



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



Campden & Chorleywood
Magyarország

ÚTMUTATÓ A JÉGKRÉMGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési
Minisztérium támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet Magyarország Kht.

2009.

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



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

ÚTMUTATÓ A JÉGKRÉMGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával
a jégkrémgyártásban működő vállalkozások közreműködésével,
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

Budapest, 2009.

ÚTMUTATÓ A JÉGKRÉMGYÁRTÁS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült.

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Dr. Tischer Thomas
Geri Zoltán
Emmer Gábor

Nestlé Ice Cream Hungary Kft.
Nestlé Ice Cream Hungary Kft.
Unilever Magyarország Kft.

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

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

http://www.campden.hu/jo_higieniai_gyakorlat.php,
<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022>,
http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu

A közérdekű adatok kivételével tilos az útmutatók bármely részét kereskedelmi forgalomba hozni, feldolgozva értékesíteni, azok felhasználásával anyagi, erkölcsi, illetve egyéb, anyagiakban nem mérhető bármely jellegű profitot eredményezni.

Tartalomjegyzék:

1	Bevezetés:	5
1.1	Hogyan kell használni az útmutatót?	5
1.2	Az útmutató alkalmazási területe	6
2	Rövid bevezetés a jogszabályokba (nyomon-követés, azonosítás)	6
3	Az élelmiszer előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása	8
3.1	Az élelmiszer-előállítók feladatai:	8
3.2	A hatósági ellenőrzés követelményei:	9
4	852/2004/EK rendelet II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények (kivéve, ha az I. mellékelt alkalmazandó)	11
4.1	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények).....	11
4.2	II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))	19
4.3	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	26
4.4	II melléklet IV. fejezet (Szállítás)	26
4.5	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	30
4.7	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	39
4.8	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	42
4.9	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)	45
4.10	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	57
4.11	II. melléklet XI. fejezet: Hőkezelés	60
4.12	II melléklet XII. fejezet (Képzés)	60
5	Mellékletek	64
5.1	Fogalom meghatározások.	64
5.2	Iparágra jellemző veszélyek	69
5.3	HACCP rendszer és modell	70
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez	81

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

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

Az útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozására törekedtünk, de az útmutató természetesen csak a kiadás időpontjában rendelkezésre álló ismereteket és gyakorlatot tükrözi. Ezért a 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 előírásai, követve a 852/2004/EK melléklet számozását.

A középső oszlopban foglaltuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatóan csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztük. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek, a rendeletek követelményeinek való megfelelésnek, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítja a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét.

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell. Egyes szakaszoknál, ahol a rendelet nem értelmezhető a jégkrém gyártók számára, ott „AZ IPARÁGBAN NEM ALKALMAZHATÓ” kifejezéssel jeleztük ezt.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért az Édességgyártók Szövetségének Jégkrém Szekciója, valamint a Jégkrém gyártással foglalkozó vállalkozások is, de jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését, hogy

egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie az előírások teljesítéséhez, segít abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek a szükséges fejlesztési koncepció megfogalmazására, kidolgoztatására, szabályozott végrehajtására.

1.2 Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató előírásai a jégkrém előállítására vonatkoznak, amennyiben a gyártó csak előzetesen feldolgozott állati eredetű alapanyagot használ fel. Az állati eredetű feldolgozott termékekkel (pl.: tejjel, tojással), valamint a gyümölcsfeldolgozással külön útmutató foglalkozik.

2 Rövid bevezetés a jogszabályokba (nyomon-követés, azonosítás)

Az útmutató célja, hogy a jégkrém gyártási technológia gyakorlati alkalmazása során biztosítani lehessen a jégkrém előállítására vonatkozó hatályos EU és hazai jogszabályok betartását.

Ennek érdekében táblázatos formában szemléletesen tartalmazza egyrészt azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkoznak, másrészt megadja azok gyakorlati alkalmazására vonatkozó útmutatást és ezen felül egyes üzemekben vagy tevékenységek során ajánlott speciális teendőket.

A jogszabályoknak való megfelelés kötelező, de az élelmiszeripari vállalkozások nem kötelesek az útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben más úton teljesítik a megfelelést. Az útmutató nem a jogszabályok magyarázata, hanem egy fontos segítség a jogi előírások betartásának biztosítására. Amennyiben viszont az üzem rendelkezik a Helyes Higiéniai Gyakorlat Útmutatóval, akkor azt a hatósági ellenőrzéseknél figyelembe veszik.

Az útmutató szerkesztésekor az alábbi - a 2006. december 20-án érvényben lévő - jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

a Tanács 178/2002/EK Rendelete az európai élelmiszerjog általános elveinek és követelményeinek megállapításáról, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárások megállapításáról;

a Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiénéről;

a Tanács 854/2004/EK Rendelet az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról;

a Tanács 2000/13/EK Irányelv az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről;

a Tanács 2073/2005/EK Rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól;

a Tanács 2074/2005/EK Rendelet, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelethez való eltérésekről;

a Tanács 2076/2005/EK Rendelete a 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletek végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról;

a Tanács 2003/89/EK Irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról;

a Tanács 37/2005/EK Rendelete (2005. január 12.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, a raktárakban és a tárolókban történő ellenőrzéséről;

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 számú előírás2. kiadás) A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer;

1. Magyar Élelmiszerkönyv 2-5210 számú irányelv - Jégkrém 2. kiadás;

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
 Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója;
 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről, módosítva 9/2003. (III.13.) ESzCsM rendelettel;
 A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról;
 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről;
 25/2000. (VII.26.) GM-FVM Rendelet az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről - módosítva a 60/2003 (X.10.) és a 65/2004. (IV.27.);
 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI.29.) FVM-EüM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM, a 90/2005. (X.13.) FVM-EüM-GKM és az 5/2006. (I.20.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet;
 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
 56/1997. (VIII.14.) FM-İKIM-NM rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjairól;
 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, ill. személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről;
 A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról.
 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről
 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
 MÉ 1-2-89/107 Az élelmiszerekben engedélyezett adalékanyagok általános előírásai 2. kiadás;
 MÉ 1-2-94/36 Az élelmiszerekben használható színezékek 3. kiadás;
 MÉ 1-2-95/2 Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és színezékek kivételével 4. kiadás.

178/2002/EK, 852/2004/EK rendelet tartalmának rövid összefoglalása:

A 178/2002/EK Rendelet az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő. 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 III. országokkal folytatott élelmiszerkereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszerbiztonság követelményeit. Megfogalmazza az élelmiszer előállítás, feldolgozás és forgalmazás felelősségi kérdéseket és a nyomon követhetőségre vonatkozó előírásokat.

Meghatározza az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság feladatkörét, a szervezeti felépítését, az egyes szervezeti egységek feladatait / Irányítótestület, 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 jogszabály rendelkezéseket tartalmaz a Hatóság finanszírozásával kapcsolatban is.

A 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiániáról 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 szempontokat, amelyeket be kell tartani a fogyasztók védelmének érdekében. A kialakítandó helyes higiéniai gyakorlat célja, hogy olyan, a kockázatokat figyelembe vevő, eljárásbeli tanácsokat adjon, amelyekkel a célok teljesíthetők (pl.: tanácsot ad arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniai szempontból elválasztani inkább időben, mint térben).

Az üzemek útmutatói az ágazatra vonatkozó útmutatók alapján elkészíthetők. A Rendeletben leírt nemzeti útmutatók pedig az ágazati útmutatók alapján készülnek el. A tagállamok nemzeti útmutatói alapján készülnek el az egyes élelmiszeripari ágazatok Európai Unióra vonatkozó Közösségi Útmutatói. Mindebből látható, hogy az EU komoly jelentőséget tulajdonít a helyes higiéniai útmutatóknak az élelmiszertermelésben.

A 2073/2005 Rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai követelményeit adja meg (élelmiszer biztonsági kritériumokat a termék elfogadhatóságára, technológiai higiéniai kritériumokat a gyártástechnológia elfogadható működésének jelzésére). Rendelkezik a vizsgálatok és a mintavétel szabályairól, a címkézési követelményekről, a nem megfelelő eredmények esetén teendő intézkedésekről, a tagállamok számára engedélyezett átmeneti eltérésekről, a trendelemzések elvégzésének szükségességéről.

A 37/2005/EK Rendelete előírja, hogy a gyorsfagyasztott élelmiszerek tárolására szolgáló hűtőraktárakat és a szállító járműveket fel kell szerelni a léghőmérsékletek ellenőrzésére alkalmas mérőeszközzel. A rendelet megadja azon szabványokat, melyek az újonnan beépítendő eszközökkel szembeni elvárásokat tartalmazzák.

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

3 Az élelmiszer előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása

Az élelmiszer-előállító alapvető törvényi kötelezettsége és érdeke, hogy a hatályos jogszabályok figyelembevételével biztonságos élelmiszert állítson elő. A hatóságok feladata pedig az, hogy a hatályos jogszabályok alapján ellenőrizzék és minősítsék az üzemi tevékenységet.

3.1 Az élelmiszer-előállítók feladatai:

Az élelmiszer előállítóknak biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, a forgalmazás és értékesítés egész folyamatában, hogy a nyersanyag és a termék megfeleljen az élelmiszerbiztonsági követelményeknek és minőségét megőrizze. Az élelmiszergazdaságban tevékenységet végzők felelősek a nyersanyagok és a termékek megfelelőségéért és ennek

érdekében annak folyamatos önellenőrzéséért. Amennyiben feltételezik, hogy egy nyersanyag vagy termék nem felel meg a követelményeknek azt a forgalomból kivonják.

Amennyiben a nem megfelelő termék már a fogyasztóhoz is eljutott a megfelelő tájékoztatásról termelőnek, forgalmazónak értékesítőnek és a hatóságnak is gondoskodni kell. (178/2002/EK Rendelet 17., 19. Cikkely).

Az élelmiszergazdaság minden résztvevője úgy a termékbiztonság, mint a szükséges intézkedések meghozatalában együtt kell, hogy működjön egymással és a hatóságokkal is.

A hatósági ellenőrzés biztosíthatóságára az élelmiszergazdaság szereplőinek regisztráltatniuk kell magukat és a tevékenységről, annak változásairól a hatóságot folyamatosan tájékoztatniuk kell (tevékenység bővülés, működés szüneteltetése, megszűnés, stb.). Amennyiben az üzemeltetésnek nemcsak regisztrálás, hanem engedélyezési eljárás is feltétele, akkor a termelőnek azt kezdeményezni kell (852/2004/EK Rendelet 6. Cikkely).

Az élelmiszer előállítónak a termelés során a következő alapelveket be kell tartania:

- Az élelmiszer-biztonságért elsődleges felelősség az élelmiszer előállítóé;
- Az élelmiszer biztonságot az élelmiszerlánc teljes hosszában garantálni kell;
- Az élelmiszertermelő biztonságát a HACCP alapú Helyes Higiéniai Gyakorlat jelentősen növelni tudja;
- A HACCP és a Helyes Higiéniai Gyakorlat az élelmiszerlánc minden pontján növelni tudja az élelmiszer-biztonságot;
- Mikrobiológiai és hőmérséklet ellenőrző programokat kell alkalmazni;
- Az importált élelmiszereknek legalább ugyanolyan biztonságot kell nyújtani, mint a Közösségben termelt élelmiszereknek.

Az előállítóknak megfelelő speciális higiéniai intézkedéseket kell alkalmazni:

- Mikrobiológiai határértékek betartása;
- A 852/2004/EK rendelet előírásainak megfelelő technológiát és higiéniai gyakorlatot kell alkalmazni, amelyet a Helyes Higiéniai Gyakorlat betartása alapján biztosítani lehet;
- Hőmérsékletellenőrző programok alkalmazása;
- Hűtőlánc fenntartásának ellenőrzése;
- Bizonyos kivételektől eltekintve (kazánvíz, stb.) a termelés során csak ivóvíz minőségű víz és a gyártáshoz csak minősített, jóváhagyott ill. a jogszabályoknak megfelelő anyagok használhatók fel. A termelés során biztosítani kell a rendeleti előírásokat, különös tekintettel a fogalmak egyértelmű ismeretére, a termékek azonosítására, a HACCP alapú termelési gyakorlatra.
- Mintavételezések, üzemi tesztek, laboratóriumi vizsgálatok végzése (852/2004/EK Rendelet 1., 3., 4., és 5. Cikkely).

3.2 A hatósági ellenőrzés követelményei:

A hatóságok éves ellenőrzési tervek / monitoring vizsgálatok/ és egyéb módon történő ellenőrzések alapján minősítik a termelői, feldolgozási, forgalmazási és értékesítési tevékenységet és vizsgálják a nyersanyagok és termékek higiéniai és minőségi megfelelőségét. Szükséges esetekben igazgatási intézkedéseket foganatosítanak / termékgyártás limitálása, felfüggesztése, bírság kiszabása, stb. (178/2002/EK rendelet 17., 19. Cikkely).

Az üzem engedélyezése akkor történhet meg, ha megfelel a jogszabályoknak, különösen a 852/2004/EK rendelet előírásainak. 2006. január 1. után minden jégkrém előállító és üzem újraminősítésre kerül az új rendeleti előírásoknak való megfelelés elbírálása céljából.

A üzem érdeke, hogy az újraminősítés minél eredményesebb legyen, ezért ahhoz minden segítséget meg kell adni a hatóságnak, különösen biztosítani kell, minden épületbe bejuthassanak, minden berendezés helységet és infrastruktúrát megvizsgálhassanak, a vizsgálathoz szükséges összes dokumentumot, nyilvántartást megtekinthessék, ahhoz, hogy a 852/2004/EK Rendelet előírásai szerint minősíthessék az üzemi tevékenységet.

A felülvizsgálat során a hatóság figyelembe veszi az üzem helyes higiéniai gyakorlat Útmutatóján, a kockázatelemzésen és a HACCP alapú termelési gyakorlat alapján működtetett termelési gyakorlatot és annak a jogszabályokkal való megegyezését.

Így az üzem helyes higiéniai gyakorlata figyelemmel van-e az alábbi eljárások jogszabályoknak való megfelelésére:

- Élelmiszerláncra vonatkozó információk;
- Létesítmények és berendezések tervezése és karbantartása;
- Működés előtti, alatti és utáni higiénia;
- Személyi higiénia;
- Higiéniai oktatás és technológiai képzés;
- Kártevők elleni védelem;
- Vízminőség;
- Hőmérsékletszabályozás;
- Bejövő nyersanyag és kimenő késztermék és minden az élelmiszerrel közvetlen vagy közvetve érintkezésbe kerülő anyagra vonatkozó dokumentáció.

A HACCP alapú termelési gyakorlat ellenőrzése során a rendszer alapelveinek megfelelő kialakítását (veszély és kockázat elemzés, kritikus szabályozási pontok – CCP- és azokra határértékek megállapítása, a CCP megfelelő felügyelete, helyesbítő tevékenység megléte, az intézkedések ellenőrzésének és a HACCP működtetésének dokumentálása), és mindezek alapján érvényesülnek-e a jogszabályokban előírt mikrobiológiai kritériumok, szermaradványokra, szennyező és tiltott anyagokra vonatkozó követelmények, nincsenek-e fizikai (pl. idegen anyag), allergén veszélyek.

