

nébih

termőföldtől
az asztalig

Az

***„Útmutató a Kiskereskedelmi Élelmiszer-forgalmazás
Jó Higiéniai Gyakorlatához”***

bemutatása

dr. Dóczy Katalin

NÉBIH

A Higiéniai Munkacsoport 2019. június 4-én fogadta el

ÚTMUTATÓ A KISKERESKEDELMI ÉLELMISZER-FORGALMAZÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készítette az
Országos Kereskedelmi Szövetség,
a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
szakmai irányításával

1. KIADÁS

Budapest
2019.

DR. BOGNÁR LAJOS
HELYETTES ÁLLAMTITKÁR
HIGIÉNIAI MUNKACSOPORT ELNÖKE

Dátum: 2019. június.

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS **852/2004/EK RENDELETE** (2004. április 29.)
az élelmiszer-higiéniáról



III. FEJEZET
A HELYES GYAKORLATRÓL SZÓLÓ ÚTMUTATÓK

A nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt **ösztönözni kell**. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban **önkéntes alapon használhatják** ezeket az útmutatókat.

Nemzeti útmutatók

(1) A helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatók kidolgozásakor azokat az élelmiszer-ipari vállalkozások kategóriáinak megfelelően kell kidolgozni és terjeszteni:
a) **egyeztetve** azon felek képviselőivel, akiknek az érdekeit ez jelentősen befolyásolhatja, például a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal és a fogyasztói csoportokkal;

Indoklás

– az útmutató megalkotásának indoka

Korábban nem készült a kiskereskedelmi élelmiszer-forgalmazásra vonatkozó GHP útmutató.

A vállalkozók szükségesnek tartották, hogy legyen egy olyan útmutató, amely összefoglalja a valamennyi élelmiszer-vállalkozóra vonatkozó alapvető higiéniai előírásokat, és segítséget nyújt azok gyakorlati alkalmazásához, a jó higiéniai gyakorlat megteremtéséhez.

Cél

– az útmutató célja

Gyakorlati segítséget nyújtani a követelmények teljesítéséhez, figyelembe véve az élelmiszer kereskedelem egyes folyamatait.

A vállalkozók illetve alkalmazott dolgozók számára egyértelművé válnak a jogszabályi előírások és azok megvalósítása a mindennapi munka során.

Az útmutatóban foglaltak elősegítik az országosan egységes hatósági megítélést.

Folyamat

– az útmutató kidolgozásának folyamata

Az útmutató végleges szövege **részletes egyeztetési folyamat** eredményeként jött létre

Közreműködők:

OKSZ Élelmiszerbiztonsági munkacsoportja

NÉBIH szakemberei

Az egyes témakörök tárgyalása során a vonatkozó jogszabályhely szövege volt a kiindulási alap, és az ebben meghatározott követelménynek való megfelelés lehetséges módját fogalmazzuk meg, pontokba szedve.

Felépítés

– az útmutató tematikája

Az élelmiszerhigiéniáról szóló 882/2004/EK rendelet 2. melléklete fejezeteit követi.

Utal a kiskereskedelmi értékesítési folyamathoz szorosan kapcsolódó egyéb közösségi és nemzeti jogszabályokra is.

Beépítésre került néhány olyan téma, amely korábban hatósági egyeztetés tárgyát képezte, és kapcsolódik az élelmiszerkereskedelmi folyamatokhoz (élelmiszer adományozás; korábbi élelmiszerek kezelése).

