edényzetbe fogják fel, akkor az összes állategyednek fogyasztásra alkalmas minősítéssel kell rendelkeznie ahhoz, hogy az összes felfogott vér közfogyasztásra alkalmas legyen.</p> <p>Tiszta edényzetbe kell gyűjteni a vért.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött rakattárral kell rendelkezniük.		
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.	Vágóhídon és húsdaraboló üzemben nem értelmezhető ez a pont.	
4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok 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 mérgeanyagok képződésének kockázatát.	Húsok felengedtetésére külön defrosztáló helyiséget kell kialakítani. A felengedtetésnek gyorsan és higiénikus körülmények között kell minden esetben megtörténni. Fagyasztott áru egység-rakatainak felengedtetésénél ügyelni kell, hogy a rakat ne hulljon szét, ezért amint lehetséges, a rakatot szét kell szedni és tárolóba rakva kell a kiolvasztást folytatni. A felengedtetés folyamatát a fagyasztott hús mennyisége, az időtartam és a környezeti hőmérséklet függvényében kell szabályozni. A felengedtetés paramétereit dokumentálni kell.	Ez a helyiség használható hűtőtárolónak is
4.9.8. A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.	A vágóhídon és húszüzemben használt minden veszélyes és mérgező anyagot külön helyiségben, zárva kell tartani.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>853/2004/EK III. melléklet I. szakasz II. fejezet: A vágóhidakra vonatkozó követelmények</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfelel az alábbi követelményeknek.</p>	<p>Érvényesek a 852/2004. /EK rendelet általános követelményei.</p>	
<p>1.a. A vágóhidaknak megfelelő és higiénikus, könnyen tisztítható és fertőtleníthető élőállat szállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal kell rendelkezniük. Ezeket a létesítményeket fel kell szerelni az állatok itatására és szükség szerint etetésére szolgáló berendezésekkel. A szennyvízelvezetés nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot</p>	<p>A fal, padozat és mennyezet a jelen útmutató 4.1. és 4.2. pontjában rögzítetteknek megfelelő kialakításúnak kell lennie.</p> <p>Az állatszállást úgy kell kialakítani, hogy biztosítva legyenek a stresszmentes pihenés feltételei, az adott faj élettani igényei és az állatnak mechanikai sérülést ne okozzon. Az állatszállásnak áttekinthetőnek szellősnek kell lennie.</p> <p>Az élőállatszállítás világítására minimum 110 Lux/m²- nek megfelelő fényerősséget kell biztosítani. Az itató és etető berendezéseknek karbantartott, jó állapotúnak kell lenni.</p> <p>A szennyvíz elvezetése az elkülönítő szállás felé történjen.</p> <p>Zárt alom és trágyatárolóval, szennyvíztárolóval, ill. szennyvízelvezető rendszerrel, továbbá hullatárolóval kell rendelkezni a vágóhidnak.</p>	<p>Ahol az élőállat szállásnak meszelt felülete van, évente többszöri frissítése a meszelésnek indokolt. Az állatok pihentetése oly módon javasolt megvalósítani, hogy a különböző helyről érkező állatokat egymástól elkülönítve lehetőleg falkatársaival együtt helyezzük el, az agresszív dühöngő egyedeket a falkától elkülönítve.</p>
<p>1.b. Rendelkezniük kell továbbá zárható és külön szennyvíz elvezetésű elkülönítő szállással, vagy – ha az éghajlati körülmények lehetővé teszik – karámmal a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára, amelyeket úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a többi állat megfertőzése, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy ítéli meg, hogy ilyen létesítményre nincs szükség.</p>	<p>Beteg, betegsége gyanús állatok nem érintkezhetnek a többi állattal.</p> <p>A vágás végén elkülönítve vágathatók le ezek az állatok.</p>	
<p>1.c. Az istállók méretének biztosítania kell az állatok kíméletének tisztelőben tartását. Elrendezésüknek lehetővé kell tennie az állatok vágást megelőző vizsgálatát, beleértve az állatok vagy az állatok csoportjainak azonosítását.</p>	<p>Az istállók méretét az állatvédelmi és állatjóléti előírások, valamint a vágóhid kapacitása határozza meg. A hatóság a számára előírt vizsgálatokat elvégezhesse. A vizsgálatokhoz legalább 540 lux/m² fényerősséget kell biztosítani.</p>	<p>Állatvédelem 5 alapelve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Táplálékhoz és vízhez való jog • Kényelemhez való jog • Fájdalomtól, sérüléstől és betegségtől való mentesség joga

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<ul style="list-style-type: none"> • Természetes habitushoz való jog • Félelem és szorongás mentességhez való jog <p>Az élőállatok szállítására vonatkozó rendeletek előírásait célszerű figyelembe venni.</p>
2. A hús szennyeződésének és fertőződésének elkerülésére a vágóhidaknak:	A vágás előtt az állatok mosásának lehetősége biztosított legyen.	A vízpermet biztosítása ajánlott.
2.a. megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;	A vágóhídon a szennyezett területnek el kell különülnie a tiszta területektől. Az állati testek nem érintkezhetnek a falakkal, térelválasztókkal, padozattal.	A szennyezett és tiszta területek elkülönítése lehet fallal elválasztott, vagy megfelelő védőtávolság, általában 5 m.
2.b. külön helyiséggel kell rendelkezniük a gyomor és a belek ürítéséhez és tisztításához, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket egy adott vágóhídon belül időben elkülönítsék;	A gyomor és a belek ürítését és tisztítását térben és időben elkülönített módon kell elvégezni. Amennyiben időben elkülönítve több műveletet végzünk egy helyiségben, két művelet közt minden esetben végtakarítást-fertőtlenítést kell végezni Vizsgálat után felhasználás nélkül második kategóriás (osztályú) hulladékként kell a gyomrot és belet kezelni. A szarvasmarha béltraktusa 1 kategóriás veszélyességi fokozatba tartozik, kivéve az előgyomrokat (bendő, recés, száznétű).	Az illetékes hatóság eseti alapon engedélyezheti az időbeni elkülönítést, pl.: reggel vág a vágóhíd, délután tisztíthatja a belet és gyomrot, utána takarít, fertőtleníti.
2.c. biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térben vagy időben történő elkülönítését:	Térben való elkülönítés alatt a zárható önálló légtérrel rendelkező terekben végzett tevékenységet értjük. Időbeni elkülönülés alatt az ugyanazon térben különböző műveletek végzését értjük abban az esetben, ha az egyik művelet befejezése és a másik elkezdése közt elegendő idő áll rendelkezésre a terület (technológia) takarítására, fertőtlenítésére, illetve a következő művelet higiéniai feltételeinek biztosítására, a személyzet munkaruházatának cseréjét és a személyi higiéniai feltételek biztosítását is ideértve. Zárhatóság alatt a higiéniai értelemben vett elkülönülést értjük, melybe a személyzet átjárhatóságának szabályozása is beletartozik.	Esetleg a munkaruházat színkódolása lehetséges a különböző munkahelyeken.
2.c.1. kábítás és véreztetés;	A kábítást engedélyezett, tökéletes műszaki állapotú kábító berendezéssel lehet megkezdeni.	Kisvágóhídon elkülönített résszel megoldható a kábítás és véreztetés leválasztása (pl. mosható

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Higiénikus vérgyűjtést kell biztosítani az élelmiszernek továbbfelhasznált vér előállításánál.	és fertőtleníthető paraván).
2.c.2 sertésfélék esetében forrázás, szőrtelenítés, kaparás és perzselés;	Ivóvíz minőségű víz felhasználásával kell e műveleteket végezni. A forrázókádakban a megfelelő mértékű vízcserét biztosítani szükséges.	A technológia e lépéseinél pillanat zárral ellátott kézi működtetésű csapok használhatók. A keletkező szennyeződés folyamatos eltávolításáról célszerű gondoskodni. A szőrtelenítéshez engedélyezett adalékanyag használható.
2.c.3. zsigereles és további előkészítés;	A zsigerelest a bél megsértése nélkül kell elvégezni. Kifordított penge használata mellett kell a zsigerelest végezni, így elkerülhető a bél kivágása. A végbél lekötése, szarvasmarhánál a nyelőcső lekötése (roddingolás) kötelező. Szarvasmarhánál roddingolással a bendőtartalom visszafolyását akadályozzuk meg. A bendő lekötését a nyelőcső beszájadásánál kell elvégezni.	
2.c.4. a tiszta belek és pacal kezelése;	A pacalt amennyiben étkezési célra szánják, megfelelően el kell különíteni a bélürítéstől, a pacalkiürítőbe kell helyezni és tisztítani.	Kivétel a rituális vágás, ez ettől eltérhet.
2.c.5. egyéb vágási melléktermék és belsőség előkészítése és tisztítása, különösen a lebőrözött fej kezelése, ha arra a vágóvonalon nem kerül sor;	A bél szétválasztása és tisztítása külön helyiségben történjen. Ahol ezeket nem használják fel, vizsgálat után rögtön a kobzó helyiségbe kell juttatni. (Szarvasmarha esetén a mindenkor érvényes külön jogszabály szerint.)	
2.c.6. a vágási melléktermék és belsőség csomagolása;	Az étkezésre szolgáló melléktermékek és belsőség hűtését azonnal el kell kezdeni, vagy azonnal feldolgozni. Melléktermékeket lehűtve kell csomagolni.	Külön ajánlott gyűjteni a gyógyszeripari alapanyagot, ha van ilyen és az állati eledel mellékterméket, illetve a kobzandó anyagot kategóriák szerint.
2.c.7. a hús feladása.	A hús feladása a melegen vagy hűtötten történő feldolgozás előírásai szerint megvalósítani.	
2.d. olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;	„Magaspályás” szerkezettel kell rendelkezni, amely lehet kézi és gépi működtetésű. A magaspályát úgy kell beállítani, hogy a hús semmiképp ne érintkezessen a környező felületekkel.	
2.e. vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést.	Akár kézi, akár gépi a mozgatás, folyamatos előrehaladást kell biztosítani. Ha több vágóvonal működik a vágóhídon, megfelelő magasságú elválasztó elemmel kell elválasztani kereszt-	Legalább 5 m magas választó elem szükséges annak biztosítására, hogy a keresztzennyeződés megakadályozható legyen. Ez lehet paraván, fal, műanyag ipari függöny.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat megfelelően el kell különíteni a kereszt-szennyeződés megelőzése érdekében.	szennyeződés kivédésének érdekében. A vágóvonal kialakításánál élesen különüljön el (építészeti- leg is) a tiszta és a szennyes övezet. A vágóvonalat úgy kell kialakítani, hogy arról, az időközben nem megfelelőnek minősített fél testeket el lehessen különíteni. (elkülönítő pá- lya és hűtő). Az állat leölése és a belőle készült fél (ne- gyed) testek hűtőbe kerülése közt ne teljen el több, mint két óra.	
3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatással, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.	A kések és eszközök, berendezések fertőtlenítését köz- ponti eszközfertőtlenítőben vagy ezzel egyenértékű hely- ben történő megoldással kell biztosítani. A 82oC-os vagy annál magasabb hőmérsékletű forró víz alkalmazása ese- tén az eszközfertőtlenítőt ellenőrző hőmérővel kell ellátni, a hőfok igény szerinti rendszeres ellenőrzése céljából. Biztosítani kell, hogy a helyi fertőtlenítők esetén a jelentős gőzképződés és páralecsapódás ne alakuljon ki. Az eszközök fertőtlenítőbe rakását megelőzően folyóvízzel való öblítés szükséges.	Tudományos vagy saját vizsgálatokkal bizonyí- tott eljárás alapján történhet az alternatív meg- oldás: forró gőz, kémiai hatóanyag, ultrahang, stb.
4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.	Lásd jelen útmutató 4.1.4 pontját. Kézi előtolás esetén az állatorvosi vizsgálati lépésig minden állat megfogása után kötelező a kézmosás!	
5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.	Nagy kapacitású vágóhídon külön hűtött helyiséggel kell rendelkezni. A visszatartott állati testeknél jelölni kell a visszatartás okát. A kobz edényzetét külön helyen kell tisztítani, fertőtleníteni. Kategóriánként kell gyűjteni a vágóhídi hulladékot külön jogszabályok szerint. Lásd még jelen útmutató 4.6. pontját.	Kis vágókapacitás mellett rácsos, zárható szerkezettel biztosítható a visszatartott hús tárolása a tároló hűtőben. A helyiségek ajtaját célszerű feliratozni. Nagy kapacitású vágóhidakon célszerű elkülönítő magaspálya kialakítása, 540 lux/m2 megvilágítású vizsgálóhellyel.
6. A vágóhídon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az élő állatok szállítóeszközeinek tisztítására, mosására és fertőtlenítésére. A vágóhidaknak azonban nem kell ilyen helyiségekkel és berendezésekkel rendelkezniük, ha ezt a hatáskörrel rendelkező	A szennyes övezetben, az élőállat átvételi helyén kell egy olyan időjárástól függetlenül működő mosóhelynek lenni, ahol a szállító járműveket a kirakodás után le lehet mosni, fertőtleníteni. Idegen szállítóeszköz nem mosható. Ahol van kocsimosó, ott járványvédelmi szempontból indo-	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
hatóság engedélyezi, és a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatóak.	kolt a helyben történő mosás. Bizonylattal igazolni szükséges minden fertőtlenítést	
7. A vágóhidaknak zárható létesítményekkel kell rendelkezniük a beteg vagy betegsége gyanús állatok levágására. Ez nem szükséges, ha erre a vágásra egy másik, a hatáskörrel rendelkező hatóság által erre a célra felhatalmazott vágóhídon, vagy a szokásos vágási időszakot követően kerül sor.		Kis vágási kapacitású vágóhídon megengedett a rendes vágás utáni, időben elkülönített ilyen irányú vágás. Ilyen esetben is zárható módon kell biztosítani az állati test elkülönítését. Ilyen esetben a vágóhídon a kényszer vagy elkülönített vágás után szigorított módon kell a takarítást és fertőtlenítést végezni, amit a hatóság ellenőriz.
8. Amennyiben a vágóhídon trágyát vagy emésztőtraktus-tartalmat tárolnak, erre a célra speciális terület vagy helyiséget kell fenntartani.	A trágyát és az emésztőtraktus tartalmát külön területen kell gyűjteni, zárható konténerben, csöpögés mentesen. Amennyiben a belet nem tisztítják és hűtik, naponta a vágás után el kell szállítani, szerződéses partnerrel.	
9. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható létesítménnyel, vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állatorvosi szolgálat kizárólagos használatára.		
<p>853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz III. fejezet: A daraboló üzemekre vonatkozó követelmények</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatokat kezelő daraboló üzemek:</p>		
1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal:	<p>A daraboló üzemek kialakításának általános szabályait a jelen útmutató 4.1 és 4.2 pontjai szabályozzák. a 852/2004/EK rendelet szerint.</p> <p>A személyi bejáró kialakításánál személyi higiéniai feltételeket biztosítani kell. (pl. csizmamosó, kézmosó-fertőtlenítő)</p> <p>A berakodáshoz és kirakodáshoz a hús védelmére zárt rendszerű ki/be rakodót kell létesíteni. A hús közvetlenül a szállítójárműről nem vihető a daraboló helyiségbe, illetve a daraboló helyiségből a szállítójárműbe. A daraboló helyiség közvetlenül nem nyílhat a szállítórámpára vagy a ra-</p>	<p>Ajánlott a higiéniai kapu vagy a higiéniai beléptető rendszer kialakítása a bejáratnál.</p> <p>Előtető elfogadható, ha a hús rakodása gyűjtő-csomagolásban történik, a hús hőmérsékletének megtartása mellett.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kodótérre.</p> <p>A húсок, húsrészek darabolás előtti hűtőtárolását biztosítani kell. A hűtőtároló hőfokát minden esetben a hús minőségének, biztonságos tárolásának érdekében úgy kell beállítani, hogy +7°C fölé ne emelkedhessen a hús maghőmérséklete.</p> <p>Hűtve vagy fagyasztva tárolásnál a függesztett húсок alatt ömlesztett kiserelésű hús és húsrészeket tárolni nem szabad.</p> <p>Egy légtérben sertés és marhahúсок is tárolhatók abban az esetben, ha biztosított a tároló magaspályák elkülönítése. A kitarolás során is biztosítani kell a külön-külön történő árumozgatást. Azonos kitarolópálya esetén időben elkülönítést kell végezni.</p> <p>A tárolóhűtőkben tiszta horgok és vállfás csigák használhatók, melyeket rendszeresen mosni-fertőtleníteni kell.</p> <p>A váltószinórokat vagy egyéb eszközöket is tisztán kell tartani, melyek nem érintkezhetnek a hússal.</p> <p>A tárolás és darabolási művelet során a testek a fallal, padozattal és az ajtókkal sem érintkezhetnek.</p> <p>Fagyasztó tároló padozatát sem csatornázni, sem lejtősíteni nem kell, de a padozat tisztítására alkalmas eszközzel kell rendelkezni.</p> <p>Fa használata tilos, kivéve azokban a raktárakban, ahol a hús tárolása gyűjtőcsomagolásban történik!</p> <p>A helyiségekben lévő hűtőberendezéseket kondenzvíz elvezetésére szolgáló rendszerrel kell ellátni úgy, hogy az ne szennyezze a húst. A kondenzvíz elvezetését közvetlenül a csatornába kell biztosítani, mert az szennyvíznek minősül!</p> <p>A hűtőberendezések alatti tárolás tilos!</p>	<p>A felezett vagy negyedelt sertés vagy marha testek (esetleg harmadolt) függesztett állapotban kerülhetnek a daraboló üzembe. Kivételt képez a már darabolt testrészek ömlesztett formában történő beszállítása.</p> <p>Célszerű a húсок maghőmérsékletét a tárolás ideje alatt dokumentálni.</p> <p>Az időben történő elkülönített kitarolást ajánlott dokumentálni.</p> <p>A takarítási utasítás részeként ajánlott külön fejezetben rögzíteni a horgok, vállfás csigák tisztítási fertőtlenítési technológiáját is.</p>
1.a. a műveletek folyamatosságának biztosítása;	A húсок, húsrészek darabolását, csontozását a kitarolástól a feldolgozás valamennyi műveletében folyamatosan, a hőmérsékleti paraméterek emelkedése nélkül kell biztosítani.	A kitarolt, megmunkált húсок maghőmérsékletét célszerű +7°C alá csökkenteni. Rendkívüli üzemzavarok, akadályok fellépésének esetére célszerű „Havaria” terv kidolgozása