Ugyanígy elemzi a hatóság a nyomonkövethetőségre és a termékazonosításra vonatkozó követelményeket. A felülvizsgálat során figyelembe veszik a személyzet higiéniai felkészültségét, az üzem vizsgálati eredményeit, feljegyzéseit, esetleg mintát vesznek laboratóriumi vizsgálatra.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4 852/2004/EK rendelet II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények (kivéve, ha az I. mellékelt alkalmazandó)</p>		
<p><u>4.1 II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</u></p>		
<p>4.1.1 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p>	<p>Az üzem megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához.</p> <p>A jégkrém előállítására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek.</p> <p>A területet tisztán és rendezetten kell kialakítani és fenntartani.</p>	<p>Az épületek külső burkolatát ajánlott jó állapotban tartani.</p>
<p>4.1.2 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p>	<p>A telephelynek elég nagyoknak kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését, minimalizálja a termék szennyeződés kockázatát.</p> <p>A telephely területét be kell keríteni a helyi adottságoknak megfelelően.</p> <p>A nem szilárd burkolattal ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	<p>Az épületek külső környezetét lehetőleg szilárd burkolatú úthálózattal, megfelelő vízelvezetéssel kell ellátni.</p> <p>Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét.</p> <p>A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		hatékonyságát célszerű rendszeresen felülvizsgálni.
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p>	<p>A jégkrém előállító üzemek elrendezése, tervezése, megépítése és mérete olyan legyen, amely lehetővé teszi a szennyezett és tiszta folyamatok elkülönítését s azt, hogy légáramlás nem irányulhat a szennyezet övezetből a tiszta fele.</p> <p>Megfelelően el kell különíteni a különböző kockázatú tevékenységek végzésére szolgáló létesítményeket a szennyeződés elkerülése érdekében.</p> <p>Ahol kevés a rendelkezésre álló hely, és a területek elválasztása nem lehetséges ott elfogadható, ha ezeket a tevékenységeket időben szétválasztják, de közöttük tisztítást és fertőtlenítést kell végezni.</p> <p>Ahol lehetséges, a különböző területek közötti forgalmat szabályozni kell.</p> <p>A termelésirány kövessen egy logikus irányt az alapanyagok átvételétől a késztermék kiszállításáig.</p> <p>Minden területet a rá vonatkozó speciális feltételeknek megfelelően kell takarítani.</p> <p>A keresztszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani az eltérő kockázatú területeket, lehetőleg fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, átgondolt kijelölésével.</p> <p>A szétválasztás szükséges mértékét a késztermék szennyeződésének kockázata alapján kell meghatározni</p>	<p>A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő munkautasításokkal is célszerű elősegíteni.</p> <p>Az üzemnek célszerű rendelkeznie naprakész alaprajzzal, amely tartalmazza a feldolgozó berendezések, vonalak elhelyezését, az anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát, ezáltal jelezve a szennyezett és tiszta övezeteket.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p>Az eltérő kockázatú övezetek szétválasztására előírt általános követelmények mellett, a feldolgozó területtől elkülönített helyiséget kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez, figyelembe véve az esetlegesen eltérő hőmérséklet és páratartalom követelményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a csomagolóanyagok átvétele, tárolása; • a tisztítószeres és más vegyszerek elkülönített tárolása; • a hűtést, fagyasztást igénylő alapanyagok tárolása, • a karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolása; • mellékhelyiségek, öltözők, étkezők; • visszadolgozásra váró anyagok tárolására szolgáló edényzet. <p>Az üzemi épületekben, raktárakban megfelelő rend és tisztaság biztosításával törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek megszüntetésére, csökkentésére.</p>	<p>Ahol lehetséges, kerülni kell a páralecsapódást (pl. szigeteléssel vagy megfelelő szellőzéssel), mert penészesedéshez vezethet, amely a termék szennyeződését okozhatja.</p>
<p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és</p>	<p>Alapvető feladat, hogy ne alakuljon ki kedvező életfeltétel az állati kártevők elszaporodására. Meg kell akadályozni a táplálék és víz hozzáférhetőségét.</p> <p>Ennek érdekében a következő intézkedéseket kell tenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az élelmiszerfeldolgozó területről, és az elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni; • a berendezéseket használaton kívül helyezés előtt meg kell tisztítani; • el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását. 	<p>Törekedni kell a víztócsák megszüntetésére.</p> <p>A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban való tárolást. Amennyiben a szabadban való tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy burkolt részen történjen.</p> <p>Célszerű rendszeresen felülvizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát.</p>
<p>d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású,</p>	<p>A hűtve és/vagy fagyasztva tároláshoz megfelelő hűtőberendezéseket vagy helyiségeket kell biztosítani.</p>	<p>Ajánlott riasztó berendezéssel ellátni a hőmérséklet kijelző és/vagy regisztráló berendezéseket.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.	A hűtőtárolókat el kell látni hőmérővel és/vagy regisztráló berendezéssel és ellenőrizni kell a hőmérsékletet olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.	Ahol nincs automata hőmérséklet regisztráló ott célszerű naponta többször vagy berakodáskor és kirakodáskor ellenőrizni a hőmérsékletet (fagyasztóknál legalább naponta, hűtve tárolásnál szükség szerint, oly módon, hogy biztosítani lehessen a termék előírt maghőmérsékletét).
4.1.3 Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	A létszámnak megfelelő számú vízöblítéssel ellátott illemhelyet kell biztosítani. A különböző tisztaságú területeken elkülönített illemhelyeket kell biztosítani. Minden olyan védőruházat levétele kötelező, amely visszatérve szennyezheti a terméket, és biztosítani kell a levett védőruha elhelyezését az illemhelyre való bejutás előtt.	A mellékhelyiségekben ajánlott a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése. A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.
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. A kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. Emellett, szükség esetén további kézmosók kialakításával biztosítani kell, hogy a személyi higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyekről könnyen elérhetőek legyenek a kézmosók. A kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével ki kell dolgozni. A kézmosásra és fertőtlenítésre alkalmas, hideg-meleg	Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézszáritás után. A kézmosásra használt melegvíz hőmérsékletét ajánlott kézmelegre előre beállítani. Ajánlott kézszáritó eszközök az eldobható papírtörülköző, papírtörülköző tekercsben lehetőleg a terméktől eltérő színben.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>folyóvízzel, vagy előre beállított hőmérsékletű ivóvíz minőségű vízzel ellátott eszközt kell biztosítani.</p> <p>A kézmosó helyeket el kell látni higiénikus kézszáritó eszközzel.</p> <p>Kézmosó és – használata esetén - fertőtlenítő szerként szagtalan folyékony baktericid szappant kell használni, melyet rögzített adagolóberendezéssel kell ellátni.</p> <p>Papír használata esetén, gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölők higiénikus gyűjtéséről, tárolásáról.</p> <p>Kézfertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p>	
<p>4.1.5 Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p>	<p>A klímaberendezéseket, ventilátorokat, légszűrőket rendszeresen tisztítani kell és megfelelően karban kell tartani.</p> <p>A szabadba nyíló szellőzőnyílásokat hálóval kell ellátni az állati kártevők elleni védelem céljából, a hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, ha tisztítani kell azokat. A hálók (rácsok) korrózióknak ellenálló anyagból készüljenek.</p>	<p>Helyi melegítés vagy a hideg felületek szigetelése csökkentheti a kondenzációt.</p> <p>Minden olyan folyamatot, amely számottevő gőz kibocsátásával jár együtt célszerű megfelelő elszívással ellátni.</p> <p>A levegőztető rendszer működése közben észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.</p> <p>Az ellenőrzés főbb szempontjai:</p> <ul style="list-style-type: none"> - szivárgások vagy dugulásra utaló jelek, különösen az elágazásoknál; - a szűrőknél lerakódott anyagok eltávolítása; - a szűrők és szűrőkeretek tisztítása és

