



AGRÁRMINISZTERIUM



ÚTMUTATÓ A HÚSKÉSZÍTMÉNYEK GYÁRTÁSA JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
az Agrárminisztérium
támogatásával

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

2019

Az Útmutató az Európai Parlament és a Tanács az élelmiszer-higiéniáról szóló (2004. április 29.) 853/2004/EK, valamint az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK Rendelet alapján készült első kiadás átdolgozott változata.

2. KIADÁS

DR. BOGNÁR LAJOS
HELYETTES ÁLLAMTITKÁR
HIGIÉNIAI MUNKACSOPORT ELNÖKE

ÚTMUTATÓ A HÚSKÉSZÍTMÉNYEK GYÁRTÁSA JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Az első kiadás a Campden BRI Magyarország Kft. 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 készült.

Az útmutató első kiadását készítő munkacsoport tagjai:

Berczeli Attila

dr. Németh Antal

Finta Géza

Dr. Keresztény Péter

Debreczeni Sándor

Kovácsné Felkai Éva

Weichné Csikós Éva

Szalma István

Gidófalvyné Tózsér Zsuzsanna

Bajkai Tibor

dr Horváth Erika

Az útmutató felülvizsgálata, a második kiadás az Agrárminisztérium támogatásával készült.

Szerkesztette: Berczeli Attila (Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.)

A 2019. évi aktualizált változat készítői:

Berczeli Attila	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Szegedyné Fricz Ágnes	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Dr. Hegyi Adrienn	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Dr. Szalay Orsolya	NÉBIH ÉTbI
Dr. Friedrich László	Szent István Egyetem
Gálné Nemecz Ildikó	Hungerit Zrt.
Királyné Kiszely Éva	Kaiser Food Kft.
Kolonics Erzsébet	Sága Foods Zrt.
Pósa Ildikó	Pick Szeged Zrt.
Surányi László	Szent István Egyetem
Szabó László	KOMETA 99 Zrt.

Az útmutató tartalmának közlése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges.

Az alábbi weboldalakon található „Jó Higiéniai Gyakorlat” Útmutatók tartalmát letölthetik, képernyőjükön megjeleníthetik, kinyomtathatják, de az útmutatók tartalmát, illetve annak részeit kizárólag saját felhasználásra, személyes célra alkalmazhatják, azt nem módosíthatják.

https://campdenbri.hu/kiadvanyok/kiadvanyok_ghp.php

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

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:	4
1.1	Hogyan kell használni az útmutatót?	4
1.2	Az útmutató alkalmazási területe	5
2	Rövid bevezetés a jogszabályokba	6
3	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrzés legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	11
4	852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	14
4.1	852/2004/EK rendelet II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények).....	14
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))	23
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)	28
4.4	852/2004/EK rendelet II melléklet IV. fejezet (Szállítás).....	33
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VII. fejezet: Tárolás és szállítás		35
4.5	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	36
4.6	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)	41
4.7	852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás).....	45
4.8	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	48
4.9	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	52
853/2004/EK rendelet III. melléklet VI. szakasz: Húskészítmények		53
853/EK/2004. III. melléklet V. szakasz: Darált hús, előkészített hús és a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM)		54
4.10.	852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	71
853/2004/EK Rendelet II melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások		73
II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés		73
853/2004/EK rendelet II. melléklet II. szakasz: A HACCP-alapú eljárások célkitűzései		77
4.11	852/2004/EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés).....	78
4.12	852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (Képzés)	79
5	Mellékletek	83
5.1	Fogalom meghatározások.....	83
5.2	Az iparágra jellemző veszélyek.....	88
5.3	HACCP rendszer és modell	89
5.4	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez.....	100

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 húskészítményt, darált húst, előkészített húst és a csontokról mechanikusan lefejtett húst (MSM) előállító vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók"-ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a higiénia és HACCP -elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását. A rendelet III. fejezetének 7. cikke az útmutatók kidolgozásáról, terjesztéséről és használatáról szól, a 8. cikk tárgyalja a nemzeti útmutatók, míg a 9. cikk a közösségi útmutatók 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 alapvető ismereteket ad a higiéniai rendeletek értelmezéséhez, amely jelentős segítséget nyújt a vállalkozásoknak a hatósági ellenőrzéseken való megfelelésekhez, egyben az ebből a szempontból is megfelelő munkahelyek megteremtéséhez. Az ipai önszabályozásnak ezen formája egyben segíti a munkaadókat a megfelelő intézkedések meghozatalában, valamint a munkaerő képzésében.

Jelen útmutató a kizárólag az alapelveket rögzítő rendeleteteket értelmezi az iparág vállalkozásai számára, segítve őket a külső és belső ellenőrzéseknek való megfeleléshez. Egyben elősegíti az ellenőrzést végző hatóságokkal történő együttműködést.

Az útmutató átdolgozásában résztvevő ipari és hatósági szakemberek a korábbi útmutató átdolgozása során az alábbi szempontokat vették figyelembe:

- az előző kiadás óta eltelt időszak rendeleti változásait,
- az ipari, a vevői és a hatósági ellenőrzésekből levont tapasztalatokat,
- az elmúlt időszak új tudományos és műszaki ismereteit,
- a növekvő vevői, fogyasztói és szakmai elvárásokat, az esetleges korábbi túlszabályozásoknak vagy a követelmények indokolatlanul enyhébb kezelésének megszüntetését.

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

efef@am.gov.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének és 853/2004/EK higiéniai rendelet húskészítmények, darált hús, előkészített hús és a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) gyártására vonatkozó mellékleteinek előírásai, követve a mellékletek számozását. A 852/2004/EK rendelet pontjaiba szerkesztettük be a 853/2004/EK rendelet megfelelő pontjait, lehetőség szerint összekapcsolva a két rendeletet, követve a logikai sorrendet, figyelembe véve a rendeletek szerkezetét.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a követelményeknek 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, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítja a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét, sok esetben a széles körben elterjedt kiskereskedelmi láncok előírásai között is szerepelnek (pl.: BRC, IFS, FSSC, ISO22000 stb. szabványok higiéniai kapcsolatos elvárásai).

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 húsfeldolgozás folyamatában. (Ezt jelezzük a szakasz elején.)

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Magyar Húsiparosok Szövetsége és a Vágóállat és Hús Terméktanács, 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. Az útmutatóban megfogalmazott elvárásoknál és ajánlásoknál a készítőknél figyelembe kellett vennie az üzemek eltérő méretét és technológiai színvonalát oly módon, hogy az mindegyikre értelmezhető legyen.

1.2 Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató a 853/2004/EK rendelet szerint húskészítmények, valamint a darált hús, előkészített hús és a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) gyártására érvényes. Az útmutató a 64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM rendelet hatálya alá tartozó állati eredetű élelmiszereknek a forgalomba hozatal és értékesítés helyén történő élelmiszerelőállításra is érvényes.

Az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerinti kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés során az „Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához” dokumentumot kell alkalmazni.

A fenti két rendeletben szabályozott tevékenységek esetében a jelen útmutatóban megfogalmazott követelmények és ajánlások iránymutatóak lehetnek.

Az útmutató alkalmazási területe minden húskészítményt, valamint darált, előkészített és MSM húst előállító egység higiéniai paramétereire szorítkozik. Annak ellenére, hogy a dokumentum hivatkozik a nyersanyagokra, alkalmazási területe nem terjed ki a nyersanyagokra a termelő egységekbe érkezés előtt, sem a késztermékekre azok kiszállítása után.

2 Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket a húskészítményeket, valamint a darált húst, előkészített húst és a csontokról mechanikusan lefejtett húst (MSM) gyártó 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 nem a jogszabály magyarázata.

Az útmutató előző kiadása óta eltelt időszakban számos rendeleti változás történt. Mindezek alapján az útmutató új kiadásának összeállítása során a teljesség igénye nélkül az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiénéről.

A Tanács 853/2004/EK Rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.

A Tanács 854/2004/EK Rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról.

A Tanács 882/2004/EK Rendelete a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről.

A Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról. A Bizottság **931/2011/EU Végrehajtási Rendelete** (2011. szeptember 19.) a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az állati eredetű élelmiszerek nyomon-követhetőségével kapcsolatban megállapított követelményeiről (2012. július 1-jétől kell alkalmazni.).

A Bizottság 2073/2005/EK Rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól.

Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK Rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról. A 1333/2008 /EK Rendelet módosítása a 1129/2011/EK rendelet szerint.

Az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK Rendelete (2008. december 16.) az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi Rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK Rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról. A 1334/2008/EK Rendelet módosítása a 852/2012/EU végrehajtási rendelet szerint. A 1334/2008/EK Rendelet módosítása a 873/2012/EU rendelet szerint.

A Bizottság 1881/2006/EK Rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról.

Az **Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK Rendelete** az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról.

Az **Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK Rendelete** a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet).

A **Bizottság 1137/2014/EU Rendelete (2014. október 27.)** a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének bizonyos állati eredetű, emberi fogyasztásra szánt vágási melléktermékek és belsőségek feldolgozása tekintetében történő módosításáról.

A **Bizottság 37/2010/EU Rendelete** (2009. december 22.) a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról.

Az **Európai Parlament és a Tanács 1169/2011 Rendelete** a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK Rendelet módosításáról.

Az 1924/2006/EK Rendelet a tápanyag-összetételre és az egészségre vonatkozó állításokról szól, az 1925/2006/EK Rendelet a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szól. A 1169/2011/EK Rendelet és annak helyesbítései az élelmiszerek jelölésével kapcsolatosak.

A **2008 évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről: a törvény célja az élelmiszerlánc szereplőire vonatkozó követelmények megfogalmazásával és egységes hatósági felügyeletének megteremtésével foglalkozik, s hatálya az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjére vonatkozik.

201/2001. (X. 25.) Korm. Rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről. A Nemzeti Jogszabálytárban az adott rendelethez kapcsolatosan felsorolásra kerültek az eltelt időszak alatti módosító rendeletek is.

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető határértégeiről

A **66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet** az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról. A Nemzeti Jogszabálytárban az adott rendelethez kapcsolatosan felsorolásra kerültek az eltelt időszak alatti módosító rendeletek is.

A **45/2012 (V.8) VM rendelet** a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról.

A **152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet** a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól. 1-3/13-1 A húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló 12. melléklet.

A **49/2014. (IV. 29.) VM rendelet** az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről.

A **68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-SZMM rendelet** az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

A **16/2008. (VIII. 30.) NFGM rendelet** a gépek biztonsági követelményeiről és megfelelőségének tanúsításáról

A **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

A **64/2007. (VII. 23.) FVM-EÜM rendelet** az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer előállításának élelmiszerhigiéniai feltételeiről.

A **47/2011(V. 31.) VM rendelet** az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról (2019. június 1-től hatályát veszti)

A **34/2018. (XII. 3.) AM rendelete** az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről (2019. június 1-től lép hatályba)

A **253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet** az országos településrendezési és építési követelményekről

Végezetül a joganyaggal kapcsolatosan hangsúlyozni kell azt az általános elvet, hogy a vonatkozó joganyag változásait az élelmiszeripari vállalkozónak magának kell nyomon követnie (hasznos linkek a vonatkozó EU joganyagról <http://eur-lex.europa.eu/hu/index/html>, illetve a Nemzeti Jogszabálytár honlapján <http://www.njt.hu/>, és a Magyar Közlönyben <http://www.magyarokozlony.hu/>), továbbá a NÉBIH honlapján http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elemiszer_takarmanybiztonsag/jogszabalyok/hazajogszabalyok/elem_jogsz.html.

Néhány, az útmutató tartalmához leginkább kötődő rendelet (178/ 2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK és a 882/2004/EK, 2073/2005/EK) részletesebb ismertetése, tartalmának rövid összefoglalása (nem kizárólag az útmutató alkalmazási területére összpontosítva):

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-higiéniáról az élelmiszeripari vállalkozások működésének általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve az épületekre, berendezésekre, felszerelésekre és az eszközökre vonatkozó követelményeket, valamint a HACCP alapelvein alapuló 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. Tanácsot ad például arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani időben akkor, ha ez térben nem lehetséges.

A **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-húsüzem információs kapcsolat).

Részletes előírásokat ad a különböző állatok vágásával és a vágási higiéniaiával kapcsolatban, ismerteti a farmon történő vágás előírásait, továbbá a darált, előkészített, MSM húsokra, 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 **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 kiállítása finanszírozásának szabályait.

Rendelkezéseket tartalmaz a referencia laboratóriumokra, az igazgatási segítség igénybevétele, 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 országaiban 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

A rendelet I. Melléklet 1. fejezete tartalmazza a hús és húskészítmények alábbi kategóriáira vonatkozó élelmiszer-biztonsági kritériumokat.

Az alábbi élelmiszer-kategóriák esetén a a Salmonella nem lehet jelen

-
- az 1.4 nyersen fogyasztandó darált hús és előkészített hús termék 25 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt,
- az 1.5 hőkezelés után fogyasztandó, baromfihúsból készült darált hús és előkészített hús 25 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt,
- az 1.6 hőkezelés után fogyasztandó baromfitól eltérő állatfajokból készült darált hús és előkészített hús termék 10 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt,
- az 1.7 Mechanikusan lefejtett hús (MSM) 10 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt,
- az 1.8 nyersen fogyasztandó húskészítmények - kivéve azokat a termékeket, amelyek esetén a gyártási folyamat vagy a termék összetétele kizárja a szalmonella jelenlétét (pl. úgynevezett szárazárúk, pl. nyers sonkák, kolbászok, szalámik) - 25 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt,
- az 1.9 hőkezelés után fogyasztandó, baromfihúsból készült húskészítmények 25 g-jában a forgalomba hozott terméknel az eltarthatósági idő alatt

A fogyasztásra kész húskészítményekben a forgalomba hozatal során a fogyaszthatósági idő teljes tartama alatt a *Listeria monocytogenes* maximum 100 cfu/g értékben lehet kimutat-

ható. A *Listeria monocytogenes* szaporodását elősegítő húskészítményekben még forgalomba hozatal előtt vizsgálni kell a készítményt és a *Listeria* 25 g-ban nem lehet jelen abban az esetben, ha a termelőüzem egyéb módon nem tudja bizonyítani, hogy a *Listeria* mennyisége az eltarthatósági idő végén sem lesz nagyobb 100 cfu/g mennyiségnél.

A rendelet I. Melléklet 2. fejezete a technológiai higiéniai kritériumokat határozza meg a darált hús, az MSM és az előkészített húsok esetén.

A rendelet I. Melléklet 3. fejezete tartalmazza a Mintavételi és minta-előkészítési szabályokat.

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/EK 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/EK 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/EK 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/EK 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 előállítók 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 a lehető legnagyobb mértékben garantálják-e, 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, szakképzett 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, szakképzett 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 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 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 élelmiszer törvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4. 852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények		
4.1. II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	Jelen rendeleteken túl betartandó egyéb kötelező szempontok: - élelmiszerellenőrző hatósági előírások - környezetvédelem - munkavédelem - tűzvédelem Az üzem (beleértve az új üzem) megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához. A felületeken kialakult rések repedések mielőbbi megszüntetésével, a berendezések megfelelő karbantartásával, az elvárt rend és tisztaság biztosításával meg kell nehezíteni az állati kártevők bejutását, megtelepedését. A füves és növényzettel ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell. Az épületek külső burkolatát jó állapotban kell tartani.	Új beruházások esetén az építészeti tervezésbe célszerű higiéniai szakember bevonása. Javasolt a terv-egyeztetésbe az illetékes hatóságok bevonása is. A hatóság beleegyezésével a méretarány lehet M 1:100
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:	Az üzem létesítésénél, átalakításánál vagy a tevékenységének lényeges megváltoztatásánál az összes érintett szakhatóság bevonása szükséges. A telephelynek elég nagyra kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését. A feldolgozóüzem területét be kell keríteni. A feldolgozó-üzemi tevékenységhez kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, és az infrastruktúrát úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a következőket biztosítani lehessen:	Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét (megfelelő védőtávolságot kell tartani): - olyan környezetszennyezett területektől, amelyek az élelmiszer szennyezésének súlyos veszélyét hordozzák, pl. szagok, füst, por. - áradásnak kitett területektől, kivéve, ha kielégítő védelmet tudnak biztosítani, - állati kártevőkkel fertőzött területtől, - olyan területektől, ahonnan a hulladékokat (legyen az szilárd, vagy folyékony) nem lehet hatékonyan eltá-

	• 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, • 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. Az épületek külső környezetét szilárd burkolatú úthálózattal, megfelelő víz- és szennyvízelvezetéssel kell ellátni. Járvány esetén a hatósági előírásokat kell betartani, ha szükséges a járműforgalmi kapuknál kerékfertőtlenítő megoldásokat kell biztosítani	volítani.) Új üzem kialakítása során ajánlott, hogy a kerítésnek legyen minimum 30 cm tömör betonlábazata. A járműforgalmi kapuknál (elsősorban a nagy kapacitású feldolgozó üzemeknél) kerékfertőtlenítő-medencék, továbbá gépkocsi külső felületét fertőtlenítő kapu kialakítása ajánlott -
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;	Szükséges, hogy a húsfeldolgozó üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a berendezések, vonalak elhelyezését, az alap- és segédanyagok, félkész- és késztermékek, visszadolgozás, állati melléktermék, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát, ezáltal jelezve a szennyezett és tiszta övezeteket. A különböző területek közötti forgalmat szigorúan szabályozni kell az alapanyag beérkezéstől a feldolgozás irányába. A termelés előrehaladási irányt kövessen az alapanyag átvételétől a húskészítmény kiszállításig. A feldolgozóüzemek elrendezése, tervezése, megépítése és mérete olyan legyen, amely lehetővé teszi a szennyezett és tiszta folyamatok elkülönítését, valamint a csomagolatlan és csomagolt alapanyagok (húsok és egyéb összetevő anyagok), segéd- és csomagolóanyagok, félkész és késztermékek elválasztását, és ahol lehetséges a különböző előkészítésű műveletek és azok	A különböző tisztaságú, valamint az alacsony és nagy-kockázatú területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének átgondolt kijelölésével ajánlott elválasztani. A szétválasztás szükséges mértékét a késztermék szennyeződésének kockázata alapján kell meghatározni. A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő munkautasításokkal is célszerű szabályozni. (lásd. 4.9.3)

	gépeinek elkülönítését. Ahol a területek elválasztása nem lehetséges, elfogadható, ha ezeket a tevékenységeket időben elkülönítik, amennyiben az üzem működési engedélyében szerepel az időbeli elkülönítés lehetősége. Az egymást követő tevékenységek között tisztítási és fertőtlenítési tevékenységre tervet kell készíteni. Az elvégzett tisztítást és fertőtlenítést írásban kell dokumentálni. . A keresztszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett, illetve a tiszta övezeten belül szükség szerint az alacsony és nagy kockázatú területeket.	
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;	A szennyes és tiszta övezet szétválasztására előírt általános követelmények mellett minimálisan az alábbi helyiségeket kell biztosítani: - csomagolatlan és/vagy elsődlegesen csomagolt húsalapanyagok, gyűjtőcsomagolásban lévő húsok fogadására, de időben elkülönítve itt lehetséges egyéb anyagok (csomagoló-anyagok, só, fűszerek, adalékanyagok stb.) fogadása pormentes rakodással. - húsalapanyagok szakosított tárolói (fagyas vagy előhűtött; csomagolatlan és/vagy elsődlegesen csomagolt illetve gyűjtőcsomagolt, ezeken belül is pl.: vöröshúsok, baromfi, belsőségek, MSM), - egyéb anyagok (pl. só, fűszer, adalékanyagok, természetes bél) tárolói, - csomagolóanyagok (gyűjtő és/vagy egyedi) tárolói, - kiengedtető, - húsalapanyagok előkészítői (bontó-csontozó, formázó, szeparáló), - előkészített (darált és/vagy fűszerezett) húsokat előállító helyiség, - előfőző (meleg-megmunkáló),	Célszerű a klimatizált kiengedtető kialakítása. Igény esetén, időbeni elkülönítéssel hűtőtárolóként is szolgálhat a kiengedtető.