Fejezetek

- ❖ Bevezetés
 - ❖ Az Útmutató alkalmazási területe
 - ❖ Az Útmutató és a jogszabályok
 - ❖ Az Útmutató felépítése és használata
 - ❖ Az Útmutató elkészítésénél figyelembe vett jogszabályok
- ❖ Kézmosók, illemhelyek
- ❖ Szellőzés
- ❖ Világítás
- ❖ Csatorna
- ❖ Védőöltözet
- ❖ Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületek és falfelületekkel kapcsolatos elvárások
- ❖ Eszközmosók
- ❖ Mérőeszközök és riasztások
- ❖ Hulladékkezelés
- ❖ Vízellátás
- ❖ Személyi higiénia
- ❖ Szállító kiválasztás és szállítás
- ❖ Áruátvétel
- ❖ Raktározás, anyagmozgatás
- ❖ Csomagolatlan élelmiszerek kezelése
- ❖ A hűtési lánc fenntartása
- ❖ Csomagolás, kereskedelmi előrecsomagolás
- ❖ Képzés
- ❖ Önellenőrzés
- ❖ Nyomon követhetőség
- ❖ Termékkivonás és termék visszahívás
- ❖ Kártevők elleni védekezés/kártevőirtás

Mellékletek:

- NYILATKOZAT élelmiszerhigiéniai védőöltözet otthoni mosásáról
- ÉLELMISZER ADOMÁNYOZÁS Élelmiszer termékek kezelése emberi fogyasztásra történő adományozás folyamatában
- ÚTMUTATÓ A kereskedelemből származó azon korábbi élelmiszerek kezeléséhez, amelyeket élelmiszerként a továbbiakban már nem kívánnak forgalmazni

Eszközmosók

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

II. FEJEZET
KÜLÖNLÉGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYSÉGEKBE, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSET, KEZELÉSET VAGY FELDOLGOZÁST VÉGEZIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYSÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

(2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korroziónak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.

1. Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése csak erre kialakított / kijelölt helyen történhet.
2. A használt berendezések nem rozsdásodó anyagból (pl. rozsdamentes acél, kerámia, műanyag stb.) kell készülniük.
3. A mosogatóra kijelölt hely könnyen tisztítható és fertőtleníthető legyen, és rendelkezzen a tisztításhoz, fertőtlenítéshez használt vegyszerek hatásmechanizmusának megfelelő hőmérsékletű folyóvízzel. A mosogató helyet és tisztító eszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogató megkönnyítésére használt eszközöket (pl.: műanyag kefe, szivacs) is rendszeres időközönként tisztítani, fertőtleníteni kell, a látható szennyeződés, elhasználódás esetén cserélni kell.
4. Az eszközök mosása után biztosítani kell a megfelelő csepegtetést, szárítást. Ez időben elkülönítve is lehetséges a mosogató öblítésre szolgáló medencéjében vagy tiszta, pormentes csepegtető polcon, illetve állványon.
5. Törölgetés nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos papírtörölvél szabad. A szárítás során az eszközöket lefelé fordítsuk, ezzel elkerülve a pangó víz, illetve vízkő kialakulását.
6. Az eszközök fertőtlenítéséhez olyan berendezés, vegyszer használható, amelynek dokumentáltan megfelelő a hatásmechanizmusa. A mosogatóhoz/fertőtlenítéshez használt szernek a felhasználás helyén rendelkeznie kell magyar nyelvű biztonsági adattal és használati utasítással.
7. Mikrobiológiai validálást a mosogatósi folyamat kialakításánál vagy módosításánál javasolt végezni. A validálás alapja lehet pl. ATP teszt, mikrobiológia gyors teszt, mikrobiológiai inkubációs teszt. Azonos feltételekkel működő üzletek esetén általánosított mikrobiológiai validálást is lehet alkalmazni.
8. Az eszközök mosogatójához ipari mosogatógép is használható. Biztosítani kell az előírt mosogatósi fázisokat - tisztítás, zsírolás, fertőtlenítés, öblítés, csepegtetés – amelyeket a mosogató helyén jelölni kell.
9. A mosogatót, fertőtlenítést részletesen a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárás mellékletében (Takarítási utasítás) kell szabályozni, aminek tartalmaznia kell annak módját, gyakoriságát, a használandó vegyszereket és ezek behatási idejét, koncentrációját.

17

Dátum: 2019. június.

Mérőeszközök és riasztási rendszer

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete: d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását előző, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.