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>épségének vizsgálata.</p> <p>Ahol lehetséges, ajánlott a pasztörözés előtti, illetve utáni műveletekhez tartozó területekhez külön levegőforrást biztosítani. A levegőt szállító csatornákat ajánlott minimális hosszúságúra tervezni.</p>
<p>4.1.6 Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p>Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.</p>	
<p>4.1.7 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p>	<p>Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és nem változtatja meg az élelmiszer színét, és amely lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer-előállítást, a hatékony tisztítást, és az állati kártevők elleni megfelelő védelmet.</p> <p>A világítást úgy kell megtervezni, hogy egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást.</p>	<p>A fényerősséget mindig az adott helyen végzett művelethez célszerű igazítani.</p> <p>A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni.</p> <p>A mesterséges világítás tervezésénél kialakításánál célszerű kerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.</p>
<p>4.1.8 A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan</p>	<p>A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni, vagy annak hiányában közműpótló berendezésben kell gyűjteni.</p> <p>A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer konstrukciójának meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez.</p> <p>Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizeket szükség szerint</p>	<p>A csatornaszemek legyenek könnyen hozzáférhetőek, eltávolítható fedéllel ellátottak, rozsdamentes anyagúak és célszerű gyakori ürítésükről gondoskodni.</p> <p>A berendezésekből származó folyadékot, ahol lehet, közvetlenül a csatornába ajánlott vezetni, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.	<p>kezelni, tisztítani kell a (pl. közcsatorna, különböző élővizek) hatóságilag meghatározott minőségi mutatók betartása érdekében.</p> <p>A folyadék elvezetéséhez megfelelő lejtést és elvezető rendszert kell kialakítani. A csatornában az áramlás iránya mindig a magasabb kockázatú terület felől az alacsonyabb felé mutasson. Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe.</p> <p>A csatornák legyenek könnyen tisztíthatók. A csatornanyílásokat úgy kell zárni, hogy megakadályozza a kártevők bejutását (pl.: peremes búzelzáró)</p>	<p>folyadék keresztülfolyik a padozaton a csatornáig.</p> <p>A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását.</p>
<p>4.1.9 A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniát biztosítani lehessen és elkerüljük az élelmiszer szennyezését. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük.</p> <p>Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a védőöltözet elkülönített tárolásának lehetőségét. Az öltözőkből a termelőterületre jutás közben meg kell akadályozni a védőöltözet szennyeződését.</p> <p>Az üzemben valamennyi az élelmiszer előállító területre belépő személy - beleértve a dolgozókat és a vezetőket kívül a látogatókat és a külső szolgáltatókat – számára biztosítani kell a lehetőséget az előírt védőöltözet és egyéb eszközök felvételére.</p>	<p>Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a beöltözött dolgozók közvetlenül jussanak be a termelő területre, ne menjenek a szabadba.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A takarító és fertőtlenítő eszközöket úgy kell megválasztani, használni, tisztán tartani, fertőtleníteni, és tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>Az eltérő tisztaságú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni.</p> <p>A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen. A takarítóeszközöket a termelési folyamatától a lehető legtávolabb kell tárolni, és használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról, illetve állapotának megfelelőségéről felhasználás előtt meg kell győződni. Az eszközöket szükség szerint használat közben is tisztítani, fertőtleníteni, esetleg cserélni kell.</p> <p>A személyzeti és szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítő-szeret az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni, lehetőség szerint polcokon, raklapokon. Amennyiben a tisztító és fertőtlenítő szerek tárolása zárt, megjelölt szekrényben történik, úgy ezen szekrény nem helyezhető el olyan helyiségben, ahol élelmiszer előállítását végzik, vagy azt oly módon kell rögzíteni, hogy elmozdulása esetén se szennyezhesse az élelmiszert.</p>	<p>Az eltérő tisztaságú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni, mivel azok keresztszennyezést okozhatnak a különböző tisztaságú övezetek között.</p> <p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint a korróziónak ellenálló fémből vagy műanyagból, gumból készüljenek.</p> <p>A takarító-, fertőtlenítőszer biztonságai adatait célszerű elérhető helyen tárolni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.2 II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))</p>		
<p>4.2.1 Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Az épületek kialakítását úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot az alapanyag beérkezésétől a végtermék elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon végezzék.</p> <p>Minden épületszerkezetet, felületet, gépet, berendezést úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy csökkenteni lehessen a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét.</p> <p>Az üzem kialakítása tegye lehetővé a hozzáférést a hatékony takarításhoz, vagy a berendezések és szerelvények legyenek könnyen elmozdíthatók.</p> <p>Kerülni kell a holt terek kialakítását. Ezek elősegítik a szennyeződés felhalmozódását és az állati kártevők megtelepedését, szaporodását, mikrobiológiai szennyező források kialakulását.</p> <p>Az üzem elrendezése és a termék haladási útvonalai tegyék lehetővé a lehető legkisebb állásidőt a műveletek között, és gátolják meg a késztermék keresztszennyeződését a nyersanyaggal.</p>	<p>Lehetőség szerint kerülni kell a vízszintes felületek és párkányok kialakítását, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék. Ennek a célnak eléréséhez példák a ferde ablakpárkányok és a függesztés helyett felületre szerelt lámpatestek.</p>
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell</p>	<p>A padozat készüljön mechanikus erőhatásoknak ellenálló, könnyen tisztítható és a magasabb kockázatú területeken fertőtleníthető anyagból.</p>	<p>Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött, csiszolt műkő (terazzo), vinyl-, epoxigyanta bevonatú</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p>A padozat lejtését úgy kell kialakítani, hogy az minden vizet a lefolyóba vezessen.</p>	<p>padozatok.</p> <p>A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek és azokat ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal.</p> <p>Célszerű a padozatnál 1:60 arányú lejtés kialakítása a legközelebbi csatorna irányában.</p>
<p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A falak víztaszító anyagból készüljenek, legyenek tisztán tartva és jó állapotban, hogy a szennyeződést távol tartsák.</p> <p>Azoknak a helyiségeknek a falai és burkolatai, amelyekben az élelmiszer előállítása, csomagolása történik, legyenek kopásállóak, vízállóak (legalább 2 m magasságig), világos színűek, könnyen tisztíthatóak, fertőtleníthetők, és bírják ezen műveletek rendszeres elvégzését.</p> <p>Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek, haladéktalanul el kell távolítani, és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető leggyorsabban ki kell javítani.</p> <p>A tiszta területen a falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell.</p> <p>Ha ideiglenes falakat kell felállítani, azokat úgy kell felszerelni,</p>	<p>A falfelülethez megfelelő anyagok: a kerámia csempe, mosható festett vakolat, fémborítás, vagy epoxigyantás bevonat.</p> <p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott kialakítani.</p> <p>Lehetőség szerint kerülni kell a falakon porfogó tárgyak elhelyezését.</p> <p>Ajánlott a falak védelmét védőkorlátokkal megóvni a járműforgalomtól veszélyeztetett felületeken.</p> <p>Célszerű ideiglenes falakat alkalmazni (a többi terület védelme érdekében) olyan esetekben, amikor egy adott területen karbantartást, tisztítást kell végezni a termelés leállításával.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>hogyan a feldolgozó területeket megvédje mindenféle szennyeződéstől. Ezek a falak ne jelentsenek veszélyt a termelési folyamatra és a termékre, és csak a szükséges legrövidebb ideig alkalmazzák azokat.</p> <p>Az élelmiszeripari létesítményekben fellelhető szerkezetek legyenek jól megépítettek, erős, kopásálló anyagból, könnyen tisztíthatók, karbantarthatók, és ahol kell, fertőtleníthetők legyenek.</p> <p>A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembevételével kell kiválasztani.</p>	
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetek legyenek simák, tisztíthatóak, és jól karbantartottak, hogy megakadályozzák a szennyeződés felhalmozódását, a páralecsapódást és penészképződést. A nagy páratartalmú helyeken a felhasznált anyagokat és bevonatokat úgy kell megválasztani, hogy azok minimálisra csökkentsék a lepattogzás, leválás és a penészképződés veszélyét.</p> <p>A mennyezet és a magasban elhelyezett vezetékek, szerelvények, a csövek támasztékai és függesztői legyenek olyan egyszerű kialakításúak, és felületüket úgy kell kiképezni, hogy a rajtuk képződő szennyeződés, páralecsapódás, könnyen tisztítható legyen.</p> <p>A vezetékcsatornákat, csöveket, kábeleket, motorok meghajtó részét és közlekedő utakat nem szabad élelmiszer-feldolgozó berendezés vagy fedetlen termék felett vezetni, hogy ne essen a termékbe idegen anyag, kondenzálódó cseppek, stb. Ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor gondoskodni kell a termék megfelelő védelméről (pl. burkolat, felfogó tálcák elhelyezése).</p> <p>A mennyezet megfelelő kialakításával, szigetelésével, megfelelő</p>	<p>A mennyezet lehetőség szerint készüljön világos színű anyagból. Erre alkalmas anyagok a fémburkolat, mosható felületű, műanyag lemezek, táblák.</p> <p>A tetőszerkezet belső felülete feleljen meg a hűtött élelmiszergyártás kívánalmainak, pl. lehet előregyártott betont, hullámos fémbevonatot alkalmazni, feltéve, hogy ezeket tisztán tartják, és nem hullanak le belőlük részecskék. Alternatív megoldásként rögzített festett vakolatos mennyezet vagy műanyag paneles borítás vagy hasonló használható. Lehetőleg minél kevesebb mennyezeti szerelvényt alkalmazzanak.</p> <p>Minden felesleges csövet vagy sérült mennyezeti borítóelemet, vezetékdarabot ajánlott eltávolítani, illetve megjavítani, amilyen gyorsan csak lehet.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szellőzéssel meg kell akadályozni a páralecsapódást és az ennek következtében fellépő penészképződést, a festék lepattogzását.</p> <p>A mennyezetet rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell.</p> <p>A szigetelt csővezetékek szövettel vagy vászonnal való borítása nem elfogadható, mert ezek rovarok búvóhelyeivé válhatnak, és a penészképződést is elősegíthetik. A szigetelt csővezetékek a feldolgozó területeken tisztítható külső burkolattal, borítással legyenek ellátva, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva.</p> <p>Álmennyezet alkalmazása esetén lehetővé kell tenni az álmennyezet fölötti rész tisztíthatóságát, és a kártevők elleni kezelését, megfelelő ajtók nyitható részek biztosításával.</p>	<p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha ez nem lehetséges, vezeték létrára célszerű függeszteni, illetve zárt kábelcsatornában vezetni.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre célszerű csökkenteni.</p> <p>A burkolatokat úgy javasolt kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ezek alatt elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok.</p>
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy rémentesen záródjanak. Az ablakok, ajtók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból, és akadályozza meg a szennyeződések felhalmozódását.</p> <p>Minden szabadba nyíló ablakot takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p> <p>Az ablakokat olyan anyagból kell készíteni, hogy az az ablak sérülése esetén megakadályozza a termék szennyezését. Ha az ablakok nyithatók, akkor tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p>	<p>Kerüljük a polcnak használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását, hogy megakadályozzák a por és szennyeződés lerakódását. Célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasban elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet célszerű beépíteni.</p> <p>Ajánlott kerülni az üveg és kemény műanyag használatát.</p> <p>Üveg helyett átlátszó karbonitril lemezek vagy más átlátszó törhetetlen anyag</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>használata javasolt. További megoldást jelenthet az üveglapok biztonsági fóliával történő bevonása</p> <p>A törhető üveg és kemény műanyag felületekről nyilvántartást ajánlott vezetni, épségüket ellenőrizni kell, és az esetleges töréseket célszerű írásban rögzíteni.</p>
<p>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</p>	<p>A szabadba nyíló ajtókat használaton kívül zártan kell tartani és az állati kártevők bejutását gátló szerkezettel, gumitömítéssel, vagy kefék záró réteggel, esetleg légfűggyönnyel kell ellátni.</p> <p>A személyzet által gyakran használt ajtók a szennyeződés forrásai lehetnek, ezért legyenek vízállóak, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők.</p>	<p>Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt ahol lehetséges, óvni kell a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le.</p> <p>Célszerű a különböző termelési területek közti belső ajtókat polypropilénből, vagy kemény gumiból kialakítani. A lengőajtók esetében oly módon, hogy szemmagasságban átláthatók legyenek mindkét irányból.</p> <p>A hűtőtárolók ajtajait célszerű műanyag szalagfüggönnyel ellátni, amennyiben csak csomagolt termék halad át rajta.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes</p>	<p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben.</p> <p>A feldolgozó területen használt ládák, tartályok készüljenek műanyagból, rozsdamentes acélból vagy más nem rozsdásodó és töredező anyagból.</p> <p>Minden, az élelmiszerrel közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni. Vigyázni kell, hogy ne</p>	<p>Az előállítás során az élelmiszerrel érintkező berendezések részeit tanácsos rozsdamentes acélból, nikkel ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból ill. galvanizált fémből vagy más rozsdamentes anyagból készíttetni.</p> <p>A feldolgozó területen használt asztalok készüljenek ajánlottan rozsdamentes</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>legyenek kikopva, kirojtosodva vagy más módon sérültek. Ahol gumi/műanyag hab a szalag anyaga, ott rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nem jelent-e kockázatot az élelmiszerbiztonságra.</p> <p>Minden felszerelési eszközt, használati tárgyat és berendezést, amely az élelmiszerekkel érintkezhet, tisztán kell tartani és az egyszer használatos konténerek, tartályok és csomagoló anyagok kivételével úgy kell megtervezni, olyan anyagból kell készíteni, hogy az lehetővé tegye az alapos tisztítást és amennyiben szükséges, a fertőtlenítést. Azokat olyan ép, jó állapotban kell tartani, hogy az élelmiszerek szennyeződésének kockázata a lehető legkisebbre csökkenjen.</p> <p>Minden felszerelési eszköznek, használati tárgynak és berendezésnek, amely az élelmiszerekkel érintkezhet, az alábbi követelményeknek is eleget kell tenniük:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sima felületű, élei-szélei lekerekítettek; • nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állomány- elváltozást okozó anyagot; • az élelmiszerrel érintkező felületek nem lehetnek olyan módon festettek, hogy az az élelmiszer szennyeződését okozza; • nem befolyásolja károsan az élelmiszereknek a technológia szerint megkívánt állapotát és átalakulási folyamatát; • használata során abból vagy arról az élelmiszert szennyező részecskék (pl. zománc, porcelán) nem válhatnak vagy törhetnek le; • ellenáll az üzemeltetés és a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak. <p>Az eszközt korrózió ellen védeni kell, amennyiben az fémből készült.</p>	<p>acélból, műanyagból, rozsdamentes anyagból készült lábakkal.</p> <p>A fa használatakerülendő a feldolgozó területen.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.	
<p>4.2.2 Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p>	<p>Jégkrém előállítására szolgáló helyiségekben, meleg és hideg vizet kell biztosítani az eszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez.</p> <p>Az eszközök mosására a kézmosóktól elkülönített mosási lehetőséget kell biztosítani. A mosó berendezések és medencék legyenek tartós kivitelűek és készüljenek olyan anyagból, ami ellenáll a tisztító és fertőtlenítő szerek korrózív hatásának (pl. rozsdamentes acél, galvanizált acél, műanyag).</p> <p>Gondoskodni kell a mosás után az eszközök víztelenítéséről és szárításáról.</p> <p>A berendezések tisztítására használt helyben tisztító rendszer (CIP) esetén, annak tervezése és kialakítása tegye lehetővé a helyes áramlási sebesség, hőmérséklet, és tisztítószer-koncentráció szabályozását a rendszer egészében. Ha ilyen van, tisztítás, fertőtlenítés után meg kell győződni arról, hogy nem maradt vegyszer a rendszerben.</p>	<p>A tiszta övezetekben használt eszközök és berendezések mosását központi helyen célszerű végezni.</p> <p>Tömlőkkel történő mosás esetén ajánlott kis nyomás alkalmazása.</p>
<p>4.2.3 Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.</p>	Az iparágban nem alkalmazható.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.3 II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</p>	<p>Az iparágban, illetve az útmutató alkalmazási területén nem alkalmazható.</p>	
<p>4.4 II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</p>		
<p>4.4.1 Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.</p>	<p>Minden félkész-, és készterméket, és azok előállításához használt alapanyagot olyan körülmények között kell szállítani, amelyek megvédik a romlástól és szennyeződéstől. A szállítóberendezések, tartályok és/vagy járművek kiválasztásánál figyelembe kell venni, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszer vagy az élelmiszer csomagolására szolgáló eszköz ne szennyeződjön; • a szállítóeszköz hatékony takaríthatósága, és ahol szükséges fertőtlenítése biztosított legyen; • a szállítási folyamatban biztosított legyen a különböző élelmiszerek, valamint az élelmiszer és nem élelmiszer jellegű áruk elkülönítettsége; • a szállítás során biztosított legyen a szennyeződés – beleértve a por és a füst – bekerülésének megakadályozása; • ahol szükség van hűtésre a hűtőlánc folyamatossága legyen biztosított; • a járművek rakodását fedett helyen kell végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat. 	<p>A külső területen használt anyagmozgató, szállító eszközöket épületen belüli műveletekhez nem ajánlatos használni.</p> <p>Az egységgratok berakodásakor külön figyelemmel kell lenni arra, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék csomagolásában.</p> <p>A rakodás befejezése után a jármű rakterét ajánlott megfelelő módon azonnal lezárni.</p> <p>A szállítás során párakicsapódás (és esetlegesen ebből adódó eljegesedés) a jármű rakterében nem elfogadott.</p> <p>Jól használható a magasnyomású vízszugár a belső terek mosására és fertőtlenítésére.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A késztermék rakodását oly módon kell végezni, hogy rakodás közben az áru nem károsodhat.</p> <p>Az élelmiszer szállítására szánt szállítójárműveket a hatályos jogszabályoknak megfelelően az illetékes hatósággal előzetesen engedélyeztetni kell.</p> <p>A hűtött kamionok és hűtött teherautók rakterének tisztaságát, előhűtöttségét és műszaki állapotát berakodás előtt ellenőrizni kell. Ha a szállítást külső vállalkozó végzi, szerződésben kell rögzíteni a fenti követelményeket.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől.</p> <p>A szállításhoz használt eszközöket rendszeresen tisztítani kell, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni, szárítani kell.</p> <p>A tisztítás és esetleges fertőtlenítés mértékét, szükségességét mindig a szállított termék jellege határozza meg.</p> <p>A belső szállításra használt eszközök nem szennyezhetik a termelőterületeket. Ennek betartása különösen fontos az épületeken kívül használt eszközökre.</p> <p>A szállításra használt edényzetek görgői, kerekei lehetőség szerint legyenek tisztítható, nem nedvszívó anyagból.</p>	
<p>4.4.2 A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.4.3 Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p>		<p>Az üzemnek célszerű szerződésben vagy szállítási utasításban rögzíteni, hogy milyen árukat enged együtt szállítani.</p>
<p>4.4.4 Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.</p>		
<p>4.4.5 Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>	<p>Ha a szállítójárműveken nem élelmiszer jellegű anyagokat szállítanak. (pl. csomagolóanyag, gépek, tisztítószerek), azokat tisztán vagy tiszta külső csomagolásban kell elhelyezni a rakfelületen. Ha a nem élelmiszer jellegű vagy szennyezett felületű anyag szállítása miatt felléphet a jégkrém csomagoló anyaga szennyeződésének kockázata, a járművet megfelelően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni kell.</p>	
4.4.6		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	<p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezésor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől. A páralecsapódásból származó nedvességet és a termékekből származó hulladékot és minden, az élelmiszer esetleges szennyeződését okozó tárgyat rakodás előtt el kell távolítani.</p> <p>Rakodás során az árut szállítás közbeni sérülés elkerülése érdekében rögzíteni kell.</p> <p>A rakodást úgy kell végezni, hogy minimálisra csökkentsék az áru fizikai sérülését (távtartók).</p>	A berakodás előtti ellenőrzést célszerű dokumentálni.
<p>4.4.7 Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletét tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését</p>	<p>A szállító berendezéseket és szállító járműveket a vonatkozó nemzetközi szabványoknak megfelelően kell kialakítani.</p> <p>A késztermékek szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza az élelmiszer szennyeződését, és ne alakuljanak ki olyan hőmérsékleti, páratartalmi körülmények, amelyek károsan befolyásolhatják az élelmiszer biztonságát.</p> <p>A fagyasztott alapanyagok és a késztermék hőmérséklete legyen megfelelő a szállító járműbe való berakodáskor, mert a szállító jármű a termék hőmérsékletének szállítás folyamán történő csökkentésére nem alkalmas. A fagyasztott élelmiszer hőmérséklete a termék minden pontján állandóan -18°C-os, vagy annál alacsonyabb legyen. Szállításkor rövid ingadozással maximum 3°C-kal lehet magasabb (a késztermék minősége miatt ez az ingadozás minimális legyen a szállítás során, figyelembe véve a rakodás során történő ajtónyitást is).</p> <p>A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítására szolgáló eszközöket a levegő hőmérsékletének ellenőrzésére szolgáló mérőműszerekkel kell ellátni.</p>	<p>Fagyasztott élelmiszer szállítására még rövidtávon is szigetelt, hűtött járműveket ajánlott használni, melyek ráterítést záró ajtókat szorosan záródnak, jól illeszkednek és megfelelő tömítéssel vannak ellátva, hogy a levegő szivárgását megakadályozzák.</p> <p>A tapasztalatok szerint a kiskereskedelmi és éttermi szállítások időtartama alatt az előírt -18°C-os termékhőfok tartásához a tároló hűtőház elhagyásakor alacsonyabb, -25°C vagy ez alatti termékhőfok szükséges (ez kiemelten fontos lehet a hőmérséklet ingadozásra jégkrém késztermékeknél). A fagyasztott termékek a kívánt hőmérséklet elérését követően bocsáthatók ki a disztribúciós láncba.</p> <p>Be-, illetve kirakodáskor a termékek hőmérsékletét célszerű ellenőrizni. A forgalmazási láncban az átvevőnek</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A hőmérséklet felügyeletére a csomagok között a termékben vagy a jármű beépített hőmérőjével a légtérben kell mérést végezni. A hőmérsékletet olyan gyakorisággal kell mérni, ami biztosítja, hogy a termék maghőmérséklete megfelelő.</p> <p>A hűtött alapanyagok szállítása alatt a szállítónak vagy a vezetőnek rendszeresen ellenőriznie kell a hűtőegységet és a raktér hőmérsékletét. A mért hőmérsékletekről feljegyzést kell készíteni.</p> <p>A lehűtött alapanyagot, illetve fagyasztott alapanyagot és készterméket szállító jármű hűtőberendezése megfelelő kapacitású kell legyen ahhoz, hogy a szállítás alatt a megfelelő hőmérsékletet tartani tudja.</p>	<p>ajánlatos megbizonyosodnia arról, hogy betartották-e az előírt hőmérsékletet a szállítás alatt. A hőmérsékletmérés eredményeit javasolt megőrizni. A rutin hőmérsékletméréshez gyors elektromos hőmérők használata ajánlott. Amennyiben az áru nem higiénikus szállítójárműben érkezett vagy nem megfelelő hőmérsékletű, az árut vissza lehet utasítani. Az átvevőnek a beszállítótat értesítenie célszerű az esetleges problémákról, hogy a megfelelő helyesbítő intézkedéseket megtehessek.</p> <p>A járművek hőmérsékletregisztráló berendezései általában a levegő hőmérsékletét rögzítik. A hőmérséklet legalább két ponton (a hűtőberendezés előtt és után) javasolt mérni.</p>
4.5 <u>II. melléklet V. fejezet</u> (<u>Berendezésekre vonatkozó követelmények</u>)		
4.5.1 Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:		
a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan	Azokat az élelmiszerek előállítására használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek az	A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen.</p>	<p>élelmiszerrel érintkeznek, úgy kell kialakítani és karbantartani, hogy ne szennyezzék az élelmiszert, és szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni, és megfelelő állapotukat fenn lehessen tartani.</p> <p>Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését. A tisztítást és fertőtlenítést a részletes takarítási utasításban meghatározott módon és gyakorisággal kell elvégezni.</p> <p>A takarítás hatékonyságát rutin ellenőrzési programokkal kell felügyelni, az ellenőrzés eredményét dokumentálni kell.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani az allergén anyagot tartalmazó termékek előállításánál a megfelelő takarítási, tisztítási műveletekre a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.</p> <p>Minden élelmiszerrel érintkező felület legyen semleges és ellenálló az élelmiszerrel szemben a használat körülményei között, és ne bocsásson ki az élelmiszerben oldódó, vagy abban megkötődő anyagokat (pl. festékek).</p> <p>Folyamatos üzemelésnél meg kell határozni azt a maximális időtartamot, amíg az adott berendezés fertőtlenítés nélkül mehet.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a takarítás, a tisztaság szempontjából kritikus területekre, berendezésekre, csővezetékekre és anyagokra.</p> <p>A tisztítás során ellenőrizni kell a sérülésmentességet.</p> <p>Biztosítani kell a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételeket (ivóvíz minőségű víz, megfelelő számú csap, lefolyó).</p>	<p>okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>A takarítási utasításban ajánlott meghatározni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket, • az egyes részfeladatokért felelős személyeket, • a takarítás módszerét és gyakoriságát, • a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet. <p>Ajánlott írásban rögzíteni a tisztítás – fertőtlenítés folyamatának és hatékonyságának ellenőrzési rendjét.</p> <p>A berendezések tisztítása, fertőtlenítése során javasolt figyelembe venni a tisztító- és fertőtlenítőszer gyártója illetve forgalmazója által előírt koncentrációt és hatásidejét a megfelelő hatékonyság elérése és az anyag esetleges későbbi korróziójának elkerülése érdekében.</p> <p>A csővezetékek, tartályok, és berendezések hűtő- és fűtőköpeny vízrendszerében a hűtő-, fűtővizek időközönkénti felfrissítése, cseréje, fertőtlenítése ajánlott.</p> <p>A takarításkor kerülendő a forró víz használata, mert elősegíti a tejkő kiválását,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ahol CIP rendszert alkalmaznak meg kell határozni a körön végigáramló tisztító folyadék áramlási sebességét és mennyiségét.</p> <p>A szűrőket rendszeresen ellenőrizni és tisztítani kell. Ahol az elhasználódás jelei mutatkoznak, azonnal cserélni kell az eszközt.</p> <p>A hűtőegységek lefolyó csővezetékeit tisztán kell tartani a hatékony működés elősegítése érdekében.</p>	<p>amely később bakteriális problémákhoz vezethet. Emellett a nagy hőmérsékletingadozás rongálja a berendezések anyagát.</p> <p>Célszerű a berendezések tisztítási, fertőtlenítési gyakorlatának rendszeres validálása.</p>
<p>b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>	<p>A berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének. Az élelmiszerral érintkező felületek legyenek simák, víztaszítóak, nem korrodálódóak, nem-toxikusak, nem-abszorbensek, jó műszaki állapotúak, repedésmentesek, és élelmiszeripari minőségű anyagból készüljenek.</p> <p>Olyan esetekben, ahol üveget alkalmaznak, gondoskodni kell az üvegtörés elleni védelemről és épségének ellenőrzéséről.</p> <p>A berendezések ne tartalmazzanak kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állomány- elváltozást okozó anyagot.</p> <p>A csővezetékeket megfelelő lejtéssel kell kialakítani: holtágak, éles hajlatok, összetett keresztezések és bonyolult szeleprendszerek használatát kerülni kell.</p> <p>Fa és más nem megfelelően tisztítható és fertőtleníthető anyagok használata nem megengedett a termékkel érintkező felületeken. Kivételt képez ez alól a pálcika, amelynek anyagára vonatkozóan minőségi előírásban kell meghatározni az élelmiszerral való érintkezés feltételeit.</p>	<p>Ahol lehetséges, kerülni kell az üveg és porceláneszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők), élnék, az élelmiszertől eltérő színű műanyagot, fémet ajánlott használni.</p> <p>Kerülni ajánlott, hogy a csővezetékek, vezetékek, lámpák és járdák az élelmiszer-előállító berendezések, vagy nyitott tartályok felett vezessenek, mert ez idegen anyag és mikrobiológiai szennyeződés forrása lehet.</p> <p>Berendezések használaton kívüli állapotában a szétszedhető alkatrészeknek (pl. szivattyúk, keverőelemek) javasolt külön, higiénikus tárolást biztosítani.</p> <p>A keverőmotorokat, tartóvázakat és olajfogó tálcájukat rozsdától és pattogzó festéktől mentesen kell tartani, ideális esetben ezek anyaga rozsdamentes acél vagy erős műanyag.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az újrahasználható edényeket, tartályokat úgy kell kialakítani, hogy megfelelően tisztíthatók legyenek.</p> <p>A gépek tervezésénél ügyelni kell arra, hogy kerüljék el az éles belső sarkokat, kiszögelléseket, kis bemélyedéseket, amelyek lehetővé teszik a szennyeződés lerakódását.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy tartalmukat megvédjék a külső szennyeződésektől, és ne veszélyeztessék a terméket kenőolaj, gépzsír csöpögéssel, csöpögő tömítésekkel, vagy más hasonló szennyeződéssel.</p> <p>A keverő motorokat, fogaskerekeket úgy kell beszerezni, hogy a terméket olajjal ne szennyezzék. Ha ez nem lehetséges, olajfogó tálcákat kell felszerelni ennek megakadályozására. Tengelyek illesztései előzzék meg a termék szennyeződését.</p> <p>A hűtőberendezések elpárologtatójából a vizet közvetlenül a csatornába kell vezetni.</p> <p>A hideg felületeket, amelyeken páralecsapódás következhet be (pl. hűtőfolyadékot szállító csővezeték), szigetelni kell a szennyezés elkerülése céljából.</p> <p>A berendezések meghibásodásának csökkentésére, és a termék szennyeződésének elkerülése érdekében megelőző karbantartást kell alkalmazni. Váratlan meghibásodás esetén, azt a termék szennyeződésének elkerülésével kell elhárítani.</p> <p>A karbantartások végzése során kerülni kell a nagy fizikai szennyeződési veszélyt jelentő eszközök használatát (pl: drótkefe), ezek legfeljebb egyedi engedéllyel és szoros felügyelettel használhatók. Leválasztható pengéjű kések nem</p>	<p>A tároló és keverőedényeket fedővel, és ahol lehetséges, a kifolyást elősegítő legömbölyítésekkel javasolt ellátni. Az illesztéseknél megfelelő, lehetőség szerint egy síkban lévő felületeket célszerű kialakítani.</p> <p>A karbantartás során nagy figyelmet kell fordítani a kiszertelt és felhasznált alkatrészek követésére, hogy azok maradéktalanul a munka végén az üzemi területről el legyenek távolítva.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>használhatóak.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező felületek kenéséhez csak élelmiszer-minőségű, erre a célra engedélyezett kenőanyagot lehet használni.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p> <p>A hulladék eltávolításakor figyelembe kell venni a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírásokról szóló mindenkor hatályos EK rendelet előírásait.</p>	
<p>c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek</p>	<p>A berendezéseket, vagy a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint könnyen szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében.</p> <p>A termékkel vagy berendezésekkel közvetlenül nem érintkező felületek, pl. fedők, amelyek a berendezések szennyeződését okozhatják, olyan kialakításúak legyenek, hogy ne szennyezzék a terméket, és tiszta, fertőtlenített állapotuk fenntartható legyen. Az élelmiszerrel érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, vázakat, tartályokat és berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk szennyeződés, könnyen hozzáférhetők legyenek takarításkor, és ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónyílásuk. Az élelmiszerrel érintkező belső felület legyen önkifolyós vagy önürítő</p>	<p>A berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő tervet célszerű kialakítani, amely legalább az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, és a felelős megnevezését tartalmazza.</p> <p>A karbantartási tervnek valamennyi feldolgozó berendezésre és az üzemi környezetre is célszerű kiterjednie.</p> <p>A termékszállításra szolgáló hajlékony csövek legyenek könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, lehetőség szerint átlátszó anyagból és olyan rozsdamentes csőkötéssel ellátva, amely biztosítja a könnyű bonthatóságot és a maradéktalan tisztítás, fertőtleníthetőség lehetőségét a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>megoldású.</p> <p>A hajlékony csöveket nem rozsdásodó csatlakozásokkal kell felszerelni, megfelelő szorítók alkalmazásával. Fontos, hogy a csatlakozásokat időszakonként szétszedjék, és az esetleges szennyeződést eltávolítsák.</p> <p>A csővezetékek kialakításánál kerülni kell a holtvégződéseket. A nyílt végű csöveket záró kupakkal kell ellátni. Vízsintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni kell, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt fedővel zárják le azokat. A tömítő gyűrűket és más szerelvényeket jó állapotban kell tartani. Ennek biztosítására rendszeres ellenőrzést kell végezni.</p> <p>A szelepek tömítéseinek anyaga, kialakítása legyen olyan, hogy ne eresszék át a gőzt, vizet üzemi körülmények között.</p> <p>A berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell</p>	<p>rögzítések alatt is.</p> <p>Célszerű a tejből kiváló kalcium sók rendszeres eltávolítása a hőközlő felületekről.</p>
<p>d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>		<p>A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény műanyagból készüljenek, ne üvegből.</p> <p>A használaton kívüli berendezéseket lehetőség szerint tisztítás után el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva kell tárolni. Ha ez nem lehetséges, gondoskodni kell tiszta állapotuk fenntartásáról.</p> <p>A berendezéseket a padozathoz szorosan érintkezve célszerű elhelyezni vagy legalább 25 cm magasságban, hogy az alattuk lévő felületeket is lehessen</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		tisztítani. Az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot javasolt tartani, vagy célszerű a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása.
<p>4.5.2 A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a gyártási folyamat követelményeinek teljesítésére az előírt hőmérséklet biztosítására. Tegyék lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését, és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését. A pasztőrberendezéseket hőfokregisztrálóval kell ellátni.</p> <p>A mérőeszközök pontosságát rendszeres kalibrációval és ellenőrzéssel kell biztosítani, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek. Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását dokumentálni kell és minden kalibrálási eredményt, adatot meg kell őrizni.</p>	<p>A műszerek méréspontossága elégítse ki a méréssel kapcsolatos elérési célt.</p> <p>Dokumentált eljárás bevezetése javasolt a hitelesítésre/kalibrálásra és/vagy ellenőrzésre vonatkozóan.</p> <p>A hitelesítés / kalibrálás jelölése javasolt a berendezésen.</p>
<p>4.5.3 Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</p>		
<p>4.6 <u>II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u></p>		
<p>4.6.1 Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a</p>	<p>Az előállítás során keletkező kiszóródott, összegyűjtött anyagokat hulladékként kell kezelni, külön kell gyűjteni. A hulladékok eltávolítását az üzem területéről csak</p>	<p>A képződő hulladékot a szennyezéstől függően célszerű legalább naponta egyszer az üzemből elszállítani.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>felhatalmazott személyzet végezheti. Az élelmiszer hulladékot megfelelő gyakorisággal, de legalább a munka befejezésekor el kell szállítani az üzemből.</p> <p>A hulladékeltávolítás módszerének megválasztásakor figyelembe kell venni a hulladékok elhelyezésének a környezetre gyakorolt hatását.</p>	
<p>4.6.2 Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A munka közben képződő hulladékot a hulladékgyűjtő edénybe kell rakni és a feldolgozó helyséből rendszeresen el kell távolítani.</p> <p>Ahol lehetséges a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni.</p> <p>Az egyéb hulladékok gyűjtésére szolgáló tároló eszközöket olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük a felhasználható alapanyagokat, az étkezési célra nem alkalmas félkész- és késztermékektől, üzemi hulladékoktól, és így megelőzhetjük a tévedésből történő összecserélést.</p> <p>A hulladékgyűjtő zsákok, dobozok a hulladékgyűjtéssel szintén hulladékká minősülnek, újrafelhasználásuk tilos.</p> <p>Az élelmiszer csomagolására, szállítására szolgáló göngyölegben hulladékot tárolni tilos.</p> <p>A munkaterületeken és az üzem más területein képződő hulladék üzem közbeni elszállítása csak lezárt fóliazsákban vagy más de zárt gyűjtőben történhet. Hulladék szállítása során nem szabad érintkeznie a nyersanyagokkal, félkész termékekkel</p>	<p>A hulladéktároló konténereket és tartályokat célszerű zárt térben elhelyezni. Az átmeneti hulladékgyűjtő konténerek cseréje lehetőleg az üzemidő után történjen. A cserekonténerek tisztaságáról az átvétel során célszerű meggyőződni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>vagy a késztermékekkel.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és átmeneti tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>A hulladéktároló konténereket a termelőterülettől és a levegőztető rendszerektől a lehető legtávolabb kell elhelyezni. Kerülni kell, hogy a hulladék szállítására, tárolására használt berendezések, konténerek, vagy eszközök szennyezzék a nyersanyagokat, vagy más alapanyagokat, az újrahasznosítandó vagy késztermékeket.</p>	
<p>4.6.3 Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni az állati kártevők távoltartása érdekében.</p> <p>A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáló területet jelölni kell, és úgy kell elhelyezni, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává.</p> <p>A különböző típusú hulladékok elkülönítését és egyértelmű azonosítását biztosítani kell.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>A külső hulladéktároló konténerek tisztítását célszerű külső vállalkozóval végeztetni az üzem területén kívül.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>belső tisztításukat és szükség szerinti fertőtlenítésüket, amennyiben ez az üzem területén történik.</p> <p>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.</p> <p>Ne helyezték el a hulladéktárolót az alapanyagok beérkezésének útjába, vagy az áruszállító bejárat közelébe.</p> <p>A hulladékokat rendszeres időközönként el kell szállítani a hulladéktárolókból.</p> <p>A veszélyes egyéb hulladékokat (pl. tisztító- fertőtlenítőszer, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell az elszállításig tárolni.</p> <p>A területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési tervbe.</p>	
<p>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.</p>	<p>A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos törvényi előírásokkal összhangban, olyan módon történjen, hogy elkerülje az élelmiszer, az ivóvíz, a berendezések, a környezet állati és a kártevők általi fertőzést, szennyeződést.</p> <p>A veszélyesnek minősülő hulladékok elszállítására és ártalmatlanítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően.</p>	
<p>4.7 <u>II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u></p>		
<p>4.7.1 a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni</p>	<p>A termelő-feldolgozó üzemek vízellátása, a jégkrém gyártása során felhasználásra kerülő víz, beleértve a közvetlen</p>	<p>Általában feltételezhető, hogy a víz ivóvíz minőségű, ha az közvetlenül a vezetékes</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>érintkezésbe kerülő vizet, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet. Mentesebbnek kell lennie minden egészségre káros anyagtól, mikroorganizmustól.</p> <p>Az ivóvíz minőségi jellemzőit a vonatkozó rendelet előírásai tartalmazzák.</p> <p>Minden nedves területnek nyilvánított feldolgozó-helyiséget el kell látni az érvényes előírásoknak megfelelő minőségű és mennyiségű hideg és meleg vízzel.</p> <p>Ivóvíz minőségű vizet kell használni az előírásokban meghatározott helyen, valamint kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, takarításhoz, a nagynyomású mosókhoz és gőzborotvákhoz.</p> <p>A vizet kellő nyomáson és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani.</p> <p>A víz minőségét vizsgálni kell rendszeresen, és minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert megbontották. A vízvizsgálathoz megfelelő mintavételi helyeket kell meghatározni és a mintavételnél csökkenteni kell annak az esélyét, hogy a mintavételi hely maga szennyezze a mintát.</p> <p>Minden üzemnek a hatályos rendeletekben előírt vízvizsgálatokat el kell végezni.</p> <p>A víztároló tartályok olyan méretűek legyenek, hogy kiküszöbölhető legyen a holt terek kialakulása, a tartályban a víz hosszú ideig tartó tárolása, a vezetékekben a víz pangása.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p>	<p>ivóvíz rendszerből származik. Az ivóvíz minőségi követelményeknek való megfelelésről ajánlott bizonylatokat beszerezni a helyi vízműtől vagy a hatóságtól.</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt.</p> <p>A vízellátó rendszer visszaszennyeződésének elkerülésére a tömlős vízvételi helyeken ajánlott visszacsapó szelepek felszerelése.</p> <p>A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapó szelepek megfelelő működését ajánlott rendszeresen ellenőrizni.</p> <p>Szintén jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos fertőtlenítőszerrel, pl. hypoklóros savval.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A vízlágyítók és vízsűrők előírások szerinti működését ellenőrizni kell, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.	
b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskés-bőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.	Az iparágban nem alkalmazható.	
4.7.2 Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.		Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.
4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az ételkészítés kész formájának egészséges voltára nincs hatással.		Nem ivóvíz minőségű vizet lehet alkalmazni az ammónia visszahűtésére szolgáló vízként a hűtőtornyokban.
4.7.4 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.</p>		
<p>4.7.5 A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.</p>		
<p>4.7.6 Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.</p>		
<p><u>4.8 II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u></p>		
<p>4.8.1 Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéjét fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>Biztosítani kell hogy minden személy, aki közvetlenül, vagy közvetve érintkezik az élelmiszerrel, ne szennyezze az élelmiszert; megfelelő szintű személyi higiénéjével rendelkezzen; megfelelő magatartást tanúsítson.</p> <p>A védőruházatról a vállalat vezetésének kell gondoskodnia.</p> <p>A védőöltözetet úgy kell kialakítani, hogy a teljes testfelületen megfelelő védelmet nyújtson a dolgozónak és védje a terméket a</p>	<p>A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozókhöz való eljuttatását poszterek elhelyezésével segíthetjük. Külön fel kell hívni a szerződéses, időnként bedolgozó karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra, mert ők nem biztos, hogy értik az üzemben betartandó higiéniai gyakorlat szükségességét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szennyeződéstől.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Az utasításban rögzíteni kell a termék szennyeződés kockázatának megfelelően a vállalkozás által elvárt védőruha leírását.</p> <p>A védőruházat felett személyes ruházatot nem szabad viselni.</p> <p>Az élelmiszerrel foglalkozó személyeket, és az ilyen területre bármilyen céllal belépő személyeket beleértve a látogatókat és karbantartókat is tiszta védőruhával kell ellátni, ami eltakarja a személyes ruhájukat.</p> <p>Az élelmiszer feldolgozó területen mindenkinek megfelelő hajhálót kell viselnie, amely teljes egészében fedi a haját.</p> <p>A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket adagolható kézfertőtlenítő-szerrel, meleg folyóvízben kell megmosni. A védőöltözetet a termék jellegének megfelelően akár naponta többször is biztosítani kell.</p> <p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt; • minden WC használat után, • takarítás előtt és után; • alacsonyabb kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor (pl.: pasztörözés előtti és az utáni területek közti közlekedés esetén); • a fül, orr, száj vagy haj érintése után; 	<p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva.</p> <p>A ruházatnak és a lábbelinek ajánlatos világos színűnek lennie, hogy a szennyeződés látható legyen, és ha szükséges, színkódokkal célszerű jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot. Kivételt képeznek a látogatók, akik a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>Ha egyes tevékenységeknél gumikesztyűt használnak, gondoskodni javasolt azok tisztántartásáról és rendszeres cseréjéről. Célszerű eldobható kesztyűket használni. A kesztyű viselése nem mentesíti az élelmiszerekkel dolgozó személyeket a kézmosási kötelezettség alól. A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet). Ahol szükséges célszerű előírni a szakállvédő használatát is. A védőöltözék rendszeres mosásáról, tisztításáról a vállalatnak célszerű gondoskodni. A védőruha, a fejfedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • hulladék eltávolítása után. <p>A szennyezett védőöltözet kezelését úgy kell megoldani, hogy a tiszta ruhák keresztszennyezését elkerüljék.</p> <p>Ételt, rágógumit és italt csak az arra kijelölt helyiségben, ebédlőben szabad fogyasztani.</p> <p>Semmilyen ékszert, testékszert, karórát nem szabad viselni (a sapka alatt sem).</p> <p>Nem szabad erős parfümöt, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát viselni, és az arc kozmetikázása legyen a lehető legkisebb mértékű.</p> <p>A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.</p> <p>Minden olyan viselkedés tilos, amely veszélyezteti a termék higiéniját és biztonságát.</p> <p>Megfelelő pihenő és étkező helyiségeket kell biztosítani a dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani.</p> <p>Az üzem területén dohányozni csak az arra kijelölt helyen lehet.</p>	<p>Kézmosásra felszólító feliratokat célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p> <p>A tiszta terület elhagyásakor, az étkező vagy a dohányzó használata előtt a védőruházatot ajánlott levenni, vagy védeni javasolt fölé vett ruhával.</p> <p>A kéztisztítás hatékonyságát célszerű szűrőpróbaszerűen ellenőrizni mikrobiológiai mintavétellel.</p>
<p>4.8.2 Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak</p>	<p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül ki kell terjednie tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra.</p>	<p>A termelés biztonságának védelme érdekében a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. Ilyen esetekben jó megoldás az ún. látogató folyosó.</p> <p>A termelőhelyiségben az oda beosztott és</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerrel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát</p>	<p>Minden új belépő dolgozónak „Egészségügyi nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszeripari üzemben való alkalmasságát.</p> <p>A személyzetet utasítani kell, hogy jelentsék az olyan panaszokat, mint pl. a rosszullet, torokgyulladás, szem-, fül-, orrfolyás, láz, hasmenés, hányás, nyílt sebek, beleértve az égési sérüléseket, keléseket, és fertőzött sebeket, vagy bármilyen mikrobiális szennyeződési forrást. Például ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az élelmiszer, az élelmiszerrel kontaktusba kerülő felületek, vagy az élelmiszercsomagoló anyagok fertőződésének.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az élelmiszerfeldolgozó területre, mind addig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p> <p>A látogatók számára védőöltözetről és kísérről a vállalat köteles gondoskodni.</p> <p>A látogatók, karbantartók, az üzem vezetősége számára is kötelező az összes személyi higiénéiára vonatkozó szabály betartása.</p>	<p>az ellenőrzést végző dolgozók tartózkodhatnak. A dolgozók munkahelyüket csak engedéllyel hagyhatják el. A dolgozók közlekedési útvonalait úgy célszerű kialakítani, hogy az ne okozzon átszennyeződési veszélyt.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, lehetőség szerint kék, fémpánttal ellátott sebtapasszal kell lefedni. A kötést rendszeresen cserélni kell.</p> <p>A látogatókat és a külső karbantartókat célszerű egészségügyi szűrés alá vonni (legalább nyilatkozat segítségével).</p>
<p>4.9 II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</p>		
<p>4.9.1 Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen</p>	<p>A gyártáshoz beszerzett alap-és segédanyagok minőségét az átvételi tevékenység során kell ellenőrizni. A beszállítóktól igazolásokat kell beszerezni arra vonatkozóan, hogy az általuk szállított termék idegen testektől mentes (pl.:</p>	<p>A szállítóval kötött szerződésben célszerű rögzíteni az elvárt követelményeket (minőség, mikrobiológiai, kémiai, stb. határértékek), a terméket kísérő minőségi</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő, vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>csonthéjasokból és gyümölcsökből származó héjdarabok, magok, egyéb fogyasztásra alkalmatlan részek, szár, stb.), beleértve a fapálcikák megfelelő minőségét is.</p> <p>Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás áll rendelkezésre.</p> <p>Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőség megőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. Emellett ellenőrizni kell az állati kártevőktől, azok maradványaitól és ürüléküktől nem elfogadható mértékben való szennyezettségét.</p> <p>A tartályban érkező anyagok (tejsavó, kókuszszír, glükózsirup, bevonó masszák) esetében meg kell győződni legalább érzékszervi ellenőrzéssel az anyagok megfelelőségéről, illetve a tartálykocsi, illetve edényzet tisztaságáról.</p> <p>Az áruátvétel során a beérkező allergén összetevőket megfelelő jelöléssel kell ellátni a jól megkülönböztethetőség végett.</p>	<p>bizonylatok, nyilatkozatok megküldését.</p> <p>Célszerű a tejszármazékok esetében a már pasztőrözött alapanyagok átvétele. Ezek esetében a poroktól eltekintve ajánlott specifikációban előírni az 5°C alatti hőmérsékletet.</p> <p>Ajánlott a szerződésben megállapodni a szállítót érintő vizsgálati kötelezettségek gyakoriságáról, az eredmények rendelkezésre bocsátásáról. Fontos rögzíteni az átvételi ellenőrzés során nem megfelelő termék további sorsát.</p> <p>A beszállítókat célszerű évente minősíteni, a nem megfelelő szállítót törölni az elfogadott listáról.</p> <p>A szállítók kiválasztásakor célszerű arra törekedni, hogy a termékeket dupla csomagolással ellátva szállítsák, de kerülni kell, hogy a csomagolás potenciális veszélyt jelentsen annak bontásakor (ne tartalmazzon kapcsokat, klipszeket stb.).</p>
<p>4.9.2 A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p>	<p>A tárolandó termékeket úgy kell elhelyezni, hogy biztosított legyen azoknak a beérkezés sorrendjében történő kiadása, a termékek és jelölések károsodásának elkerülése a tárolás vagy anyagmozgatás közben. Az elhasználódott, sérült jelöléseket pótolni kell.</p> <p>A tárolt alapanyagok, termékek esetében felhasználás előtt meg</p>	<p>A tartályok kiürülése előtt lehetőség szerint kerülni kell az újonnan beérkező anyag régebbire való rátöltését.</p> <p>A pasztőrözés nélkül beérkezett alap-, segédanyagokat a lehető legtávolabb</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kell győződni azok minőség-megőrzési idejének megfelelőségéről.</p> <p>A folyékony anyagokat csak ennek a célnak megfelelő, élelmiszer tárolására alkalmas tartályban szabad tárolni.</p> <p>A hűtést igénylő adalékanyagok ideiglenes tárolására a terméktől függően azok specifikációjának megfelelő hőmérsékleten kell tartani.</p> <p>A tárolt anyagoknak nem szabad a földdel érintkeznie. Meg kell akadályozni ezek nedvességgel való érintkezését. A raklapon tárolt termékek nem érintkezhetnek a fallal.</p> <p>A tárolt anyagok nem raktározhatók együtt olyan anyaggal, amelytől szennyeződhetnek, idegen ízt, vagy szagot vehetnek át.</p> <p>A csomagolás sérülése, szakadása esetén az egységet (zsákot) el kell különíteni. Meg kell győződni arról, hogy a sérült csomagolású anyag nem szennyeződhetett, majd a maradék adalékanyagot lehetőség szerint haladéktalanul a gyártásba ki kell adni, vagy ha ez nem lehetséges, úgy a zsákot az újraszennyeződést megakadályozó módon, újra le kell zárni.</p> <p>A csomagolóanyagokat pormentes helyen kell tárolni, vagy védő fóliával úgy letakarni, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák. A csomagoló helyiségbe vagy a termelő üzemrészbe a csomagolóanyagot csak a külső védő fólia eltávolítása után szabad bevinni.</p> <p>Az eltett mintákat és a kultúrákat megfelelően lezárva kell tárolni, biztosítva a szükséges hőmérsékletet azok megsemmisítéséig, illetve felhasználásáig.</p>	<p>célszerű tárolni azoktól a területekről, ahol késztermék lehet.</p> <p>Minden tároló edényzet, illetve csővezeték esetében javasolt a 24 óránként történő takarítás.</p> <p>Porszerű anyagok esetében célszerű azokat a földtől minimum 10 cm-re, raklapon, esetleg polcon tárolni.</p> <p>A hígított anyagokat célszerű tárolás nélkül azonnal felhasználni.</p> <p>A hűtőraktárakat hosszabb használaton kívül helyezés, vagy nagyobb karbantartás után célszerű fertőtleníteni az újra használatba vétel (fagyasztás) után, a penészképződés elkerülése érdekében.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A visszárut, csomagolóanyagot az alap-, illetve segédanyagokhoz hasonlóan át kell vizsgálni kártevő szennyezettség szempontjából.</p> <p>Gondoskodni kell a készletek szükség szerinti mozgatásáról, tisztításáról a kártevőgócok kialakulásának megakadályozása érdekében.</p> <p>Kártevő-fertőzöttség esetén gondoskodni kell a készletek megfelelő mentesítéséről.</p>	
<p>4.9.3 Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>Az üzem területén a nyitott konténereket, és egyéb tároló edényzeteket lehetőség szerint be kell fedni, takarással kell ellátni. A felhasználáshoz megbontott anyagok visszazárásáról gondoskodni kell.</p> <p>Ahol lehetséges, kerülni kell az üveg és szilánkosan törő műanyag felületek, eszközök használatát.</p> <p>A magasabb kockázatú helyeken, gondoskodni kell az üveg és a szilánkosan törő műanyag felületek megfelelő védelméről (pl. védőfóliázással, sűrű szövésű fémhálóval, törésmentes burkolattal történő ellátással). A termelőüzem technológiai helyiségeibe nem szabad bevinni az élelmiszer-előállító tevékenység folytatásához feltétlenül nem elengedhetetlen szilánkosan törő eszközöket.</p> <p>Az egyes árukat úgy kell szállítani, hogy a felrakodás, üzemen belüli szállítás, berakodás biztosítsa az áru sértetlenségét.</p> <p>EI kell kerülni a keresztszennyezést azon területek megfelelő szétválasztásával (lehetőleg fizikai szétválasztással), ahol a keverést és pasztörözést végzik azoktól, ahol a keverékeket tárolják, fagyasztanak és csomagolnak.</p>	<p>A technológiai területen nem ajánlott az üvegből készült hőmérők, valamint kimérő és mintavevő eszközök használata.</p> <p>Ajánlott az allergén összetevőket tartalmazó anyagok rakatai között legalább 20 centiméter távolságot tartani.</p> <p>A nem allergén és allergén összetevők, valamint a különböző allergén összetevők kimérését külön-külön eszközzel célszerű végezni. Az eszközöket a kimérés után megfelelő hatásfokú eljárással ajánlott megtisztítani az esetlegesen rájuk tapadt allergén összetevő maradványoktól.</p> <p>Azon összetevőket, amelyeket a pasztörözést követően adnak a termékhez célszerű külön tárolni a csomagolóanyagoktól, illetve a hőkezelést megelőzően a termékhez adott anyagoktól.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az alacsonyabb kockázatú területek felől a magasabb felé a személyzet és anyagok mozgását szabályozni kell.</p> <p>Az élelmiszer-előállítási folyamat során gondoskodni kell az allergén összetevőket nem tartalmazó termékek keresztszennyeződése lehetőségének kizárásáról, vagy amennyiben ez nem lehetséges az allergén anyag megfelelő jelöléséről.</p> <p>A megbontott allergén összetevők legalább térben elkülönített tárolását biztosítani kell. Ezek a tételek nem helyezhetőek allergént nem tartalmazó, vagy más allergént tartalmazó anyag fölé.</p> <p>Csomagolás sérülése, vagy az allergén összetevő egyéb módon történő szétszóródása esetén haladéktalanul gondoskodni kell a szétszóródott anyagok feltakarításáról.</p> <p>Az allergén összetevőket nem tartalmazó termékek kimérését időben elkülönítve kell végezni a keresztszennyeződések lehető legkisebb mértékűre való csökkentése érdekében.</p> <p>A gyártási technológia során bekövetkező esetleges keresztszennyeződések kizárása érdekében gondoskodni kell az ebből a szempontból különböző megítélés alá eső termékek előállítási folyamatának megfelelő szervezéséről, illetve a különböző termékek gyártása között végzett tisztítási fertőtlenítési folyamatok megfelelő hatékonyságának biztosításáról, illetve ezek validálásáról, továbbá rendszeres ellenőrzésükről.</p> <p>Allergén összetevőt tartalmazó termékek gyártása után, illetve a különböző allergén összetevőket tartalmazó termékek gyártása között az előállítási technológiához használt eszközöket és</p>	<p>Célszerű a keverési, hőkezelési területen dolgozók, illetve az ezen kívül dolgozók közlekedésének szabályozása a területek között.</p> <p>Célszerű elkülönített kézmosó, illetve eszközmosó biztosítása a pasztörözést megelőző, és azt követő műveletekhez.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>berendezéseket meg kell tisztítani.</p> <p>Termékvisszadolgozás esetén egyértelmű jelzéssel kell ellátni a visszadolgozandó tételeket.</p> <p>A batch pasztöröző berendezések esetében gondoskodni kell a megfelelő keverésről, a hőfok kiegyenlítése érdekében.</p> <p>Meg kell határozni a pasztörözés kritikus paramétereit a termék összetételének függvényében (idő, hőmérséklet). A folyamatos berendezéseknél az alul pasztörözés elkerülése érdekében megfelelő védelmet kell beépíteni. A pasztörözés paramétereit legalább évente validálni kell.</p>	
<p>4.9.4 Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A kártevők elleni védekezést úgy kell kialakítani, hogy alkalmazkodjon az üzem sajátosságaihoz és azt az üzem környezetére is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó higiéniai gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által</p>	<p>Ajánlott hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amikre a védelmi szabályozás vonatkozik. • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzem kivüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> - A megelőzés módszereit; - A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; - A kártevőirtás módszereit. • A kártevőirtást követő takarítás

