



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége  
Federation of Hungarian Food Industries



# ÚTMUTATÓ A BAROMFI ÉS NYÚLFÉLÉK VÁGÁSÁNAK ÉS DARABOLÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült  
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
támogatásával

---

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési  
Intézet Magyarország Kht.

2008.

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



**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS  
VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM**

# **ÚTMUTATÓ A BAROMFI ÉS NYÚLFÉLÉK VÁGÁSÁNAK ÉS DARABOLÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ**

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával a baromfi feldolgozásban működő vállalkozások és az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége közreműködésével, a Baromfi Terméktanács és a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával.

Budapest, 2008.

## ÚTMUTATÓ A BAROMFI ÉS NYÚLFÉLÉK VÁGÁSÁNAK ÉS DARABOLÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Baromfi Termék Tanács támogatásával készült.

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Baár Csaba Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet  
Magyarország Kht

Bleszkán Margit Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet  
Magyarország Kht

dr. Németh Antal szakértő

Babilai Zoltánné MASTER-M Kft.

Bajkai Tibor SáGa Foods ZRt.

Domján Balázs GALLICOOP Pulykafeldolgozó ZRt.

Kanyóné Princes Gyöngyi Pannon Baromfi Kft.

Mihók Sándor GASTOR Baromfi Kft.

Az útmutató tartalmának közzétevése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelölése szükséges.

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

[http://www.campden.hu/jo\\_higieniai\\_gyakorlat.php](http://www.campden.hu/jo_higieniai_gyakorlat.php),

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022>,

[http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai\\_utmutato\\_hu](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.....	5
2	Rövid bevezetés a jogszabályokba / nyomon-követés, azonosítás, állategészségügyi jelölés /.....	6
3	Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása.....	8
3.1	Az élelmiszeripari vállalkozók feladatai:.....	8
3.2	A hatósági ellenőrzés követelményei:.....	9
4	II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények és a 853/2004/EK rendelet III. melléklet II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását.....	11
4.1	I. 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).....	25
4.4	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás).....	26
4.5	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények).....	30
4.6	II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék).....	36
4.7	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás).....	41
4.8	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	44
4.9	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	47
	853/2004/EK rendelet: II. melléklet II. szakasz: A HACCP alapú eljárások célkitűzései.....	53
	853/2004/EK rendelet: II. melléklet III. szakasz: Az élelmiszerláncra vonatkozó információ.....	54
	853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz:.....	58
	I fejezet: Az élő állatok vágóhídra szállítása.....	58
	853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: II. fejezet: a vágóhidakra vonatkozó követelmények.....	60
	853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: III. fejezet: a daraboló üzemekre vonatkozó követelmények.....	65
	853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: IV. fejezet: Vágási higiénia.....	66
	853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: V. fejezet: higiénia a darabolás és csontozás során és után.....	70
	4.10 II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések).....	71
	853/2004/EK Rendelet II. melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások.....	73
	II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés.....	73
	4.11 II. melléklet XI. fejezet: Hőkezelés.....	76
	4.12 II. melléklet XII. fejezet (Képzés).....	76
5	Mellékletek.....	80
5.1	Fogalom meghatározások.....	80
5.2	Iparágra jellemző veszélyek.....	85
5.3	HACCP rendszer és modell.....	90
5.4	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez.....	98

## 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 baromfiipari 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](mailto:Elelmiszeripar@fvm.hu)

[efosz@efosz.hu](mailto:efosz@efosz.hu)

[campden@campdenkht.com](mailto: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, valamint a 853/2004/EK rendelet III. melléklete II. szakaszának előírásai, követve a 852/2004/EK melléklet számítását.

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 előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOZ ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában 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. Ahol az ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott „NEM VONATKOZIK” jelzés található.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Baromfi Termék Tanács. 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 baromfihús és nyúlfielék vágására és / vagy darabolására vonatkoznak.

## 2 Rövid bevezetés a jogszabályokba / nyomon-követés, azonosítás, állategészségügyi jelölés /

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

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

4/1988. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

882/2004/EK Rendelet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről

1688/2005/EK Rendelet a Finnországba és Svédországba irányuló bizonyos hús és tojásszállítmányok szalmonellára vonatkozó különleges garanciája tekintetében a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról

2000/13/EK Irányelv az élelmiszerek címkézésére, kizserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről

201/2001. (X. 25.) Korm. Rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

2074/2005/EK Rendelet a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésekről, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról

2076/2005/EK rendelet a 853/2004/EK, a 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletek végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendeletek módosításáról

71/2003 (VI.27) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékeknek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól.

A 71/2003 (VI.27) FVM rendelet 2., 3. és 4. paragrafus az állati hulladékok osztályba sorolását adja meg, az 5., 6., 7. és 8. paragrafus az osztályba sorolt hulladékok kezelési szabályait, a 9. paragrafus az állati hulladékok begyűjtésének és szállításának szabályait tartalmazza. A rendelet 1. sz. melléklete az állati hulladékok gyűjtésére, szállítására vonatkozó követelményeket írja le részletesen. A rendelet 3. sz. mellékletében található meg az állati hulladékok és a hasznosításukkal készült termékek speciális nyilvántartásairól szóló követelmények.

A tanács 1774/2002/EK rendelete (2002 október 3.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások betartásáról.

A tanács 1774/2002/EK rendelet II. fejezet 4., 5. és 6. cikk megadja, hogy az állati eredetű hulladékok és melléktermékek mely kategóriába tartoznak. A II. fejezet 7. cikk az összegyűjtésre, szállításra és tárolásra vonatkozó követelményeket írja le. A II. sz. mellékletben az állati eredetű melléktermékek és a feldolgozott termékek összegyűjtésére és szállítására vonatkozó higiéniai követelmények található meg.

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

A Tanács 178/2002/EK Rendelete 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 kialakításához szükséges elvek, kifejezések egyértelműsítéséhez / kockázat elemzés, kockázat becslés, veszély, nyomon-követhetőség, 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 élelmiszer-és takarmánykereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszer-és takarmánybiztonság követelményeit. Megfogalmazza az élelmiszer-és takarmány 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 / Irányító Testület, ügyvezető igazgató és munkatársai, Tanácsadó Fórum, Tudományos Szakbizottság és Tudományos Panelek/. Meghatározza a működtetésre vonatkozó szabályokat és elveket / függetlenség, átláthatóság, bizalmasság és tájékoztatás/ valamint az egyes feladatok végrehajtására vonatkozó előírásokat / szakvélemények, tudományos és műszaki segítség, sürgősségi riasztó rendszer, stb./, Részletes előírásokat tartalmaz a sürgősségi riasztórendszerrel, a válságkezeléssel és a vészhelyzetek kezelésével kapcsolatosan. A jogszabály rendelkezéseket tartalmaz a Hatóság finanszírozásával kapcsolatban is.

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiéniáról az élelmiszeripari vállalkozások 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 higiéniailag elválasztani inkább időben akkor, ha ez térben nem lehetséges.

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

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

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

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

Részletes előírásokat tartalmaz a farm-üzemi információs rendszer, a vágás előtti élőállat vizsgálatra, a vágás utáni húsvizsgálatra, a speciális kockázatok megállapítására, az ellenőrzés, a felülvizsgálat, a szemle szempontjaira és a meghozandó határozatokra. Tartalmazza az egyéb élelmiszerek, nem

vagy nemcsak állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó ellenőrzési szabályokat, az import ellenőrzési előírásokat, a hatósági intézkedésekre, eljárásokra vonatkozó rendelkezéseket.

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

Részletesen ismerteti a különböző fajú állatok húsvizsgálatát.

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

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

Tartalmazza az egyes jogszabályi ellenőrzés átruházásának szabályait.

Előírásokat tartalmaz az ellenőrzés, felülvizsgálat, a jelentések tartalmára, módszerére és a technikájára.

Rendelkezik a mintavételezés, elemzés módjára és a hatósági laboratóriumokra vonatkozóan.

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

Rendelkezik a referencia laboratóriumokra, az igazgatási segítség igénybevételére, a közösségi ellenőrzésekre, a behozatali feltételekre és az egyenértékűségi feltételekre, továbbá a III. országok megsegítésére vonatkozóan.

A Mellékletek részletes előírásokat tartalmaznak a rendelet hatályával, az illetékes hatóságokkal, az analitikai vizsgálati módszerekkel, a III. országoknak az EU országaiban való ellenőrzésével kapcsolatban. Rendelkezik a hozott határozatok végrehajtására, a védintézkedésekre, a jogszabályok kiigazítására, a szankciókra és az egyes hatósági ellenőrzések közösségi tarifáira vonatkozóan.

A berendezések higiéniai alkalmasságát a 2008. évi XLVI. törvény alapján az élelmiszerlánc felügyeleti szerv ellenőrzi.

Végezetül a joganyaggal kapcsolatosan hangsúlyozni kell azt az általános elvet, hogy a vonatkozó joganyag változásait az élelmiszeripari vállalkozónak 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 élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása**

Az élelmiszeripari vállalkozók alapvető törvényi kötelezettsége és érdeke, hogy a hatályos jogszabályok figyelembevételével biztonságos élelmiszert állítson elő.

#### **3.1 Az élelmiszeripari vállalkozók feladatai:**

1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, és elosztás minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer és a takarmány megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek (178/2002. 17. cikk).
2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
  - a. az élelmiszeripari vállalkozóknak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
  - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004. 1. cikk).
3. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004. 3. cikk).



4. Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az 1. bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt (852/2004/EK 4. cikk 2. pont).
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszeripari vállalkozó alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004. 4. cikk 6. pont).
6. Az élelmiszeripari vállalkozóknak ki kell építenie, be kell vezetnie, és fenn kell tartania állandó vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (852/2004/EK 5. cikk 1. pont).
7. Az élelmiszeripari vállalkozóknak meg kell felelnie a II. melléklet megfelelő intézkedéseinek (azonosítás, a HACCP eljárások céljai, élelmiszer-lánc információ) és a II melléklet előírásainak (a hússal kapcsolatos speciális követelmények) (853/2004/EK 3. cikk 1. pont).

### 3.2 A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozóknak minden olyan támogatást megadnak, amely szükséges az illetékes hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
  - a. hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást;
  - b. hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. Az illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszeripari vállalkozók megfelelését az alábbi rendeletek követelményeivel szemben:
  - a. 852/2004/EK Rendelet;
  - b. 853/2004/EK Rendelet;
  - c. 1774/2002/EK Rendelet.
3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
  - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
  - b. az 5-8 cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket;
  - c. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat:
  - a. élelmiszer-lánc információ ellenőrzések;
  - b. az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
  - c. a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;
  - d. személyi higiénia;
  - e. higiéniai képzés és munkautasítások;
  - f. állati kártevők elleni védelem;
  - g. víz minőség;
  - h. hőmérséklet ellenőrzés;
  - i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat, kiemelten annak biztosítását, hogy az eljárások garanciát jelentenek-e a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. részében előírtakra vonatkozóan. Kiemelten fontos, hogy meghatározzák, hogy ezek az eljárások garantálják-e, a lehető legnagyobb mértékben, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
  - a. a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
  - b. a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának;
  - c. nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.

- Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszeripari vállalkozó a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
6. A 853/2004/EK rendelet előírásai szerinti azonosító jelek alkalmazásának ellenőrzése minden létesítményben szükséges, minden más nyomon-követési követelménnyel együtt.
  7. A friss húst előállító vágóhidak, vadak kezelésére szolgáló létesítmények és daraboló üzemek esetében, a hatósági ellenőrnek az auditálási feladatait a 3. és 4. bekezdésben előírtak szerint kell végrehajtania.
  8. A hatósági ellenőrzés során az illetékes ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:
    - a. határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. A felülvizsgálat támogatására, a hozzáértő hatósági ellenőr végezhet teljesítmény vizsgálatokat, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel;
    - b. ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;
    - c. vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatok céljából, ahol szükséges;
    - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
  9. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a higiéniai kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
    - a. a lakosság, és ahol alkalmazható az állati egészség kockázatát;
    - b. vágóhidak esetében az állatjóléti kérdéseket;
    - c. a folyamatok típusát és teljesítményét;
    - d. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<b>4 II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények és a 853/2004/EK rendelet III. melléklet II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását</b>		
<b>4.1 I. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</b>		
<b>4.1.1 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</b>	<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 baromfihús és nyúlfélék húsának vágására és darabolására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek.</p> <p>A területet tisztán és rendezetten kell kialakítani és fenntartani.</p>	<p>A daraboló üzem ajánlatos közel telepíteni a vágóhidhoz a hűtve szállítás megkönnyítése érdekében.</p> <p>Az épületek külső burkolatát ajánlott jó állapotban tartani.</p>
<b>4.1.2 Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</b>	<p>A telephelynek elég nagynek kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését, minimalizálja a termék szennyeződés kockázatát.</p> <p>A telephely területét be kell keríteni.</p> <p>A nem szilárd burkolattal ellátott terület rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	<p>Ahol alkalmazható, 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 hatékonyságát célszerű rendszeresen felülvizsgálni.</p>
<b>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;</b>	<p>Az üzemnek rendelkeznie kell 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>	<p>A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő munkautasításokkal is célszerű elősegíteni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A baromfihús és nyúlfélék húsának vágására és darabolására szolgáló üzemek elrendezése, tervezése, megépítése és mérete olyan legyen, amely lehetővé teszi a szennyezett és tiszta folyamatok elkülönítését s azt, hogy légáramlás nem irányulhat a szennyezett övezetből a tiszta felé.</p> <p>Amennyiben a vágásra és darabolásra különböző állatfajokra is engedélye van az üzemnek és ezt csak időbeli elkülönítéssel tudják végezni, úgy a különböző állatfajok vágásának elkülönítését részletes műveleti utasításban kell szabályozni.</p> <p>Megfelelően el kell különíteni a vágási és darabolási 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 szigorúan szabályozni kell. A termelésirány kövessen egy logikus irányt az élőállat átvételétől a késztermék kiszállításáig.</p> <p>Minden területet a rá vonatkozó speciális feltételeknek megfelelően kell takarítani.</p> <p>A keresztaszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, átgondolt kijelölésével.</p> <p>A szétválasztás szükséges mértékét a késztermék szennyeződésének kockázata alapján kell meghatározni</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	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>A szennyezett és tiszta övezet 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"> <li>• az élőállat átvétele,</li> <li>• a csomagolóanyagok átvétele, tárolása,</li> <li>• a hulladékok gyűjtése és átmeneti tárolása,</li> <li>• a tisztítószeres és más vegyszerek elkülönített tárolása</li> <li>• a hűtést, fagyasztást igénylő alapanyagok tárolása,</li> <li>• a késztermékek tárolása,</li> <li>• a karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolása</li> <li>• mellékhelyiségek, öltözők, étkezők,</li> <li>• göngyöleg tárolás (ládák, konténeres stb.),</li> <li>• eszközök, alkatrészek mosása.</li> </ul> <p>A szennyezett területek felől a tiszta területek felé a személyzet és anyagok mozgását szigorúan szabályozni kell.</p>	<p>Ahol lehetséges, kerülni kell a páralecsapódást (pl. szigeteléssel vagy megfelelő szellőzéssel), mert penészesedéshez vezethet, amely a termék szennyeződését okozhatja.</p> <p>A csomagoló tevékenységet ajánlott leválasztani.</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"> <li>• rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az élelmiszer-feldolgozó területről, és az elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni,</li> <li>• a berendezéseket használaton kívül helyezés előtt meg kell tisztítani,</li> <li>• el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását.</li> </ul> <p>Az épületen kívüli hulladéktárolók biztosítsanak kellő zártságot a kártevők bejutása ellen.</p> <p>(hulladéktárolásról lásd még a 4.6. fejezetben leírtakat)</p>	<p>Törekedni kell a padozaton felgyülemelő víz megszüntetésére.</p> <p>A falfelületek színezésénél kerülni ajánlott a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban való tárolást.</p> <p>Amennyiben a szabadban való tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy szilárd burkolatú részen történjen.</p> <p>Célszerű rendszeresen felülvizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>	<p>A hűtve és/vagy fagyasztva tároláshoz megfelelő hűtőberendezéseket vagy helyiségeket kell biztosítani.</p> <p>A hűtőtárolókat el kell látni a levegő hőmérsékletének ellenőrzésre szolgáló hőmérővel. A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.</p>	<p>A hűtőtárolók hőmérséklet kijelző berendezéseit ajánlott riasztóval és automatikus hőmérséklet regisztrálással ellátni, ellenkező esetben naponta megfelelő gyakorisággal kézi feljegyzéseket kell vezetni. A kézi feljegyzések gyakorisága olyan legyen, hogy belőlük egyértelmű következtetéseket lehessen levonni a termék előírt maghőmérsékletére vonatkozóan. A kézi feljegyzések gyakoriságának megfelelőségét a maghőmérséklet és a léghőmérséklet alakulására vonatkozó részletes, dokumentált mérésekkel kell igazolni.</p>
<p>4.1.3 Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.</p>	<p>A létszámnak megfelelő számú vízöblítéssel ellátott illemhelyet kell biztosítani.</p> <p>A különböző tisztaságú területeken elkülönített illemhelyeket kell biztosítani.</p> <p>Minden olyan védőruházat levétele kötelező, amely visszatérve szennyezheti a terméket, és biztosítani kell a levetett védőruha elhelyezését az illemhelyre való bejutás előtt.</p>	<p>A mellékhelyiségekben ajánlott a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése.</p> <p>A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.</p>
<p>4.1.4 Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>A kézmosók számát a tevékenység méretétől, a dolgozók számától, az üzem méretétől és elrendezésétől függően kell meghatározni. A feldolgozó területen a kézmosók legyenek nem kézzel működtethetőek.</p> <p>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.</p> <p>A kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével ki kell dolgozni.</p> <p>A kézmosásra és fertőtlenítésre alkalmas, hideg-meleg fo-</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása.</p> <p>A kézmosásra használt melegvíz hőmérsékletét ajánlott legalább 42 °C-ra beállítani. A kézmo-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lyóvízzel, vagy előre beállított hőmérsékletű ivóvíz minőségű vízzel ellátott eszközt kell biztosítani.</p> <p>Kézmosó és fertőtlenítő szerként szagtalan folyékony baktericid szappant kell használni, melyet rögzített adagolóberendezéssel kell ellátni. 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>A kézmosó helyeket el kell látni higiénikus kézzárító eszközzel. Papír használata esetén, gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölők higiénikus gyűjtéséről, tárolásáról.</p>	<p>sók kialakításánál célszerű olyan műszaki megoldást alkalmazni, amely már a csap megnyitáskor biztosítja a kellő hőfokot.</p> <p>Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézzárítás után.</p> <p>Ajánlott kézzárító eszközök az eldobható papírtörülköző, papírtörülköző tekercsben lehetőleg a terméktől eltérő színben.</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>Különös figyelmet kell fordítani a gőz eltávolítására az olyan berendezések körüli helyekről, mint pl. a forrázás, ahol számottevő mennyiségű gőz képződhet.</p> <p>A 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>További lehetőségként helyi melegítés vagy a hideg felületek szigetelése is csökkentheti a kondenzációt.</p> <p>Ajánlatos minden jelentősebb hőforrás fölé helyi elszívó rendszert telepíteni.</p> <p>Minden olyan folyamatot, amely gőz, kibocsátásával jár együtt, hatékonyan le kell fedni, és megfelelő elszívó-berendezéssel kell ellátni. Célszerű elszívó ernyők alkalmazása.</p> <p>Ajánlott a késztermék kezelésére, tárolására, csomagolására használt helyiségekben enyhe túlnyomás alkalmazása.</p> <p>A levegőztető rendszer működése közben észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.</p> <p>Az ellenőrzés főbb szempontjai: szivárgások vagy dugulásra utaló jelek, különösen az elágazásoknál, a szűrőknél lerakódott anyagok eltávolítása,</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		a szűrők és szűrőkeretek tisztítása és épségének vizsgálata.
4.1.6 Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.	Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.	
4.1.7 Az ételkészítési-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.	Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és nem változtatja meg az ételkészítési színt, és amely lehetővé teszi a biztonságos ételkészítési-előállítást, a hatékony tisztítást, és az állati kártevők elleni megfelelő védelmet. A világítást úgy kell megtervezni, hogy egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást.	Ajánlott az alábbi fényerősségek alkalmazása: 540 - 600 Lux minden olyan helyen, ahol vizsgálatot végeznek, 220 - 400 Lux a termelő terület egyéb részein, 120 - 250 Lux a raktárakban. A fényerősséget célszerű az adott helyen végzett művelethez igazítani.  A mesterséges világítás tervezésénél kialakításánál célszerű kerülni a rovarokat vonzó fény-spektrumok alkalmazását.  A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni és törés-biztos védelemmel ellátni. Az élőárú lerakástól a kábításig ajánlott a kék fény alkalmazása.
4.1.8 A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.	A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni, vagy annak hiányában közműpótló berendezésben kell gyűjteni.  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.  Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizet szükség szerint kezelni, tisztítani kell a (pl. közcsatorna, különböző élővizek) hatóságilag meghatározott minőségi mutatók betartása érdekében.  A folyékony és a szilárd hulladékok (szilárd hulladékokat	A csatorna típusa nagyrészt a feldolgozó folyamat jellegétől függ. Nagyon nedves területeken nyitott csatornákra van szükség, amelyek kb. 150 mm mélyek legyenek.  Az elvezető csatornák ideális esetben félkör keresztmetszetűek és tisztítás céljából hozzáférhetőek legyenek, egyes részekben eltávolítható fedőrácsokkal ellátva.  A hulladékfogók legyenek könnyen hozzáférhetőek és ezeket célszerű a feldolgozó üzemem kívül elhelyezni, gyakori ürítésükről gondoskodni.