V. FEJEZET

BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet előírásainak teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.

1. Az élelmiszer előállítás vagy forgalmazás során csak pontos, kalibrált eszközök, műszerek, érzékelők használhatók, melyek kifogástalanul működnek, az élelmiszert nem szennyezik, és felhasználhatóságát nem veszélyeztetik.
2. A hűtött terek esetében hőmérővel biztosítani kell, hogy a hőmérséklet bármely időpontban leolvasható, ellenőrizhető legyen.
3. A folyadék hőmérőt védőcsővel kell ellátni.
4. Hőmérséklet mérése
 - A hőmérsékletet minden műszak kezdetekor, valamint a HACCP-ben előírtak szerint ellenőrizni kell, a hőmérőről leolvasott értéket dokumentálni kell.
 - A dokumentumon az eszköz és a mérés helye, ideje egyértelműen beazonosítható legyen (számozás, megnevezés).
 - Rendkívüli körülmény (meghibásodás, áramkimaradás, magas külső hőmérséklet) esetén a hűtő hőmérsékletét ellenőrizni kell, és szükség esetén helyesbítő tevékenységet kell alkalmazni.
5. Ha a hőmérő meghibásodik, pontossága kétségessé válik, az eszközt ki kell vonni a használatból, és megkülönböztető jelzéssel kell ellátni. Továbbiakban gondoskodni kell a javításról vagy cseréről.
6. Azon hűtött terekben, ahol az előírt hőmérsékletet automata hűtőrendszerek biztosítják, riasztási rendszer kiépítése javasolt. A riasztási rendszer felügyelete folyamatos és dokumentált legyen. A riasztási rendszer hatékonyságát ellenőrizni kell.
7. Az igazolhatóan rendszeresen ellenőrzött működésű riasztási rendszer alkalmazása esetén a hőmérséklet manuális ellenőrzése és rögzítése nem szükséges, a papír alapú dokumentációt digitálisan rögzített adatok váltják fel. A hatósági ellenőrzések alkalmával biztosítani kell, hogy a hűtőberendezések működését dokumentáló hőmérsékleti adatok az adott pillanatban, és visszamenőleg is ellenőrizhető legyenek az elektronikus rendszerben, illetve a hatóság igénye szerint az adatok papír alapon kerüljenek megjelenítésre, átadásra. Az elektronikus rendszerbe való betekintés során a rendszert ismerő és azt az ellenőr számára bemutatni tudó munkatárs közreműködését kell biztosítani.

18

Dátum: 2019. június.

Bevezetés

- ❖ valamennyi Magyarországon működő élelmiszer kiskereskedelmi egységre vonatkozatható
- ❖ jogszabályi előírásokat nem helyettesíti
- ❖ nem a jogszabályok magyarázata, de utal a jogszabályi kötelezettségekre
- ❖ nem azonos a HACCP rendszerrel sem, ugyanakkor az olyan alacsony élelmiszerhigiéniai kockázatú egységeknél, ahol nem állapítható meg kritikus szabályozási pont, megoldást jelenthet a felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelésére
- ❖ a vállalkozások nem kötelesek az Útmutatóban előírtakat alkalmazni
- ❖ az Útmutatóban foglaltakkal az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság – NÉBIH – egyetért

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.

A mesterséges megvilágításhoz olyan fényforrást kell alkalmazni, melynek fényénél jól észlelhetők az élelmiszer esetleges elváltozásai és az egyes munkafolyamatok elvégzését árnyékképződés nem zavarja.

A fehér fénytől eltérő színű megvilágítás olyan helyen fogadható el, ahol alkalmazása nem fedi el az élelmiszer esetleges elváltozásait, és nem vezet a fogyasztó megtévesztéséhez.