	- sózó, pácoló, - bélelőkészítő, - „hideg” gépterem, töltő, - „meleg” gépterem, töltő, - hőkezelő (füstölő-főző, kőfüstölő, hideg füstölő), - szárazáru-érlelők (szárítók vagy klímakamrák), - egyedi csomagoló - burkolat eltávolítására szolgáló, szeletelő helyiség, - nemes penész bevonatú termékek burkolatát külön helyiségben kell eltávolítani, - a gyűjtő csomagolóanyagok előkészítője, - gyűjtőcsomagoló, - csomagolatlan és/vagy egyedileg csomagolt késztermékek szakosított tárolói, - ömlesztett (lédig) csomagolású termékek csak önmagukban tárolhatók - gyűjtőcsomagolt késztermékek tárolója, - késztermékek kiadója, - a tisztítószeres és más vegyszerek tárolója (központi és övezetenkénti), - hulladékok gyűjtése és tárolása, - a karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolói, - mellékhelyiségek, öltözők, étkezők, pihenők (övezetenkénti), - göngyölegstárolók (ládák, konténerek stb.), tiszta ill. szennyestárolása külön, - göngyölegek (tároló- és szállítóeszközök) mosása és tárolása.	Kis kapacitású üzemnél a bélelőkészítést lehet időbeni elkülönítéssel a gépteremmel egy térben végezni Kis kapacitású üzemnél a meleg gépterem lehet a töltő elkülönített részén. A meleg gépterem időbeni elkülönítéssel lehet a „hideg” gépteremmel közös. Minimum a főtt és a füstölt (száraz) árukat külön javasolt tárolni. 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: - külön-külön fogadó és expedáló a csomagolatlan és/vagy elsődlegesen csomagolt áruknak, - külön-külön a só-és fűszer és egyéb anyagok raktára(i) és az előkészítőik, - övezetenként elkülönített mosók szennyest- és tiszta tárolókkal, vagy egy központi elkülönített külső forgalommal. Az állati melléktermékeket és a hússal érintkező csomagolóanyagokat napi elszállítása esetén is ajánlott hűteni.
--	---	---

	A gyártáshoz használt anyagokra szabályozott átvételi rendszert kell alkalmazni. Az anyagok eljutását a tárolókig a szállítási útvonalak időbeni elkülönítésével kell megoldani, ha másként nem lehetséges. A szennyves övezet felől a tiszta területek felé a személyzet, anyagok, eszközök, de levegő és szennyvíz sem mozoghat. A helyiségek elhelyezését úgy kell megvalósítani, hogy ne legyen páralecsapódás (pl. szigeteléssel vagy megfelelő szellőzéssel), mert az penészképződéshez vezethet, amely a termék szennyeződését okozhatja. Az állati melléktermékeket és a hússal érintkező csomagolóanyagoknak ha nincs napi elszállítás, akkor hűtött hely/helyiség biztosítása szükséges.	
c) lehetővé teszi a helyes ételkészítési-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	A szennyves övezetben dolgozó személyek nem kerülhetnek érintkezésbe a késztermékkel. Meg kell akadályozni, hogy a kártevők az üzembe bejussanak és elszaporodjanak. Ennek érdekében rendszeresen el kell távolítani a hulladékot a húsfeldolgozó minden területéről. Az elszállításig csepegésmentes, fedéllel ellátott tartályban kell tárolni. Az üzem területe körül legyen mentes a felhalmozódó hulladéktól, használaton kívüli berendezésektől, Biztosítani kell, hogy az épület körül ne alakulhassanak ki állati búvóhelyek. Rendszeresen felül kell vizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát, a csapadékvíz-elvezetés folyamatosságát.	Törekedni kell a pangó vizek megszüntetésére. A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban történő tárolást (pl. rekeszek, szennyves eszközök). Amennyiben a szabadban történő tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy burkolt, fedett részen történjen. Előfordul mosott eszközök, pl. rekeszek stb. átmeneti külszíni tárolása, ami csak elkülönítetten, burkolt felületen a felhasználás közelében elfogadható. Az eszközök csak fertőtlenítés és öblítés után használhatók. Az épületek kívülről lehetőleg körbe járhatók legyenek.
d) szükség szerint az ételkészítési megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.	A hűtőtárolókat, a hűtést igénylő helyiségeket és hőkezelőket el kell látni a teremhőmérséklet mérésére alkalmas hőmérővel és/vagy regisztráló berendezéssel és a hőmérsékletet olyan rendszerességgel kell ellenőrizni, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghő-	A hőmérsékletek számítógépes regisztrálásának kialakítása ajánlott. Ahol nincs a hűtőkben automata hőmérséklet regisztráló, ott célszerű naponta többször vagy berakodáskor és kirakodáskor ellenőrizni a hőmérsékletet (fagyasztóknál

	mérsékletét. A hűtőtárolókban olyan hőfokokat kell biztosítani, hogy a húsok maghőmérséklete a +7° C (baromfihúsnál és előkészített húsnál +4°C-ot, a belsőségnél a +3°C-ot), darált hús +2°C-a tárolás, szállítás időtartama alatt ne haladja meg., kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság másként rendelkezik., Minden hőkezelt húskészítménynél törekedni kell a gyors lehűtésre. A tárolás és a szállítás teljes idejére kiterjedően nem emelkedhet a húskészítmény maghőmérséklete a gyártmánylapon megadott hőmérséklet fölé. Tárolás során a csomagolatlan és a csomagolt húskészítmények nem érintkezhetnek. A hőkezelő berendezéseket, érlelő berendezéseket, hűtőraktárak aggregátjait úgy kell elhelyezni, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni és felügyelni lehessen.	legalább naponta, hűtőtárolónál naponta kétszer, oly módon, hogy biztosítani lehessen a termék előírt maghőmérsékletét). Nagyobb méretű hűtőtermeknél célszerű meggyőződni a hőfok eloszlásának megfeleléséről. Az önellenőrzési rendszerbe célszerű a hűtött húskészítmények tárolási hőmérsékletét kritikus pontként beépíteni. A hűtést igénylő hústermékeket ajánlott 0-+5°C közötti hőmérsékleten tárolni, ettől eltérő tárolási hőmérsékletek megadását a gyártónak a felelőssége tárolási kísérellettel bizonyítani. Kéregfagyasztást a szeletelt termékek gyártásánál célszerű alkalmazni. A tárolásnál térbeni és időbeni elkülönítés is lehet.
4.1.3. Kellő számú vízőblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	Az illemhelyek számát úgy kell meghatározni, hogy a torlódásmentes használat és a lehető legrövidebb úton történő elérhetőség biztosított legyen. A eltérő kockázatú területeken elkülönített illemhelyeket kell biztosítani. A helyiségeket tisztán kell tartani. Megfelelő mennyiségű és minőségű papíráru biztosítása szükséges. Az illemhely közvetlenül nem nyílhat termelő területre, előtér kialakítása szükséges. Minden olyan védőruházat levétele kötelező, amely visszatérve szennyezheti a terméket, és biztosítani kell a levetett védőruha elhelyezését az illemhelyre való bejutás előtt A mellékhelyiségekben kötelező a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése. A mellékhelyiségben zárt hulladékgyűjtő szükséges.	A WC és az előtér között ajánlott az ajtók automatikus záródása. A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt. Célszerű képekkel illusztrálni a helyes kézmosás szabályait és lépéseit.

4.1.4. Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.	A kézmosók számát a tevékenység méretétől, a dolgozók számától, az üzem méretétől és elrendezésétől függően kell meghatározni. Kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. A munkahelyeken is biztosítani kell, hogy könnyen elérhetőek legyenek a kézmosók. A termelő területeken elhelyezett kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító és -fertőtlenítő szerekkel, valamint higiénikus kézszáritó eszközzel. A csapok ne legyenek kézzel vagy karral működtethetők, azok legyenek lábbal, térdel vagy fotocellával működtethetőek. A kézmosáshoz melegvizet kell biztosítani keverő csapteleppel vagy előre beállított hőmérsékletű ivóvíz minőségű vízzel ellátva. Gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölők higiénikus (könnyen tisztítható edény fólia zsákkal) gyűjtéséről, tárolásáról. Az eszközöket, berendezéseket tilos a kézmosóban elmosni.	A nyitott termékeket feldolgozó területeken ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása (pl.: szociális helyiségen belül lehet kerámia is.) A kézmosás szabályait a specialitások figyelembevételével célszerű kidolgozni. Ajánlott olyan műszaki megoldás kialakítása, amely már a csap megnyitásakor biztosítja a kellő hőfokot. Kézmosó és fertőtlenítő szerként ajánlott szagtalan folyékony baktericid szappan használata falra szerelt adagolóberendezés segítségével. Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézszáritás után. Ajánlott kézszáritó eszközök: • eldobható papírtörülköző, • papírtörülköző tekercsben, vagy hajtogatva zárt adagolóban tárolva. • levegős kézszáritás a csomagolatlan termék kezelő helyiségben nem javasolt.
4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.	Megfelelő szellőztetésről kell gondoskodni, hogy páralecsapódás ne képződjön. A szellőzőnyílásokat szűnyoghálóval kell ellátni az állati kártevők elleni védelem céljából. A hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, ha tisztítani kell azokat. A hálók (rácsok) korrózióknak ellenálló anyagból készüljenek. Nem megengedett a nedves vagy szennyezett területek felőli légáramlás a száraz, vagy tiszta területek felé. Meg kell akadályozni, hogy erre a területre a légáram port, szennyeződést vigyen be. A levegő áramlása ne okozzon huzatot. A légszűrő és szellőztető rendszer minden része legyen hozzáférhető tisztításhoz. A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csatlakozásait el kell látni állati kártevők elleni védelmet biztosító eszközökkel. Nagykockázatú térbe szűrt levegőt kell áramoltatni.	A kondenzáció csökkentésére további lehetőséget jelent a helyi melegítés vagy a hideg felületek szigetelése. Mosogatók, főző-, hőkezelő-berendezések fölé (vagy mellé) célszerű helyi elszívó rendszert telepíteni, pl. elszívó ernyőket, de ezek folyamatos tisztításáról, karbantartásáról gondoskodni kell. Ajánlott a nagykockázatú területeken az 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, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető, nem változtatja meg az élelmiszer színét, és akkora fényerejű, amely lehetővé teszi a biztonságos hűskészítmény előállítását. 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 világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni. A mesterséges világítás tervezésénél célszerű elkerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását. A fényerősséget mindig az adott helyen végzett művelthez kell igazítani és legalább a következő fényerősségeket célszerű biztosítani négyzetméterenként: - vizsgálati (átvételi) helyeken: 540 lux - késes munkahelyeken (helyi) 350 lux általános megvilágítás munkaterületeken, - folyosókon: 220 lux - raktárakban 110 lux
4.1.8. A vízelvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.	A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni. Minden élelmiszeripari üzemnek három elkülönített - kerítésen belüli - szennyvízcsatornával kell rendelkeznie: - technológiai - szociális - csapadékvíz A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer szerkezetének meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez. A lefolyókat megfelelő bűzelzárával kell ellátni. A csatornaszemekben lévő szennyfogó ürítését a működést követően, a padozat takarításakor kell elvégezni. .Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizet a telephelyről történő elvezetés előtt szükség szerint kezelni, tisztítani kell (legalább mechanikai tisztítást kell végezni). A csatornarácsok legyenek könnyen tisztíthatók. Ha	Ajánlott, hogy az elvezető csatornák keresztmetszete lekerekített alakú, tisztítás céljából hozzáférhető legyen, egyes részekben eltávolítható fedőrácsokkal ellátva. Célszerű kiemelhető szennyvízkosarakat alkalmazni a csatornarendszerben. A berendezésekből származó folyadékot, ahol 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 is megoldás lehet. Minden helyiségben, ahol csak kis mennyiségű vizet gyűjtenek 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 bűzzár beiktatásával zárt vezetékben a szennyvízcsatornába kötni. Azokban a hűtött helyiségekben, ahol az időszakos takarítás vagy fagyasztás

	biztonsági okokból vagy azért, hogy a kerekes járművek közlekedését lehetővé tegyék, peremeket alakítsanak 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 feldolgozó területen kívül legyenek elhelyezve. A csatornában az áramlás iránya mindig a tiszta övezetek felől a szennyezettek felé mutasson. Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe. A feldolgozóüzem területén lévő csatornákat rendszeresen tisztítani és jó állapotban kell tartani.	miatt a búzzárók kiszáradása vagy befagyása előfordulhat, nem szükséges szennyvízelvezető rendszer és padlóösszefolyó kialakítása, célszerű a padozatot az ajtónyílás felé lejtetni 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. A berendezéseket ajánlott úgy elhelyezni, hogy azok ne a csatorna szemek felett legyenek.
4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.	A szociális létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniát biztosítani lehessen. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük. A szennyes és a tiszta övezetű helyeken dolgozók számára külön szociális és mellékhelyiségeket kell fenntartani (öltöző, WC, kézmosók, zuhanyozó). Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a munkaruha elkülönített tárolásának lehetőségét. A feldolgozó üzemben valamennyi, a termelő területre belépő személy - beleértve a dolgozókat és a vezetőket - kívül a látogatókat és a külső szolgáltatókat is – számára biztosítani kell az előírt védőruhát és egyéb eszközöket. Nagykockázatú helyen dolgozók számára a nagykockázatú terem előtt szükséges a közvetlen bejutást biztosító külön öltöző kialakítása. A lábbeli fertőtlenítéséről vagy cseréjéről gondoskodni kell.	Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a beöltözött dolgozók közvetlenül jussanak be a termelő területre, ne menjenek a szabadba. A termelőterületre való belépéshez higiéniai kapu és csizmosó kialakítása, vagy külön védőruha biztosítása ajánlott. Ajánlott a szennyes és tiszta övezetben, a kiemelt kockázatú övezetben a dolgozók, valamint a takarítással megbízott dolgozók ruhájának megkülönböztetése. Ajánlott az öltözőszekrények padlóhoz rögzítése, vagy a szekrények lábakkal történő megemelése. Ferde tetű öltözőszekrények kialakítása javasolt. Ajánlott az öltözőkben az öltözési sorrend kifüggesztése. A zuhanyzóban gravitációs szellőzés kialakítása, illetve helyi elszívás ajánlott.

	A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni kell a megfelelő szellőzésről.	
4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.	A tisztító- és fertőtlenítőszereket az alap- és segédanyagoktól, félkész és késztermékektől, csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni. A takarító- és fertőtlenítőszerek felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni. A takarító és fertőtlenítő eszközöket úgy kell megválasztani, használni, tisztán tartani, fertőtleníteni, és tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává. A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen. A takarítóeszközöket a termelési folyamatától távol kell tárolni, és használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni. A sérült, meghibásodott, elhasználódott takarítóeszközöket cserélni vagy azonnal javítani kell. Az eltérő kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni. A szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni. Gyári kiserelésű takarító-, fertőtlenítőszerek lefejtethők kisebb mennyiségbe a napi felhasználáshoz A tisztító és fertőtlenítő szerek edényzetét azonosítható jelöléssel (megnevezés, koncentráció, felhasználhatósági idő) kell ellátni, beleértve a használatához már meghígított keverékeket is.	A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózió ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek. Az eltérő kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni, mivel azok keresztszennyezést okozhatnak a különböző kockázatú övezetek között. Az eszközöket szükség szerint takarítás közben is tisztítani, fertőtleníteni ajánlott. Nagyüzemeknél célszerű a korszerű nagy vagy közepes nyomású központi takarítórendszer alkalmazása. A berendezések felülvizsgálatát ajánlott elvégezni a megfelelő működés igazolására. A tisztítószer felhasználás feljegyzésének gyakoriságát a vállalkozásnak célszerű meghatározni (Napi, heti, havi stb.). A napi szükségletű tisztító- és fertőtlenítőszereket lehetséges rögzített zárt szekrényben tárolni, lehetőség szerint az alsó polcokon, zárt csomagolásban. Ajánlott a tisztítószereket kármentő tálcákra kémhatás szerint elkülönítetten tárolni.
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))		
4.2.1. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniiai gyakorlat alkalmazását,	A húsfeldolgozó üzem épületeinek kialakítását úgy kell megtervezni, hogy a húsfeldolgozás folyamata előremenő és kereszteződésmentes legyen és a technológiai útvonalak gátolják meg a késztermék keresztszennyeződését a nyersanyaggal. Ha ez időbeni elkülönítést igényel, az elkülönítés folyamatát a technológiai utasításban is dokumentálni kell.	Lehetőség szerint kerüljék a vízszintes felületek és párányok kialakítását, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék.

beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:	A feldolgozótermekben minimálisra kell csökkenteni a technológiához nem közvetlenül kapcsolódó anyag-eszköz- és személyforgalmat.	
a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem át-eresztő, 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, résmentes, 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. A folyadékok ne terüljenek szét a padozaton. A sérült padozat javítását az abból eredő kockázatok mérlegelését követően a lehető leghamarabb ki kell javítani.	Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött (műanyag bevonattal) padló, csiszolt műkő, kvarcbeton stb. mindig a technológia és a gazdaságosság igényeinek megfelelően. A padozatot ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal. <i>(A padozat lejtésére ajánlás: 1-50 vagy 1-100 arányban a feldolgozási művelettől és a felület kialakításától függően).</i> A felületi víz elvezetésekor célszerű, hogy a csatornák elfolyói legfeljebb 5 méterenként helyezkedjenek el egymástól és legyenek úgy kialakítva, hogy a magas kockázatú övezet felől az alacsony felé lejtessenek. A berendezések elhelyezésénél célszerű vagy a padozathoz szorosan rögzíteni, vagy legalább 25 cm-re a padozathoz képest megemelni a takarítás megkönnyítése érdekében A padozat és az oldalfalak kapcsolódása, ahol lehet, legyen lekerekített, hogy könnyen tisztítható és fertőtleníthető legyen.
b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;	A feldolgozó üzemekben tartós, vízhatlan falakat kell kialakítani, világos színű, mosható burkolattal legalább 2 m magasságig, illetve a szennyeződés mértékének magasságáig. A csomagolatlan termékek estében a hűtő- vagy fagyasztóhelyiségekben és -raktárakban a falakat legalább a raktározás magasságáig kell burkolni, amennyiben a felület nem mosható. A falak legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel és a tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt szerekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani. A falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell, amit Takarítási utasításban kell szabályozni.	A falfelülethez megfelelő anyagok: a kerámia csempe, mosható festett vakolat, műanyag, fémborítás, szendvicspanel vagy epoxigyantás bevonat. Különböző anyagokat lehet használni a kis és nagy kockázatú területeken Azokon a területeken, ahol nem tárolnak csomagolatlan élelmiszert, például csomagolóanyag tárolótérek, raktárak, a festett, epoxi-gyantával bevont vagy vakolt és meszelt téglafal is elfogadható. Lehetőség szerint kerülni kell a falakon porfogó tárgyak elhelyezését. Ahol az oldalfalak sérülése lehetséges, védő korlátokkal vagy védő lemezekkel, valamint kerékvetőkkel célszerű védeni.

c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;	A mennyezetek legyenek tisztíthatóak, világos színűek és jól karbantartottak, hogy megakadályozzák a szennyeződés felhalmozódását, a páralecsapódást és penészképződést. A vezetékcsontrókat, 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). A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen tisztítani kell. A burkolatokat úgy kell kialakítani, hogy ne képződjön ellenőrizhetetlen holt terek. A csövek támasztékai és függesztői legyenek egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók. A szigetelt csővezetékek a feldolgozó területeken legyenek fém vagy keményműanyag borítással ellátva, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva. A csővezetékek felszerelésekor ügyelni kell arra, hogy legyenek takaríthatóak, szigetelésének kialakítása ne legyen porózus (szövettel vagy vászonnal való borítása nem megengedett olyan helyeken, ahol közvetlen, vagy közvetett módon a terméket szennyezhetik).	A páralecsapódást szükség esetén mesterséges szellőztetéssel ajánlott meggátolni. A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni. Ha ez nem lehetséges, javasolt a vezetékek létrára függesztése, illetve zárt kábelcsatornában vezetése. Ha álmennyezetet alkalmaznak, az állati kártevőmentesség érdekében lehetővé kell tenni a mögötte található üreg tisztítását és ellenőrzését. Jó gyakorlatnak tekinthető a szerelőszintek kialakítása a takarítás, karbantartás és állati kártevők betelepülése elleni felülvizsgálatok megkönnyítésére. A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák, rögzítő elemek számát a lehető legkisebbre kell csökkenteni.
d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség 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;	Az ablakok és egyéb nyílászárók résmentesen záródjanak. Az ablakok, nyílászárók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztán tartható, fertőtleníthető anyagból, és akadályozzák meg a szennyeződések felhalmozódását. Minden szabadba nyíló ablakot takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.	Az ablakokat polikarbonát vagy laminált üveggel célszerű üvegezni. Kerüljük a polcnak használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását. Célszerű a befelé 45°-os, kifelé 60°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható.