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lehetőség szerint minél előbb el kell távolítani a szennyvíz rendszerből) és a víz elvezetéséhez megfelelő lejtést és elvezető rendszert kell kialakítani. A csatornában az áramlás iránya mindig a tiszta övezetek felől a szennyezettek felé mutasson, és soha ne az ellenkező irányban.</p> <p>Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe.</p> <p>A csatornarácsok legyenek könnyen tisztíthatók. Ha biztonsági okokból vagy azért, hogy a kerekes járművek közlekedését lehetővé tegyék, peremeket alakítanak ki, azokat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a károsodást kiküszöböljék.</p>	<p>A berendezésekből származó folyadékot, ahol lehet, közvetlenül a csatornába kell vezetni, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből a víz keresztülfolyik a padozaton a csatornáig. A berendezés körül épített alacsony fal megoldás lehet.</p>
<p>4.1.9 A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiénia 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.</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> <p>A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni célszerű a megfelelő páramentesítésről.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	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 takarításhoz használt eszközök nem készülhetnek fából és olyan anyagból, amelyek fizikai vagy mikrobiológiai szennyezést okozhatnak. 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 távol kell tárolni, és használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról 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. Kivételt jelent a napi felhasználásra szánt kisebb mennyiségű tisztító és fertőtlenítőszer átmeneti tárolására szánt zárt szekrény, amely abban az esetben helyezhető el az élelmiszer előállító területen, ha megfelelő óvintézkedést tesznek (ilyen óvintézkedés lehet a szekrény rögzítése, az edényzet zárva tartása, a folyékony anyagoknak a szekrény alsó szintjén való tárolása).</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 korrózió ellenálló fémből vagy műanyagból, gumiból készüljenek.</p> <p>A takarító fertőtlenítőszer biztonsági adatlapjait célszerű elérhető helyen tárolni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.2 <u>II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))</u>		
4.2.1 Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniiai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések eleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:	<p>Az épületek kialakítását úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot az élőállat 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 berendezések hatékony takarításához, vagy a berendezések és szerelvények legyenek könnyen elmozdíthatók.</p> <p>Az üzem elrendezése és a termék haladási útvonalai gátolják meg a késztermék keresztszennyeződését a nyersanyaggal.</p>	<p>Lehetőség szerint kerülendő a vízszintes felületek és párkányok kialakítása, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék.</p> <p>Az elrendezés kialakításakor célszerű törekedni a folyamatos termékáram biztosítására.</p>
a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem átteresztő, 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>A padozat készüljön mechanikus erőhatásoknak ellenálló, könnyen tisztítható és a tiszta területeken fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A padozat lejtését úgy kell kialakítani, hogy az minden vizet a lefolyóba vezessen.</p>	<p>Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött, csiszolt műkö (terazzo), vinyl-, epoxigyanta bevonatú padozatok.</p> <p>A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek és azokat ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal.</p>
b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem átteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogad-	<p>A falak víztaszító anyagból készüljenek, legyenek tisztán tartva és jó állapotban, hogy a szennyeződést távol tartásák.</p> <p>Azoknak a helyiségeknek a falai és burkolatai, amelyekben az élelmiszer előállítása, csomagolása történik, legyenek</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 csatló-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>ja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>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 technológiai területen a falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell.</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>kozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott kialakítani.</p> <p>Lehetőség szerint kerülendő a falakon porfogó tárgyak elhelyezése.</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 pára képződést, 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 minimálisan csökkentsék a lepattogzás, leválás és a penészképződés veszélyét.</p> <p>A mennyezetet és a magasban elhelyezett vezetékeket, szerelvényeket úgy kell kialakítani, és felületüket kiképezni, hogy megakadályozzák rajtuk a szennyeződés lerakódását, a páralecsapódást, a lepattogzást, a vakolat lepergését.</p>	<p>A mennyezet lehetőség szerint készüljön világos színű anyagból. Erre alkalmas anyagok a fémburkolat, mosható felületű, műanyag lemezek- táblák, műanyag panel.</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</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A vezetékcsontrókat, csőveket, kábeleket, motorok meghajtó részét és közlekedő utakat nem szabad élelmiszerfeldolgozó berendezés vagy fedetlen termék felett vezetni, hogy ne essen a termékbe idegen anyag, kondenzáló 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 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 szövetrel vagy vászonnal való borítása nem elfogadható, mert ezek rovarok búvóhelyeivé válhatnak, és a penészképződést is elősegítik. A szigetelt csővezetékek a feldolgozó területeken tisztítható külső burkolattal, borítással legyenek ellátva, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva.</p>	<p>mennyezeti szerelvényt alkalmazzanak.</p> <p>Ha álmennyezetet alkalmaznak az állati kártevő mentesség érdekében, lehetővé kell tenni a mögötte található üreg tisztítását és ellenőrzését.</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek.</p> <p>Minden felesleges csövet vagy sérült mennyezeti borítóelemet, vezetékdarabot amilyen gyorsan csak lehet ajánlott eltávolítani, illetve megjavítani.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha ez nem lehetséges, ajánlatos vezeték létrára függeszteni, illetve zárt kábelcsatornában vezetni.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát ajánlott a lehető legkisebbre 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 résmentesen záródjanak. Az ablakok, ajtók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból, és akadályozza meg a szennyeződések felhalmozódását.</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>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az ablakokat olyan anyagból kell készíteni, hogy az ablak sérülése esetén megakadályozza a termék szennyezését. Ha az ablakok nyithatók, akkor azokat tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p> <p>A törhető üveg és kemény műanyag felületek épségét ellenőrizni kell.</p>	<p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet ajánlott beépíteni.</p> <p>Kerülni célszerű az üveg és kemény műanyag használatát.</p> <p>Üveg helyett átlátszó karbonitril lemezek vagy más átlátszó törhetetlen anyag használata javasolt. További megoldást jelenthet az üveglablakok biztonsági fóliával történő bevonása</p> <p>A törhető üveg és kemény műanyag felületekről ajánlott nyilvántartást vezetni, az esetleges töréseket írásban rögzíteni ajánlott.</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 légfüggőnyvel kell ellátni.</p> <p>A személyzet által gyakran használt ajtók a szennyeződés forrásai lehetnek, ezért legyenek vízállók, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők.</p>	<p>Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt ahol lehetséges, övni célszerű a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le. A szabadba nyíló ajtóra önzáró szerkezet felszerelése javasolt.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</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 fa használata tilos a feldolgozó területen.</p> <p>Minden élelmiszerrel érintkező felületnek kopás- és korrózióállónak, illetve simának, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek kell lennie.</p> <p>A műanyag vágólapok felületét szükség szerint javítani vagy cserélni kell.</p>	<p>Az előállítás során az élelmiszerekkel érintkező berendezések részeit tanácsos rozsdamentes acélból, nikkelt ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból ill. galvanizált fémből vagy más rozsdamentes anyagból készíttetni.</p> <p>A feldolgozó területen használt asztalok lehetőség szerint készüljenek rozsdamentes acélból, műanyagból, rozsdamentes anyagból készült lábakkal.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A feldolgozó területen használt ládák, rekeszek, 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 legyenek kikapva, 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 eszköznek, használati tárgynak és berendezésnek, amely az élelmiszerekkel érintkezhet, az alábbi követelményeknek is eleget kell tenniük:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sima felületű, élei-szélei lekerekítettek,</li> <li>• nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állományelváltozást okozó anyagot,</li> <li>• az élelmiszerrel érintkező felületek nem lehetnek olyan módon festettek, hogy az az élelmiszer szennyeződését okozza,</li> <li>• nem befolyásolja károsan az élelmiszereknek a technológia szerint megkívánt állapotát és átalakulási folyamatát,</li> <li>• a színéből eredő hatások következtében nem zavarja az élelmiszer állapotának elbírálását és a szennyeződések észlelését,</li> <li>• használata során abból vagy arról az élelmiszert szennyező részecskék (pl. zománc, porcelán) nem válhatnak vagy törhetnek le,</li> <li>• ellenáll az üzemeltetés és a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak,</li> <li>• az élelmiszerrel érintkező fémből készült részeit nem korrodálódó anyagból kell előállítani.</li> </ul> <p>Az eszközt korrózió ellen védeni kell, amennyiben az fémből készült.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.	
4.2.2 Szükség szerint, a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvízellátással kell rendelkezniük.	<p>Baromfihús és nyúlfélék húsának vágására, darabolására szolgáló helyiségekben, forró 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 maró hatásának (pl. rozsdamentes acél, galvanizált acél, műanyag).</p> <p>Az eszközmosó és az eszközfertőtlenítő berendezés elkülönített legyen.</p> <p>Gondoskodni kell a mosás után az eszközök víztelenítéséről és szárításáról.</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>A berendezések tisztítására használt helyben tisztító rendszer 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 ajánlott meggyőződni arról, hogy nem maradt vegyszer a rendszerben.</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 fertőtlenítve kell tartani.	Olyan mosogatót kell használni, ami jelölve van, hogy élelmiszer mosásra alkalmazzák.	



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.3 <u>II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u>		
4.3.1 A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.		
4.3.2 Különösen, szükség szerint:		
a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);		
b) az élelmiszerral érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő		
c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez		
d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen		
e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani		
f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fo-		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
gyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására		
g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére		
h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.		
4.4 <u>II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u>		
4.4.1 Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.	<p>Minden baromfi- és nyúlhús terméket, 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"> <li>• az élelmiszer vagy az élelmiszer csomagolására szolgáló eszköz ne szennyeződjön;</li> <li>• a szállítóeszköz hatékony takaríthatósága, és ahol szükséges fertőtlenítése biztosított legyen;</li> <li>• a szállítási folyamatban biztosított legyen a különböző élelmiszerek, valamint az élelmiszer és nem élelmiszer jellegű áruk elkülönítettsége;</li> <li>• a szállítás során biztosított legyen a szennyeződés – beleértve a por és a füst – bekerülésének megakadályozása;</li> <li>• ahol szükség van hűtésre a hűtlánc folyamatosága biztosított legyen,</li> <li>• a járművek rakodását fedett helyen kell végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat.</li> <li>• ha a rakodott áru nem teljesen zárt csomagolásban van, akkor a rakodás csak zárt térben lehetséges.</li> </ul> <p>Rakodáskor az árut tartalmazó rekeszeket, ládákat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon</p>	<p>A termékek szállításához konténereket, rekeszeket, fém vagy műanyag ládákat, dobozokat ajánlott használni.</p> <p>A külső területen használt anyagmozgató, szállító eszközöket épületen belüli műveletekhez ne használjuk.</p> <p>Az egységpraktok berakodásakor ajánlott külön figyelemmel lenni arra, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék csomagolásában.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>húzza mozgatni. A rakodás befejezése után a jármű rakterét megfelelő módon le kell zárni.</p> <p>A szállító eszközöket és edényzetet, tartályokat tisztán kell tartani, és olyan anyagból kell készíteni, amely nem jelent veszélyt az élelmiszer biztonságra, és megfelelően karban kell tartani. 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 csomagolatlan termék üzemen belüli szállítását, mozgatását kerülni kell, ha a termék az épületektől, szerelvényektől, berendezésektől szennyeződhet.</p> <p>A járművek belső felületét fertőtleníteni kell.</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. 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.</p>	<p>A rekeszeket, ládákat vagy műanyag raklapra, vagy erre a célra kialakított rekesz alátétre ajánlott helyezni. A rekesz alátétnek minden esetben javasolt jól megkülönböztethetőnek lennie a szokásosan használt rekesztől, vagy a ládától.</p> <p>Jól használható a magasnyomású vízszugár a belső terek mosására és fertőtlenítésére, hogy megelőzzék a termékek bakteriális, kémiai szennyeződését vagy idegen szag kialakulását. A szállítójármű hűtését kondenzátoros hűtővel lehet megoldani.</p>
4.4.2 A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne		
4.4.3 Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak,	A hűtött húst más élelmiszerektől és nem élelmiszer jellegű anyagoktól elkülönítve kell szállítani. Veszélyes vagy/és	Az üzemnek célszerű szerződésben vagy szállítási utasításban rögzíteni, hogy milyen árukat