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszervállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását.</p> <p>Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csonkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>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.</p> <p>A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>Az elektromos rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a</p>	<p>rendjét.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A dokumentálás rendjét. • A szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Ajánlott a kerítés lábvezetékét legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külsőfalai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicságyat kiépíteni. A közcsonk csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részét képezheti a csatlakozásokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett.</p> <p>A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő bűvőhelyek kialakulását.</p> <p>A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</p> <p>Az élelmiszervállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezetnek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártévők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezhet. Amennyiben erre külső vállalkozást vesznek igénybe, úgy a kártevőirtó vállalkozóval</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p> <p>Az épület belső részén, és minden szárazanyag tárolására szolgáló raktár, és csomagolóanyag tároló belső részein, ideértve a hűtőben a rakodó rámpát/területet maximum 8 méterenként ajánlott a csapdákat kihelyezni az iroda épület kivételével. Ha a fal 8 méternél rövidebb, minimum 1 csapdának célszerű alkalmazni.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert ajánlott telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kötött szerződésben rögzíteni kell az elvégzendő feladatok pontos leírását.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket, csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p> <p>A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori</p>	<p>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.</p> <p>Az irtószermentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószerformulációkat alkalmazni.</p> <p>Ajánlott a takarítási utasításban szabályozni a rovarirtás utáni takarítás rendjét.</p> <p>Ajánlott, hogy az alkalmazott dokumentumok (munkalap, munkaigazolás, jegyzőkönyv, feljegyzés, stb.), célszerűen tartalmazzák mind a rendszeres ellenőrzések, mind a rendkívüli kezelések jellemző adatait, mint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tevékenység megnevezését, - annak helyét,

