



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



Campden & Chorleywood
Magyarország

ÚTMUTATÓ A GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK 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
alapján készült.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

ÚTMUTATÓ A GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával
a Magyar Hűtőipari Szövetsége, az Élelmiszer-feldolgozók
Országos Szövetsége és a hűtőiparban működő vállalkozások
közreműködésével, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési
Minisztérium, az Ágazati Párbeszéd Központ támogatásával

Budapest, 2008.

ÚTMUTATÓ A GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

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

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Baár Csaba	Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.
Binder István	Székesfehérvári Hűtőipari Rt.
Reck Ádámné	Szőlőskert Rt. Hűtőház

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

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

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

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

Tartalomjegyzék:

1.	Bevezetés	5
1.1.	Hogyan kell használni az útmutatót?	5
1.2.	Az útmutató alkalmazási területe	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba	6
3.	Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján).....	7
4.	852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények.....	10
4.1.	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	10
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)).....	17
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).....	22
4.4.	II melléklet IV. fejezet (Szállítás)	24
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények).....	27
4.6.	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)	35
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	37
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	39
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	41
4.10.	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések).....	59
4.11.	II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	61
4.12.	II melléklet XII. fejezet (Képzés)	61
5.	Mellékletek.....	65
5.1.	Fogalom meghatározások.....	65
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek.....	68
5.3.	HACCP rendszer és modell	71
5.4.	MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, I. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás.....	83
5.5.	MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, II. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérséklet mérési módszere	84
5.6.	A termékek hőmérsékletének ellenőrzése	85
5.7.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez	87

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 gyorsfagyasztott termékeket előállító vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók"-ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a higiénia és HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását. A rendelet III. fejezetének 7. cikke az útmutatók kidolgozásáról, terjesztéséről és használatáról szól, a 8. cikk tárgyalja a nemzeti útmutatók, míg a 9. cikk a közösségi útmutatók kérdését. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

A megváltozott gazdasági és politikai környezetünkben a vállalkozások szempontjából jelen útmutatónak jelentősége van több, a munka világát érintő szemponttal kapcsolatosan is. Az útmutató alapvető ismereteket ad a megváltozott higiéniai rendelet értelmezéséhez, amely jelentős segítséget nyújt a vállalkozásoknak a hatósági ellenőrzéseken való megfelelésekhez, egyben az ebből a szempontból is megfelelő munkahelyek megteremtéséhez. Az ipai önszabályozásnak ezen formája egyben segíti a munkaadókat a megfelelő intézkedések meghozatalához, valamint érthető megfogalmazással segíti a munkaerő képzését, fejlesztve problémafelismerő, problémamegoldó képességüket.

A munkahely megtartása érdekében tehát nagy fontosságú jelen útmutató, miután a 2005 december végén megszűntetett korábbi higiéniai rendeletet felváltó, kizárólag az alapelveket rögzítő rendeletet értelmezi az iparág számára, segítve őket a külső és belső ellenőrzéseknek való megfeleléshez. Egyben segíti a kiszámítható módon történő kooperációt az ellenőrzést végző hatóságokkal. Mindezek mellett az útmutató segít irányt szabni a globalizációs folyamat következményeként szigorodó vevői követelmények egységesítésének is.

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

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1. Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének előírásai, követte a melléklet számozását.

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

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

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell. Ahol a hűtőipari ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott „NEM VONATKOZIK” jelzés található.

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, kidolgozására, szabályozott végrehajtására.

1.2. Az útmutató alkalmazási területe

Jelen útmutató a gyorsfagyasztott zöldség, gyümölcs, félkész és készételek gyártására alkalmazható.

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az útmutató tartalmazza azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozásoknak alkalmazniuk kell. Tanácsokat is ad ahhoz, hogyan teljesítsék ezeket a követelményeket. A jogszabályoknak való megfelelés nem önkéntes, de az élelmiszeripari vállalkozások nem kötelesek az útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben más úton teljesítik a megfelelést. Az útmutató nem a jogszabály magyarázata.

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

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

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

A Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról.

19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
2073/2005/EK Rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól.

A 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.

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

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiéniáról az élelmiszeripari vállalkozások működésének általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve a szerkezeti követelményeket és a HACCP alapelvein alapuló állandó folyamatok bevezetését. A HACCP alapú eljárások, és előfeltételi higiéniai követelmények bevezetése együtt alkotja a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet tartalmazza a jó higiéniai gyakorlat elérendő céljait, amelyeket be kell tartani a fogyasztók egészségének védelme érdekében. Az útmutató célja, hogy olyan kockázat alapú szerkezeti

és eljárásbeli tanácsokat adjon, amelyekkel ezek a célok teljesíthetők (pl.: tanácsot ad arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani inkább időben, mint térben).

A Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveit és követelményeit foglalja össze, előírja az élelmiszerekben felhasznált anyagok és az élelmiszerek nyomon követhetőségét. 201/2001. (X. 25.) Korm. Rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről.

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

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

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

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről (pl.: A berendezések higiéniai alkalmassága)

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

13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről

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

3. Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)

Az élelmiszeripari vállalkozó alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítson elő. Az illetékes hatósági szakemberek feladata az élelmiszerbiztonság megvalósulásának hivatalos ellenőrzése.

A. 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 termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, valamint az élelmiszerbe bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét. Az élelmiszeripari vállalkozóknak egyrészt azonosítaniuk kell az élelmiszerek illetve az élelmiszerbe bekerülő anyagok beszállítóit, másrészt azonosítaniuk kell vevőiket (ahová termékeiket szállítják). Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan

rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére (178/2002 18. cikk).

3. Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket (178/2002 19. cikk).
4. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
 - a. az élelmiszeripari vállalkozónak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
 - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004 1. cikk).
5. Az élelmiszeripari vállalkozónak biztosítania kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004 3. cikk).
6. 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 rendeletben előírt bármely különleges követelményt (852/2004/EK 4. cikk 2. pont)
7. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszeripari vállalkozó alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004 4. cikk 6. pont).
8. Az élelmiszeripari vállalkozónak ki kell építenie, be kell vezetnie, és fenn kell tartania állandó eljárásokat vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (852/2004/EK 5. cikk 1. pont).
9. Az élelmiszeripari vállalkozónak 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 3. cikk 1. pont).

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítók minden támogatást megadnak, amely szükséges a hozzáértő hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
 - a. hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást;
 - b. hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. Az illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményeivel szemben:
 - a. 852/2004/EK Rendelet;
 - b. 853/2004/EK Rendelet.
3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
 - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
 - b. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat:
 - a. élelmiszer-lánc információ ellenőrzések;
 - b. az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
 - c. a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;

- d. személyi higiénia;
 - e. higiéniai képzés és munkautasítások;
 - f. állati kártevők elleni védelem;
 - g. víz minőség;
 - h. hőmérséklet ellenőrzés;
 - i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat. Kiemelten fontos, hogy meghatározzák, hogy ezek az eljárások garantálják-e, a lehető legnagyobb mértékben, hogy a termékek megfelelnek:
- a. a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
 - b. a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának
 - c. nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.
- Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
6. A 853/2004/EK rendelet előírásai szerinti azonosító jelek alkalmazásának ellenőrzése minden létesítményben szükséges, minden más nyomon-követési követelménnyel együtt.
7. A hatósági ellenőrzés során az illetékes ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:
- a. határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. A felülvizsgálat támogatására, az illetékes hatósági ellenőr végezhet teljesítmény vizsgálatokat, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel;
 - b. ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;
 - c. vegyen mintákat laboratóriumi vizsgálatokra, ahol szükséges;
 - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
8. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
- a. a lakosság, és ahol alkalmazható az állati egészség kockázatát;
 - b. a folyamatok típusát és teljesítményét;
 - c. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4. 852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények		
4.1. II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	Az üzem (beleértve az új üzem) megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához. A felületeken kialakult rések repedések mielőbbi megszüntetésével, a berendezések megfelelő karbantartásával, az elvárt rend és tisztaság biztosításával meg kell nehezíteni az állati kártevők bejutását, megtelepedését.	
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:		
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;	Az üzem telepítésénél figyelembe kell venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét. A telephely legyen elegendően nagy ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését csúcs betakarítási és kiszerezési időszakokban is. A telephely legyen kellőképpen mentes a kifogásolható szagoktól, vagy más szennyeződéstől.	Amikor az élelmiszerrel kapcsolatos létesítmény telepítéséről döntést hoznak, célszerű figyelembe venni a lehetséges szennyező forrásokat. A létesítményeket tanácsos távol elhelyezni: áradásnak kitett területektől, kivéve, ha kielégítő védelmet tudnak biztosítani, állati kártevőkkel fertőzött területtől, olyan területektől, ahonnan a hulladékokat, akár szilárdak, akár folyékonyak azok, nem lehet hatékonyan eltávolítani.
b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemlése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a	Az épületeket és berendezéseket olyan állapotban kell tartani, hogy azokból ne kerüljön szennyezés az élelmiszerbe se leválás, behullás, vagy csepegés,	Az üzemi területek tisztántartása célszerűen terjedjen ki a felületek szükség szerinti korrózióvédelmére, a csővezetékek és a

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;	<p>beoldódás útján. A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, és a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembevételével kell kiválasztani. Az üzemi épületekben, raktárakban megfelelő rend és tisztaság biztosításával törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek megszüntetésére, csökkentésére.</p>	<p>nyílászárók körüli páralecsapódás megakadályozására és a levegő tisztaságára való odafigyelésre. A penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni célszerű a megfelelő pára elvezetésről.</p>
c) lehetővé teszi a helyes ételmszer-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	<p>A telephely körüli terület legyen tiszta és mentes a felhalmozódott hulladéktól, használaton kívüli berendezésektől. Ez az állati kártevők elleni hatékony védelemhez szükséges. Az épületet kívülről úgy kell megtervezni kialakítani és karbantartani, hogy megelőzzék a szennyeződés és az állati kártevők bejutását. Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol csőáttörések találhatók, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A következő tevékenységekhez a feldolgozó területtől elkülönített helységeket kell biztosítani: nyersanyagok, alapanyagok és más összetevők szakosított tárolása, friss hús, baromfi, és hal tárolása és előkészítése, rakodó lapok és külső csomagolóanyagok tárolása, hulladékgyűjtés és tárolás, karbantartó eszközök és berendezések tárolása, étkezés, ivás, és dohányzás, öltözők, WC használat, tisztítószeres és más vegyszerek tárolása</p> <p>A szakosított anyagok tárolási feltételeinek kialakításakor figyelembe kell venni, hogy elkülönítetten kell tárolni a tisztítatlan nyersanyagot a tisztított anyagoktól illetve az előkészített termékektől. Zöldségféléket és gyümölcsöket úgy kell tárolni, hogy megelőzhető legyen a nem kívánt</p>	<p>Ajánlott a területet tisztán és rendezetten tartani, a fűvet és növényeket megfelelően gondozni. Tanácsos rendszeresen felülvizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát. Az épületeknek olyan mélységű beton alapja legyen, amely megfelelő védelmet nyújt a rágcsálók bejutása ellen. Kívülről legalább 0,5 m szilárd burkolattal legyenek ellátva a földben lakó rovarok behatolásának megelőzése érdekében, továbbá legyen megfelelő csapadékvíz elvezetés. A falfelületek színezése olyan legyen, hogy az ne vonzza a repülő rovarokat.</p> <p>Gyümölcsök és zöldségek esetén a feldolgozó létesítményt ajánlatos közel telepíteni a termőföldhöz, hogy a betakarítás és fagyasztás között eltelt idő a lehető legrövidebb legyen</p> <p>Ajánlott, hogy álljon rendelkezésre egy vázlatos rajz, vagy alaprajzmásolat az üzem elrendezéséről, amely a feldolgozóvonalak, a fontosabb berendezések elhelyezkedését, a nyersanyagok, hulladékok és termékek haladási irányát, valamint a személyzet</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>ízek és szagok termékben történő elnyelődése, megkötődése.</p> <p>Az elrendezés és az anyag forgalom tegye lehetővé a feldolgozott élelmiszerek és a nyersanyagok elválasztását. A nyersanyagokat megfelelő tartós burkolatú területen kell fogadni és előkészíteni.</p> <p>A nyersanyagok előkészítését a hőkezelt ill. késztermékkel foglalkozó helyiségektől elkülönített területen kell végezni. Ahol a területek elválasztása nem lehetséges, ott a nyersanyag előkészítését úgy kell végezni, hogy az ne jelentsen veszélyt a késztermékre, s az elrendezés tegye lehetővé a könnyű takarítást és fertőtlenítést a különböző típusú élelmiszerek kezelése között.</p> <p>Az üzem belső területén el kell választani egymástól a különböző kockázatú feldolgozó műveleteket.</p> <p>A külső területeken az utak, a parkolók, megfelelő szilárd burkolattal legyenek ellátva.</p>	<p>útvonalát mutatja, és jelzi a szennyezett és tiszta övezeteket.</p> <p>Ahol lehetséges, az elrendezés és az anyag forgalom tegye lehetővé a különböző előkészítő műveletek és azok gépeinek elkülönítését és csökkentse minimálisra a műveletek közötti állásidőt.</p> <p>A vízelvezető rendszert célszerű úgy kialakítani, hogy az a célra alkalmas és könnyen tisztítható legyen.</p> <p>A tiszta övezeten belül szükség szerint az alacsonyabb és magasabb kockázatú területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, az élelmiszerek kezelése, tárolási, előkészítési helyének átgondolt kijelölésével ajánlott elkülöníteni. A megfelelő övezeti szétválasztás csökkenti a kémiai, idegenanyag és mikrobiológiai szennyeződés veszélyét.</p> <p>A rekeszek és edények tisztítását lehetőség szerint célszerű elkülöníteni a gyártási tevékenységtől.</p> <p>A késztermék csomagolása esetében a termék típusától függően célszerű mérlegelni a csomagolás szükség szerinti külön helyiségben történő elvégzését.</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	A raktárak legyenek alkalmasak a megfelelő hőmérséklet, páratartalom, levegő-összetétel, stb. feltételek biztosítására. A fagyasztásra, tárolásra szolgáló raktárakat úgy kell megtervezni, hogy a hőmérsékletingadozás a lehető legkisebb legyen. A hűtőtárolóknak legyen	A szabályozott hőmérsékletű raktárterületen vészjelző berendezést tanácsos felszerelni a nem megfelelő hőmérséklet jelzésére. Ajánlott hőmérsékletszabályozással ellátott