	A törhető üvegfelületek épségét rendszeresen ellenőrizni kell. Azokon a területeken, ahol a termékre nézve kockázatot jelent, az ablakokat törésvédelemmel kell ellátni. A törött vagy repedt ablakokat, üvegfelületeket a termékútvonalon azonnal cserélni kell.	A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet javasolt beépíteni. A törhető üveg felületekről nyilvántartást ajánlott vezetni, ez alapján ellenőrizni, és az esetleges töréseket ajánlott írásban rögzíteni. Javasolt a törések esetére alkalmazandó eljárást kialakítani.
e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és	A szabadba nyíló ajtók rés nélkül záródjanak és használaton kívül zárva kell tartani azokat. A szabadba nyíló ajtók környezetét rágcsáló, illetve rovarcsapdákkal és/vagy más megfelelő védelmet nyújtó eszközökkel kell felszerelni. Az ajtók a szennyeződés forrásai lehetnek, ezért legyenek vízállók, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők (pl. műanyag, fém). A feldolgozó területre nyíló ajtókba nem szabad üveget építeni, vagy azokat törés ellen védőfóliával kell ellátni.	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 csíkok illesztése az ajtók peremére. Az ajtókba tiszta, mechanikai igénybevétel bíró törhetetlen anyag (pl. átlátszó karbonitril lemezek) használatát javasolt.
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 élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.	A feldolgozóüzemben használt anyagok legyenek a sérüléseknek ellenállóak, könnyen tisztíthatók. A hússal, félkész- és késztermékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagok fertőtleníthetők legyenek. Az előállítás során a hússal, hűtőszárménnyel érintkező berendezések részeit tanácsos rozsdamentes acélból, nikkelt ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból, illetve más rozsdamentes anyagból készíttetni. Rendelkezni kell a gyártó/forgalmazó által kiállított megfelelőségi nyilatkozattal. A termékkel közvetlenül érintkező gépeknek, berendezéseknek és eszközöknek meg kell felelniük a higiéniai- és a munkavédelmi jogszabályokban előírt követelményeknek. A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mechanikailag stabilak, mentesek a káros anyagoktól, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést a húsban. Minden hússal érintkező felületnek kopás- és korrózió-	Keményfából készült húsvágó tőke és húsvágó deszka alkalmazása kockázatbecslés alapján hatósági engedély birtokában kisüzemben lehetséges.

	állónak, illetve simának, nem porózusnak, repedésektől és résektől mentesnek kell lennie. A húsfeldolgozásnál használt asztalok és lábaik készüljenek rozsdamentes acélból. A feldolgozó területen használt ládák, rekeszek, tartályok készüljenek műanyagból, rozsdamentes acélból vagy más nem rozsdásodó és töredező anyagból. A hagyományos sózásnál, pácolásnál használt kádak is készüljenek nem könnyen rozsdásodó anyagból. A fa használatát kerülni kell. Kivételt képeznek a hagyományos technológiával működő füstölő kamrák szerkezetei. Minden, hússal, húskészítménnyel közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni (gumi, műanyag). Vigyázni kell, hogy ne legyenek kikapva, repedezve, kirojtosodva vagy más módon sérültek. A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést azonnal javítani, vagy selejtezni és cserélni kell. A használaton kívüli gépelemek, eszközök (pl. kések) részére jól elérhető, szennyeződést kizáró tartó, függesztő szerkezetet kell kialakítani.	
4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.	A húsalapanyag, illetve a termékmegmunkáló helyiségekben szükség szerint forró és hideg vizet kell biztosítani az eszközök és berendezések elmosására, tisztítására. Az eszközök és berendezések fertőtlenítésére legalább 82 °C hőmérsékletű víz vagy ezzel egyenértékű alternatív megoldás biztosítása szükséges. A húselőkészítőkben vagy egy külön helyiségben (és egyéb úgynevezett késes munkahelyeknél) az eszközök (pl. kések, 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 korrodáló hatásának.	Rozsdamentes anyagból készült mosómedencék, eszközmosó berendezések használata ajánlott. 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. Tömlőkkel a termelés során történő mosás esetén ajánlott kis nyomás alkalmazása a túlzott aeroszol képződés elkerülésére. Helyben tisztító (CIP) rendszer használata esetén, annak tervezése és kialakítása tegye lehetővé

	A kések fertőtlenítésére szolgáló berendezést úgy kell kialakítani, hogy az mind a kés pengéjét, mind a penge és a nyél kapcsolódásának a helyét fertőtlenítsen. Az eszközfertőtlenítőket közvetlenül a csatorna-hálózatba kell kötni. 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 használtakétól elkülönített helyen kell végezni. Gondoskodni kell a mosás után az eszközök víztelenítéséről. A szivattyúk megfelelő tervezésűek legyenek; a tömítések, és más az élelmiszerrel érintkező anyagok élelmiszeripari minőségűek legyenek. Az allergén anyagok kezelésre szolgáló eszközök tisztítására és takarítására külön takarítóeszközt kell biztosítani (pl. sajtvágó kés, szójaliszt kimérésére szolgáló eszközök stb.). Lásd 853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz III. fejezet előírásait.	– a tisztítószer-koncentráció szabályozását, – a visszanyert öblítőoldatok ellenőrzését a mosószeres tartálytól, – a beépített szűrők tisztítását és ellenőrzését előre meghatározott gyakorisággal, – a rugalmas tömlők higiénikus használaton kívüli tárolását és meghatározott gyakorisággal azok megfelelő állapotának ellenőrzését. A CIP berendezések fő beállítási paramétereit a termék kockázatainak mérlegelésével kell kialakítani, figyelembe véve a behatolási időket az egyes CIP fázisokban, a tisztítószer koncentrációkat, az áramlási sebességet, nyomást és a hőmérsékletet. Ezeknek monitorozását kockázatelemzés alapján kell elvégezni. A CIP rendszerek validálását a kockázatelemzés alapján kell elvégezni. A folyadékokat kezelő, vagy nedves tisztítást igénylő berendezéseket úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy szabad le/kifolyást biztosítsanak.
4.2.3. Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.	Húsok mosása tilos.. Tilos a húsfelületeket textíliával, más szennyeződést okozó anyaggal törölni. Esetleges szennyeződés a hús felületéről csak snátolással távolítható el. Snátolás (elválogatott, szennyeződött felületi rétegek eltávolítása) esetén a késfertőtlenítésről dolgozói kéz, lánckesztyű mosásáról, munkaruha védelméről gondoskodni kell.	Húskészítmények technológiai célú tisztítására (bélbe töltött termékek) hőkezelés előtt, illetve hőkezelt húskészítmények hűtésére megengedett a vízpermet, zuhany stb. alkalmazása.
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)		
4.3.1. A fenti létesítményeket és automatákat,	A mozgatható, illetve időszakosan működő húskészít-	A mozgó és/vagy ideiglenes árusítás esetében a Ke-

amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.	ményt-előállító és forgalmazó helyeket és automatákat olyan módon kell megtervezni, megépíteni, elhelyezni, tisztán és ép állapotban tartani, hogy elkerülhető legyen a húskészítmény szennyeződésének kockázata és a kártevők által előidézett veszély. - Az üzemek engedélyezésére vonatkozó tervdokumentációkat a szakhatóságokkal való egyeztetést követően kell benyújtani. Az üzletet ott szabad telepíteni, ahol a forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti, és a forgalmazási tevékenységhez szükséges vízellátás a közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés és energia biztosított. Az üzemeltető köteles az üzlet előtti járdát, csapadékvíz-elvezető árkot tisztán tartani. A húskészítmény árusító automatát úgy kell elhelyezni, hogy hozzáférhető legyen a tisztításhoz és a karbantartáshoz. A húskészítményeket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan kell elhelyezni. A belső helyiségek kapcsolódása olyan legyen, hogy a tiszta és szennyezett műveletek, illetve útvonalak elkülönüljenek. Mozgóbolt kialakításánál az üzletekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni. Üzlettel nem rendelkező árusítóhely csak a tevékenységhez szükséges élelmiszer-raktározási, valamint tisztítási (eszköz, edény, szállító jármű) feltételt biztosító, közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai előírásoknak megfelelő telephellyel működhet.	reskedelmi GHP útmutató rendelkezéseit is ajánlott figyelembe venni.
4.3.2. Különösen, szükség szerint:		
A. megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a		

	higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);		
B.	az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő	Minden hűszekélymennyel kapcsolatba kerülő felületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és fertőtleníthetőknak kell lenniük; ez megköveteli sima, vízhatlan, át nem eresztő, mosható, nem mérgező anyagok felhasználásával készült felületek alkalmazását. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületek, berendezések és eszközök a vonatkozó jogszabályok előírásainak megfelelő anyagokból készülhetnek. Rendelkezni kell a gyártó/forgalmazó által kiállított megfelelőségi nyilatkozattal.	
C.	megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez	A munkaeszközök és felszerelések tisztítására és fertőtlenítésére megfelelő felszerelést kell biztosítani. (Eszközfertőtlenítő vagy azzal egyenértékű fertőtlenítési mód). Az üzlet helyiségeit és a berendezéseket tisztán kell tartani. Az árusítóhelyet a forgalomtól függő gyakorisággal, de legalább naponta kell takarítani, a padozatot forró vizes zsíroldószeres felmosással és fertőtlenítéssel kell tisztítani. Minden helyiségre és berendezési tárgyra kiterjedően hetente egyszer fertőtlenítőszeres nagytakarítást kell végezni. Az automata töltése, ürítése, karbantartása és takarítása a higiéniai szabályok betartásával történhet. Az automata üzemeltetője naplót köteles vezetni a műszaki hibákról és az azok elhárítására tett intézkedéseiről és biztosítani kell, hogy a napló a kezelő személynél hozzáférhető legyen a hatóság számára. A kereskedő nem alakíthatja át az árusító automata szerkezetét. A higiénikus munkavégzés alternatív lehetősége megfelelő számú tiszta eszköz biztosítása és a szennyezett eszközök és edényzet rendszeres cseréje. Ilyenkor a szennyezett edényeket, eszközöket rendszeresen vissza kell szállítani tisztításra az állandó létesítménybe. A tiszta edények, eszközök higiénikus visszaszállításáról gondoskodni kell.	Az élelmiszerautomata rendszeres karbantartására ajánlott a szállítóval szerződést kötni.

D.	amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen	Húst – és húskészítményeket nem szabad mosni.
E.	megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani	Megfelelő ivóvíz minőségű hideg és amennyiben szükséges, meleg víznek rendelkezésre kell állnia. Vezetékes ivóvízellátással nem rendelkező területen az épület vízellátását megfelelő kiképzésű, ivóvíz minőségű vizet szolgáltató kútból házi vízvezeték kialakításával kell megoldani. Vízellátás nélkül csak zárt csomagolású húskészítmény árusítása engedhető meg olyan helyen, ahol 50 méteren belül van az igénybe vehető vízvételi, WC használati és kézmosási lehetőség. A víz minőségét a létesítményben a tevékenység megkezdése előtt, illetve évente vizsgálatni kell.
F.	megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására	A hulladék gyűjtését az árusítóhelyen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedényeknek jól záródó fedéllel ellátottnak, résmentes kialakításúaknak kell lenniük, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból kell készülniük. A gyűjtőedények lábbal működtethetők kell legyenek. A hulladékgyűjtő-tároló edények tárolására vízvételi és szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított, zárható tároló helyet kell kialakítani. Az üzemeltető köteles az árusítóhely környékét tisztán tartani, a hulladék gyűjtéséről és rendszeres elszállításáról gondoskodni. Húskészítményt árusító automata közelében szemétygyűjtőt kell elhelyezni a vásárlók számára a csomagoló-anyagok, poharak összegyűjtésére. Szabad térre történő árusítás esetén a vásárlók részére kellő nagyságú, zárható hulladékgyűjtőt kell elhelyezni. A hulladékgyűjtő rendszeres ürítése és tisztán tartása az üzemeltető kötelessége. Az árusítóhelyen a fogyasztásra alkalmatlanná vált húskészítményt, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani vagy állatot bevinni, illetve a ke-

		reskedelemmel össze nem függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad. A szennyvíz a mozgó és ideiglenes létesítményekben sem folyhat a földre, tehát ezeknél is meg kell oldani a szennyvízelvezetést, Ez sok helyen megoldható a szennyvíz csatornára való csatlakozással. Ahol ez nem lehetséges, ott megfelelő tartályban kell összegyűjteni a szennyvizet, melynek szakszerű, csatornahálózatba történő ürítéséről gondoskodni kell.	
G.	megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére	Legyen megfelelő intézkedés vagy berendezés a hűtő- és fűtőberendezések tárolásához szükséges hőmérsékleti követelmények fenntartására és a megfelelő kijelzés folyamatos ellenőrzésére, figyelemmel kísérésére. A hőmérséklet ellenőrzésére megfelelő, megbízhatóan működő eszközt kell biztosítani. Hűtő- és fűtőberendezést árusító automatában a forgalmazott termék jellegének megfelelő, a gyártó által előírt hőmérsékletet biztosítani kell. Hűtött tárolás esetén, 0-5 C° közötti, melegen árusított hűtő- és fűtőberendezések (virslis, fűtőkolbász, debreceni stb.) esetén 63 C° feletti (oly módon, hogy minőségi károsodást ne okozzon, de maximum 3 órán keresztül) illetve fagyasztott termékek esetén – 18 C° alatti hőmérsékletet kell biztosítani. Ha a hűtő vagy melegítő részében műszaki hiba keletkezik, az árusítást meg kell szüntetni, a hibás működés ideje alatt tárolt élelmiszer további forgalmazása tilos. Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású hűtő- és fűtőberendezés a fogyasztói időtartam lejártán belül forgalmazható.	Jó gyakorlat, hogy csak annyi hűtött élelmiszert mutassanak be, amennyi feltétlenül szükséges
H.	az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.	Bármilyen hústerméket tartalmazó élelmiszer készítését minimálisra kell csökkenteni a mozgó és ideiglenes létesítményekben. Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad. Zöldség-gyümölcs kivételével élelmiszert épületen kívül, a szabadban átmenetileg sem szabad tárolni. Az üzletnyitás előtti áruforgatás feltételeit biztosítani kell úgy, hogy az élelmiszer ne szennyeződjék, a környezeti hatásoktól védett legyen (hő, por, eső, napfény stb.).	Ajánlatos, hogy a fogyasztók érintésétől, a cseppfertőzéstől és az általuk okozott egyéb szennyeződésektől megfelelő fizikai korláttal védjék meg az árut.

	A húsokat, húskészítményeket szakosítottan kell tárolni. Az üzlet homlokzatával érintkező közterületen a bázisüzlet élelmiszer-választékából csak azok az élelmiszerek árusíthatók, amelyek forgalmazásának közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételei az üzletből biztosíthatók Csomagküldő kereskedés útján csak engedélyezett élelmiszer-előállító helyen készült és csomagolt, hűtés nélkül tartósan tárolható élelmiszer értékesíthető.	
4.4. 852/2004/EK rendelet II melléklet IV. fejezet (Szállítás)		
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.	Minden húsipari terméket, és azok előállításához használt alapanyagot olyan körülmények között kell szállítani, amelyek megvédik a romlástól és szennyeződéstől. A járművek rakodását fedett helyen kell végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat. A belső szállításra használt eszközök nem szennyezhetik a termelőterületeket. Ki- és berakodáskor a húst, húskészítményt tartalmazó rekeszeket, ládákat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon húzva mozgatni. A húst, húsalapanyagot és húskészítményt üzemen kívül csak zárt járművel lehet szállítani. A kamionok és teherautók rakterének tisztaságát, berakodás előtt ellenőrizni kell. A rakodás befejezése után a jármű rakterét megfelelő módon le kell zárni. A késztermékek szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza a termék szennyeződését, és ne alakuljon ki olyan páralecsapódás, amely károsan befolyásolhatja biztonságát. A szállító járműveket higiénikus és ép állapotban kell tartani, és gondoskodni kell karbantartásukról, ezért a szállító, üzemeltető felel. A járművek belső felületét a szennyeződés mértékétől és a csomagolás típusától függően fertőtleníteni kell. A padlózat járataiból a ma-	Amennyiben az árukiadás a kiadó kapuk méreténél kisebb járművekbe is történik, célszerű zárt előtérben végezni a rakodást. A raktéren belül üveg tárgyak csak feltétlenül szükséges esetben fogadhatók el, ebben az esetben rendszeresen ellenőrizni kell az épségüket. A külső területen használt anyagmozgató, szállító eszközöket lehetőség szerint épületen belüli műveletekhez ne használjuk. A belső terek mosására és fertőtlenítésére jól használható a magasnyomású vízszugár. A szállító jármű rakterének mosása, fertőtlenítése végezhető más telephelyen (gépkocsi mosóban) is, amennyiben a hatóság azt elfogadta. A szállító járműbe történő berakodás megkezdése előtt az áru átadójának ajánlott nem saját tulajdonú jármű esetén is meggyőződnie a szállító jármű tisztaságáról, a felépítmény épségéről, az ajtók és a tömítések állapotáról, a szállítandó termék és a szállító jármű hőmérsékletének megfelelőségéről és erről szóban is tájékoztatnia célszerű a gépjármű vezetőjét A termék biztonságát az illetéktelen behatolás ellen a szállítás teljes időtartama alatt javasolt biztosítani.

	radékokat 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 szállítójármű tartályainak tisztaságát ellenőrizni, a vonatkozó takarítási utasítás szerint elvégzett tisztítás tényét dokumentálni kell.	
4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.	Hűségiztményeket azonos szállítási hőfok esetén elválasztva, külön raklapon csomagolva (csomagolt és csomagolatlan) más élelmiszerektől és gyűjtőcsomagolású árutól elkülönítve kell szállítani, megakadályozva az átszennyeződést még árukiosztás esetén is. Kartonos áru, valamint ládás termék csak abban az esetben szállítható ugyanabban a járműben, ha megfelelő térelválasztás biztosított vagy külön raklapon helyezték el.	A szállítójárműben az elkülönítés lehet mosható, fertőtleníthető válaszfal. 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. Az áru amennyire gyakorlatilag megoldható, legyen védve az illetéktelen hozzáféréstől (hamisítástól védett).
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 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 élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.	A szállítójármű tisztaságát ellenőrizni, a tisztítás tényét dokumentálni kell.	
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 egység-rakatok berakodásakor javasolt külön figyelni, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék csomagolásában. A termék minőségének megőrzése érdekében a szállítójárműben az egység-rakatokat javasolt szorosan egymás mellé tenni, elmozdulás ellen kitámasztásukat megoldani, és azt ellenőrizni.