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés. A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - idejét, - módszerét, - az alkalmazott irtószerek megnevezését, - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására. <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p>
<p>4.9.5 Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok 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</p>	<p>Minden hőkezelt élelmiszernél fagyasztás során gondoskodni kell a hőmérséklet megfelelő szabályozásáról annak érdekében, hogy a termékek középső részeit is olyan gyorsan hűtsék le, hogy az megakadályozza kórokozó mikroorganizmusok szaporodását vagy az általuk termelt toxinok termelődését. Az elkészítés utáni gyors és késedelem nélküli, jól szabályozott, az adott termékre méretezett megfelelő sebességgel történő fagyasztás alapvető fontosságú. A gyorsfagyasztás nem tekinthető befejezettnek addig, amíg a hőmérsékleti középpontban a termék el nem érte az optimális -18°C-ot.</p>	<p>A mikrobák túlélésének és szaporodásának elkerülése érdekében a következő paramétereket ajánlott szabályozni: az időt, a hőmérsékletet, a termék tömegáramát. Nagyon fontos tényező a hűtővíz mikrobiológiai állapota.</p> <p>A feldolgozás során mindent meg kell tenni az élelmiszer alacsony hőmérsékleten tartására és a termék feldolgozó vonalon</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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.</p>	<p>Fagyasztott termékek tárolásakor a szállítási, raktározási és tárolási eszközöket fel kell szerelni megfelelő ellenőrző eszközökkel, melyek alkalmasak a termékek körüli léghőmérséklet megfelelő gyakori és rendszeres ellenőrzésére. A hőmérséklet feljegyzéseket az élelmiszert kezelőnek dátummal ellátva legalább egy évig, vagy a fagyasztott élelmiszerek jellegét és minőség megőrzési idejét figyelembe véve ennél hosszabb ideig meg kell őriznie. (lásd még 4.5.2. fejezetet)</p> <p>Figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő alapanyagok megfelelő körülmények között történő tárolására. A szabályozott hőmérsékletű raktárakat és klímaszabályzás alatt álló helyiségeket felügyelni kell, a mért hőmérsékletértékeket dokumentálni.</p>	<p>való előrehaladásának biztosítására. Tanácsos elkerülni, hogy az esetleges leállások vagy túl hosszú fagyasztási idő miatt az alapanyagok vagy termékek a feldolgozóvonalon hosszú ideig álljanak.</p> <p>Fagyasztás után a terméket amilyen gyorsan lehet, tanácsos becsomagolni és a raktárba szállítani, hogy a hőmérséklet-emelkedést és a kondenzációt elkerüljük.</p> <p>Fagyasztott termékek tárolása és árukezelése során a tároló termék léghőmérsékletét -25 °C vagy a termékek jellegétől függően alacsonyabb hőmérsékleten javasolt tartani.</p> <p>Tanácsos elkerülni a $\pm 2\text{ °C}$-nál nagyobb hőmérsékletingadozást, az ingadozás gyakoriságát minimális értéken javasolt tartani.</p> <p>A folyamatos regisztráláson kívül a hőmérsékletet célszerű kézi méréssel is ellenőrizni és feljegyezni. Célszerű a nem megfelelő hőfok jelzésére a hűtőberendezéseket riasztóval ellátni.</p> <p>A nagy hőmérsékletingadozások, illetve a hűtőgépek meghibásodásának esetén teendő intézkedésekre eljárásokat tanácsos kidolgozni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>A hűtőraktárakat olyan állapotban javasolt fenntartani, hogy azok mentesek legyenek a túlzott jégkiválástól és jégportól.</p> <p>A hűtés hatékonyságának megtartása érdekében a fagyasztott áru tárolására szolgáló termeket szükség esetén célszerű leolvasztani. A leolvasztás alatt gondoskodni ajánlott a termék szennyeződésének megakadályozásáról.</p> <p>Amennyiben a fagyasztott áru kezelése olyan területen történik, amelynek hőmérséklete nem szabályozott, törekedni kell arra, hogy a művelet időtartama legyen a lehető legrövidebb, hogy a kondenzációt és a termék hőmérsékletének emelkedését elkerüljük.</p>
<p>4.9.6 Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>		
<p>4.9.7 Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződésének kockázata a legkisebbre</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
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 mérgegyanyagok képződésének kockázatát.		
4.9.8 A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.		
4.10 <u>II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u>		
4.10.1 Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.	Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni. Élelmiszer csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során: az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének	Gyűjtőcsomagolásra is lehetőleg csak új karton használható fel. A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, azok idegenanyag veszélyt okozhatnak, ezért alkalmazásuk nem ajánlott. Megfelelő készletforgás biztosításával és