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szerint rögzítését.	<p>megfelelő tárolókapacitása és legyenek felszerelve olyan alkalmas gépi hűtőrendszerrel, amely a várható külső környezeti hőmérséklet mellett és csúcsterhelés esetén is képes -18°C-os vagy hidegebb, viszonylag állandó léghőmérsékletet tartani minden fagyasztott élelmiszert tároló helyiségben. Az élelmiszer minden pontján fenn kell tartani a -18°C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet.</p> <p>A gyorsfagyasztott élelmiszerek tárolására szolgáló raktárakat el kell látni a léghőmérséklet ellenőrzésére alkalmas mérőeszközökkel. (lásd még 4.5.2. fejezetet, illetve 4.9.5. fejezet „Fagyasztott termékek tárolása” című bekezdést). A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.</p>	<p>rakodó dokkok alkalmazása.</p> <p>A tárolási hőmérséklet regisztrálásán kívül a hőmérsékletet célszerű kézi méréssel is ellenőrizni és feljegyezni.</p>
<p>4.1.3. Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.</p>	<p>A termelőhelyiségekből nyíló WC-k előtt előteret kell létesíteni. A WC-k előterét el kell látni a tisztálkodáshoz és fertőtlenítéshez, továbbá a kéztörléshez vagy szárításhoz szükséges eszközökkel és berendezéssel.</p>	<p>A mellékhelyiségekben ajánlatos a kézmosás szükségességére és helyes elvégzésének szabályozására vonatkozó figyelmeztető felirat elhelyezése. A WC-k előterét ajánlatos ellátni nem kézzel működtethető, hideg – meleg vizet szolgáltató kézmosókkal. 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 kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>A kézmosókat az élelmiszer-előállító terület bejárataihoz, átjárókhoz közel kell elhelyezni, hogy hozzáférhetőek legyenek a dolgozók számára.</p> <p>Kézfertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p>	<p>Ajánlatos, hogy a mosdókban és az élelmiszerral foglalkozó területeken a csapok legyenek kéz nélkül működtethetők.</p> <p>A kézmosáshoz ajánlott adagolóval ellátott folyékony antibakteriális szappant biztosítani. A szappan legyen illatanyagoktól mentes és gátolja a kórokozók szaporodását. Előnyös lehet a kézmosás és kézszáritás után alkoholos fertőtlenítőszer használata. Ajánlott kéztörlő megoldások: eldobható papírtörölköző, papírtörölköző tekercsben</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		mosható, végtelenített textilszalag törölköző Célszerű gondoskodni a használt papírtörölközők higiénikus tárolásáról. Ahol körömkefét használnak gondoskodni javasolt annak tisztításáról, fertőtlenítéséről.
<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>Biztosítani kell, hogy a levegőből származó élelmiszerszennyeződés kockázata a lehető legkisebb legyen. A páralecsapódás az épületre, berendezésekre és termékekre a lehető legkisebb mértékű legyen. Különös figyelmet kell fordítani a gőzkibocsátás csökkentésére, a kondenzáció megakadályozására, illetve a gőz eltávolítására az olyan berendezések körüli helyekről, mint pl. a gőzhámozók, nyitott ételfőző üstök, sütő serpenyők, előfőzők, sütők, kelesztő szekrények, ahol számottevő mennyiségű gőz képződhet. Gyakran gépi szellőztetés kívánatos vagy szükséges.</p> <p>A szellőztető berendezéseket rendszeresen tisztítani és karbantartani szükséges.</p> <p>A szabadba vezető szellőzőnyílásokat (a rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait) hálóval kell ellátni. A hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, ha tisztítani kell azokat. A hálók (rácsok) legyenek korrózióknak ellenálló anyagból.</p>	<p>A levegőztető rendszereket célszerű úgy megtervezni és működtetni, hogy a páralecsapódás és por szállítása elkerülhető legyen.</p> <p>Minden olyan folyamatot, amely gőz, por vagy más illékony anyag kibocsátásával jár megfelelő elszívó készülékkel, fedéllemezekkel célszerű ellátni.</p> <p>Ajánlott elkerülni a nedves vagy szennyezett területek felől a légáramlást a száraz, vagy tiszta területek felé.</p> <p>A por képződéssel járó műveleteket javasolt elkülönített területen végezni, vagy olyan berendezésekben, amelyek zártak vagy fedettek, hogy a porképződést csökkentsék, vagy elszívókat javasolt alkalmazni.</p>
<p>4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p>Az illemhelyek természetes szellőztetésére szolgáló nyitható ablakot rovarhálóval kell fedni.</p>	<p>Ajánlott továbbá, hogy a WC-k megfelelő világítással, fűtéssel legyenek ellátva.</p>
<p>4.1.7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p>	<p>Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és amely lehetővé teszi a biztonságos élelmiszer-előállítást, a hatékony tisztítást.</p>	<p>Megfelelő intenzitású megvilágításról célszerű gondoskodni a különböző tevékenységekhez:</p> <p>legalább 540 lux az ellenőrzési pontokon, legalább 220 lux feldolgozó helyiségekben, legalább 110 lux raktárhelyiségekben és más mellékterületekben.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>A mesterséges világítás tervezésénél, kialakításánál kerülni ajánlott a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.</p> <p>A világítást úgy tanácsos megtervezni, hogy egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást. A mesterséges megvilágítás legyen káprázatmentes. A világítótesteknek célszerű olyan kialakításúaknak lenniük, illetve az elhelyezésüket javasolt oly módon megoldani, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük a szennyeződés, por lerakódásának lehetőségét. Szerkezetükben könnyen tisztíthatóak, vízállóak legyenek és repedésük, törésük esetén ne okozzanak idegen anyagszennyeződést. A helyes gyakorlat szerint a fényforrásokat törés elleni védelemmel tanácsos ellátni.</p>
<p>4.1.8. A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A csatornák kapacitása legyen alkalmas a maximális terheléskor keletkező szennyvíz elvezetésére.</p> <p>A csatornában az áramlás irányát lejtéssel úgy kell kialakítani, hogy az mindig a tiszta övezetek felől a szennyezettek felé mutasson, megakadályozva ezáltal a visszafolyást.</p> <p>Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy ne fordulhasson elő visszafolyás az üzembe a csatornázási rendszerben előforduló dugulás esetén sem.</p> <p>A feldolgozó területen lévő csatornákat rendszeresen tisztítani és jó állapotban kell tartani.</p> <p>A padló lefolyókat, szennyvízlefolyókat olyan módon szükséges kialakítani, hogy azok a bűz visszarámlását</p>	<p>Általában ajánlható, hogy az elvezető csatornák közötti távolság ne legyen több 5 méternél.</p> <p>Nagyon nedves területeken javasolt nyitott csatornák alkalmazása, amelyek mélysége kb. 150 mm legyen. Ha biztonsági okokból vagy azért, hogy a kerekes járművek közlekedését lehetővé tegyék, peremeket alakítanak ki, azokat úgy javasolt megtervezni és kialakítani, hogy a károsodást kiküszöböljék. Az elvezető csatornák ideális esetben félkör keresztmetszetűek legyenek, egyes részeken eltávolítható fedőrácsokkal ellátva, és tisztítás céljából hozzáférhetőek. A csatorna szemeket megfelelő hulladékcsapdákkal – szükség szerint zsír illetve homokfogókkal, bűzelzárókkal - tanácsos ellátni. A</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>megakadályozzák.</p> <p>A csatornanyílásokat úgy kell zárni (pl. peremes búzelzárával), hogy megakadályozza a kártevők bejutását.</p>	<p>hulladékcsapdák legyenek könnyen hozzáférhetők és legyenek elhelyezve a feldolgozó területen kívül. A helyes gyakorlat szerint gondoskodni tanácsos a gyakori ürítésükről.</p> <p>A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását.</p> <p>A berendezésekből a kifolyást, ahol lehet, célszerű közvetlenül a csatornába vezetni, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből kifolyó víz keresztülfolyik a padozaton a csatornáig (a berendezés körül épített alacsony fal megoldás lehet).</p> <p>Célravezető alaposan átgondolni a talajvíz és a vízforrások szennyeződésének kockázatait, adott esetben védőfal kialakítása lehet szükséges vagy ajánlatos.</p>
<p>4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniát biztosítani lehessen és elkerüljük a termék szennyezését.</p> <p>A magas kockázatú területeken dolgozó személyzet számára a munkaterületre történő belépés előtt külön kell biztosítani a ruhacseréhez szükséges feltételeket, meg kell oldani a védőruha elkülönített tárolását. Biztosítani kell a tiszta és szennyes ruházat elkülönített tárolását.</p>	<p>Az öltözöt célszerű úgy elhelyezni, hogy a személyzet a külső területen való áthaladás nélkül közvetlenül jusson el a megfelelő termelő, csomagoló vagy raktár területre. Ajánlott a fekete – fehér öltözők alkalmazása.</p> <p>A dolgozók számára a munkaközi szünetek eltöltésére és étkezésre célszerű fűtött, önálló szellőzésű, megfelelő higiéniai színvonalú és elegendő méretű, megfelelő számú széket és asztalt tartalmazó pihenő és étkező helyiséget biztosítani.</p> <p>A munkaközi pihenőben megfelelő tárolási feltételeket javasolt biztosítani a személyzet által behozott élelmiszerek tárolására, s helyet célszerű kialakítani a dolgozók személyes</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		holmijának (táska) elhelyezésére. A munkaközi pihenőben tanácsos továbbá a kézmosási lehetőség biztosítása.
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztítószeret és más vegyszereket a feldolgozó területtől elkülönített helyiségben kell tárolni, vagy a helyiség egy elkülönített részében zárt szekrényben, amely csak felhatalmazott személy számára hozzáférhető. 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). A detergenset és tisztítószeret azonosítható jelöléssel kell ellátni.</p>	<p>A helyes gyakorlat szerint a takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazhatóságáról a felhasználás előtt célszerű meggyőződni.</p>
<p>4.2. II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))</p>		
<p>4.2.1. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Az élelmiszeripari létesítményekben található szerkezetek legyenek jól megépítettek erős, kopásálló anyagból, legyenek sima felülettel bevontak, könnyen tisztíthatók, karbantarthatók, és ahol szükséges, fertőtleníthetők. A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága alapján kell kiválasztani.</p> <p>Minden épületszerkezetet, felületet, gépet, berendezést</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy csökkenteni lehessen a szennyeződések felhalmozásának lehetőségét.</p> <p>A berendezések technológiai sorrendjét úgy kell kialakítani, hogy az egyes feldolgozó fázisok ne okozzanak keresztszennyeződést.</p>	
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p>A padozatot tisztán és vízmentesen, valamint más anyagok felhalmozódásától mentesen kell tartani, különösen a sarkokban és rejtettebb területeken, pl. berendezések által takart részeken, stb.</p> <p>A padozatnak legyen megfelelő vízlejtése, hogy elősegítse minden folyadéknak a megfelelő csatornába vezetését. A padozaton felgyülemelő folyadékot megfelelő időközönként el kell távolítani.</p> <p>A sérült padozatot a termelés leállása mellett ki kell javítani, amilyen gyorsan csak lehet, olyan anyagokkal, amelyek összeegyeztethetők a padozat eredeti anyagával. Ideiglenes javításokat csak minimális ideig szabad alkalmazni.</p>	<p>A padozat álljon ellen a termelés és tisztítás során jelenlévő valamennyi anyag hatásának.</p> <p>A padozat megépítése tegye lehetővé a megfelelő lefolyást, és ajánlott olyan anyag használata, melynek javítása könnyen megoldható a termelés leállításával.</p>
<p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A falak víztaszító anyagból készüljenek, legyenek tisztán tartva és jó állapotban, hogy a szennyeződést távol tartsák. A falak legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A magas kockázatú élelmiszer-előállító helyiségekben a falakat kerámia csempeburkolattal, rozsdamentes acélborítással vagy más fém- vagy nem fémborítással kell ellátni, amely sima, könnyen tisztítható és nem abszorbens felületet biztosít. A magas kockázatú területeken farost illetve faforgács lemez alkalmazása még festett vagy egyéb bevonattal ellátva sem engedhető meg.</p>	<p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozásait hézagmentesen, homorúan lekerekítve ajánlott kialakítani.</p> <p>A falfelület kialakításához megfelelő anyagok: a kerámia csempe, mosható festett vakolat, műanyag bevonatú farostlemez vagy forgácslemez, fémborítás, vagy epoxigyantás bevonat. Különböző anyagokat lehet használni az alacsony és nagy kockázatú, illetve szennyezett és tiszta területeken. A falakat a szállítás – anyagmozgatás útvonalai mentén</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Minden meglazult, leváló vagy porló anyagot, amely szennyezheti a terméket akár sérülés, akár a falfelület vagy a burkolat elhasználódásának következtében, el kell távolítani. Az ilyen felületet, amilyen gyorsan csak lehet, ki kell javítani.</p> <p>A falak, szerkezeti elemek kialakításánál kerülni kell a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását.</p>	<p>megfelelő védelemmel (kerékvetővel, élvédővel vagy védőkorrálattal) célszerű ellátni oly módon, hogy a falak könnyen tisztíthatóak legyenek.</p> <p>Amennyiben szükségessé válik ideiglenes falak felállítása, azokat célszerű úgy felszerelni, hogy a feldolgozó területeket megvédje mindenféle szennyeződéstől. Ezek a falak ne jelentsenek veszélyt a termelési folyamatra, a termékre, és csak a szükséges legrövidebb ideig alkalmazzák azokat.</p> <p>A párkányok, peremek, gerincek, üregek kialakítását kerülni célszerű, mivel ezeken felhalmozódhat a szennyeződés és az állati kártevők búvóhelyeül szolgálhatnak.</p>
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetek legyenek tisztíthatóak, világos színűek és jól karbantartott állapotúak.</p> <p>A feldolgozó területeken levő szerelvényeket - csővezetékeket úgy kell felszerelni a mennyezetre, hogy higiéniai szempontból ne jelentsenek veszélyt.</p>	<p>Lehetőleg minél kevesebb felső szerelvényt ajánlott alkalmazni. A mennyezetet és a magasban elhelyezett vezetékeket, szerelvényeket tanácsos úgy kialakítani, és felületüket úgy kiképezni, hogy megakadályozható legyen rajtuk a szennyeződés lerakódása, a páralecsapódás, a lepattogzás, a vakolat lepergése. A szigetelt csővezetékeket a feldolgozó területeken javasolt fém vagy kemény műanyag borítással ellátni, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva.</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek. A szigetelt csővezetékek szövettel vagy vászonnal való borítása nem ajánlott, mert ezek rovarok búvóhelyeivé válhatnak, és a penészképződést is elősegíthetik.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>Jó gyakorlatnak tekinthető járószerkezetek kialakítása a takarítás, a karbantartás és az állati kártevők betelepülése elleni felülvizsgálatok megkönnyítésére.</p> <p>Ha elkerülhetetlen a szolgáltató csővezetékek, a vezeték csatornák és a közlekedő utak közvetlenül feldolgozó vonalak felett történő elvezetése, akkor gondoskodni ajánlott a termék megfelelő védelméről (pl. tálcák elhelyezése a termék felett).</p> <p>Minden felesleges csövet vagy sérült mennyezeti borítóelemet, vezetékdarabot, amilyen gyorsan csak lehet, tanácsos eltávolítani vagy megjavítani.</p> <p>A világítótesteket a helyes gyakorlat szerint javasolt törés biztos burkolattal ellátni.</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 ajtókat úgy kell kialakítani, hogy minimalizálják a szennyeződés bejutását. Az ablakok, ajtók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A törött vagy repedt ablakokat, a lehető leggyorsabban, cserélni kell.</p>	<p>Az ablakokat polikarbonát vagy laminált üveggel célszerű üvegezni, vagy törésálló fóliával javasolt bevonni.</p> <p>A por és szennyeződés lerakódásának megelőzése érdekében célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. Javasolt, hogy a párkányok felülete mosható legyen.</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>Az ajtókat használaton kívül zárva kell tartani.</p> <p>Az ajtók szorosan záródjanak minden oldalon, a padló felőli részen is, hogy rágcsálók és rovarok ne juthassanak be. Nyitva tartásukat minimálisra kell csökkenteni.</p> <p>Az ajtók legyenek könnyen tisztíthatóak.</p>	<p>A feldolgozó területre nyíló ajtóba üveg helyett tiszta, átlátszó karbonitril lemezek vagy más átlátszó törhetetlen anyag használata javasolt.</p> <p>A nyitható ajtó védelmét gyors zárással, szalagfüggönnyel célszerű megoldani.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is),</p>	<p>Minden élelmiszerral érintkező felületnek kopás- és korrózióállóknak kell lennie, illetve simának, nem</p>	<p>Az előállítás során az élelmiszerral érintkező berendezések részei rozsdamentes acélból,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>porózusnak, repedésektől és résektől mentesnek kell lennie. Minden élelmiszerekkel érintkező felület az élelmiszerekkel szemben a használat körülményei között legyen semleges és ellenálló, és ne eredményezzen olyan anyagokat, amelyek az élelmiszerbe oldódhatnak, vagy abban megkötődhetnek.</p> <p>A berendezések legyenek kopásállóak, tartósak, mozgathatók és/vagy szétszedhetők karbantartás, illetve takarítás, fertőtlenítés és felügyelet céljából.</p> <p>A berendezések takarításkor könnyen hozzáférhetőek legyenek, és saját maguk ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben.</p> <p>A berendezések élelmiszerekkel nem érintkező részeit úgy kell kialakítani, hogy sem a berendezésen belül, sem annak felületén ne rakódjon le rajtuk szennyeződés, mikroorganizmus vagy állati kártevő.</p> <p>A szállítóládákat és rekeszeket rendszeresen karban kell tartani és tisztítani kell, hogy megelőzzék az esetleges szennyeződést.</p>	<p>nikkel ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból ill. galvanizált fémből vagy más rozsdamentes anyagból készüljenek.</p> <p>A jó gyakorlat szerint fa használatát általában kerülni tanácsos. A fa – ép, sértetlen és rendszeresen karbantartott állapotban – alkalmas lehet bizonyos kereskedelmi és gyakorlati esetekben, pl. nagy tömegű anyagok konténerai, mosó vályúk terelőlemezeihez, osztályozókhoz. (Nagy kockázatú területeken az élelmiszerekkel érintkező felületeket nem szabad fából készíteni.)</p> <p>A hideg felületeket, ahol kondenzáció következhet be (pl. hűtőfolyadékokat áramoltató csöveket) célszerű szigetelni a páralecsapódás megelőzésére az olyan helyeken, ahol az a termékek biztonságát vagy minőségét veszélyeztetheti.</p> <p>Az élelmiszerekkel érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, kereteket, tartályokat és berendezéseket úgy célszerű kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk élelmiszer vagy szennyeződés.</p> <p>A többször használatos edényeket, tartályokat javasolt úgy kialakítani, hogy megfelelően tisztíthatók legyenek.</p>
<p>4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek</p>	<p>Az eltérő kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni. A takarító és fertőtlenítőeszközöket úgy kell megválasztani és tisztán tartani, fertőtleníteni, hogy ne váljanak</p>	<p>A higiéniai szempontból különböző kockázatú övezetekhez tartozó takarítóeszközöket ajánlott színjelzéssel megkülönböztetni. A helyben tisztító (CIP) rendszer használata</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.	szennyeződés forrásává. A takarítóeszközök csak tiszta állapotban tárolhatók a számukra kijelölt, elkülönített helyen.	esetén, annak tervezése és kialakítása tegye lehetővé a helyes áramlási sebesség, hőmérséklet, és tisztítószer-koncentráció szabályozását a rendszer egészében. A szivattyúk megfelelő tervezésűek legyenek; a tömítések, és más az élelmiszerrel érintkező anyagok élelmiszeripari minőségűek legyenek. A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint rozsdamentes (korrózióálló) fémből vagy műanyagból készüljenek.
4.2.3. Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.	Hatékony mosási technológiát kell kialakítani a földdel szennyezett nyersanyagok mosására (ez alól csak néhány gyümölcs pl. málna képez kivételt). A friss zöldség – gyümölcs alapanyagok mosása mindig előzze meg felhasználásukat. Az első fázisú mosáshoz használható nem ivóvíz minőségű (visszatérő) víz is (lásd 4.7.3.). A visszaforgatott mosóvizet úgy kell cserélni, hogy ne okozza az élelmiszer keresztbe szennyeződését. Az utolsó mosási fázisban csak ivóvíz minőségű vizet lehet használni.	A zöldség és gyümölcs mosásakor a mosóberendezésben túlfolyót célszerű biztosítani.
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)		
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.		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.3.2. Különösen, szükség szerint:		
a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézzárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);		
b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;		
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 fogyasztásra 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;	A mozgóárusok szállító járműveit a gyorsfagyasztott termékek szállítására vonatkozó nemzetközi előírásoknak megfelelően kell kialakítani.	
h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.4. II melléklet IV. fejezet (Szállítás)	A fagyasztott élelmiszereket szállítás közben folyamatosan védeni kell a külső hőmérséklet változásaitól. A hűtláncot ki kell terjeszteni a gyártástól a fogyasztóig és a szállítás különböző fázisaira, beleértve a tényleges szállítási folyamaton kívül a berakodás és a kirakodás menetét is.	
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.	A szállító járműveket és a kapcsolódó berendezéseket, eszközöket higiénikus és ép állapotban megfelelően tisztán kell tartani, és gondoskodni kell karbantartásukról, melynek biztosítása az üzemeltető feladata. Az élelmiszer szállítására szánt szállítójárműveket a hatályos jogszabályoknak megfelelően az illetékes hatósággal előzetesen engedélyeztetni kell. Az élelmiszergyártó tegyen meg minden szükséges intézkedést, hogy az élelmiszereket tiszta szállító járművekben szállítsák.	A szállító járműbe történő berakodás megkezdése előtt az áru átadójának ajánlott meggyőződnie a szállító jármű tisztaságáról, a felépítmény épségéről, az ajtók és a tömítések állapotáról, a szállítandó termék és a szállító jármű hőmérsékletének megfelelőségéről.
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, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.		A gyorsfagyasztott termékek mellett egyidejűleg más hőmérséklet tartományú termék szállítása nem ajánlott.
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		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.		
4.4.5. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.		
4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.		<p>A hűtőraktárak rakodóterületeit ajánlott úgy kialakítani, hogy azok fedettek és tiszták legyenek s megóvják az árut az időjárás kedvezőtlen körülményeitől.</p> <p>Ahol csak lehet, javasolt a rugalmas, a hűtött járművek ajtóival jól érintkező rakodó dokkok alkalmazása. Ideális esetben a rakodó dokk zárt, hűtött és hőmérsékletszabályozással ellátott terület. Ha ilyen típusú rakodó dokk kialakítása nem lehetséges, a rakodó rámpákat legalább tetővel célszerű ellátni a közvetlen napfény, szél és eső kiküszöbölésére.</p> <p>A rakodást úgy javasolt lebonyolítani, hogy a külső hőmérsékleti viszonyoknak legkevésbé legyen kitéve az áru, s a ki és berakodás alatt a termékeket ne érje tűző napfény, szél vagy eső.</p> <p>A jó gyakorlat szerint az ajtókat nem szabad nyitva hagyni, amíg a hűtőtárolóból előhozzák a rakodni kívánt szállítmányt.</p> <p>A be- és kirakodás alatt a kamionok és hűtött teherautók hűtését célszerű kikapcsolni.</p> <p>A hűtött kamionokban vagy teherautókban, a hűtött konténerekben a légáramlás fenntartása érdekében a következő rakodási gyakorlat</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>alkalmazása ajánlott:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a kamion vagy konténer előhűtése az előírt szállítási hőmérsékletre, • a sima oldalfalak mentén való szoros rakodás kerülése, • szükség esetén a rakományegységek fal és az áru közötti kitámasztása, a nem bordázott falú járművekben lécek oldalfalakon történő elhelyezése, • megfelelő felső légáramlás biztosítása a rakomány teteje és a mennyezet között, • a hátsó ajtónál megfelelő légáramlás biztosítása a hátsó ajtó és a rakomány között, • a hátsó ajtónál elhelyezett szállítmány rögzítése, hogy az ne csússzon a hátsó ajtóra.
<p>4.4.7. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletét tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.</p>	<p>A szállító berendezéseket és szállító járműveket a vonatkozó nemzetközi szabványoknak megfelelően kell kialakítani.</p> <p>A fagyasztott élelmiszerek hőmérséklete legyen megfelelő a szállító járműbe való berakodáskor, mert a szállító jármű a termék hőmérsékletének szállítás folyamán történő csökkentésére nem alkalmas. A gyorsfagyasztott élelmiszer hőmérséklete a termék minden pontján állandóan -18°C-os, vagy annál alacsonyabb legyen. Szállításkor rövid ingadozással maximum 3°C-kal lehet magasabb.</p>	<p>Fagyasztott élelmiszer szállítására még rövidtávon is szigetelt, hűtött járműveket ajánlott használni, melyek rakterét záró ajtók szorosan záródnak, jól illeszkednek és megfelelő tömítéssel vannak ellátva, hogy a levegő szivárgását megakadályozzák. A szállító jármű rakterét célszerű már a berakodás előtt a kívánt hőmérsékletre hűteni.</p> <p>A tapasztalatok szerint a kiskereskedelmi és éttermi szállítások időtartama alatt az előírt -18°C-os termékfok tartásához a tároló hűtőház elhagyásakor alacsonyabb, -25°C vagy ez alatti termékfok szükséges (ez kiemelten fontos lehet a hőmérséklet ingadozásra érzékeny termékeknel, mint pl. cukrozott gyümölcs, jégkrém, stb.). A gyorsfagyasztott termékek a kívánt hőmérséklet elérését</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítására szolgáló eszközöket a levegő hőmérsékletének ellenőrzésére szolgáló mérőműszerekkel kell ellátni.</p> <p>(lásd még 4.5.2. fejezetet, illetve 4.9.5. fejezet „Fagyasztott termékek tárolása” című bekezdést)</p>	<p>követően bocsáthatók ki a disztribúciós láncba. Be-, illetve kirakodáskor a termékek hőmérsékletét célszerű ellenőrizni. A forgalmazási láncban az átvevőnek ajánlatos megbizonyosodnia arról, hogy betartották-e az előírt hőmérsékletet a szállítás alatt. A hőmérsékletmérés eredményeit javasolt megőrizni. A rutin hőmérsékletméréshez gyors elektromos hőmérők használata ajánlott. Amennyiben az áru nem higiénikus szállítójárműben érkezett vagy nem megfelelő hőmérsékletű, az árut vissza lehet utasítani. Az átvevőnek a beszállítókat értesítenie célszerű az esetleges problémákról, hogy a megfelelő helyesbítő intézkedéseket megtehessek.</p> <p>A járművek hőmérsékletregisztráló berendezései általában a levegő hőmérsékletét rögzítik. A hőmérsékletet legalább két ponton (a hűtőberendezés előtt és után) javasolt mérni.</p>
4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)		
4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba:		
a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;	<p>Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését. A tisztítást és fertőtlenítést a részletes takarítási utasításban meghatározott módon és gyakorisággal kell elvégezni.</p> <p>A berendezések tisztaságát és épségét minden használat előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A gyorsfagyasztott termék feldolgozását követően minden berendezést alaposan ki kell takarítani.</p>	<p>Az írott takarítási utasításban ajánlott meghatározni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket, - az egyes részfeladatokért felelős személyeket, - a takarítás módszerét és gyakoriságát, - a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet, és <p>a felülvizsgálat rendszerét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A raktározási eszközöket és berendezéseket rendszeresen tisztítani kell.</p> <p>Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p>	<p>A takarítás fizikai módszerekkel (pl. hő, súrolás, turbulens áramlás, porszívózás vagy más vízhasználat nélküli módszerek) és kémiai módszerekkel (pl. mosószerek, lúgok, savak önálló vagy kombinált alkalmazása) végezhető el.</p> <p>A takarítási eljárások az alábbi lépésekből állnak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a durva szennyeződés mechanikus eltávolítása a felületekről, - mosószerszállítóval való kezelés a szennyeződés és bakteriális biofilmek fellazítására, azok oldatban vagy szuszpenzióban tartására, - vizes öblítés a fellazított szennyeződés és mosószert maradványok eltávolítására, - ahol szükséges fertőtlenítés, ismételt öblítés, <p>vagy száraz tisztítás, illetve más, a maradványok és hulladékok eltávolítására alkalmas módszerek.</p> <p>A takarítás mértéke és gyakorisága a gyártott termék típusától és a folyamat jellegétől függ. A takarítási, fertőtlenítési programot célszerű minden olyan esetben újraértékelni, amikor valamilyen változás történik a gyártási feltételekben és/vagy a berendezésekben.</p> <p>Célszerű alkalmazni a gyártás közbeni takarítás elvét, a hulladékot tanácsos rendszeresen összetakarítani, hogy ne legyenek felhalmozódások.</p> <p>A takarítási műveleteket a keresztbeszennyeződés elkerülése érdekében</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>kellő körültekintéssel ajánlott végrehajtani.</p> <p>A kisnyomású gőz kevésbé alkalmas takarításra illetve fertőtlenítésre. Nagynyomású gőzzel le lehet fúvatni a törmelékeket és alkalmas a berendezés szárítására tisztítás után, de nem alkalmas a berendezések sterilizálására, kivéve, ha azt zárt rendszerben végzik. A gőzpisztolyok, amelyek a gőzt vízzel vagy mosószer oldattal keverik nagyon hasznosak a berendezések tisztításánál. A nyomással működő eszközöket célszerű ellátni egy lezáró szeleppel a tömlő csapra szerelhető részénél, így a tömlő kezelése és működtetése jobban szabályozható.</p> <p>A nagynyomású takarítóeszközök helytelen használata szétterjeszheti a szennyeződést, pl. a szennyeződés felröccsen a tiszta felületekre. Az elmosott szerszámok, eszközök, kiszertelt alkatrészek számára megfelelő tároló állványokat, rakodó felületeket javasolt biztosítani.</p> <p>Az ételkészítő egységekben tanácsos különös figyelmet fordítani az aprító berendezésekre, koloidmalmokra, homogenizálókra, lemezes hűtőkre, szivattyúkra, szeletelelőkre, töltőgépekre. A helyes gyakorlat szerint biztosítani célszerű, hogy ezeket rendszeresen szétszedjék, mossák (kefével), tisztítsák és öblítsék. Ezeket a darabokat nem lehet kielégítően megtisztítani pusztán vízárammal. Jó gyakorlat az, hogy a késekre egy ütemezett tisztítási és fertőtlenítési programot alkalmaznak.</p> <p>A gyártónak a takarítási utasítás kialakítása során javasolt figyelembe vennie az adott</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A takarítási és fertőtlenítési programok megfelelő végrehajtását folyamatosan és hatékonyan felügyelni kell, és dokumentálni kell.</p>	<p>berendezés higiéniai – élelmiszerbiztonsági kockázatait (pl. a berendezés takarításához fertőtlenítéshez történő megfelelő megbonthatóságát).</p> <p>Az előfőzött, fagyasztott élelmiszert gyártó üzemekben a minőségbiztosítási szervezetnek meghatározott időközönként célszerű megbizonyosodnia (pl. mikrobiológiai vizsgálattal) arról, hogy a berendezések megfelelően tiszták-e. Ha mikrobiológiai probléma merül fel, az alapanyagokra és végtermékekre is kiterjedő fázisvizsgálat válhat szükségessé.</p> <p>A rostákat és szűrőket rendszeresen ellenőrizni és tisztítani tanácsos.</p> <p>A takarítás elvégzésének hatékonyságát tanácsos felügyelni és rendszeresen igazolni, pl. gyártás előtti vizsgálatokkal, vagy ahol ez ésszerű és megoldható a környezet és élelmiszerrel érintkező felületek mikrobiológiai mintavételezésével. Ezen kívül a takarítási rendszereket tanácsos rendszeresen átvizsgálni, és ha a körülményekben változás történik, át kell alakítani azokat.</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>Célszerű arra ügyelni, hogy az élelmiszerfeldolgozó berendezések a lehető legkevésbé okozzák az élelmiszer törését, sérülését.</p> <p>A surrantók és szállítószalagok illesztéseit a helyes gyakorlat szerint úgy célszerű kialakítani, hogy ne okozzanak fizikai károsodást a termékben (pl. a termék ejtésével).</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az esetleges keresztszennyeződés megelőzése érdekében kiemelt gondot kell fordítani az előfőzött zöldségek hűtésére szolgáló berendezések, vizes úszatótartályok, léghűtők, stb. higiénikus kialakítására.</p> <p>Minden, az élelmiszerrel közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek biztosítani kell a takaríthatóságát, üríthetőségét.</p> <p>Csak élelmiszer minőségű kenőanyagot szabad használni.</p> <p>A javítási vagy átalakítási munkálatok miatt szennyeződött berendezéseket meg kell tisztítani és el kell öblíteni a</p>	<p>vagy zúzásával) és ne okozzák a termékáram elpangását.</p> <p>A hőkezelés és fagyasztás közötti szállítószalag rendszer higiéniai állapota gyakran kritikus szabályozási feladatnak számít a mikrobiológiai szennyeződés csökkentése szempontjából. Az előfőzés után a terméket szállító szalagrendszer a lehető legrövidebb és egyenes legyen, s lehetőség szerint ebben a szakaszban a gépek számának csökkentésére célszerű törekedni.</p> <p>A szállítószalagok esetében célszerű vigyázni arra, hogy ne legyenek kikopva, kirojtosodva vagy más módon sérülve. Ahol gumi / műanyag a szalag anyaga, ott rendszeresen ellenőrizni tanácsos, hogy nem jelent-e kockázatot az élelmiszerbiztonságra.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkező berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónyílásuk, az élelmiszerrel érintkező belső felületük legyen önkifolyós vagy önürítő rendszerű.</p> <p>A gépek tervezésénél - kialakításánál kerülni tanácsos az éles belső sarkokat, kiszögelléseket, kis bemélyedéseket, amelyek lehetővé teszik a szennyeződés lerakódását.</p> <p>A berendezéseket célszerű úgy kialakítani, hogy tartalmukat megvédjék a külső szennyeződésektől, és ne veszélyeztessék a terméket kenőolaj csöpögéssel, csöpögő tömítésekkel, vagy más hasonló</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>használat előtt. A karbantartást úgy kell végezni, hogy az ne okozza az élelmiszer szennyezését.</p> <p>A létesítményt és a berendezéseket jól karbantartott állapotban kell tartani, hogy</p> <p>az előírt módon működjenek, különösen a kritikus lépéseknél megelőzzék az élelmiszerek szennyeződését fémforgácsokkal, hulló vakolat darabokkal, tömítésekkel, vegyszerekkel és hulladékokkal.</p>	<p>szennyezéssel.</p> <p>Ajánlott, hogy a termelési idő alatt a termelés közvetlen környezetében ne végezzenek gépészeti munkákat.</p> <p>A helyes gyakorlat szerint a gépekben észlelt sérüléseket, hiányzó alkatrészeket tanácsos jelteni a termelésirányításnak.</p> <p>Minden olyan berendezés és alkatrész megelőző karbantartása ajánlott, amely befolyásolja a termék biztonságát. Olyan karbantartási rendszert tanácsos használni, amely lehetőség szerint előre tervezett és megelőző jellegű.</p> <p>A karbantartásra, javításra eljárásokat célszerű készíteni. Az eljárásokban minden berendezésre lehetőleg határozzák meg:</p> <ul style="list-style-type: none"> - az alkalmazott karbantartási módszert, - az elvégzésért felelős személyt, - és a gyakoriságot. <p>A szivattyúk kialakítása és szerkezeti anyagaik legyenek alkalmasak a szállított folyadékokkal való érintkezésre, és a szivattyúk teljesítménye biztosítsa a folyadékok megfelelő áramoltatását. A szivattyúk legyenek szétszerelhetők a tisztítás megkönnyítése érdekében.</p> <p>A hajlékony csöveket megfelelő szorítók alkalmazásával rozsdamentes csatlakozásokkal célszerű felszerelni. Fontos, hogy a csatlakozásokat időszakonként</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>szétszedjék, és a lerakódott élelmiszer maradványokat eltávolítsák.</p> <p>A csővezetékek kialakításánál célszerű kerülni a holtvégződéseket. A nyílt végű csöveket záró kupakkal javasolt ellátni. Vízszintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni ajánlatos, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt a fedővel lezárják azokat. A tömítő gyűrűket és más szerelvényeket ajánlott jó állapotban tartani. Ennek biztosítására rendszeres ellenőrzést célszerű végezni.</p> <p>A berendezések mozgó alkatrészeinek állapotát ajánlott rendszeresen átvizsgálni, mivel a meglazult, leváló részek idegenanyag szennyeződést okozhatnak.</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; és</p>	<p>Azoknak a berendezéseknek, eszközöknek, amelyekkel az élelmiszer feldolgozása történik, kiemelten azoknak a részegységeknek, amelyek közvetlen érintkezésbe kerülnek a termékekkel tisztíthatóknak, fertőtleníthetőnek, káros anyagoktól mentesnek kell lenni.</p> <p>A berendezéseknek és a hozzájuk kapcsolódó csővezetékeknek, rendszereknek olyan szerkezeti kialakítással kell rendelkezniük, amely megakadályozza a különböző műszaki segédanyagoknak (tömítések, kenőanyagok, stb.) az élelmiszerbe való kerülését, illetve az abba való káros mértékű beoldódását.</p> <p>A berendezések szerkezeti kialakításának biztosítania kell, hogy a tisztítási fázist követően az élelmiszer- és a tisztítószer maradványok a rendszerből teljesen kiürüljenek.</p>	<p>A feldolgozó berendezéseket rendszeresen ellenőrizni tanácsos, hogy ne alakuljanak ki holt terek, ahol a termékáramból kieső termékdarabok felhalmozódhatnak. A felrakódásból adódó problémákat jelentősen csökkentheti, ha egy próbaüzem során gondosan megfigyelik a szennyeződés felhalmozódását, és a gépeket ennek megfelelően pontosan beállítják.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy tegyék lehetővé a megfelelő és rendszeres tisztítást.	A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után – ha erre mód van - célszerű a feldolgozó területről eltávolítani és külön helyen, letakarva tárolni. Ha ez nem lehetséges, gondoskodni ajánlott a tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne váljanak fertőzések kiindulási forrásává.
4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.	<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>37 / 2005 / EK rendelet: A gyorsfagyasztott élelmiszerek tárolására szolgáló hűtőraktárakban és a szállító járművekben a léghőmérsékletek ellenőrzésére használt összes mérőeszköznek (hőmérőnek illetve hőmérséklet regisztrálónak) meg kell felelnie az EN 12830, EN 13485 és EN 13486 szabványoknak. Az élelmiszerek kezelőinél meg kell lennie az annak igazolását szolgáló összes dokumentumnak, hogy a fent említett eszközök megfelelnek a vonatkozó EN szabványoknak. Mindamellett a 2005 december 31-ig használatba vett mérőeszközök legkésőbb 2009 december 31-ig használatban maradhatnak.</p> <p>A mérőeszközök pontosságát rendszeres kalibrációval kell biztosítani, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek.</p> <p>A élelmiszerbiztonság paramétereit szabályozó műszereket (mérlegek, hőmérsékletmérő műszerek)</p>	<p>A kalibrált állapotot az ellenőrző-és mérőberendezéseken jelölni ajánlott.</p> <p>A kalibrálást célszerű úgy elvégezni, hogy az visszavezethető legyen a nemzeti etalonra.</p> <p>Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását és minden kalibrálási eredményt dokumentálni</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	rendszeresen kalibrálni vagy ellenőrizni kell.	célszerű.
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 felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.	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). Rendszereket kell kialakítani a hulladék anyagok összegyűjtésére és eltávolítására. Az élelmiszercsomagoló-, és előállító helyeken használt hulladéktárolókat rendszeresen üríteni kell, és a hulladékokat el kell távolítani a helyiségekből legalább a munka befejezésekor.	A hulladékokat javasolt legalább naponta egyszer elszállítani (pl. ha a tartályok megteltek vagy műszakok végén) az üzem területéről oly módon, hogy az ne befolyásolja a gyártás területének higiéniai állapotát.
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.	A hulladékok gyűjtésére szolgáló zsákokat, tartályokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján a hulladékot egyértelműen megkülönböztethetjük a felhasználható alapanyagoktól, a félkész- és késztermékektől, és így megelőzhetjük a tévedésből történő összecszerélést. A hulladék eltávolításakor figyelembe kell venni a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírásokról szóló mindenkor hatályos EK rendelet előírásait.	A beltéri hulladéktárolókat tanácsos legalább naponta egyszer kiüríteni. Ajánlott a napi takarítás.
4.6.3. Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell	Az élelmiszer és nem élelmiszer eredetű hulladékot külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni. Az állati eredetű hulladékok kezelését, megsemmisítését a	Javasolt a szelektív hulladékgyűjtés. Az állati fogyasztásra még alkalmas illetve a megsemmisítendő hulladékot célszerű