Védőöltözet

Egyéni ételmszerhigiéniai védőöltözet: minden olyan viselet, amelyet a munkavállaló azért visel, hogy az a munkavégzésből és a munkafolyamatból eredő **ételmszerbiztonsági kockázatokat nem veszélyeztető mértékűre csökkentse.** (Pl.: köpeny, kötény, sapka, hajháló, kesztyű, stb.). A védőöltözetet a munkaadó határozza meg előzetesen.

Az ételmszerhigiéniai védőöltözet mindig az adott higiéniai besorolású munkaterülethez (tevékenységhez) kötődik, tehát ha valakit más, eltérő higiéniai besorolású munkaterületre (tevékenységre) irányítanak, ehhez másik tiszta ételmszerhigiéniai védőöltözet (pl. kötény) biztosítása is kötelező. **A tevékenység váltás során kötelező a fertőtlenítő kézmosás és/vagy az ételmszerhigiéniai védőöltözet (pl.: kesztyű) cseréje.** (Pl.: baromfipult, tőkehús és halpult közötti váltás stb.)

Munkavédelmi védőöltözet és védőfelszerelés: minden olyan viselet vagy felszerelés, ami a munkavégzés során **a munkavállaló egészségét és testi épségét védi.** (Pl.: lánckesztyű, fémbetétes cipő, gumicsizma, termo ruházat, védőszemüveg, légzésvédő maszk, stb.)

Felületek

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 tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.

Mosható falfelületeket kell kialakítani a **hűtőterekben**, továbbá azokon a helyeken, ahol és ameddig a falfelületeket a tevékenységből adódó **szennyeződés érheti** valamint a **vizesblokkok** környezetében a művelet által megkövetelt magasságig és szélességben.

... A felület legyen olyan, amelyen a kezdődő szennyeződés jelei is láthatóak. Az így kialakított felület **mindig legyen ép** állapotban.

Lehetőség szerint kerülni kell a porfogó tárgyak elhelyezését a falakon (**megengedett** viszont a **mosható, fertőtleníthető használati, technológiai utasítások** és egyéb információhordozók, valamint a helyiség, és az ott lévő berendezések, eszközök használatához szükséges kapcsolók, vezérlők, kijelzők, stb. elhelyezése a falon).

Mérőeszközök és riasztási rendszer

Az igazolhatóan rendszeresen ellenőrzött működésű riasztási rendszer alkalmazása esetén a hőmérséklet manuális ellenőrzése és rögzítése nem szükséges, a papír alapú dokumentációt digitálisan rögzített adatok váltják fel.

A hatósági ellenőrzések alkalmával biztosítani kell, hogy a hűtőberendezések működését dokumentáló hőmérsékleti adatok az adott pillanatban, és visszamenőleg is ellenőrizhetők legyenek az elektronikus rendszerben, illetve a hatóság igénye szerint az adatok papír alapon kerüljenek megjelenítésre, átadásra.

Az elektronikus rendszerbe való betekintés során a rendszert ismerő és azt az ellenőr számára bemutatni tudó munkatárs közreműködését kell biztosítani.

Hulladék- kezelés

...elkülönítve, megjelölve (pl.: Forgalomból véglegesen kivonva felirattal)

Az állati eredetű hulladék ... elszállítást arra engedéllyel rendelkező végezheti. Az elszállítás dokumentálására a 45/2012. (V.8.) VM rendeletben kiadott Kereskedelmi Okmányt kell alkalmazni. Ártalmatlanítást vagy újrahasznosítást csak erre engedéllyel rendelkező vállalkozás végezhet.

A nem állati eredetű élelmiszerhulladékot a kommunális hulladékkal együtt lehet kezelni.