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>romlását.</p> <p>A késztermék elsődleges csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét. A csomagolóanyag típusa szerint, fólia, doboz, zacskó, tégelypohár, fedelek, (speciálisan lehet tölcser, amely meg kell feleljen az élelmiszerekkel kapcsolatos szabályzásoknak), stb. rendelkezzen kellő szilárdsággal ahhoz, hogy a tárolás és kereskedelmi forgalmazás teljes időszaka alatt megőrizze fizikai sértetlenségét a mechanikai hatásokkal szemben és védje a terméket.</p> <p>A csomagolóanyagok beszerzése esetén figyelembe kell venni a vonatkozó törvényi előírásokat, és a szállítótól minőségi bizonyítványt vagy garanciát kell kérni.</p> <p>A termékek rakatképzését úgy kell kialakítani, hogy az rakodáskor, szállításkor és raktározáskor is megfelelő védelmet nyújtson a terméknek. Ha szükséges, megerősítéseket is alkalmazni kell.</p> <p>A gyűjtőcsomagoláson alkalmazott jelölésnek meg kell felelni a hatályos jogszabályi előírásoknak, biztosítva a termék azonosítását és nyomon-követését.</p> <p>Az alkalmazott jelölésnek olyannak kell lennie, hogy a termék szokásos környezetében, a termékről nem pereghet, illetve szakadhat le.</p> <p>A papír és karton anyagokban megtelepedhetnek a rovarok. Ezért a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezésük ellenőrizni kell, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal.</p>	<p>az általános üzemi higiénia fenntartásával a csomagolóanyagok okozta veszély csökkenthető.</p> <p>A termékkel közvetlenül érintkező (elsődleges), közvetlenül fogyasztásra alkalmas termékek csomagolóanyagai dupla külső csomagolást (fóliázást) kapjanak.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Az üzembe beadáskor a külső fóliát el kell távolítani, így megakadályozni az esetleges szennyeződések üzembe kerülését.	
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 csomagolóanyag raktárakban biztosítani kell a megfelelő rovar és rágcsáló elleni védekezést.	A helyiségeknek megfelelően zártnak, száraznak kell lennie. A padozat, falak, mennyezet ép, sérülésektől mentes. A területről a felesleges üvegeket ki kell zární. A gyűjtőcsomagolásból csak a folyamatos felhasználáshoz szükséges mennyiséget célszerű előkészíteni.
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 csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, megfelelő zártságára, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni.	
4.10.4 Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.	A késztermék csomagolására kizárólag olyan csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét. A csomagolóanyagok újrafelhasználhatóságának bizonyíthatóknak kell lenni.	Az újból felhasznált egyedi- és gyűjtőcsomagolások tisztítására és a tisztítás ellenőrzésére eljárást kell kialakítani. Rendszeres mikrobiológiai mintavétellel kell tudni bizonyítani az eljárás eredményességét.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.11 <u>II. melléklet XI. fejezet: Hőkezelés</u>	Az iparágban nem alkalmazható	
4.12 <u>II. melléklet XII. fejezet (Képzés)</u>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
<p>4.12.1 az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p>	<p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniái ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez. A képzésnek tartalmaznia kell az élelmiszerral kapcsolatos higiéniai alapelveket.</p> <p>Minden vállalatnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően, hogy mind aktívan részt vegyen a szennyeződések megelőzésében. Ezeket a módszereket, és programokat mindig fel kell újítani, frissíteni az új információk alapján, és a termelési folyamat módosításai után. A rendszerességet az oktatási tervben rögzíteni kell. A képzési programok lehetnek általánosak és specifikusak.</p> <p>Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki élelmiszer-előállításban részt vesz, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniáról, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében</p>	<p>Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) képzéssel kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>Az élelmiszer-előállítónak írásban célszerű rögzítenie a képzéssel kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a felső vezetőket is.</p> <p>A személyzet minden tagja kapja meg a higiéniai előírásokat írott formában.</p> <p>Képzéseket tervezetten, írásos program szerint célszerű végrehajtani, és azok</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.</p> <p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeleket végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p> <p>A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai képzést rendszeresen és szükség szerint meg kell ismételni. A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő képzések anyagát igazítani kell a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek, és a jogszabályok változásaihoz.</p> <p>A képzésnek ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban, és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p>	<p>elvégzéséről, a vizsgált eredményekről nyilvántartást ajánlott vezetni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell. Olyan rendszereket kell működtetni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszerrel dolgozó munkások valamennyi, az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárással tisztában vannak.	
<p>4.12.2 az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>Az élelmiszerkezelők képzésének ki kell terjednie a Jó Higiéniái Gyakorlatra, a technológiára és a berendezések használatára, továbbá a kritikus szabályozási pontok működtetésére is. Megfelelő intézkedést csak akkor lehet tenni, ha a személyzet érti, miért fontos a kritikus pont az élelmiszerbiztonság szempontjából, és hogyan kell azt szabályozás alatt tartani és helyreállítani, ha eltér a meghatározott értéktől.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p> <p>A személyzetnek tisztában kell lennie a helyes hőmérséklet-szabályozás fontosságával.</p> <p>A magasabb kockázatú területeken dolgozó személyzetet válogatni és képezni kell, tekintettel arra, hogy itt különösen magas szintű személyi higiéniára van szükség.</p> <p>Az újonnan alkalmazott szezonális és részidőben dolgozóknál egy átmeneti határidőig elfogadható, ha a közvetlen vezető szervezett oktatás helyett szóbeli utasításokkal és/vagy gyakorlati bemutatóval (pl. hatékony kézmosás) ismerteti a betartandó higiéniai szabályokat.</p>	<p>A vonatkozó jó higiéniai gyakorlat megerősítése céljából a dolgozók részére közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifüggeszteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.12.3 betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.		