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A darabolóban, csomagolóban és az expediálóban max. 12 oC hőmérséklet lehet és biztosítani kell, hogy a húsok maghőmérséklete a +7°C (belsősnél a +3°C-ot) a megmunkálás végére se éri el.	az esetleges meghibásodások kiküszöbölésére.
1.b. a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;	Az árut jól látható módon jelölni kell, a különböző gyártási idejű tételeket el kell különíteni.	Függesztett tárolásnál ajánlott a tételenkénti külön pályák használata. Ömlesztett, ládázott húsok esetében ajánlott a különböző tételeket külön raklapon tárolni és jelölést alkalmazni.
2. külön tároló helyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;	A kicsomagolásakor keletkező műanyag fólia és karton göngyölegeket a hús alapanyag-mozgatási útvonalától elkülönítetten kell a gyűjtőhelyre továbbítani.	A bélelt, letakart óriás kartonos, műanyagládás és műanyagkádás ömlesztett hús egy légtérben történő tárolása megengedett. Ugyanabban a tárolótérben, időben elkülönítve megengedett a csomagolt és csomagolatlan húsok tárolása.
3. az V. fejezetben megállapított követelmények betartásának biztosításához megfelelően felszerelt daraboló helyiségekkel rendelkeznek;	Lásd a jelen útmutató 4.1 és 4.2 pontjait a 852/2004/EK rendelet szabályozása szerint.	
4. olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;		
5. 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.	Lásd jelen útmutató 853/2004/EK rendelet III. melléklet 1. szakasz II. fejezet: A vágóhidakra vonatkozó követelmények 3. pontját.	
<p>853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz IV. fejezet: Vágási higiénia</p> <p>A házasított patás állatok vágását végző vágóhidat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.</p>		
1. A vágóhídra történő megérkezést követően az állatok vágása indokolatlanul nem késleltethető. Amenny-	Az állatvédelmi előírások betartása kötelező. A hatósági szolgálat az állatok állapotát figyelembe véve	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
nyiben azonban az állatok kímélete miatt szükséges, az állatokat pihentetni kell a vágás előtt.	megtilthatja az azonnali vágást. A beérkezett szállítmánynál előírhat várakozási időt.	
2.a. A b) és c) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el.	Csak a vágóhídra szállított, egészségesnek ítélt állatok kerülhetnek levágásra. A vágóhídnak a termelőtől a következőket kell megkövetelni: ENAR füljelző, marhalevél, az élelmiszerláncra vonatkozó dokumentumok. (2074/2005/EK előírásai).	
2.b. Csak vágásra szánt élő állat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat:	A vágóhelyiségbe csak a hatóság által vágásra engedélyezett állatok kerülhetnek be. Azokat azonnal le kell vágni.	
2.b.1 a VI. fejezettel összhangban a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett állatok;	A sürgősségileg levágott *(ld. 69. o.) állat csak abban az esetben kerülhet be a vágóhídra, ha megfelelő okmány kíséri és megfelel a vonatkozó előírásoknak.	
2.b.2 a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott állatok;	Szarvasmarha és sertés esetén csak a húserték megmentése céljából történhet (pl. baleset) a tenyésztés helyén vagy útközben az elvéreztetés. A nem vágóhídon történt sérülés esetén a vizsgáló állatorvos által készített dokumentummal lehet csak beengedni a vágóhídra az állatot. Az elvéreztetés során szintén be kell tartani az állatvédelmi törvényt.	
2.b.3 a IV. szakasz II. fejezetével összhangban a vadak.		
2.c A vágóhídon történt balesetet követően vágásra került állatok húsát fel lehet használni emberi fogyasztásra, ha a vizsgálat során a baleset miatt bekövetkezett elváltozásokon kívül egyéb súlyos elváltozás nem tapasztalható.	Csak a beérkezés előtti balesetből származó sérülés esetén vágható le az állat, ha szükséges, a hatósági állatorvos kiegészítő vizsgálatot rendelhet el.	
3. A vágásra küldött állatokat vagy, adott esetben, az állatok egyes tételeit úgy kell azonosítani, hogy származásuk nyomon követhető legyen.	Az adott állatfaj ENAR rendeletében rögzítetteknek megfelelően kell szállítani vágásra az állatokat. Élelmiszer láncra vonatkozó információ betartása kötelező. 2008. 01. 01.-től a sertés, ló, 2009. 01. 01.-től a szarvasmarha vágása esetén a vágóhídra érkezésük előtt 24 órával értesíteni kell a vágóhíd tulajdonosát a vágandó állatok és a telep állategészségügyi állapotáról, az állatok kezeléséről.	
4. Az állatok legyenek tiszták.	Állatjóléti törvényben leírtaknak megfelelő körülményeket	Szükség esetén az állatokat javasolt lemosni a

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	kell biztosítani az adott állatfajnak. Élőállat mosásának lehetőségét biztosítani kell.	vágás előtt. Lehetőleg csak tiszta állatokat vegyenek át vágásra.
5. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt állatorvos utasításait annak biztosítására, hogy a vágásra váró minden állat vágást megelőző vizsgálatát a megfelelő körülmények között végezzék el	Az ante mortem vizsgálat történhet a telepen vagy a vágóhídon. Megfelelő fényerősség (540 lux/m ²) biztosítása mellett kell megvizsgálni a vágásra szánt állatokat. Az állatoknak nyugodt körülményt kell biztosítani, mind a szállítás, mind a vágás előtt. Komfortérzetét az állatoknak biztosítani kell.	Ha szükséges, javasolt zuhanyoztatni az állatokat, hogy a klinikai alapértékeket mielőbb viszszerjék, a hosszú vagy túl meleg időben végzett szállítások alkalmával.
6. A vágóterembe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül kell levágni.	Csak az az állat hajtható be a szűrőhelyiségbe, amelyik levágásra kerül. Felesleges ijedelmet és fájdalmat nem okozhatunk a vágásra kerülő állatoknak és nem várakoztathatjuk őket indokolatlanul.	
7. A kábítást, véreztetést, leborzozást, zsigerelést és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül és oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Különösen:	A behajtott állatoknál azonnal el kell végezni a kábítást, és a tökéletesen elkábult állatot az elvéreztetéshez fel kell függeszteni. Csak teljes kivérzés (min. 5 perc) után kezdhető meg minden további művelet. Szúráshoz váltott kés használata kötelező. Eszközfertőtlenítő és két azonos értékű kábítóberendezés kell. A kábítóberendezés hibáját rögzíteni kell, ismételt kábítási lehetőséget kell biztosítani.	
7.a. véreztetés során a légcsőnek és a nyelőcsőnek épnek kell maradnia, kivéve a vallási szokások szerint végzett vágás esetén;	A szarvasmarhánál elő kell fejteni a nagy ütőeret (v. jugularis) és csak annak az átvágásával történhet meg az elvéreztetés A sertés elvéreztetése során Az étkezési vérvétel esetén, egyedenként, fertőtlenített csőkéssel kell a műveletet végrehajtani. Nem étkezési célú elvéreztetéshez, szúráshoz is kötelező a váltott, fertőtlenített kés használata. Késváltásoknál kézmosást is kell végezni. Vér kezelése különleges eljárást igényel. Ha több állatnak a vérének egy edényzetbe fogják fel, akkor az összes állategyednek fogyasztásra alkalmas minősítéssel kell rendelkeznie ahhoz, hogy az összes felfogott vér közfogyasztásra alkalmas legyen. Tiszta edényzetbe kell gyűjteni a vért.	Vallási szokások ez alól kivételt jelenthetnek. A rituális vágás felmentést ad az alól, hogy a nyelőcsövet és légcsővet nem szabad átvágni az elvéreztetés során.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Sertésnél a szegynél a szív irányába kell szűrni ahhoz, hogy a nyelőcsövet ne vágják át. Szarvasmarha, juh roddingolása kötelező. Sertésnél a légcsövet akkor kell zárni, ha a tüdőt fogyasztásra szánják.	
7.b. a bőr és a gyapjú eltávolítása során:		
7.b.1 el kell kerülni a bőr külső felülete és az állati test közötti érintkezést;	Bőr és gyapjú eltávolításánál vigyázni kell, hogy a hús szőrrel vagy bélsárral ne szennyeződjön. Lefelé húzva és a késsel a bőr alatti kötőszövetet előfejtve lehet a bőrt eltávolítani	Ajánlott körbevágni a lábtőnél, amibe a bőröző gép bilincset beleakasztják és lassan lefelé húzva késsel elővágva segíti a bőr fejtését. Szükség esetén javasolt a gyapjas bőr külső feszítésére alkalmas eszköz (gumipók) rendszeresítése
7.b.2 a bőrrel és a gyapjúval kapcsolatba kerülő személyzet és eszközök nem érintkezhetnek a hússal;	Váltott kések használata az egész bontási műveletnél kötelező. A bőrözést végző személyzet részére kézmosót, eszközfertőtlenítőt kell biztosítani. Minden állat után késcserét kell végezni. Ha ugyanazon testnél szennyeződött az eszköz, azonnali késcsere és kézmosás szükséges, illetve a ruha szennyeződésekor ruhacsere is.	
7.c. intézkedéseket kell tenni annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigelés alatt és azt követően kifolyjon, és annak biztosítására, hogy a zsigelést a kábítást követően a lehető leghamarabb elvégezzék;	Szarvasmarhánál a roddingoláskor a nyelőcsövet elő kell fejteni és egy lekötést kell végrehajtani a nyelőcső kezdeténél a bendő felőli részen. A zsigelést az elvéreztetéstől számítva 45 percen belül el kell végezni. (Rituális vágás esetén 30 percen belül) Roddingoló eszközt ugyanúgy fertőtleníteni kell minden állat után, mint a késeket. Minden műveletnél arra kell vigyázni, hogy a húst semmilyen szennyeződés ne érje, miután a bőrt eltávolították.	
7.d. a tőgy eltávolítása nem okozhatja az állati test tejjel vagy főcstejjel való szennyeződését.	Tejelő tőgybimbók lekötésével és a tőgy óvatos lefejtésével kell biztosítani, hogy ne szennyezzék az állati testet a szarvasmarhánál.	
8. Az emberi fogyasztásra szánt állati testet vagy egyéb testrészeket teljesen le kell bőrözni, kivéve a sertésféléket és a juh- és kecskefélék fejét és lábát, valamint a borjúkat. A fejeket és a lábakat úgy kell kezelni,	A kopasztó gép után ivóvíz minőségű vízzel kell lemosni az állati testet a teljes szőrmentesítés érdekében. Szarvasmarhafej eltávolítása után azonosíthatóságának biztosításával a szájüreget és az orrjáratokat ki kell mosni	A sertésnél, ha nem kerül lebőrözésre, akkor a szőrt forrázással, szőrtelenítő géppel vagy kézi tisztítással távolíthatják el. A testfelületen maradt szőröket pedig perzseléssel vagy lángolás-