4.4.7. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletét tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését	Hűtést igénylő húskészítmények szállítására még rövidtávon is szigetelt, hűtött járműveket kell használni, melyek raktereit záró ajtók szorosan záródnak, jól illeszkednek. A szállítás valamennyi szakaszában objektíven bizonyítani kell a szállítási hőmérséklet megfelelőségét. A hűtőláncot ki kell terjeszteni a szállítás különböző fázisaira a gyártástól az értékesítésig, 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 a megadott érték fölé. A hűtött húskészítmények szállítása alatt a szállítónak vagy a vezetőnek rendszeresen ellenőriznie kell a hűtőegységet és a raktér hőmérsékletét. A mért hőmérsékletekről feljegyzést kell készíteni. A lehűtött húskészítményt szállító jármű hűtőberendezésének megfelelő kapacitásúnak kell lenni ahhoz, hogy a szállítás alatt a megfelelő hőmérsékletet tartani tudja. A körjáratos kiszállításoknál a hűtést igénylő termékek esetén biztosítani kell, hogy a szállítójármű a lehető legközelebb parkoljon az átadás helyéhez.	Ajánlott a raktérben megfelelő helyen olyan hőmérséklet érzékelő berendezést elhelyezni, amely folyamatosan regisztrálja a hőmérsékletet és objektív bizonyítékot ad a hűtött húskészítmények szállítása során bekövetkező hőmérsékletemelkedésről A hűtött kamionok vagy teherautók, konténerek légáramlásának fenntartása érdekében a következő rakodási gyakorlat ajánlott: • a sima oldalfalak mentén is megfelelő távolságot ajánlott hagyni a légáramlás biztosítása érdekében, • 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 Külső vállalkozóval történő szállítás esetén a két fél által elfogadottan, írásban ajánlott rögzíteni a hűtött termékkel kapcsolatos teendőket meghibásodás esetén. Saját szállítás esetén saját üzemi dokumentáció kialakítása ajánlott ennek szabályzására.
853/2004/EK rendelet III. melléklet I. szakasz VII. fejezet: Tárolás és szállítás Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a házasított patás állatok tárolása és szállítása az alábbi követelményekkel összhangban történik:		
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.	Húskészítményre nem értelmezhető	.

rendelet V. fejezet 4. pontjával összhangban darabolható és csontozható.		
1.b. A hűtési műveletek során megfelelő szellőzést kell biztosítani a hús felszínén kialakuló páralecsapódás elkerülése érdekében.	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
2. A húsnak el kell érnie az 1. pontban meghatározott hőmérsékletet, és a tárolás során azon a hőmérsékleten kell maradnia.	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
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:	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
3.a. a szállításra a hatáskörrel rendelkező hatóság által az egyik létesítményből a másikba történő szállításra vonatkozóan meghatározott követelményekkel összhangban kerül sor;	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
3.b. a hús azonnal elhagyja a vágóhidat vagy az azzal egy telephelyen lévő darabolóüzemet, és a szállítás két óránál többet nem vesz igénybe.	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
4. A fagyasztásra szánt húst indokolatlan késedelem nélkül le kell fagyasztani, szükség szerint fagyasztást megelőző stabilizációs időszak figyelembevételével.	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
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 válhat a hús szennyeződésének forrásává.	Hűkésztítményre nem értelmezhető	
4.5. 852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)		
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.	Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését. A tisztítást és fertőtlenítést a részletes takarítási utasításban meghatározott módon és gyakorisággal	Lásd még jelen útmutató: 4.2.1./f; 4.2.2. és 4.2.3.-pontjait A takarítási utasításban ajánlott meghatározni: • a tisztítandó területet, berendezéseket és

	kell elvégezni. A takarítási és fertőtlenítési programok hatékonyságát és megfelelő végrehajtását folyamatosan és hatékonyan ellenőrizni kell, az elvégzést, illetve az ellenőrzés eredményét dokumentálni kell. A helyhez kötött technológiai gépek, berendezések mosását, fertőtlenítését szükség szerint, de legalább gyártásvégén el kell végezni, ha folyamatosan használt berendezésekről van szó. A technológiát kiszolgáló rendszerek (hűtés, fűtés, szellőzés, szállítás) és azok egységeinek, alkatrészeinek mosására, fertőtlenítésére is dokumentált szabályozást kell készíteni. A termék kiszállítására használt rekeszek, ládák viszsaérkezésekor 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 kiürülést követően a lehető leghamarabb a megfelelő, övezetenként kialakított mosókban kell végezni és a felhasználásig higiénikusan kell tárolni azokat. Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát. A takarítás mértéke és gyakorisága a gyártott termék típusától és a folyamat jellegétől függ. A takarítási, fertőtlenítési programot minden olyan esetben újra kell értékelni, amikor higiéniai szempontból valamilyen alapvető változás történik a gyártási feltételekben és/vagy a berendezésekben. Írásban kell szabályozni, mennyi idő telhet el maximum a két takarítás között folyamatos termelés mellett.	eszközöket, takarítás előtti szét szerelés mértékét, • az egyes részfeladatokért felelős személyeket, a munka közben viselt védőfelszerelést, • a gyakoriság mellett a takarítás eszközét, módszerét, • a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet. Ajánlott írásban rögzíteni a tisztítás – fertőtlenítés folyamatának és hatékonyságának ellenőrzési rendjét. A takarítás hatékonyságának felügyeletére és igazolására, ahol ez ésszerű és megoldható tanácsos a környezetből és az élelmiszerrel érintkező felületekről mikrobiológiai mintát venni. A tisztítási – fertőtlenítési tervet ajánlott rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani. Célszerű alkalmazni a gyártás közbeni takarítás elvét, a hulladékot célszerű rendszeresen összetakarítani, hogy ne legyenek felhalmozódások. A forróvizetes öblítés fajfehérje eltávolítására nem elegendő.
b. úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani,	Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját	Ahol lehetséges, kerüljék az üveg és porceláneszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők).

hogyan bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;	technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak. Azokat a húskészítmények előállítására használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek a húskészítménnyel érintkeznek, úgy kell kialakítani és karbantartani, hogy ne szennyezzék a húskészítményt és szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni, és megfelelő állapotban lehessen őket tartani. A gépek, berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének. A hústermékkel érintkező felületek legyenek simák, víz-taszítók. Készüljenek élelmiszeripari minőségű, nem toxikus, nem abszorbeáló, repedésmentes, jó műszaki állapotú anyagból. Rendszeresen ellenőrizni kell az ép-ségüket. A hússal, termékekkel tartósan érintkező részeknek korrózióálló anyagból: acélból (munkaasztalok, szállító-kocsik, tartályok, kézmosók, eszközfertőtlenítők, mosogató-berendezések stb.) vagy műanyagból (betétes munkaasztalok, ládák, rekeszek stb.) kell készülni. A hússal, termékkel nem érintkező szerkezeti részeknek (munkadobogók, magas-pálya tartószerkezete stb.) is rozsdától mentesnek kell lennie (pl.: tűzi horganyzott kivitelű). A hússal, termékkel nem érintkező felületek védelme olyan legyen, hogy arról a termékre(be) idegen anyag ne kerülhessen. A technológiát kiszolgáló építészeti és installációs rendszerekre is igazak a technológiai berendezésekre leírtak. A hússal és termékkel (és folyóvízzel) közvetlenül érintkező munkaasztaloknak (pl. töltő, csomagoló) leeresztő-csonkkal kell rendelkezniük és közvetlenül bűzelzárón keresztül csatornára kell őket kötni.	Ahol elkerülhetetlen, engedélyezhető más anyag használata is, de itt is gondoskodni szükséges a folyamatos rozsdátlanításról. (pl. húsdarálók olajozása) Gépek, berendezések burkolatánál, külső szerkezeteknél megengedhető a festés, de csak úgy, hogy folytonossági-hiány (repedés, pergés, lepattogzás) ne forduljon elő. 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. Ajánlott a kenőolajok az allergén státuszra is kitérni.
--	---	--

	A csővezetékeket megfelelő lejtéssel kell kialakítani: holtágak, éles hajlatok, összetett kereszteződések és bonyolult szeleprendszerek használatát kerülni kell. A kenőolajok, amelyek véletlenszerűen érintkezhetnek a termékkel, legyenek élelmiszeripari minőségűek. Rendelkezni kell ezek biztonsági adatlapjával. A hűtőberendezések párologtatójából a vizet (zártan) közvetlenül a csatornába kell vezetni. A hideg felületeket, amelyeken páralecsapódás következhet be (pl. hűtőfolyadékot szállító csővezeték), szigetelni kell a szennyezés elkerülése céljából.	
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	A berendezéseket, vagy a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint könnyen szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében. A félkész- és késztermékekkel érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, vázakat, tartályokat és berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk élelmiszermaradék vagy szennyeződés, könnyen hozzáférhetők legyenek takarításkor, és ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben. A félkész- és késztermékekkel 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. A hajlékony csöveket rozsdamentes csatlakozásokkal kell felszerelni, megfelelő szorítók alkalmazásával. Fontos, hogy a csatlakozásokat a munka befejezésekor szétszedjék, és a lerakódott élelmiszer maradványokat eltávolítsák. A csővezetékek kialakításánál nem lehetnek holtvégződések. A nyílt végű csöveket záró kupakkal kell ellátni. Vízszintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni kell, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt fedővel	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 ki célszerű terjednie. A termékkel érintkező berendezések célszerűen önkifolyós vagy önürítő rendszerűek. Ajánlott, hogy a csővezetékek sterilizálható anyagból készüljenek. A rozsdamentes csővezetékeket szakaszonként kell összeállítani, hogy a részek rendszeresen szétszedhetők és hatékonyan tisztíthatók legyenek. Ez akkor is szükséges, ha a tisztításra beépített helyben tisztító (CIP) rendszert használnak (Lásd: 4.2 pont)

	zárják le azokat. A berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell.	
d. úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	A berendezések hozzáférhetősége, tervezése és elrendezése (felszerelése) olyan legyen, ami lehetővé teszi azok alapos tisztítását és karbantartását. A berendezéseket vagy a padozathoz szorosan érintkezve kell elhelyezni, vagy legalább olyan magasságban, hogy 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. A berendezések nem telepíthetők klímaberendezések alá.	A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény műanyagból készüljenek, ne üvegből. Ajánlott magasság a berendezések elhelyezésére: a padlótól legalább 25 cm. Lehetőleg ne a fal mellé telepítsük a gépeket. A minimum 40 cm biztosítja a körbejárhatóságot, a minimum 80 cm a szerelhetőséget. Külön figyelmet célszerű fordítani a festett felületek lepattogzásának esetleges veszélyeire.
4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.	A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a feldolgozási 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, szükség szerint hitelesítenivagy ellenőrizni kell. A műszerek egyedi azonosíthatóságát biztosítani kell. Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását dokumentálni kell és minden kalibrálási eredményt, adatot az előírt ideig meg kell őrizni.	Az eszközökről célszerű egy listát készíteni az alapadatokkal valamint a kalibrálási információkkal. Ajánlatos a hitelesített, kalibrált és ellenőrzött állapot jelölése az ellenőrző-és mérőberendezéseken.
4.5.3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell		A berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerülésére csak olyan vegyi anyag alkalmazható, amely

alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.		nem veszélyezteti a húskészítmény érzékszervi tulajdonságait.
4.6. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)		
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.	A húsfeldolgozó üzemnek le kell írnia, hogy milyen különböző kategóriába sorolt nem ehető állati melléktermék, valamint egyéb 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). A helyi és gyűjtőtárolókban tartott hulladék és nem ehető állati melléktermék típusát (kategóriába sorolását) a vonatkozó aktuális rendeletnek megfelelően (jelenleg 1774/2002/EK) egyértelműen jelölni kell. A feldolgozóban 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. Ahol szarvasmarha darabolás van, ott az SRM anyagot mindig elkülönítetten, külön tartályban, brillant kékszínű folyadékkal megjelölve kell gyűjteni. A bontás során talált kóros elváltozásokat pl. tályogokat a szétkenődés meggátlásával kell eltávolítani és a munkaterületről zárt edénybe gyűjtve, különösen veszélyes hulladékként kezelni (1. kategóriájú hulladék). Tályogra vágás után a bontó eszközöket, a védőöltözetet és a bontás területét azonnal takarítani, cserélni, illetve fertőtleníteni kell. Az állati eredetű (2-es, vagy 3-as kategóriájú) hulladékot zárt tartályokban kell gyűjteni feltűnő jelzéssel megjelölve. Hús hulladékot, pl. csontozás során eltávolított inakat, véres húsrészeket, lehullott darabolási termékeket külön kell gyűjteni (3. kategória) és rendszeres időközönként a munkaterületről el kell szállítani. Az egyéb hulladékot fóliazsákkal bélelt	Egyéb hulladék lehet pl. csomagolóanyag, címkete-

	hulladékgyűjtőbe kell gyűjteni és legkésőbb a munkaidő végén a lezárt fóliazsákban a munkaterületről el kell vinni. Hulladéktárolók, zsákok érintése, mozgatása esetén csak fertőtlenítő kézmosás után szabad az alapanyagokkal, termékekkel foglalkozni. A hulladékok eltávolítását csak felhatalmazott személyzet végezheti a munkaterületről. Csomagolt húst csomagolásban nem lehet hulladékként elhelyezni, fel kell bontani, és kezelését úgy kell megoldani, hogy az árut ne lehessen újra felhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni. A csomagolóanyag a hús osztályának megfelelő kategóriájú minősítésű hulladék. Amennyiben a különböző minőségű hulladékokat nem válogatják külön, azok 1. kategóriájú, azaz legveszélyesebb minősítésű hulladékok.	keres hulladék stb.
4.6.2. Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.	Az üzem területén a hulladékot, nem ehető mellékterméket tároló tartályok amennyiben fémből vagy műanyagból készülnek, a felületük sima, erősfalú legyen. A hulladékok gyűjtésére szolgáló tartályokat, zsákokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük azokat. A hulladékgyűjtő zsákok a hulladékgyűjtéssel szintén hulladékká minősülnek, újra felhasználásuk tilos. Készáru csomagolására, szállítására szolgáló göngyölegben hulladékot tárolni tilos. A gépekre, a szervizasztalok tároló felületeire papír, műanyag és egyéb hasonló hulladék még átmenetileg sem rakható. 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.	A húsfeldolgozó területek kivételével (pl. csomagolóanyag előkészítés), 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. Ahol lehetséges, a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal célszerű kibélelni.
4.6.3. Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és	Az állati eredetű és egyéb eredetű hulladékokat külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni.	A szelektív hulladékgyűjtés kívánatos: a kedvtelésből tartott állatok eledelének még alkalmas és a megsem-

ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.	A különböző veszélyességi kategóriába tartozó hulladékok elkülönítését és egyértelmű azonosítását biztosítani kell, egyébként mindegyik állati eredetű hulladék 1. kategóriába soroltta válik, tehát a legveszélyesebb osztályúnak minősül és az ártalmatlanítás költségei is lényegesen magasabbak lesznek. Olyan jó állapotú és higiénikus tárolókba kell gyűjteni a hulladékot, amelyek könnyen tisztíthatók és karbantarthatók. A hulladék gyűjtésére és átmeneti tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fertőtleníteni kell. A veszélyes egyéb hulladékokat (pl. tisztító- fertőtlenítőszeresek, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell az elszállításig tárolni. A különböző minőségű hulladékgyűjtőket cserélgetni nem szabad. A hulladékok összegyűjtésével, tárolásával és a hulladékgyűjtők takarításával foglalkozó személyek a munkaterületekre csak a védőöltözet cseréje után léphetnek. A könnyen bomló hulladék alacsony hőmérsékleten történő tartását a 4.1.2 pontban foglaltakat kell követni. I. A hulladéktárolók a tisztító és fertőtlenítőszeres rendszeres használatának ellenálló anyagból készüljenek. A hulladéktárolók és konténerek tisztításához álljon rendelkezésre vízvételi hely és szennyvíz elvezető csatorna, amely lehetővé teszi külső és belső tisztításukat és szükség szerinti fertőtlenítésüket. A hulladéktárolókat a feldolgozó területektől, nyitható ablakoktól vagy ajtóktól távol eső helyen kell elhelyezni, és le kell fedni azokat, az állati kártevők betelepülésének elkerülése érdekében.	misítendő hulladékot elkülönítve szükséges gyűjteni, kezelni. A könnyen bomló hulladék alacsony hőmérsékleten történő tartásáról az elszállításig javasolt gondoskodni. A hulladékkezelésre célszerű írásos utasítást készíteni. Ha kellő számú külső hulladékgyűjtő tartály áll rendelkezésre, melyet sűrűn cserélnek, az csökkenti a környező területek szennyeződésének valószínűségét és az állati kártevők betelepülésének veszélyét. Ahol lehetséges a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni. A hulladéktartályok tárolását célszerűen az üzem kerítésvonalában elhelyezni. Ajánlott a papír és műanyag hulladék tömörítése. A hulladék elszállítására szerződött partnertől célszerű bekérni a működési engedélyt.
--	---	---

	Ne helyezték el a hulladéktárolót az alapanyagok beérkezésének útjába, vagy az áruszállító bejárat közelébe. A területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési tervbe. Az állati eredetű hulladékok (nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek) összegyűjtése, kezelése, tárolása és elszállítása során a mindenkor hatályos vonatkozó EU szabályozást kell alkalmazni. Az ilyen hulladék anyagok: • elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak • összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek • szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell • szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísélnie • fuvarozását, szállítását, vagy fogadását végzőknek nyilvántartásokat kell vezetni (a kereskedelmi okmányokon szerepeljen az elszállítás dátuma, az anyag megnevezése és mennyisége, az anyag származási helye, a fuvarozó neve és címe, a címzett neve és címe).	
4.6.4.Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos jogszabályi előírásokkal összhangban, olyan módon történjen, hogy elkerülje az élelmiszer, az ivóvíz, a berendezések, a környezet, állati és a kártevők általi fertőzést, szennyeződést. Az 1. kategóriába sorolt hulladék az emberre vagy állatokra átvihető betegségekkel fertőzött, vagy fertőzésre gyanús állatok hullái, magas vegyi szennyezettségű hullák és hulladékok. Ezeket a hulladékokat égetéssel kell megsemmisíteni. A 2. kategóriájú hulladék a trágya, hígtrágya, a bétarta-	

	lom, a bél amennyiben a béltartalom benne van, szennyvíz szüredék, rácsszemét, szennyvíz iszap, csatornaiszap, alacsony kémiai szennyezettségű, határérték feletti gyógyszer tartalmú állati eredetű élelmiszerek. A 3. kategóriájú hulladék a nyersbőr, pata, szarv, sertéssörte, az emberi fogyasztásra alkalmas, de kereskedelmi vagy egyéb okokból ilyen célra fel nem használt hús, a feldolgozási és késztermék élelmiszerek, az emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állatokra veszélytelen vágóhídi hulladékok, az emberi fogyasztásra szánt termékek gyártásából származó állati hulladékok, beleértve a csontokat és az élelmiszer hulladékokat. Biztosítani kell, hogy az állati eredetű hulladékok elszállításához szükséges állatorvosi igazolást az üzem sorszám alapján nyilvántartsa és megőrizze a nyomonykövethetőség érdekében. A hulladékok eltávolítását az üzem területéről csak felhatalmazott személyzet végezheti. Amennyiben külső vállalkozó végzi, a hulladékok elszállítására és ártalmatlanítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően.	
4.7. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)		
4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.	A húsfeldolgozó üzemekben felhasználásra kerülő víz, beleértve a hússal közvetlen érintkezésbe kerülő vizet, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet, amely megfelel a mindenkor érvényben lévő előírásoknak. A 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet tartalmazza az előírásokat az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről. Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére - ahol visszaszívás veszélye fennáll - visszaszívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni. A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes hálózatot	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. 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).

	tükröző tervrajzot kötelező készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt. A vízhálózatnál kerülni kell a holtágakkal pangóvíz kialakulását. Ivóvíz minőségű vizet kell használni a kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, termelő területek takarításához, a nagynyomású mosókhoz és gőzborotvákhoz is. 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. A húskészítmény előállításához használt ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratóriumban meghatározott gyakorisággal ellenőriztetni kell. A vízvizsgálati tervet az ezzel megbízott hatóság hagyja jóvá. A víz minőségét vizsgálni kell a vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt, javítása, karbantartása, fertőtlenítése után és minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert fertőtlenítették. Az engedélyezett húsfeldolgozó üzemek ivóvizéből vett minta teljeskörű minősítését az erre akkreditált laboratórium végzi. 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. A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapószelepek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell.	A szabályos (akkreditált) mintavételért a mintavevő vállal felelősséget. 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. Az esetleges vízcsőtörések miatti higiéniai problémák és termelés kiesés megelőzésére ajánlott az üzem vízellátásának két független hálózati ágból való párhuzamos biztosítása. A vízfertőtlenítéshez csak olyan rendszert célszerű alkalmazni, amely a fertőtlenítőszert automatikusan adagolja, és fény-hangjelzéssel rendelkezik a beállított értéknél alacsonyabb, illetve magasabb koncentráció esetén. 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. Helyes gyakorlat a víztartályok napi kiürítése, és újratöltése friss vízzel. A töltő csöveket tisztán kell tartani és semmilyen más célra nem szabad használni. Jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos fertőtlenítőszerrel, pl. hipoklórossavval. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ.
--	--	---

	Ha a vizet az üzemben belül tartályokban tárolják, a higiénikus tárolási követelményeket meg kell határozni (pl. hőmérséklet, idő). 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. 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. 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 üzembrészt időben értesíteni kell. A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani. A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni. A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján kell végezni. A vízlágyítók és vízszűrők előírások szerinti működését ellenőrizni kell, cseréjüket a víz szennyeződése nélkül kell elvégezni. A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni.	
b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjű 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.	Húsüzemben nem alkalmazzuk.	
4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított	A nem ivóvizet szállító rendszereket, amelyeket vészhelyzetek kezelésére, és más élelmiszerhez nem kapcsolódó feladatokhoz használnak, el kell különíteni az	„Nem ivóvíz” felirattal való ellátás javasolt.

rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.	ivóvizet szállító rendszerektől. Semmilyen kapcsolódási pontjuk, vagy visszafolyási lehetőségük (reflux) nem lehet az ivóvíz rendszerekkel. Színkód alkalmazása kötelező a csövek megjelölésére. A fűtőkazánok üzemeltetésére nem ivóvíz minőségű vizet is fel lehet használni.	
4.7.3. A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.		Speciális célokra a hatóság előzetesen engedélyezheti nem ivóvíz minőségű víz használatát is, ha az nem befolyásolja az húskészítmény biztonságát. Célszerű figyelmet fordítani a visszaforgatott víz minőségének változására a folyamatban eltöltött idő előrehaladtával.
4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.	A jeget higiéniai szempontból ugyanúgy kell kezelni, mint magát a terméket. A hűtésre vagy a magas páratartalom fenntartására szolgáló jeget is ivóvízből kell készíteni. A jégpohely-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.	A jeget is célszerű egészségügyi szempontból rendszeresen bevizsgáltatni az ivóvíz vizsgálatának megfelelően.
4.7.5. A közvetlenül az élelmiszerekkel 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 az élelmiszerekkel. Ha a gőz előállításához használnak vízlágyító szereket, azok legyenek élelmiszeriparban engedélyezett, vagy igazoltan felhasználhatóak	A gőzt végső felhasználás előtt megfelelően szűrni kell (általában itt is előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása a berendezéseknél a korrózió elkerülése érdekében).
4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerekre nézve.	Húskonzervgyártás során a konzervek hűtésére használt vizet fertőtleníteni kell.	Továbbiak a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához útmutatóban.
4.8. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)		
4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerekkel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéjét fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és	Azon személyeknek, akik a húsalapanyagokkal, készítményekkel kapcsolatba kerülnek, beleértve a gépjárművel a szállítást végzőket is, a vonatkozó személyi	

szükség szerint védőöltözetet viselni.	higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta védőruházatot (megfelelő ruhát, lábbelit, hajvédő kockázatelemzés alapján szükség szerint szakállvédőt, maszkot, nyakvédőt stb.) kell a munkába állás előtt felvenniük és viselniük. A védőruha felett személyes ruházatot 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 kötelesek felvenni és viselni. A személyi higiéniai szabályokat a vezetőknek, a látogatóknak (pl: vevők, hatósági ellenőrök stb.) is be kell tartaniuk. Az utcai ruházatot és a személyes használati tárgyakat a munkaruházattól elkülönítve kell tárolni. Az öltözőhelyiségben meg kell oldani a szennyezett, mosnivaló védőruhák higiénikus kezelését, hogy a tiszta ruhák keresztszennyezését elkerüljék. A védőruhát kijelölt célján kívül másra nem szabad használni. A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról a hűs-készítményt gyártó vállalkozásnak kell gondoskodni. Minden védőruházatot az üzemben vagy alkalmas szerződéses mosodában kell mosatni/tisztíttatni. A munkaruhák otthoni mosása nem elfogadott. A védőruha, a fejfedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést. Ha egyes tevékenységeknél kesztyűt használnak, gondoskodni kell azok tisztántartásáról, fertőtlenítéséről, karbantartásáról (pl. lánckesztyű), és rendszeres cseréjéről. A kesztyűknek szakadás és vágásmentesnek kell lenniük.	A fejfedő lehet kalap, sapka, főkötő, alatta ajánlott hajhálót viselni.. 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, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. A ruházatnak és a lábbelinek célszerű világos színűnek lennie, hogy a szennyeződés látható legyen: Javasolt színekódokkal jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot. A hűsiparban 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 sze-
---	---	---

	A kötényeket és kesztyűket a kézmosás eljárásai szerint kell mosni és fertőtleníteni. A húsfeldolgozó üzem területén mindenkinek megfelelő fejedőt kell viselnie. A fejedőt nem szabad fém hajtűkkel vagy hajcsatokkal megtűzni. A haj teljes egészét be kell fogni a fejedő alá, a hajhálónak a fül alatt kell lennie. A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony kézfertőtlenítő szerrel kombinált szappannal, meleg folyóvízben kell megmosni. Kezet kell mosni: • munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt, • minden WC használat előtt és után, • takarítás előtt és után, • alacsony kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor, • a fül, orr, száj vagy haj érintése után, • hulladék eltávolítása után, • hulladék élelmiszer kezelése után, • étkezés előtt és után Ha fennáll az átszennyeződés veszélye, a dolgozók a feldolgozási folyamat egyes lépései között is mossák meg és fertőtlenítsék kezüket, mielőtt újra a termékhez nyúlhatnak. Azoknak, akik érintkezésbe kerültek fertőzött hússal, termékkel, gondosan meg kell mosni és fertőtleníteni a kezüket, karjukat és a fertőzött testfelületüket. A húsfeldolgozó üzem minden bejáratánál kézmosási lehetőséget kell biztosítani. Ezekben a helyeken a kézfertőtlenítő szert is kell használni. A kéztisztítás hatékonyságát szűrőpróba szerűen ellenőrizni kell. A kezeket alaposan és higiénikusan meg kell szárítani. A használt papírtörölközők hulladéktárolói úgy legyenek elhelyezve, hogy belőlük a papírhulladék termelési területre ne kerüljön.	mélyeket a kézmosási kötelezettség alól. Vízhatlan, a termék színétől eltérő színű gumikesztyűket ajánlott viselni. Ha kesztyűt viselnek, ezeket megfelelő ellenőrzésnek ajánlott alávetni (pl.: mikrobiológiai gyorseszteszt, higiéniai tampon), hogy a termékszennyeződés elkerülhető legyen. A test fedetlen részein, mint orr vagy szemöldök, ékszer, vagy más dísz nem ajánlott hordani. Erős illatú parfüm és borotválkozás utáni szer használata nem ajánlott. Az arc kozmetikázása legyen a lehető legkisebb mértékű. Kézmosásra felszólító írásokat (vízhatlan borításban) célszerű feltűnő helyeken elhelyezni. A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozókhoz való eljuttatását posztterek 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 gyakorlatot. Kézszáritásra papírtörölközők használata ajánlott. 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.
--	--	--

	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 hűszobában csak engedélyezett helyiségben vagy helyen lehet étkezni, inni, dohányozni.. Megfelelő pihenő és hűtőszekrényrel ellátott étkező helyiségeket kell biztosítani a dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani. Szennyes vagy munkavégzés során szennyeződött védőruhában nem szabad az étkezőhelyiségbe bemenni. Az öltözők tisztaságára és fertőtlenítésre folyamatosan kell felügyelni. A pihenő helyiséget naponta kell takarítani és fertőtleníteni. A szemüveg kivételével tilos gyűrűt, karórát, fülbevalót, lakkozott vagy műkörmöt, műszempillát nem takart bőrfelületen piercinget viselni, a termelőhelyiségekbe személyes használati tárgyakat bevinni. A kéz körmeinek tisztítására különös figyelmet kell fordítani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása. Tilos köpködni, rágógumit rágni. Ahol körömkeféket alkalmaznak, azok legyenek műanyagból. A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell. A dohányzásra külön helyet kell kijelölni a munkaterülettől és a többi dolgozó pihenőhelyétől légtérben elválasztott, önálló szellőzésű helyiségben, azt táblával kell jelölni. A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni. Minden oktatás jegyzőkönyvét meg kell őrizni.	A tiszta övezetbe tartozó tevékenységeknél a gyártási terület elhagyásakor, a mosdó használata előtt javasolt a védőruházatot levenni. A munkavégzés során viselt ruházatot az étkező helyiségbe való belépés előtt célszerű cserélni. A tiszta övezetű területeken dolgozó személyzet számára elkülönített öltözőt ajánlott biztosítani.
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	A dolgozók munkaköri alkalmassági orvosi vizsgálatára és véleményezésére a hatályos miniszteri rendeletben foglalt előírások az irányadók. Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálata-	A látogatókat és a külső karbantartókat egészségügyi szűrés alá javasolt vonni (legalább kérdőív segítségével).

elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerrel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát	ton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül ki kell terjednie tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra. Minden új belépő dolgozónak "Egységügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok könyvvél" kell rendelkeznie, amelyben igazolhatják a szükséges vizsgálatok eredményeit. Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be a húszem területére, mindaddig, míg fennáll annak veszélye, hogy szennyezhetik a húskészítményt. A dolgozókat utasítani kell, hogy jelentsék az olyan panaszokat, mint pl. a rosszullét, torokgyulladás, váladékos szem-, fül-, orrfolyás, láz, hasmenés, 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 élelmiszer, az érintkező felületek, vagy az élelmiszercsomagoló anyagok fertőződésének. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el. 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 és szennyeződés esetén cserélni. 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 kórokozók szennyezze az élelmiszert. Ez lehet munkából való teljes kizárás vagy egyes tevékenység végzésétől való eltiltás.	A dolgozók a külföldi utazást a célországok megjelölésével is jelentsék a vezetőnek, akinek célszerű mérgetnie ennek kockázatát és a teendő intézkedéseket élelmiszerbiztonsági szempontból. Javasolt írott szabályozással rendelkezni a sürgősségi eljárás esetén elvégzendő teendőkről. A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, lehetőség szerint élénk színű, idegen detektor alkalmazása esetén fémszállal ellátott sebtapasszal javasolt lefedni. A kötést rendszeresen cseréljék.
4.9. 852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)		
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	Minden, a húskészítmény gyártásához beszerzett alap-, segéd- (hús, adalékok, fűszerek, védőgáz stb.) és csomagolóanyagok minőségét, megfelelőségét az átvétel során ellenőrizni kell.	A szállítóval kötött szerződésekben, minőségi előírásokban célszerű rögzíteni minden a gyártáshoz beszerzett alap-, segéd- és csomagolóanyagra az élelmiszerbiztonsági követelményeket (minőség, mikrobiológiai,

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.	A beszállítóktól élelmiszerbiztonsági garanciákat kell kérni a jogszabályban előírt követelményeknek való megfelelés, illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szermaradvány, mérgező anyagtartalom, mikrobiológiai szennyezettség stb.) vonatkozóan. Az alapanyagok és egyéb termékek átvételének helyét úgy kell kialakítani, hogy az átvétel körülményei ne szennyezhessek a terméket. A felhasználásra kerülő anyagok beérkezésekor legalább az alábbi szempontok szerint kell a megfelelőséget vizsgálni: • az anyag megnevezése, gyártója, • a külső csomagolás (ha van) tisztasága, épsége, • 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 A nem megfelelő, élelmiszeripari célú felhasználásra alkalmatlan anyagokat azonnal vissza kell küldeni a szállítónak. Minden egyes szállítmánynál ellenőrizni kell a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját. A nyersanyagok átvételekor ellenőrizni kell, és fenn kell tartani minden termék azonosítását és nyomon követhetőségét oly módon, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek észszerűen alkalmazható pontossággal. Annyi árut szabad megrendelni és átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő tárolási kapacitás áll rendelkezésre.	kémiai stb. határérték), melyet el kell fogadtatni a beszállítóval. Ajánlott szerződésekben megállapodni a szállítót érintő vizsgálati kötelezettségek gyakoriságáról és az eredmények rendelkezésre bocsátásáról. Fontos rögzíteni az átvételi ellenőrzés során nem megfelelőnek talált termék további sorsát. A nyersanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott beszállítóktól kell vásárolni. A beszállítók megfelelőségét, alkalmasságát előminták, referenciák, helyszíni felülvizsgálat alapján lehet megállapítani. A kiemelt fontosságú anyagok beszállítóinál helyszíni szemle javasolt annak felülvizsgálatára, hogy az anyagok minden szempontból megfelelnek-e a felhasználási célra. A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként értékelni (beszállítói minősítés). Ha nem oldható meg a termék visszaküldése, el kell különíteni, és olyan egyértelmű megkülönböztető jellel kell ellátni, amely megakadályozza élelmiszer-előállításra történő felhasználásukat, további sorsukról intézkedni kell (megsemmisítés stb.). 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.
853/2004/EK rendelet III. melléklet VI. szakasz: Húskészítmények		
1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az alábbi tételeket nem használják fel		

húskészítmények előállításához:		
1.a. a nőstény vagy hím állatok nemi szervei, kivéve a heréket;		
1.b. a húgyszerv, kivéve a veséket és a húgyhólyagot;		
1.c. a gége porcai, a légcső és a lebenyen kívüli hörgők;		
1.d. a szemek és szemhéjak;		
1.e. a külső hallójárat;		
1.f. a szaruszövet;		
1.g. a baromfi esetében, a fej – kivéve a taréj és a fülek, a toroklebenyek és a húskínövések – a nyelőcső, a begy, a belek és a nemi szervek.		
2. Minden húsnak, beleértve darált húst és előkészített húst, amelyet húskészítmények előállításához használnak, meg kell felelnie a friss hústra vonatkozó követelményeknek. Azonban a húskészítmények előállításához használt darált húsnak és előkészített húsnak nem kell a 853/2004/EK rendelet V. szakasz többi különleges követelményének megfelelniük.		
853/EK/2004. III. melléklet V. szakasz: Darált hús, előkészített hús és a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM)	Vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húst csak az illetékes hatóság által erre a célra engedélyezett termelőüzemben szabad előállítani.	
I. fejezet: Az előállító létesítményekre vonatkozó követelmények A darált húst, előkészített hús vagy MSM -t előállító létesítményeket üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a létesítmények:	A termelőüzem elrendezésének, felszereltségének, higiéniai állapotának meg kell felelnie a jelen útmutató 4.1 és 4.2. pontjában megállapított feltételeknek.	
1. úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen:	A vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húst megfelelő méretű helyiségben kell előállítani, ahol más, különösen vágási tevékenység nem végezhető. Egész vágott baromfi esetén az ízesítést a vágóhelyiségtől elkülönített helyen kell végezni. A termelőüzemben fából készült eszköz (asztallap, vágódeszka, alátét, kézi szerszám, húsláda stb.) nem használható. A feldolgozó berendezések termékzónában lévő részét meg kell védeni a rozsdásodástól.	A darált húst, előkészített hús vagy MSM -t előállító termelést célszerű egyéb termelési területtől elkülönítetten elhelyezni.

1.a. a műveletek folyamatosságának biztosításával;	A friss húst csak csontozás után szabad bevinni a darált és előkészített (fűszerezett) húst gyártó helyiségbe. A felhasznált csontozási alapanyagot legfeljebb annyi ideig szabad tárolni, hogy az ne veszélyeztesse az előállított MSM érzékszervi tulajdonságait és mikrobiológiai állapotát.	Friss MSM előállításánál ajánlatos egy napon belül megkezdeni a szeparálást. Fagyasztott alapanyagból előállított MSM előállításánál a felengedtetett alapanyag lehetőleg ne legyen egy napnál régebben felengedtetve.
1.b. a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosításával;	A darálást és a csomagolást a daraboló- és a csontozó helyiségtől különálló, regisztráló hőmérővel vagy regisztráló távhőmérővel ellátott helyiségben kell végezni. A szennyeződések elkerülése érdekében az egyes állatfajok húsát külön-külön kell ledarálni, a darálás befejezése után a darálót ki kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni. A munkafolyamatok befejezése után a munkaasztalt és a használati eszközöket tisztítani, fertőtleníteni kell. Baromfihús tárolását, feldolgozását, csomagolását, minden más hústól elkülönítve kell végezni. A kitermelt anyagok hőfok igényének megfelelő tároló helyiségeket kell biztosítani.	Kisüzemeknél az időbeni elkülönítés megfelelő takarítás, fertőtlenítés után megengedhető.
2. külön tároló helyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;	Az előállítást más tevékenységtől elkülönített helyiségben kell végezni. Kivétel a darált hús előállítása esetében van, ha a darológép a csomagoló gépsorral szorosan egy egységet képez. A darált és előkészített (fűszerezett) húst +12°C alatti hőmérsékletű helyiségben kell előállítani, ahol más tevékenység egyidejűleg nem végezhető. Külön helyiségben kell tárolni a fűszereket, adalékanyagokat és csomagolóanyagokat. Csomagolt termékeknél a darált hús és az előkészített hús egy hűtőben 0 - +2 °C között tárolható. Amennyiben olyan MSM-t tárol az üzem, amely csak hőkezelt fogyasztható húskészítmények gyártásához használható fel, azt csak csomagoltan és külön helyen lehet tárolni.	
3. a III. fejezetben megállapított hőmérsékleti követelmények betartásának biztosítására felszerelt helyiségekkel rendelkeznek;	A vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) hús előállítása során a friss hús belső hőmérsékletét legfeljebb +7 °C-on, baromfi, házinyúl és üregi nyúl esetében +4 °C-on, belsőségeket +3 °C-on kell állandóan tartani. Az előállítás helyén a termék maghőmérsékletét mérő	Sózó, pácoló esetében ajánlott max. 8 °C teremhőmérséklet. Kis kapacitású üzemnél, amennyiben a bélelőkészítést időbeni elkülönítéssel, a gépteremmel egy térben végzik ott a javasolt a 6-8 °C teremhőmérséklet.

	eszköz használata kötelező. A feldolgozóterem hőmérséklete legfeljebb +12 °C lehet. A teremhőmérsékletek ellenőrzéséhez különálló regisztráló hőmérőt, vagy regisztráló távhőmérőt kell biztosítani.	Kis kapacitású üzemnél, ha a töltő a meleg gépterem elkülönített részén van, ott a javasolt a teremhőmérséklet max. 12°C. Az egyedi és gyűjtő csomagolóban max. 12 °C teremhőmérséklet ajánlott.
4. olyan, a csomagolatlan hús és termékek kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését;	A kézmosó kialakításának követelményeit lásd jelen útmutató 4.1.4 pontjában. Csomagolással csak azok a személyek foglalkozhatnak, akik nem végzik a hús előkészítését, feldolgozását. Az előállítással és csomagolással foglalkozó személyek maszk és kesztyű viselésére vonatkozóan a termelő vállalatnak belső szabályozással kell rendelkezni.	A különböző higiéniai vagy feldolgozási szintek között ajánlott, hogy kényszer beléptető berendezés biztosítsa a belépés előtti kézmosást
5. 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezésekkel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.	Az eszközfertőtlenítő kialakítását lásd jelen útmutató 852/2004/EK előírásaiban. Központi késfertőtlenítő használata esetén biztosítani kell a kellő számú fertőtlenítési lehetőséget	Ajánlott szabályozni a kések és eszközök fertőtlenítésének gyakoriságát.
II. fejezet: Az alapanyagra vonatkozó követelmények A darált húst, előkészített hús vagy a csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált alapanyag megfelel az alábbi követelményeknek:	A felhasználásra kerülő húsnak szennyeződéstől mentesnek kell lennie.	
1. A darált hús készítésére használt alapanyagnak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:		
1.a. Meg kell felelnie a friss hústra vonatkozó követelményeknek.		
1.b. A vázizomból kell származnia, beleértve a hozzákapcsolódó zsírszövetet;		
1.c. Nem származhat:		
1.c.1 vágási melléktermékből és húsnyesedékből (kivéve a teljes izomdarabokat);		
1.c.2 MSM-ből		
1.c.3 csonttörmeléket vagy bőrt tartalmazó húsból;	A felhasználásra kerülő hús nem tartalmazhat csontszilánkot.	
1.c.4 fejhúsból, kivéve a rágóizmot, a <i>linea alba</i> nem izmos részéből, az elülső és hátulsó lábtő területeiről,		

csontról lefejtett húsnyesedékből, és a rekeszizom izmaiból (kivéve, ha a savóshártyát eltávolították).		
2. Az alábbi alapanyag használható fel előkészített hús előállítására:		
2.a. friss hús;		
2.b. az 1. pont követelményeinek megfelelő hús;		
2.c. amennyiben az előkészített húst egyértelműen nem szánják fogyasztásra előzetes hőkezelés nélkül:		
2.c.1 az 1. c) i. pont kivételével az 1. pont követelményeinek megfelelő húsok ledarálásából vagy darabolásából származó hús;		
2.c.2 a III. fejezet 3. d) pontjában említett követelményeknek megfelelő MSM.		Minden tételből ajánlatos a minősítésnek megfelelő mennyiségű mintát venni. Az üzemnek ajánlatos kockázatbecslést végezni a megfelelő mintaszám megállapítására.
3. Az MSM előállítására használt alapanyagoknak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:		
3.a. Meg kell felelnie a friss húsról vonatkozó követelményeknek.		
3.b. Az alábbi anyagok nem használhatók MSM előállításához:		
3.b.1 baromfi esetében a láb, a nyakbőr és a fej;		
3.b.2 egyéb állatok esetében a fejcsontok, a lábak, a farok, a combcsont, a sípcsont, a szárkapocscsont, a felkarcsont, az orsócsont és a singcsont.		
Az élelmiszeripari vállalkozónak ellenőriznie kell a létesítménybe behozott nyersanyagokat, hogy biztosítani tudja a végtermék tekintetében az alábbi táblázatban terméknév szerint megadott követelményeknek való megfelelést. Táblázat: Összetételre vonatkozó követelmények napi átlagon alapuló ellenőrzéssel		
	Zsír tartalom	Kötőszövet – húsfehérje arány
Sovány húsból	≤ 7 %	≤ 12