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>vonatkozó jogszabályok szerint kell végezni. A hulladék anyagok és a szemet tároló helyét az üzemterület szennyes övezetében kell kijelölni. A hulladéktároló konténereket a termelőterülettől és a levegőztető rendszerektől a lehető legtávolabb kell elhelyezni, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává. Kerülni kell, hogy a hulladék szállítására, tárolására használt berendezések, konténerek, vagy eszközök szennyezzék a nyersanyagokat A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáló területet jelölni kell. A hulladéktárolók környezetében az állati kártevők ellen védekezni kell.</p> <p>A veszélyes hulladékokat elkülönítetten kell tárolni, azok forgalmáról nyilvántartást kell vezetni. Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. Az elszállítást az előírásoknak megfelelően kell végezni.</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"> • elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak • összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek • szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell • szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísérmie <p>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</p>	<p>elkülönítve gyűjteni, kezelni.</p> <p>A hulladékkezelésre célszerű írásos utasítást készíteni. A hulladékok elszállítását és a tárolóedények takarítását tanácsos rendszeresen ellenőrizni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	neve és címe, a címzett neve és címe)	
<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>Szennyeződési vagy fertőzési veszélyt jelentő, nem élelmezési célokat szolgáló anyagok tároló helyének burkolata szilárd, résmentes, könnyen tisztítható legyen. Erről a területről a szennyvizet úgy kell elvezetni, kezelni és elhelyezni, hogy az a közegészségügyi, vízgazdálkodási és környezetvédelmi előírásoknak megfeleljen. A hulladékeltávolítás módszerének megválasztásakor figyelembe kell venni a hulladékok elhelyezésének a környezetre gyakorolt hatását.</p>	<p>A hulladékoknak az üzem területéről történő eltávolítását arra felhatalmazott személy végezze. Ezt ajánlott szerződés alapján szolgáltatóval végeztetni. A csomagolt áruk hulladékként való elhelyezését, kezelését úgy tanácsos megoldani, hogy az árut ne lehessen újrafelhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni.</p>
4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)		
<p>4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>Minden élelmiszer-előállításra használt vagy élelmiszerral közvetetten kapcsolatba kerülő víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie. Az ivóvíz minősége feleljen meg az érvényben lévő előírásoknak, rendeleteknek.</p> <p>A víz minőségét rendszeresen vizsgálni kell, továbbá minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert fertőtlenítték.</p> <p>Ivóvizet kell használni: élelmiszer tisztításához, berendezések takarításához, élelmiszerral kapcsolatba kerülő felületek tisztításához, kézmosáshoz.</p> <p>A vizet megfelelő nyomással, minőségben, és az előírt hőmérsékleten kell szolgáltatni.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p>	<p>Javasolt, hogy a vízellátó rendszer tervrajza, vagy annak másolata rendelkezésre álljon, amelyen megadják a mintavevő helyeket, holtvégződéseket, kereszteződéseket, és a tárolótartályokat.</p> <p>A saját vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását célszerű ütemterv alapján elvégezni.</p> <p>A helyes gyakorlat szerint a víztartályokat javasolt lefedni, és időközönként ellenőrizni, hogy nem történt-e szennyeződés.</p> <p>Helyes gyakorlat a víztartályok időnkénti kiürítése és friss vízzel történő újratöltése. Szintén jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése majd az ezt követő friss vizes öblítés. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ. A vízhálózat fertőtlenítésről a termelő üzemrészt időben értesíteni szükséges.</p> <p>A vízkivételi műtárgyak, vízlágyítók és vízsűrők és azok környezete folyamatosan</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.</p>		karbantartott, és rendezett állapotban legyen.
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p>	<p>A nem ivóvizet szállító rendszereket, amelyeket vészhelyzetek kezelésére, és más élelmiszerhez nem kapcsolódó feladatokhoz használnak, el kell különíteni az ivóvizet szállító rendszerektől, semmilyen kapcsolódási pontjuk, vagy visszafolyási lehetőségük (reflux) nem lehet az ivóvíz rendszerekkel. A nem ivóvíz minőségű víz esetleges használatát dokumentáltan kell szabályozni. Az eltérő minőségű (és eltérő rendeltetésű) vizet szállító vízvezetékeket színekkel kell megkülönböztetni.</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>Speciális célokra (pl. nyersanyag mosására, előtisztítására) a feldolgozó alkalmazhat visszaforgatott vizet, amennyiben mikrobiológiai vizsgálat sorozattal alátámasztja a mosási technológia biztonságosságát, a késztermék megfelelőségét.</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 jégből a megállapított mintavételi gyakoriság szerinti rendszerességgel mikrobiológiai vizsgálatot kell végezni.</p>	
<p>4.7.5. A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék</p>	<p>A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani. Abban az esetben, ha a termelt gőz közvetlen érintkezésbe</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
szennyeződését eredményezi.	kerül az élelmiszerrel, a gőzfejlesztés folyamatát szabályozni kell.	
4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.		
4.8. II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	A személyi higiéniai előírásokat a termékszennyeződés kockázatának figyelembevételével kell meghatározni. A vállalat személyi higiéniai előírásait dokumentálni kell és az egész személyzetnek alkalmaznia kell, beleértve a látogatóit is.	
4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénit fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.	<p>Az utcai és a védőruházatot elkülönítve kell tárolni. Az öltözőhelyiségekben meg kell oldani a szennyes mosnivaló védőruhák higiénikus kezelését. A védőruhát a kijelölt célján kívül másra nem szabad használni. A védőruházatot rendszeresen, illetve ha bepiszkolódik cserélni kell.</p> <p>A védőruhát és egyéb védőöltözetet a látogatók részére is biztosítani szükséges.</p> <p>Nem szabad parfümöt, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát viselni. A munkaterületen ékszert nem szabad viselni.</p> <p>Személyes ruházat nem viselhető az előírt védőruha felett.</p> <p>Az élelmiszerrel foglalkozó területen a személyzetnek megfelelő fejedőt kell viselnie. A fejedőt nem szabad fém hajtűkkel vagy hajcsatokkal megtűzni. A haj teljes egészét be kell fogni a fejedő alá minden személynek, aki élelmiszerrel foglalkozó területre lép.</p>	<p>Javasolt, hogy a vállalat szabályzatban határozza meg az utcai ruhák levételének és elhelyezésének módját, valamint a védőruházattal való ellátás rendjét.</p> <p>Ahol ez alkalmazható ajánlott, hogy a nagy és a kisebb kockázatú területek munkaruháit színjelzéssel különböztessék meg, így biztosítva megfelelő elkülönítésüket az üzemben és a mosodában. A munkaruhák otthoni mosása nem ajánlott.</p> <p>A termelő területen, vagy ahol fedetlen élelmiszer található, a dolgozók számára célszerű olyan védőruházatot biztosítani, amelyen nincsenek a gombok és külső zsebek. A gombokat fémdetektorral jelezhető fém patentokkal ajánlott helyettesíteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ételt és italt csak az arra kijelölt helyiségben szabad fogyasztani. Élelmiszerral foglalkozó területen az étkezés tilos.</p> <p>A feldolgozó üzem dolgozói részére rendszeresített bejáratoknál kézmosási lehetőséget kell biztosítani.</p> <p>A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony szappannal, meleg folyóvízben kell megmosni.</p>	<p>A gyártási terület elhagyásakor, a mosdó használata előtt a védőruházatot ajánlott levenni.</p> <p>Ahol szükséges, pl. magas kockázatú területeken kézfertőtlenítőket ajánlott használni.</p> <p>A kezeket alaposan és higiénikusan célszerű megszáritani. Erre a célra elsősorban papírtörölközők használata ajánlott. A használt papírtörölközők hulladéktárolói úgy legyenek elhelyezve, hogy megakadályozzák a papírhulladék termelési területre történő behurcolását.</p> <p>Ahol kesztyűt használnak, azokat ajánlott tisztán tartani és gyakran váltani, vagy egyszer használatos kesztyűket javasolt alkalmazni. Ez utóbbi esetben javasolt, hogy a használt kesztyűk elhelyezésére megfelelő lehetőség legyen kialakítva.</p>
<p>4.8.2. Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerral valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>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</p>	<p>Az üzem feldolgozó területére belépő látogatókat és külső karbantartókat célszerű nyilatkoztatni az egészségügyi állapotukról és az üzem által elvárt személyi higiéniai szabályok ismeretéről és betartásáról.</p> <p>Ha a dolgozó munkavégzése huzamosabb ideig szünetel, ajánlott az orvosi vizsgálat ismételt elvégzése.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>mindenkor hatályos vonatkozó rendelet előírásainak, nem foglalkoztatható, tevékenységet nem folytathat.</p> <p>A személyzetet utasítani kell, hogy ha hasmenéses vagy hányásos, torokfájásos panaszai vannak, lázas vagy gennyes megbetegedésben szenved, magán bőrkütiést, kelést vagy más bőrproblémát észlel, jelentse azt munkahelyi vezetőjének.</p> <p>A hasmenéses vagy hányással járó megbetegedésekben szenvedők nem végezhetnek olyan tevékenységeket, melyek során közvetlen érintkezésbe kerülhetnek a csomagolatlan élelmiszerrel vagy azokban a termekben található berendezések felületével, ahol csomagolatlan élelmiszert tárolnak, vagy feldolgoznak.</p> <p>Ha a munkahelyi vezetés tudomást szerez arról, hogy valamelyik dolgozó a fenti betegségek valamelyikében szenved, akkor felelős azért, hogy olyan intézkedéseket hozzon, amelyek megelőzik azt, hogy a fenti személy kórokozó mikroorganizmusokkal szennyezze az élelmiszert. Ezek az intézkedések a munkából való teljes kizárástól, a bizonyos munkáktól való eltiltásig terjedhetnek.</p> <p>A sérüléseket jelenteni kell és megfelelően el kell látni. A gyulladássos sebeket, vágásokat, horzsolásokat kezelés után le kell fedni.</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 mérlegelnie tanácsos.</p> <p>Jó gyakorlat, ha kék színű, vízhatlan, fémdetektorral kimutatható sebtapaszt alkalmaznak. Lehetőleg ilyen sérüléssel bíró személy ne dolgozzon csomagolatlan/fedetlen élelmiszerrel, vagy a kötés/sebtapasz felett viseljen kesztyűt.</p>
4.9. II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések))		
4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a	Minden feldolgozásra szánt nyersanyagot értékelni kell megfelelő módszerrel annak megállapítására, hogy emberi fogyasztásra és a szándék szerinti felhasználásra	Lehetőség szerint olyan rendszert kell működtetni, amely az anyagok felhasználását csak akkor engedélyezi, ha megfelelőnek