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p>	<p>mérgező anyagok szállítása ugyanazon szállítójárművön nem megengedett.</p> <p>Az egyedi csomagolásnak biztosítania kell a termékek egymástól és a szállító járműtől való keresztzennyeződésének megelőzését. Csomagolatlan termék olyan óvintézkedések mellett szállítható, amely megakadályozza a csomagolatlan termék kartonos terméktől, raklapról, rekeszek aljáról történő keresztzennyeződését, és egyúttal biztosítja azt is, hogy a szállító jármű se szennyeződjék.</p>	<p>enged együtt szállítani.</p> <p>Lehetőség szerint legalább egyedi csomagolással rendelkező termékek szállíthatók együtt.</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 élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>	<p>Az élelmiszer előállításának meg kell tennie minden szükséges intézkedést, hogy az élelmiszereket tiszta szállító járművekben szállítsák.</p> <p>A szállításhoz használt eszközöket rendszeresen tisztítani kell, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni, szárítani kell.</p>	
<p>4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p>	<p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől. A páralecsapódásból származó nedveséget és a termékekből származó hulladékot és minden, az élelmiszer esetleges szennyeződését okozó tárgyat rakodás előtt el kell távolítani.</p> <p>Rakodás során az árut a szállítás közbeni sérülés elkerülése érdekében rögzíteni kell. A rakodást úgy kell végezni, hogy minimálisra csökkentsék az áru fizikai sérülését (távtartók).</p> <p>A szállító járműveket és eszközöket megfelelően tisztán, higiénikus és ép állapotban kell tartani, és gondoskodni</p>	<p>Gépkocsi mosás végezhető más telephelyen (gépkocsi mosóban) is. A tisztítás tényét igazolni célszerű.</p> <p>A berakodás előtti ellenőrzést célszerű dokumentálni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	kell karbantartásukról, ezért a szállító, üzemeltető felel. Ha a szállítójármű tisztasága nem megfelelő, akkor annak berakodását vissza kell utasítani.	
<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 hűtött terméket szállítás közben folyamatosan védeni kell a külső hőmérséklet változásaitól. A hűtláncot ki kell terjeszteni a gyártástól a fogyasztásig és a szállítás különböző fázisaira, beleértve a tényleges szállítási folyamaton kívül a berakodás és kirakodás menetét is.</p> <p>A hűtött élelmiszer szállítására még rövidtávon is szigetelt, hűtött járműveket kell használni, melyek raktereit záró ajtók szorosan záródnak, jól illeszkednek.</p> <p>A hűtött élelmiszerek hőmérséklete legyen megfelelő a szállító járműbe való berakodáskor. Be-, illetve kirakodáskor a termékek hőmérsékletét ellenőrizni kell, és azt fel kell jegyezni.</p> <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 élelmiszerek szállítása alatt a szállítónak vagy a vezetőnek rendszeresen ellenőriznie kell a hűtőegységet és a raktér hőmérsékletét. A mért hőmérsékletekről feljegyzést kell készíteni.</p> <p>Az átvevőnek meg kell bizonyosodnia arról, hogy megfelelő-e a termék maghőmérséklete. A beszállítókat értesíteni kell az esetleges problémákról, hogy a megfelelő helyesbítő intézkedéseket megtehessek. Amennyiben az áru olyan szállító járműben érkezett, amely nem tiszta és/vagy nem megfelelő hőmérsékletű, úgy az árut vissza lehet utasítani.</p> <p>A lehűtött terméket szállító jármű hűtőberendezése megfe-</p>	<p>A hűtött élelmiszerek szállítása jól megtervezett berendezést kíván, a kívánatos tulajdonságok között szerepel többek között a: megfelelő hűtőteljesítmény, megfelelő szigetelés, a raktérben megfelelő helyen elhelyezett hőmérsékletregisztráló berendezés.</p> <p>A rutin hőmérsékletméréshez gyors elektromos hőmérők használata ajánlott.</p> <p>Ajánlott kritikus hőmérsékletet jelző berendezést (CTI) vagy eszközt alkalmazni, ami objektív bizonyítékot ad a hűtött élelmiszerek szállítása során bekövetkező hőmérsékletemelkedésről.</p> <p>A hűtött termékek szállítása során ajánlatos <math>-2^{\circ}\text{C}</math> ... <math>+4^{\circ}\text{C}</math>-os légtér hőmérsékletet biztosítani. Ehhez a termék berakodáskor célszerű figyelembe venni a külső hőmérsékletet. Ajánlott próbamérésekkel meggyőződni a hűtési lánc megfelelőségéről.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>elő kapacitású kell legyen ahhoz, hogy a szállítás alatt a megfelelő hőmérsékletet tartani tudja.</p> <p>A hűtött termékek szállítása alatt olyan léghőmérsékletet kell tartani, amely biztosítja, hogy a termék maghőmérséklete <math>-2^{\circ}\text{C}</math> <math>+4^{\circ}\text{C}</math> legyen.</p> <p>(Fagyasztott termékek szállítása esetén lásd a gyorsfagyasztott termékek GHP útmutatója szállításra vonatkozó elvárásait.)</p>	<p>A hűtött és fagyasztott termékek együttes szállítása megfelelő berendezések alkalmazásával (pl. „cool box”) megengedett, amennyiben az üzem előzetes mérésorozattal bizonyítani tudja a szállítás biztonságosságát.</p>
4.5 <u>II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u>		
4.5.1 Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:		
<p>a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen.</p>	<p>Azokat az élelmiszerek előállítására használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek az 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. A takarítás hatékonyságát rutin ellenőrzési programokkal kell felügyelni, az ellenőrzés eredményét dokumentálni kell.</p>	<p>A látható szennyeződéseket ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>A csővezetékek, tartályok, és berendezések hűtő- és fűtőköpeny vízrendszerének rendszeres mikrobiológiai ellenőrzése ajánlott. A mikrobiológiai szennyeződés lehetősége hosszabb állásidő esetén megnő. A mikrobiológiai vizsgálatok eredményétől függően szükséges lehet a hűtő-, fűtővizek felújítása, cseréje, fertőtlenítése.</p> <p>A takarítási utasításban ajánlott meghatározni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket,</li> <li>• az egyes részfeladatokért felelős személyeket,</li> <li>• a takarítás módszerét és gyakoriságát,</li> <li>• a vegyszereket, koncentrációjukat, határidőt, hőmérsékletet.</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Minden élelmiszerrel érintkező felület legyen ellenálló az élelmiszerrel szemben a használat körülményei között, és ne bocsásson ki az élelmiszerben oldódó, vagy abban megkötődő anyagokat (pl. festékek). A felületek jó állapotban tartottak, tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek.</p> <p>Folyamatos üzemelésnél a fertőtlenítést a gép higiéniai minősítése szerinti gyakorisággal kell végezni. Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a takarítás, a tisztaság szempontjából kritikus területekre, berendezésekre, csővezetésekre és anyagokra. 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>A szűrőket rendszeresen ellenőrizni és tisztítani kell. Ahol az elhasználódás jelei mutatkoznak, azonnal cserélni kell az eszközt.</p> <p>A hűtőegységek lefolyó csővezetéseit tisztán kell tartani a hatékony működés elősegítése érdekében.</p>	<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 hatásidőt a megfelelő hatékonyság elérése és az anyag esetleges későbbi korróziójának elkerülése érdekében.</p> <p>A takarítás hatékonyságának felügyeletére és igazolására ahol ez ésszerű és megoldható tanácsos a környezetből és az élelmiszerrel érintkező felületekről mikrobiológiai mintát venni. A tisztítási – fertőtlenítési tervet tanácsos rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani.</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 élelmiszerrel 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>Ahol csak lehetséges, tanácsos kerülni az üveg és porceláneszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők). Porcelán és üveg helyett élénk, az élelmiszertől eltérő színű műanyagot, fémet ajánlott használni.</p> <p>Kerülni ajánlott, hogy a csővezetékek, vezeték-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>zéséről.</p> <p>A berendezések ne tartalmazzanak kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állomány-elváltozást okozó anyagot.</p> <p>A berendezés színe olyan legyen, hogy az ne zavarja az élelmiszer állapotának elbírálását és a szennyeződések észlelését.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszert, szállító szalagokat úgy kell elhelyezni, hogy a lehetséges szennyeződést elkerüljék a felületekről, a közelükben elhelyezkedő berendezésekből, vagy ott folytatott tevékenységekből.</p> <p>Gondoskodni kell a kéziszerszámok épségéről és nyilvántartásáról.</p> <p>A csővezetéseket 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.</p> <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. 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 berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy tartalmukat</p>	<p>kek, lámpák és járdák a nyitott élelmiszer-előállító berendezések, vagy nyitott szállítórendszerek felett vezessenek, mert ez idegen anyag és mikrobiológiai szennyeződés forrása lehet.</p> <p>Berendezések használaton kívüli állapotában a szétszedhető alkatrészeknek (pl. darálótárcsa, kések) javasolt külön, higiénikus tárolást biztosítani.</p> <p>A feldolgozó területeken használt kézi eszközöket, pl. késeket, ollókat és szerszámokat szabályozott módon ajánlott kiadni, és állapotukat ellenőrizni. Javasolt módszer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a kések és ollók megszámlálása, szemrevételezése és nyilvántartása minden műszak kezdetén és végén.</li> <li>• egyedileg jelölt, megszámozott kések.</li> </ul> <p>Ajánlatos a törött fémdarabok összegyűjtése és a késpenge összeillesztése annak ellenőrzésére, hogy minden darabot megtaláltak-e. Az esetről ajánlott feljegyzést készíteni. Hasonló módon tanácsos eljárni a vágóberendezések vágó felületének ellenőrzésénél.</p> <p>Az élelmiszerbe került fémdarabok megtalálása érdekében fém- vagy röntgendetektor használata javasolt.</p> <p>A termék csúszdák, szállítószalagok és felhor-</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>megvédjék a külső szennyeződésektől, és ne veszélyeztessék a terméket kenőolaj, gépszír csöpögéssel, csöpögő tömítésekkel, vagy más hasonló szennyeződéssel.</p> <p>A keverő motorokat, fogaskerekeket úgy kell beszerelni, hogy a terméket olajjal ne szennyezzék. Ha ez nem lehetséges, olajfogó tálcákat kell felszerelni ennek megakadályozására. A keverőmotorokat, tartóvázakat és olajfogó tálcájukat rozsdától és pattogzó festéktől mentesen kell tartani, ideális esetben ezek anyaga rozsdamentes acél.</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>Olyan berendezések esetén, ahol a technológiából kifolyólag pára vagy gőz képződésével kell számolni (pl. forrázókad, hőkezelő helységek, zsugorfóliázó), gondoskodni kell a pára/gőz hatékony elvezetéséről.</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>Az élelmiszerrel érintkező felületek- gépek kenéséhez csak élelmiszer-minőségű, erre a célra engedélyezett kenőanyagot lehet használni.</p>	<p>dók illesztéseit úgy javasolt kialakítani, hogy ne okozzanak fizikai károsodást a termékben, pl. a termék ejtésével vagy zúzásával.</p> <p>Gondosodni célszerű arról, hogy az élelmiszerfeldolgozó berendezések a lehető legkisebb mértékben okozzák az élelmiszer törését, sérülését, amelyet a vonalak helytelen összeépítése, a berendezés túl gyors működtetése, az érdes felületek vagy a felesleges anyagmozgatás eredményeznek.</p> <p>A tároló és keverőedényeket fedővel, és ahol lehetséges, a kifolyást elősegítő legömbölyítésekkel javasolt ellátni.</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 berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő tervet célszerű kialakítani, amely legalább a karbantartásra előírt eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, a végrehajtás</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A termékkel vagy berendezésekkel közvetlenül nem érintkező felületek, pl. fedők, borítók, amelyek a berendezések szennyeződését okozhatják, olyan kialakításúak legyenek, hogy ne szennyezzék a terméket, és tiszta, fertőtlenített állapotuk fenntartható legyen.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, vázakat, tartályokat és berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk élelmiszermaradék vagy szennyeződés, könnyen hozzáférhetők legyenek takarításkor, és ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónyílásuk. Az élelmiszerrel érintkező belső felület legyen önkifolyós vagy önürítő 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. Vízszintes, 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 berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell.</p>	<p>módját és a felelős megnevezését tartalmazza.</p> <p>A karbantartási tervnek valamennyi feldolgozó berendezésre és az üzemi környezetre is célszerű kiterjednie.</p> <p>A tervszerű karbantartás megtörténtét célszerű dokumentálni.</p> <p>Ajánlott, hogy a csővezetékek fertőtleníthető anyagból készüljenek. A rozsdamentes csővezetékeket szakaszonként ajánlott összeállítani, hogy a részek rendszeresen levehetőek és hatékonyan tisztíthatók legyenek. Ez akkor is szükséges, ha a tisztításra beépített helyben tisztító (CIP) rendszert használnak.</p>
d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.		<p>A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény műanyagból készüljenek, ne üvegből.</p> <p>A használaton kívüli berendezéseket lehetőség szerint tisztítás után javasolt eltávolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>ajánlott 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 tisztítani. Az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot javasolt tartani, vagy célszerű a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása.</p>
<p>4.5.2 A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a feldolgozási folyamat követelményeinek teljesítésére az előírt hőmérséklet, idő, páratartalom, légsebesség, illetve az előírt sebességű lehűtés, felmelegítés biztosítására. Tegyék lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését, és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni, és a megfelelő hőmérséklet fenntartását felügyelni lehessen.</p> <p>A műszerek méréspontossága elégítse ki a méréssel kapcsolatos célt.</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.</p> <p>Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását dokumentálni kell és minden kalibrálási eredményt, adatot meg kell őrizni.</p>	<p>A hitelesítés / kalibrálás jelölése javasolt a berendezésen.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.5.3 Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.		
4.6 II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék)		
4.6.1 Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.	<p>Az élelmiszeripari vállalkozónak le kell írnia, hogy milyen különböző osztályba sorolt hulladék keletkezik az üzemben, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése, kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása).</p> <p>A helyi és gyűjtő tárolókban tartott hulladék típusát (osztályba sorolását) egyértelműen jelölni kell.</p> <p>A munka közben képződő hulladékot azonnal hulladékgyűjtő edénybe kell rakni és a műveleti térből rendszeresen el kell távolítani.</p> <p>A baromfivágóhídon keletkező vért vályúba kell felfogni és célszerűen zárt csővezetéken a hulladéktároló konténerbe juttatni.</p> <p>A baromfi test tisztítása során keletkező tollat, mint hulladékot folyamatosan el kell távolítani.</p> <p>A testbontás során kiemelt belet a vizsgálat után szintén folyamatosan kell eltávolítani. A zúzat tisztításnál keletkező hulladékot folyamatosan kell az átmeneti hulladéktárolóba szállítani.</p> <p>Az előállítás során keletkező kiszóródott, összegyűjtött állati eredetű anyagokat hulladékként kell kezelni, külön kell gyűjteni (3. kategóriába tartozó anyagok).</p>	<p>Az élelmiszer hulladék gyors és biztonságos eltávolítása érdekében zárt rendszerű hulladék eltávolító rendszert lehet alkalmazni.</p> <p>A tollat ajánlott zárt csőrendszeren vízmossással továbbítani a hulladéktároló konténerbe.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csomagolt árut hulladékként nem szabad elhelyezni, fel kell bontani, és kezelését úgy kell megoldani, hogy az árut ne lehessen újrafelhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni.</p> <p>A csomagolóanyag a hús osztályának megfelelő minőségű hulladék.</p> <p>Amennyiben a különböző minőségű hulladékokat nem válogatják külön, azokat az 1.kategóriába, azaz legveszélyesebb minőségű hulladékok közé tartozóként kell kezelni.</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>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 hulladéktároló tartályok fém vagy műanyag edények legyenek, felületük sima, erősfalú, anyaguk fertőtleníthető. A kobzással emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősített hulladékot lakattal lezárt korróziómentes hulladékbefordító tetővel ellátott gyűjtőbe kell helyezni. Ürítése állatorvosi engedéllyel történhet (1. kategóriába tartozó anyagok).</p> <p>A hulladéktároló helyeket úgy kell elhelyezni és működtetni, hogy illetéktelen személyek, rovar és egyéb kártevők számára ne legyenek hozzáférhetőek.</p> <p>Az úti-hullákat, boncolt állatokat, vágóhídi kobzást osztályuknak megfelelően (1. vagy 2. kategóriába tartozó állati eredetű hulladék) kell a hulladéktároló konténerbe rakni. A hullaboncolóban keletkező hulladékokat fedett, zárható tartályban kell a tárolókba juttatni.</p> <p>Az egyéb hulladékok gyűjtésére szolgáló tároló eszközöket olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetők.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az élelmiszer csomagolására, szállítására szolgáló gönnyölegben 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 vagy a késztermékekkel.</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. A hulladéktároló konténereket a termelőterülettől és a levegőztető rendszerektől a lehető legtávolabb kell elhelyezni.</p>	<p>Az átmeneti hulla és 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>
<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>Az állati eredetű és egyéb eredetű hulladékokat külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>A különböző veszélyességi kategóriába tartozó hulladékok elkülönítését és egyértelmű azonosítását biztosítani kell, egyébként mindegyik állati eredetű hulladék 1. kategóriába soroltta válik, tehát a legveszélyesebb osztályúnak minősül és az ártalmatlanítás költségei is lényegesen magasabbak lesznek.</p> <p>Olyan jó állapotú és higiénikus tárolókba kell gyűjteni a hulladékot, amelyek könnyen tisztíthatók és karbantarthatók.</p> <p>Ahol lehetséges a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és átmeneti tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fer-</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tőtleníteni kell.</p> <p>A veszélyes egyéb hulladékokat (pl. tisztító- fertőtlenítőszeres, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell az elszállításig tárolni.</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 könnyen bomló hulladék alacsony hőmérsékleten történő tartásáról az elszállításig gondoskodni kell.</p> <p>A hulladéktárolók a tisztító és fertőtlenítőszeres rendszer használatának ellenálló anyagból készüljenek. A hulladéktárolók és konténerek tisztításához álljon rendelkezésre vízvételi hely és szennyvíz elvezető csatorna, amely lehetővé teszi külső és belső tisztításukat és szükség szerinti fertőtlenítésüket.</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 területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési tervbe.</p> <p>Az állati eredetű hulladékok (nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek) összegyűjtése, kezelése, tárolása és elszállítása során a mindenkor hatályos vonatkozó EU szabályzást kell alkalmazni. Az ilyen hulladék anyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak</li> </ul>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek</li> <li>• szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell</li> <li>• szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísérsenie</li> <li>• fuvarozását, szállítását, vagy fogadását végzőknek nyilvántartásokat kell vezetni (a kereskedelmi okmányokon szerepeljen az elszállítás dátuma, az anyag megnevezése és mennyisége, az anyag származási helye, a fuvarozó neve és címe, a címzett neve és címe)</li> </ul>	
<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>Az 1. osztályba sorolt hulladék az emberre vagy állatokra átvihető betegségekkel fertőzött, vagy fertőzésre gyanús állatok hullái, magas vegyi szennyezettségű hullák és hulladékok. Ezeket a hulladékokat égetéssel kell megsemmisíteni.</p> <p>A 2. osztályú hulladék a trágya, hígtrágya, a béltartalom, a bél amennyiben a béltartalom benne van, szennyvíz szűredék, rácsszemét, szennyvíz iszap, csatornaiszap, alacsony kémiai szennyezettségű, határérték feletti gyógyszer tartalmú állati eredetű élelmiszerek.</p> <p>A 3. osztályú hulladék a szárnyasok vére, a toll, az emberi fogyasztásra alkalmas, de kereskedelmi vagy egyéb okokból ilyen célra fel nem használt hús, a feldolgozási és késztermék élelmiszerek, az emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állatokra veszélytelen vágóhídi hulladékok, az emberi fogyasztásra szánt termékek gyártásából származó állati hulladékok, beleértve a csontokat és az élelmi-</p>	<p>A képződő hulladékot a szennyezéstől függően célszerű legalább naponta egyszer az üzemből elszállíttatni.</p> <p>Ezek a hulladékok trágyaként, komposztálás után talajjavítóként vagy biogázként hasznosíthatók.</p> <p>Ezeket a hulladékokat állateledel gyártásra fel lehet használni.</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szer hulladékokat.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a vágóhídi hulladékok elszállításához szükséges állatorvosi igazolást a vágóhíd sorszám alapján nyilvántartsa és megőrizze a nyomonykövethetőség érdekében.</p> <p>A hulladékok eltávolítását az üzem területéről csak felhatalmazott személyzet végezheti. Amennyiben külső vállalkozó végzi, a hulladékok elszállítására és ártalmatlanítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően.</p>	
<p>4.7 <u>II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u></p>		
<p>4.7.1</p> <p>a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>A termelő-feldolgozó üzemek vízellátása, a baromfi és nyúlfélek vágása, darabolása során felhasználásra kerülő víz, beleértve a közvetlen érintkezésbe kerülő vizet, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet. Mentésnek kell lennie minden egészségre káros anyagtól, mikroorganizmustól.</p> <p>Az ivóvíz minőségi jellemzőit a vonatkozó rendelet előírássai tartalmazzák.</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 visszacsapó szelepeket kell felszerelni.</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>Általában feltételezhető, hogy a víz ivóvíz minőségű, ha az közvetlenül a vezetékes ivóvíz rendszerből származik. Az ivóvíz minőségi követelményeknek való megfelelésről ajánlott bizonylatokat beszerezni a helyi vízműtől vagy a hatóságtól.</p> <p>Szintén jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos fertőtlenítőszerekkel, pl. hypoklóros savval. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ.</p> <p>Az esetleges vízcsőtörések miatti higiéniai problémák és termelés kiesés megelőzésére ajánlott az üzem vízellátásának két független hálózati ágból való párhuzamos biztosítása.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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>A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapó szelepek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. Ha a vizet az üzemben belül tartályokban tárolják, a higiénikus tárolási követelményeket meg kell határozni (pl. hőmérséklet, idő).</p> <p>A víztartályokat le kell fedni, és gyakori időközönként ellenőrizni kell, hogy nem történt-e szennyeződés.</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 víztároló medencéket szükség szerint, a vízhálózatot meghibásodás, javítás után, illetve külön utasításra vagy új hálózati szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésről a termelő üzemszert időben értesíteni kell.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p> <p>A vízlágyítók és vízsűrők előírások szerinti működését el-</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lenőrizni kell, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>A hideg víz tárolására szolgáló tartályokat, ciszternákat, tárolómedencéket fedéllel kell ellátni.</p> <p>A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni.</p>	
<p>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.</p>	<p>NEM VONATKOZIK</p>	
<p>4.7.2 Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p>		<p>Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.</p>
<p>4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p>		<p>Nem ivóvíz minőségű vizet a baromfi iparban pl. toll szállításra lehet alkalmazni.</p>
<p>4.7.4 Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.</p>	<p>A jeget higiéniai szempontból ugyanúgy kell kezelni, mint magát a terméket. A hűtésre vagy a magas páratartalom fenntartására szolgáló jeget is ivóvízből kell készíteni.</p> <p>A jégből a megállapított mintavételi gyakoriság szerinti rendszerességgel mikrobiológiai vizsgálatot kell végezni.</p> <p>A jégkészítő gépet úgy kell elhelyezni, hogy a jég ne legyen kitéve a szennyeződés kockázatának. A berendezést rendszeresen tisztítani kell. A jéggel érintkező felületeket, beleértve a jégtároló rekeszt rendszeres időközönként fertőtleníteni kell.</p>	
<p>4.7.5 A közvetlenül az élelmiszerekkel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az</p>	<p>A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani.</p>	<p>A gőzt végső felhasználás előtt célszerű szűrni (általában itt is előnyt élvez a rozsdamentes</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	A gőzfejlesztés folyamatát szabályozni kell, ha a termelt gőz közvetlen érintkezésbe kerül az ételiszserrel.	acél alkalmazása a berendezéseknél a korrózió elkerülése érdekében).
4.7.6 Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban lévő ételiszserre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az ételiszserre nézve.		
4.8 II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)		
4.8.1 Minden személy, aki az ételiszserrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénit fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.	<p>A védőöltözetet úgy kell kialakítani, hogy a teljes testfelületen megfelelő védelmet nyújtson a dolgozónak és védje a terméket a 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 biztosított védőruha leírását.</p> <p>A védőruházat felett személyes ruházatot nem szabad viselni.</p> <p>Az ételiszserrel 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 ételiszser feldolgozó területen mindenkinek megfelelő védőeszközt kell viselnie, amely teljes egészében fedi a haját, és ahol szükséges elő kell írni a szakállvédő használatát is.</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>A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozóhoz való eljuttatását poszterek elhelyezésével segíthetjük.</p> <p>Célszerű külön felhívni a szerződéses, időnként bedolgozó karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra, mert ők nem biztos, hogy értik az üzemen betartandó higiéniai gyakorlat szükségességét.</p> <p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet).</p> <p>A védőruha felvételét ajánlott a hajhálóval kezdeni.</p> <p>A ruházatnak és a lábbelinek világos színűnek ajánlott lennie, hogy a szennyeződés látható legyen, és ha szükséges, színkódokkal kell jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot.</p> <p>Ha egyes tevékenységeknél gumikesztyűt használnak, gondoskodni javasolt azok tisztántartásáról és rendszeres cseréjéről.</p> <p>Célszerű eldobható kesztyűket használni. A kesztyű viselése nem mentesíti az ételiszserrel dolgozó személyeket a kézmosási köte-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt,</li> <li>• minden WC használat előtt és után,</li> <li>• takarítás előtt és után,</li> <li>• alacsony kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor,</li> <li>• a fül, orr, száj vagy haj érintése után,</li> <li>• hulladék eltávolítása után,</li> <li>• hulladék élelmiszer kezelése után,</li> <li>• fertőzött hússal, beteg állattal való érintkezés után</li> </ul> <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 ékszer, testékszert, karórát nem szabad viselni.</p> <p>Nem szabad műkörmöt, körömlakkot, műszempillát viselni, tilos az erős illatú parfüm és dezodor használata. 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>Megfelelő felügyelettel kell biztosítani, hogy a dolgozók eleget tegyenek a kézmosás követelményeinek.</p> <p>Minden olyan viselkedés tilos, amely veszélyezteti a termék higiéniáját és biztonságát.</p> <p>Megfelelő pihenő és étkező helyiségeket kell biztosítani a</p>	<p>lezettség alól.</p> <p>A védőöltözők rendszeres mosásáról, tisztításáról javasolt, hogy a vállalat gondoskodjék. A védőruha, a fejedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést</p> <p>Kézmosásra felszólító írásokat 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 gyorstesztel vagy mikrobiológiai vizsgálattal ellenőrizni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani.</p> <p>Az üzem területén dohányozni csak az arra kijelölt helyen lehet.</p>	
<p>4.8.2 Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel 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 a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül ki kell terjednie tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak „Eü nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszeripari üzemben való alkalmasságát.</p> <p>A munkáltatónak be kell tartania a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló mindenkor hatályos rendelet előírásait. Az a munkavállaló, aki nem felel meg a mindenkor hatályos vonatkozó rendelet előírásainak, nem foglalkoztatható, tevékenységet nem folytathat.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel kell ellátni.</p> <p>A személyzetet utasítani kell, hogy jelentsék munkahelyi vezetőjüknek 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, pl. ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az élelmiszer, az élelmiszerekkel kontaktusba kerülő felületek, vagy az élelmiszer-csomagoló anyagok fertőződésének.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az élelmiszer-feldolgozó területre, mind addig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p>	<p>A termelés biztonságának védelme érdekében a termelő üzemekben a csoportos látogatást lehetőleg kerülni tanácsos. Ilyen esetekben jó megoldás az ún. látogató folyosó.</p> <p>A termelőhelyiségben az oda beosztott és az ellenőrzést végző dolgozók tartózkodhatnak. A dolgozók munkahelyüket csak engedéllyel hagyhatják el. A dolgozók közlekedési útvonalaikat célszerű úgy kialakítani, hogy elkerülhető legyen az átszennyeződés veszélyt.</p> <p>Javasolt, hogy a sérülésekhez használt sebta-pasz lehetőség szerint kék, fémszállal ellátott legyen.</p> <p>Javasolt, hogy a dolgozók a külföldi utazást a célországok megjelölésével is jelentsék a vezetőnek, akinek ennek kockázatát és az élelmiszerbiztonsági szempontból teendő intézkedéseket egyaránt mérgelnie tanácsos.</p> <p>Az üzem feldolgozó területére belépő látogatókat és külső karbantartókat célszerű nyilatkoztatni az egészségügyi állapotukról és az üzem</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A látogatók, karbantartók, az üzem vezetősége számára is kötelező az összes személyi higiéniára vonatkozó szabály betartása.</p> <p>A látogatók számára védőöltözetről és kíséroról a vállalat köteles gondoskodni.</p>	<p>által elvárt személyi higiéniai szabályok ismeretéről és betartásáról.</p>
<p>4.9 <u>II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.9.1 Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő, vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>A gyártáshoz beszerzett alap-és segédanyagok (parafin, védőgáz, csomagolóanyag, vásárolt vágott és/vagy darabolt baromfi) minőségét az átvételi tevékenység során kell ellenőrizni.</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.</p>	<p>A szállítóval kötött szerződésben célszerű rögzíteni az elvárt követelményeket (minőség, mikrobiológiai, kémiai, hőmérséklet, stb. határértékek), a terméket kísérő minőségi bizonylatok, nyilatkozatok megküldését.</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 évente minősíteni javasolt, a nem megfelelő szállítót törölni kell az elfogadott listáról.</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>Az anyagok és az összetevők felhasználására megfelelő rotációs rendet kell kialakítani, és a beérkezést követő lehető legrövidebb időn belül, minőség-megőrzési idejük lejártá előtt fel kell őket használni.</p> <p>A csomagolóanyagokat és a termékkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokat tiszta, száraz körülmények között kell tárolni.</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>4.9.4 Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők el-</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jelle-</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>leni 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>gű, 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 higiénia gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem 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 megnehe-</p>	<p>Ajánlott, hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azon állati kártevők megnevezését, amelyekre a védelmi szabályozás vonatkozik.</li> <li>• A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, kiterjedését.</li> <li>• Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét.</li> <li>• Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A megelőzés módszereit;</li> <li>- A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket;</li> <li>- A kártevőirtás módszereit.</li> </ul> </li> <li>• A kártevőirtást követő takarítás rendjét.</li> <li>• A dokumentálás rendjét.</li> <li>• A szükséges oktatás, tájékoztatás módját.</li> </ul> <p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicságyat kiépíteni. A közcsontra 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>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>zítsék az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomókat el kell látni a mászó és repülő rovarok 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. 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 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 búvóhelyek kialakulását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását. Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol falattörések (pl.: cső-, elektromos vezetékek, csatorna-nyílások 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 élelmiszeripari vállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p>	<p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részeként képezheti a család- és állományokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett. A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A kerítés mellett.</li> <li>2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, falattörések körül különös figyelemmel).</li> <li>3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületekben belül.</li> </ol> <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</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 kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós,</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezettek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártevők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét. A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell. A helyszínrajzon be kell jelölni az irtószert nem tartalmazó eszközöket is.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelése 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</p>	<p>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 jogszabályszerűen rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</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"> <li>- a tevékenység megnevezését,</li> <li>- annak helyét,</li> <li>- idejét,</li> <li>- módszerét,</li> <li>- az alkalmazott irtószerek megnevezését,</li> <li>- a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását,</li> <li>- a kezelés során szerzett tapasztalatokat,</li> <li>- ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására.</li> </ul> <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>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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 és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozott-ságának 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 rak-tárral kell rendelkezniük.</p>	<p>Figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő anyagok megfelelő körülmények között történő tárolására. A szabályozott hő-mérsékletű raktárakat és klímaszabályzás alatt álló helyi-ségeket felügyelni kell, a mért hőmérséklet- és páratarta-lom-értékeket dokumentálni.</p> <p>Friss baromfihús tárolási hőmérséklete -2 - +4°C között, friss belseőségé 0 - +3°C között, friss darált húsé -2 - +2°C között, a fagyasztott termékeké pedig -18°C alatti hőmér-sékleten megfelelő.</p> <p>A hűtést igénylő késztermékeket külön hűtőben kell tárolni.</p> <p>Lásd még 853/204/EK II. szakasz IV. fejezet 8. és 9. pont valamint V. és VI. fejezet előírásait a későbbiekben a 4.9. pontban.</p>	
<p>4.9.6 Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmér-sékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyor-sabban 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 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 kiolvasz-tást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a</p>	<p>Amennyiben darabolásnál előzőleg fagyasztott baromfit használnak, úgy a húsok felengedtetésre használt helyi-ség légterének hőmérsékletét és páratartalmát szabá-lyozni kell. El kell kerülni a szabályozatlan körülmények között végzett felengedtetést és újbóli fagyasztást, mivel eredményeképpen magas mikrobaszám alakulhat ki. A kritikus hőmérsékleti és idő értékeket felügyelni kell.</p> <p>A fagyasztott nyersanyagot szabályozott hőmérsékleten és meghatározott ideig kell felengedtetni:</p>	<p>A fagyasztott baromfi és nyúlhús felengedtetése során felengedtetés alatt mért hőmérsékletet és egyéb megjegyzéseket dokumentálni tanácsos.</p> <p>A fagyasztott élelmiszerek jelölése tartalmazzon útmutatást arra vonatkozóan, hogy lehet-e a terméket fagyott állapotban sütni/főzni vagy fel-használás előtt fel kell-e engedtetni, ez utóbbi esetben a megfelelő idő és hőmérsékleti viszo-nyokat (szobahőmérsékleten vagy hűtőszek-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hűtőszekrényben vagy hűtőteremben maximum 4C<sup>o</sup>-on,</li> <li>• mikrohullámú sütőben.</li> </ul> <p>A lékiválásból származó keresztszennyeződést el kell kerülni. Felengedtetés után a terméket újra fagyasztani nem szabad.</p>	<p>rényben) is javasolt megadni.</p>
<p>4.9.8 A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.</p>		
<p><b>853/2004/EK rendelet: II. mellékelt II. szakasz: A HACCP alapú eljárások célkitűzései</b></p>		
<p>1. A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének általános követelményeivel összhangban alkalmazott eljárások megfelelnek a veszélyelemzés alapján szükséges előírásoknak és a 2. pontban felsorolt különleges követelményeknek.</p>		
<p>2. Az eljárásoknak garantálniuk kell, hogy a vágóhid helyiségeibe felvett minden állatra, vagy adott esetben állatok minden tételére teljesülnek az alábbiak:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) azonosításuk megfelelő;</li> <li>b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból;</li> <li>c) nem olyan gazdaságból vagy területről érkeznek, amelyeket állat- és közegészségügyi okokból szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás alatt állnak, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad;</li> </ol>	<p>A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.</p> <p>Az élelmiszeripari és takarmányipari vállalkozások működtetőinek gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják.</p> <p>Ennek érdekében a vállalkozások működtetőinek rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére. Az élelmiszeripari vállalkozó feladata, hogy ellenőrizze és dokumentálja a rendeletben a vágóhidra felvett állatokra előírt követelmények teljesülését.</p>	<p>Az üzemnek az alkalmazott HACCP rendszeren belül célszerű eljárásokat kidolgoznia a követelmények teljesülésének ellenőrzésére.</p> <p>A megfelelő azonosítás, nyomon követhetőség érdekében a feldolgozásra beérkező szállítmánnyal kapcsolatban ajánlott a következő nyilvántartások vezetése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Szülőpár telep neve</li> <li>- OMMI szám</li> <li>- Szülőpár takarmány szállító neve</li> <li>- Keltető neve</li> <li>- Baromfi telep neve, kódja</li> <li>- Nevelő épület száma, alapterülete (m<sup>2</sup>)</li> <li>- Baromfi takarmány szállító neve</li> <li>- Baromfi faja, fajtája, életkora</li> <li>- Baromfi darab száma</li> <li>- Nevelés során kapott probiotikumok, vitaminok, takarmány kiegészítők, antibiotikumok</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>és mennyiségeik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koplaltatás kezdete</li> <li>- Szállítójegy száma</li> <li>- Gépkocsi rendszáma</li> <li>- Telepvezető aláírása</li> <li>- Dátum</li> <li>- Vágás helye, ideje</li> <li>- Vágott állomány kódja</li> <li>- Átvételi jegyzőkönyv száma</li> <li>- Élőáru Salmonella vizsgálat: (nincs, pozitív, negatív)</li> <li>- Szállítójegy száma</li> <li>- Bemérő aláírása</li> </ul> <p>A nyomonkövetési rendszer hatékonyságát rendszeres időközönként ajánlott felülvizsgálni egy adott tételre vonatkozó nyomonkövetési gyakorlat végrehajtásával (hizlalási időszak dokumentációja pl.: gyógykezelés, elhullás, boncolások eredményei stb. ,takarmány eredete, keltetők, szülőpártelepek)</p>
<p>d) tiszták; e) egészségesek, amennyire ezt az élelmiszeripari vállalkozó meg tudja ítélni; és f) a vágóhídra történő megérkezésükkor az állatok kímélete szempontjából kielégítő állapotban vannak.</p>	<p>Az áruátvételnél ellenőrizni kell az állatjóléti követelmények teljesülését: rakodási sűrűség, szállítás alatti védelem, kíméletes bánásmód.</p>	<p>A termelőkkel kötött szerződésnek tartalmaznia ajánlott a beérkező állomány tisztaságára, és az állatjólétre vonatkozó elvárásokat is.</p>
<p>3. Amennyiben a 2. pontban felsorolt követelmények valamelyike nem teljesül, az élelmiszeripari vállalkozónak értesítenie kell a hatósági állatorvost, és meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket.</p>		
<p><b>853/2004/EK rendelet: II. mellékelt III. szakasz: Az élelmiszerláncra vonatkozó információ</b></p>		
<p>A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak</p>	<p>A vágóhíd üzemeltetőnek meg kell vizsgálnia a beérkezett</p>	<p>A vágóhídnek célszerű szerződést kötni a neve-</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>a vadak kivételével minden – a vágóhídra küldött vagy szánt – állat tekintetében szükséges kérniük, fogadniuk, és ellenőrizniük az élelmiszerláncra vonatkozóan e szakaszban meghatározott információkat, és azok szerint kell eljárniuk</p>	<p>információk megfelelőségét, mielőtt a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátaná. Ellenőriznie kell, hogy a beküldött élelmiszerlánc információk teljesek-e, nincs-e bennük nyilvánvaló hiba vagy hiányosság, és hogy hatékonyak tekinthető-e döntésének alátámasztása szempontjából.</p>	<p>lő, hizláló telepekkel, és a szerződésben, vagy annak mellékletében rögzíteni a minőségi paramétereket és a telepen vezetendő dokumentumokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• látogatói napló</li> <li>• oktatási napló-tartási technológia, járványvédelem, higiénia, állatjólét</li> <li>• rágcsálóirtási napló, rágcsálóirtási térkép</li> <li>• takarítás-fertőtlenítésről feljegyzés, az alkalmazott technológia, vegyszerek neve, koncentráció</li> <li>• dolgozók Salmonella szűrése,</li> <li>• vízvizsgálati eredmények</li> <li>• technológiai adatok: istálló alaprajz, istálló méret, szellőzés kapacitása, légcserre mértéke, etetők, itatók száma, telepítési sűrűség, sötét-világos periódus, tartalék aggregátorok teszt ellenőrzése,</li> </ul> <p>A vágóállat kibocsátó telepnek célszerű rendelkeznie az alábbi vizsgálati eredményekkel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a keverőtől kapott takarmányvizsgálati eredmények</li> <li>• a vágóhíd által kért/végzett vizsgálati eredmények</li> <li>• a vágóhídi minősítések eredményei</li> </ul> <p>A vágóhídra küldött nyilvántartásban célszerű még az alábbi adatokat megkérni a partnerektől:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az állatok telepre érkezésének dátuma</li> <li>• az állatok származása,</li> <li>• az állatok száma,</li> <li>• teljesítménymutatók (pl. testtömeggyarapodás),</li> <li>• elhullási adatok, napi, göngyöltett elhullás,</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		selejtezés <ul style="list-style-type: none"> <li>• takarmányszállítók megnevezése,</li> <li>• takarmányszállítás időpontja</li> <li>• takarmányadalékok típusa, alkalmazásának és megvonásának időtartama,</li> <li>• takarmány- és vízfogyasztás,</li> <li>• vágásra kerülő állatok száma,</li> </ul> A vágóhídnak célszerű rendszeres telepi auditokat végezni, amikor a technológiai, higiéniai, járványvédelmi ellenőrzésen kívül a dokumentáció átvizsgálása is megtörténik.
1. A vágóhíd-üzemeltetők nem engedhetnek állatokat a vágóhíd helyiségeibe, amíg a 852/2004/EK rendelettel összhangban nem kérik és kapják kézhez a megfelelő, a származási gazdaság nyilvántartásában tartott élelmiszerbiztonsági információkat		
2. A vágóhíd üzemeltetőjét legkésőbb 24 órával az állatok vágóhídra való megérkezése előtt kell az információkkal ellátni, kivéve a 7. pontban említett körülmények esetén.		
3. Az 1. pontban említett megfelelő élelmiszerbiztonsági információ különösen az alábbiakat fedi le: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) a származási gazdaság állapota vagy a regionális állat-egészségügyi állapot</li> <li>b) az állatok egészségügyi állapota</li> <li>c) az állatoknak egy bizonyos időszakon belül adott, nullánál nagyobb élelmezés-egészségügyi várakozási idejű állatgyógyászati készítmények és egyéb kezelések, a kezelés időpontjával és az élelmezés-egészségügyi várakozási idővel egyetemben</li> <li>d) a hús biztonságosságát érintő betegségek előfordulása</li> <li>e) amennyiben érinti a közegészség védelmét, az állatokból vett mintákon vagy egyéb, a hús biztonságosságát érintő betegségek diagnosztizálására vett mintákon - beleértve a zoonózis- és a maradékanya</li> </ol>		