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
hogyan elkerüljék a többi hús szennyeződését	ivóvíz minőségű folyóvízzel. A szarvasmarha fejeket külön helyiségben kell tárolni.	sal gépi vagy kézi utótisztítással.
9. Amennyiben a sertésféléket nem bőrizik le, sörteiket azonnal el kell távolítani. A hús forrázóvízzel történő szennyezésének kockázatát a lehető legkisebbre kell csökkenteni. Ehhez a művelethez csak engedélyezett adalékanyagokat lehet alkalmazni. A sertésféléket ezt követően alaposan le kell öblíteni ivóvízzel	A forrázókádban a megfelelő mértékű vízcserét biztosítani kell.	A forrázó-kopasztó teremben a szellőzést célszerű úgy megoldani, hogy a keletkező gőzpára elszívásra kerüljön és a helyére beáramló levegőt télen melegíteni javasolt, hogy ne keletkezzen pára.
10. Az állati test nem tartalmazhat látható bélsárral való szennyeződést. Minden látható szennyeződést lefaragással vagy más, egyenértékű hatású módszerrel azonnal el kell távolítani.	A bontás megkezdésekor a végbelet el kell kötni, nylon tasakba kell helyezni. Az állati testre került szennyeződés csak faragással távolítható el. Vízrel semmilyen módon nem mosható az ilyen szennyeződésű testfelület.	
11. Az állati test és a belsőség nem érintkezhet a padlóval, a falakkal vagy a munkaállásokkal.	Bontás során ügyelni kell, hogy sem a vörös belsőség, sem a zöld zsiger, illetve az állati testek ne érintkezzenek a padozattal, sem egyéb tárggyal, pl. fal, állvány, stb., illetve a vizsgálat végéig egymással se! A gépi szállítószalagos mozgatású rendszerrel a belsőséget külön tálcán vagy horgon kell mozgatni. Kézi mozgatás során is külön-külön kell a vörös és zöld zsigert (azonosíthatóság mellett) vizsgálatra bemutatni.	
12. A vágóhid-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy minden levágott állat húsvizsgálatát a 854/2004/EK rendelettel összhangban, megfelelő körülmények között végezzék el.		
13. A vágást követő húsvizsgálatig a levágott állat vizsgálatra váró részeire az alábbi követelmények vonatkoznak:		
13.a. az adott állati test részeként azonosíthatók maradnak;	A belsőség és a féltest párhuzamos azonosíthatóságának mindenkor biztosítása kötelező.	Ajánlott a szarvasmarha mindkét krotáliájának zacskózása és a féltestre tűzése és a fejfel történő azonosítása. A féltestek összetartozása úgy is biztosítható, ha csak az egyik féltestre kerül tasakban krotália és mindkét félre rábélyegzik a vágási sorszámot.
13.b. nem kerülnek kapcsolatba más állati testtel, vá-	Hatósági húsvizsgálati pontig nem távolítható el semmi az	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
gási melléktermékkel és belsőséggel vagy zsigerekkel, beleértve azokat, amelyekben már elvégezték a vágást követő húsvizsgálatot. Amennyiben azonban a pénisz nem mutat kórtani károsodásokat, az azonnal eltávolítható.	állati testről. (Bizonyos testrészek, mint pl. lábvégek, fej, bőr, zsigerek eltávolíthatók a hús vizsgálat előtt is, de ezek beazonosítva meg kell őrizni).	
14. Mindkét vesét el kell távolítani a zsíros borításból. Szarvasmarha- és sertésfélék, valamint egypatás állatok esetében el kell távolítani a vesetokat is.	A hatósági húsvizsgálat eredményének megismerése után távolíthatók csak el a vesék!	
15. Amennyiben a vágást követő húsvizsgálat elvégzése előtt több állat vérének vagy egyéb vágási melléktermékét és belsőségét ugyanabban a tárolótartályban gyűjtik össze, annak teljes tartalmát emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell nyilvánítani, ha egy vagy több érintett állati testet emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánították.		
16. A vágást követő húsvizsgálat után:		
16.a. a szarvasmarhafélék és egypatás állatok manduláját higiénikusan el kell távolítani;		
16.b. az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;	Az emberi fogyasztásra alkalmatlan kobzott anyagot (hulladékot) kategóriájuknak megfelelően, jól látható módon megjelölt zárt forgólapátos tartályokban kell gyűjteni és szükségletnek megfelelően eltávolítani. SRM jelöléssel (Specified Risk Material) meghatározott veszélyes anyagokat (1. kategória) külön kék jellel jelölt edényben és kék színű folyadékkal leöntve kell tárolni ill. elszállítani. 2. kategóriájú hulladékot az ATEV, vagy hasonló tevékenységi engedéllyel rendelkező szervezet, a 3. kategóriájú hulladékot pedig olyan szerződéses partner viheti, amelynek erre engedélye van.	
16.c. a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, valamint a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal;	A kobzott anyagokat úgy kell gyűjteni, hogy a kobzóedényből semmilyen módon ne lehessen kivenni az oda belehelyezett anyagból. Lakattal kell zárni a kobzóanyagot a termelőhelyiségekben (vágóhíd, dara-	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	boló) és csak a hatóságnál lévő kulccsal szabad a hatóság jelenlétében kiüríteni.	
16.d. a vese kivételével az állati testben maradó zsigereket vagy azok részeit teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.	12 hónapnál idősebb szarvasmarhánál a gerincvelő és agyvelő, továbbá korhatár nélkül a koponya, beleértve a szemeket, mandulákat, beleket és bélfodrokat SRM anyag. BSE vizsgálat a 30 hónaposnál idősebb szarvasmarhánál kötelező. Ennek kedvező eredményének ismerete után lehet csak csontozni a 30 hónaposnál idősebb szarvasmarhát. A 24 hónap korhatár a sürgősségileg levágott *(ld. 69. o.), elkülönítetten levágott, illetve elhullott szarvasmarhák esetére vonatkozik. Sertésnél a gerinc és agyvelő eltávolítása kötelező, kivéve, ha a hatóság erre más utasítást ad.	
17. A vágás és a vágást követő húsvizsgálat után a húst a VII. fejezetben megállapított követelményekkel összhangban kell tárolni.	A húst a lehető leghamarabb kell lehűteni a 853/2005/EK rendelet III. fejezetében rögzítetteknek megfelelően vagy melegen kell csontozni és utána azonnal lehűteni.	
18. Amennyiben további feldolgozásra szánják:		
18.a a gyomrot le kell forrázni, vagy meg kell tisztítani;		A gyomrot a tisztítás után vagy rögtön javasolt forrázni vagy lapravágottan fagyasztani.
18.b. a beleket ki kell üríteni, és meg kell tisztítani;	A beleket külön helyiségben kell tisztítani, vagy a vágóteremben a vágás végén elkülönített helyen. A tisztított gyomrot és beleket azonnal el kell szállítani a tisztítótérről. Friss hússal a belet tisztító személyzet nem érintkezhet.	
18.c. a fejet és a lábakat le kell bőrözni, vagy le kell forrázni és szőrteleníteni kell.		A szőrtelenítés forrázással és perzseléssel történhet. Szarvasmarhánál javasolt a lebőrözés.
19. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett vadak és elejtett vadak testének feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatosági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett vadak és az elejtett vadak lebőrözött testének fogadására és tárolására.	A térbeli vagy időbeli elkülönítést a HACCP programban és a technológiai leírásban rögzíteni kell. A gazdaságban vágott állatokat külön fogadó és külön lebőröző helyiségben kell tárolni.	Időbeli elkülönülést jelent, ha délelőtt és délután más- más állatfajt vágnak. Térbeli elkülönülést jelenthet, ha több vágóvonalon folyik egy időben a vágás, a vágóvonalakat 5 m magas építmény választja el egymástól. (paraván, ipari függöny).