A még fogyasztható, de a kereskedő belső szabályozására való hivatkozással vagy egyéb, nem élelmiszerbiztonsági hiba miatt már nem értékesítendő termékek segélyszervezetek, rászorulóknak részére történő átadásának eljárásrendje a 2. mellékletben található. (2. melléklet **ÉLELMISZER ADOMÁNYOZÁS Élelmiszer termékek kezelése emberi fogyasztásra történő adományozás folyamatában**)

A korábbi élelmiszerek kezeléséhez, melyeket a továbbiakban nem kívánnak élelmiszerként forgalmazni – pl.: átadás takarmányozási célra – külön útmutatás olvasható a 3. mellékletben. (3. melléklet **ÚTMUTATÓ A kereskedelemről származó azon korábbi élelmiszerek kezeléséhez, amelyeket élelmiszerként a továbbiakban már nem kívánnak forgalmazni**)

Áruátvétel

Az átvett árut a termék jellegének megfelelő raktárba vagy az üzlet megfelelő részébe kell elhelyezni, **olyan időtartamon belül, hogy a termék hőmérséklete ne emelkedjen a gyártó által meghatározott tárolási feltételekben meghatározott hőmérséklet fölé.**

Az áruátvétel során is **tilos** az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül **padozaton történő elhelyezése, mozgatása! Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, és a palackozott italok.**

Csomagolatlan élelmiszerek kezelése

Önkiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő (például kenyér, péksütemény) csomagolatlan élelmiszerek adagolásához **adagoló és/vagy fogóeszközöket kell biztosítani**. Az eszközök tisztaságát, használhatóságát **naponta ellenőrizni** kell, azokat eljárásrend szerint tisztítani, fertőtleníteni kell. Az adagoló vagy fogóeszközök kihelyezésénél biztosítani kell a szennyeződés megelőzését. Kenyér, péksütemény, olajos magvak önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú - az áru teljes felületét befedő - csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani.

A közvetlen fogyasztásra kerülő termékeket az önkiszolgáló értékesítés során is védeni kell a szennyeződéstől, ami történhet adagoló szerkezet használatával, plexi vagy egyéb védő-, légtelítő burkolattal vagy más hatékony módon (például a termék kihelyezésének módja).

Csomagolatlan termékek önkiszolgáló értékesítése esetén a vásárlói szokások tudatos, célzott, a higiénikus vásárlói magatartás irányába történő formálása előnyös, ami történhet piktogramok kihelyezésével vagy más módon.

Jelene és jövője

OKSZ
ORSZÁGOS
KERESKEDELMI
SZÖVETSÉG

www.oksz.hu

ORSZÁGOS KERESKEDELMI SZÖVETSÉG

1034 Budapest,
Bécsi út 126-128.

mobil: +36 20 591 1776 | +36 20 253 4400
email: kapcsolat@oksz.hu

telefon: +36 1 212 2107

facebook

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

<http://portal.nebih.gov.hu/>



Államtitkárságunk · Útmutatók, tájékoztatók · Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatók

Szakmai műhely

Szakmai műhely

ÚTMUTATÓ A KISKERESKEDELMI ÉLELMISZER-FORGALMAZÁS JÓ HIGIÉNIÁI GYAKORLATÁHOZ



ÚTMUTATÓ A
KISKERESKEDELMI ÉLELMISZER-
FORGALMAZÁS JÓ HIGIÉNIÁI
GYAKORLATÁHOZ

A követelmények változása, tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az Útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, esetleges módosítását.

Az aktualizálásnál figyelembevételre kerülnek az Útmutatóra érkező észrevételek is. Észrevételt bárki tehet az előzőekben hivatkozott honlapokhoz kapcsolódó e-mail címeken keresztül.

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek események

Államtitkárság szervezete

79. OMÉK Élelmiszeripari Nagydíj

Ellemetések díjak

Rendészemélyek és kapcsolódó anyagok

ÉLELMISZERIPARI FEJLESZTÉSI STRATÉGIA

ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS

Magyar Élelmiszerkönyv

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termékrendelet

Jogsétek

Küldő Magyar Élelmiszer (KMÉ) végleg

Adalékanyagok, enzimek, aromák

Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉLET

NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

MINŐSÉGPOLITIKA

Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj (MAMD)

KEDVEZMÉNYES HITELKONSTRUKCIÓK AZ AGRÁR- / ÉLELMISZERGAZDASÁG SZEREPLŐINEK

Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatók

2016-ban elkezdődött a szakágazati jó higiéniai útmutatók felülvizsgálata

A 2006. január 1-vel hatályba lépő 852/2004/EK rendelet III. Fejezete alapján a helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatókat az élelmiszeripari vállalkozások kategóriáinak megfelelően kell kidolgozni és terjeszteni, egyeztetve az érintettek képviselőivel, valamint tekintettel a Codex Alimentarius vonatkozó magatartási szabályzataira. A tagállamok ösztönözhetik az útmutatók elkészítését.