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>vizsgálat keretében vett mintákat - végzett laboratóriumi vizsgálatok eredményei</p> <p>f) az ugyanabból a származási gazdaságból érkező állatok korábbi, a levágást megelőző és azt követő húsvizsgálatáról szóló megfelelő jelentések, különösen beleértve a hatósági állatorvos jelentéseit</p> <p>g) tenyésztési adatok, amennyiben ezek betegség jelére utalhatnak</p> <p>h) a származási gazdaságot általában látogató magán állatorvos neve és címe</p>		
<p>4.</p> <p>a) Nem kell azonban a vágóhíd üzemeltetőjének rendelkezésére bocsátani az alábbiakat:</p> <p>i. a 3. a), b), f) és h) pontban említett információ, ha az üzemeltető már ismeri ezen információkat (pl. állandó megállapodás vagy minőségbiztosítási rendszer keretében); vagy</p> <p>ii. a 3. a), b), f) és g) pontban említett információ, ha a tenyésztő kijelenti, hogy nincs közölnivaló lényeges információ.</p> <p>b) Az információt nem szükséges szó szerinti kivonatként szolgáltatni a származási gazdaság nyilvántartásából. Az információ megküldhető elektronikus adatsere vagy a tenyésztő által aláírt, szabványosított nyilatkozat formájában.</p>		
<p>5. Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik az élelmiszerláncra vonatkozó idevágó információk értékelése után úgy döntenek, hogy a vágóhíd helyiségeibe fogadnak állatokat, az információkat késedelem nélkül, az állatok vagy a tétel megérkezése előtt legkésőbb 24 órával kötelesek a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátani, kivéve a 7. pontban említett körülményeket. Az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek értesíteni a hatósági állatorvost minden olyan információról, amely az állatok levágását megelőző élőállat vizsgálat előtt egészségügyi problémát vet fel.</p>		
<p>6. Ha bármely állat élelmiszerláncra vonatkozó informá-</p>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>ció nélkül érkezik egy vágóhídra, az üzemeltető köteles azonnal értesíteni a hatósági állatorvost. Az állat levágására nem kerülhet sor, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.</p>		
<p>7. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezi, az alábbi állatok esetén az élelmiszerláncra vonatkozó információ elkísérheti az állatot a vágóhídra, ahelyett, hogy legkésőbb 24 órával korábban érkezne be:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sertésfélék, baromfi vagy tenyésztett vad, amely a származási gazdaságban levágást megelőző vizsgálaton esett át, ha olyan, állatorvos által aláírt bizonyítvány kíséri az állatot, amely szerint az állatorvos a gazdaságban megvizsgálta az állatokat, és azokat egészségesnek találta;</li> <li>b) házasított egypatás állatok;</li> <li>c) kényszervágáson átesett állatok, ha olyan, állatorvos által aláírt nyilatkozat kíséri azokat, amely rögzíti a levágást megelőző vizsgálat kedvező eredményeit;</li> </ul> <p>és</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d) olyan állatok, amelyeket nem közvetlenül szállítottak a származási gazdaságból a vágóhídra.</li> </ul> <p>A vágóhíd-üzemeltetőknek értékelniük kell a vonatkozó információkat. Ha az állatokat vágásra átveszik, az a) és c) pontban említett okmányokat át kell adniuk a hatósági állatorvosnak. Az állatok vágására vagy zsigerezésére nem kerülhet sor addig, amíg a hatósági állatorvos azt nem engedélyezi.</p>		
<p><b>853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: I fejezet: Az élő állatok vágóhídra szállítása</b></p>		
<p>Az élő állatokat a vágóhídra szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell a következő követelmények betartását.</p>	<p>Az állategészségügyi állomás az írásbeli nyilatkozat alapján az állatszállítási tevékenység végzésére a szállítónak engedélyt ad, valamint a szállítót nyilvántartásba veszi, hozzá nyilvántartási számot rendel. A szállító köteles biz-</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások												
	tosítani, hogy az engedély egy másolati példánya az általa végzett szállítás egész időtartama alatt kísérsje a szállítóeszközt.													
1. A begyűjtés és a szállítás során az állatokat óvatosan kell kezelni felesleges szenvedés okozása nélkül.	<p>A szállítóeszköznek alkalmasnak kell lennie az állat biztonságos szállítására. A légteret és a szellőztetést a szállítás körülményeihez igazodva, az állat fajtát, fajtáját és testtömegét alapul véve kell biztosítani, oly módon, hogy valamennyi ketrecben és szinten elegendő hely legyen az állat számára, és az állat feletti légcserre megfelelő legyen abban az esetben is, ha a jármű álló helyzetben van.</p> <p>Az állatok szállítására csak hézagmentes taposó felületű ketrec használható. Szállításra az időjárástól védelmet biztosító feltételekkel rendelkező járművet kell használni.</p> <p>Rakodási sűrűség:</p> <table border="1" data-bbox="890 805 1339 984"> <thead> <tr> <th>Kategória</th> <th>Terület</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Napocsibe</td> <td>21-25 cm<sup>2</sup>/csibe</td> </tr> <tr> <td>Baromfi &lt;1,6 kg</td> <td>180-200 cm<sup>2</sup>/kg</td> </tr> <tr> <td>Baromfi 1,6-3 kg</td> <td>160 cm<sup>2</sup>/kg</td> </tr> <tr> <td>Baromfi 3-5 kg</td> <td>115 cm<sup>2</sup>/kg</td> </tr> <tr> <td>Baromfi 5 kg &lt;</td> <td>105 cm<sup>2</sup>/kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Az állatokat a szállítóeszközön úgy kell elhelyezni, hogy természetes testhelyzetben mozoghassanak, vagy pihenhessenek.</p>	Kategória	Terület	Napocsibe	21-25 cm <sup>2</sup> /csibe	Baromfi <1,6 kg	180-200 cm <sup>2</sup> /kg	Baromfi 1,6-3 kg	160 cm <sup>2</sup> /kg	Baromfi 3-5 kg	115 cm <sup>2</sup> /kg	Baromfi 5 kg <	105 cm <sup>2</sup> /kg	<p>A szállítónak vészhelyzeti tervet célszerű készíteni az esetlegesen bekövetkező veszélyekre (gépkocsi meghibásodása, karambol stb.). Gondoskodni célszerű ilyen esetekben az állatok mentéséről.</p> <p>A ketrecek kialakítását célszerű úgy tervezni, hogy az állat a berakás, a szállítás és a kiszedés során ne sérüljön.</p> <p>Az élőállat szállító jármű gépkocsivezetőjének ajánlott minden esetben ellenőriznie, hogy a kiírt számú baromfit rakják a ketrecekbe, konténerbe, és az ajtók zártak-e.</p> <p>A baromfi konténeres szállítása során előírt rakodási sűrűségre megadott adatoktól el lehet térni az állatok testtömegétől és méretétől, fizikai erőnlétüktől, az időjárási tényezőktől és a feltételezett szállítási időtartamtól függően. Nyúl szállítása során az ajánlott rakodási sűrűség 10 – 12 db nyúl / ketrec, a ketrecek alapterülete hozzávetőlegesen 60 cm x 100cm.</p>
Kategória	Terület													
Napocsibe	21-25 cm <sup>2</sup> /csibe													
Baromfi <1,6 kg	180-200 cm <sup>2</sup> /kg													
Baromfi 1,6-3 kg	160 cm <sup>2</sup> /kg													
Baromfi 3-5 kg	115 cm <sup>2</sup> /kg													
Baromfi 5 kg <	105 cm <sup>2</sup> /kg													
2. Azok az állatok, melyek betegség tüneteit mutatják, vagy amelyek olyan állományból származnak, amelyről ismeretes, hogy a közegészségügy szempontjából fontos kórokozókval fertőzött, csak akkor szállíthatók a vágóhídra, ha arra a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad.														
3. Az állatok vágóhídra történő szállítására használt lá-	Az üzemnek rendszeresen ellenőriznie kell a szállítóeszkö-	Célszerű rendszeres gyakorisággal Salmonellá-												