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
20. Amennyiben a vágóhíd nem rendelkezik olyan zárható létesítménnyel, amelyet a beteg vagy betegyanús állatok vágására tartanak fenn, az ilyen állatok vágására használt létesítményeket hatósági felügyelet mellett meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell, mielőtt egyéb állatok vágása folytatódna.	Több beteg állat vagy állatcsoport vágása csak arra kijelölt vágóhídon lehetséges. A vágási művelet után szigorított takarítási és fertőtlenítési műveletet kell végrehajtani.	
<p align="center">853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz V. fejezet: Higiénia a darabolás és csontozás során</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok húsának darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:</p>		
1. A házasított patás állatok testét a vágóhidakon féltettekre vagy negyedekre lehet hasítani, és a hasított féltetteket legfeljebb három nagykereskedelmi darabra lehet vágni. A további darabolást és csontozást darabolóüzemben kell elvégezni.		
2. A húson végzett munkát úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:		
2.a. a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;	A folyamatos beszállítást a magaspályás beadagoláson túl a konténeres, kádas vagy ládás tételeknél is be kell tartani. A daraboló, csontozó munkahelyeken a megmunkálendő termékeket felhalmozni nem szabad.	
2.b. a darabolás, csontozás, nyelés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12°C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel, illetve egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel a belsőséget 3°C vagy az alatti, az egyéb húsokat 7°C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;	Az előhűtött húsok maghőmérséklete nem emelkedhet a munkatermekbe szállítást és megmunkálást követően +7°C, illetve belsőség esetében +3°C fölé.	Eltérő teremhőmérséklet esetén technológiai utasításban javasolt szabályozni az eltérés mértékét egyedi hőmérséklet mérésekkel igazolva (pl. alacsonyabb kiindulási maghőmérséklet biztosítása)
2.c. amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztzennyeződés elkerülésére,	A daraboló, csontozó térbe történő beszállítást úgy kell végezni, hogy a sertés és marha fél, vagy negyed testek ne érintkezzenek. Amennyiben egy szállítópályával rendelke-	Az időbeli elkülönített beszállítást ajánlott dokumentálni.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.	zik az üzemrész, időben elkülönítve a keresztzennyező-dés kizárásával kell a beszállítást végezni. A darabolás során képződött fogyasztásra alkalmatlan részek gyűjtésére kobzóládát kell a daraboló helyiségben biztosítani.	
3. A VII. fejezet 3. pontjával összhangban azonban a hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet.	Meleghús (+7oC feletti hőmérséklet) csak abban az esetben darabolható, csontozható, amennyiben a vágási tevékenység a daraboló tevékenységgel egy működési telephelyen, területen helyezkedik el vagy a szállítás 2 óránál nem hosszabb idejű. A meleg és előhűtött húsok darabolását – csontozását időben elkülönítetten kell végezni.	Célszerű, ha a vágási darabolási tevékenység egy épületrendszerben helyezkedik el, a szállítási tevékenység általi veszélyek elkerülése miatt.
4. A hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet olyan esetben is, ha a darabolóterem a vágóhíd helyiségeivel egy területen van. Ebben az esetben a húst közvetlenül a vágóhíd helyiségeiből, vagy hűtőteremben, illetve hűtőházban eltelt várakozási idő után kell átszállítani a darabolóterembe. Darabolás és megfelelő esetben csomagolás után a húst a 2. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.	A vágást követően folyamatosan biztosítani kell a hús maghőmérsékletének egyenletes csökkenését, mely folyamatot a darabolás végéig dokumentáltan bizonyítani kell. A darabolás befejezését követően a húst, húsrészt azonnal és folyamatosan hűtőtárolóba kell vinni. A +7oC maghőmérséklet eléréséig egyéb technológiai műveletek nem végezhetők. Kivétel: amennyiben az üzem technikai színvonala biztosítja, akkor a melegen történő darabolás, csontozás után, közvetlenül a vonal végén folyamatos csomagolás végezhető. Azonban a csomagolt húsok azonnali és folyamatos hűtőtárolóba történő beszállítását kell biztosítani. E munkafolyamat során is biztosítani kell a folyamatos hőmérséklet csökkenést.	Meleghús darabolására, csontozására és esetleges csomagolására külön HACCP tervet ajánlott készíteni.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VI. fejezet: Vágóhídon kívüli kényszervágás</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhídon kívül kényszervágáson átesett háziasított patás állatok húsát csak akkor lehet emberi fogyasztásra felhasználni, ha azok megfelelnek az összes alábbi követelménynek:</p>	<p>* A magyar szakmai gyakorlatban a rendeletben szereplő kényszervágás helyesebb megfelelője a sürgősségi vágás, ezért a szövegben (2. és 3. oszlop) ezt a kifejezést használjuk.</p> <p>A vágóhídon kívül (pl. tartási helyen) végrehajtott sürgősségi vágás esetén is biztosítani kell az állatvédelmi előírásokat a körülmények figyelembevételével. (Felesleges szenvedést és félelmet az állatnak nem szabad okozni.) Minden esetben állatorvosnak kell megejteni az ante-mortem vizsgálatot. A vizsgálat eredményéről rendeletben előírt bizonyítványban kell tájékoztatni a vágóhídi állatorvost.</p>	
1. Egy egyébként egészséges állat olyan baleset szenved, amely állatkíméleti okokból meggátolja annak vágóhídra történő szállítását.	Vágóhídon kívüli sürgősségi vágás lábtörés vagy más friss baleset miatt lehet. Az állat azonnali elvéreztetése szükséges, a felesleges fájdalom elkerülése végett.	
2. Egy állatorvosnak el kell végeznie az állat vágást megelőző vizsgálatát.	Hatósági állatorvosnak vagy jogosult állatorvosnak kell megvizsgálnia az állatot még sürgősségi vágás előtt is. Az állatorvos a vizsgálati eredményét rögzíti egy erre a célra rendszeresített bizonyítványon.	
3. A levágott és kivéreztetett állatot higiénikusan és késedelem nélkül a vágóhídra, kell szállítani. A gyomor és a belek eltávolítására sor kerülhet a helyszínen az állatorvos felügyelete mellett, de más előkészítésre nem. Minden eltávolított zsigert a levágott állattal együtt a vágóhídra kell szállítani, és azt az állathoz tartozóként kell azonosítani.	Az elvéreztetés és a zsigerezés között 45 percnél több idő nem telhet el. Az állatot nem szabad, lebörözni. Azonosíthatóságra mindig ügyelni kell. Ha nincs meg az azonosíthatóság (az egész állati test és zsiger), az állatot fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni.	
4. Amennyiben két óránál több telik el a vágás és a vágóhídra történő megérkezés között, az állatot, le kell hűteni. Amennyiben az éghajlati viszonyok lehetővé teszik, az állat aktív hűtésére nincs szükség.	A nyári melegben aktív hűtésről kell gondoskodni a szállítás során.	
5. A levágott állatot egy, az állatot tenyésztő élelmiszeripari vállalkozó által kiállított nyilatkozatnak kell kísérenie a vágóhídra, amely tartalmazza az állat azono-	Az állattenyésztőnek vagy az ellátó állatorvosnak a sürgősségi vágásra ítélt, vagy sürgősségileg levágott állathoz megfelelő dokumentációt kell kiállítania az élelmiszer-	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
sítását, és feltüntet minden, az állatnak adott állatgyógyászati terméket vagy egyéb kezelést, azok alkalmazásának időpontját és élelmezés-egészségügyi várakozási idejét.	előállító, illetve a vágóhídi hatósági állatorvos tájékoztató-sára.	
6. A levágott állatot egy, az állatorvos által kibocsátott nyilatkozatnak kell kísélnie a vágóhidra, amely rögzíti a vágást megelőző élőállat vizsgálat kedvező eredményét, a kényszervágás dátumát és időpontját, valamint okát, és az állatorvos által az állaton végzett minden kezelés jellegét.	A kezelő állatorvos (jogosult állatorvos) elvégzi az ante mortem vizsgálatot, melyet írásban rögzít, a dokumentum kíséri a sürgősségileg levágott állatot. Ez az írás iránymutató a post mortem vizsgálatot végző állatorvosnak, aki a kettőt összevetve hozza meg a fogyaszthatósági döntését, vagy rendel el kiegészítő laboratóriumi húsvizsgálatot.	
7. A levágott állatnak a vágóhídon a 854/2004/EK rendelettel összhangban elvégzett vágást követő hús-vizsgálat után, beleértve a kényszervágás esetében megkövetelt minden kiegészítő vizsgálatot, emberi fogyasztásra alkalmasnak kell lennie.	A vágóhídi állatorvos dönthet csak az állati test fogyasztatóságáról. Ha szükségesnek ítéli, a szakmai megalapozottság érdekében kiegészítő vizsgálatokat rendelhet el. Hatósági vizsgálatot segítő SZAKSEGÉD NEM DÖNTHET a fogyasztásra való alkalmasságról!	
8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak követniük kell azokat az utasításokat, amelyeket a hatósági állatorvos a vágást követő húsvizsgálat után a hús felhasználásával kapcsolatosan ad.	Az állatorvos elrendelheti az állati test elkülönítését zár alatt tartását, a kiegészítő vizsgálatok elvégzéséig.	
9. Az élelmiszeripari vállalkozók nem hozhatják forgalomba a kényszervágáson átesett állatok húsát, kivéve, ha azok a 854/2004/EK rendeletben előírt állat-egészségügyi jelöléssel, vagy az e rendelet III. mellékletének I. szakaszában előírt azonosító jelöléssel össze nem téveszthető különleges állat-egészségügyi jelölést viselnek. Az ilyen húst kizárólag a kényszervágás helye szerinti tagállamban lehet forgalomba hozni, és erre a nemzeti joggal összhangban kerülhet sor.		Célszerű a sürgősségileg levágott, fogyasztásra alkalmas állati testet hőkezelt készítménybe bedolgozni.
853/2004/EK III. melléklet XII. szakasz: Kiolvasztott állati zsiradék és tőpörtyű		
I. fejezet: Az alapanyagokat begyűjtő vagy feldolgozó létesítményekre vonatkozó követelmények Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a kiolvasztott állati zsiradék és tőpörtyű előállítására		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szolgáltató alapanyagokat begyűjtő vagy feldolgozó létesítményeknek megfelelően az alábbi követelményeknek		
1. Az alapanyagok begyűjtésével és feldolgozó létesítménybe történő továbbszállításával foglalkozó központokat fel kell szerelni az alapanyagok 7°C vagy az alatti hőmérsékleten való tárolására.	Kivételt képez, ha a zsírolvasztó üzem együtt van a vágóhíddal és napi alapanyag összegyűjtés van, és 12 órán belül felhasználja az olvasztó az alapanyagot.	A kabátszalonnát ajánlott függesztve szállítani.
2. Minden feldolgozó létesítménynek rendelkeznie kell az alábbiakkal:		
2.a. hűtőberendezések;	A hűtőket hőfok-regisztrálóval kell ellátni.	
2.b. egy feladó terem, kivéve, ha a létesítmény a kiolvasztott állati zsiradékot csak tartálykocsikban vagy hajókban adja fel;	A kartonos csomagolás esetén a kartontárolónak és összeállítónak külön helyiség kell.	Zsírcsomagolás nem hűtött térben is megoldható, ha azt követően biztosított a 4oC alá történő hűtés.
2.c. adott esetben, megfelelő berendezések az egyéb élelmiszerekkel és/vagy fűszerekkel kevert kiolvasztott állati zsiradékból álló termékek elkészítésére.	A zsírfeldolgozást el kell választani a vágóhídi (elsődleges) feldolgozó tevékenységtől. Ha tepertő krémet vagy ízesített zsírt gyártanak, azt külön helyiségben kell végezni.	
3. Az 1. és 2. a) pontban előírt hűtőberendezések azonban nem szükségesek, ha az alapanyag-ellátási intézkedések biztosítják, hogy azokat nem tárolják vagy szállítják aktív hűtés nélkül a II. fejezet 1. d) pontjában előírtaktól eltérően.	A saját olvasztóban történő olvasztáskor a fülledési veszély megelőzése érdekében biztosítani kell a folyamatos feldolgozást.	A tároló edényekben a meleg olvasztási anyagot ajánlott max. 15 cm-es rétegvastagságban tárolni, max 2 óra hosszáig hűtés nélkül.
II. fejezet: A kiolvasztott állati zsiradék és töpörtyű előkészítésére vonatkozó higiéniai követelmények A kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előkészítő élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.		
1. Az alapanyagoknak		
1.a. olyan állatokból kell származnia, amelyeket vágóhídon vágta le, és amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;	Csak az állatorvosi vizsgálat után lehet az olvasztási anyagot kitermelni a vágás során, illetve a zsírolvasztó üzembe szállítani.	
1.b. zsírszövetekből vagy csontokból kell állnia, amelyek ésszerű határon belül mentesek vértől és szenny-	Olvasztás előtt a fogyasztásra alkalmatlan alapanyagrészeket el kell távolítani.	A magyar gyakorlatban sertés zsiradék vagy marhafaggyú kerül olvasztásra.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások																														
nyeződésektől;																																
1.c. a 852/2004/EK rendelet szerint vagy e rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményekből kell származnia;																																
1.d. higiénikus körülmények között és 7 °C vagy annál alacsonyabb maghőmérsékleten kell szállítani és tárolni a kiolvasztásig. Az alapanyagot azonban aktív hűtés nélkül is szállíthatják és tárolhatják, ha a kinyerésük napját követően azokat 12 órán belül kiolvasztják.																																
2. A kiolvasztás alatt tilos oldószereket alkalmazni.		Magyarországon nem alkalmaznak oldószereket.																														
3. Amennyiben a finomítandó zsír megfelel a 4. pontban megállapított szabványoknak, az 1. és 2. ponttal összhangban előkészített kiolvasztott állati zsiradékot ugyanabban a létesítményben, vagy egy másik létesítményben finomíthatják fizikai-kémiai minőségének javítására		Magyarországon nem alkalmazzák a módszert, nincs zsír tovább-feldolgozás.																														
4. A kiolvasztott állati zsiradéknak, típusától függően, az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3"></th> <th colspan="3">Kérődzők</th> <th colspan="2">Sertésfélék</th> <th colspan="3">Egyéb állati zsiradék</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Étkezési faggyú</th> <th rowspan="2">Finomítandó faggyú</th> <th colspan="2">Étkezési zsír</th> <th rowspan="2">Sertészsír és egyéb finomítandó zsír</th> <th rowspan="2">Étkezési</th> <th rowspan="2">Finomítandó</th> </tr> <tr> <th>Premerjus 1</th> <th>Egyéb</th> <th>Sertészsír 2</th> <th>Egyéb</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ma-</td> <td>0,7</td> <td>1,2</td> <td>3,0</td> <td>0,7</td> <td>1,2</td> <td>2,0</td> <td>1,25</td> <td>3,0</td> </tr> </tbody> </table>		Kérődzők			Sertésfélék		Egyéb állati zsiradék			Étkezési faggyú		Finomítandó faggyú	Étkezési zsír		Sertészsír és egyéb finomítandó zsír	Étkezési	Finomítandó	Premerjus 1	Egyéb	Sertészsír 2	Egyéb	Ma-	0,7	1,2	3,0	0,7	1,2	2,0	1,25	3,0		
		Kérődzők			Sertésfélék		Egyéb állati zsiradék																									
		Étkezési faggyú		Finomítandó faggyú	Étkezési zsír		Sertészsír és egyéb finomítandó zsír	Étkezési	Finomítandó																							
	Premerjus 1	Egyéb	Sertészsír 2		Egyéb																											
Ma-	0,7	1,2	3,0	0,7	1,2	2,0	1,25	3,0																								

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai									A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
ximum FFA (m/m % olajsav)	5	5		5	5					
Maximum peroxid	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg		
Összes oldhatatlan szennyeződés	Maximum 0,15%			Maximum 0,5%						
Illat, íz, szín	Normális									
1	Szarvasmarhafélék szivéből, csepleszéből, veséjéből és bélfodrából származó friss zsírból és a darabolóteremből származó zsírból alacsony hőmérsékletű olvasztással nyert, kiolvasztott állati zsiradék.									
2	A sertésfélék zsírszövetéből nyert kiolvasztott állati zsiradék.									
5.	Az emberi fogyasztásra szánt töpörtyűt az alábbi hőmérsékleti követelményeknek megfelelően kell tárolni.									
5.a.	Amennyiben a töpörtyűt 70°C vagy az alatti hőmérsékleten olvasztották ki, azt az alábbiak szerint kell									A magyar gyakorlatban minden esetben 70oC fölött történik az olvasztás (zsírsütés 120-130oC, folyamatos olvasz-


Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
tárolni:	tó 92-96oC-on).	
5.a.1 24 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten;		
5.a.2 -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.		
5.b. Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10% (m/m) vagy annál magasabb, az alábbiak szerint kell tárolni:		
5.b1 48 órát meg nem haladó időtartam esetén 7 °C vagy az alatti hőmérsékleten, vagy ezzel egyenértékű garanciát nyújtó idő/hőmérséklet arány mellett;		
5.b.2 -18 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten.		
5.c. Amennyiben a töpörtyűt 70 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten olvasztották ki, és nedvességtartalma 10%-nál (m/m) alacsonyabb, arra nem vonatkoznak egyedi követelmények.		A kiolvasztott tepertőt a nem kartonos zsírhűtőbe vagy a feldolgozó készáru raktárban lehet tárolni. A tepertő hűtést nem igényel, de célszerű hűtőben tartani.
853/2004/EK III. melléklet XIII. szakasz: Kezelt gyomor, hólyag és belek		
A gyomor, hólyag és belek kezelésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.	Lásd jelen útmutató 853/2004/ V. fejezetének előírásait is.	
1. Állati belek, hólyag és gyomor csak akkor hozzátér forgalomba, ha		
1.a. vágóhídon levágott állatokból származnak, amelyeket a vágást megelőző és követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találtak;		
1.b. sózottak, hőkezelték vagy szárítottak;		
1.c. a b) pontban említett kezelést követően az újra szennyeződés megelőzésére hatékony intézkedéseket hoztak.		
2. A kezelt gyomrot, hólyagot és beleket, amelyeket nem lehet környezeti hőmérsékleten tartani, feladá-		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
sukig az arra a célra szolgáló helyiségben vagy berendezésben hűtve kell tárolni. Különösen a nem sózott vagy szárított termékeket kell 3 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tartani.		
4.10 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtő-csomagolására alkalmazandó rendelkezések</u>		
4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.	<p>Húsok csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatóak, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok a húsba, az átkerült anyagok nem okozzák a hús elváltozását, biológiai értékének romlását. Ezért a húsok csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.</p> <p>A csomagolóanyagok beszerzése esetén figyelembe kell venni a vonatkozó törvényi előírásokat, és a szállítótól bizonyítványt vagy garanciát kell kérni.</p> <p>A húsok csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét. A csomagolóanyag (pl. fólia) rendelkezzen kellő szilárdsággal ahhoz, hogy a tárolás és kereskedelmi forgalmazás teljes időszaka alatt megőrizze fizikai sértetlenségét (pl. védőgáz vagy vákuum megfelelő alkalmazásának biztosítására) a mechanikai hatásokkal szemben és védje a terméket.</p> <p>Gyűjtőcsomagolásra is csak új karton használható fel.</p> <p>A gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet.</p> <p>A csomagolóanyagokat is védő burkolatban kell szállítani,</p>	<p>A papír és karton anyagokban megtelepedhetnek a rovarok, ezért javasolt a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezéskor ellenőrizni, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal.</p> <p>A fémkapocs alkalmazását kerülnünk, mert idegenanyag veszélyt okozhatnak.</p> <p>A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokként szennyezhetik a készterméket. Ajánlatos élénk, az élelmiszer színétől elütő színű (pl. kék) anyagok alkalmazása, mert így az esetlegesen az élelmiszerbe kerülő darabok jól észlelhetők.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>majd bontatlan csomagolásban tárolni. A csomagolóanyag védőburkolatát felhasználás előtt a csomagolóüzemen kívül kell eltávolítani.</p> <p>A csomagolóanyag raktárba visszavitt fel nem használt csomagolóanyagok védőburkolattal kell ellátni.</p>	
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni.</p> <p>A csomagolóanyagokat, különösen az előrenyomott feliratozású csomagolóanyagokat, címkéket biztonságosan zárt helyiségben kell tárolni.</p> <p>A csomagolóanyagok (kartondobozok) összeállítását külön helyiségben kell végezni.</p>	
<p>4.10.3. Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.</p>	<p>A csomagolóanyag mozgatásával foglalkozó személy nem végezhet hústermék csomagolást.</p> <p>A csomagolt hústermék teljes felületét be kell burkolni, kivételt képez a függesztett húsok függesztési része.</p> <p>A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére. A védő-, vákuum-, védőgáz csomagolás során szükséges a hegesztési varrat megfelelő szilárdsága és folytonossága, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A csomagolás során ügyelni kell arra, hogy a termék ne kerüljön a hegesztési varratba. A hibás csomagolási egységeket értékesíteni nem lehet, a tételt felül kell vizsgálni.</p> <p>A védő-, a vákuum-, és a védőgáz csomagoláshoz használatos fóliahengerek külső csomagolását a csomagolótérbe vitel előtt el kell távolítani. Csak ép csomagolóanyag használható fel csomagolásra. A fóliahengerek szennyeződését meg kell akadályozni.</p>	
<p>4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p>	<p>Húsok csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
853/2004/EK Rendelet II. melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások		
<p>II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés</p> <p>Amennyiben az 5. és 6. cikkkel összhangban szükséges, és figyelemmel a III. melléklet rendelkezéseire, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek a következő rendelkezéseknek megfelelően elhelyezett azonosító jelöléssel rendelkeznek.</p>		
A. Az azonosító jelölés felhelyezése		
<p>1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a létesítményt.</p>	<p>A húsok csomagolására, a címkéjére fel kell helyezni az azonosító jelölést, illetve fel kell tüntetni a kísérő dokumentációban.</p> <p>Azonosító jelölés nélküli termék nem hagyhatja el az üzem területét.</p> <p>Ezenkívül a Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő húsok, hústermékek csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a jelölésre vonatkozó rendeletben meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket. Az üzemem belüli nyomonkövethetőséget biztosító jelölést a hús megmunkálásakor valamennyi technológiai művelet befejezése után alkalmazni kell. A nyomonkövethetőséget biztosító jelölésnek a termék teljes termelési folyamatában biztosítani kell, azaz az élőállatok és nyersanyagok beérkezésétől a daraboláson át a hűtés, csomagolás, kommissiózás és az expedálás során is.</p>	<p>Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált formában kidolgozni, oktatni.</p>
<p>2. Nem kell új jelölést felhelyezni a termékre, kivéve, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák; ebben az esetben az új</p>	<p>Amennyiben a gyűjtő vagy egyedi csomagolást nem távolítják el az üzemből (pl. kereskedelmi célú raktározás) nem kell új jelölést felhelyezni.</p> <p>Új azonosító jelölést kell felhelyezni, ha az gyűjtő és/vagy</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.	az egyedi csomagolást eltávolítják (pl. darabolják, kisebb egységekbe csomagolják – átcsomagolás), vagy a létesítményben tovább feldolgozzák. A végtermék csomagolásán annak az üzemnek az azonosító jelölését kell alkalmazni, ahol az utolsó műveletet végezték. Adott létesítmény csak a saját azonosító jelölését alkalmazhatja, más üzem (pl. eredeti terméket előállító üzem) jelölését nem helyezheti fel.	
3. Nincs szükség azonosító jelölésre olyan tojások esetében, amelyekre az 1907/90/EK rendelet címkézési és jelölési előírásokat állapít meg.	Nem vonatkozik a vágóhídra.	
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket.	A nyomkövethetőséget biztosítani kell.	Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált formában kidolgozni, oktatni.
B. Az azonosító jelölés formája		
5. A jelölésnek olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie, könnyen értelmezhető karakterekkel. A hatáskörrel rendelkező hatóságok számára jól látható helyen kell lennie.	Az azonosító jelölésen feltüntetett betűknek, számoknak olvashatónak kell lennie, méretét, a betűk és számok nagyságát az élelmiszeripari vállalkozó határozhatja meg. Az azonosító jelölést úgy kell felhelyezni, hogy az ne legyen eltávolítható, letörölhető. Az azonosító jelölést jól látható módon és helyen kell feltüntetni. A csomagolóanyag megrendelése előtt célszerű bemutatni az illetékes hatóságnak az azonosító jelet is tartalmazó csomagolóanyag terveket.	Jelölés történhet, tintabélyegzővel vagy besütéssel, csomagolt termékeknél egyéb műszaki megoldás alkalmazható (pl.: függesztett vagy öntapadó jelölő címkével, tintasugaras jelöléssel a csomagolóanyagon vagy burkolaton)
6. A jelölésnek jeleznie kell annak az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található; ez kiírható teljes névvel, vagy a vonatkozó ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal. A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.	Magyarország esetében HU, illetve Magyarország jelölés alkalmazható. Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető Magyarország megnevezése.	A 2006. január 1. előtt rendelt csomagolóanyagok felhasználhatók 2007. december 31-ig, illetve a 2006. január 1. előtt használt azonosító jelölés felhelyezésére szolgáló jelölő eszközök használhatóak 2009. december 31-ig, feltéve hogy a létesítmény engedélyezési száma változatlan marad.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		2006. január 1. előtt gyártott hosszú fogyaszthatósági idejű termékek forgalomba hozhatók eltarthatóságukig, ha a korábban érvényben lévő jelölésre vonatkozó előírásoknak megfelel csomagolásuk.
7. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben egy létesítmény előállít olyan élelmiszert, amelyre e rendelet vonatkozik, valamint olyan élelmiszert is, amelyre nem, az élelmiszeripari vállalkozó felhelyezheti mindkét típusú élelmiszerre ugyanazt az azonosító jelölést.	A létesítmény engedélyezési számát az illetékes hatóság adja meg. Amennyiben a vágóhíd, daraboló létesítmény olyan terméket is előállít, amely nem állati eredetű, vagy feldolgozott állati eredetű és nem állati eredetű termékből álló összetett termék (pl. konzerv), ezekre a termékekre is felhelyezheti az azonosító jelölést.	
8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE..	Az azonosító jelölésnek, ha tagállamban lévő létesítményben állították elő terméket, ovális alakúnak kell lennie. Az azonosító jelölésnek tartalmaznia kell az Európai Közösség valamelyik rövidítését. Magyarország esetében EK, Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető. Magyarországon a hatályos jelölési rendelet szerint: 	
C. A jelölés módszere		
9. A jelölést az állati eredetű termékek kiserelésétől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függő-címke is lehet.	Egyedileg csomagolt termék esetén az azonosító jelölést fel kell tüntetni a termék csomagolásán, illetve fém, műanyag termékcímkét kell felhelyezni, amelyen eltávolíthatatlan módon írták fel az azonosító a jelölést. Ha a húst az egyedi (elsődleges) csomagoláson kívül ismételtlen egyedileg csomagolják, elegendő az azonosító jelet a külső csomagoláson elhelyezni.	Az állategészségügyi jelölést az illetékes hatósági állatorvos ellenőrzése mellett helyezik fel. A termék jelölését az élelmiszer-előállító helyezi fel. Ez szalagcímke is lehet.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>10. A darabolt húst, illetve belsőséget tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ez azonban nem szükséges, ha nyitás folyamata a gyűjtőcsomagolást tönkreteszi. Amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.</p>	<p>Egyedileg csomagolt hús gyűjtőcsomagolása esetén az azonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell elhelyezni. Az azonosító jelölést ekkor úgy kell elhelyezni, hogy az a csomagolás felnyitásakor megsérüljön.</p>	
<p>11. Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánnak, a jelölést a tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.</p>	<p>Csomagolatlan, ömlesztett, tartályban szállított termék esetében a gyűjtőcsomagolást jelentő tartály, konténer külső felületén vagy a rekeszek, húsos ládák, stb. béléséként használt műanyag fóliák záró címkéjeként kell elhelyezni az azonosító jelölést oly módon, hogy egyértelműen bizonyítsa a nyomkövethetőséget és az kibontáskor megsérüljön. Ömlesztett húsipari termékek: ládába csomagolt húsok, belsőségek tepertő esetében is szükséges az azonosító jelölést felhelyezni, nem helyettesíti a kísérő okmányokon szerepel a jelölés.</p>	
<p>12. Folyékony, szemcsés és por alakú, ömlesztve szállított állati eredetű termékek és ömlesztve szállított halászati termékek esetében azonosító jelölésre nincs szükség, ha a kísérő okmányok tartalmazzák a 6., 7. és megfelelő esetben a 8. pontban meghatározott információkat.</p>		
<p>13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetlenül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.</p>	<p>Ha az állati eredetű termékből több is kerül egy csomagba, vagy csak egy, akkor a végső fogyasztásnak szánt csomagolásra kerül a jelölés.</p>	
<p>14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket</p>	<p>Az állati testfelekre kerülő bélyegzés esetén a bélyegző anyag csak élelmiszer jelölésére engedélyezett festék le-</p>	<p>Javasolt festék lehet: Bräun HT (E155), stb.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.	het. Engedélyezett színezék használható, melyet a Codex Alimentarius vonatkozó előírása tartalmaz.	
853/2004/EK rendelet II. melléklet II. szakasz: A HACCP-alapú eljárások célkitűzései		
1. A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének általános követelményeivel összhangban alkalmazott eljárások megfelelnek a veszélyelemzés alapján szükséges előírásoknak és a 2. pontban felsorolt különleges követelményeknek.	Minden vágóhídon szükséges HACCP rendszert kialakítani és működtetni. Jelen útmutató 5. mellékletében látható egy példa, amely segítséget nyújt a vágóhíd saját HACCP rendszerének kialakításához.	
2. Az eljárásoknak garantálniuk kell, hogy a vágóhid helyiségeibe felvett minden állatra, vagy adott esetben állatok minden tételére teljesülnek az alábbiak:		
a) azonosításuk megfelelő	Bizonyítani szükséges a vágóhídra beérkezett állatok eredetét.	
b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból		
c) nem olyan gazdaságból vagy területről érkeznek, amelyeket állat- és közegészségügyi okokból szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás alatt állnak, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad		
d) tiszták		
e) egészségesek, amennyire ezt az élelmiszeripari vállalkozó meg tudja ítélni		
f) a vágóhídra történő megérkezésükkor az állatok kímélete szempontjából kielégítő állapotban vannak		
3. Amennyiben a 2. pontban felsorolt követelmények valamelyike nem teljesül, az élelmiszeripari vállalkozónak értesítenie kell a hatósági állatorvost, és meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket.		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
853/2004/EK rendelet II. melléklet III. szakasz: az élelmiszerláncra vonatkozó információ		
A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak a vadak kivételével minden – a vágóhídra küldött vagy szánt – állat tekintetében szükséges kérniük, fogadniuk, és ellenőrizniük az élelmiszerláncra vonatkozóan e szakaszban meghatározott információkat, és azok szerint kell eljárniuk.		
1. A vágóhíd-üzemeltetők nem engedhetnek állatokat a vágóhíd helyiségeibe, amíg a 852/2004/EK rendelettel összhangban nem kérik és kapják kézhez a megfelelő, a származási gazdaság nyilvántartásában tartott élelmiszerbiztonsági információkat.		
2. A vágóhíd üzemeltetőjét legkésőbb 24 órával az állatok vágóhídra való megérkezés előtt kell az információkkal ellátni, kivéve a 7. pontban említett körülmények esetén.		
3. Az 1. pontban említett megfelelő élelmiszerbiztonsági információ különösen az alábbiakat fedi le:		
a) a származási gazdaság állapota vagy a regionális állat-egészségügyi állapot		
b) az állatok egészségügyi állapota		
c) az állatoknak egy bizonyos időszakon belül adott, nálánál nagyobb élelmezés-egészségügyi várakozási idejű állatgyógyászati készítmények és egyéb kezelések, a kezelés időpontjával és az élelmezés-egészségügyi várakozási idővel egyetemben		
d) a hús biztonságosságát érintő betegségek előfordulása		
e) amennyiben érinti a közegészség védelmét, az állatokból vett mintákon vagy egyéb, a hús biztonságosságát érintő betegségek diagnosztizálásra vett mintákon – beleértve a zoonózis- és a maradékanyagvizsgálat keretében vett mintákat – végzett laboratóriumi vizsgálatok		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
eredményei		
f) az ugyanabból a származási gazdaságból érkező állatok korábbi, a levágást megelőző és azt követő húsvizsgálatáról szóló megfelelő jelentések, különösen beleértve a hatósági állatorvos jelentéseit		
g) tenyésztési adatok, amennyiben ezek betegség jelenlétére utalhatnak		
h) a származási gazdaságot általában látogató magánállatorvos neve és címe		
4.a. Nem kell azonban vágóhíd üzemeltetőjének rendelkezésére bocsátani az alábbiakat:		
4.a.1. a 3.a), b), f) és h) pontban említett információ, ha az üzemeltető már ismeri ezen információkat (pl. állandó megállapodás vagy minőségbiztosítási rendszer keretében)		
4.a.2. a 3.a), b), f) és g) pontban említett információ, ha a tenyésztő kijelenti, hogy nincs közölnivaló lényeges információ		
4.b. Az információt nem szükséges szó szerinti kivonatként szolgáltatni a származási gazdaság nyilvántartásából. Az információ megküldhető elektronikus adatcsere vagy a tenyésztő által aláírt, szabványosított nyilatkozat formájában.		
5. Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik az élelmiszerláncra vonatkozó idevágó információk értékelése után úgy döntenek, hogy a vágóhíd helyiségeibe fogadnak állatokat, az információkat késedelem nélkül, az állatok vagy a tétel megérkezése előtt legkésőbb 24 órával kötelesek a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátani, kivéve a 7. pontban említett körülményeket. Az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek értesíteni a hatósági áll-		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
latorvost minden olyan információról, amely az állatok levágását megelőző élőállat vizsgálat előtt egészségügyi problémát vett fel.		
6. Ha bármely állat élelmiszerláncra vonatkozó információ nélkül érkezik egy vágóhídra, az üzemeltető köteles azonnal értesíteni a hatósági állatorvost. Az állat levágására nem kerülhet sor, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.		
7. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, az alábbi állatok esetén az élelmiszerláncra vonatkozó információ elkísérheti az állatot a vágóhídra, ahelyett, hogy legkésőbb 24 órával korábban érkezne be:		
a) sertésfélék, baromfi vagy tenyésztett vad, amely a származási gazdaságban levágást megelőző vizsgálaton esett át, ha olyan, állatorvos által aláírt bizonyítvány kíséri az állatokat, amely szerint az állatorvos a gazdaságban megvizsgálta az állatokat, és azokat egészségesnek találta		
b) házasított egypatás állatok		
c) kényszervágáson átesett állatok, ha olyan, állatorvos által aláírt nyilatkozat kíséri azokat, amely rögzíti a levágást megelőző vizsgálat kedvező eredményeit		
d) olyan állatok, amelyeket nem közvetlenül szállítottak a származási gazdaságból a vágóhídra		
A vágóhíd-üzemeltetőknek értékelniük kell a vonatkozó információkat. Ha az állatokat vágásra átveszik, az a) és c) pontban említett okmányokat át kell adniuk a hatósági állatorvosnak. Az állatok vágására vagy zsigerelésére nem kerülhet sor addig, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.		
8. Az élelmiszeripari vállalkozóknak ellenőrizniük kell a házasított egypatás állatokat kísérő marhaleveleket, hogy az állatokat biztosan emberi fogyasztásra kívánják-e levágni. Amennyiben az állatokat vágásra átveszik, a		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
marhalevelet át kell adniuk a hatósági állatorvosnak.		
4.11 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u>		
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:	Ez a pont a vágás, bontás, zsigerezés, csontozás, darabolás, csomagolás folyamatokban nem értelmezhető.	
4.12 <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (Képzés)</u>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyelik, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezik;	<p>A vágóhídon termelő tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik a hússal közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez.</p> <p>Minden vágóhídi vállalkozásnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően, hogy mind aktívan részt vegyen a szennyeződések megelőzésében. Ezeket a módszereket, és programokat mindig fel kell újítani, frissíteni az új információk alapján, és a termelési folyamat módosításai után.</p> <p>Minden, a termelő területre belépő személlyel, beleértve a szerződéses szolgáltatókat, ideiglenes munkásokat vagy a beszállítók alkalmazottait, is meg kell ismertetni, és be kell tartatni az összes többi alkalmazottra vonatkozó higiéniai követelményekkel.</p> <p>A vállalkozás feladata a megfelelő képzettségi szint és a</p>	<p>A vágóhídnak írásban célszerű rögzítenie a képzéssel kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a felső vezetőket is.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) képzéssel kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>A rendszerességet célszerű oktatási tervben rögzíteni és azok elvégzéséről, a vizsgált eredményekről nyilvántartást ajánlott vezetni.</p> <p>A képzési programok lehetnek általánosak és specifikusak.</p> <p>Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szükséges képzések biztosítása.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az élelmiszer-higiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki a termelésben részt vesz, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiénáról, 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>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelvét és követendő módszereit.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p> <p>A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai képzést rendszeresen és szükség szerint meg kell ismételni.</p> <p>A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő képzések anyagát igazítani kell a megfelelő</p>	<p>írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>Ajánlott, hogy a személyzet minden tagja kapja meg a higiéniai előírásokat írott formában.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek, és a jogszabályok változásaihoz.</p> <p>A képzésnek 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>Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell.</p>	
<p>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>Az élelmiszerkezelők képzésének ki kell terjednie a Jó Higiéniai Gyakorlatra, a technológiára és a berendezések használatára, továbbá a kritikus szabályozási pontok működtetésére is. Megfelelő intézkedést csak akkor lehet tenni, ha a személyzet érti, miért fontos a kritikus pont az élelmiszerbiztonság szempontjából, és hogyan kell azt szabályozás alatt tartani és helyreállítani, ha eltér a meghatározott értéktől.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p> <p>A tiszta övezetben dolgozó személyzetet válogatni és képezni kell, tekintettel arra, hogy itt különösen magas szintű személyi higiéniára van szükség.</p> <p>Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - élelmiszerek által okozott megbetegedések, - az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések, - mikroorganizmusok, - az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése, - személyi higiénia, 	<p>Közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos ki függeszteni a dolgozók részére a jó gyakorlat megerősítése céljából.</p> <p>Az újonnan alkalmazott dolgozóknál egy átmeneti határidőig elfogadható, ha a közvetlen vezető szervezett oktatás helyett szóbeli utasításokkal és / vagy gyakorlati bemutatóval (pl. hatékony kézmosás) ismerteti a betartandó higiéniai szabályokat.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> - árukezelési és raktározási követelmények, - üzem területe és berendezések, - állati kártevők elleni védekezés, - takarítás és fertőtlenítés, - hulladékkezelés, - törvényi és jogszabályi követelmények. 	
3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.	Élelmiszert előállító személynek minősül mindenki, aki olyan területen végez munkát, ahol nem zárt csomagolású élelmiszer található, vagy amely nagy kockázatúnak minősül, függetlenül attól, hogy azt teljes vagy részmunka időben végzi.	