készített darált hús				
Darált marha-hús	≤ 20 %	≤ 15		
Sertéshúst tartalmazó darált hús	≤ 30 %	≤ 18		
Egyéb fajok darált húsa	≤ 25 %	≤ 15		
III. fejezet: Higiénia az előállítás során és után A darált húst, előkészített húst vagy csontokról mechanikusan lefejtett húst előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását:			Gondoskodni kell az elkészült darált hús vagy MSM +2°C illetve -18°C alatti hőmérsékletre történő mielőbbi visszahűtéséről/fagyasztásáról úgy, hogy mikrobiológiai tulajdonságai megfeleljenek a vonatkozó jogszabálynak.	
1. A húson végzett munkálatokat úgy kell megszervezni, hogy elkerüljék, vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy a felhasznált hús:			Az egyedi és gyűjtőcsomagoláshoz felhasznált anyagokat felhasználásig védeni kell a szennyeződéstől.	
1.a. hőmérséklete baromfi esetében 4°C vagy az alatti, belsőség esetében 3°C vagy az alatti és egyéb hús esetében 7°C vagy az alatti;			Maghőmérséklet mérése kötelező.	A maghőmérséklet mérése digitális maghőmérővel ajánlott. Célszerű a termelési folyamat során a hőmérsékleti határértékek betartására validálást végezni a legrosszabb eset feltételezésével.
1.b. szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.			A különböző termelési folyamat sebességének összehangolása szükséges. A feldolgozóteremben egyszerre annyi késztermék legyen, hogy a hőmérséklete ne haladja meg a jelen fejezet 1.a. pontban előírt hőmérsékletet.	
2. A darált hús és az előkészített hús előállítására az alábbi követelmények vonatkoznak.				
2.a. A darált hús vagy előkészített hús előállítására használt fagyasztott vagy mélyhűtött húst a fagyasztás előtt ki kell csontozni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, hogy a csontozásra közvetlenül a darálás előtt kerüljön sor. Az ilyen húst csak korlátozott ideig lehet tárolni.			Fagyasztott vagy mélyhűtött (gyorsfagyasztott) alapanyag felhasználása esetén kíméletes és higiénikus kiengedtetést kell alkalmazni. Mikrobiológiai vizsgálatokkal kell az alkalmazott technológia megfelelőségét igazolni. A kiengedtetést és a feldolgozást úgy kell végrehajtani, hogy annak érzékszervi tulajdonságai és mikrobiológiai állapota ne legyen rosszabb, mint a tipikus friss alap-	Darált és előkészített húsok előállítása esetén javasolt a fagyasztott alapanyagok alkalmazásának mellőzése az erőteljes lé kiválás és mikrobiológiai romlás veszélye miatt. Fagyasztott, majd kiengedtetett alapanyagból készült darált hús vagy előkészített hús tárolási idejét célszerű a friss húsból készült termékénél rövidebb időtartamban

	anyag felhasználása esetén. Fagyasztott, majd kiengedett alapanyagot tilos visszafagyasztani. A felhasználásra kerülő gyorsfagyasztott alapanyag tárolási ideje nem lehet több 12 hónapnál.	megállapítani.
2.b. Amennyiben a darált hús hűtött húsból készül, azt el kell készíteni:		
2.b.1 baromfi esetében legfeljebb három nappal a vágás után;		
2.b.2 a baromfi kivételével a többi állat esetében legfeljebb hat nappal a vágás után;		
2.b.3 csontozott, vákuum-csomagolt marha és borjúhús esetében az állatok vágását követő legfeljebb 15 napon belül.		
2.c. A darált húst és az előkészített húst az előállítását követően azonnal egyedi csomagolással vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, és:		
2.c.1 darált hús esetében 2°C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig 4°C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni;		
2.c.2 -18°C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.		
3. Az alábbi követelmények az olyan technológiával készült MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak, amely nem változtatja meg az MSM előállítása során felhasznált csontok szerkezetét, és amelynek kalciumtartalma nem magasabb jelentős mértékben a darált hús kalciumtartalmánál.	Az előállított MSM kalciumtartalma nem lehet több mint 0,1 % (100 mg/100 g vagy 1000 ppm) friss termékre vonatkoztatva. Ez a határérték mindaddig érvényes, amíg az idevonatkozó EK rendeleten nem módosítanak.	
3.a. A helyszínen lévő vágóhídról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi.	MSM előállítása során törekedni kell arra, hogy a termék hőmérséklete minél hamarabb elérje friss hús esetén a +2°C alatti, illetve gyorsfagyasztott hús esetében a -18°C alatti hőmérsékletet. A hús mikrobiológiai tulajdonságainak meg kell felelniük a vonatkozó jogszabály előírásainak.	
3.b. A mechanikus lefejtésnek közvetlenül a csontozás után kell történnie.		Javasolt a lefejtést egy órán belül megkezdeni.

3.c. Amennyiben az MSM -et az előállítást követően nem használják fel azonnal, azt egyedi vagy gyűjtő-csomagolással kell ellátni, majd 2°C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni, vagy -18°C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás és a szállítás során is fenn kell tartani.	Amennyiben a tárolás, vagy szállítás során a hőmérséklet 2 °C fölé emelkedik, az MSM csak hőkezelt készítményekben használható fel.	Ha a fagyasztott MSM felolvad, akkor 1 napon belül hőkezelt húskészítményben fel lehet használni.
3.d. Ha az élelmiszeripari vállalkozó elvégezte azokat a laboratóriumi vizsgálatokat, amelyek bizonyítják, hogy az MSM megfelel a darált húsról a 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumoknak, az MSM felhasználható az előzetes hőkezelés nélkül fogyasztásra egyértelműen nem szánt előkészített húsokban és húskészítményekben.	A tételmintásításához megfelelő mintaszám meghatározásához kockázatelemzést kell végezni, illetve figyelembe kell venni vonatkozó mikrobiológiai rendelet előírásait.	
3.e. Az MSM-et, amelyről nem bizonyítható, hogy megfelel a d) pontban említett kritériumoknak, csak hőkezelt húskészítmények előállításához lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményekben.		Fagyasztott alapanyagból készült MSM felhasználása hőkezelt készítményekben javasolt.
4. Az alábbi követelmények a 3. pontban említett technikáktól eltérő technikákkal előállított MSM előállítására és felhasználására vonatkoznak.		
4.a. A helyszínen lévő vágóhídról származó csontozási alapanyag nem lehet hét napnál régebbi; egyébként a csontozási alapanyag nem lehet öt napnál régebbi. A bontott baromfi azonban nem lehet három napnál régebbi		Javasolt a fagyasztott alapanyag felhasználásának mellőzése MSM előállítása során a lékiválás és a mikrobiológiai romlás veszélye miatt. Amennyiben mégis fagyasztott, majd kiengedett alapanyagot használ fel az előállító üzemi MSM előállítására, úgy igazolni kell a technológia megfelelőségét mikrobiológiai szempontból. Az ilyen MSM-t javasolt csak hőkezelt készítményekben felhasználni.
4.b. Amennyiben a mechanikus lefejtésre nem közvetlenül a csontozás után kerül sor, a húsos csontokat 2°C vagy az alatti, vagy fagyasztás esetén -18°C vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.		A húsos csontok lefagyasztását lehetőleg el kell kerülni. Ha elkerülhetetlen a lefagyasztás, akkor azt csak maximum 1 hónapig javasolt tárolni.
4.c. A fagyasztott állati testből származó húsos csontokat nem lehet újra fagyasztani.		
4.d. Amennyiben az előállítástól számított egy órán		

belül nem használják fel, az MSM -et azonnal 2°C vagy az alatti hőmérsékletre kell lehűteni.		
4.e. Amennyiben a hűtést követően az MSM -et 24 órán belül nem használják fel, az előállítástól számított 12 órán belül le kell fagyasztani, és hat órán belül -18°C vagy az alatti maghőmérsékletet kell elérnie.	Ebben az esetben is érvényes, hogy az MSM -et azonnal 2 °C alatti hőmérsékletre kell hűteni.	
4.f. A fagyasztott MSM -et a tárolás és a szállítás előtt egyedi vagy gyűjtőcsomagolással kell ellátni, három hónapnál hosszabb ideig nem lehet tárolni, valamint a tárolás és a szállítás alatt -18°C vagy az alatti hőmérsékleten kell tartani.	Megengedett az ún. fagyasztott, csomagolás nélküli blokkok rakatolása, de ebben az esetben is védeni kell a blokkokat mindennemű szennyeződéstől. A rakatot úgy kell megerősíteni, hogy a szállításakor és tároláskor se essen szét.	
4.g. Az MSM-et csak hőkezelt húskészítmények előállítására lehet felhasználni az e rendelettel összhangban engedélyezett létesítményben.		
5. A darált húst, az előkészített húst és az MSM-et felengedés után nem lehet újra fagyasztani.	A felengedtetés után 24 órán belül fel kell használni hőkezelt húskészítményekben.	
IV. fejezet: Címkézés		
1. A 1169/2011/EK irányelv követelményei mellett az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a 2. pont követelményeinek betartását is, ha és amennyiben a termék forgalomba hozatalának helyszínénél szolgáló tagállam nemzeti szabályai úgy kívánják.		
2. A baromfiból vagy egypatás állatokból készült darált húst, vagy MSM-ből készült előkészített húst tartalmazó csomagokon, amelyeket közvetlenül a végső felhasználónak szánnak értékesíteni, figyelmeztetést kell elhelyezni arról, hogy a terméket a fogyasztás előtt meg kell főzni.		Ajánlott az ilyen termékekre főzési, vagy sütési instrukciókat is megadni. A megállapított hőmérsékleti és idő adatokat ajánlott előzetes mérésekkel alátámasztani, és a validálás eredményeit dokumentálni.
3. A címkézésnek a következő szöveget is tartalmaznia kell: - „a zsírtartalom nem éri el... „ - „a kötőszövet-húsfehérje arány nem éri el...”		
A tagállamok engedélyezhetik az olyan darált húsnak a saját nemzeti piacukon való forgalomba hozatalát, amely nem felel meg ezeknek a követelményeknek, de kizárólag nemzeti jelöléssel, amely nem téveszthető össze a 853/2004/EK rendelet 5. cikke (1) bekezdésében előírt jelöléssel.		

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.	A tárolás során meg kell akadályozni a romlást, sérülést, más szennyező forrásból származó keresztszennyeződést. A húsalapanyagokat, segédanyagokat, fűszereket, 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. A húsokat megfelelő körülmények között kell tárolni, és a tárolótér hőmérsékletét felügyelni és dokumentálni kell. Hűtött húsalapanyagok tárolását a 4.9.1 pontban meghatározott hőmérsékleten kell tárolni. Az alapanyagok felhasználására megfelelő rotációs rendet kell kialakítani, és a beérkezést követő lehető legrövidebb időn belül, minőség-megőrzési idejük lejártá előtt fel kell őket használni. A félkész termékek tárolását úgy kell végezni, hogy az ne fertőződjön, sérüljön. Az alapanyagokat, félkész és késztermékeket alátétlen kell tartani, közvetlenül a fal mellé helyezni tilos, hogy biztosítva legyen a takarítás lehetősége, a polcok körbejárhatósága. Kizárólag a gyűjtőcsomagolt késztermék tárolása esetén használható fa rakodólap, egyéb esetben műanyagból készült, vagy fémraklap használható. Az ömlesztett anyagok tárolására használt silókat (olvasztott zsír tartálya), ha lehetséges, önürítő rendszerekkel kell ellátni, és lehetőség szerint le kell fedni. A tartályokat meghatározott menetrend szerint takarítani és fertőtleníteni kell. Minden készárut a nyers és félkész anyagoktól elkülönítve kell tárolni és kezelni a keresztszennyeződés megelőzés érdekében.	A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, világításra olyan műszaki megoldást javasolt alkalmazni, amely nem okoz üvegszennyeződést. A feldolgozó 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. Az egység-rakatokat célszerű úgy kialakítani, hogy a termék raklapokon való elhelyezkedése a lehető leggazdaságosabb legyen, ami egyúttal a raklapok stabilitását is biztosítja.
--	--	---

	A hűtést igénylő húsipari késztermékek tárolása a gyártó által előírt hőmérsékletű hűtőtérben történhet. Száraz- és füstöltáruk tárolása a termék jellegének megfelelő száraz, jól szellőző termekben történik. A tárolás időtartama alatt biztosítani kell a megfelelően száraz körülményeket. A terméket megfelelően zárt, a nedvességtől védelmet nyújtó szállítóeszközzel lehet szállítani. A tárolás teljes időtartama alatt meg kell őrizni a termékek azonosíthatóságát.	
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.	A nyers- és alapanyagok előkészítésének minden műveletét higiénikus körülmények között kell elvégezni. Az alap- és segédanyagok felhasználása előtt a külső csomagolás tisztaságát, épségét szemrevételezéssel ellenőrizni kell, és gondoskodni kell arról, hogy a felületről szennyeződés ne juthasson a húskészítménybe. A felbontott zsákokat, tasakokat, amelyek még felhasználásra kerülő anyagot tartalmaznak, a további használatig vissza kell zární, vagy a bennük található anyagot fedéllel és jelöléssel ellátott tartályokba, edényekbe át-tölteni, hogy megakadályozzák véletlenül történő szennyezésüket a környezetből. Az anyagok beméréséhez ép, csorbulás-mentes edényeket szabad használni, a bemérendő anyag mennyiségét, ha mércés edényt használnak, azon feltűnően meg kell jelölni. A kimért anyagokat a feldolgozó területen is lefedve kell tárolni a felhasználásig. 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. Sérült csomagolású nyers- és adalékanyagot nem szabad felhasználni. A berendezések mozgó alkatrészeinek, a szalagoknak, egyéb eszközöknek, állványoknak stb. az állapotát rendszeresen át kell vizsgálni, mivel a meglazult, leváló	A nyersanyagok papírzsákokból való közvetlen felhasználását kerülni kell. Ezeket, ahol lehetséges át kell tölteni megfelelő edényekbe. Ajánlatos a felhasználásra kerülő anyagokat a feldolgozó területén kívül, külön helyiségben eltávolítani a csomagolástól és megfelelő anyagból készült törhetetlen, - lehetőség szerint fedéllel ellátott - edényzetbe tölteni, és abban szállítani a feldolgozó helyiségbe. A felhasznált anyagok átmeneti tárolására, mérésére használt tartályokat, bemérő edényeket rendszeresen tisztítani kell, épségüket ellenőrizni kell. A porszerű anyagokat használó helyiségekben célszerű a klíma berendezések gyakoribb takarítása és karbantartása. A folyékony anyagokat felhasználás előtt lehetőség szerint szűrni kell, és szűrés után ellenőrizni kell a szűrési maradékot. Rendszeresen ellenőrizni kell a sziták és szűrők épségét. A fémszennyeződés megakadályozására célszerű fémdetektort, vagy más idegen anyag detektort alkalmazni. Az idegenanyag szennyezés forrásai lehetnek még a szállítószalagok darabjai, az eszközök, és berendezések levált darabjai; szennyezett, vagy másik termékből származó darabok: fém, üveg, műanyag. A feldolgozó területeken ajánlott kerülni a törékeny üveg/műanyag felületek alkalmazását, és célszerű kitiltani a törékeny üveg eszközöket (pl. mérőpohár stb.). Az eszközökről ajánlott listát készíteni, azok állapotát

	részek (csavar) idegenanyag szennyeződést okozhatnak. A feldolgozó berendezéseket oly módon kell üzemeltetni és karbantartani, hogy minimálisra csökkentsük a termék szennyezésének kockázatát. Az újrafeldolgozásra kerülő anyagokat az azonosítást és megkülönböztetést biztosító egyértelmű jelöléssel, és megfelelő fedéllel ellátott vagy letakart edényekben, rekeszekben vagy kocsikban, lezárt zsákokban kell gyűjteni és az újrafeldolgozásig védeni kell a szennyeződéstől. Az újrafeldolgozásra nem alkalmas melléktermékeket, amelyek húskészítmények előállítására nem használhatók fel, hulladékként kell kezelni. A húskészítményeket előállító területeket szükség esetén szét kell választani alacsony és magas kockázatú területekre. A különböző területeket szigorúan el kell különíteni egymástól a termék újraszennyeződésének megakadályozása érdekében. Műanyagrekeszben bélelfólia használata nélkül friss (hűtött és fagyasztott) alapanyag szállítása, tárolása csak az üzemben belül lehetséges A tisztítási műveleteket a termelő terület típusához kell igazítani, mert a helytelen tisztítás növeli a szennyeződés kockázatát.	rendszeresen ellenőrizni. A patogén fertőzésnek kitett termékek esetén (különös tekintettel a <i>Listeria monocytogenes</i>-re), a feldolgozás utáni szennyeződés elkerülése érdekében az érintett területekre vonatkozóan speciális szabályozást kell alkalmazni. Különböző intézkedések bevezetésével el kell különíteni a feldolgozás utáni műveleteket (pl.: 70 C° 2 perc –el egyenértékű hőkezelés, hosszú idejű érlelés stb.) végző területeket („nagy kockázatú” területek) a kezeletlen termékekkel foglalkozó területektől (alacsony kockázatú területek). A „nagy kockázatú területek (high risk zone)” kijelölése azt jelenti, hogy az üzemben belül fizikailag is elkülönített terület kerül kialakításra. Fizikai elkülönítésre van szükség a • személyzet, • szállítóeszközök, • felhasznált anyagok, • csomagolóanyagok, • hulladékok tekintetében. A nagy kockázatú területre vonatkozóan legalább az alábbiakra vonatkozó speciális szabályzásokat kell kialakítani: • megfelelő higiéniai terv kialakítása a baktériumok szaporodásának megelőzésére az üzemi környezetben, • a termék és az üzemi környezet közötti keresztaszennyezés megakadályozása, • hatékony tisztítási és fertőtlenítési terv kidolgozása, • speciális szabályzások a csatorna- és levegő
--	--	--

	A tisztítási-, fertőtlenítési programokat úgy kell megtervezni és végrehajtani, hogy alkalmazkodjanak a helyhez, technológiához, termékhez és az üzemi környezethez. Biztosítani kell tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételeket víz, megfelelő számú csap, lefolyó, illetve a célnak megfelelő rendszerek kiépítésével. Minden üzemnek legyen takarítási 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. Takarítás alatt a műveleti térben nem lehet alap, segédanyag sem termék. A tisztítás és fertőtlenítés hatékonyságát, eredményességét rendszeresen felügyelni, igazolni kell. Ezek rendszeressége és kivitelezési módja a terméktől, a termelési feltételektől és a kockázatoktól függ.	rendszer, a személyi higiénia és munkaruha és a hulladékkezelésre vonatkozóan. A látható szennyeződéseket ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését. A tisztítás hatékonyságának mérésére alkalmazható felügyelő, igazoló módszerek lehetnek: Mikrobiológiai mintavétel a vonalról és környezetéből. A mintákat nem kizárólag a termékkel érintkező felületekről kell venni. Higiéniai ellenőrzés, melynek során minden élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos eljárást, a gyártási folyamatok kritikus paraméterei felügyeleti eredményeit, és a termelés és berendezések higiéniai feltételeinek szabályozását vizsgálják. Termelés indítása előtti ellenőrzés, amely részben szemrevételezéssel történik, hogy a jó rendtartás követelményeinek betartását ellenőrizzék.
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).	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. A húsfeldolgozó üzemeknek a kártevők elleni védekezése alkalmazkodjon a létesítmény sajátosságaihoz és azt a külső környezetre is ki kell terjeszteni. A kártevők elleni védekezést a jó higiéniai gyakorlat ré-	

	szeként, 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. 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. Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az üzem vezetése a felelős. Rágcsálók elleni védekezés üzemén kívül megvalósításhoz 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 bűvőhelyek kialakulását. A lyukakat, lefolyókat és más olyan helyeket, ahol az állatok bejuthatnak, szigetelni kell. A csatornanyílásokra peremes búzelzárót kell tenni, a nyitott csatornaszemeket védelemmel kell ellátni. Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezetékek, 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 takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását. Az ajtóknak jól záródóknak (hézagmentes) kell lenniük. Az ajtók alját és minden egyéb behatolást lehetővé tevő	Ajánlott a kerítés lábazatát legalább 30-50 cm magasra építeni. 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 zárt előtérben végezni a rakodást. A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani: 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figye-
--	--	--

	pontot gumitömítéssel kell ellátni. Nyitvatartásukat minimálisra kell csökkenteni. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomagtartókat el kell látni a mászó és repülő rovarkártévkök behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszűrő stb.). A kártevők szaporodásának megelőzésére folyamatos felügyeleti, ellenőrzési módszert kell kialakítani. A megelőzési eljárás részét képezi az etetőszerekkel együtt létesített külső védőgyűrű telepítése az épületek körül és a kerítés mellett. 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. A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. 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 anyagokat is át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől (Egészségügyi vagy készlet kártevők). Az üzemeknek működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.	lemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni. A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését. Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására. Állandó üzemű elektromos rovarcsapdákat célszerű minimum 3 méterre tenni a fedett, védett terméktől, berendezésektől és legalább 10 méterre a nyitott termékektől. A rovarcsapdát, törésmentes fénycsövet rendszeresen (az élettartam és üzemóra figyelembevételével) ajánlott cserélni. Az elektromos nagyfeszültséget alkalmazó fénycsapdák helyett csomagolatlan termék közelében ajánlott ragasztólapos fénycsapdák használata.
--	--	--