<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=DD:13:34:32004R0852:HU:PDF>

A Higiéniai Bizottságot a 68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-EsZCsM együttes rendelet hozta létre. A Kormány a 1373/2013. (VI. 27.) Korm. határozattal módosította Higiéniai Bizottságról Higiéniai Munkacsoportra a testület megnevezését.

Élelmiszerlánc és Állategészségügyi Állandó Bizottság Biológiai Biztonság; Állategészségügyi és Állatjólét; Import ellenőrzési Szekciójának Ülésén, 2008. július 16.-án tárgyalta az útmutatók elkészítésére vonatkozó útmutatót. A DG SANCO honlapján a vonatkozó dokumentumok elérhetők.

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

A Higiéniai Munkacsoport által 2019. június 4-én elfogadott útmutatók:

- Útmutató a sütőipar jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat
- Útmutató a hűségi termékek gyártása jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat
- Útmutató a tei és telettermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat
- Útmutató a kiskereskedelmi élelmiszer-forgalmazás jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Munkacsoport által 2018. március 12-én elfogadott útmutató:

- Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához



→ NÉBIH



→ NÉBIH termékeket használj



→ Nemzeti Élelmiszer Nyomonkövetési Platform



→ Nemzeti Pálinkabiztonság Program

SAKMAI TARTALOM

Élelmiszer jogszabálygyűjtemény

Élelmiszeripari Fejlesztési Stratégia

Szórólap



1

KÉZMOSÓK

- megfelelő kéztisztító és fertőtlenítő szerek a gyártó utasítása szerint használva
- kézszáritási lehetőség (*papír kéztörölő, kézszáritó berendezés*)

2

ILLEMHELYEK

- fertőtlenítő hatású takarítás
- jelölt takarító eszközök higiénikusan tárolva

3

SZELLŐZÉS

- rovarháló használata szabadba nyíló nyílászárók esetében (*vagy légfűggyöny*)
- bejáratok (*vevői és árufeltöltő*) csukva tartása használaton kívül

4

VILÁGÍTÁS

- megfelelő fényerejű megvilágítás
- az eltérő színű megvilágítás nem vezetheti félre a fogyasztót

5

CSATORNA

- dugulás esetén azonnali elhárítás szükséges
- szennyvízcsatorna karbantartása előtt az élelmiszerek és csomagolóanyag eltávolítása
- javítás után fertőtlenítő takarítás
- élelmiszer hulladékok, vegyszert a csatornába beleengedni tilos

6

VÉDŐÖLTÖZET

- a védőöltözetet a munkáltató biztosítja
- csak tiszta védőöltözetben kezdhető, végezhető a munka
- a különböző higiéniai besorolású munkaterületekhez más védőöltözet szükséges
- szennyeződése, rongálódása esetén azonnal cserélni kell
- a védőöltözetet rendszeresen tisztítani kell (*helyi mosógép, mosatás, egyénileg*)

7

SZEMÉLYI HIGIÉNIA

- egészségügyi alkalmasság, érvényes „kiskönyv” a dolgozónál, nyilvántartás a munkahelyen
- fertőzést okozó megbetegedést, hányással járó betegséget a vezetőnek jelenteni kell
- étkezésre külön kijelölt hely
- rövid, lakkozatlan körömök
- tiszta, ép védőöltözet
- Kezet kell mosni
 - a munkavégzés megkezdése előtt,
 - a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
 - WC használat előtt és után,
 - étkezés előtt és után,
 - a munkaközi szünetek előtt és után (*beleértve a dohányzást is*),
 - hulladékkal való érintkezés után,

- orrfújás, köhögés, tüsszentés, illetve
- minden olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződéhetett.