5. Mellékletek

5.1 Fogalom meghatározások

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

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

A meghatározások egy részét az Élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló 2008. évi XLVI. törvényből, nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük át. A hulladékra és átdolgozásra vonatkozó meghatározások a 71/2003 FVM rendeletből származnak.

Állati test: az állat teste a vágás és zsigereelés után

Belsőség: friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért.

Darabolóüzem: a hús csontozására és/vagy darabolására szolgáló létesítmény

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

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

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

Élelmiszerforgalmazás: az élelmiszernek a 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 fogyasztásra 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.

Elkülönítő hűtő: Hűtött hely vagy helyiség (kis teljesítményű vágóhíd esetén)

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

Fertőtlenítés:

Élelmiszer előállítása során csak az illetékes hatóság által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszercsomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszerket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt az illetékes hatóság adja ki.

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

„Friss hús”: olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a vákuumcsomagolt vagy a szabályozott nyomás alatt csomagolt húst.

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.

Háziasított patás állatok:

A háziasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus és Bison fajokat), sertés, juh, - és kecskefélék, és a háziasított egypatás állatok.

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

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

Hús:

A háziasított patás állatok, egyéb vágóállatok, vadak élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért.

Húsipari hulladékok kategóriái (osztályai) néhány példa, részletesen: 71/2003 (VI.27.) FVM rendelet:

1. osztályba sorolt hulladék: az „SRM” anyagok, nagy vegyi, vagy biológiai szennyezettségű hullák és hulladékok. Ezeket a hulladékokat égetéssel kell megsemmisíteni.
2. osztályú hulladék: a normálvágású kérődzők vére, kis kémiai, vagy biológiai szennyezettségű, határérték feletti gyógyszer tartalmú állati eredetű élelmiszerek Ezek a hulladékok trágyaként, komposztálás után talajjavítóként vagy biogázként hasznosíthatók.
3. osztályú hulladék: az emberi fogyasztásra alkalmas, de kereskedelmi vagy egyéb okokból ilyen célra fel nem használt élelmiszer, emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állatokra veszélytelen vágóhídi

hulladékok, a nem kérődzők vére, élelmiszer hulladékok / kivéve a nemzetközi utasforgalmi hulladékot/. Ezeket a hulladékokat kedvtelésből tartott állatok állateledel gyártásra fel lehet használni. A csomagolt termék emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősítése esetén lehet 1. osztályú hulladék, mint pl. nagy vegyi szennyezettségű anyag, vagy 2. osztályú hulladék, mint pl. határérték alatti gyógyszer tartalmú hulladék, vagy 3. osztályú hulladék, mint pl. kereskedelmi okból emberi fogyasztásra nem értékesített anyagok, az élelmiszer fogyaszthatósági idejének lejárta miatt, a csomagolását az üzemi átmeneti tárolóba rakás előtt el kell távolítani.

Időbeni elkülönítés: az ugyanazon térben különböző műveletek végzését értjük abban az esetben, ha az egyik művelet befejezése és a másik elkezdése közt elegendő idő áll rendelkezésre a terület (technológia) takarítására, fertőtlenítésére, illetve a következő művelet higiéniai feltételeinek biztosítására.

Különböző állatfajok vágásánál időben elkülönítést jelent, ha egyik állatfaj és a másik állatfaj vágása között időben mérhető távolsággal biztosítják a keresztfertőzés megelőzését.

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

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

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

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

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

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

Roddingolás: szarvasmarhánál a nyelőcső lekötése. Szarvasmarhánál roddingolással a bendőtartalom visszafolyását akadályozzuk meg.

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

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.

Szennyeződés:

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

Takarítás, tisztítás:

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

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

Térben való elkülönítés: a zárható önálló légtérrel rendelkező terekben végzett tevékenységet értjük alatta.