5 Mellékletek

5.1 Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az útmutatóban használt kifejezések meghatározását. A meghatározások egy részét az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXX XII. törvényből, nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a higiéniai rendeletcsomagból vettük át.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 sz. irányelv szerinti fogalmak

Szabályoz (control): megtesz minden szükséges intézkedést a HACCP-tervben megállapított követelményeknek való megfelelés biztosítására és fenntartására.

Szabályozás (control): az az állapot, melyben a helyes eljárásokat követik és betartják a követelményeket.

Szabályzó intézkedés: bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.

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

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

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

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

HACCP terv: a HACCP-alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja, hogy biztosítsa az élelmiszerlánc figyelembe vett részében az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.

Veszély: az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.

Veszélyelemzés: a veszélyekről és a jelenlétükhöz vezető körülményekről való információgyűjtés és értékelés folyamata annak eldöntésére, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából, mely tényezők *jelentősek*, és ezért ezekkel kell foglalkozni a HACCP-tervben.

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

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

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

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

Élelmiszer-higiénia (higiénia): azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek.

Létesítmény: az élelmiszeripari vállalkozás bármely egysége.

Egyenértékű: különböző rendszerek tekintetében, ugyanazon célkitűzések elérésére képes.

Szennyeződés: valamely veszély megléte vagy bevitele.

Ivóvíz: az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz.

Egyedi csomagolás: az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerekkel, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály.

Gyűjtőcsomagolás: egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály.

Légmentesen zárt tárolótartály: veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és zárt tárolótartály.

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.

178/2002/EK rendelet szerinti fogalmak:

- **Élelmiszer:** minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánunk, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az élelmiszer fogalmába beletartozik az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

Élelmiszerjog: általában az élelmiszerekre és különösen az élelmiszerek biztonságára vonatkozó, a Közösségben vagy az egyes tagállamokban elfogadott törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések; a fogalom vonatkozik az élelmiszerek, valamint az élelmiszertermelés céljára tenyésztett állatok takarmányozására használt takarmány termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden szakaszára.

Élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy non-profit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat.

Élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért.

Kiskereskedelem: élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztó központokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket.

Forgalomba hozatal: élelmiszer készen tartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját.

Kockázat: egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége.

Kockázatelemzés: egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból.

Kockázatértékelés: egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése.

Kockázatkezelés: egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat.

Kockázati kommunikáció: a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról.

Nyomon követhetőség: lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában.

A termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai: egy élelmiszer elsődleges termelése és az élelmiszer tárolása, szállítása, eladása vagy átadása a fogyasztónak, beleértve az élelmiszer behozatalát.

Elsődleges termelés: elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést.

Végső fogyasztó: egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert.

854/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:

Hatósági ellenőrzés: a hatáskörrel rendelkező hatóság által az élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és állatjóléti szabályok betartásának vizsgálata érdekében végrehajtott bármilyen ellenőrzés.

Igazolás: meghatározott követelmények teljesülésének ellenőrzése vizsgálat és objektív bizonyíték bemutatása révén.

Hatáskörrel rendelkező hatóság: egy tagállam állat-egészségügyi ellenőrzések elvégzésére hatáskörrel rendelkező központi hatósága vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti hatóság ezt a hatáskört átruházta.

Felülvizsgálat: módszeres és független vizsgálat annak megállapítása érdekében, hogy a tevékenységek és az azokkal kapcsolatos eredmények megfelelnek-e a tervezett rendelkezéseknek, és hogy e rendelkezéseket hatékonyan hajtják-e végre, és alkalmasak-e a célkitűzések elérésére.

Vizsgálat: létesítmények, állatok és élelmiszerek, valamint azok feldolgozásának, élelmiszeripari vállalkozások, azok irányítási és termelési rendszereinek – beleértve azok dokumentumait, a végtermékek vizsgálatát és a takarmányozási gyakorlatokat –, valamint a termelési kiindulási anyagok és késztermékek származásának és rendeltetési helyének ellenőrzése, minden esetben a jogi követelmények betartásának igazolása érdekében.

Egyéb lényeges fogalmak:

Szennyezett övezet: Udvari környezet, üzem külső területe, rampák, hulladéktároló helység.

Tiszta övezet:

- A tiszta övezeten belül megkülönböztetünk:
 - *alacsonyabb kockázatú terület:* raktárak, karbantartási helységek, azon területek, ahol az alap-, csomagolóanyagok bontatlan állapotban vannak.
 - *magasabb kockázatú terület:* minden olyan hely, ahol az alapanyag, félkész-, késztermékek nyitott állapotban vannak.

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.

5.2 Iparágra jellemző veszélyek

A lehetséges biológiai, kémiai, fizikai veszélyek:

Mikrobiológiai / Biológiai	Kémiai	Fizikai
<i>Patogén és fak. patogén mikroorganizmusok:</i>	1. fertőtlenítőszer maradvány	1. üveg
1. Salmonella	2. gépolaj, gépszír	2. fém
2. Listeria monocytogenes	3. hűtőközeg	3. éles műanyag
3. Staphylococcus aureus (S.a.)	4. rovar- és rágcsálóirtószer	4. növényi kemény részek
Escherichia coli (és O157H7) (E.c.)	5. Allergén anyagok	5. kő
4. Kórokozók spórái (Bacillus cereus, Clostridium perfringens)	(földimogyoró, diófélék, glutén, szója, tej, tojás, SO ₂ (>10mg/kg SO ₂)	6. fa (szálka)
5. kórokozók toxinjai		7. rovarok és rágcsálók maradványai
Staphylococcus aureus,		8. dolgozóktól származó fizikai szennyeződés
6. mikotoxinok		
aflatoxin, ochratoxin, patulin		

Legjellemzőbb mikrobiológiai veszélyek:

Patogén baktériumok

Salmonellák

Salmonellának neveznek mintegy 2000 féle, biokémiailag és szerológiailag rokon baktériumot. A Salmonellák Gram- negatív, 1-5 µ nagyságú, pálcika alakú baktériumok.

Előfordulhatnak a béltraktusban, vízben, takarmányban, élelmiszerben, azonban elterjedésükben döntően a Salmonella hordozó és ürítő állatok szerepelnek.

A nem kellő mértékben hőkezelt készítményekkel a Salmonellák eljuthatnak a fogyasztó asztalára, és 6-48 óra múlva hányás, hasmenés, láz léphet fel. Hőtürése hasonló az egyéb nem spóras baktériumokéhoz. 65 °C-on elpusztul, a fagyasztást túléli, a jégben hosszú ideig életben maradnak, és egyes szerotípusok – ha lassan is- 5-10 °C közötti hőmérsékleten is szaporodnak. A baktériumok pH optimuma 6-7 között van, de pH 4,1-8 között is szaporodik.

Listéria monocytogenes

A listériózis különlegessége, hogy nem enterális jellegű betegség. A L. monocytogenes Gram pozitív, 1-2µm hosszúságú vaskos pálcá alakú baktérium. Spórákat nem képez. 4-42 °C hőmérsékleten szaporodik, a fagyasztást túléli, azonban 60 °C feletti hőmérsékleten gyorsan elpusztul. Veszélye még, hogy széles pH intervallumban (pH 4,3-9,2), magas sókoncentráció (10%), azaz alacsony vízaktivitás mellett is képes szaporodni. Hővel és fertőtlenítőszerekkel szembeni ellenállása átlagos, de hajlamos biofilmet képezni a felületen, és az abban lévő listériák hő és vegyszerérzékenysége magasabb az átlagosnál. Listeriosisban általában nem sokan betegszenek meg, de a halálozási aránya más fertőző betegséghez viszonyítva magas. Enyhébb esetben influenza szerű tüneteket okoz, de súlyos esetben meningitist, septikémiát, és terhes nőknél abortuszt okozhat. Különösen veszélyeztetettek a valamilyen okból csökkent immunitású személyek (immunszuppresszív kezelésben részesültek, gyenge immunrendszerű magzatok, alkoholisták, idősek).

A *L. monocytogenes* abban is különbözik a legtöbb élelmiszer – közvetítette patogén kórokozótól, hogy a természetben széles körben előfordul, így megtalálható a talajban, felszíni vizekben, növényeken, valamint az ember és az állatok bélcsatornájában. A kórokozót egyébként egészséges emberek és állatok is üríthetik. Ubiquiter jellege miatt nehéz a védekezés ellene, a *Listéria* mentes állományok biztosítása nagy előrelépést jelentene. Addig azonban a korábban már említett szigorú feldolgozás higiéniai szabályok betartása akadályozhatja meg a termékek kontaminációját.

5.3 HACCP rendszer és modell

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról, amelynek előírásait 2006. január 1-től kell alkalmazni, az 5. cikkében előírja:

- (1) Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.
- (2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:
 - a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni, vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
 - b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
 - c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
 - d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
 - e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
 - f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
- és
- g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

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

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszeripari vállalkozók:

- a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
- b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
- c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.
- (5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésben említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP-elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

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

- rendszerezett módon gondolják át a termékek kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás, stb.;
- gondolják át és értsék meg, hogy a termékek előállítási tevékenysége során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;
- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
- határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetőek, kiküszöbölhetőek, vagy elfogadható szintre csökkenthetőek;
- értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
 - o kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
 - o tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
- A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.
 - o A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.
 - o Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;

- vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hűtési, fagyasztási folyamatoknál a szaporodás intenzitását csökkentő hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

Minden feldolgozó 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.

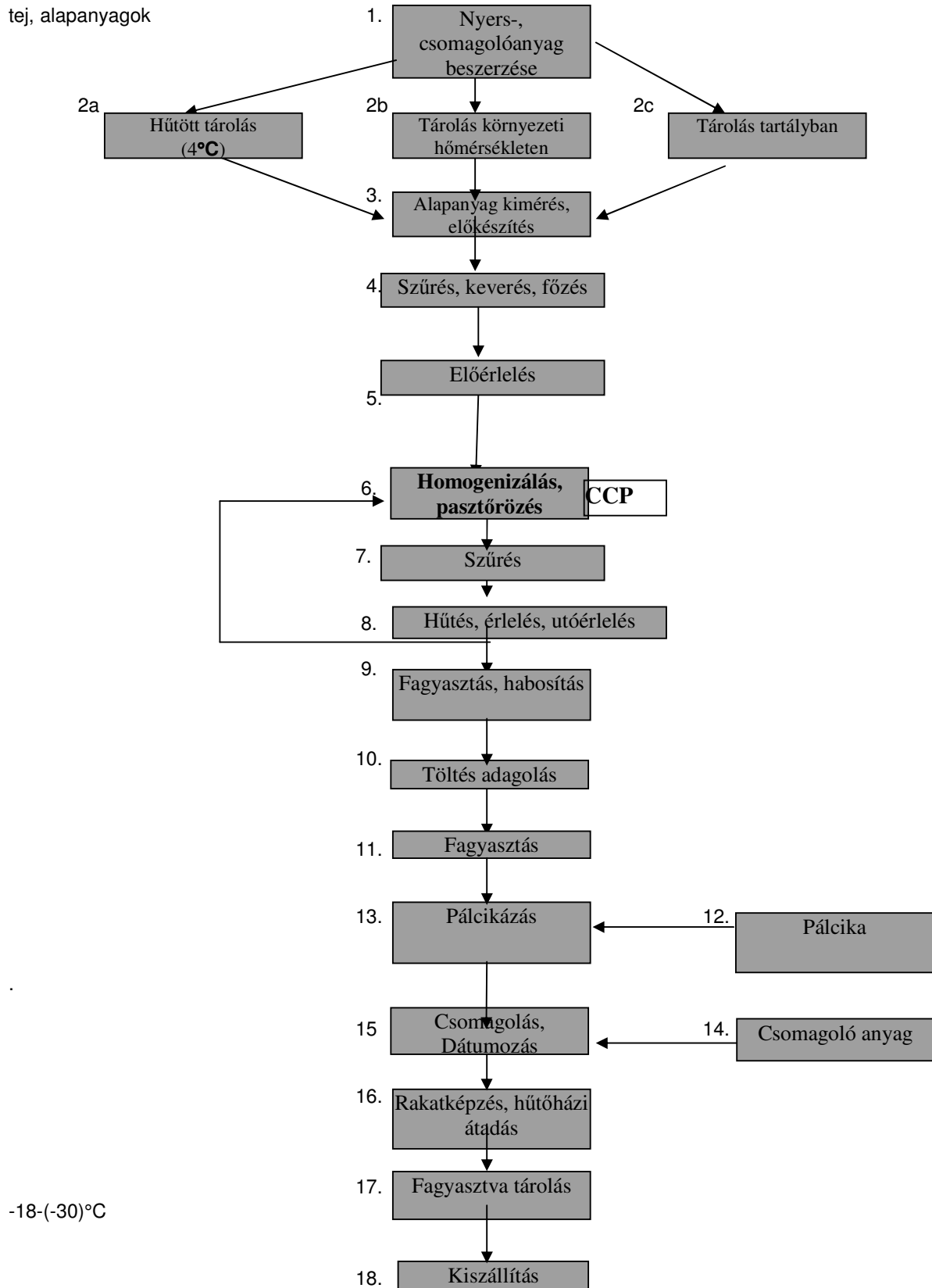
A HACCP rendszerhez kapcsolódó fogalom-meghatározásokat az 5.1. fejezet, a rendszer megvalósításához szükséges követelmények részletes leírását a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírása tartalmazza.