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
dának és – ahol használnak – moduloknak korróziómentes anyagból kell készülniük, valamint könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az állatok begyűjtésére és szállítására használt minden berendezést meg kell tisztítani, le kell mosni, és fertőtleníteni kell közvetlenül kiürítésük után, és amennyiben szükséges, újbóli felhasználásuk előtt.	köz tisztaságát. A fertőtlenítés megtörténtét dokumentálni kell, melyet a gépkocsi vezetőnek kell megőriznie.	ra irányuló mikrobiológiai vizsgálatokkal is ellenőrizni a szállítóeszközök tisztaságát.
<b>853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: II. fejezet: a vágóhidakra vonatkozó követelmények</b>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúl-félék vágását végző vágóhidak kivitelezése, elrendezése és felszerelése megfelel az alábbi követelményeknek.		
1. A vágóhidaknak rendelkezniük kell az állatok fogadására és vágást megelőző vizsgálatára szolgáló helyiséggel vagy fedett területtel.	Megfelelő nagyságú, könnyen tisztítható, fertőtleníthető fedett helyiséget kell biztosítani a vágás előtti vizsgálat elvégzéséhez.  A függesztést végző dolgozókat oktatásban kell részesíteni a kíméletes bánásmódról, és a szakszerű, humánus	Az élő állat fogadás területén műszakonként egy fő állatjóléti felelősnek célszerű lenni.  Az állatok fogadására az üzemnek ajánlott élőállat szállítmány várakoztatót kialakítani. Meleg időben, ha a szállítmány a beérkezés után nem kerül valami oknál fogva azonnali vágásra, az üzem pihentető helyén beépített ventilátorok segítségével a gépkocsin elhelyezett állatok hűtését, levegőztetését meg lehet oldani.  Az üzem vezetésének javasolt állatjóléti politikát fogalmaznia, amelyet az élő állatokkal foglalkozó dolgozókkal ismertetni ajánlott. Az állatjóléti politikának célszerű tartalmaznia egy vészhelyzeti eljárást az állatok kíméletes kezelésére a vonalmegállás esetén.  A baromfi függesztő pályán haladás során a stressz csökkentésére melkomfortert célszerű alkalmazni, amely kedvezően nyugtatja az állatot.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lefolytásról, amelyet a beteg, kissúlyú egyedeknél kell alkalmazni. A baromfi függesztést kíméletesen kell végrehajtani, mindkét láb megfelelő beakasztásával.</p> <p>A ketrecek, illetve konténerek mosás és fertőtlenítés előtti ellenőrzését el kell végezni, hogy abban állatok ne maradjanak.</p>	<p>Ajánlott a hőmérséklet és a páratartalom dokumentálása.</p> <p>A baromfi függesztéstől a kábításig terjedő idő lehetőleg ne haladja meg a 3 percet.</p> <p>Előreláthatólag 3 percet meghaladó pályaállítás esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az összes baromfit a kábításig le kell szedni a függesztő pályáról, ketrecekbe kell tenni, és sötét helyen tartani,</li> <li>• a kábítót áramtalanítani kell, a baromfiakat ki kell szedni belőle, és le kell ölni,</li> <li>• a kábító és vágó közötti baromfiakat azonnal le kell ölni,</li> <li>• a pálya indulásakor a leszedett baromfiakat kell először vissza függeszteni.</li> </ul>
2. A hús szennyeződésének elkerülésére a vágóhidaknak:	<p>Megfelelő nagyságú helyiséget kell biztosítani a vágáshoz. A kábítást, véreztetést, valamint a kopasztást és forrázást (nyulak esetében a nyúzást) elkülönített helyen kell végezni. A baromfit közvetlenül a nyakvágás előtt el kell kábítani. Nyulakat a függesztést közvetlenül megelőzően szükséges kábítani.</p> <p>Ha vízfürdős kábítást használnak a baromfi elkábításhoz, a víz szintjét úgy kell meghatározni, hogy a szárnyas feje belemerüljön a vízbe. Ebben az esetben az áram erősségét és a behatás időtartamát úgy kell meghatározni, hogy az állat azonnal kábult állapotba kerüljön, és a kábultság megmaradjon a halál beálltáig.</p> <p>A nem megfelelő kábítás jelei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- az állat életjeleket mutat véreztetés előtt (remegés, klocka reflex, pupilla reflex, légzési reflex).</li> </ul>	<p>Ha az állatokat egyenként kábítják el, a kábító berendezést ajánlott ellátni olyan műszerrel, amely méri a terhelés impedanciáját és megakadályozza a berendezés működését, ha a minimálisan előírt áram nem tud áthaladni.</p> <p>A kábító típusától függően javasolt értékek:</p> <p>Csirke: min. 100 mA - alacsony frekvencia min. 40 mA-magas frekvenciájú kábítás</p> <p>Pulyka: min. 150 mA Kacsa, liba: min. 130 mA</p> <p>A kábítást elektromos kábítóvillával a nyúl füle</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ha a baromfit csoportosan kábítják el vízfürdőben, ott elegendő feszültséget kell fenntartani ahhoz az áramerősség előállításához, amely biztosítja minden állat elkábítását. Megfelelő intézkedéseket kell tenni annak biztosítására, hogy az áram előírászerűen áthaladjon. A baromfi vízfürdő tartály mérete és mélysége meg kell feleljen a vágásra kerülő szárnyas fajtájának úgy, hogy a bemenetnél ne legyen túlfolyás, illetve a túlfolyás ne okozzon kábítás előtti áramütést. A vízben lévő elektródának a vízfürdő hosszában végig kell érnie.</p> <p>A kábítót el kell látni olyan műszerrel, amely jelzi a terhelés alatti feszültséget és áramerősséget.</p> <p>A baromfit (és a nyulat) teljesen el kell véreztetni. A baromfi és a nyúl elvéreztetést úgy kell végezni, hogy a vér a vágóhelyen kívül szennyeződést ne okozzon. Az elvéreztetést minden esetben addig kell elvégezni, mielőtt az állat öntudatát visszanyerné. Az elkábított állatokat úgy kell elvéreztetni, hogy átvágják legalább az egyik nyaki ütőeret, illetve azokat az ereket, amelyekből ered.</p> <p>Amennyiben az állatok elvéreztetésére automata nyakvágó berendezést alkalmaznak, kontroll vágót is alkalmazni kell az olyan baromfik esetére, amelyek valamilyen oknál fogva kikerülték a kényszerpályán körkést, vagy nem megfelelő volt a vágás.</p> <p>A kontrollvágást végző dolgozót is állatjóléti oktatásban kell részesíteni. 82 °C-os vizet kell biztosítani a kés fertőtlenítésére. A körkést folyamatos vízszugárral kell mosni.</p> <p>A vágóhelyiség keskeny nyíláson át érintkezzen a függesztő helyiséggel, és ugyanez vonatkozik a zsigerelő üzemszobába történő áthaladásra.</p>	<p>tövénel, a halántékon célszerű alkalmazni. Nyúl 110 V. Célszerű a kétoldali vágást alkalmazni, mivel a mindkét oldalon futó vénák átvágásával az elvéreztetés lényegesen gyorsabb ütemben történik. Nyúl esetében célszerű kézi szűrővágást alkalmazni</p> <p>Az elektromos kábítás helyett alkalmazható gázos kábítás is, amennyiben ezt az állategészségügyi előírások lehetővé teszik.</p> <p>Nyúl esetében a véreztetés ideje kb. 2 perc. Annak érdekében, hogy az állatok még a forrázás előtt elpusztuljanak, a vágás és a forrázás között csirkénél legalább 3 perc, pulykánál 5-7 perc, vízi szárnyasnál 3,5-7 perc ajánlott. Szükség esetére biztosítani célszerű az azonnali helyettesítés feltételeit.</p> <p>Olyan esetekben, amikor a függesztő helyiség és a kábító, vágó, véreztető helyiség között átlátható lehatárolás van, ajánlott olyan ablakfóliát alkalmazni, amellyel megakadályozható, hogy az élő szárnyasok láthassák elpusztult társaikat.</p> <p>Amennyiben megoldható, ajánlatos különálló,</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A vágóbaromfi (és nyúl) áthaladásához használt nyílást úgy kell kialakítani, hogy a vonalon haladó testek ne érjenek hozzá a nyílás falához.</p> <p>A levágott baromfit haladéktalanul és teljesen meg kell kopasztani. A forrázókádban biztosítani kell vízutánpótlással történő vízcserét a baromfitestek által kihordott vízmennyiség pótlására ill. a forrázóvíz szennyezettségének csökkentésére. Üzemelés közben a gépek gumiujjaira, megfelelő, intenzív melegvizes vízfolyást kell biztosítani. A levágott, elvéreztetett nyulat haladéktalanul meg kell nyúzni a hús sérülése nélkül, és a lenyúzott bőrt haladéktalanul el kell a nyúzott testről távolítani.</p> <p>A kopasztó berendezés után kopasztás utóellenőrzésére van szükség a baromfitesten maradt tollak eltávolítására. A fejtávolítás után a baromfitesteket zuhanyrózsás testmosóval mossuk, úgy hogy a vízáram felülről lefele intenzív legyen, és a szennyezett víz ne csapódjon vissza a testmosó faláról a testre. A nyúlttesteket nem szabad vízzel mosni, csak a zsigereles során szennyeződött testüreget kell szükség szerint kimosni, a vizet utána ki kell csorgatni.</p>	<p>szakaszolt forrázó kádak alkalmazása az átfertőzés csökkentésére.</p> <p>A vízutánpótlás javasolt mértéke 1 liter víz / madár.</p>
a) megfelelő számú helyiséggel kell rendelkezniük, amelyek alkalmasak a műveletek elvégzésére;		
b) külön helyiséggel kell rendelkezniük a zsigereleshez és a további előkészítéshez, beleértve a bontott baromfi fűszerezését, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság eseti alapon engedélyezi, hogy ezeket a műveleteket adott vágóhídon belül időben elkülönítsék	<p>Megfelelő nagyságú helyiséget kell biztosítani a zsigereleshez és az előkészítéshez. A zsigerelest a többi munkahelytől elegendő távolságra, vagy azoktól termegosztóval elválasztott helyen kell elvégezni. A zsigerelest haladéktalanul el kell végezni úgy, hogy a zsigeri szervek és az állati test összetartozása a húsvizsgálat befejezéséig egyértelmű legyen. A májra tenyésztett kacsák és libák 4°C-ra történő hűtést követően, de még 24 órán belül zsigerelelhetők.</p> <p>A lenyúzott nyúlborról egy erre a célra szolgáló helyiségben a felesleges zsiradékot el kell távolítani, keretre húzni,</p>	A zsigereles gépet ajánlatos az állomány szortálásának megfelelően beállítani.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	a nyúlbőr szárítását egy erre a célra szolgáló elkülönített helyiségben kell elvégezni.	
c) biztosítaniuk kell az alábbi műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítését: i. kábítás és véreztetés; ii. kopasztás vagy nyúzás, és forrázás; és iii. a hús feladása.		
d) olyan felszereléssel kell rendelkezniük, amely megakadályozza, hogy a hús a padlóval, a falakkal vagy a berendezési tárgyakkal érintkezzen;		
e) vágóvonalakkal kell rendelkezniük, amelyeket úgy alakítottak ki, hogy (működtetésük esetén) biztosítsák a vágási eljárás folyamatosságát, és elkerüljék a vágási vonal különböző részei közötti szennyeződést. Amennyiben egy helyiségben egynél több vágóvonal működik, azokat a keresztszennyeződés megelőzése érdekében megfelelően el kell különíteni.		
3. Az eszközök fertőtlenítésére a vágóhidaknak egy 82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezniük.	Biztosítani kell, hogy a helyi fertőtlenítők esetén a jelentős gőzképződés, és páralecsapódás ne alakuljon ki.  Az eszközök fertőtlenítőbe rakását megelőzően folyóvízzel való öblítés szükséges.	Az eszközök markolatának és a pengének a találkozási pontja is érjen bele a vízbe.  Ajánlott eszköz a lánckesztyű mosó alkalmazása.  Az eszközök fertőtlenítésének ajánlott gyakorisága 2 óra, illetve minden olyan esetben, amikor gennyestálgal szennyeződött. Ajánlott központi eszköz fertőtlenítő és tároló kialakítása.
4. A csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezések csapjait úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a fertőzés és szennyeződés terjedését.	(lásd 4.1.4. fejezetet)	
5. A vágóhidakon zárható helyiségeknek vagy berendezéseknek kell lenniük a visszatartott hús hűtött tárolására, és külön zárható helyiségek vagy berendezések szükségesek az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására.		