8

FALFELÜLETEK

- a hűtőterekben, a vizesblokkok környezetében, és ahol szennyeződés érheti legyen mosható

9

ÉLELMISZEREKSEL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK, CSOMAGOLÓANYAGOK

- sima, ép, résmentes, tisztítható, fertőtleníthető legyen
- az élelmiszerek tulajdonságait nem befolyásolhatja, azokat nem szennyezheti
- élelmiszerekkel közvetlenül érintkező eszközre, csomagolóanyagra a gyártó/forgalmazó által kiállított megfelelőségi nyilatkozattal kell rendelkezni
- csomagolóanyagok azonosítását/nyomon követését dokumentumokkal biztosítani kell

10

ESZKÖZMOSÓK

- eszközök tisztítása arra kijelölt helyen történhet
- tisztítható/fertőtleníthető berendezések, előírásnak megfelelő hőmérsékletű víz
- alkalmas tisztító/fertőtlenítő szerek biztonsági adattalappal és használati utasítással
- eszközmosás után csepgetés, szárítás (*törölgetni csak egyszer használatos papírtörölvél*)
- A mosogatást, fertőtlenítést takarítási utasításban kell szabályozni

11

HŰTÉSI LÁNC FENNTARTÁSA

- MÉRŐESZKÖZÖK
 - pontos, kalibrált eszközök használhatók
 - hűtött terek hőmérsékletét folyamatosan figyelemmel kell kísérni
 - a hőmérsékletet meghatározott időközönként ellenőrizni, dokumentálni kell a mérés helye, ideje szerint
 - meghibásodás, áramkimaradás, magas külső hőmérséklet esetén a hűtő hőmérsékletét ellenőrizni kell, és szükség esetén helyesbítő intézkedést kell tenni

12

HULLADÉKKEZELÉS

- az élelmiszer-hulladék minél előbb eltávolítandó onnan ahol fogyasztásra szánt élelmiszer is található
- a hulladéktárolók legyenek fertőtleníthetőek, jól záródó fedéllel
- az állati eredetű gyűjtőn a melléktermék kategóriát és a jelölő szöveget jól láthatóan fel kell tüntetni
- az állati eredetű elszállításra arra engedéllyel rendelkező végezheti

- a nem állati eredetű élelmiszer-hulladék a kommunális hulladékkal együtt kezelhető

13

VÍZELLÁTÁS

- csak ivóvíz-minőségű víz használható fel
 - élelmiszer alapanyagként
 - élelmiszer mosására
 - élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő jég, gőz, vízpermet előállítására,
 - takarításhoz, az eszközök, gépek, berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez
 - a személyi higiéné biztosításához.
- a nem ivóvíz minőségű vizet jelölni kell

14

ÖNKISZOLGÁLÓ ÉRTÉKESÍTÉS

- a termékeket plexi vagy egyéb védő-, légtերelő burkolattal védeni kell a szennyeződéstől
- adagoló és/vagy fogóeszközöket kell biztosítani

- az eszközök tisztaságát, használhatóságát naponta ellenőrizni, eljárásrend szerint tisztítani, fertőtleníteni kell
- megfelelő mennyiségű és nagyságú csomagolóanyagot kell a vevő részére biztosítani

15

CSOMAGOLATLAN ÉLELMISZEREK KISZOLGÁLÁSA

- eszközt kell használni vagy egyszer használatos kesztyűt kell viselni
- eltérő higiéniai megítélésű élelmiszereknél
- külön jelölt eszközök
- tevékenységek végzése között kézmosás/fertőtlenítés, vagy egyszer használatos kesztyű

A munkavállalót megfelelő oktatásban kell részesíteni.



Köszönöm a figyelmet!