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>alkalmas-e.</p> <p>A vásárolt áruk átvételéért felelős személy rendelkezzen kellő ismeretekkel ahhoz, hogy biztosítsa, hogy a beérkezett termékeket megfelelő körülmények között vegyék át.</p> <p>A beérkező nyersanyagok, anyagok, áruk átvétele során vizsgálni kell az állati kártevőktől, azok maradványaitól és ürüléküktől, való mentességet. A minőségi előírástól való jelentősebb eltérés és kártevők jelenlétének illetve nyomainak észlelése esetén értesíteni kell a szállítót.</p>	<p>találták őket (pozitív kibocsátás).</p> <p>Minden felhasznált anyagot – beleértve az alapvető nyersanyagokat, alapanyagokat, gyártási segédanyagokat és csomagolóanyagokat – a beszállítóval egyeztetett minőségi előírások szerint célszerű beszerezni. A minőségi előírásoknak szükség szerint tartalmazniuk ajánlott a kémiai, a fizikai és a mikrobiológiai szennyeződésekre vonatkozó tisztasági követelményeket. Az idegenanyag szennyeződés elleni megelőző intézkedéseket célszerű beépíteni a beszállítókkal egyeztetett minőségi előírásokba. A minőségi előírások rendszeres felülvizsgálatára javasolt rendszert kialakítani és működtetni.</p> <p>A termékek előállításához felhasználni kívánt anyagok minőségi előírásait célszerű már a termékek és a technológiai folyamat tervezésekor elkészíteni.</p> <p>Az anyagokat lehetőség szerint jóváhagyott beszállítóktól célszerű vásárolni, akik lehetőleg a Jó Gyártási Gyakorlat szerint működnek, és (a mezőgazdasági termelők esetében is) hatékony HACCP rendszert alkalmaznak termelési folyamataikra. Egyértelmű utasításokat célszerű kialakítani arra az esetre, ha olyan nyersanyagokat, alapanyagokat vagy szolgáltatásokat használnak fel, amikor a beszállítót nem vizsgálták felül, vagy teljesítményét nem felügyelték.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A beérkező anyagokat tételesen kell átvenni. A tételt kísérő minőségtanúsítványt össze kell hasonlítani az előirt követelményekkel, illetve a vizsgálati eredményekkel.</p> <p>Raktárra vételkor az anyagok csomagolásának sértetlenségét, épségét, a jelölés megfelelőségét és a kísérő dokumentáció hiánytalanságát is ellenőrizni kell.</p> <p>A beérkező nyersanyagot vagy összetevőket a szállítókat és a szállítás dátumát illetően nyomon kell tudni követni. Minden beérkező tételt el kell látni az azonosítást és nyomon-követhetőséget lehetővé tevő dokumentációval és/vagy jelöléssel. Az átvett tételeket oly módon kell azonosítani, és azonosságukat a feldolgozás során megőrizni, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek.</p> <p>Minden el nem fogadható, nem megfelelő nyersanyagot, alapanyagot a többi tételtől el kell különíteni és olyan jól érthető azonosítással kell ellátni, amely megakadályozza élelmiszer-előállításra történő felhasználásukat.</p> <p>Az állati eredetű nyersanyagok az EU-n kívüli 3. országból történő szállítás esetén, bérvágásból történő szállítás esetén, illetve vadhús szállítás esetén csak abban az esetben vehetők át, ha azokat állategészségügyi igazolás kíséri (853/2004 rendelet). Hús átvételkor ellenőrizni kell az</p>	<p>Annak megerősítésére, hogy a vásárolt anyagok folyamatosan megfelelnek a minőségi előírásoknak, a következő módszerek egyikét vagy akár többet is ajánlott alkalmazni: szállítók auditálása, a szállító vagy egy harmadik fél által kiadott megfelelőségi bizonyítvány, vagy garancia nyilatkozat.</p> <p>A szállítók teljesítményét a helyszíni auditok, az üzleti hírnév, a kérdőívek és a vizsgálati eredmények alapján ajánlott értékelni, hogy megfelelnek-e az élelmiszer-biztonsági követelményeknek. A szállítók értékelése kiterjedhet a HACCP rendszerek, élelmiszerbiztonsági információk és a törvényi előírások értékelésére. A felülvizsgálatok módszerét és gyakoriságát a szállított anyagokhoz kapcsolódó kockázatok mérlegelése alapján célszerű meghatározni.</p> <p>A szállítókon és a nyersanyagokon végzett ellenőrzésekről (felülvizsgálatokról) ajánlott feljegyzéseket vezetni a szállítók alkalmasságának igazolása céljából.</p> <p>Ezeket a vizsgálatokat és az átvétel módszerét ajánlatos írásban rögzíteni.</p> <p>Minden egyes szállítmánynál ellenőrizni célszerű a nyersanyag-szállítás, a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját is.</p> <p>Javasolt, hogy a tételt kísérő dokumentáció (jelölés) legalább a következőket tartalmazza: azonosító egyedi kódot a szállító nevét,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	egészségügyi jel (húsbélyegző), illetve azonosító jelölés (EU regisztrációs szám) ,meglétét.	<p>szállítás dátumát, az anyag megnevezését, mennyiségét, gyártási idejét.</p> <p>Az egyes nyersanyagok tulajdonságainak figyelembe vételével ajánlott meghatározni azt az időtartamot, ami a betakarítás, illetve az átvétel és a feldolgozás megkezdése között eltelhet.</p> <p>Amennyiben az adott időtartamon belül a feldolgozás nem kezdődött meg, a tételt tanácsos újra minősíteni annak érdekében, hogy dönteni lehessen a feldolgozhatóságról.</p> <p>A géppel betakarított nyersanyagoknál az idegen anyagok és sérült darabok előfordulását fokozottan ellenőrizni szükséges.</p> <p>A mintavétel legyen reprezentatív az egész szállítmányra. A gyümölcsök, zöldségek, húsok, baromfi, stb. nem homogén szállítmányok, ezért számítani kell rá, hogy a minták változóak lehetnek. A mintavételi módszer legyen elismert rendszer szerinti, amely a tételre a lehető legreprezentatívabb mintákat adja.</p> <p>A fűszerekre különös figyelmet ajánlott fordítani, mivel ezek mikrobiológiai szennyeződés forrásai lehetnek.</p> <p>Helyes gyakorlat a beszállítóktól bizonyítékot kérni arra vonatkozóan, hogy a beérkező nagy kockázatú összetevők – mint pl. a hús, baromfi és hal- kielégítik-e a mikrobiológia</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>követelményeket. A hőérzékeny összetevők beérkezési hőmérsékletét, ha lehet ellenőrizni javasolt.</p> <p>A húsalapú nyersanyagok átvételénél élelmiszerbiztonsági szempontból ellenőrizendő:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frissesség: szemrevételezéssel és szaglással ajánlott megállapítani, hogy az anyagok színe, illata a termékre jellemző, nem utal befülledtségre, helytelen szállítási, tárolási körülményekre. - Hőmérséklet: minden esetben feleljen meg a rendelet előírásainak.
<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 eltérő kockázatú alap és nyersanyagokat elkülönítve kell tárolni.</p> <p>Az állati eredetű nyersanyagokat minden esetben a 853/2004 rendelet előírásainak megfelelő hőmérsékleten kell tárolni, mely hőmérsékletet ellenőrizni és dokumentálni kell.</p> <p>A zöldség és gyümölcs nyersanyagok feldolgozás előtti átmeneti tárolásához olyan körülményeket kell kialakítani, mellyel biztosítható a minőségük megőrzése és az esetleges toxintermelődés megelőzése.</p> <p>A nyersanyagokat a raktározás szabályainak megfelelően kell tárolni. Gondoskodni kell a készletek szükség szerinti mozgatásáról, tisztításáról a kártevőgócok kialakulásának megakadályozása érdekében.</p>	<p>Romlandó nyersanyagok ideiglenes tárolására a terméktől függően általában -1°C és 10°C közötti hőmérséklet ajánlott.</p> <p>Gyümölcsök és zöldségek hűtött helyiségben való tárolásakor ajánlott elkerülni a nedvesség kicsapódását és a nyersanyagra történő csöpögését.</p> <p>Minden a szántóföldről vagy elsődleges feldolgozásból közvetlenül beszállított nyersanyag esetén célszerű megfontolni azok elkülönítését a feldolgozó területtől, amíg egy első tisztításon és ellenőrzésen át nem esnek.</p> <p>A nyersanyagok / termékek védelme érdekében az áru természetétől függően a következő szempontokat ajánlott figyelembe venni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hűtés a romlástól való védelem