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>6. A vágóhidakon megfelelő felszereltségű, külön helynek kell lennie az alábbiak tisztítására, mosására és fertőtlenítésére:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) szállítóberendezések, úgymint ládák; és</li> <li>b) szállítóeszközök</li> </ul> <p>Ezek a helyiségek és létesítmények nem kötelezőek a b) pontra nézve, ha a közelben hatóságilag engedélyezett ilyen helyiségek és berendezések találhatók.</p>		
<p>7. A vágóhidaknak megfelelően felszerelt, zárható berendezéssel vagy szükség szerint helyiséggel kell rendelkezniük az állat-egészségügyi szolgálat kizárólagos használatára.</p>		
<p><b>853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: III. fejezet: a daraboló üzemekre vonatkozó követelmények</b></p>		
<p>1. Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfit és nyúlféléket kezelő daraboló üzemek:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) úgy kerülnek kialakításra, hogy megakadályozzák a hús szennyeződését, különösen az alábbiakkal: <ul style="list-style-type: none"> <li>i. a műveletek folyamatosságának biztosítása; vagy</li> <li>ii. a különböző termelési tételek elkülönítésének biztosítása;</li> </ul> </li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>b) külön tároló helyiségekkel rendelkeznek a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha az más időben, vagy olyan módon történik, hogy a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása;</li> </ul>	<p>A tárolás során kiemelt figyelmet kell fordítani a csomagolatlan hús szennyeződésének elkerülésére. Belsőseget erre a célra szolgáló edényzetben, eszközben, fólia béléssel ellátva lehet tárolni. <b>(lásd még 853/2004 rendelet II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés; C: A jelölés módszere)</b></p> <p>Kerülni kell a csomagolatlan hús és a kartonos termék egymás közvetlen közelében történő tárolását, mivel a karton a csomagolatlan hús szennyeződését okozhatja.</p> <p>Amennyiben nincs lehetőség a kartonos termék külön hűtőtárolóban történő elhelyezésére, úgy egy légtéren belül a csomagolatlan húst a kartonos terméktől olyan védőtárol-</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	ságra helyezve kell tárolni, amely megakadályozza a csomagolatlan hús kartontól származó szennyeződését.	
c) az V. fejezetben megállapított követelmények betartásának biztosításához megfelelően felszerelt daraboló helyiségekkel rendelkeznek;		
d) olyan, a csomagolatlan hús kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel rendelkeznek, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését; és	Lásd jelen útmutató 4.1.4. pontját.	
e) egy 82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezéssel vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel rendelkeznek az eszközök fertőtlenítésére.		
2. Amennyiben egy daraboló üzemben a következő műveleteket végzik, az élelmiszeripari vállalkozóknak azok számára külön helyiségeket kell biztosítaniuk: a) „hízott máj” előállítására tenyésztett, hizlógazdaságokban elkábított, kivéreztetett és megkopasztott libák és kacsák kizsigerezése; vagy b) késleltetetten zsigerelt baromfi kizsigerezése.		
<b>853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: IV. fejezet: Vágási higiénia</b>		
A baromfi vagy nyúlfélék vágását végző vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a vágóhíd megfelel az alábbi követelményeknek.		
1. a) A b) pontban említett állatoktól különböző állatok húsa nem használható fel emberi fogyasztásra, ha nem a vágóhídon történő vágás során pusztulnak el. b) Csak vágásra szánt élőállat kerülhet a vágóhelyiségekbe, kivéve az alábbi állatokat: i. a VI. fejezettel összhangban a gazdaságban levágott, késleltetve zsigerelt baromfi, „hízott máj” előállítására tenyésztett libák és kacsák,		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>valamint olyan szárnyasok, amelyek nem tekinthetők háziasítottoknak, de amelyeket háziasított állatként tenyésztenek;</p> <p>ii. a III. szakasszal összhangban a tenyésztés helyén levágott tenyésztett vadak; és</p> <p>iii. a IV. szakasz III. fejezetével összhangban az apróvadak.</p>		
<p>2. A vágóhíd-üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást megelőző vizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el.</p>		
<p>3. Amennyiben egy létesítményt különböző állatfajok vágására, vagy tenyésztett futómadarak és apróvadak feldolgozására engedélyeztek, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével. Külön helyiségeknek kell rendelkezésre állniuk a gazdaságban levágott tenyésztett futómadarak testének és az apróvadak fogadására és tárolására.</p>		
<p>4. A vágóhelyiségbe vitt állatokat indokolatlan késedelem nélkül le kell vágni.</p>		
<p>5. A kábítást, véreztetést, nyúzást vagy kopasztást, zsigereket és egyéb előkészítést indokolatlan késedelem nélkül, oly módon kell elvégezni, hogy a hús szennyeződése elkerülhető legyen. Intézkedéseket kell tenni különösen annak elkerülésére, hogy az emésztőtraktus tartalma a kizsigerezés alatt és azt követően kifolyjon.</p>		
<p>6. A vágóhíd - üzemeltetőknek követniük kell a hatáskörrel rendelkező hatóság utasításait annak biztosítására, hogy a vágást követő húsvizsgálatot a megfelelő körülmények között végezzék el, és hogy a levágott állatokat megfelelően vizsgálják meg.</p>	<p>A levágott baromfi közvetlenül a vágás utáni vizsgálatához az élelmiszeripari vállalkozónak biztosítani kell a feltételeket.</p>	
<p>7. A vágást követő húsvizsgálat után:</p> <p>a) az emberi fogyasztásra alkalmatlan részeket a lehető leghamarabb el kell távolítani a létesítmény tiszta övezetéből;</p>	<p>A vágás utáni húsvizsgálatot követően a zsigereket haldéktalanul le kell választani a vágott baromfitestről és a fogyasztásra alkalmatlannak minősített, illetve a fogyasztásra nem alkalmas részeket azonnal el kell távolítani. A vágott baromfitesttel összefüggésben lévő zsigereket vagy</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>b) a visszatartott vagy emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított hús, és a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek az emberi fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított hússal; és</p> <p>c) a vese kivételével a hasított testben maradó zsigereket, vagy azok részeit, lehetőség szerint teljesen és a lehető leghamarabb el kell távolítani, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más utasítást ad.</p>	<p>zsigeri részeket - a vesék kivételével, a megfelelő higiéniai feltételek betartásával - lehetőleg teljesen el kell távolítani.</p> <p>A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott baromfitest darabolása, bármely rész eltávolítása vagy kezelése, mosása. A hatósági állatorvos elrendelhet egyéb szükséges eljárást, ha azt a vizsgálat megköveteli.</p> <p>A további vizsgálatra visszatartott baromfihúst az erre a célra kijelölt helyen, helyiségben részletes vizsgálatnak kell alávetni. A fogyasztásra alkalmatlannak minősített vagy a fogyasztásra nem alkalmas részeket az erre a célra meghatározott helyiségekbe, helyekre, megjelölt tároló edénybe kell a lehető leghamarabb összegyűjteni és eljuttatni. Ezt úgy kell végezni, hogy a szennyeződés, fertőződés kizárható legyen.</p> <p>A húsvizsgálat befejezéséig a még meg nem vizsgált vágott baromfitestek és vágási melléktermékek nem kerülhetnek érintkezésbe azokkal, amelyeknek a vizsgálata már megtörtént, továbbá tilos a vizsgálatra váró vágott baromfitestek és vágási melléktermékek elvitele, darabolása és további kezelése.</p> <p>A visszatartott vagy a fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús és a nem ehető melléktermékek nem érintkezhetnek a fogyasztásra alkalmasnak minősített hússal, és ezeket a lehető leghamarabb az erre a célra szolgáló külön helyiségekbe, helyekre vagy tartályokba kell eljuttatni. Ezeknek olyan kialakításúaknak kell lenni, hogy a szennyeződés és fertőződés kizárható legyen</p>	
<p>8. A vizsgálatot és a zsigerelest követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és 4 °C vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve, ha a húst még melegen darabolják.</p>	<p>A vízbemérítéssel hűtésre szolgáló berendezések megfelelő működését, valamint a higiéniai állapotra gyakorolt hatását mikrobiológiai vizsgálatokkal kell ellenőrizni a vonatkozó jogszabály alapján.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ahol a belsőseget (aprólékot) jéggel hűtik, a jeget olyan vízből kell készíteni, amely megfelel az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabályban foglalt előírásoknak. A jeget a mintavételi terv szerinti gyakorisággal be kell vizsgáltatni. A vizsgálatoknak meg kell egyeznie a vízen elvégzett vizsgálatokéval.</p> <p>Vizes hűtés esetén a folyamatos hidegvíz vízutánpótlás szükséges. A felhasznált víz hőmérsékletét, és utánpótlását úgy kell meghatározni, hogy a belsőség (aprólék) minél rövidebb idő alatt elérje a +3 °C alatti hőmérsékletet. A felhasznált víz minőségét folyamatosan ellenőrizni kell. A takarítás során nagy figyelmet kell szentelni a csigalevelek alatti területek hatékony takarítására és fertőtlenítésére. Takarítás után pangó víz nem lehet a berendezések alján. Kizárólag rozsdamentes anyagból készült berendezést lehet használni a belsőségek (aprólék) hűtésére.</p>	
<p>9. Ha a hasított testet merítéses hűtési folyamatnak vetik alá, figyelembe kell venni a következőket:</p> <p>a) Minden elővigyázatossági intézkedést meg kell hozni az állati testek szennyeződésének elkerülésére, figyelembe véve olyan paramétereket, mint az állati test tömege, a víz hőmérséklete, térfogata, a vízáramlás iránya és a hűtési idő</p> <p>b) A berendezést teljesen ki kell üríteni, meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell, amikor csak szükséges, de legalább naponta egyszer.</p>		
<p>10. A beteg vagy gyanús állatokat, és a betegségek felszámolását vagy az azok elleni védekezést szolgáló programok alkalmazása során levágott állatokat nem lehet a vágóhídon levágni, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad. Ebben az esetben a vágást hatósági felügyelet mellett kell végrehajtani, és lépéseket kell tenni a szennyeződés elkerülésére; a következő használat előtt a vágási helyiségeket meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.</p>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<b>853/2004/EK rendelet: III. melléklet, II. szakasz: V. fejezet: higiénia a darabolás és csontozás során és után</b>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a baromfi- és nyúlfélék húsának darabolása és csontozása az alábbi követelményekkel összhangban történik:		
1. A húson végzett munkálatokat úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak különösen azt kell biztosítaniuk, hogy:	<p>Zsigerelés után a baromfit és nyulat haladéktalanul le kell hűteni.</p> <p>Az előhűtésnek a vágással összhangban kell történnie, úgy hogy az áru maghőmérséklete a hűtési folyamat végére ne legyen több +4 °C-nál, belsőség (aprólék) esetén +3 °C-nál .</p> <p>Kézi és gépi zsigerelés esetén a bélrendszer és az epe sérülését kerülni kell.</p> <p>A baromfit zsigerelés után folyó ivóvízzel kívül-belül alaposan le kell mosni. A beállítást úgy kell végrehajtani, hogy a vízáram felülről lefelé irányuljon ill. hogy megakadályozzuk a mosóberendezés faláról a baromfitestre a szennyvizet víz visszafröccsenését, de a baromfitestek külső-belső felülete megfelelő mosásban részesüljön.</p>	<p>Az előhűtés során a következőket kell szem előtt tartani:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minimális elszíneződés,</li> <li>• minimális kiszáradás, optimális hűtési idő,</li> <li>• minimális baktériumszaporulat,</li> <li>• minimális vízfelvétel,</li> <li>• maximális eltarthatóság,</li> <li>• esztétikus termék.</li> </ul> <p>Az evaporációs hűtés esetén a felhasználásra kerülő idegen víz felvételi mennyiségét mérni és dokumentálni célszerű.</p>
a) a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;		
b) a darabolás, csontozás, nyesés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során 12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel vagy egyenértékű hatású alternatív rendszerrel a húst 4 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják; és		
c) amennyiben a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedéseket tesznek a keresztszennyeződés elkerülésére, amennyiben szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.		
2. A hús azonban kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri az 1. b) pontban említett hőmérsékletet, ha a dara-	Melegen darabolás esetén az üzemnek mérésekkel kell alátámasztania, hogy az általa meghatározott időn belül és	


Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
boló terem a vágóhíd helyiségeivel egy területen van, feltéve, hogy a húst	technológiai ponton a termék maghőmérséklete + 4 °C-ra csökken. A meleg darabolási technológia biztonságosságát tárolási kísérletekkel kell validálni.	
a) közvetlenül a vágóhíd helyiségéből, vagy		
b) egy hűtőteremben illetve hűtőházban történő várakozási idő elteltével szállítják át a daraboló terembe.		
3. A darabolást és, amennyiben szükséges, csomagolást követően a húst az 1. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.	Ha magasabb, mint 4 °C, akkor is 7 °C alatti kell legyen és 3 órán belül érje el a 4 °C alatti hőmérsékletet.	
4. A csomagolás nélküli húst a csomagolt hústól elkülönítve kell tárolni és szállítani, kivéve, ha azokat időbeli elkülönítéssel tárolják vagy szállítják, vagy olyan módon, hogy a csomagolóanyag és a tárolás vagy szállítás módja nem válhat a hús szennyeződésének forrásává.		
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.	<p>A csomagolóanyagok olyan formában érkezzenek be a csomagolóanyag felhasználójához, hogy az biztosítsa a csomagolóanyag idegen anyagtól mentességét. Az üzembe történő beadáskor a külső fóliát el kell távolítani, megakadályozva így az esetleges szennyeződések üzembe kerülését.</p> <p>A csomagolóanyagok beszerzése esetén figyelembe kell venni a vonatkozó törvényi előírásokat, és a szállítótól minőségi bizonyítványt vagy garanciát kell kérni. Az élelmiszeripari vállalkozó rendelkezzen a beszállító által adott igazolással – nyilatkozattal vagy megfelelő tanúsítvánnyal az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok élelmiszeripari felhasználhatóságának igazolására.</p> <p>A papír és karton anyagokban megtelepedhetnek a rovarok. Ezért a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezés-kor ellenőrizni kell, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum bir-</p>	<p>A termékkel közvetlenül érintkező (elsődleges), közvetlenül fogyasztásra alkalmas termékek csomagolóanyagai dupla külső csomagolást (fóliázást) kapjanak.</p> <p>A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, azok idegenanyag veszélyt okozhatnak, ezért alkalmazásuk nem ajánlott.</p> <p>Gyűjtőcsomagolásra is lehetőleg csak új karton használható fel.</p> <p>A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokként szennyezhetik a készterméket. Ajánlatos élénk, az élelmiszer színétől elütő színű (pl. kék) anyagok alkalmazása, mert így az esetlegesen az élelmiszerbe kerülő darabok jól észlelhetők.</p> <p>Fagyasztott termékek fóliával csomagolásánál a beszakadások minimalizálására a legalább 70 µm vastag színes (célszerűen kék színű) fólia ajánlott.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tokában 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 romlását.</p> <p>A csomagolóanyag típusa szerint, fólia, zsák, karton (elsődleges), 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 gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet.</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>Megfelelő készletforgás biztosításával és az általános üzemi higiénia fenntartásával a csomagolóanyagok okozta veszély csökkenthető.</p>
<p>4.10.2 Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni. A csomagolóanyag raktárakban biztosítani kell a megfelelő rovar és rágcsáló elleni védekezést.</p>	<p>A csomagolóanyag raktárban a padozat, falak, mennyezet ép, sérülésektől mentes legyen. A területről a felesleges üvegeket ajánlott kizárni.</p>
<p>4.10.3 Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizo-</p>	<p>A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, a hegesztési varrat megfelelő szilárdságára és folytonosságára, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni.</p>	<p>A gyűjtőcsomagolásból csak a folyamatos felhasználáshoz szükséges mennyiséget célszerű előkészíteni. A csomagolás során termék nem kerülhet a he-</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
nyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.		gesztési varratba.
4.10.4 Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, 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 bizonyíthatónak kell lenni.	Az újból felhasznált egyedi- és gyűjtőcsomagolások tisztítására és a tisztítás ellenőrzésére eljárást tanácsos kialakítani. Rendszeres mikrobiológiai mintavétellel kell tudni bizonyítani az eljárás eredményességét.
<b>853/2004/EK Rendelet II. melléklete A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások</b>		
<b>II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés</b> Amennyiben az 5. és 6. cikkkel összhangban szükséges, és figyelemmel a III. melléklet rendelkezéseire, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek a következő rendelkezéseknek megfelelően elhelyezett azonosító jelöléssel rendelkezzenek.		
<b>A. Az azonosító jelölés felhelyezése</b>		
1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a létesítményt.	A baromfi és nyúlhúsok csomagolására, a címkéjére fel kell helyezni az azonosító jelölést, illetve fel kell tüntetni a kísérő dokumentációban. Azonosító jelölés nélküli termék nem hagyhatja el az üzem területét.  Ezenkívül a Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő termékek csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a jelölésre vonatkozó rendeletben meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.	
2. Nem kell új jelölést felhelyezni a termékre, kivéve, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák; ebben az esetben az új jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.		
3. Nincs szükség azonosító jelölésre olyan tojások esetében, amelyekre az 1907/90/EK rendelet	Nem vonatkozik a vágóhídra.	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
címkézési és jelölési előírásokat állapít meg.		
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket.	A nyomon követhetőséget biztosítani kell.	
<b>B. Az azonosító jelölés formája</b>		
5. A jelölésnek olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie, könnyen értelmezhető karakterekkel. A hatáskörrel rendelkező hatóságok számára jól látható helyen kell lennie.	Az azonosító jelölésen feltüntetett betűknek, számoknak olvashatónak kell lennie, méretét, a betűk és számok nagyságát az élelmiszeripari vállalkozó határozhatja meg. Az azonosító jelölést úgy kell felhelyezni, hogy az ne legyen letörölhető. Az azonosító jelölést jól látható módon és helyen kell feltüntetni.	A csomagolóanyag megrendelése előtt célszerű bemutatni az illetékes hatóságnak az azonosító jelet is tartalmazó csomagolóanyag terveket.
6. A jelölésnek jeleznie kell annak az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található; ez kiírható teljes névvel, vagy a vonatkozó ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal. A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.	Magyarország esetében HU, illetve Magyarország jelölés alkalmazható. Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető Magyarország megnevezése.	
7. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben egy létesítmény előállít olyan élelmiszert, amelyre e rendelet vonatkozik, valamint olyan élelmiszert is, amelyre nem, az élelmiszeripari vállalkozó felhelyezheti mindkét típusú élelmiszere ugyanazt az azonosító jelölést.	A létesítmény engedélyezési számát az illetékes hatóság adja meg.	
8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE..	Az azonosító jelölésnek, ha tagállamban lévő létesítményben állították elő terméket, ovális alakúnak kell lennie. Az azonosító jelölésnek tartalmaznia kell az Európai Közösség valamelyik rövidítését. Magyarország esetében EK, Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető. Magyarországon a hatályos jelölési rendelet szerint:	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		
<b>C. A jelölés módszere</b>		
<p>9. A jelölést az állati eredetű termékek kiserelésétől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függőcímké is lehet.</p>	<p>Egyedileg csomagolt termék esetén az azonosító jelölést fel kell tüntetni a termék csomagolásán, illetve fém, műanyag termék címkét kell felhelyezni, amelyen eltávolíthatatlan módon írták fel az azonosító a jelölést. Ha a terméket az egyedi (elsődleges) csomagoláson kívül ismételtelen egyedileg csomagolják, elegendő az azonosító jelet a külső csomagoláson elhelyezni.</p>	
<p>10. A darabolt húst, illetve belsőséget tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ez azonban nem szükséges, ha nyitás folyamata a gyűjtőcsomagolást tönkreteszi. Amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.</p>	<p>Egyedileg csomagolt termék gyűjtőcsomagolása esetén az azonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell elhelyezni. Az azonosító jelölést ekkor úgy kell elhelyezni, hogy az a csomagolás felnyitásakor megsérüljön.</p>	
<p>11. Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánják, a jelölést a tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.</p>	<p>Csomagolatlan, ömlesztett, tartályban szállított termék esetében a gyűjtőcsomagolást jelentő tartály, konténer külső felületén vagy a rekeszek, húsos ládák, stb. béléseként használt műanyag fóliák záró címkéjeként kell elhelyezni az azonosító jelölést oly módon, hogy egyértelműen bizonyítsa a nyomon követhetőséget és az kibontáskor megsérüljön.</p>	
<p>12. Folyékony, szemcsés és por alakú, ömlesztve szállított állati eredetű termékek és ömlesztve szállított halászati termékek esetében azonosító</p>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
jelölésre nincs szükség, ha a kísérő okmányok tartalmazzák a 6., 7. és megfelelő esetben a 8. pontban meghatározott információkat.		
13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetlenül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.	Ha az állati eredetű termékből több is kerül egy csomagba, vagy csak egy, akkor a végső fogyasztásnak szánt csomagolásra kerül a jelölés.	
14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.		
4.11 II. melléklet XI. fejezet: Hőkezelés	Nem alkalmazható	
4.12 II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
4.12.1 az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyelik, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	<p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerrel közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez. A képzésnek tartalmaznia kell az élelmiszerrel kapcsolatos higiéniai alapelveket.</p> <p>Minden vállalatnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően. Ezeket a módszereket, és programokat mindig fel kell újítani, frissíteni az új információk alapján, és a termelési folyamat módosításai után.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az élelmiszer-higiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, nyilvántartást kell vezetni.</p>	<p>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 célszerű biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>Ajánlott, hogy a személyzet minden tagja írott formában kapja meg a higiéniai előírásokat.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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 játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.</p> <p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés 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.</p> <p>A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő képzések anyagát igazítani kell a megfelelő 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, mér-</p>	<p>Képzéseket tervezetten, írásos program szerint célszerű végrehajtani, és azok elvégzéséről, a vizsgált eredményekről nyilvántartást ajánlott vezetni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>gező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban, és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p> <p>Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell. Olyan rendszereket kell működtetni, amelyek biztosítják, hogy az ételkészítéssel dolgozó munkások valamennyi, az ételkészítés biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárással tisztában vannak.</p>	
<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 ételkészítéssel foglalkozók 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 ételkészítés biztonsága 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>Az eltérő tisztaságú területeken dolgozó személyzetet válogatni és képezni kell, tekintettel arra, hogy itt különösen magas szintű személyi higiénia van szükség.</p> <p>Az alapvető ételkészítés-higiéniái képzés a következő területeket ölelje fel:          ételkészítéssel okozott megbetegedések,          az ételkészítéssel előforduló káros szennyeződések,</p>	<p>A vonatkozó jó higiéniai gyakorlat megerősítése céljából a dolgozók részére közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifejleszteni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>mikroorganizmusok, az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése, személyi higiénia, árukezelési és raktározási követelmények, üzem területe és berendezések, állati kártevők elleni védekezés takarítás és fertőtlenítés, hulladékkezelés, törvényi és jogszabályi követelmények.</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>4.12.3 betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>		

## 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 irányelv és a higiéniai rendeletcsomagból vettük át.

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

**Szabályozás (kontrol):** 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 (monitor):** 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-higiéniá (higiéniá):** azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek;

**alaptermékek:** elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;

**létesítmény:** az élelmiszeripari vállalkozás bármely egysége;

**hatáskörrel rendelkező hatóság:** egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti központi hatóság ezt a hatáskört átruházta; adott esetben ide tartozik valamely harmadik ország megfelelő hatósága is

**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;

**tiszta tengervíz:** természetes, mesterséges vagy tisztított tengervíz vagy édesvízzel kevert tengervíz, amely nem tartalmaz mikroorganizmusokat, káros anyagokat vagy mérgező tengeri planktonot olyan mennyiségben, amely közvetve vagy közvetlenül képes befolyásolni az élelmiszer egészségügyi minőségét;

**tiszta víz:** hasonló minőségű tiszta tengervíz és édesvíz;

**egyedi csomagolás:** az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, 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 szánt tárolótartály;

**feldolgozás:** az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját;

**feldolgozatlan termékek:** olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek;

**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 szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az élelmiszer fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is. Nem minősülnek „élelmiszereknek” a következők:

- takarmány;
- élőállat, kivéve a forgalomba hozatalra előkészített, emberi fogyasztásra szánt állatok;

- növények a betakarítás előtt;
- gyógyszerek, a 65/65/EGK és a 92/73/EGK tanácsi irányelv értelmében;
- kozmetikai termékek, a 76/768/EGK tanácsi irányelv értelmében;
- dohány és dohánytermékek, a 89/622/EGK tanácsi irányelv értelmében
- kábítószeres és pszichotróp anyagok, az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a kábítószeresekről szóló 1961. évi Egységes egyezmény, valamint az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a pszichotróp anyagokról szóló 1971. évi Egységes egyezmény értelmében;
- szermaradványok és szennyezések.

**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;

**takarmány:** feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, többek között adalék, amelyet állatok orális etetésére szánnak

**takarmányipari vállalkozás:** nyereségérdekelt vagy non-profit, köz- vagy magánvállalkozás, amely a takarmányok termelésével, előállításával, feldolgozásával, tárolásával, szállításával vagy forgalmazásával foglalkozik, beleértve a termelő saját állatainak takarmányozására szolgáló takarmány termelését, feldolgozását vagy tárolását is

**takarmányipari vállalkozó:** az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött takarmányipari 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 közétkezési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket

**forgalomba hozatal:** élelmiszer vagy takarmány készen tartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok 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;

**veszély:** élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat

**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 szánunk, 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, valamint, ha szükséges, a takarmány behozatala, termelése, előállítása, tárolása, szállítása, forgalmazása és átadása a fogyasztónak;

**elsődleges termelés:** elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása;

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

*853/2004/EK rendelet szerinti fogalmak*

**Hús:** a továbbiakban említett állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért.

**Baromfi:** tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztettek, kivéve a futómadarakat.

**Nyúlfélék:** mezei és üregi nyulak és rágcsálók.

**Tenyésztett vad:** tenyésztett futómadarak és az 1.2. pontban nem említett tenyésztett szárazföldi emlősök.

**Apróvad:** szabadon és vadon élő szárnyasvadak és nyúlfélék.

**Állati test:** az állat teste a vágás és zsigereles után.

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

**Aprólék (belsőség):** friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért.

**Zsiger:** a mell-, a has- és a medenceüreg szervei, valamint a légcső és a nyelőcső, illetve madaraknál a begy.

**Vágóhíd:** olyan állatok levágására és zsigerelesére szolgáló létesítmény, amely állatok húsát emberi fogyasztásra szánják.