Különböző állatfajok vágásánál térbeli elkülönítést jelent, ha az egyik állatfaj és a másik állatfaj között vagy tenyésztett vadak között olyan távolság van, ami biztosítja mindenütt, hogy nem érintkeznek egymással (több vágóvonal).

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.

Vágási melléktermék: a vágóhídi előállítás során keletkező étkezési célokra továbbhasznosítható élelmiszer

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.

Zéró tolerancia: az élőállat vágás HACCP folyamatában ellenőrizni kell, hogy az állati testre nem került-e látható szennyeződés, pl. bélsár-szennyeződés, epe váladék ráfolyása, amelyet faragással azonnal el kell távolítani az állati testről, az elkülönítő pályán.

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: irtószermeszes 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 irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, szerelvényekben alkalmazható csapó, fojtó vagy élve-befogó rágcsáló-csapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

5.2 Az iparágra jellemző veszélyek

Az ebben a fejezetben tárgyalt követelmények és intézkedések betartásával és alkalmazásával meg lehet előzni azt, hogy a termelés során bekerülő, később nehezen eltávolítható szennyező anyagok és kórokozó mikroorganizmusok kerüljenek be a hússokra a felhasznált nyers- és alapanyagokból. Az alábbi táblázatokban a teljesség igénye nélkül felsorolunk néhány veszélyt, amivel számolni kell a vágóhidakon és húsdaraboló üzemekben.

Nyersanyaggal érkező veszélyek	
Állati és növényi szermaradványok	Hússokban: antibiotikumok, hormonok, maradvány anyagok állati gyógyszerekből, egészségre káros anyagok növényvédő szerekből
Nehézfémek	Egészségre ártalmas vegyületek jelenléte, pl. húspan, vízben
Vízből	homok, rozsda.
Csomagolóanyag	Sérült csomagolóanyag-darab, zsineg, műanyag fóliadarab csomagolástól.
Állati maradvány	Rovarok: hangya, csótány, pincebogár, lisztmoly, zsiszik, légy, stb. beérkező nyersanyagban
Mikrobaszaporodás, (pl. Salmonella, S. Aureus, E. coli, Listeria mon., stb.) Romlás	Mikrobaszaporodás húsalapanyag tártárolása miatt. Mikrobaszaporodás elhúzódo szállítás miatt.
Fém	Mikrobaszaporodás nem megfelelő szállítási hőmérséklet miatt. Fém alkatrészekről letörő fémdarabok, fémszilánkok a beérkező nyersanyagban.

Környezettől származó veszélyek	
Környezeti	Por, föld, homok, kő, vakolat, egyéb a környezetből, helytelen szállítási körülményektől.
Átszennyeződés, mikrobaátvitel	Rászennyezés személytől, kéztől, munkaruhától. Rászennyezés eszköztől, egyéb érintkező tárgyaktól, áruktól Termékútvonal helytelen kijelölése miatt kereszt-szennyeződés. Rágcsáló- és rovarirtó szerek helytelen kezeléséből szárazó mérgek.
Tisztítószerek	Tisztító-fertőtlenítőszer maradványok felületeken, edényekben.
Kioldódó kémiai anyagok	Egészségre káros anyagok kioldódása. (pl. festék vagy egyéb összetevő komponens csomagolóanyagból)
Üveg, porcelán	Üvegszilánk, porcelándarab üzemi környezetből
Személyes	Személytől: hajszál, ruhagomb, tárgy, stb.
Fadarab	Faforgács, szálla üzemi környezetből.
Fém	Fém alkatrészekről letörő fémdarabok, fémszilánkok.
Műanyag	Lámpákból, rekeszekből, egyéb kemény műanyag tárgyaktól letörő darabok

Technológia során fellépő veszélyek	
Csont	Csont, kemény porc a helytelen csontozás miatt
Mikrobaszaporodás, (pl. Salmonella, S. Aureus, E. coli, Listeria monocytogenes, stb.) romlás	Mikrobaszaporodás tártárolás miatt. Mikrobaszaporodás elhúzódo szállítás miatt. Mikrobaszaporodás nem megfelelő hőmérsékletű tártolás biztosítása miatt.
Avasodás során keletkező anyagok	Fogyaszthatósági-, minőség-megőrzési idő jelölésének hiánya, helytelen jelölés = tártárolás miatt romlás. Egészségre káros anyagok keletkezése a termékekben (tártárolás miatt).

Átszennyeződés, mikrobaátvitel	Rászennyezés személytől, kéztől, munkaruhától, eszköztől, egyéb érintkező tárgyaktól a gyártás során.
Kenőolaj	Technológiai folyamat során olajszennyeződés a gépekről, szerelvényekről

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 veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni, vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
 - b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
 - c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
 - d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
 - e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
 - f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
- és
- g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

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

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszeripari vállalkozók:
 - a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
 - b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
- c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

- (5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésben említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

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

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

Minden vágóhíd és húsdaraboló üzem különböző, mivel eltérőek lehetnek az alkalmazott technológiák, a felhasznált berendezések, az üzem alaprajza, elrendezése és fizikai állapota, a vezetők és a dolgozók szakismerete, tudása, gyakorlati tapasztalata és létszáma, valamint az előállított húsok csomagolása. 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.

Egyszerűsített példa sertés vágás HACCP tervének elkészítésére

Példánkkal csak szemléltetni szeretnénk, hogy a sertés vágás HACCP elemzésének elkészítése során milyen szempontokat kell figyelembe venni, mire kell kiterjedni az elemzésnek és milyen típusú táblázatokat célszerű az elemzésekhez felhasználni.

Automatikusan egyetlen vágóhídra sem alkalmazható az alábbi példa.**A feladat meghatározása:**

a beérkező élőállat átvételétől a vágáson át a csomagolt friss húсарu kiszállítást megelőző átmeneti tárolásáig, kiszállításáig előforduló veszélyek elemzése.

Termékleírás:

Jóváhagyott, ellenőrzött beszállítótól beérkező élőállat pihentetés, kábítás, véreztetés, forrázás, kopasztás után zsigerelésre kerül. Ezt követően a sertés testet mossák, majd + 7 °C -ra hűtik.

A kiemelt belsőségből szétválasztást követően a májat, szívet + 3 °C -ra hűtik, majd külön tárolják, szükség szerint csomagolják.

A sertéshús csomagolási módja lehet:

félsertés (függesztve szállítva),

lédígy, ládás csomagolás vevői igények szerint darabolva, fóliával bélelt rekeszben, húsos ládában (vevői előírás, gyártmánylap szerint)

egyedi csomagolás vákuum vagy védőgáz csomagolásban (vevői előírás, gyártmánylap szerint)

kartondobozos csomagolás fóliával bélelve (elsősorban fagyasztva tárolva).

A sertéshús minőségi előírását, a vágási folyamat vonatkozó előírásait a gyártmánylap, illetve technológiai utasítás tartalmazza.

A csomagoló anyag rendelkezik érvényes minőségi előírással és OÉTI (vagy azzal azonos tartalmú) engedéllyel.

A takarítást, karbantartást, oktatást utasítás szabályozza.

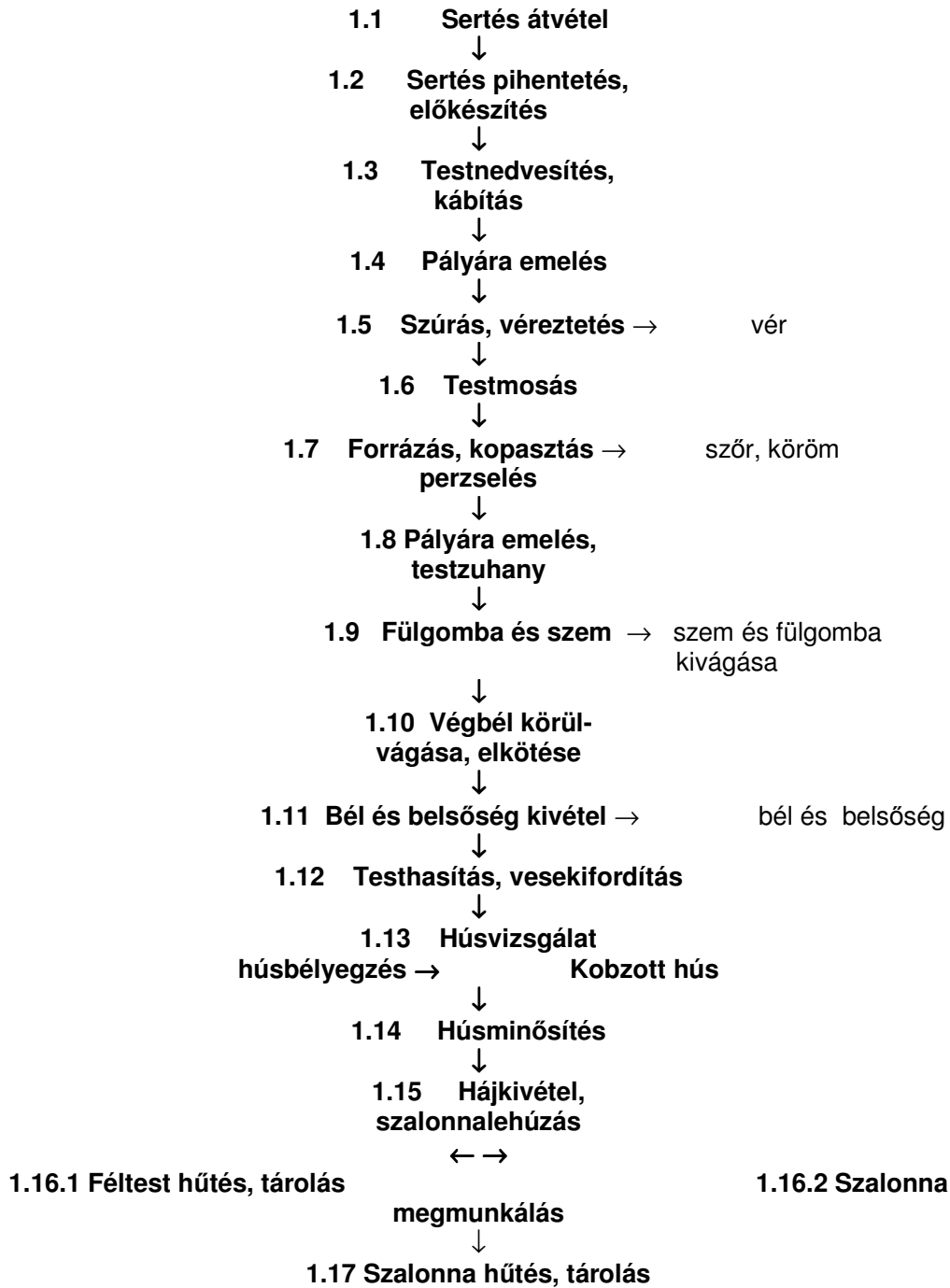
A friss sertéshús termék minőség megőrzési ideje max. + 7 °C-on történő tárolás – forgalmazás mellett 7 nap, mely a csomagoláson kerül feltüntetésre. A friss hűtött terméket megfelelő hőkezelést – elkészítést követően fogyasztják.

Az egyszerűsített elemzésben szereplő veszélyek:

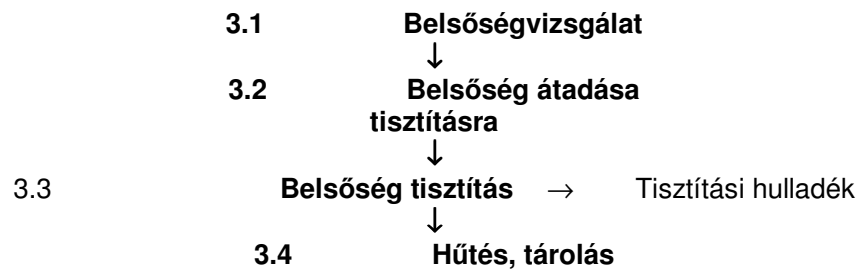
Kémiai: peszticid maradvány, gyógyszermaradvány, takarító és fertőtlenítőszer maradványok;

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

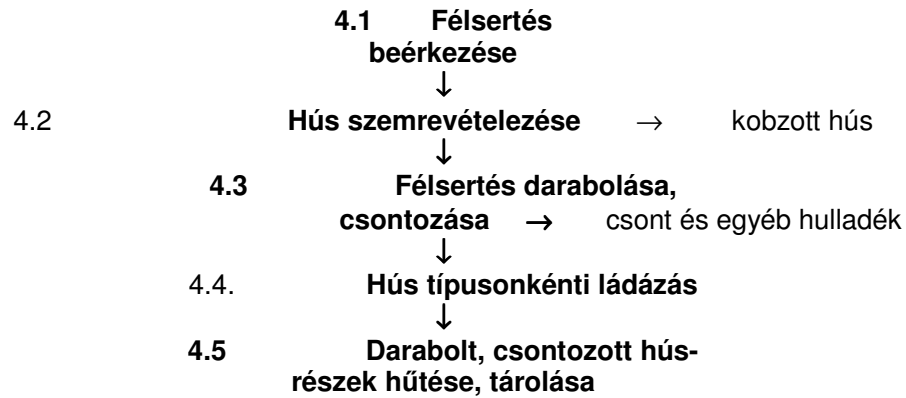
Mikrobiológiai: kórokozó mikroorganizmusok közül Salmonella, Staphylococcus aureus, E.coli, Listeria monocytogenes átszennyeződéstől, szaporodástól eredően;