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>céljából (dokumentált hőmérséklet szabályozás),</p> <ul style="list-style-type: none"> • szabályozott légtér alkalmazása a romlás megakadályozása érdekében, • tárolóedények, konténerek a szennyeződéstől és sérüléstől való védelem érdekében, • vegyszerek, a korai csírázás megelőzésére, • szabályozott fényviszonyok, a káros elváltozások elkerülése érdekében (pl. burgonya megzöldülése), • állati kártevőktől való védelem, • higiéniai előírások betartása (keresztzennyeződés, -fertőzés megakadályozása), • azon termékek közös helyiségben vagy egymáshoz közeli (szükség szerint alkalmazva) tárolásának elkerülése, amelyek káros hatással lehetnek egymásra (pl. keresztzennyeződés, mellékíz, stb.) <p>A nyersanyagok megfelelő készletforgásának biztosítása érdekében - ahol ez értelmezhető és lehetséges - olyan rendszert célszerű fenntartani, hogy a korábban beérkezett anyag hagyja el a raktárt hamarabb.</p> <p>A gyümölcsöket hűtve vagy alacsony hőmérsékleten célszerű tárolni, és amilyen gyorsan csak lehet, célszerű feldolgozni őket, hogy elkerülhető legyen az élesztők, penészek szaporodása, különösen érett és enyhén sérült tételek esetén.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>Ahol ez szükséges, a feldolgozás kezdetén a nyersanyagokat és alapanyagokat válogatni és osztályozni ajánlott.</p> <p>Az alapanyagokat eredeti tárolóedényeikben, vagy a szennyeződések megakadályozására tervezett és kialakított tartályokban, edényekben célszerű tárolni.</p> <p>Minden egyes raklapnyi nyersanyagot ajánlott szemrevételezéssel ellenőrizni, mielőtt a feldolgozóvonalra öntik. A ládák, hordók, tartályok felülete legyen mentes a szennyeződéstől és törmelékektől, amelyek az élelmiszerbe hullhatnak.</p>
<p>4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>A veszélyelemzés részét kell képezze a lehetséges idegen anyagok, kémiai és mikrobiológiai veszélyek azonosítása, megelőzése.</p>	<p>Javasolt az emelő tisztántartása, hogy ne legyen rajta semmilyen törmelék. Az emelőre célszerű felszerelni egy gallért vagy hasonló védőszerkezetet, ami megakadályozza, hogy a raklapról a garatba szennyeződés kerüljön. Ahol meg lehet valósítani, a felöntésnél szitaszövetet javasolt felszerelni az esetleges behulló nagyobb darabok kiküszöbölésére.</p> <p>Az idegen anyag szabályozás bevált módszerei a különböző kimutatási és megelőzési módszerek, pl. a mosás és bemelegítés, szemrevételezéssel történő ellenőrzés, fémdetektálás és más optikai, illetve mechanikus módszerek. Váratlan idegen anyag észlelése esetén az újra előfordulás megelőzése érdekében tanácsos kivizsgálni az eredetét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>A hűtőipari feldolgozás és forgalmazás gyakorlatában leginkább előforduló idegen anyag veszélyforrások és az elkerülésükhöz ajánlott intézkedések a következők:</p> <p>A porszerű anyagokat szitálni ajánlott.</p> <p>A szálkás, sérült raklapokat ajánlott kivonni a használatból.</p> <p>A termékeket jól megvilágított helyen célszerű ellenőrizni. Indokolt esetben a termékeket célszerű egy állandó mágnes közelében a tartályokba / ládába áttölteni.</p> <p>A folyadékokat egy vonalba épített szűrőn célszerű átáramoltatni. Minden anyagot, beleértve az alapanyagokat, keverékeket és késztermékeket, amikor csak lehet, fedett állapotban kell tartani.</p> <p>A feldolgozó területre bevitt iratokon nem szabad tűzőket, rajzszőgeket vagy gémkapcsokat használni.</p> <p>Ha az üveg és a kemény, átlátszó műanyag használata elkerülhetetlen, a tényleges helyzethez igazodó dokumentált eljárásokat célszerű kialakítani az üvegtörés kezelésére.</p> <p>Ajánlott az üveg és a kemény műanyag felületekről (ablakok, ajtók, géprészek) nyilvántartást vezetni, amit időről időre felülvizsgálnak.</p> <p>Ahol csak lehet, célszerű minden faanyagot</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>eltávolítani a feldolgozó területről.</p> <p>A szemrevételezéses áruválogatás szabályait rögzíteni tanácsos, és megfelelő külső körülményeket javasolt biztosítani azok elvégzéséhez (megvilágítás, személyzet rendszeres váltása, az élelmiszerek haladási sebességének szabályozása, stb.).</p> <p>Ajánlott elektronikus idegenanyag detektáló rendszer (pl. fémdetektor, színosztályozó, röntgen készülék stb.) alkalmazása. A fémdetektorokat célszerű a feldolgozóvonal végéhez a lehető legközelebb elhelyezni. A detektorok kimutatási határértékeit ajánlott írásban rögzíteni, és a működőképességet meghatározott gyakorisággal ellenőrizni célszerű. A fémdetektor ellenőrzéséhez a gépgyártó által előírt teszt darabot (ferromágneses és nem ferromágneses tulajdonságú anyagból, valamint rozsdamentes acélból készült; megfelelő méretű) tanácsos használni. Abban az esetben, amikor a detektor idegen anyagot jelez, az idegen anyag eredetét tanácsos alaposan kivizsgálni és jegyzőkönyvezni.</p> <p>Amennyiben a felülvizsgálat és ellenőrzés a fémdetektor vagy idegen anyag detektor hibáját mutatja ki, a detektor utolsó megfelelő működést mutató, elfogadott ellenőrzése után gyártott összes terméket tanácsos elkülöníteni és újra átvizsgálni.</p> <p>Ajánlott, hogy a fém vagy idegen anyag detektor hangjelzéssel is jelezni tudja a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az állati eredetű nyersanyagok előkészítésekor e műveletek megtervezésénél, kivitelezésénél minden esetben figyelembe kell venni a 853/2004 EK rendelet és módosításainak előírásait.</p> <p>A mikrobiológiai keresztzennyezés elkerülése érdekében a hús, hal, baromfi nyersanyagot szakosítottan, egyéb nyersanyagoktól elkülönítve, külön helyiségben kell előkészíteni.</p> <p>A friss hús, hal, baromfi kitárolását úgy kell ütemezni és az előkészítést úgy kell megszervezni, hogy ezen nyersanyagok hőmérséklete a feldolgozás során történő felhasználásig ne haladja meg a + 7 °C-ot.(baromfi, hal +4°C) Az elkészített, de azonnal fel nem használt húst, halat, baromfit hűtve vagy fagyasztva kell tárolni a további felhasználásig a vonatkozó rendeletben meghatározott módon.</p> <p>A hús, hal, baromfi előkészítéséhez használt kések és egyéb eszközök a keresztzennyeződés jelentős forrásai, lehetnek. Ezért az edényzetet és az eszközöket megfelelően megkülönböztethető módon jelölni, kell.</p> <p>Az élelmiszer előállítónak ki kell alakítania az allergén hatású anyagok szabályozásának gyakorlati módszereit, melyeknek a pontos jelölésen és a Jó Gyártási Gyakorlaton kell alapulnia. Az allergén hatású anyagokkal történő keresztzennyeződés megelőzése érdekében megfelelő eljárásokat kell alkalmazni.</p> <p>Élelmiszert nem szabad közvetlenül a padozaton tárolni. A rendszeres készletforgás működtetéséhez, a rakományok elkészítéséhez és a levegő szabad áramlásához megfelelő</p>	<p>szennyezettség jelenlétét és legyen egy automata „kidobó” szerkezettel ellátva, ami a szennyezettnek jelzett terméket eltéríti egy zárt tartályba, amelyhez csak felhatalmazott személyek férhetnek hozzá.</p> <p>Idegen anyagok és gépek meghibásodásának észleléséről ajánlott jelentési rendszert működtetni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>helyet kell biztosítani. Konténerekben, ládákban, stb. történő ömlesztett tárolás esetén a tárolóeszközök legyenek tiszták, higiénikusak és könnyen kezelhetők. Olyan légáramot kell alkalmazni, amely a raktár területén egyenletes hőmérsékletet biztosít.</p> <p>A raktárak személyzetét ki kell képezni arra, hogy felismerjék a termékek tárolás alatti romlásának tüneteit, illetve a tároló eszközök sérülését és ezeket azonnal jelentsék. Az ilyen tételeket el kell különíteni és zárolni kell.</p> <p>Az élelmiszer biztonsági szempontból visszahívott vagy visszaküldött árukat, illetve az újrafeldolgozásra vagy hulladéknak szánt tételeket megbízható módon meg kell jelölni, és fizikailag is el kell különíteni.</p> <p>A csomagolt termékek külső burkolatán legyenek a dátum jelölései jól láthatók. A raktárban tárolt termékek azonosíthatósága érdekében a csomagoláson jelölésüket kell elhelyezni.</p> <p>Nagy tömegű termék ömlesztett csomagolása esetén (amikor a végleges csomagolást később tervezik) a zsákokat ill. rakoncákat fel kell címkézni, megjelölve a gyártás napját, a gyártási körülményeket, a gyártott termékfajtákat, a gyártási tételt, ez megkönnyíti a későbbi azonosítást. A végső csomagoláson fel kell tüntetni az átcsomagolás dátumát (kóddal, ha szükséges) és a minőség megőrzési időt. Az egyes átcsomagolásra kerülő árukról jegyzőkönyvet kell vezetni, hogy abban az esetben, ha probléma merül fel, a végső felhasználói csomagolást vissza lehessen vezetni a tényleges gyártási adatokra.</p> <p>A hűtő közegek szivárgásának megakadályozására intézkedéseket kell tenni.</p>	<p>A gyümölcsöket, gyümölcspüréket és gyümölcsleveket a fagyasztást megelőzően célszerű előhűteni a mikrobák szaporodásának megelőzésére.</p> <p>A fagyasztást követő további műveletek során tanácsos mindent elkövetni a termékek feldolgozóvonalon való folyamatos továbbítása érdekében, hogy megelőzhető legyen a termékek felmelegedése.</p> <p>Ajánlott, hogy a készletnyilvántartás rendszere segítse a nyomon-követés megvalósítását. Az árukat a lejárt dátumú tételek azonosítása érdekében javasolt rendszeresen átvizsgálni.</p> <p>A dobozokat úgy célszerű raklapra helyezni, hogy a dátum jelölések jól láthatók legyenek.</p> <p>A minőségbiztosítási programban célszerű arról</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		gondoskodni, hogy a fagyasztott termékeket rendszeresen felülvizsgálják a szennyeződések, romlás és sérülés észrevétele céljából. Különös figyelmet tanácsos fordítani a keresztszennyeződés és mellékíz kialakulásának elkerülésére.
<p>4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A kártevők elleni védekezést úgy kell kialakítani, hogy alkalmazkodjon az üzem sajátosságaihoz és azt az üzem környezetére is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó 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>Ajánlott, hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amelyekre a védelmi szabályozás vonatkozik. • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> - A megelőzés módszereit; - A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; - A kártevőirtás módszereit. • A kártevőirtást követő takarítás rendjét. • A dokumentálás rendjét. • A szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csonkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. 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.</p>	<p>magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részét képezheti a csalétekállomásokból 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"> 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) található, 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>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 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, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését. Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni. Alvállalkozó igénybevétele esetén ajánlott, hogy egy vállalaton belüli kijelölt személy is legyen felelős a kártevők elleni védekezésért, s felelőssége terjedjen ki az alvállalkozó szolgáltató által végzett szolgáltatás elfogadására is.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori 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"> - a tevékenység megnevezését, - annak helyét, - idejét, - módszerét, - az alkalmazott irtószer megnevezését, - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Kóbor állatok (kutya, macska) odaszoktatása és etetése tilos.	<p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p>
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p>	<p>Az élelmiszernél fagyasztás során gondoskodni kell a hőmérséklet megfelelő szabályozásáról annak érdekében, hogy a termékek középső részeit is olyan gyorsan hűtsék le, hogy az megakadályozza kórokozó mikroorganizmusok szaporodását vagy az általuk termelt toxinok termelődését. Az elkészítés utáni gyors és késedelem nélküli, jól szabályozott, az adott termékre méretezett megfelelő sebességgel történő fagyasztás alapvető fontosságú. A gyorsfagyasztás nem tekinthető befejezettnek addig, amíg a hőmérsékleti középpontban a termék el nem érte az optimális -18°C-ot.</p> <p>Fagyasztott termékek tárolása: 37/2005/ EK rendelet: A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási, raktározási és tárolási eszközeit fel kell szerelni megfelelő ellenőrző eszközökkel, melyek alkalmasak a gyorsfagyasztott élelmiszerek körüli léghőmérséklet megfelelő gyakori és rendszeres ellenőrzésére.</p>	<p>A mikrobák túlélésének és szaporodásának elkerülése érdekében a következő paramétereket ajánlott szabályozni: az időt, a hőmérsékletet, a termék tömegáramát. Az előfőzött zöldségeket késedelem nélkül 10°C alá (optimálisan 8°C alá) ajánlott hűteni a feldolgozás további szakaszában, illetve a csomagolás alatti gyors mikrobaszaporodás elkerülésére. Nagyon fontos tényező a hűtővíz mikrobiológiai állapota.</p> <p>A feldolgozás során mindent meg kell tenni az élelmiszer alacsony hőmérsékleten tartására és a termék feldolgozó vonalon való előrehaladásának biztosítására. Tanácsos elkerülni, hogy az esetleges leállások vagy túl hosszú fagyasztási idő miatt az alapanyagok vagy termékek a feldolgozóvonalon hosszú ideig álljanak.</p> <p>Fagyasztás után a terméket amilyen gyorsan lehet, tanácsos becsomagolni és a raktárba szállítani, hogy a hőmérséklet-emelkedést és a kondenzációt elkerüljük.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A hőmérséklet feljegyzéseket az élelmiszert kezelőnek dátummal ellátva legalább egy évig, vagy a gyorsfagyasztott élelmiszerek jellegét és minőség megőrzési idejét figyelembe véve ennél hosszabb ideig meg kell őriznie. (lásd még 4.5.2. fejezetet)</p>	<p>Fagyasztott termékek tárolása és árukezelése: A fagyasztott termékek tárolása során a tároló termék léghőmérsékletét -20 °C és -28 °C között, legáltalánosabban -25 °C-on (vagy a termékek jellegétől függően alacsonyabb hőmérsékleten) javasolt tartani. Számos tárolót működtetnek -24 °C-on is.</p> <p>Tanácsos elkerülni a $\pm 2\text{ °C}$-nál nagyobb hőmérsékletingadozást, az ingadozás gyakoriságát minimális értéken javasolt tartani.</p> <p>A folyamatos regisztráláson kívül a hőmérsékletet célszerű kézi méréssel is ellenőrizni és feljegyezni.</p> <p>A nagy hőmérsékletingadozások, illetve a hűtőgépek meghibásodásának esetén teendő intézkedésekre eljárásokat tanácsos kidolgozni.</p> <p>A hűtőraktárakat olyan állapotban javasolt fenntartani, hogy azok mentesek legyenek a túlzott jégkiválástól és jégportól.</p> <p>A hűtés hatékonyságának megtartása érdekében a fagyasztott áru tárolására szolgáló terméket szükség esetén célszerű leolvasztani. A leolvasztás alatt gondoskodni ajánlott a termék szennyeződésének megakadályozásáról.</p> <p>Ha -15 °C-os vagy magasabb maghőmérsékletű gyorsfagyasztott termék érkezik be, tanácsos fokozott figyelmet fordítani a termékek további kezelésére (ilyen eljárás</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>lehet a hőmérséklet csökkentésére alkalmas bármely módszer, pl. levegővel történő fagyasztás, keringtetett levegőjű, alacsony hőmérsékletű területekre történő betárolás, nedvesedés elleni védőrétegek vagy elválasztó lemezekkel való tárolás, stb.).</p> <p>Amennyiben a fagyasztott áru kezelése olyan területen történik, amelynek hőmérséklete nem szabályozott, törekedni kell arra, hogy a művelet időtartama legyen a lehető legrövidebb, hogy a kondenzációt és a termék hőmérsékletének emelkedését elkerüljük.</p>
<p>4.9.6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>		<p>Gyorsfagyasztott félkész és készételek gyártása esetén a hőkezelést követő hűtést úgy ajánlott végrehajtani, hogy a termék hőmérséklete a kritikus hőmérséklet tartományt (63 – 5 °C) a lehető legrövidebb idő alatt átlépje.</p> <p>A mikrobaszaporodásra és romlásra hajlamos töltelékeket célszerű elkülönített helyen, megfelelően szabályozott hőmérsékleti körülmények és a felmerülő kockázatok mérlegelésére alapozott higiéniai szabályok betartása mellett elkészíteni.</p> <p>Ha a romlandó anyagok feldolgozásában hosszabb várakozásra kerül sor, a terméket ajánlatos hűteni, és más megfelelő intézkedést célszerű tenni a romlás megakadályozására.</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</p>	<p>Külön helyiséget kell létesíteni a hús és baromfihús felengedtetéséhez. A helyiség légtérének hőmérsékletét és páratartalmát szabályozni kell. El kell kerülni a szabályozatlan körülmények között végzett felengedtetést és újbóli fagyasztást, mivel eredményeképpen magas mikrobaszám alakulhat ki. A kritikus hőmérsékleti és idő</p>	<p>A fagyasztott baromfi és a hús felengedtetése és hűtőtárolása során a romlás sebessége megegyezik a hűtött termékek romlási sebességével. A felengedtetés ideje és hőmérséklet viszonyai befolyásolják a fagyasztott késztermék mikrobiológiai</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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.</p> <p>A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát.</p>	<p>értékeket felügyelni kell.</p> <p>A fagyasztott nyersanyagot szabályozott hőmérsékleten és meghatározott ideig kell felengedtetni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hűtőszekrényben vagy hűtőteremben maximum 4C^o-on, • mikrohullámú sütőben. <p>A lékiválásból származó keresztszennyeződést el kell kerülni.</p>	<p>szennyeződésének mértékét. A 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 felhasználás előtt fel kell-e engedtetni, ez utóbbi esetben a megfelelő idő és hőmérsékleti viszonyokat (szobahőmérsékleten vagy hűtőszekrényben) is meg kell adni.</p> <p>Az elkészítésre vonatkozó útmutatásoknak tartalmazniuk kell a sütési/főzési időt és hőmérsékletet, ha szükséges a sütő fokozattal együtt (különösen a mikrohullámú sütőben melegíthető élelmiszerek esetében). Felengedtetés után a terméket újra fagyasztani nem szabad.</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>4.10. II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</p>		
<p>4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.</p>	<p>A csomagolóanyagoknak elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy megvédje a terméket külső forrásokból származó szennyeződésektől és sérülésektől a szokványos szállítási, tárolási és fogyasztóhoz való eljuttatás körülmények között.</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</p>	<p>A csomagolóanyagokat jóváhagyott minőségi előírások szerint javasolt beszerezni. Minden szállítmányt ellenőrizni tanácsos, hogy megfelelnek-e a minőségi előírásoknak.</p> <p>A beérkező csomagolóanyagot célszerű ellenőrizni, hogy nincsenek-e benne megtelepedett állati kártevők.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	tanúsítvánnyal az élelmiszerrel közvetlenül érintkező csomagolóanyagok élelmiszeripari felhasználhatóságának igazolására.	A csomagolás a nyitásra vonatkozó útmutatás segítségével legyen könnyen és biztonságosan nyitható a felhasználó számára.
4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.	A szabad téren tárolt göngyölegeket a felhasználás előtt tisztítani kell.	A csomagolóanyagokat tanácsos lefedve, a külső burkolatukban, rendes, tiszta körülmények között tárolni. A gyártási területről visszakerülő, felhasználásra nem került csomagolóanyagot is ajánlott lefedni, és száraz, tiszta körülmények között tárolni közvetlen fénytől védve, ha lehet szabályozott környezetben.
4.10.3. Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.	A gyorsfagyasztott termékek újracsomagolását (pl. nagyobb csomag kisebb kiserelésű csomagok kialakításával történő részekre osztását) csak szabályozott körülmények között végezhető.	A termékek külső csomagolását célszerű a feldolgozó területen kívül eltávolítani. Szükség lehet a csomagolandó gyorsfagyasztott árut tároló lágyfalú műanyag konténerek használat előtti tisztításához és fertőtlenítéséhez alkalmazandó speciális módszerek előírására, különösen, ha megtöltésük és lezárásuk után nincs már hő- ill. egyéb tartósító kezelés. Ha töltést és zárást végeznek, azt úgy célszerű kivitelezni, hogy a szennyeződés kockázatát korlátozzák. A környezeti hőmérséklet olyan legyen, hogy a termék a kívánt hőmérsékletű maradjon. A művelet során a termék hőmérsékletének növekedését el kell kerülni. Ajánlott a csomagolás zárásának, a zárás épségének ellenőrzése.
4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak,		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.		
4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	NEM VONATKOZIK	
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:		
4.11.1. bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak:	NEM VONATKOZIK	
meghatározott ideig meghatározott szintre kell emelnie a kezelt termék minden részének hőmérsékletét és a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.	NEM VONATKOZIK	
4.11.2. Annak biztosítása érdekében, hogy az alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszeripari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket (különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is.	NEM VONATKOZIK	
4.11.3. Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás).	NEM VONATKOZIK	
4.12. II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	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.	A feldolgozó szezon kezdetén az ismeretek szinten tartása, felfrissítése érdekében mindenképpen javasolt ismételt oktatások megtartása. Jó gyakorlat, ha a személyzet minden tagja megkapja a higiéniai előírásokat írott formában.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A személyzetnek tisztában kell lennie a helyes hőmérséklet-szabályozás fontosságával.</p> <p>A higiéniai oktatás terjedjen ki az adott helyen végzett tevékenység speciális szempontjaira is.</p> <p>A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.</p> <p>A magas kockázatú területeken dolgozó személyzetet képezni kell, tekintve, hogy itt mindenkor különösen magas szintű személyi higiénia van szükség.</p> <p>Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki élelmiszer-előállításban részt vesz, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniről, 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>Alapvető fontosságú, hogy a személyzet minden tagja – beleértve a gépkezelőket, mérnököket, ellenőrző személyzetet, műszakvezetőket, feldolgozó vonal vezetőket és az ideiglenes szezonmunkásokat is – részesüljön a hivatalos, előírt személyi higiéniai és üzemi (gyártási) higiéniai oktatásban. A képzésnek nemcsak azt kell biztosítania, hogy a személyzet értse, mely tevékenységek / eljárások engedélyezettek vagy nem, hanem nagyon fontos az is, hogy értsék, miért van szükség ezekre. A személyzet minden tagja legyen tisztában azzal, hogy milyen szerepe és felelőssége van az élelmiszernek szennyeződésektől és romlástól való védelmében.</p> <p>A takarításért felelős személyzetet tanácsos kioktatni az egyes tisztító eszközök, berendezések és vegyszerek használatára, valamint a berendezések szétszedésére a takarítás elvégzéséhez.</p> <p>Az oktatásokat írott eljárásoknak megfelelően célszerű lebonyolítani.</p> <p>Fontosabb tudnivalók elhelyezhetők posztereken is, különösen ajánlott bizonyos ismeretekről a műszaki szolgáltató alvállalkozókat tájékoztatni, akik a helyi higiéniai szokásokat nem ismerik.</p> <p>Az oktatás hatékonyságát időről-időre vizsgálni célszerű, valamint rutin felülvizsgálatokat és ellenőrzéseket tanácsos elvégezni annak</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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>biztosítására, hogy az eljárásokat hatékonyan végrehajtják.</p> <p>Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni tanácsos. Olyan rendszereket javasolt működtetni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszerrel dolgozó munkások valamennyi, az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárással tisztában legyenek.</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>A vezetők és műszakvezetők legyenek képesek a lehetséges veszélyek mérlegelésére, megítélésére, valamint a felmerülő hiányosságok, eltérések kezelésére szolgáló intézkedések megtételére.</p> <p>Külön hangsúlyt kell fektetni a személyzet minden tagja esetében a HACCP rendszer alapelveinek és az egyes kritikus pontokban rájuk vonatkozó feladatok oktatására.</p>	<p>A gyártásközi ellenőrzést, folyamatszabályozást és felügyelő tevékenységet az erre a munkára kiképzett, szakmailag felkészült személyzet végezze.</p>
<p>4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>		<p>Javasolt, hogy a termelési és minőségbiztosítási dolgozók oktatása terjedjen ki a Jó Higiéniái Gyakorlat elveire, valamint azok megvalósításában rájuk háruló feladatokra. Hasonlóan, azon más területek dolgozóit (pl. a karbantartás, a szolgáltatás, a takarítás területén dolgozókat) is javasolt megfelelő képzésben részesíteni, akik feladataik végzése közben feldolgozó területekre kénytelenek belépni, vagy munkájuk eredménye befolyásolja a termelést.</p> <p>Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés eljárásai a következő területeket öleljék fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyeződések, • mikroorganizmusok, • élelmiszerek által okozott egészségkárosodások, mérgezések,