A HACCP modell:

Az alábbiakban ismertetett HACCP elemzés csak minta, azt a vállalkozásoknak az adott helyre, termékre, tevékenységre, stb. kell adaptálniuk!

Folyamatábra: Pálcikás jégkrém

tej, alapanyagok



Termékleírás minta

Általános leírás	Az engedélyezett nyersanyagból homogénezéssel, pasztörözéssel, érleléssel, hűtött állapotban végzett habosítással készült, formában vagy csomagolóanyagban fagyasztott, mártott vagy mártatlan állapotban csomagolt majd mélyhűtött (utánfagyasztott) termék.																																			
Tartósítási eljárások	Tartósítási eljárások: pasztörözés 80,6-85 °C között; alagútfagyasztás -30 °C alatt, utótárolás -18 °C alatt.																																			
Csomagolás	A termék csomagolására csak a specifikációnak megfelelő csomagoló anyag használható																																			
Raktározás, szállítás	A jégkrémet max. -18 °C-on szabad szállítani és tárolni. Raktározás palettánként, zsugorfóliával védve.																																			
Minőség-megőrzési idő	Minőségmegőrzési időtartam -18 °C alatt tárolva: 24, 18, 12 hónap a specifikációnak megfelelően.																																			
Várható felhasználás	Egyedi és közétkeztetési fogyasztásra szánt termék, további feldolgozás nélkül fogyasztható; A késztermékek belföldi és külföldi kereskedők közbeiktatásával, a hűtlánc fenntartásával kerülnek a végső fogyasztókhoz. A fagyasztott terméket felengedtetés után visszafagyasztani tilos.																																			
Fogyasztók:	Teljes egyézséges lakosság, beleértve a gyerekeket is, kivéve az egyes jelölt összetevőkre való allergia esetén. A diabetikus termékeket a diétázó, illetve a cukorbeteg lakosság is fogyaszthatja.																																			
Késztermék mikrobiológiai előírásai	4/1998 (XI.11) EÜ rendelet EU normatíva <table border="0"> <tr> <td>Salmonella</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0/25</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td>0/25</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Coliform</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Mikrobaszám</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁵</td> <td>5*10⁵</td> </tr> </table> Mixre vonatkozó belső előírás <table border="0"> <tr> <td>Koliform szám</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Mikrobaszám (tejsavképzők nélkül)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10⁴</td> </tr> </table>	Salmonella	5	0	-	0/25	Listeria monocytogenes			-	0/25	Staphylococcus aureus	5	2	10	10 ²	Coliform	5	2	10	10 ²	Mikrobaszám	5	2	10 ⁵	5*10 ⁵	Koliform szám				30	Mikrobaszám (tejsavképzők nélkül)				10 ⁴
Salmonella	5	0	-	0/25																																
Listeria monocytogenes			-	0/25																																
Staphylococcus aureus	5	2	10	10 ²																																
Coliform	5	2	10	10 ²																																
Mikrobaszám	5	2	10 ⁵	5*10 ⁵																																
Koliform szám				30																																
Mikrobaszám (tejsavképzők nélkül)				10 ⁴																																
Késztermék kémiai előírásai	17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet: az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről																																			
Késztermék fizikai előírásai	Sértetlen, tiszta és idegen anyagoktól, szennyeződésektől mentes!																																			
Összetétel	Receptúrák és specifikációk tartalmazzák.																																			

Példa:

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Adalék és alap-, és csomagolóanyag átvétele	F: idegen anyag jelenléte Csomagolás hiánya, sérülése, külső környezet, nem megfelelő körülmények közötti szállítás	Egyeztetett minőségi előírás, jóváhagyott beszállító, átvételi ellenőrzés Szűrés	I	N	I	I	-				
Hűtést igénylő adalék és alapanyag átvétele	M: patogén mikróbák jelenléte idegen anyag jelenléte alpanyagban, illetve a nem megfelelő körülmények közötti szállítás miatt	Egyeztetett minőségi előírás, jóváhagyott beszállító, átvételi ellenőrzés F: Szűrés M: hőkezelés	I	N	I	I	-				
Tartályban érkező alap és adalékanyagok átvétele	F: idegen anyag M: patogének jelenlét alpanyagban nem megfelelő körülmények közötti szállítás	Egyeztetett minőségi előírás, jóváhagyott beszállító, átvételi ellenőrzés F: Szűrés M: hőkezelés	I	N	I	I	-				
	K: tisztítószer a tartályban maradó szermaradványtól	Egyeztetett minőségi előírás, jóváhagyott beszállító, átvételi ellenőrzés Tisztítási nyilatkozat előírása	I	N	N		-				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Átmeneti tárolás	F: idegen anyag bekerülése Nem megfelelő tárolási körülmények, nyitott konténerben történő tárolás	Megfelelő tárolási körülmények biztosítása, konténer lefedése					GHP				
Alapanyag előkészítés	F: idegen anyag bekerülése Csomagolóanyagból	Gondos munkavégzés					GHP				
Kimérés, szűrés, keverés, főzés	F: szennyeződés bekerülése (papír, műanyag, fém) Csomagolóanyagból	Technológiai utasítás betartása, szűrés					GHP				
Előérlelés	M: mikroba szaporodás Alacsony hőmérséklet (60 °C alatti)	Technológiai utasítás betartása, Hőkezelés	I	N	I	I	-				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Homogenizálás, pasztörözés,	M: mikroba túlélés Nem megfelelő hőmérsékleten történő pasztörözés	Technológiai utasítás betartása (hőfok, idő)	I	I			CCP	80,6-85°C között eltérés esetén visszaváltás	Pasztörhőfok és idő ellenőrzése induláskor, termékváltáskor, illetve leálláskor, valamint üzem közben óránként Felelős: pasztörkezelő	Termék újrapasztörözése, Felelős: pasztörkezelő Ennek esetleges nem megoldhatóság a esetén termékzárolás, döntés a tétel sorsáról. Az ok kiderítése, az ismételt előfordulás megelőzése Felelős: üzemvezető	Pasz-tör-napló
Szűrés	F: fizikai szennyeződés visszamaradása	Technológiai utasítás betartása	I	N	N		-				
Hűtés, érlelés	M: mikroba szaporodás Elhúzódó folyamat miatt	Technológiai utasítás betartása (újra pasztörözés)	I	N	I	I	-				
Fagyasztás, habosítás	mikrobiológiai, kémiai átszennyezés a berendezéstől	Takarítási utasítás betartása, CIP rendszer megfelelő működtetése					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Töltés, adagolás	mikrobiológiai, kémiai átszennyezés a berendezéstől	Takarítási utasítás betartása, CIP rendszer megfelelő működtetése					GHP				
Fagyasztás	M: mikroba szaporodás Nem megfelelő hőmérsékleten történő fagyasztás	Technológiai utasítások betartása	I	N	N		-				
Pálcika / Pálcikázás	F: fa száalka Pálcikázó berendezés nem megfelelő működése, nem megfelelő minőségű minőségű pálcika	Karbantartási utasítás betartása, gép pontos beállítása, specifikáció	I	N	N		-				
Mártás	mikrobiológiai, kémiai átszennyezés a berendezéstől	Takarítási utasítás betartása, CIP rendszer megfelelő működtetése					GHP				
Gyűjtő csomagolás, dátumozás	K,M,F át szennyeződés berendezéstől, személytől	Takarítási utasítás betartása, személyi higiénia					GHP				
	M: szaporodás az elégtelen termékjelölés miatt (MINŐSÉGI VESZÉLY)	Karbantartási utasítás betartása, gép pontos beállítása					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Hűtőházi átadás	M: mikrobák szaporodása felengedés esetén Elhúzódozó folyamat miatt	Technológiai utasítás betartása	I	N	N		-				
Hűtve tárolás	M: mikrobák szaporodása felengedés esetén Nem megfelelő tárolási körülmények miatt	Technológiai utasítás betartása Folyamatos hőmérsékletellenőrzés (hőmérséklet ellenőrző füzet, digitális regisztrátum) Kritikus intézkedési pont (minőségi): -20°C	I	N	N		-				
Kiadás, kiszállítás	M: mikrobák bekerülése Nem megfelelő szállítási körülmények, csomagolás sérülése miatt	Szállítási utasítás					GHP				
	M: mikrobák szaporodása, szállításkor	Folyamatos hőmérsékletellenőrzés Kritikus intézkedési pont: -18°C									

Példa: Igazolási terv, pálcikás jégkrémgyártás

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
CCP-k igazolási terve				
Mikrobiológiai veszélyekre	Késztermék véletlenszerű mintavételezése	laborvezető	Évente legalább egy tételből	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
	pasztörképlet validálása	laborvezető	évente	validálási jelentés
Egyéb igazolási tevékenységek (GHP-k)				
GAP: Kémiai veszélyekre: toxin, patogének, gátlóanyag, stb.	Alapanyagok véletlenszerű mintavételezése Beszállítóknál helyszíni audit, termelési gyakorlat ellenőrzése	Laborvezető	Évente 1-1 alkalommal legalább egy nyersanyag tételből	Laborvizsgálati jegyzőkönyv beszállítói audit ellenőrzési jegyzőkönyve
Üzemi higiénia (Listeria, Coli, ..)	Üzemi (fal, padozat, csatornarendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel	Laborvezető	Éves mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Személyi higiénia (Salmonella, Coli, ..)	Kéztisztasági tamponos mintavétel	Laborvezető	Havi mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Allergén anyag	Az elkülönített, ütemezett gyártás, az allergént tartalmazó termék gyártását illetve csomagolását követő takarítási utasítás betartásának ellenőrzése	Laborvezető	Havonta	Vezetőségi felülvizsgálati jegyzőkönyv
Rendszer általános működése	Belső audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Évente, és változás, probléma esetén	Belső audit jelentés
	Külső, 3 fél általi, vevői audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Laborvezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
Víz megfeleléség	Külső akkreditált vízvizsgálat, Vízzolgáltató auditja	Minőségirányítási vezető	Havonta	Jegyzőkönyv
Csomagoló anyag megfelelésége	Beszállítói audit	Minőségirányítási vezető	Évente	Jegyzőkönyv
Hűtőtároló megfelelésége	Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
Szállítójárművek megfelelésége	Járművek éves karbantartása, ÁNTSZ engedély meghosszabbítása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat

5.4. Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

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

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

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

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

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

5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

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

- Hatósági engedélyek dossziéja
- Technológia rövid leírása (különös tekintettel az élelmiszer alap-, segédanyagok, félkész-, késztermékek minőségére és biztonságára befolyással lévő paraméterekre), vagy kellő részletességű gyártmánylap
- Személyi higiéniai utasítás
- egészségi állapot szűrése és jelentése
- kötelező védőruha,
- kézmosás szabályai,
- sérülések kezelése,
- higiénikus viselkedés szabályai,
- dohányzás és étkezés szabályozása
- ellenőrzések és felelőségek
- Takarítási terv
- terület, berendezés, eszköz
- alkalmazott szerek
- alkalmazott módszerek
- koncentráció, hőmérséklet, idő és esetleg más lényeges paraméterek ahol az alkalmazható
- öblítés menete
- karbantartást, vagy más speciális tevékenységet (pl.: felújítás) követő takarítás menete
- Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai
- Rágcsáló- és rovarirtási terv
- térkép a csapdák helyéről,
- engedélyezett, illetve szabadforgalmú szerek megnevezése

- irtószerek biztonságos kezelése (engedélyek, tárolás helye, módszere)
- kártevők fajtája, az irtás módja
- az ellenőrzések gyakorisága, felelőse
- esetleges alternatív módszer leírása
- kártevőirtóval (amennyiben azt külső vállalkozóval végeztetik) kötött szerződés, amelynek tartalmaznia kell:
 - kártevő irtás helyét
 - kártevők fajtáját, az irtás módját
 - az ellenőrzések gyakoriságát, felelősét
 - állati kártevők jelenléte esetén rendkívüli irtás 24 órán belül történő elvégzését
 - irtószerek biztonságos kezelésére vonatkozó feltételeket
 - rágcsáló irtást végző személyre vonatkozó feltételeket
- Hulladék által okozott élelmiszerszennyeződés megelőzésének szabályai (továbbá járványügyi intézkedések, ahol értelmezhető)

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

5.4.2. AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

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

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

- Szervezeti felépítés, 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
- Vízelvezetés
- Kártevőirtás
- A karbantartás rendszere
- A kalibrált állapot fenntartása
- Nem megfelelő termékek kezelése
- Vevői, fogyasztói reklamációk kezelése
- Termékvisszahívás
- Oktatás

5.4.3. *Minta űrlapok, nyilvántartási lapok*

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

Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése:

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

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

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - MINTA

ellenőrzési szempont	megfelelő/ nem megfelelő	észrevétel, megjegyzés
Alkalmassági vizsgálatok bizonylatai		
Védőruha, védőeszköz tisztasága		
Védőruha, védőeszköz viselése		
Előírt lábbeli viselése		
Fejfedő biztosítása, viselése		
Haj ápoltsága, eltakartsága		
Óra, gyűrű, ékszer viselése		
Körömlakk használata		
Kéztisztítás eszközeinek biztosítása: szappan, kézfertőtlenítő, egyszer használatos kéztörlő, stb.		
Kézmosás belépéskor		
Munkavégzés közbeni kézmosás		
Elsősegélynyújtó felszerelés biztosítása (pl. sebtapasz)		
Öltözőszekrény belsejének, tetejének tisztasága		
Stb.		

Jelmagyarázat:
 megfelelő:
 nem vizsgált:
 nem megfelelő:

✓
 0
 Ø

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

A szerelvény száma		A megteint állapot	A szerelvény száma		A megteint állapot
állapota	intézkedés	állapota	intézkedés	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 fogyasztó okozója:

O érintetlen
F fogyás
JF jelentős fogyás
MR megrongálódott
ET eltűnt

P patkány
E egér
M madár
Cs csiga
NÁK nem állati kártevő

A megteint intézkedés:

T tisztítás
FT feltöltés
CS a szerelvény pótlása
Á áthelyezés
UK új kihelyezés