	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. Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártévők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti. A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket, csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni. A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét. Az összes etetőszerelvényt, csapdát (irtószercsapda, vagy egyéb mechanikus csapda, elektromos rovarcsapda stb.) térképen kell feltüntetni, és a térképet naprakész állapotban kell tartani. 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. Csomagolatlan élelmiszerek környezetében csak irtószermes technológiák alkalmazhatók. A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani. A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolat-	A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.
--	--	---

	lan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell. A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell. 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. Az állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni meghatározott feladatokat csak engedéllyel rendelkező kártevőirtó, illetve megfelelő szakképesítéssel (egészségügyi gázmester, kártevőirtó szakmunkás, egészségőr-fertőtlenítő) rendelkező személy végezheti el, az adott élelmiszerre hivatalosan engedélyezett szerrel. Az üzemnek írásos egészségügyi kár elleni védekezési programmal kell rendelkezni, mely tartalmazza: • a rágcsáló- és rovarirtásért felelős dolgozó nevét és erre a munkára való jogosítvány másolatát, • alvállalkozó nevét, (ahol van), • az irtani kívánt kártevők megnevezését, • az alkalmazott (engedélyezett) irtószerek megnevezését, • az alkalmazás helyét és gyakoriságát, • a csapdák, irtódobozok számát és helyét, (térképen berajzolva), • a hatékony ellenőrzés módját, gyakoriságát és igazolását,	A kártevő védelem eredményeit rendszeresen ajánlott kiértékelni egy adott alapértékhez igazodva. Célszerű emellett legalább évente a teljes tevékenység átvilágítása és ajánlások kidolgozása a rendszer esetleges fejlesztéséhez. Rendszeres időközönként szemrevételezés, takarítás és fertőtlenítés (ha szükséges) megszakíthatja a rovarok életciklusát és fontosak a kártevők elleni védelmi szint fenntartása érdekében.
--	---	--

	• a takarítás, a maradékok eltávolításának módját • a szükséges oktatás, tájékoztatás módját. Integrált kártevő-mentesítési stratégiát kell alkalmazni, hogy hatékony védekező program kialakítható legyen. A kártevő-mentesítésről jegyzőkönyvet kell vezetni, amely tartalmazza: • az irtás tevékenység végrehajtásának részleteit, • az ellenőrzés során tapasztaltakat és az ennek hatására elvégzett helyesbítő tevékenységeket, • a felelős személy aláírását, dátummal ellátva. Madarak és egyéb állatok (macska) szennyeződések forrásai lehetnek, ezért az üzem területén tartásuk tilos. Őrző-védő célokra féregtelenített, vakcinázott,illetékes hatósági engedéllyel rendelkező kutyát szabad tartani.	Madarak kártétele ellen célszerű megelőző intézkedéseket tenni, mint például pihenőhelyek kialakulásának megakadályozásával, riasztó alkalmazásával stb.
4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.	A húskészítményt gyártó üzemnek biztosítani kell a hűtési láncot. Figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő anyagok megfelelő körülmények között történő tárolására. A szabályozott hőmérsékletű raktárakat és klímaszabályzás alatt álló helyiségeket felügyelni, a mért hőmérsékletértékeket dokumentálni kell. A húsipari technológiáknak megfelelően a különböző feldolgozó termékekben is megfelelő hűtéseket kell biztosítani. Lásd: jelen útmutató 4.2. fejezete.	
4.9.6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony	ld. 4.2 pont	

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.		
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 felengedtetésénél gondoskodni kell olyan manipuláló helyiségről, ahol a külső csomagolás biztonságosan eltávolítható a fagyos húsról. A felengedtetésnek gyorsan és higiénikus körülmények között kell minden esetben megtörténni, vagy gondoskodni kell a fagyos hús megfelelő azonnali feldolgozásáról. 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. Különös gonddal távolítsuk el az elsődleges csomagolóanyagot a kiengedtetés alatt lévő, valamint a fagyasztva darabolandó termékekről, nehogy csomagolóanyag kerüljön a termékbe. A felengedtetés folyamatát a fagyasztott hús mennyisége, az időtartam és a környezeti hőmérséklet függvényében kell szabályozni. A felengedtetés paramétereit dokumentálni kell.	A kiengedtetést célszerű külön kiengedtető helyiségben elvégezni. A kiengedtető 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 húsüzemben használt minden veszélyes és mérgező anyagot külön helyiségben, zárva kell tartani.	
4.10. 852/2004/EK rendelet II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)		
4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.	Húskészítmények csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok a húskészítménybe, az átkerült anyagok nem okozzák a termék elváltozását, biológiai értékének romlását. Ezért a húskészítmények elsődleges csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.	A papír és karton anyagokban megtelepedhetnek a rovarok, ezért javasolt a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezéskor ellenőrizni, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal. A fémkapocs alkalmazását kerüljük, mert idegenanyag veszélyt okozhatnak. A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokként szennyezhetik a

	A csomagolóanyagok beszerzése esetén figyelembe kell venni a vonatkozó jogszabályi előírásokat, és a szállítótól bizonyítványt vagy garanciát kell kérni. A húskészítmények csomagolására kizárólag tiszta, még nem használt 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. Gyűjtőcsomagolásra is csak új karton használható fel. A gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet. A csomagolóanyagokat is védő burkolatban kell szállítani, majd bontatlan csomagolásban tárolni. A csomagolóanyag védőburkolatát felhasználás előtt a csomagolóüzemen kívül kell eltávolítani. A csomagolóanyag raktárba visszavitt fel nem használt csomagolóanyagokat védőburkolattal kell ellátni.	készterméket. Ajánlatos élénk, az élelmiszer színétől elütő színű (pl. kék) anyagok alkalmazása, mert így az esetlegesen az élelmiszerbe kerülő darabok jól észlelhetők.
4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.	A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni. A csomagolóanyagokat, különösen az előrenyomott feliratozású csomagolóanyagokat, címkéket biztonságosan zárt helyiségben kell tárolni A csomagolóanyagok (kartondobozok) összeállítását külön helyiségben kell végezni.	
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.	A csomagolóanyag mozgatásával foglalkozó személy nem végezhet hústermék csomagolást. A csomagolt húskészítmény teljes felületét be kell burkolni. A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére. A védő-, vákuum-, védőgázos 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. A védő-, a vákuum-, és a védőgáz csomagolás esetén a biztonságos fogyaszthatósági, minőségmegőrzési idő megtartásához szükséges gázösszetételt, illetve a vákuumzárás megfelelőségét előre meghatározott gyakorisággal ellenőrizni kell. A védő-, a vákuum-, és a védőgáz csomagoláshoz használatos fóliahengerek külső csomagolását a csomagolóterbe vitel előtt el kell távolítani. Csak ép csomagolóanyag használható fel csomagolásra. A fóliahengerek szennyeződését meg kell akadályozni.	
4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagnak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.	Hűszélesztőanyagok csomagolására kizárólag tiszta, nem használt csomagolóanyag használható fel.	
853/2004/EK Rendelet II melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások		
II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés Amennyiben az 5. és 6. cikkel 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.		
A. Az azonosító jelölés felhelyezése		
1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a létesítményt.	A húskészítmények csomagolására, a címkéjére fel kell helyezni az azonosító jelölést, illetve fel kell tüntetni a kísérő dokumentációban. Azonosító jelölés nélküli termék nem hagyhatja el az üzem területét. Ezenkívül a Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő hústermék csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a jelölésre	Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált formában kidolgozni, oktatni.

	vonatkozó rendeletben meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket. Az üzemben belüli nyomkövethetőséget biztosító jelölést a hús megmunkálásakor valamennyi technológiai művelet befejezése után alkalmazni kell. A nyomkövethetőséget 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.	
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 jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.	Amennyiben a gyűjtő vagy egyedi csomagolást nem távolítják el az üzemben (pl. kereskedelmi célú raktározás) nem kell új jelölést felhelyezni. Új azonosító jelölést kell felhelyezni, ha a gyűjtő és/vagy 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 húskészítményekre.	
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 határozza meg a vonatkozó jogszabály függvényében. Az azonosító jelölést úgy kell felhelyezni, hogy az ne legyen el-	Jelölés történhet, tintabélyegzővel vagy besütéssel, csomagolt termékeknél egyéb műszaki megoldás alkalmazható (pl.: függesztett vagy öntapadó jelölő címkével, tintasugaras jelöléssel a csomagolóanyagon vagy burkolaton)

	távolítható, letörölhető. Az azonosító jelölést jól látható módon és helyen kell feltüntetni.	A csomagolóanyag rendelés előtt az illetékes hatóságnak célszerű bemutatni az azonosító jelet is tartalmazó csomagolóanyag terveket.
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.	
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 húskészítményt előállító 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	Egyedileg csomagolt termék esetén az azonosító jelölést fel kell tüntetni a termék csomagolásán, illetve eltávolíthatatlan módon jelölt fém, papír, műanyag termék-címkét kell felhelyezni.	Az állategészségügyi jelölést az illetékes hatósági állatorvos ellenőrzése mellett helyezik fel. A termék jelölését az élelmiszer-előállító helyezi fel. Ez szalagcímke is lehet.

csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függőcímke is lehet.	Ha a húskészítményt az egyedi (elsődleges) csomagoláson kívül ismételtlen egyedileg csomagolják, elegendő az azonosító jelet a külső csomagoláson elhelyezni.	
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.	Egyedileg csomagolt húskészítmény gyűjtőcsomagolása esetén az azonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell elhelyezni. Az azonosító jelölést ekkor úgy kell elhelyezni, hogy az a csomagolás felnyitásakor megsérüljön.	
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.	Csomagolatlan, ömlesztett, tartályban szállított húskészítmények esetében a gyűjtőcsomagolást jelentő tartály, konténer külső felületén vagy a rekeszek, húsos ládák stb. béléseként használt műanyag fóliák záró címkéjeként kell elhelyezni az azonosító jelölést oly módon, hogy egyértelműen bizonyítsa a nyomonkövethetőséget és az kibontáskor megsérüljön. Ömlesztett húsipari termékek: – természetes vagy műbélbe töltött vörösáruk (virsli, krinolin, szafaládé) – füstölt, főtt-füstölt vagy nyers (sütő) kolbászok, szárazáruk – hurkák, kenőáruk – tepertő, egyéb sült vagy főtt szalonnák esetében is szükséges az azonosító jelölést felhelyezni, nem helyettesíti a kísérő okmányokon szerepel a jelölés.	
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.		
13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetle-		

nül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.		
14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.	Engedélyezett színezék használható, melyet a Codex Alimentarius vonatkozó előírása tartalmaz.	Javasolt festék lehet: E155 - Barna HT stb.
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 húsfeldolgozó üzemben szükséges HACCP rendszert kialakítani és működtetni. Jelen útmutató 5. mellékletében látható egy példa, amely segítséget nyújt a húsfeldolgozó 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 húsfeldolgozó üzembe beérkezett húsalapanyagok eredetét.	
b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból	Engedélyezett húsfeldolgozó üzemben csak engedélyezett vágóhídról származó húsalapanyagot szabad feldolgozni, ennek bizonyítására a szállítási kereskedelmi dokumentumok megléte elégséges.	
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.		
4.11	852/2004/EK rendelet II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótárolóban hoznak forgalomba:		
4.11.1. bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak:	A hőkezelés célja az alapanyagok és segédanyagok kezdeti csíraszámának minimumra csökkentése.	Célszerű, ha a beérkező alap- és adalékanyagok a megfelelő mikrobiológiai állapotokat bizonyító minőségi tanúsítvánnyal rendelkeznek.
a) meghatározott ideig meghatározott szintre kell emelnie a kezelt termék minden részének hőmérsékletét és b) a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.	A hőkezelési technológiához a termék egyenletes átmelegítéséhez (keverés, áramoltatás stb.) és annak méréséhez alkalmas eszközökre van szükség. Meg kell határozni a hőkezelő rendszer hidegpontját és a méréseket ott kell végezni. A hőkezelő rendszer állapotát, annak üzemképességét folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni kell. A konzerv jellegének (fél, háromnegyed, teljes, trópusi) megfelelő hőbehatolási görbe felvétele és megőrzése kötelező. (F értékek betartása kötelező.) Szükséges F értékek: • Félkonzerv 0,3-0,5 • ¾ konzerv 0,6-0,8 • teljes konzerv 2,4-4-ig • trópusi konzerv 8-15 A hőkezelési folyamat során a megfelelő takarítottságot is ellenőrizni és dokumentálni kell. Az üres dobozok tisztítását, a gyártásközi zárás és vákuum vizsgálatát rendszeresen el kell végezni és dokumentálni kell. Ha a betöltés és hőkezelés megszakítással történik, akkor a betöltés és hőkezelés között a terméket hűtve kell tárolni. A hőkezelő rendszer legyen szétszerelhető, nehezen takarítható felületektől mentes.	Célszerű a hőkezelési adatok számítógépes teljes nyilvántartása. Lehetőleg zárt rendszert szükséges kialakítani a hőkezelésre, figyelembe véve a takaríthatóságot is. Tisztítás ellenőrzése szemrevételezéssel, higiéniai gyorstesztel, bakteriológiai mintavétellel ajánlott önelőrzési és mintavételi terv alapján. A hőkezelt és hőkezelés nélküli terméket jelölve és külön kell tárolni, valamint olyan jelzéssel ajánlott ellátni, amelynek színe a hőkezelés során megváltozik
4.11.2. Annak biztosítása érdekében, hogy az	A hőkezelési paramétereket folyamatosan kell regisztr-	A leszáritás befejezéséig 20°C eléréséig kézzel nem

alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszeripari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket (különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is.	rálni és a dokumentációt a termék minőség megőrzési ideje lejártá után még minimum egyharmad időtartamig meg kell őrizni. A dobozok lehűtését és leszáritását is szakszerűen kell elvégezni. A hűtővíz klórtartalmának ellenőrzését rendszeresen el kell végezni. Üzemi tartóssági próbákat kell végezni és az eredményeket írásban rögzíteni. A mérőeszközöket rendszeresen kalibrálni szükséges.	javasolt érinteni a konzervet. Üzemi tartóssági próbák időtartama: • 7 nap 35°C –on félkonzervnél • 10 nap 35°C-on a teljes konzervnél Mikrobiológiai laborvizsgálatot gyártási tételenként javasolt elvégezni.
4.11.3. Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás).	A technológiai leírásban meghatározott hőkezelési paramétereknek meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott előírásoknak. Megkövetelt minőség megőrzési idők: Félkonzerv eltarthatósága: 6 hónap 7°C alatt Háromnegyed-konzerv eltarthatósága: 1 év 15°C-on Teljes-konzerv eltarthatósága: 2 év 25°C-on Trópusi-konzerv eltarthatósága: 4 év 25°C felett Az üzemvezetésnek ismernie kell naprakészen a vonatkozó nemzetközi rendeleteket, szabványokat. A hőkezelési folyamatot minden változás esetén validálni kell, a működtetést pedig előírt rendszerességgel felügyelni kell.	
4.12 852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	A húsfeldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az alapanyagokkal, fém- és késztermékekkel közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszer-higiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük. Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez. Minden húsfeldolgozó vállalkozásnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfele-	Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét. Szükség szerint (kiegészítő) képzéssel javasolt biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeret-

	lően, 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. Minden, a húsfeldolgozással kapcsolatos területre belépő személlyel, beleértve a szerződéses szolgáltatókat, ideiglenes munkásokat vagy a beszállítók alkalmazottait, ismertetni kell, és be kell tartatni az összes többi alkalmazottra vonatkozó higiéniai követelményeket. A vállalkozás feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges képzések biztosítása. A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az étel-miszerhigiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, nyilvántartást kell vezetni. Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki a húsfeldolgozásban részt vesz, alapvető ismeretekkel rendelkezzen az étel-miszer-higiéniairól, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az étel-miszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről. A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit. A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük étel-miszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket. A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat. Az étel-miszerhigiéniai képzést rendszeresen és szük-	retét. A rendszerességet az oktatási tervben javasolt rögzíteni A képzési programok lehetnek általánosak és specifikusak. A feldolgozó üzemnek 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. Célszerű, ha a személyzet minden tagja írott formában kapja meg a higiéniai előírásokat.
--	---	---

	ség szerint meg kell ismételni. A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség. Az ismétlődő képzések anyagát igazítani kell a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek, és a jogszabályok változásaihoz. A képzésnek ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban, és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket. Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell. Olyan rendszereket kell működtetni, amelyek biztosítják, hogy a feldolgozó üzemben dolgozó munkások valamennyi, az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárással tisztában vannak.	
4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és	Az élelmiszerkezelők képzésének ki kell terjednie a Jó Higiéniai Gyakorlatra, a technológiára és a berendezések használatára, továbbá a kritikus szabályozási pontok működtetésére is. A személyzetnek érteni kell, hogy miért fontos a kritikus pont az élelmiszerbiztonság szempontjából, és hogyan kell azt szabályozás alatt tartani és helyreállítani, ha eltér a meghatározott értéktől. 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. A személyzetnek tisztában kell lennie a helyes hőmérséklet-szabályozás fontosságával.	Az újonnan alkalmazott, szezonális és részdőben 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. Közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifüggeszteni a dolgozók részére a jó gyakorlat megerősítése céljából.

	A magas kockázatú területeken dolgozó személyzetet válogatni és képezni kell, tekintettel arra, hogy itt különösen magas szintű személyi higiéniára van szükség. Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel: – élelmiszerek által okozott megbetegedések, – az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések, – mikroorganizmusok, – az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése, – személyi higiénia, – árukezelési és raktározási követelmények, – üzem területe és berendezések, – állati kártevők elleni védekezés – takarítás és fertőtlenítés, – hulladékkezelés, – törvényi és jogszabályi követelmények.	
4.12.3. 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.	

4 Mellékletek

4.1 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, a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük át.

Állati test: az állat teste a vágás és zsigerezés 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 élelmiszerral 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 élelmiszerfogyasztókhoz 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-higiénia: az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának az emberi fogyasztathatóságra 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 termés, valamint az ivóvíz és az ásványvíz.

Elkülönítő hűtő: Hűtött hely vagy helyiség (kis teljesítményű üzem 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 a népjóléti miniszter által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszercsomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszereket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt a népjóléti miniszter adja ki.

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

FEFO: Az angol „First expired first out” kifejezés rövidítve, amely olyan raktári árukezelési rendet jelöl, amelynél a lejárat dátum vagy fogyaszthatósági idő szerint a korábbi lejáratú termék 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 házasított patás állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért.

Húsipari hulladékok kategóriái (osztályai):

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 gyártására 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 fogyasztathatósági idejének lejártja 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.

Nagy kockázatú terület: a feldolgozó üzem azon területe, ahol olyan tevékenységet folytat, amely az élelmiszert fokozott veszélynek teszi ki a szigorú higiéniai követelmények be nem tartása esetén (pl. hőkezelt húskészítmények szeletelése)

Nyersanyag: élelmiszer előállítására alkalmas növény-, állati-, - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű termék, illetve termés, valamint az ivóvíz és az ásvány-

víz. 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;

Önellenőrzés: az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos követelmények összessége

Önellenőrzési rendszer: az önellenzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása dokumentumokkal igazolva

Segédanyagok: mennyiségük az alapanyagokhoz képest kicsi, a tésztagyártási 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: irtószertmentes eszköz, mely a kártevő befogásával (gyűjtőcsapda), vagy annak elpusztításával, a kártevő továbbjutását megakadályozza. A csapdák egyben a kártevő-fertőzöttség mérésére is alkalmasak.

Szóródás-mentes irtószert: Mérgezett Csalétek, amely formai kialakításával és rögzíthetőségéből adódóan nem szennyezi a környezetet és a kártevő nem szórhatja szét

A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos vagy kombinált rovarcsapdákat, szerelvényekben alkalmazható csapó, fojtó vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

4.2 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	Húsokban: antibiotikumok, hormonok, maradvány anyagok állati gyógyszerekből, egészségre káros anyagok növényvédő szerekből
Nehézfémek	Egészségre ártalmas vegyületek jelenléte, pl. húsban, vízben
Vízből	homok, rozsda.
Csomagolóanyag	Sérült csomagolóanyag-darab, zsineg, műanyag fóliadarab csomagolástól.
Állati maradvány	Rovarok: hangya, csótány, pincebogár, lisztmoly, zsiszik, légy stb. beérkező nyersanyagban
Üveg, porcelán	Üvegszilánk, porcelándarab beérkező nyersanyagban
Mikrobaszaporodás, (pl. Salmonella, S. Aureus, E. coli, Listeria mon., stb.) romlás	Mikrobaszaporodás húsalapanyag tárolása miatt. Mikroba-szaporodás elhúzódozó szállítás miatt.
	Mikrobaszaporodás nem megfelelő szállítási hőmérséklet miatt.
Allergén anyagok	Nyersanyagok azon komponensei, melyek az érzékeny fogyasztói csoportok tagjainál allergiát okozhatnak, pl. tejfehérjék, szójafehérjék stb.
Fém	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	Rátszennyezés személytől, kéztől, munkaruhától.
	Rátszennyezés eszköztől, egyéb érintkező tárgytól, áruktól
	Termékút vonal helytelen kijelölése miatt kereszt-szennyeződés.
Méreg	Rágcsáló- és rovarirtó szerek helytelen kezeléséből szárazó mérgek.
Tisztítószer	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, szálka üzemi környezetből.
Fém	Fém alkatrészekről letörő fémdarabok, fémszilánkok.