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		fertőzések, <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése, • személyi higiénia, • árukezelési és raktározási követelmények, • az üzem területe és berendezések, • az állati kártevők elleni védekezés, • takarítás és fertőtlenítés, • hulladékkezelés, • törvényi és jogszabályi követelmények.

5. Mellékletek

5.1. Fogalom meghatározások

Előfőzés: Rövid ideig tartó hőkezelés, amely elégséges bizonyos minőségromlást okozó enzimek inaktiválására.

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

Hűtés: Az élelmiszerek lehűtésének folyamata egy adott hőmérsékletre, gyakran 5°C-ra vagy az alá, jégkristályok képződése nélkül.

Takarítás: A talajeredetű szennyeződések, élelmiszermaradványok, por, zsír vagy más szennyezőanyag eltávolítása az élelmiszer feldolgozás során.

Hűtőlánc: Egymás után alkalmazott intézkedések folyamata a gyors-fagyasztott élelmiszerek tartósítására az előállításától a fogyasztóig való eljuttatásáig.

Hűtőraktár: Az élelmiszer fagyasztott állapotban történő tárolására alkalmas terem.

Szennyezőanyag: Biológiai, kémiai, fizikai idegen anyag az élelmiszerben, ami károsan befolyásolhatja az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát.

Szabályozás (ige): Minden szükséges intézkedés megtétele, ami a HACCP tervben megállapított követelményeknek való megfelelést biztosítja.

Szabályozás (főnév): Az az állapot, amikor a helyes eljárásokat követik, és a követelményeknek megfelelnek.

Szabályozó intézkedés: Olyan intézkedés vagy tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági veszélyek megelőzésére vagy kiküszöbölésére vagy annak elfogadható szintre csökkentésére szolgál.

Helyesbítő tevékenység (HACCP): Az a tevékenység, amit akkor kell végezni, mikor a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozás elvesztését jelzi.

Helyesbítő tevékenység (minőség irányítás): Tevékenység egy észlelt nem-megfelelőség vagy más nem kívánatos helyzet okának kiküszöbölésére.

Kritikus Szabályozási Pont: (CCP)

Az a lépés, melynél szabályozást lehet alkalmazni a lényeges élelmiszer biztonsági veszélyek megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

Kritikus határérték: Az a követelmény, ami elválasztja a megfelelőt a nem megfelelőtől.

Hiba: Egy termékben talált olyan állapot, ami nem felel meg a vonatkozó minőségi előírásban meghatározott lényeges minőségi, összetételi és/vagy jelölési előírásoknak.

Eltérés: A kritikus határértéknek való nem megfelelés.

Fertőtlenítés: A környezetben lévő mikroorganizmusok számának kémiai és/vagy fizikai módszerekkel való csökkentése olyan szintre, ami nem veszélyezteti az élelmiszer biztonságát vagy alkalmasságát.

Létesítmény: Élelmiszer kezeléssel foglalkozó, egy vezetés alá tartozó épületek vagy terület és azok környezete.

Folyamatábra: Egy adott élelmiszertermék előállításában alkalmazott műveleti lépések sorának rendszerbe foglalt ábrázolása.

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

Élelmiszerbiztonság: Annak biztosítása, hogy az élelmiszer ne okozzon megbetegedést vagy sérülést a fogyasztónak, ha azt a megfelelő módon készítik/fogyasztják el.

Élelmiszer-előállítás: a közfogyasztásra, vagy ilyen célú tovább feldolgozásra történő élelmiszertisztítási, osztályozási, előkészítési, feldolgozási, csomagolási, tárolási műveletek összessége, vagy ezek részműveletei.

Nyersanyag: Emberi fogyasztásra alkalmas, gyorsfagyasztott termék előállítására felhasználható friss vagy feldolgozott élelmiszer.

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

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

Élelmiszer forgalmazás: Az élelmiszernek a viszonteladókhoz vagy az élelmiszer-fogyasztókhoz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége, vagy ezek részműveletei, függetlenül attól, hogy a vendéglátás, közétkeztetés vagy kereskedelmi tevékenység keretében történik-e.

Élelmiszer-higiéniá: Az élelmiszerek biztonságának és fogyasztásra való alkalmasságának érdekében tett valamennyi intézkedés az élelmiszerlánc minden fázisában.

Élelmiszer minőség: Az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, melyek alkalmassá teszik a rá vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére.

Fagyasztó: Az élelmiszerek fagyasztására alkalmas berendezés, mely a hőmérséklet gyors csökkentésével működik.

Fagyasztott élelmiszer: A fagyasztott élelmiszerek megnevezés a fagyasztott/gyorsfagyasztott élelmiszereket jelenti.

HACCP: Az élelmiszerbiztonság szempontjából fontos veszélyeket azonosító, értékelő és szabályzó rendszer.

HACCP terv: A HACCP alapelveivel összhangban elkészített dokumentáció, mely az élelmiszerlánc tárgyalt részében az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását biztosítja.

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

Veszélyelemzés: A veszélyekről és az azokat előidéző okokról való információgyűjtés és azok elemzésének / értékelésének folyamata, melyben eldöntik, melyek az élelmiszerbiztonság szempontjából fontosak, amelyekkel a HACCP rendszerben foglalkozni kell.

Felügyelet: Megfigyelések vagy mérések tervezett sorozatának végzése annak megállapítására, hogy a kritikus szabályozási pont szabályozás alatt áll-e.

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 takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról

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

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

Feldolgozó terület: A gyorsfagyasztott élelmiszerek előkészítésére, feldolgozására, fagyasztására, csomagolására és tárolására használt területek.

Gyorsfagyasztási folyamat: Olyan folyamat, amelyben a termék a maximális kristályképződés hőmérséklettartományán a lehető leggyorsabban halad át. A gyorsfagyasztási folyamat nem befejezett, amíg a termék középpontjának hőmérséklete nem éri el a -18°C , vagy alacsonyabb hőmérsékletet a hőmérséklet kiegyenlítődést követően.

Gyorsfagyasztott élelmiszer: Gyorsfagyasztási folyamaton átment élelmiszer, amit -18°C vagy alacsonyabb hőmérsékleten tartanak a hűtőláncban, megengedett tūrés határértékkel, és amely ennek megfelelő jelöléssel van ellátva.

Hűtőrendszer: (egység, üzem)

Alacsony hőmérsékletet előállító berendezés az élelmiszerek hőmérsékletének csökkentésére vagy az élelmiszer fagyasztott állapotban tartására. A fagyasztott élelmiszerek előállításához és tárolásához szükséges energia-elvonást biztosító berendezések.

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

Maghőmérséklet: A termék vagy kiserelési egység leglassabban felmelegedő vagy lehűlő geometriai pontjában mért hőmérséklet.

Hőmérséklet felügyelet: A hűtött rendszerek vagy a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérséklete megfigyelésének vagy mérésének tervezett sorozata annak bizonyítására, hogy a hőmérséklet a megkívánt határértéken belül legyen.

Validálás: Bizonyítékok gyűjtése arra vonatkozóan, hogy a HACCP terv elemei hatékonyak.

Igazolás, verifikálás: (HACCP)

A felügyelettől eltérő módszerek, eljárások, vizsgálatok és más értékelések alkalmazása, a HACCP tervnek való megfelelés megállapítására.

Igazolás, verifikálás: (minőségirányítás)

Annak megerősítése objektív bizonyíték szolgáltatásával, hogy az előírt követelmények teljesültek.

Kártevőirtással kapcsolatos alapfogalmak:

Állati kártevő: minden olyan élő és elpusztult állat, amely jelenlétével, testrészeivel, ürülékével, fejlődési alakjával, vagy az általa hordozott mikroorganizmusokkal (prionokkal, vírusokkal, baktériumokkal, penészgombákkal, állati egysejtűekkel, férgekkel, algákkal, élesztőgombákkal stb.) hátrányos hatást gyakorolhat az élelmiszerekre. (nincs nekik olyan)

Kártevők elleni védekezés: mindazon megelőzési, ellenőrzési és irtási módszerek összessége, melyek alkalmazásával biztosítható az állati kártevő-mentes állapot, beleértve ezek megfelelő dokumentálását is.

Kártevő-fertőzöttség figyelése: a kártevők megjelenésének jelzése, a fertőzöttség helyének, intenzitásának behatárolása, illetve a fertőzöttség hiányának megállapítása (szubjektív – emberi megfigyelésen, és objektív (monitoring) mérésen alapuló módszerek).

Kártevőirtás: a kártevők elpusztítását szolgáló eljárások összessége (mely mechanikai, fizikai, biológiai, kémiai módszereken alapul).

Állati kártevők elleni védekezési program: az üzem vezetése, és a kártevőirtás kivitelezője által közösen kidolgozott, leírt program, mely tartalmazza a kártevők meghatározását, a megelőzési, az ellenőrzési, és az ellenőrzés során fertőzöttnek talált helyeken szükségessé váló irtási módszereket, a felelősségi köröket, a dokumentációs rendszert, és az oktatást.

Csalétek: a kártevő által kedvelt, számára vonzó táplálék. Amennyiben a csalétek irtószert is tartalmaz mérgezett csalétekről beszélünk.

Etető szerelvény: a kártevők monitorozására (a kártevő-fertőzöttség mérésére) használt csalétek vagy a kártevők irtására használt mérgezett csalétek kihelyezésére szolgáló szerelvény (pl: doboz, láda, stb).

Csapda: irtószertmentes eszköz, mely a kártevő befogásával (gyűjtőcsapda), vagy annak elpusztításával, a kártevő továbbjutását megakadályozza. A csapdák egyben a kártevő-fertőzöttség mérésére is alkalmasak.

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

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

5.2. Az iparágra jellemző veszélyek

Jelen mellékletben a gyorsfagyasztott zöldség – gyümölcs termékek előállításánál során reálisan várható jellemző veszélyek kerültek összegyűjtésre. A felsorolás nem teljes, a valóságban minden vállalatnak egyedileg kell felmérnie a lehetséges veszélyeket és azok okát, hogy ezt követően meghatározhatók legyenek a hatékony megelőzést szolgáló szabályzó módszerek. A következőkben a teljesség igénye nélkül az iparágra leginkább jellemző kémiai, mikrobiológiai és fizikai veszélyek és szabályzásuk módszereinek rövid áttekintése látható.

A gyorsfagyasztó iparágban a nyersanyagok fogalmába egyaránt beletartoznak a növényi és az állati eredetű nyersanyagok. A zöldség – gyümölcsfeldolgozó hűtőházak azonban a legkritikább esetben foglalkoznak állati eredetű nyersanyagok feldolgozásával.

Szennyezőanyag minden olyan anyag, amelyet nem szándékosan adnak a termékhez, amely az élelmiszerbe a termesztés (beleértve a növénytermesztés, állattenyésztés és állatorvosi tevékenység lépéseit), az előkészítés, a gyártás, a feldolgozás, a kezelés, a csomagolás, a rakodás, a szállítás, a raktározás során, vagy környezeti szennyeződés révén kerül bele.

Élelmiszer nyersanyagot csak olyan helyen lehet termelni vagy betakarítani, ahol a potenciálisan káros anyagok jelenléte nem eredményezi az ilyen anyagok engedélyezettnél magasabb szintjét az élelmiszerben.

A nyersanyagot meg kell védeni minden olyan emberi, állati, háztartási, ipari és mezőgazdasági hulladéktól, amely olyan mennyiségben lehet jelen, hogy az közegészségügyi veszélyt jelenthet az élelmiszer fogyasztójára. Megfelelő közegészségügyi óvintézkedéseket kell tenni, hogy ezeket a hulladékokat ne használják, vagy ne helyezték el úgy, hogy azok szennyezzék az élelmiszert.

Az állati kártevők és növénybetegségek elleni intézkedések, beleértve a kémiai, fizikai, biológiai hatóanyagok, növényvédő valamint kártevő elleni szerek használatát, csak olyan személy felügyelete mellett alkalmazhatók, aki tisztában van azzal a potenciális egészségügyi veszéllyel, amit azok és különösen az alkalmazott szerek maradványai okozhatnak az élelmiszerekben. Az alkalmazott vegyszereknek és azok felhasznált mennyiségének meg kell felelnie a hivatalos szerek által kiadott ajánlásoknak. (Engedélyezett Növényvédő szerek Jegyzéke) Az alkalmazott szerekről, azok felhasznált mennyiségéről és a kezelés időpontjáról dokumentációt kell vezetni.