**Daraboló üzem:** a hús csontozására és/vagy darabolására szolgáló létesítmény.

**Épületen belüli övezeti szétválasztás:**

- a) Szennyes övezet az élőállat átvételtől a zsigereles megkezdéséig.
- b) Tiszta övezet, több szakaszra bontható:
  - zsigereles megkezdésétől zsigereles végéig
  - hűtés kezdetétől (meleg darabolás esetén zsigereles végétől) darabolás végéig
- c) eltérő (kiemelt) higiéniai igényű övezetek:

- szeletelés
- vagdalt, darált, fűszerezett, előkészített hús előállítás
- elsődleges csomagolás

*854/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:*

**hatósági ellenőrzés:** a hatáskörrel rendelkező hatóság által az élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi 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;

**hatósági állatorvos:** ilyen minőségben való eljárásra e rendelettel összhangban megfelelően képeztett és a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt állatorvos;

**jogosult állatorvos:** a hatáskörrel rendelkező hatóság által a nevében a gazdaságok meghatározott hatósági ellenőrzéseinek elvégzésére kijelölt állatorvos;

**hatósági segédszemélyzet:** ilyen minőségben való eljárásra az e rendelettel összhangban megfelelően képesített és a hatáskörrel rendelkező hatóság által kijelölt és a hatósági állatorvos felügyelete és felelőssége alatt működő személy;

**állat-egészségügyi jelölés:** elhelyezésekor a hatósági ellenőrzések e rendelettel összhangban való elvégzését jelző jelölés.

*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 el-

lenőrzési, 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 rágcsáló-csapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

## 5.2 Iparágra jellemző veszélyek

### **Mikrobiológiai veszélyek:**

A feldolgozóüzembe kerülő állatok nagy mennyiségben hordozhatnak különböző mikroorganizmusokat. A forrázás, kopasztás (nyulaknál nyúzás) és zsigerezés a keresztszennyeződésekben leggyakrabban érintett állomások, bár a mikroorganizmusok egy kisebb részének a folyamat bármely pontján van lehetősége a terjedésre.

A baromfiiparban a legnagyobb veszélyt a patogén baktériumok, Salmonella, Campylobacter, Listéria, valamint a madárinfluenza vírusa jelenti, ezért a továbbiakban e kórokozók részletesebb ismertetése történik.

#### *Salmonellák*

Salmonellának neveznek mintegy 2000 féle, biokémiai és szerológiailag rokon baktériumot. A Salmonellák Gram- negatív, 1-5  $\mu$  nagyságú, pálcika alakú baktériumok.

Előfordulhatnak a béltraktusban, vízben, takarmányban, élelmiszerben, azonban elterjedésükben a Salmonella hordozó és ürítő állatok játszák a döntő szerepet. A húsok szennyeződése elsősorban a vágás során következik be, amennyiben megsérül a béltraktus.

A nem kellő mértékben hőkezelt húskészítményekkel a Salmonellák eljuthatnak a fogyasztó asztalára, és 6-48 óra múlva hányás, hasmenés, láz léphet fel. Hőűrése hasonló az egyéb nem spórázó baktériumokéhoz. 65 °C-on elpusztul, a fagyasztást túlél, 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. A baromfiak gyakori tünetmentes Salmonella hordozók.

*A Salmonella fertőzés megakadályozásának szempontjai a baromfiiparban:*

*Salmonella mentes állattartás:*

A baromfi Salmonella fertőzöttsége miatt ajánlott a vágóhídnak a hizláló teleppel közösen programot kidolgozni a gyérítés, később a mentesség elérése érdekében.

A cél elérése érdekében az alábbiakra kell kiemelt figyelmet fordítani:

- dolgozók oktatása a telepi járványvédelemre vonatkozó higiéniai rendszabályokról
- telepi higiénia, épületek állapota,

- személyi és teherforgalom minimalizálása,
- rovar és rágcsáló irtás,
- takarítás, fertőtlenítés
- az állományok nevelése során be kell tartani az állatjóléti előírásokat a m<sup>2</sup> –kénti darabszámot
- a zártan tartott állományok esetén kerülni kell a külső fertőződés lehetőségét
- az előtérben higiéniai övezetet kell kialakítani, a tiszta területre csak lábbeli váltást követően lehet bemenni
- a mosóvíz elvezetését zárt rendszerben kell megoldani
- monitoring rendszerű Salmonella vizsgálatokat kell végezni
  - telepítés előtti takarítás hatékonyság ellenőrzés,
  - elhullott napos csibe, meconium vizsgálat,
  - takarmány ellenőrzés,
  - vágás előtti alom vizsgálat,
  - illetve a monitoring jellegű Salmonella vizsgálatok keretében ajánlott a dolgozók Salmonella szűrése

A vágás előtti Salmonella vizsgálati eredmények alapján célszerű a vágási sorrend megállapítása program ütemezés.

#### *Optimális szállítási feltételek*

Az állatok helytelen szállítása és pihentetése során lehetőség nyílik arra, hogy az ellenálló képesség nagymértékű csökkenésével a bélben jelenlévő Salmonellák a szervekbe kerüljenek.

A baromfi és a nyúl szállítása során a szállítóketrecek bélsárral szennyeződnek. Amennyiben az állatok között előfordul Salmonella ürítő, a Salmonella mentes állatok bőre és tollazata, illetve nyulak szőre is szennyeződni fog. Rendkívül fontos az élőállat szállító gépjárművek megfelelő fertőtlenítése a telepítési higiénia érdekében is.

#### *Forrázás, kopasztás*

A Salmonella keresztaszennyeződés szempontjából a forrázás az egyik legkritikusabb része a baromfi-feldolgozásnak. A forrázókádban ellenirányú áramoltatást kell alkalmazni és a lehető legnagyobb mennyiségű pótvizet kell adagolni a Salmonella koncentráció csökkentése céljából. Megoldás lehet a szennyezettség csökkentésére víz-visszaforgató rendszer alkalmazása. Ilyen esetben a vágóhidon használt forrázó és öblítővizet szűrik, ózonnal kezelik, felfűtik, majd visszaforgatják a forrázókádba. Segítség lehet a többkádás forrázási rendszer is, amelynél egyik kádból a másikba történő átmenetnél melegvizes zuhany éri a testet, ezzel is csökkentve a feldúsulást.

#### *Zsigereles*

A nem megfelelő időben történő takarmány megvonás nagyon sok esetben igen magas Salmonella fertőzöttséget eredményezhet. Mint már korábban szó volt róla, a szárnyasokat legalább 8 órán át éheztetni kell, egyébként a belük tele lesz bélsárral, illetve részben emésztett takarmánnyal. Amennyiben az ilyen bélcsatorna kiszakad -márpedig az elvékonyodott bél könnyebben szakad-, akkor az abból kijutó beltartalom jelentősen szennyezi a baromfitest külső és belső felületét. Nagyon fontos tényező még az állatok egyöntetű mérete, valamint a gépek nagysághoz igazodó beállítása.

#### *Hűtés*

Rendkívül jelentős technológiai lépés a hűtés. A vágott baromfitesteket a lehető legrövidebb időn belül + 4 °C alá kell hűteni, amellyel meggátolható a mikroorganizmusok, köztük a Salmonellák elszaporodása.

A húсок darabolása, filézése, csomagolása, tárolása során a nem megfelelő hőmérséklet és páratartalom lehetőséget biztosít a salmonellák elszaporodására a húсок felületén.

#### *További fontos tényezők a kontamináció csökkentésére:*

- szigorú minőségirányítási, élelmiszerbiztonsági rendszer alkalmazása
- korszerű vágási technológia alkalmazása
- alapos vágás utáni vizsgálat
- a termék előállítás technológiájának szigorú betartása,
- a késztermék megfelelő tárolása és szállítása

- megfelelő takarítás, fertőtlenítés,
- a gépek rendszeres karbantartása,
- a higiéniai előírások megkövetelése,
- a dolgozók rendszeres higiéniai képzése,
- ajánlott a dolgozók rendszeres Salmonella szűrése
- rendszeres rovar és rágcsálóirtás
- a rendszeres mikrobiológiai önkontroll alkalmazása,

A Salmonella szám csökkentésére a tenyésztés, keltetés, hizlalás, szállítás, feldolgozás, értékesítés minden fázisát figyelembe kell venni, és minden szinten be kell avatkozni.

2007 január 1- 2009. december 31. között valamennyi tagállamnak a háziállatok tenyész állományában az állományszintű Salmonella fertőzöttséget 1% alá kell csökkenteni, majd ezt követően a baromfi állományokra is ki kell terjeszteni a szabályozást.

Az állományban nem megengedett

S. Infantis, S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Hadar, S. Virchow szerotípus.

#### *Campylobacter*

A hasmenéses ételfertőzések leggyakoribb kórokozója. *Campylobacter jejuni*-t sokkal gyakrabban izoláltak ételfertőzések előfordulásakor, mint *Campylobacter coli*-t, ezért a továbbiakban ezen kórokozó részletesebb ismertetése történik.

A *Campylobacter jejuni* Gram-negatív, 1,5-5 µm hosszúságú, spirál vagy S alakú pálca. Spórákat nem képez, mikroaerofil (szaporodásához 5-10 % oxigén- koncentrációt igényel) körülmények között, 42-45 °C közötti hőoptimumon szaporodik. Érzékeny mikroorganizmus, a 46 °C-t meghaladó hőmérsékletet nehezen tűri. Jellemző tulajdonsága, hogy 30 °C alatti hőmérsékleten nem szaporodik, de hűtött körülmények között (4 °C-on) akár két hétig sem pusztul el. A *C. jejuni* a baromfi bélfőrájában gyakran előfordul. A vágott baromfi és a nyers tej a *C. jejuni* okozta ételfertőzések leggyakoribb forrásai. A betegség rendszerint a fertőzött élelmiszer elfogyasztását követően 2-5 nappal lép fel. A kampilobakteriózist rendszerint láz, hasi fájdalom, hasmenés, néha véres széklet jellemzi. Európában a meleg évszakokban gyakoribb a megbetegedés, a legveszélyeztetettebb korcsoport a 6 éven aluli gyermekek. A *C. jejuni* kimutatását nehezíti, hogy viszonylag kis sejtszám is képes fertőzést okozni, és általában sporadikusan fordul elő.

A baromfiiparban a *Campylobacter* elleni védekezés szempontjai -mivel enterális baktérium,- ugyanazok, mint a Salmonella esetében.

#### *Listéria monocytogenes*

A listériózis különlegessége, hogy nem enterális jellegű betegség. A *L. monocytogenes* Gram pozitív, 1-2µm hosszúságú vaskos pálca 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. A baromfin a hűtés során a *Listéria* szaporodását figyelték meg. Hővel és fertőtlenítőszerrel 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. Mivel talajban élő baktériumról van szó, a baromfi béltartalmából fennáll a veszélye, hogy a vágóhídi környezetbe kerüljön. 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.

*Chlamydia psittaci*

Igen széles körben elterjedt mikroorganizmus. Természetes viszonyok között megtalálható a legkülönbözőbb madárfajokban, házi és vadon élő emlősök bélcsatornájának nyálkahártya hámsejtjeiben, ahonnan a bélsárral nagy mennyiségben ürül.

Gram negatív, rövid, 0,2-0,5 µm nagyságú, coccoid alakú, intracellulárisan szaporodó baktérium. A Chlamydiák ellenálló képessége hővel és fertőtlenítőszerrel szemben nem nagy, 65 °C –on pár perc alatt elpusztul. Beszáradt állapotban ellenállóbbak, mint nedves környezetben, és akár három héttig is megőrizheti a fertőzőképességét.

A szárnyasok *C. psittaci* fertőződése az esetek többségében tünetmentes. A madarak chlamydiosisa világszerte előfordul. A *C. psittaci* iránt az ember is fogékony. Az emberi ornithosis foglalkozási ártalomnak tekinthető.

Gyakran tünetmentesen fertőzött kacsák, pulykák, ritkábban csirkék, és egyéb madárfajok vágóhídi levágásakor fertőződnek az ott dolgozók. Az emberek többnyire a pehelytollakhoz tapadt kórokozó belégzésével fertőződnek, ezért a függesztést és kontrollvágást végző dolgozók vannak leginkább kitéve a fertőzés veszélynek. Jelentős fertőzési forrás a bélsár is. Terjedhet még közvetlen érintkezéssel, fertőzött piszkos kezek révén, peroralisan. A fertőzött állat csípése, karmolása útján is terjed. Emberről emberre nagyon ritkán, a légúti fertőzések mechanizmusa szerint terjedhet. Általában 10 napos lappangási időt követően jelentkeznek az influenzaszerű tünetek, amely hidegrázásban, magas lázban, tagfájdalmakban, mellkasi szűrésben, köhögésben, fejfájásban, hányásban nyilvánulhat meg. A tünetekhez gyakran atipusos, csak röntgennel észlelhető pneumónia társul.

A megelőzésben fontos szerepe van a higiénés, és munkaegészségügyi rendszabályok betartásának:

- elszívó berendezések működtetése,
- személyi higiéniai előírások betartása
- rendszeres kézfertőtlenítés,
- indokolt esetben orr-, szájmazsk, légzésvédő viselése
- a fertőzött madarak csípése, karmolása esetén a seb fertőtlenítőszeres kezelése
- magas szintű üzemi higiénia

*Madárinfluenza*

A madárinfluenzák világszerte előfordulnak. Fertőzöttek lehetnek a vadon élő madárfajok, a galambok, az állatkerti és díszmadarak, valamint a házi baromfi fajok is.

A vadon élő madárfajok fertőzöttsége az esetek többségében tünetmentes marad.

A madarak influenzáját az A típusú influenza vírusok okozzák. Az influenzavírusok genetikai állománya folyamatosan változhat, ezért ezek a legváltozékonyabb vírusok közé tartoznak. Az elmúlt években Ázsiában, az utóbbi hónapokban Kelet-Európában is észlelt megbetegedéseket a H5N1 altípusú vírusok okozták. A fertőzött madarak a vírusokat testváladékukkal és bélsarukkal ürítik. A rövid, 1-3 napos lappangási időt követően a madarak bágyadtak, elesettek, esetenként hasmenés alakul ki, és gyakran még a légzőszervi panaszok megjelenése előtt elhullanak. Az emésztőszervi tünetek főleg hasmenésben nyilvánulnak meg.

A fertőzés terjedése ellen szigorú járványvédelmi előírásokat kell betartani, ilyenek például az állatok zártan tartása, telepítés előtti takarítás-fertőtlenítés, látogatók korlátozása, vadmadarak távoltartása, felvilágosító tevékenység stb.

A humán megbetegedések megelőzhetőek, ha az emberek távol tartják magukat a madárinfluenzával fertőzött baromfitól, szükség esetén betartják a védőintézkedéseket, védőruházat, orr-, száj maszk, légzésvédő használata. Az állatok influenza vírusai közvetlenül nem betegítik meg az embert, kivéve az olyan eseteket, amikor az emberek szinte együtt élnek az állatokkal, nem használnak védőeszközt, és nagy mennyiségben lélegzik be a vírust tartalmazó port. A madárinfluenza vírusa emberről emberre nem terjed.

A madárinfluenza vírus ürülékben 4 °C-on legalább 35 napig fertőzőképes, de egyéb felületen, például baromfiistállóban is képes több héttig túlélni. A vírus fertőtlenítőszerre, kiszáradásra érzékeny, 60 °C feletti hőmérsékleten elpusztul, éppen ezért a szokásos módon hőkezelt (sült, főtt) baromfitermékek fogyasztása még a járvány által érintett területen is biztonságos.

**Jellegzetes kémiai veszélyek:**

A baromfi és nyúl húсокban számos idegen anyag fordulhat elő, amely származhat a környezetből, a takarmányokból, a nevelés során alkalmazott gyógyszerek és egyéb készítmények maradványaiból,



a csomagolóanyagokból, illetve történhet szennyeződés az élelmiszer feldolgozási technológia során is. A leggyakrabban vizsgált környezeti szennyezőanyagok a nehézfémek (ólom, kadmium, higany stb.), és a növényvédőszeres maradékai, valamint bomlástermékei.

#### Toxikus nehézfémek

*Higany*- a higany legnagyobb koncentrációban a halakban fordul elő, éppen ezért a környezet higany szennyezettségének legjobb indikátorai a halak, azonban hazánkban ez minden esetben határérték alatt van. A szervetlen higanyvegyületek is mérgezőek, azonban a szerves vegyületek jelentősen toxikusabbak. A Hg az emésztőcső nyálkahártyáján, a bőrön és a légutakon egyaránt felszívódhat. A közvetlen hatása neurotoxikus, de felhalmozódhat a májban, a vesében, valamint a csontozatban.

*Ólom*- a közlekedési eredetű szennyezőanyag az állati eredetű élelmiszerekben a tej kivételével magasabb koncentrációban fordul elő, mint a növényekben. Az izomszövet mindig kevesebb ólmot tartalmaz mint a belsőszervek, elsősorban a máj és a vese. Az ólom vegyületei könnyen felszívódnak a gyomor és bélcsatornán, és felhalmozódik a májban, vesében, csontozatban. Kompetitíven gátolja a kalcium kötődését, zavart okoz a vércépzésben, az idegrendszer működésében.

*Arzén*- szintén állati eredetű élelmiszerekben fordul elő nagyobb koncentrációban. Az arzén könnyen felszívódik az emésztőcsatornából, és kumulálódik a májban, a csontokban, a bőr és szaruhártyákban. Általános sejtméreg, az enzimek működését bénítja.

*Kadmium*- A hazai növényi és állati eredetű élelmiszerek kadmium tartalma lassan emelkedő tendenciát mutat. A bélből gyorsan felszívódik, és felhalmozódik a vesében, a májban és a lépben. Vese el-fajulást és magas vérnyomást idéz elő.

#### Poliklórozott vegyületek

Toxikológiai szempontból a legveszélyesebb környezeti szennyezőanyagok a különféle poliklórozott vegyületek. Legjellemzőbb képviselőik az 1968-ban betiltott klórozott szénhidrogének, a poliklórozott bifénilek (PCB-k), a poliklórozott dibenzo-para-dioxinok, és a dibenzofuránok (együttesen dioxinok). Mindenütt jelen vannak a környezetben, rendkívül stabilak, zsírban oldódnak, a táplálékláncon át fel-dúsulnak, az emberi zsírszövetben raktározódnak, kiválasztódnak a tejjel. Toxikusak, teratogének, és előfordulnak közöttük rákkeltő hatásúak is.

#### Peszticidok

Peszticidok- részben a takarmány növények növényvédőszeres kezelését követően közvetve, részben ektoparazitikumok alkalmazásakor közvetlenül kerülhetnek az állati szervezetbe. A hazánkban használatos növényvédőszer-hatóanyagoknak csak csekély hányada jelenik meg a húsookban. Fontos szabály az előírt élelmezésegészségügyi várakozási idő betartása.

#### Állatgyógyászati szerek

2006-tól az EU tagországokban betiltották az antibiotikumok hozamfokozóként történő alkalmazását az emberi fogyasztásra szánt állatok nevelése során. Mint ismeretes, a fejlett országok az 1950-es évektől egyre nagyobb mennyiségben használták a különböző antibiotikumokat, és antimikrobiális származékokat a termelés fokozása céljából is. Az antibiotikumokat a kórokozók megszokhatják, és ún. „rezisztens” kórokozó törzsek alakulhatnak ki, amelyek már eredményesen veszik fel a harcot az antibiotikumokkal. Komoly veszély, hogy az antibiotikumoknak ellenálló kórokozók az emberre is át-terjedhetnek. Gyógykezelés céljára is csak indokolt esetben szabad antibiotikumot alkalmazni, állator-vosi javaslat alapján, és minden esetben be kell tartani az élelmezésegészségügyi várakozási időt. Az erről szóló igazolást vágás előtt be kell küldeni a vágóüzemnek. A gyógyszeres kezelésekről pontos nyilvántartást kell vezetni.

#### Mikotoxinok

A növényi nyersanyagokon, takarmányokon jelenlévő penészgombák termelik a jelentős biológiai akti-vitással bíró mikotoxinokat, amelyek közvetlen szennyeződésként, vagy közvetve juthatnak a táplálé-kba. A mikotoxinok változatos kórképeket idézhetnek elő: hányás, hasmenés, görcsök, idegrendszeri zavarok, gyomor és bélgyulladás, nephroszis, szívizom elfajulás stb.