Sertésvágás, darabolás folyamatábrák

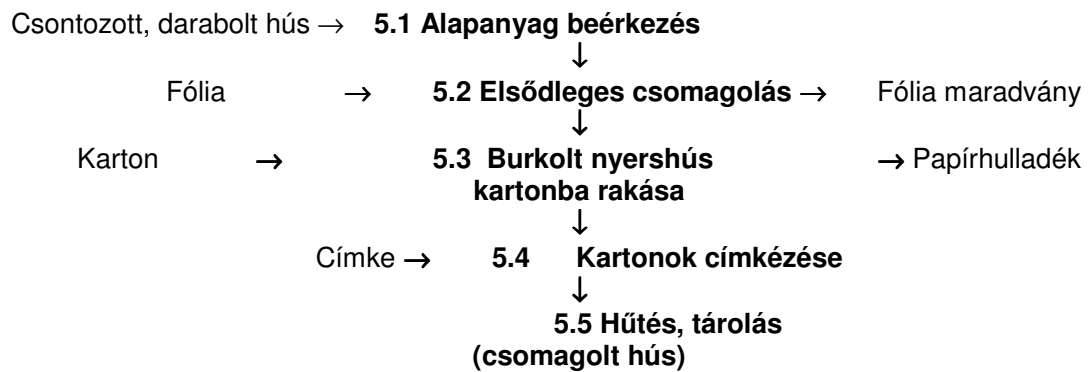
FOLYAMATÁBRA:

2. Bél- és belseg tisztítása**3. Belseg előállítás**

FOLYAMATÁBRA:

4. CSONTOZÓ, DARABOLÓ

FOLYAMATÁBRA:

5. CSOMAGOLÓ

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K 1	K 2	K 3	K 4					
1.1.	Élőállat átvétele	M. Beteg állat, stresszes állat, paraziták jelenléte K: növényvédőszer, gyógyszermaradvány , nehézfémek engedélyezett értéken felüli jelenléte F: szállítás közbeni sérülés, szennyezett állat, fémmaradvány a testben (tű, golyó)	Érvényes állategészségügyi rendeleteknek megfelelő állatok Követelmények rögzítése a szerződésben és betartásának beszállítás előtti ellenőrzése Jóváhagyott beszállítótól való beszerzés Egyeztetett minőségi előírás szerinti átvétel Élelmiszerlánc információ Jóváhagyott beszállító Átvételi ellenőrzés, illetve az állat zuhanyoztatása	I	N	N		GHP				
				I	N	N		GHP				
				I	N	N		GHP				
1.2.	pihentetés	Nincs reális M, K veszély F: állat szennyeződése	Állatok megfelelő tisztaságú pihentetése	I	N	N		GHP				
1.3.	Testnedve	Nincs reális mikr.,										

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				I	N	N						
	sítés, kábítás	kémiai veszély F: Túlkábítás	Előírás szerinti áramerősség és feszültség. Kábítóberendezés kalibrálása. Tartalék berendezés biztosítása	I	N	N		GHP				
1.4.	Pályára emelés	Nincs reális mikrobiológiai, kémiai veszély F: lábtörés, földre zuhanás	Műveleti előírás betartása					GHP				
1.5.	Szűrés, véreztetés	Nincs reális kémiai veszély M: mikrobaszaporodás nem megfelelő vágás és véreztetés miatt a bent maradó vértől, átfertőződés szennyezett késtől F: nem megfelelő szűrés, szennyeződés rákerülése az állatra	Műveleti előírás betartása	I	N	N		GHP				
			Műveleti előírás betartása	I	N	N		GHP				
1.6.	Testmosás	M: mikrobák a felhasznált vízben, átszennyeződés egyik állatról a	Felhasznált víz rendszereses kémiai és mikrobiológiai vizsgálata	I	N	N		GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
		másikra K: Vegyi anyagok, fertőtlenítőszer a vízben F: nem jellemző	Műveleti előírás betartása									
1.7.	Forrázás, kopasztás, perzselés	M: mikroba rászennyeződés nem megfelelő vízcserre vagy túlforrázásból adódó bőrsérülés miatt Légutakba víz kerül helytelen szűrés miatt K: nem jellemző F: Hosszú idejű forrázás miatt véraláfutás	Műveleti előírás betartása Forrázókád vízhőmérsékletének ellenőrzése, szabályozott vízcserre	I	N	N		GHP				
		K: nem jellemző F: Hosszú idejű forrázás miatt véraláfutás	Technológiák betartása, megfelelő karbantartása a berendezéseknek	I	N	N		GHP				
1.8.	Pályára emelés, testzuhany	M: mikrobák a felhasznált vízben, átszennyeződés egyik állatról a másikra K: Vegyi anyagok, fertőtlenítőszer a vízben F: lábtörés lezuhanás miatt	Felhasznált víz rendszeres kémiai és mikrobiológiai vizsgálata Műveleti előírás betartása	I	N	N		GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				I	N	I	N					
1.9.	Fülgomba, szem kivágása	F: hiányos kivágás M: mikroba átszennyeződés szennyezett eszköztől, emberről K: nem jellemző	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése	I	N	N		GHP				
1.10	Végbél, kuláré körbevágása, elkötése	M: mikrobás szennyeződés bélsár kifolyása, bélszervek sérülése miatt, keresztszennyeződés eszköztől, emberről K: nem jellemző F: bélsérülés	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése. Szennyezett részek kivágása	I	N	I	N	CCP	Végbél, kuláré sérülése nem megengedett	Minden órában 10 egymást követő állat dokumentált ellenőrzése	Szennyezett részek kivágása Előző ellenőrzés óta vágott állatok külön átvizsgálása	Kuláré ellenőrző lap
1.11	Bél és belsőség kivétele	M: mikrobás szennyeződés bélszervek sérülése miatt, keresztszennyeződés eszköztől, emberről	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése	I	N	N		GHP				
1.12	Testhasítás, vesekifordítás	M: mikrobás szennyeződés gerinccsatorna rejtett fertőzési gócaból, keresztszennyeződés eszköztől,	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése	I	N	N		GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
		emberről K: nem jellemző F: gerincsérülés										
1.13	Húsvizsgálat, bélyegzés	M: rászennyezés vegetatív mikrobaikkal egyik testről a másikra, személytől K. Nem megfelelő összetételű festék a tintában F. nem jellemző	Féltetek előírás szerinti mozgatása Engedélyezett festék használata	I	N	N		GHP GHP				
1.14	Minősítés	K. Nem megfelelő összetételű festék a tintában	Engedélyezett festék használata	I	N	N		GHP				
1.15	Hájkivétel, szalonna lehúzás fémdetektálás	M: mikrobás szennyeződés gennyestől a tokaszalonnában, keresztszennyeződés eszköztől, emberről K, F: nem jellemző	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése	I	N	N		GHP				
1.16.1	Félsertés, hűtése, tárolása	M: mikrobák szaporodása nem megfelelő és nem elég gyors hűtés	Műveleti előírás betartása Hűtők hőmérsékletének	I	I			CCP	Maghőmérséklet max + 7 °C	Hús maghőmérsékletének mérése kitérőkor	Féltetek továbbhűtése, hűtők javítása, karbantartása	Hőmérséklet ellenőrző lap Hűtő hőmérséklet

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
		miatt, keresztzennyező dék eszköztől, emberről K: nem jellemző F: fizikai szennyeződés	ellenőrzése							Teremhőmérséklet folyamatos regisztrálása	Romlott termék megsemmisítése	ének regisztrálása
1.16 .2	Szalonna megmunkálás	M: mikrobás keresztzennyező dék eszköztől, emberről K: nem jellemző F: fizikai szennyeződés	Műveleti előírás betartása Eszközfertőtlenítő hőmérsékletének ellenőrzése	I	N	N		GHP				
1.17	Szalonna hűtése tárolása	M: mikrobák szaporodása nem megfelelő és nem elég gyors hűtés miatt, keresztzennyező dék eszköztől, emberről K: nem jellemző F: fizikai szennyeződés	Műveleti előírás betartása Hűtők hőmérsékletének ellenőrzése	I	I			CCP	Maghőmérséklet max + 7 °C	Termék maghőmérsékletének mérése kitérőkor Teremhőmérséklet folyamatos regisztrálása,	Hús továbbhűtése, hűtők javítása, karbantartása Romlott termék megsemmisítése	Hőmérséklet ellenőrző lap Hűtő hőmérsékletének regisztrálása

Igazolási terv

Példa: HACCP Igazolási terv, sertésvágás

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
CCP-k igazolási terve				
Mikrobiológiai veszélyekre	Félsertés mintavételezése, mikrobiológiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban, trendelemzés	kijelölt felelős	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Hűtőtárolók megfelelése	Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
Saját szállítójárművek megfelelése	Járművek éves karbantartása, Szállítási engedély meghosszabbítása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
Egyéb igazolási tevékenységek				
Beérkező élő állat: gyógyszer maradványra, peszticid maradványra	Hatósági jegyzőkönyvek gyűjtése és rendszerezések	kijelölt felelős	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Beérkező élő állat egészségi állapota	Hatósági jegyzőkönyvek gyűjtése és rendszerezések	kijelölt felelős	Minden beszállított állatra vonatkozóan	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Üzemi higiénia	Üzemi környezetből (fal, padozat, csatorna-rendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel, trendelemzés	kijelölt felelős	Mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Személyi higiénia	Kéztisztasági tamponos mintavétel, trendelemzés	Kijelölt felelős	szükség esetén, de évente legalább kétszer	Belső audit jelentés
	Személyi higiéniai oktatás felülvizsgálata	Kijelölt felelős	Évente	Belső audit jelentés
Általános higiénia	Higiéniai bejárás	Vezetőség, higiénikus	Havonta	Vezetőségi felülvizsgálati jegyzőkönyv
Rendszer általános működése	Belső audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Évente, és változás, probléma esetén	Belső audit jelentés
	Külső, 3 fél általi, vevői audit- HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Hatósági ellenőrzés, HACCP felülvizsgálat	Minőségirányítási vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Laborvezető	Külső igény szerint	jegyzőkönyv
	Vevői reklamációk elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
Idegen anyag és mikrobiológiai megfelelés	Hatósági reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
Víz	Vízvizsgálat akkreditált	Minőségirányítási vezető	Évente	Jegyzőkönyv

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
megfelelősége	laboratóriumban	si vezető		
Csomagolás megfelelősége	Csomagolási technológia validálása	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
A jelölés megfelelősége	A helyes minőség megőrzési idő ellenőrzése	Művezető	tételenként	Ellenőrző lap
A biztonságos minőség megőrzési idő validálása	Érzékszervi tulajdonságok, romlást okozók és/vagy kórokozók vizsgálata	Laborvezető	új termékfejlesztés vagy technológia változás esetén, illetve kockázat becslés alapján meghatározott gyakorisággal	jegyzőkönyv

5.4 5.4. Segítség a GHP terv szükségesség, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

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

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

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

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

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

5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

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

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

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

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

5.4.2. AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

Az alábbi pontban szereplő felsorolás tartalmazza az általánosságban a rendszer működését segítő eljárások, utasítások listáját. Jelen utasítások írásos formában történő rögzítése nem szükséges. Hogy a felsorolásban szereplő egyes utasítások mennyire segítik a vállalkozás működését, az természetesen nagy mértékben függ a tevékenység jellegétől, az alkalmazottak létszámától, a termelt termékek, 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
- Vízkészítés
- 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 megfele- lő	észrevétel, megjegyzés
Világítótestek védőburkolatának épsége		
Falak burkolatának épsége		
Padozat burkolatának épsége		
Elektromos rovarcsapda működőképessége		
A hulladék haladéktalan eltávolítása		
Üveghulladék elkülönített tárolása		
Alapanyagok szakosított tárolása		
Csomagolás visszazárása, v. fedett edénybe való áttöltés, fedett tárolás		
Ablakokon szúnyogháló		
Eszközök, munkafelületek tisztasága, takarítószer mentessége		
Feldolgozó eszközök felületeinek sértetlensége		
Takarítószeres előírás szerinti tárolása		
Takarítószeres előírás szerinti használata		
Csatornarendszer tisztasága,		
Berendezések épsége		
Hőmérők működőképessége		
Stb.		

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

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési úrlapja (jellemző, kritikus paraméter rögzítéséhez alkalmazható úrlap) MINTA

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

Személyi higiénia ellenőrzési űrlap - MINTA

ellenőrzési szempont	megfelelő/ nem megfele- lő	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 hasz- nálatos kéztörölő, stb.		
Kézmosás belépéskor		
Munkavégzés közbeni kézmosás		
Elsősegélynyújtó felszerelés biztosítása (pl. sebtapasz)		
Öltözőszekrény belsejének, tetejének tisztasága		
Stb.		

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

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

Napi takarítást ellenőrző űrlap - MINTA
(Az iparág sajátosságaitól, illetve a folyamat jellegétől függően kialakítandó)

időpont / dátum (gyakoriság a tevékenység kockázatától függően)	Takarítási terület / berendezés	Használt tisztítószer, módszer	öblítés megfelelősége	Ellenőrzés eredménye / helyesbítés	A munkát végezte aláírás	Megjegyzés / újraellenőrzés eredménye

Az elvégzett munkát ellenőrizte: Dátum:

GHP-11

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2009. április 29.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

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

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyás okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

F fogyás

E egér

T tisztítás

JF jelentős fogyás

M madár

FT feltöltés

MR megrongálódott

Cs csiga

CS a szerelvény pótlása

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

Á áthelyezés

UK új kihelyezés