Az előírásoknak való megfelelést a dokumentált növényvédelmi kezelésekről szóló feljegyzésekkel, nyilatkozattal és szükség esetén ellenőrző vizsgálattal kell igazolni. (Permetezési naplók, felvásárláskor a termelő által tett beszállítói nyilatkozatok, adott szermaradéokra végzett mérések, minőségi bizonyítvány a fizikai, kémiai, mikrobiológiai tulajdonságokra, sugár szennyezettség mértékére, stb.)

A termesztés során alkalmazott technológiáknak, a betakarítás és szállítás folyamatának higiénikusnak kell lenniük, hogy azok ne okozhassanak potenciális egészségügyi veszélyt vagy szennyeződést a termékben.

Az olyan nyersanyagot, amely nyilvánvalóan nem alkalmas emberi fogyasztásra, már a betakarítás során külön kell választani. Azokat, amelyek semmilyen további feldolgozásra sem kerülhetnek, oly módon kell megsemmisíteni, hogy a megsemmisítés során ne szennyezzék az élelmiszereket vagy a vízellátó rendszert vagy egyéb élelmiszer alapanyagokat. A nyersanyagok betakarításának, összegyűjtésének, kezelésének, tárolásának és az üzembe szállításának teljes folyamatát úgy kell végezni, hogy a termék szennyeződését vagy sérülését, vagy állati kártevők általi károsítását elkerüljék, vagy minimálisra csökkentsék.

A nyersanyagokat a betakarítás, átmeneti tárolás, szállítás, raktározás alatt meg kell védeni mindenfajta kémiai, fizikai és mikrobiológiai szennyeződéstől, beleértve az üveget, állatokat, fémekeket, vegyszereket, szagokat, mikrobákat, penészeket, és más idegen anyagokat.

A betakarításhoz használt gépeknek és konténereknek olyan kialakításúnak kell lenniük, és olyan állapotban kell őket tartani, hogy ne okozhassanak egészségügyi veszélyt. Az elsődleges termelésben a betakarításhoz és további kezeléshez használt gépek legyenek higiénikus tervezésűek és tartós, jó kialakításúak. A gépeket jól karban kell tartani, és tisztán kell tartani a nyersanyagok károsodásának és szennyeződésének elkerülése végett. A többször használt konténereknek olyan anyagból kell készülniük, és olyan kialakításúnak kell lenniük, amely biztosítja a könnyű és alapos tisztítást. Ezeket a konténereket tisztítani kell, és tisztán kell tárolni és szükség esetén fertőtlenítést is kell alkalmazni. Olyan konténereket, amelyeket előzőleg mérgező hatású anyagok tárolására használtak, nem szabad élelmiszerek, vagy élelmiszer alapanyagok tárolására használni.

Lehetséges kémiai veszélyek:

A feldolgozásra beérkező különböző nyersanyagokban egyedileg kell mérlegelni a lehetséges kémiai szennyeződések jelenlétét. A teljesség igénye nélkül a nyersanyagok lehetséges kémiai szennyezési veszélyei közé sorolhatók a nehézfém szennyeződések, a növényvédőszer-maradványok (a rovarok elleni védekezésre használt inszekticidek, illetve a penészgombák elleni fungicidek, a gyomok elleni herbicidek, valamint adott esetben a gyomok elleni herbicidek), a termesztés vagy a tárolás során a penészgombák által termelt mikotoxinok, a nitrit – nitrát szennyezettség megengedettnél magasabb szintje, az egyes hosszán tárolt nyersanyagoknál (pl. burgonya) a tárolás során esetlegesen alkalmazott kémiai kezelések maradványai, a nyersanyagban jelenlévő mérgező gyommagvak, az állatok betegségeinek megelőzésére vagy kezelésére használt állatgyógyászati szerek, illetve speciális esetben a sugárszennyezettség.

Célszerű még a termesztés kezdete előtt tájékozódni a gyorsfagyasztott termékek értékesítési célpiacain érvényben lévő előírásokról, mivel a különböző országok törvényei, előírásai eltérhetnek egymástól. Az egyes előírások általában maximum értékeket határoznak meg, amelyeket nem szabad túllépni.

Az elsődleges termelésből származó nyersanyagok esetében nagy hangsúlyt kell helyezni a megelőzésre, a jó mezőgazdasági gyakorlat (GAP) betartására, mert a feldolgozás alatt már nincs lehetőség a nyersanyagok kémiai eredetű szennyeződésének eltávolítására. A nyersanyag minőségét szabályozni kell és a kockázatot a forrásnál kell csökkenteni az anyag származásának (termőhelyének, stb.) jó megválasztásával, a minőségi előírásokkal, a beszállítóval való jó kapcsolattartás segítségével. Ezt az adott vállalat lehetőségeihez igazítva kell megvalósítani. Ahol lehetséges, válogatott, jóváhagyott beszállítókkal kell szerződni. A beszállító teljesítményét felügyelni és rendszeresen értékelni kell. A teljesítmény mérésére alkalmas módszerek a következők lehetnek: minták ellenőrzése, a terület meglátogatása, felülvizsgálatok, kérdőívek, a végtermékek vizsgálati eredményeinek értékelése, visszavezetve a beszállítóig.

A gyorsfagyasztott termékek feldolgozási folyamatai során esetlegesen bekövetkező kémiai szennyezések (tisztító – fertőtlenítőszer maradványok, rágcsáló és rovar irtószer maradványok, gépekről származó kenőanyagok, ammónia-rászennyezés a hűtőközegekből stb.) származhatnak a tisztítási, fertőtlenítési műveletekből, a termelésben alkalmazott anyagokból, a berendezésekből, s kioldódhatnak a csomagolóanyagból.

A veszély súlyossága miatt fokozott kockázatot jelent a gyorsfagyasztott termékek allergén anyagokkal (pl. zellerrel,) történő szennyeződése. Összetett alap és segédanyagokat tartalmazó gyorsfagyasztott félkész és készételek előállításakor dokumentáltan azonosítani kell az allergén tartalmú összetevőket. Az élelmiszer előállításának gondosan szabályoznia kell az allergén hatású anyagok kezelését. Az allergént tartalmazó termékeket oly módon kell előállítani, hogy minimalizálni lehessen az allergént nem tartalmazó termékek allergén anyaggal történő véletlen szennyeződésének lehetőségét (a veszély mértékétől függően szabályzó eljárások lehetnek: a gyártó / csomagoló helyiség elválasztása, szükség esetén elkülönített tárolás, speciális takarítási programok, gyártás ütemezés, újrafeldolgozás szabályozása, allergén mentes termék gyártása csak takarítás után).

Fagyasztott termékek mikrobiológiai veszélyei szabályzásának általános módszerei:

A zöldségek és gyümölcsök feldolgozása és fagyasztása, beleértve az előfőzést és magát a fagyasztási műveletet, nem elégségesek a mikrobiológiai sterilitás eléréséhez. A mezőgazdasági eredetű nyersanyagok nagy valószínűséggel mikrobás szennyeződést hordoznak.

A mosás nélkül fagyasztásra kerülő gyümölcs nyersanyagok (pl. málna) hűtőipari feldolgozása során nincs lehetőség a kórokozók, vírusok okozta mikrobiológiai szennyezettség szintjének csökkentésére. Az ilyen termékeknél a rászennyeződés megelőzését eredményező szabályzás (melynek módszerei elsősorban a szedés és feldolgozás személyi higiéniai feltételeinek, a tiszta és fóliával ellátott rekeszeknek, a feldolgozás tiszta munkafületeinek biztosítása) kiemelten fontos. A fagyasztás előtt mosásra kerülő gyümölcsök biztonságossága szempontjából a felsoroltakon túlmenően a mosási technológia megfelelő szabályozása is meghatározó jelentőségű.

A hőkezelt, fagyasztott élelmiszerek mikrobás szennyezettségének szabályzását olyan műveletek kifejlesztésével és alkalmazásával lehet megoldani, amelyek a szennyeződés csökkentésével és a mikrobaszaporodás gátlásával a mikrobák számát alacsonyan tartják. A folyamat szabályzásnak tartalmaznia kell a feldolgozás előtt az ellenőrzött körülmények között történő tárolást (ha erre szükség

van), a csíraszámot csökkentő feldolgozási technológiát (megfelelő mosást és hőkezelést), a hőkezelés utáni szennyeződés kiküszöbölését és a tárolás alatti folyamatos fagyasztott állapotban történő tartást. E módszerek hatékonyságát az üzem, a berendezések, az anyagok és termékek mikrobiológiai vizsgálatával lehet felügyelni. Az egyes kórokozók kimutatása helyett inkább indikátor mikroorganizmusok vizsgálata lehet célravezető. Habár az indikátor mikroorganizmusok jelzik a kórokozók jelenlétének valószínűségét, azok hiánya nem bizonyítja a kórokozók hiányát. Az összcsíraszámot is gyakran használják a főzési műveletek hatékonyságának értékelésére.

Fizikai veszélyek:

A fizikai veszélyek szabályzásában az első lépés a minőségi előírásnak megfelelő, elfogadható tisztaságú nyersanyagok biztosítása, mivel a feldolgozásra beérkező nyersanyagokban a gyorsfagyasztott termékek biztonságosságára kiható fizikai veszélyes idegen anyagok (föld, kő, fa, üveg, éles műanyag, fém, stb.) illetve idegen növényi anyagok lehetnek jelen.

A beérkező nyersanyagban jelenlévő fizikai idegen anyag szennyezés mértéke a feldolgozás technológia tisztítási fázisában a terméktől és a szennyeződés jellegétől függően jelentősen csökkenthető a megfelelő mosási – tisztítási műveletekkel, rosták alkalmazásával illetve válogatással.

Kiemelt jelentőségű a félkész és késztermékek fizikai szennyeződésének feldolgozás során történő megakadályozása. A fizikai idegen anyagok (kő, fa, üveg, fém, éles műanyag, fólia darabok, gumi, éles festék, rozsdá, papír darabok, madzag) a feldolgozás során különböző forrásokból (környezetből, gépekről, munkafelületekről, csomagoló anyagokról, személyekről) részszennyeződhetnek a nyersanyagokra, a félkész és késztermékekre. A fizikai idegen anyag veszélyek és a veszélyek okainak azonosítását az adott üzemi környezet és technológia gondos helyszíni felmérésével lehet elvégezni. Az okok azonosítását követően az idegen anyag szennyeződés megelőzése érdekében a jó higiéniai gyakorlaton alapuló hatékony szabályzást kell kialakítani. Speciális szabályzást igényelnek a magozott gyümölcsök mag-magtöret maradványai.

A késztermékben esetlegesen jelenlévő fémszennyezések eltávolítására illetve a szennyezett tételek elkülönítésére fémdetektorok használhatók. A termékáramból számos eltérő jellegű fizikai szennyeződés távolítható el röntgen berendezésekkel illetve színosztályozó berendezések segítségével. A felsorolt berendezések alkalmazása esetén gépkezelési utasítást / eljárást kell kidolgozni a berendezések hatékony működtetésének biztosítása (az adott idegen anyag továbbengedésének megakadályozása) érdekében.

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;

g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

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

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

(4) Az élelmiszeripari vállalkozók:

a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;

b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;

c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

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

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

rendszeres 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:

kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy

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.

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.

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.

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.

Példa Gyorsfagyasztott, szárleválasztás nélküli csomagolt parajlevél darabok HACCP tervének elkészítésére

Feladat meghatározás:

a gyorsfagyasztott, szárleválasztás nélküli csomagolt parajlevél darabok gyártásánál előforduló veszélyek elemzése a felhasználandó anyagok beszerzésétől a kiszállításig való tárolásig.

Termékleírás:

Jóváhagyott, ellenőrzött beszállítótól, megfelelő garancianyilatkozással beszerzett friss parajról mosással eltávolítják a szennyeződések, majd előfőzés, vizes hűtést követően elő-fagyasztják, aprítják, fagyasztják és csomagolják. A termék egységcsomagok fémdetekválást követően tárolásra kerülnek a kiszállításig.

A termék egy összetevőből áll (gyorsfagyasztott szárleválasztás nélküli paraj levélkék). A paraj nyersanyag minőségi előírását a vonatkozó technológiai utasítás tartalmazza. A csomagoló anyag rendelkezik érvényes minőségi előírással.

A terméket ételkészítési segédanyagként háztartásokban illetve vendéglátásban használják fel, kiskereskedelmi hálózatban kerül értékesítésre, fogyaszthatóságára, nincs korlátozás. Minőség-megőrzési ideje -18°C alatti tárolás – forgalmazás mellett 18 hónap, mely a címkén kerül feltüntetésre.

Lehetséges veszélyek:

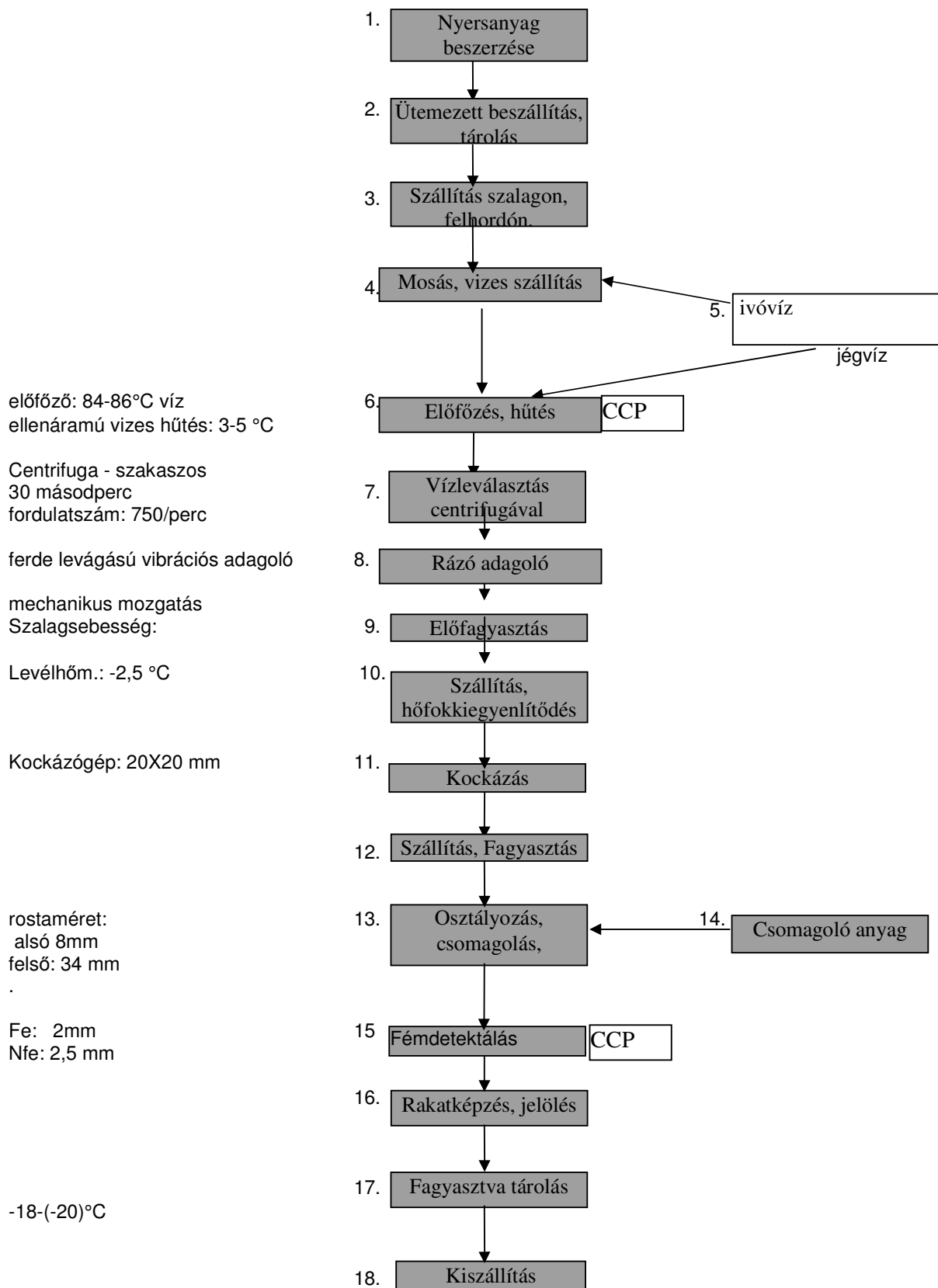
Kémiai: növényvédő szermaradvány, nitrit -nitrát engedélyezett értéken felül, mérgező gyommagvak, takarító és fertőtlenítőszer maradványok, allergén hatású

anyag (zeller)

Fizikai: kő, fém, üveg, homok, idegen növényi részek

Mikrobiológiai: kórokozó mikroorganizmusok, illetve ezek toxinjai (pl. a teljesség igénye nélkül: Salmonella, Clostridium botulinum nem proteolitikus, Listeria monocytogenes, E. coli, B. Cereus, Staphylococcus aureus);

Folyamatábra: Gyorsfagyasztott, szárleválasztás nélküli csomagolt parajlevél darabok



Példa: Gyorsfagyasztott, szárleválasztás nélküli csomagolt parajlevél darabok veszélyelemzése