Műanyag	Lámpákból, rekeszekből, egyéb kemény műanyag tárgyakból 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 túltárolás miatt. Mikrobaszaporodás elhúzódozó szállítás miatt.
	Mikrobaszaporodás nem megfelelő hőmérsékletű tárolás biztosítása miatt.
	Fogyaszthatósági-, minőség-megőrzési idő jelölésének hiánya, helytelen jelölés = túltárolás miatt romlás.
Avasodás során keletkező anyagok	Egészségre káros anyagok keletkezése a termékekben (túltárolás miatt).
Keletkező veszélyes kémiai anyagok	A termék túl magas hőkezelési hőmérséklete következtében pl. rákkeltő anyagok keletkezése
Átszennyeződés, mikrobaátvitel	Rászennyezés személytől, kéztől, munkaruhától, eszköztől, egyéb érintkező tárgytól a gyártás során.
Kenőolaj	Technológiai folyamat során olajszenyeződés a gépekről, szerelvényekről

A különböző élelmiszer-biztonsági veszélyek kockázatelemzését jelen minta nem tartalmazza, miután ez jelentősen eltér az egyes vállalkozásoknál. A kockázatok értékelését az adott veszély súlyosságának és előfordulási valószínűségének figyelembevételével kell minden vállalkozásnak saját folyamatára alkalmaznia!

4.3 HACCP rendszer és modell

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/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 megőrzik 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 ösztönözzé, hogy:

- rendszerezett módon gondolják át az húskészítmények kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás stb.;
- gondolják át és értsék meg, hogy az húskészítmények előállítási tevékenysége során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;

- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
- határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetők, kiküszöbölhetők, vagy elfogadható szintre csökkenthetők;
- értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
 - o kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
 - o tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
- A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.
 - o A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.
 - o Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;
- vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hőkezelési, tartósítási folyamatoknál a mikrobapusztító, ill. szaporodás gátló hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

Minden húsfeldolgozó üzem különböző, mivel eltérőek lehetnek a termékek, az alkalmazott technológiák, a felhasznált berendezések, az üzem alaprajza, elrendezése és fizikai állapota, a vezetők és a dolgozók szakismerete, tudása, gyakorlati tapasztalata és létszáma. Ezért minden üzemben egyedileg kell a HACCP elemzéseket végrehajtani az ott folytatott tevékenységre. További követelmény, hogy mind a vezetőség, mind a dolgozók értsék meg az élelmiszer-előállítási folyamat alapjait, a hozzájuk kapcsolódó veszélyeket és a szabályozás hibáinak következményeit.

A HACCP rendszerhez kapcsolódó fogalom-meghatározásokat az 5.1. fejezet, a rendszer megvalósításához szükséges követelmények részletes leírását a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírása tartalmazza.

Egyszerűsített példa vörösárugyártás HACCP tervének elkészítésére

Példánkkal csak szemléltetni szeretnénk, hogy a vörösárugyártás (pl. párizsi) HACCP elemzésének elkészítése során milyen szempontokat kell figyelembe venni, mire kell kiterjedni az elemzésnek és milyen típusú táblázatokat célszerű az elemzésekhez felhasználni.

Automatikusan egyetlen húsfeldolgozó üzemre sem alkalmazható az alábbi példa.

Feladat meghatározása:

a beérkező húsalapanyag, segéd- és csomagolóanyag átvételétől az előkészítésen és hőkezelésen át a rúdaru kiszállítást megelőző átmeneti tárolásáig, kiszállításáig előforduló veszélyek elemzése.

Termékleírás:

Jóváhagyott, ellenőrzött beszállítótól beérkező húsalapanyag, segédanyag és csomagolóanyag szakszerű tárolás után kimérésre kerül, majd kutterben keverve rúduba töltés után hőkezelésre kerül. A hőkezelés után zuhanyoztatva hűtik, majd hűtőtárolás után szükség szerint csomagolják.

A vörösáru csomagolási módja lehet:

Rúdaru műbélbe töltve (jelölés a műbél felületén, hússzállító műanyag ládában, rekeszben vagy kartondobozban szállítva), (vevői előírás, gyártmánylap szerint, majd üzletben szeletelve)

Lehetséges egalizált 100, 500 vagy 250 g-os kiszerezésben, a jelölésnek minden egyedi jelölésre vonatkozó információt tartalmazni kell.

Egyedi csomagolásban szeletelve, esetleg darabolva vákuum vagy védőgáz csomagolásban (vevői előírás, gyártmánylap szerint)

A vörösáruk minőségi előírását a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 előírás, a folyamat vonatkozó előírásait a gyártmánylap, illetve technológiai utasítás tartalmazza. A csomagolóanyag rendelkezik érvényes minőségi tanúsítvánnyal. A takarítást, karbantartást, oktatást utasítás szabályozza.

A vörösáru termék fogyaszthatósági ideje a csomagolástól és a tárolási hőmérséklettől függ. A fogyaszthatósági idő a csomagoláson kerül feltüntetésre. A terméket hőkezelés nélkül fogyasztják. Adalékanyag összetételétől függően bizonyos fogyasztói csoportok számára allergén anyagokat tartalmazhat, pl. szójafehérje.

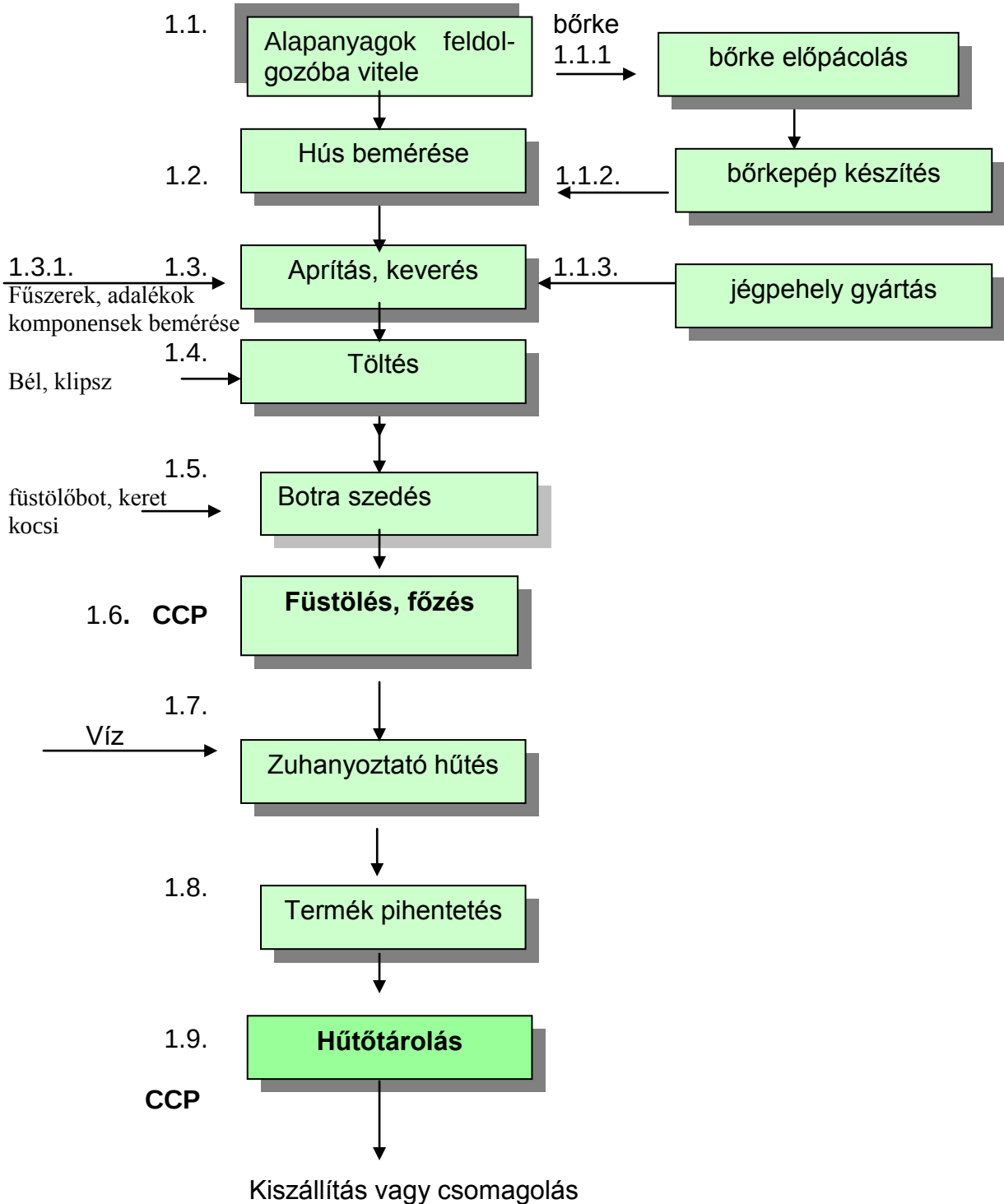
Az egyszerűsített elemzésben szereplő veszélyek:

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

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;

Vörösáruk gyártása folyamatra

1. Töltelékes, főtt, füstölt készítmények

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határ-érték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység
				K1	K2	K3	K4				
1.1.	Fagyos, kien-gedtetett v. friss hús fel-dolgozóba vi-tele	M: Nem tiszta eszköz-től átszennyeződés, mikrobaátvitel F: Szennyeződés pisz-kos eszköztől, sze-mélytől. Idegen anyag	Műveleti és higiéniai előírás betartása. Szakszerű, higiénikus gyors árumozgatás. Műveleti és higiéniai előírás betartása	I I	N N	I N	I N	GHP GHP			
1.1.1.	Bőrke előpá-colása	M: Nem tiszta eszköz-től átszennyeződés, mikrobaátvitel K: Só rossz mennyisé-ge miatt túlsózás vagy alulsózás F: Szennyeződés pisz-kos eszköztől, víztől, pácsótól. Idegen anyag	Szakszerű, higiénikus áru és eszközkezelés Gyártási utasítás szerint adagolva Só, pácanyagok, eszközök megfelelő tisztasága min-den páclékészítésnél.	I I I	N N N	I N N	I N N	GHP GHP GHP			
1.1.2.	Bőrkepép ké-szítése	M: Mikrobaszaporodás nem megfelelő hőke-zeléstől F: Szennyeződés pisz-kos eszköztől, anyag-tól. Idegen anyag	Előírt bőrkepép hőkezelési időtartam és hőfok betartása Higiénia betartása, megfele-lő takarítás, fertőtlenítés.	I I	N N	I N	I N	GHP GHP			

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határ- érték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő te- vékenység
1.1.3.	Jégpehely gyártása	M: Mikrobiológiai szennyeződés a vízben K: Kémiai szennyeződés a vízben. F: Szennyeződés piszkos eszköztől, víztől. Idegen anyag	Rendszeres vízvizsgálat mikrobiológiára (eredmények megőrzése) Rendszeres vízvizsgálat kémiára (eredmények megőrzése) Higiénia, megfelelő takarítás, fertőtlenítés	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			
				I	N	N		GHP			
1.2.	Fagyos, kiengettetett v. friss hús be- mérése	Nincs reális kémiai veszély M: Nem tiszta eszköztől átszennyeződés, mikrobaátvitel F: Szennyeződés piszkos eszköztől, személytől. Idegen anyag	Műveleti előírás betartása Személyi, tárgyi higiénia betartása. Műveleti előírás betartása Személyi, tárgyi higiénia betartása.	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			
1.3.	Aprítás, pépesítés, keverés	M: Mikrobaszaporodás szennyeződés miatt F: Szennyezett eszköz, idegen anyag. Kutter kés törése	Megfelelő tisztítás, takarítás. Műveleti előírás betartása Kutter kés épségének ellenőrzése minden műszak elején	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			
1.3.1.	Fűszer betárolása, előkészítése	M: Nem tiszta eszköztől átszennyeződés, mikroba bevitel és átvitel K: nem jellemző F: Szennyeződés piszkos eszköztől, személytől. Idegen anyag	Minden bekeverés ellenőrzése érzékszervileg, és min. megőrzési időre Műveleti előírás betartása megfelelő karbantartása a berendezéseknek	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határ- érték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő te- vékenység
1.4.	Töltés	M: Mikrobaátvitel pisz- kos eszközről, kézről, bélről K: - F: Szennyezett esz- köz, idegen anyag	Megfelelő tisztítás, takarí- tás, épség ellenőrzése. Technológiák betartása, Burkolóanyag folyamatos el- lenőrzése.	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			
1.4.1.	Műbél előké- szítése	F: Piszkos, sérült bél K: Kémiailag kioldódó anyag, festék a bélből: M: nem jellemző	Műbél előkészítése gyárt- mánylap szerint Bél épsé- gének, tisztaságának meg- tekintése Jóváhagyott beszállítótól vásárolt minőségi tanúsít- vánnyal rendelkező bél használata	I	N	N		GHP			
				I	N	N		GHP			
1.5.	Botra szedés	M: Mikrobaátvitel pisz- kos eszközről, kézről, bélről K: nem jellemző F: Szennyezett esz- köz, idegen anyag	Műveleti előírás betartása Megfelelő tisztítás, takarí- tás, épség ellenőrzése. Burkolóanyag folyamatos el- lenőrzése	I	N	I	I	GHP			
				I	N	N		GHP			
1.6.	Hőkezelés, füstölés, fő- zés	M: elégtelen főzés, mikrobák túlélése nem megfelelő maghőfok miatt F: sérült burkolat	Műveleti előírás betartása Gyártmánylap szerinti hőke- zelési paraméterek betartá- sa, regisztrálása.	I	I			CCP	Gyártmánylap előírásai szerin- ti hőkezelési maghőmérsék- letek és mag- hőmérsékleten tartási idők.	Hőkezelés, füstö- lés ellenőrzése, hőfok és időtar- tam regisztrálása minden hőkeze- lésnél, füstölés- nél. Felelős meg- bízott dolgozó Számítógépes regisztráció és Hőkezelési napló	Kiegészítő hő- kezelés, füstö- lés végzése, rossz áru selej- tezése, beren- dezés javítása, technológia módosítása, dolgozó okta- tása. Felelős: műve-

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határ-érték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység
										vezetése	zető. Hőkezelési naplóban do- kumentálás
1.7.	Zuhanyoztató hűtés	M: mikroba szaporodás nem megfelelő vízhőfok és túl hosszú tárolás miatt. K: nem jellemző F: sérült burkolat, fizikai szennyeződés	Műveleti előírás betartása víz hőmérsékletének és hűtés időtartamának felügyelete Szakszerű árumozgatás,	I	N	N		GHP GHP			
1.8.	Termék pihentetése	M: mikroba szaporodás nem megfelelő terem hőfok és túl hosszú idejű pihentetés miatt K. nem jellemző F. sérült burkolat, fizikai szennyeződés	Műveleti előírás betartása Megfelelő anyagmozgatás, tárolás Szakszerű árumozgatás,	I	N	N		GHP GHP			
1.9.	Hűtőtárolás	M. mikroba szaporodás nem megfelelő hűtési hőfok és túl hosszú idejű tárolás miatt F: sérült burkolat, fizikai szennyeződés.	Hűtőtermek előírt hőmérsékletének betartása, folyamatos regisztrálása Szakszerű árukezelés, tisztaság, higiénia.	I	I			CCP GHP	Hűtési, tárolási és teremhőmérsékletek gyártmánylap szerint Hűtött késztermékek tárolási ideje gyártmánylap szerint. Általános előírás: max 5 °C hőmérséklet	Valamennyi hűtött terem hőmérsékletének folyamatos regisztrálása és felügyelete két óránként. Felelős: Művezető Hőmérséklet regisztráció számítógépben és ellenőrzési lap	Hűtők, fagyasztók azonnali javítása. Termékek átcsoportosítása más hűtőbe. Áru selejtezése, dolgozók figyelmeztetése, oktatása. Felelős: Üzemigazgató Művezető Raktárvezető Dokumentálás ellenőrzési lapokon

Igazolási terv

Példa: HACCP Igazolási terv, vörösáruk gyártása

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
CCP-k igazolási terve				
Hőkezelés mikrobiológiai veszélyekre	Hőkezelt vörösáruk 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
Egyéb igazolási tevékenységek				
Beérkező húsok: vizsgálata gyógyszer maradványra, peszticid maradványra	Hatósági jegyzőkönyvek gyűjtése és rendszerezések	kijelölt felelős	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Beérkező fűszerek adalékok mikrobiológiai s kémiai vizsgálata	Minőségi tanúsítványok, bizonyítványok gyűjtése és rendszerezések	kijelölt felelős	Minden beszállított állatra vonatkozóan	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Üzemi higiénia	Üzemi környezetből (fal, padozat) 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 szerint	jegyzőkönyv
	Hatósági ellenőrzés, HACCP felülvizsgálat	Minőségirányítási vezető	Szűrőpróba szerint	jegyzőkönyv
Idegen anyag és mikrobiológiai megfelelés	Hatósági reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Laborvezető	Külső igény szerint	jegyzőkönyv
	Vevői reklamációk elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
Víz megfelelés	Vízvizsgálat akkreditált laboratóriumban	Minőségirányítási vezető	Évente	Jegyzőkönyv
Csomagolás	Csomagolási technológia	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelen-

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
megfelelősége	validálása	tási vezető		tés
A jelölés megfele- lelősége	A helyes minőség megőr- zési idő ellenőrzése	Művezető	tételenként	Ellenőrző lap
A biztonságos minőség megőr- zési idő validálása	Érzékszervi tulajdonságok, romlást okozók és/vagy kórokozók vizsgálata	Laborvezető	új termékfejlesztés vagy technológia változás esetén, il- letve kockázat becslés alapján meghatározott gyakorisággal	jegyzőkönyv

4.4 Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

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

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

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

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

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

5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

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

- Hatósági engedélyek dossziéja
- Technológia rövid leírása (különös tekintettel az élelmiszer alap-, segédanyagok, félkész-, késztermékek minőségére és biztonságára befolyással lévő paraméterekre), vagy kellő részletességű gyártmánylap
- Személyi higiéniai utasítás
- egészségi állapot szűrése és jelentése
- kötelező védőruha,
- kézmosás szabályai,
- sérülések kezelése,
- higiénikus viselkedés szabályai,
- dohányzás és étkezés szabályozása
- ellenőrzések és felelősségek
- 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, termékfélések mennyiségétől, termelőterület nagyságától stb.

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

- Szervezeti felépítés, felelősségek és hatáskörök rendszere
- Az élelmiszerbiztonság, a HACCP rendszer működtetése és felülvizsgálata
- A beérkező anyagok átvétele
- Tárolás, nyomon követhetőség
- Gyártási technológia
- Személyi higiénia
- A takarítás és fertőtlenítés rendszere
- Hulladékkezelés
- 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):

Gyártmánylap kötelező elemei

Az élelmiszer-előállító vállalkozás

- neve
- székhelyének címe
- a gyártás összes telephelyének címe

Az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatok:

- termék megnevezése, amelyen forgalomba hozatalra kerül
- összetevők neve, az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához (pl. 100g/100ml) szükséges mennyiségük felsorolása az előállításkor tömegük csökkenő sorrendjében
- géntechnológiával módosított szervezet nevét és azt az összetevőt, amely azt tartalmazza;
- az élelmiszer előállításakor alkalmazott műveletek felsorolása a feldolgozási sorrendet követve, az egyes műveletekhez tartozó paraméterek megadásával
- csomagológáz alkalmazása esetén annak paraméterei.

A termék élelmiszer-biztonsági és minőségi követelményei:

- jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott paraméterek
- fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemzők
- érzékszervi jellemzők
- önkéntes megkülönböztető jelölések
- minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartam
- élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételek, amennyiben az élelmiszer fogyasztásához, illetve tárolásához szükséges.

A gyártmánylap készítésének és módosításának dátuma.

A gyártmánylap elkészítésért felelős, valamint a vállalkozásban az élelmiszer előállításáért felelős szakmai személy aláírása.

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:
 nem megfelelő:

√
 0
 Ø

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

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

A hűtőtér megnevezése:.....

Előírt hőmérsékleti értékek:

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

[illegible]

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:
 nem megfelelő:

✓
 0
 Ø

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

[illegible]

Az elvégzett munkát ellenőrizte: Dátum:.....

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:		A megtett intézkedés:	
O	érintetlen	P	patkány	T	tisztítás
F	fogyás	E	egér	FT	feltöltés
JF	jelentős fogyás	M	madár	SZ	a szerelvény pótlása
MR	megrongálódott	Cs	csiga	Á	áthelyezés
ET	eltűnt	NÁK	nem állati kártevő	UK	új kihelyezés