Toxicitásuk, veszélyességük figyelembevételével az ember számára legveszélyesebb mikotoxinok: aflatoxinok, ochratoxinok, Fusarium toxinok, patulin.

#### **Fizikai veszélyek:**

A fizikai idegen anyag veszélyek okainak azonosítását az adott üzemi környezet és technológia gondos helyszíni felméréssel lehet elvégezni. Az okok azonosítását követően az idegen anyag szennyeződés megelőzése érdekében a jó higiéniai gyakorlaton alapuló hatékony szabályzást kell kialakítani.

### 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 I 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 élelmiszer 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.

#### Egyszerűsített példa zsigerelt csirke HACCP tervének elkészítésére

Feladat meghatározás:

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

**Termékleírás:**

Jóváhagyott, ellenőrzött beszállítótól beérkező élőállat függesztés, kábítás, véreztetés, forrázás után kopasztásra, majd zsigerelésre kerül. Ezt követően a baromfi testet mossák, majd + 4 °C-ra hűtik. A kiemelt belsőségből szétválasztást követően a májat, szívet, zuzát + 3 °C-ra hűtik, majd csomagolják. A csomagolt belsőséget aprólékként visszahelyezik a baromfi testbe, majd a termék csomagolásra, frissen átmeneti tárolásra kerül, ezt követően és kiszállítják 0 és 4 °C között.

A csomagolás módja lédig, rekeszes csomagolás csónakzsákban (vevői előírás, gyártmánylap szerint).

A zsigerelt csirke minőségi előírását, a vágási folyamat vonatkozó előírásait a gyártmánylap illetve technológiai utasítás tartalmazza. A csomagoló anyag rendelkezik érvényes minőségi előírással és OÉTI engedéllyel. A takarítást, karbantartást, oktatást utasítás szabályozza.

A friss zsigerelt csirke termék minőség megőrzési ideje max. + 4 °C-on történő tárolás – forgalmazás mellett 7 nap, mely a csomagoláson kerül feltüntetésre. A friss hűtött terméket megfelelő hőkezelést – elkészítést követően fogyasztják.

Az egyszerűsített elemzésben szereplő veszélyek:

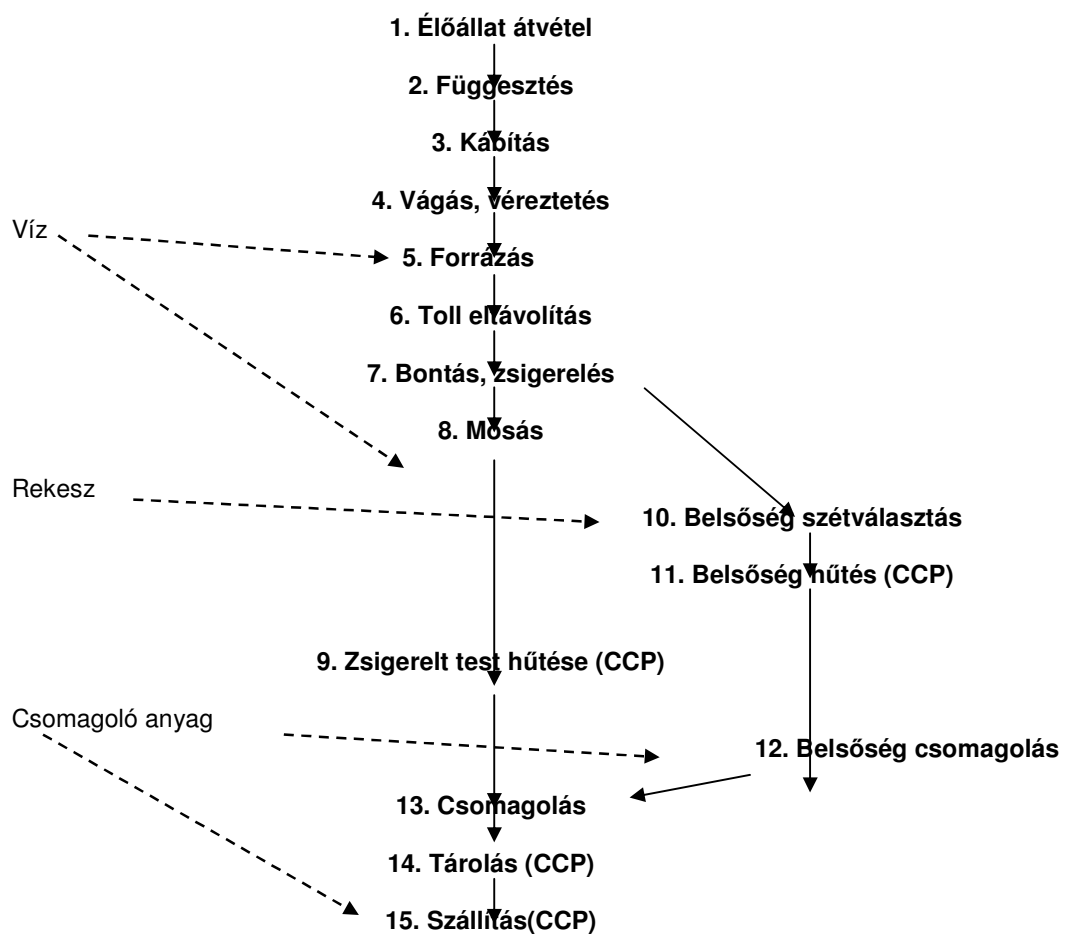
Kémiai: peszticid maradvány, gyógyszermaradvány, takarító és fertőtlenítőszer maradványok;

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

Mikrobiológiai: kórokozó mikroorganizmusok közül Salmonella, Staphylococcus aureus,

Campilobacter jejuni, E.coli, Listeria monocytogenes ;

Folyamat ábra: Baromfi vágás (zsigerelt csirke)



Példa: Baromfi vágás (zsigereelt csirke) veszélyelemzése

No	Művelet	Veszélyek és a veszélyek oka	Szabályzó módszerek	CCP
1.	Élőállat átvétele	K: gyógyszer maradvány, peszticid maradvány jelenlét	Egyeztetett minőségi előírás Jóváhagyott beszállítótól való beszerzés Állatorvosi igazolás	GHP
		M: vegetatív kórokozók jelenléte	Egyeztetett minőségi előírás, A jó tartási - nevelési gyakorlat követelményeinek rögzítése a szerződésben és betartásának beszerzés előtti ellenőrzése; Jóváhagyott beszállítótól való beszerzés Állatorvosi igazolás	GHP
2.	Függesztés			
3.	Kábítás	M: mikroba szaporodás nem megfelelő kábítás következtében testben maradó vér miatt	Technológiai utasítás	GHP
4.	Vágás, véreztetés	M: mikroba szaporodás nem megfelelő vágás, véreztetés következtében testben maradó vér miatt	Technológiai utasítás	GHP
5.	Forrázás	M: mikroba túlélés alacsony forrázási hőmérséklet miatt	Technológiai utasítás (forrázási hőmérséklet)	GHP
		M: részennyeződés mikróbával nem megfelelő vízcserre, túlforrázásból adódó bőrsérülés miatt	Technológiai utasítás (vízcserre, forrázási hőmérséklet)	GHP
6.	Toll eltávolítás	F: toll illetve tolltok túlélés (visszamaradás)	Technológiai utasítás (gép beállítás állományokhoz)	GHP
		M: részennyeződés mikróbával nem megfelelő vízöblítés, szoros gépbeállításból adódó bőrsérülés miatt	Technológiai utasítás (vízöblítés, gép beállítás)	GHP
7.	Bontás, zsigereelés	M: részennyeződés mikróbával béltraktus sérülése miatt	Technológiai utasítás (üres béltraktus, eszköz megfelelő élessége és beállítása)	GHP
8.	Mosás	M: mikroba túlélése nem megfelelő víznyomás és vízmennyiség miatt	Technológiai utasítás (gép beállítás)	GHP
		M: részennyeződés mikróbával nem megfelelő gépbeállításból visszacsapódó szennyezett víz miatt	Technológiai utasítás (gép beállítás)	GHP
		M: részennyeződés mikróbával nem megfelelő minőségű víztől	Ivóvíz minőségű víz biztosítása	--
9.	Zsigereelt test hűtése	M: mikroba szaporodás nem megfelelő hűtési hőmérséklet miatt	Technológiai utasítás (egyenletes hűtési hőmérséklet)	CCP
10.	Belsőszeg szétválasztás	M: részennyeződés mikróbával béltraktus	Technológiai utasítás (üres béltraktus, eszköz megfelelő élessége, oktatás)	GHP

No	Művelet	Veszélyek és a veszélyek oka	Szabályzó módszerek	CCP
		sérülése miatt		
11.	Belsőség hűtés	M: mikroba szaporodás nem megfelelő hűtési hőmérséklet miatt	Technológiai utasítás (egyenletes hűtési hőmérséklet)	CCP
		M: rászennyeződés rekesztől	Tiszta rekesz használata (takarítási, technológiai utasítás, oktatás)	GHP
12.	Belsőség csomagolás	F: idegen anyag bekerülése csomagolóanyagtól	Csomagolóanyag tárolási és kezelési utasítás	GHP
		M: rászennyeződés csomagolóanyagtól	Csomagolóanyag tárolási és kezelési utasítás	GHP
13.	Csomagolás	M: mikroba szaporodás hűtláncban tévesen feltüntetett minőség megőrzési idő miatt	Technológiai utasítás	GHP
14.	Tárolás	M: mikroba szaporodás nem megfelelő tárolási hőmérséklet miatt	Technológiai utasítás (egyenletes hűtési hőmérséklet)	CCP
15.	Kiszállítás	M: mikroba szaporodás nem megfelelő szállítási hőmérséklet miatt	Szállítási utasítás saját gépjármű esetén; Szerződés (vevővel vagy vállalat által szerződötetett külső szállító esetén)	CCP
	Minden műveletre, ahol dolgozó jelen van	M: rászennyeződés mikrobával dolgozótól	Személyi higiéniai utasítás (munkaruha, viselkedés, kézmosás), oktatás	GHP
		F: idegen anyag dolgozótól	Személyi higiéniai utasítás (munkaruha, viselkedés), oktatás	GHP
	Kézi eszközök használatakor	F: fém bekerülése	Higiéniai utasítás , eszköz használat oktatása	GHP
		M: rászennyeződés mikrobával késtől	Technológiai utasítás (eszköz fertőtlenítő működtetése és használata, oktatás)	GHP
	Minden műveletre: üzemi környezet	F: idegen anyag (vakolat, csempe, üveg, stb) rászennyezés üzemi környezetből	Karbantartási utasítás, takarítási utasítás, higiéniai utasítás, oktatás	GHP
		M: rászennyeződés mikrobával	Karbantartási utasítás, takarítási utasítás, higiéniai utasítás, oktatás	GHP
		M: rászennyeződés állati kártevőktől	Higiéniai utasítás, rovarháló, rovarirtási utasítás, rovarcsapdák, rágcsáló csapdák, rágcsáló irtási utasítás	GHP
	Minden műveletre: gépek, munkafelületek	K: rászennyeződés takarító, fertőtlenítőszer maradvánnyal	Takarítási utasítás, oktatás	GHP
		M: rászennyeződés mikrobával gépről, munkafelületekről	Takarítási utasítás, oktatás	GHP
	Hűtött teret igénylő manipulációs műveletek	M: mikroba szaporodás nem megfelelő hőmérséklet miatt	Terem hűtés ( $\leq 12$ °C, technológiai utasítás)	GHP

M: mikrobiológiai veszélyek; K: kémiai veszélyek; F: Fizikai veszélyek

Veszély	Művelet	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás			Hibajavító tevékenység		Nyilvántartás
			módszer	gyakoriság	felelős	módszer	felelős	
Mikroba szaporodás	Zsigerelt baromfitest, belsőségek, hűtése	+4°C alatti test maghőmérséklet, +3°C alatti belsőség, nyak hőmérséklet	Hőmérséklet mérése ellenőrzési terv szerint	Óránként	MEO ellenőr	Hűtési hőmérséklet beállítása, csirke, belsőségek, nyak további hűtése megfelelő maghőmérsékletig	Művezető, MEO ellenőr	Gyártási folyamat ellenőrző lap
Mikroba szaporodás	Tárolás	Tároló terem léghőmérséklet -2-+4°C között	Hőmérséklet ellenőrzése ellenőrzési terv szerint	2 óránként	Raktáros	Maghőmérséklet mérés Friss termék gyors lehűtése, tároló terem hőmérséklet ismételt beállítása, szükség esetén áttárolás, illetve az érintett tételek felülvizsgálata	Raktáros	Hűtés ellenőrző lap
Mikroba szaporodás	Szállítás	Maghőmérséklet raktáráskor max. 4 °C	Maghőmérséklet ellenőrzés	kiszállításoként	Raktáros	Ismételt hűtés	Raktáros	Bejegyzés a szállító levélen;
		Szállítási légtér hőmérséklet 4 °C	Hőmérséklet regisztrálás	Szállítás során	Gépkocsi vezető	Gépjármű ismételt karbantartása; Szükség esetén tétel elkülönítés	Szállítás felügyeletére kijelölt személy	Hőmérséklet regisztrátum



Példa: HACCP Igazolási terv, baromfi vágás (Friss zsigerelt csirke)

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
<b>CCP-k igazolási terve</b>				
Mikrobiológiai veszélyekre	Késztermék mintavételezése, mikrobiológiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban, trendelemzés	laborvezető	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Hűtőtárolók megfelelése	Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
Saját Szállító-járművek megfelelése	Járművek éves karbantartása, ÁNTSZ engedély meghosszabbítása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
<b>Egyéb igazolási tevékenységek</b>				
Beérkező élő állat: Gyógyszer maradványra, peszticid maradványra	Beérkező élő állat véletlenszerű mintavételezése, kémiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban	laborvezető	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Beérkező élő állat egészségi állapota	Beérkező élő állat véletlenszerű mintavételezése, mikrobiológiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban	laborvezető	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Baromfi test mosás mikrobiológiai megfelelése	Baromfi test mosás technológia validálása mikrobiológiai fázis vizsgálat, trendelemzés	laborvezető	Mintavételi terv szerint	Jegyzőkönyv
Üzemi higiénia	Üzemi környezetből (fal, padozat, csatorna-rendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel, trendelemzés	Laborvezető	Mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Személyi higiénia	Kéztisztasági tamponos mintavétel, trendelemzés	Laborvezető	szükség esetén, de évente legalább kétszer	Belső audit jelentés
	Személyi higiéniai oktatás felülvizsgálata	higiénikus	Évente	Belső audit jelentés
Rendszer általános működése	Belső audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Évente, és változás, probléma esetén	Belső audit jelentés
	Külső, 3 fél általi, vevői audit- HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Hatósági ellenőrzés, HACCP felülvizsgálat	Minőségirányítási vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
Idegen anyag és mikrobiológiai megfelelés	Reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Laborvezető	Külső igény szerint	jegyzőkönyv
	Vevői reklamációk elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
Víz megfelelés	Vízvizsgálat akkreditált laboratóriumban,	Minőségirányítási vezető	Évente	Jegyzőkönyv

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
Csomagolás megfelelése	Csomagolási technológia validálása	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
A biztonságos minőség megőrzési idő validálása	Érzékszervi tulajdonságok, romlást okozók és/vagy kórokozók vizsgálata	Laborvezető	Új termékfejlesztés vagy technológia változás esetén, illetve kockázat becslés alapján meghatározott gyakorisággal	jegyzőkönyv

#### 5.4 Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

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

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

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

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

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

##### 5.4.1. *MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:*

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

Hatósági engedélyek dossziéja

Technológia rövid leírása (különös tekintettel az élelmiszer alap-, segédanyagok, félkész-, késztermékek minőségére és biztonságára befolyással lévő paraméterekre), vagy kellő részletességű gyártmánylap

Személyi higiéniai utasítás

egészségi állapot szűrése és jelentése

kötelező védőruha,

kézmosás szabályai,

sérülések kezelése,

higiénikus viselkedés szabályai,

dohányzás és étkezés szabályozása

ellenőrzések és felelősségek

Takarítási terv

terület, berendezés, eszköz

alkalmazott szerek

alkalmazott módszerek

koncentráció, hőmérséklet, idő és esetleg más lényeges paraméterek ahol az alkalmazható

öblítés menete

karbantartást, vagy más speciális tevékenységet (pl.: felújítás) követő takarítás menete

Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai  
 Rágcsáló- és rovarirtási terv  
 térkép a csapdák helyéről,  
 engedélyezett, illetve szabadforgalmú szerek megnevezése  
 irtószerek biztonságos kezelése (engedélyek, tárolás helye, módszere)  
 kártevők fajtája, az irtás módja  
 az ellenőrzések gyakorisága, felelőse  
 esetleges alternatív módszer leírása  
 kártevőirtóval (amennyiben azt külső vállalkozóval végeztetik) kötött szerződés, amelynek tartalmaznia kell:  
 kártevő irtás helyét  
 kártevők fajtáját, az irtás módját  
 az ellenőrzések gyakoriságát, felelősét  
 állati kártevők jelenléte esetén rendkívüli irtás 24 órán belül történő elvégzését  
 irtószerek biztonságos kezelésére vonatkozó feltételeket  
 rágcsáló irtást végző személyre vonatkozó feltételeket  
 Hulladék által okozott élelmiszerszennyeződés megelőzésének szabályai (továbbá járványügyi intézkedések, ahol értelmezhető)

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

#### 5.4.2. AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

Az alábbi pontban szereplő felsorolás tartalmazza az általánosságban a rendszer működését segítő eljárások, utasítások listáját. Jelen utasítások írásos formában történő rögzítése nem szükséges. Hogy a felsorolásban szereplő egyes utasítások mennyire segítik a vállalkozás működését, az természetesen nagy mértékben függ a tevékenység jellegétől, az alkalmazottak létszámától, a termelt termékek, termékfeleségek mennyiségétől, termelőterület nagyságától, stb.  
 A szabályok eljárásokban való rögzítése segíti a működés könnyebb szabályozását, oktatási eszközként használhatók. A növekvő vevői igények közt is általában szerepel a tevékenység írott szabályozása. Ezen követelmények kielégítéséhez is jó útmutatást ad a lista:

Szervezeti felépítés, felelőségek és hatáskörök rendszere  
 Az élelmiszerbiztonság, a HACCP rendszer működtetése és felülvizsgálata  
 A beérkező anyagok átvétele  
 Tárolás, nyomon követhetőség  
 Gyártási technológia  
 Személyi higiénia  
 A takarítás és fertőtlenítés rendszere  
 Hulladékkezelés  
 Vízkezelés  
 Kártevőirtás  
 A karbantartás rendszere  
 A kalibrált állapot fenntartása  
 Nem megfelelő termékek kezelése  
 Vevői, fogyasztói reklamációk kezelése  
 Termékvisszahívás  
 Oktatás

#### 5.4.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

### Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése: .....

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

Jelmagyarázat:  
 megfelelő:  
 nem vizsgált:  
 nem megfelelő:

√  
 0  
 ∅

Dátum: .....

Ellenőrző személy aláírása:.....

**A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.**

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

A hűtőtér megnevezése:.....

Előírt hőmérsékleti értékek:

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

<b>Dátum</b>	<b>Műszak 1 /hőfok</b>	<b>Észrevétel /aláírás</b>	<b>Műszak 2/hőfok</b>	<b>Észrevétel /aláírás</b>

## Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - MINTA

ellenőrzési szempont	megfelelő/ nem megfele- lő	észrevétel, megjegyzés
Alkalmassági vizsgálatok bizonylatai		
Védőruha, védőeszköz tisztasága		
Védőruha, védőeszköz viselése		
Előírt lábbeli viselése		
Fejfedő biztosítása, viselése		
Haj ápoltsága, eltakartsága		
Óra, gyűrű, ékszer viselése		
Körömlakk használata		
Kéztisztítás eszközeinek biztosítása: szappan, kézfertőtlenítő, egyszer hasz- nálatos 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.**

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

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

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

## Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

### MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

A szerelvény száma		A szerelvény állapota	A megtett intézkedés	A szerelvény száma		A szerelvény állapota	A megtett 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 fogyasztás okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

T tisztítás

F fogyás

E egér

FT feltöltés

JF jelentős fogyás

M madár

CS a szerelvény pótlása

MR megrongálódott

Cs csiga

Á áthelyezés

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

UK új kihelyezés