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
1. Friss parajK: beszerzése és a nyersanyag átvétele	növényvédőszer maradvány jelenlét Nitrit - nitrát jelenlét	Egyeztetett minőségi előírás, szerződésben szállítói nyilatkozat bekérése. Jóváhagyott szállítótól való beszerzés. Agrotechnika és nyersanyag specifikáció ismertetése a szállítóval szerződéskötéskor.					GAP				
	M: vegetatív kórokozók jelenléte	Egyeztetett minőségi előírás, A jó mezőgazdasági gyakorlat követelményeinek rögzítése a szerződésben. Jóváhagyott szállítótól való beszerzés. Előfőzés	I	N	I	I	--				
	F: idegen anyag (fa, fém, üveg, kő), jelenléte	Mosás, fémdetektálás	I	N	I	I	--				
2. Ütemezett beszállítás átmeneti tárolás	M: vegetatív kórokozók szaporodása,	Ütemezett feldolgozás, rövid ideig történő tárolás Mosás, blansírozás					GHP				
	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal bunker felületéről, munkaeszközökről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási autasítás szerint; Mosás, blansírozás					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
3. Szállítás szalagon, felhordón	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal személyről	Személyi higiénia, kézhigiénia utasítás szerint. A dolgozók képzése, oktatása.					GHP				
	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
4. Mosás, vizes szállítás	M: Kórokozók túlélése nem megfelelő mosás miatt	Technológiai utasítás betartása					GHP				
	M: Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal nem megfelelő minőségű víztől	Csak ivóvíz használata vízcseréhez, folyamatos megfelelő vízcseré alkalmazása, technológiai utasítás szerint					GHP				
5. Ivóvíz	M: kórokozók, paraziták, vírusok jelenléte	Ivóvíz minőség biztosítása szolgáltatói szerződés szerint					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
6. Előfőzés, hűtés	M: Kórokozó baktériumok túlélése (Coliformok, Listeria Salmonella, E Coli O157:H7).	Megfelelő hőkezelés a kórokozók elpusztításához.	I	I			CCP	Hőm: min. 84°C Idő: min. 3perc	Az előfőzőben tartózkodási idő és hőmérséklet ellenőrzése óránként. Felelős: műszakvezető	A termék elkülönítése. Az előfőző hőmérsékletének növelése. A tömegáram beállítása. Felelős: műszakvezető	Előfőző ellenőrzési lap
Ellenáramú hűtés	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről, hűtővíztől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése utasítás szerint; folyamatos berendezésről, megfelelő vízcserre alkalmazása, technológiai utasítás					GHP				
7. Vízleválasztás centrifugálással	M: Rászennyeződés kórokozókkal és romlás okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése utasítás szerint;					GHP				
	M: romlás okozó mikrobák szaporodása a hűtláncban a nem megfelelő vízleválasztás miatt	Technológiai utasítás szerinti vízleválasztás Csak minőségi hiba (tömbösödés)					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
8. Rázóadagoló	M: Rászennyeződés kórokozókkal és romlás okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
9. Előfagyasztás	M: Rászennyeződés kórokozókkal és romlás okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
10. Szállítás, hőfokkiegyenlítés	M: Rászennyeződés kórokozókkal és romlás okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
11. Kockázat (aprítás)	Fém bekerülése a berendezésből	Technológiai utasítás. Fémdetektálás	I	N	I	I	--				
	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
	Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal személyről	Személyi higiénia, kézhigiénia utasítás szerint. A dolgozók képzése, oktatása.					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
12. Szállítás, fagyasztás	Rászenyező-dés vegetatív kórokozókkal berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése utasítás szerint;					GHP				
13. Osztályozás, Csomagolás	M: rászenyezés mikrobákkal környezetből, dolgozóról	1. Berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése utasítás szerint. 2. személyi higiéniai utasítás; képzés					GHP				
	M: mikrobák szaporodása a hűtláncban nem megfelelő dátumozás miatt nem reális veszély	(Címkézés ellenőrzése műszakkezdéskor) MINŐSÉGI									
	M: rászenyezés mikrobákkal és szaporodás nem megfelelő zárás miatt (pl.: hegesztőprofil hőfoka)	1. Berendezés megelőző műszaki karbantartása. Berendezés ellenőrzése és beállítása műszakkezdés előtt. 2. A lezárt csomagok vizuális ellenőrzése					GHP				
	K: rászenyezés allergén hatású anyaggal (zellerrel) csomagoló berendezésről	1. Elkülönített, ütemezett gyártás. 2. Zeller gyártását – csomagolását követően gépsor takarítása utasítás szerint					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
14. Csomagolóanyag beszerzés, tárolás, előkészítés	M: rászennyezés mikrobákkal nem megfelelő csomagolóanyag miatt	Minőségi előírás (anyagminőség, vastagság, gyűjtőcsomagolás), szerződésben minőség bizonyítványkérése					GHP				
	M: mikrobákkal történő rászennyeződés csomagolóanyag tárolási hiba miatt	csomagolóanyag kezelés utasítás szerint. Gyűjtőcsomagolás elkülönített eltávolítása Képzés					GHP				
15. Fémdektálás	F: Fémrel szennyezett termék továbbengedése	Fémdektálás technológiai utasítás szerint	I	I			CCP	A gépkönyv szerinti méretű és anyagú fém ellenőr nem lehet tovább (a gépkönyv szerinti értékeket kell beírni kritikus határértékként)	A fémdektor ellenőrzése óránként etalonnal. Felelős: gyártásközi ellenőr	A detektor ismételt beállítása, az operatív vezető értesítése. Felelős: gyártásközi ellenőr. Az előző helyes mérés óta gyártott tételek ismételt detektorozása. Felelős: gyártás operatív irányítója	Fémdektáló ellenőrzési űrlap
16. Rakatképzés, jelölés	Nincs reális ÉB veszély	(Nyomonkövetési követelmények betartása)									
17. Fagyasztva tárolás	M: mikrobák szaporodása felengedés miatt	Hűtés biztosítása tárolási utasítás szerint, berendezés műszaki karbantartása					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
	M: mikrobák szaporodása nem megfelelő készletforgás miatt	(FIFO elv alkalmazása) MINŐSÉGI									
18. Kiszállítás	M: vegetatív mikrobák szaporodása nem megfelelő hőmérséklet, szállító jármű nem megfelelő műszaki állapota miatt	(Hűtés biztosítása technológiai utasítás vagy szerződés szerint. (kiszállítás saját hűtőkocsiban, vagy szerződés szerint, az értékesítési szervezet járművén) szállító jármű tökéletes műszaki állapotban van, raktére előhűtött)					GHP				
	M: rászennyezés mikrobákkal sérült csomagolás miatt	Rakodási mód és jármű tisztaság utasítás vagy szerződés szerint					GHP				

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

Példa: Igazolási terv, Gyorsfagyasztott, szárleválasztás nélküli csomagolt parajlevél gyártás

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
CCP-k igazolási terve				
Mikrobiológiai veszélyekre	Késztermék véletlenszerű mintavételezése	laborvezető	Évente legalább egy tételből	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Fémdektálás	Fémdektor éves karbantartása, kalibrálása szakszervizzel	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv
Egyéb igazolási tevékenységek (GAP, általános, GHP-k)				
GAP: Kémiai veszélyekre: peszticid	Nyersanyagok véletlenszerű mintavételezése Beszállítóknál helyszíni audit, növényvédelmi gyakorlat ellenőrzése	Laborvezető Termeltető	Évente szezon kezdetkor 1-1 alkalommal legalább egy nyersanyag tételből	Laborvizsgálati jegyzőkönyv Területbejárás ellenőrzési jegyzőkönyve
GAP: Kémiai veszélyekre: Nitrit-nitrát	Beszállítóknál helyszíni audit, az agrotechnika ellenőrzése	Termeltető	Évente szezon kezdetkor 1-1 alkalommal legalább egy nyersanyag tételből	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Üzemi higiénia (Listeria, Coli, ..)	Üzemi (fal, padozat, csatornarendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel	Laborvezető	Éves mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Személyi higiénia (Salmonella, Coli, ..)	Kéztisztasági tamponos mintavétel	Laborvezető	Havi mintavételi terv alapján	Belső audit jelentés
Allergén anyag (zeller)	Az elkülönített, ütemezett gyártás, a zeller gyártását illetve csomagolását követő takarítási utasítás betartásának ellenőrzése	Laborvezető	Havonta	Vezetőségi felülvizsgálati jegyzőkönyv
Rendszer általános működése	Belső audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Évente, és változás, probléma esetén	Belső audit jelentés
	Külső, 3 fél általi, vevői audit, HACCP felülvizsgálat	Team vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Laborvezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
Víz megfeleléség	Külső akkreditált vízvizsgálat, Vízszolgáltató auditja	Minőségirányítási vezető	Havonta	Jegyzőkönyv
Csomagoló anyag megfelelésége	Beszállítói audit	Minőségirányítási vezető	Évente	Jegyzőkönyv
Hűtőtároló megfelelésége	Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása, hőmérők	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
	kalibrálása			bizonylat
Szállítójárművek megfelelése	Járművek éves karbantartása, ÁNTSZ engedély meghosszabbítása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat

5.4. MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, I. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás

1. Az ellenőrzésre kiválasztandó minták

A kiválasztandó minták típusa és száma olyan legyen, hogy hőmérsékletük az ellenőrzött szállítmány legmelegebb pontjait reprezentálja.

1.1. Tárolás

A mintákat a tároló néhány kritikus pontjáról kell kiválasztani, pl.: az ajtók mellől (alsóbb és felsőbb rétegekből), a tároló közepének környékéről (alsóbb és felsőbb rétegekből) és a hűtőberendezésnél a levegő visszatérítésének közeléből. Figyelembe kell venni a termékek tárolásának időtartamát (a hőmérséklet stabilizálódása miatt).

1.2. Szállítás

a) Szállítás alatti mintavétel:

Mintát kell venni azon tételek aljáról és tetejéről, melyek az ajtók, vagy ajtóparók nyíló végével szomszédosan helyezkednek el.

b) Kirakodás alatti mintavétel:

4-4 mintát kell venni a következő kritikus pontokon lévő áruk közül:

- az ajtók nyíló részével határosan fekvő tétel aljáról és tetejéről,
- a tétel felső hátsó részéből (a hűtőberendezéstől a lehető legtávolabb lévő helyről),
- a tétel közepéről
- a tétel első részének közepéből (a hűtőberendezéshez lehető legközelebb fekvő részből),
- a tétel első síkjának alsó és felső sarkából (a lehető legközelebb a hűtőberendezés levegő visszatérítéséhez).

1.3. Kereskedelmi hűtőpultok

A hűtőpult legmelegebb pontjait reprezentáló három helyről kell mintákat venni.

5.5. MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, II. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérséklet mérési módszere

1. Alkalmazási terület:

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 sz. előírása 1. §. 2. pontja szerinti gyorsfagyasztást követő hőfok stabilizáció után, a hőmérsékletnek a termék minden pontján -18 °C , vagy annál alacsonyabbnak kell lennie. Kisebb hőfok eltérések az előírás 5. §-a szerint engedélyezettek.

2. Alapelv:

A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének mérése során az I. melléklet szerint kiválasztott minták megfelelő eszközök segítségével mért hőmérsékletét kell pontosan lejegyezni.

3. A hőmérséklet definíciója:

"Hőmérséklet" alatt azt a hőmérsékletet értjük, melyet egy meghatározott helyen mérnek a mérőműszer vagy eszköz hőérzékeny részével.

4. Felszerelés:

4.1. Hőmérsékletmérő eszköz

4.2. Termékfúró eszköz

Egy könnyen tisztítható, hegyes fémszerszámot kell használni (például jéglyukasztó, kézfúró, rúdfúró).

5. A hőmérsékletmérő eszközök általános jellemzői

A hőmérsékletmérő eszköz feleljen meg a következő jellemzőknek:

- a beállási sebessége olyan legyen, hogy 3 perc alatt érje el a kezdeti és végső leolvasási érték különbségének 90 %-át,
- a pontossága -20 °C , $+30\text{ °C}$, közötti tartományban $\pm 0,5\text{ °C}$ legyen,
- ha a környező hőmérséklet -20 °C $+30\text{ °C}$ közötti, a mérési pontosság változása használat közben nem lehet nagyobb $0,3\text{ °C}$ -nál,
- $0,1\text{ °C}$ pontosságú mérésre alkalmas legyen.
- pontosságát rendszeres időközönként ellenőrizték,
- a műszernek legyen érvényes kalibrációs igazolása
- a hőmérő érzékelő része (szonda) könnyen tisztítható legyen,
- hőérzékelő pontja úgy legyen kialakítva, hogy jó hőmérsékleti kontaktust biztosítson a termékkel,
- az elektromos berendezés a nedvesség lecsapódásától védve legyen.

6. A mérési eljárás

6.1. Az eszközök előhűtése

A hőmérő szonda és a termékfúró eszköz legyen előhűtve, mielőtt a termék hőmérsékletét mérnék vele. Az eszközök hőmérséklete - amennyire csak lehetséges - közelítse meg a termék hőmérsékletét.

6.2.

Ha szükséges a gyorsfagyasztott termékeknél az előhűtött fúró szerszám segítségével akkora lyukat kell készíteni a terméken, amelybe a szonda szorosan illeszkedik. A lyuk mélysége a termék típusától függ (a 6.3. pont előírásai szerint).

6.3. A termék hőmérsékletének mérése

A minta előkészítése és hőmérsékletének mérése lehetőleg hűtött környezetben történjen. A mérés a következőképpen történjen:

- Ha a termék méretei ezt lehetővé teszik, helyezték az előhűtött szondát a termék felszínétől számított 2,5 cm mélységbe,
- ha az a) pont nem lehetséges, a szondát a felszíntől a szonda átmérőjének minimum három-négyszeres méretéig dugják be a mintába;
- bizonyos élelmiszerek méretük, vagy összetételük miatt (pl.: zöldborsó) nem fúrhatók át. Ezekben az esetekben, az élelmiszercsomag belső hőmérsékletét az élelmiszerral érintkező levegő hőmérsékletének mérésével kell megállapítani úgy, hogy egy megfelelően előhűtött élesvégű szondát a csomag közepébe szúrunk.
- olvassák le a jelzett hőmérsékletet, ha az elérte az állandó értéket.

5.6. A termékek hőmérsékletének ellenőrzése

A hőmérsékletet az élelmiszerlánc minden olyan átadási pontján ellenőrizni kell, ahol a termék kezelésének felelőssége megváltozik. Az ellenőrzések gyakorisága – a felek által aláírt megállapodásban vagy külön utasításban rögzítetten – megállapodás szerint történik.

A kezelések, a tárolás és a szállítás során a termék hőmérsékletét kíméletesen, a terméket nem károsító (nem-destruktív) módon kell mérni (a mérés ne okozza a termék fizikai sérülését). Kivételt képeznek az olyan termékek, amelyeket nagy méretű kartonba vagy ömlesztve csomagoltak. Abban az esetben ha a csomagolás mérete miatt a pontos mérés nem megoldható, akkor azt a termékben vagy a csomagoláson belül kell elvégezni.

Destruktív – a termékben történő – méréseket akkor végeznek, ha a nem-destruktív méréseket vitatják és ha a mérés panasz alapját képezi.

Lehetőleg minden elvégzett mérési eredményt fel kell jegyezni. Ha ez nem megoldható, akkor a feljegyzés szorítkozhat arra a megállapításra is, hogy az eredmények az előírt vagy a megállapodás szerinti értékektől eltérést mutatnak.

Hőmérők

Rutin ellenőrzéshez egyszerű zsebhőmérő is használható. Amennyiben hőmérséklet-eltérést észlelnek, további ellenőrzések szükségesek elektromos hőmérő használatával (DIN 43710). A készülék leolvashatósága 0,1°C, pontossága pedig a mérési tartományban legalább $\pm 0,5^\circ\text{C}$ legyen. A hőmérőt akkor kell leolvasni, amikor elérte az állandó értéket.

Kíméletes mérési eljárások (nem-destruktív)

A kíméletes hőmérsékletmérés azt jelenti, hogy a hőmérsékletet a csomagolás felületén – a csomagoló kartonok, vagy a fogyasztói egységek között – mérik. A leolvasott értéket 2°C -kal kell csökkenteni a termék és a csomag felületi hőmérséklete közötti különbség kiegyenlítése érdekében. Például egy -16°C -os leolvasás -18°C -os termék-hőmérsékletnek felel meg. Mielőtt a mérést elvégeznék a hőmérő érzékelőjét előzetesen előhűtés céljából a csomagok közé kell helyezni, és csak azután az aktuális mérés helyére.

1. Általános szabály, hogy gyorsfagyasztott termékek ellenőrzésénél a hőmérsékletet a raklap felső és második sora között kell mérni. Az érzékelő teljes hosszában a kartonok között kell legyen.
2. Amikor hűtött terméket ellenőriznek és az 1. pontban ismertetett eljárás nem alkalmazható a mérést a következők szerint kell elvégezni:

Amikor a fogyasztói csomagolású terméket illetve kisebb egységekbe csomagolt gyűjtőkartonos árut ellenőriznek az érzékelőt a kis egység csomagok közé helyezik, a csomagolás megsértése nélkül. Ha a nagy kartoncsomagot kinyitották, vagy kilyukasztották akkor azt vissza kell zárni, a lyukat ragasztószalaggal vagy címkével befedni, amely mutatja az ellenőrzés megtörténtét.

Amikor olyan terméket ellenőriznek, amely gyűjtőcsomagolásban illetve ömlesztett csomagolásban van a hőmérő érzékelőjét a termékek közé szúrják be. Amint a mérés megtörtént a termékkel közvetlenül érintkező hőmérőt / érzékelőt tisztítani és fertőtleníteni kell úgy a mérés előtt, mint utána. A lyukakat be kell fedni a 2.1 pont szerinti módon.

3. Nem raklapozott termékek esetében a terméket a berakodás előtt a konténerben/járműben kell ellenőrizni. A mérést a már ismertetett módon kell elvégezni és legalább három mérést kell végezni.

Nem kíméletes mérési eljárás (destruktív)

A hőmérsékletet a termék középpontjában kell mérni vagy a felületétől legalább 2,5 cm mélyen. Az 5 cm-nél vékonyabb termékeket a középpontban kell mérni.

Amikor fagyasztott terméket mérnek kézi fúrót vagy hasonló eszközt lehet használni egy lyuk kiképzéséhez. A lyuk átmérője nagyobb kell legyen, mint az érzékelő. A fúrót/eszközt azonnal tisztítani és fertőtleníteni kell, használat előtt és után egyaránt. Azt a terméket amelyen mérést végeztek el kell távolítani. Kivéve, ha ömlesztett csomagolt terméket illetve egész vagy tökehúst mérnek.

Hőmérséklet eltérések, tevékenységek:

Minden eltérést fel kell jegyezni a szállítólevélre vagy az erre a célra szolgáló dokumentumra, amelyet átadnak a panaszokért felelős személynek. Ez a személy a vevővel együtt dönti el, hogy szükség van-e nem kíméletes mérési eljárás alkalmazására.

A hőmérséklet eltérés azt jelenti, hogy:

Gyorsfagyasztott és fagyasztott termékeknél: -18°C -nál vagy a felek által rögzített hőmérsékletnél melegebb,

Hűtött termékeknél: a termékre specifikus hőmérsékletnél melegebb vagy a termék bármely része átfagyott, illetve a felek által elfogadott hőmérsékletől eltér.

Kalibrálás

A műszereket, hőmérőket, érzékelőket kalibrálni és jelölni kell.

5.7. 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.

5.7.1. *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.

5.7.2. 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

5.7.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése:

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

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

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróba szerűen.

Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - MINTA

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

Jelmagyarázat:
 megfelelő:
 nem vizsgált:
 nem megfelelő:

✓
 0
 Ø

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

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

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyás okozója:

O érintetlen

F fogyás

JF jelentős fogyás

MR megrongálódott

ET eltűnt

P patkány

E egér

M madár

Cs csiga

NÁK nem állati kártevő

A megtett intézkedés:

T tisztítás

FT feltöltés

CS a szerelvény pótlása

Á áthelyezés

UK új kihelyezés