



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége  
Federation of Hungarian Food Industries



# ÚTMUTATÓ A HALFEDOLGOZÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült  
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési  
Minisztérium  
támogatásával

---

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari  
Fejlesztési Intézet Magyarország Kht.

2009.

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



**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS  
VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM**

# **ÚTMUTATÓ A HALFELDOLGOZÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ**

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

Budapest, 2009.

## ÚTMUTATÓ A HALFELDOLGOZÁS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Dr. Horváth Erika Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet  
Magyarország Kht

Puskás Zoltán

Balatoni Halászati Zrt.

Radicsné Ráczkevi Judit

Szarvas-Fish Kft.

Bukor Margit

Hortobágy Halgazdaság Zrt.

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

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

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

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

[http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai\\_utmutato\\_hu](http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu)

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

**Tartalomjegyzék:**

1.	Bevezetés: .....	5
1.1	Hogyan kell használni az útmutatót? .....	5
1.2	Az útmutató alkalmazási területe .....	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba .....	6
3.	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrzés legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján) .....	10
4.	852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények .....	13
4.1.	852/2004/EK rendelet II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények) .....	13
4.2.	852/2004/EK rendelet II. melléklet II fejezet Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket) .....	19
4.3.	852/2004/EK rendelet II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények) .....	23
4.4.	852/2004/EK rendelet I melléklet IV. fejezet (Szállítás) .....	28
4.5.	852/2004/EK rendelet II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) .....	30
4.6.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék) .....	33
4.8.	852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia) .....	40
4.9.	852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések) .....	44
	853/2004/EK rendelet VII. szakasz: Élő kagylók .....	54
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz: Halászati termékek .....	54
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz I. fejezet: A hajókra vonatkozó követelmények .....	55
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz II. fejezet: Követelmények a partra szállítás alatt és után .....	59
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz III. fejezet: A halászati termékeket kezelő létesítményekre, beleértve a hajókat, vonatkozó követelmények .....	62
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz IV. fejezet: A feldolgozott halászati termékekre vonatkozó követelmények .....	65
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz V. fejezet: A halászati termékekre vonatkozó egészségügyi előírások .....	65
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VI. fejezet: A halászati termékek egyedi csomagolása és gyűjtőcsomagolása .....	66
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VII. fejezet: A halászati termékek tárolása .....	67
	853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VIII. fejezet: A halászati termékek szállítása .....	68
4.10.	852/2004/EK rendelet II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések) .....	68
	853/2004/EK rendelet II. melléklete: A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások .....	70
	II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés .....	70
	II. melléklet II. szakasz: A HACCP-alapú eljárások célkitűzései .....	74
	853/2004/EK rendelet I. melléklet III. szakasz: az élelmiszerláncra vonatkozó információ .....	75
4.11.	852/2004/EK rendelet II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés) .....	75
4.12.	852/2004/EK rendelet II melléklet XII. fejezet (Képzés) .....	75
5.	Mellékletek .....	79
5.1	Fogalom meghatározások .....	79
5.2	Az iparágra jellemző veszélyek .....	85
5.3	HACCP rendszer és modell .....	86
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez .....	105

## 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 halfeldolgozó üzemekben a higiéniai 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 kérdéséről. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

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

[Elelmiszeripar@fvm.hu](mailto:Elelmiszeripar@fvm.hu)

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

[campden@campdenkht.com](mailto:campden@campdenkht.com)

### 1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK higiéniai rendelet halászati termékek feldolgozására vonatkozó mellékleteinek előírásai, követte a mellékletek számozását. A 852/2004/EK rendelet pontjaiba szerkesztettük be a 853/2004/EK rendelet megfelelő pontjait, lehetőség szerint összekapcsolva a két rendeletet, követte a logikai sorrendet, figyelembe véve a rendeletek szerkezetét.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a rendeletek követelményeinek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk.

Néhány esetben a hatályos előírás egyes szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban is értelmezhetők. Amennyiben nincs előírás a 2. és 3. oszlopban, akkor a rendelet alkalmazása szó szerint kötelező, vagy a rendelet nem értelmezhető a halászati termékek feldolgozási folyamatában. (Ezt jelezzük a szakasz elején.)

Jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén

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

## 1.2 Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató a halászati termékek feldolgozásának - ezen belül a halfeldolgozás - folyamataira érvényes.

Az útmutató alkalmazási területe csak a halfeldolgozó üzem paramétereire szorítkozik. Annak ellenére, hogy hivatkozik a nyersanyagokra és a késztermékekre, alkalmazási területe nem terjed ki a nyersanyagok előállítására, sem a késztermékekre azok kiszállítása után, kivéve, ha az üzem maga végzi a kiszállítást.

Az útmutató előírásai az alábbi technológiákra és termékekre vonatkoznak: halfeldolgozás, friss és fagyasztott, gyorsfagyasztott haltermékek előállítása.

## 2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

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

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 854/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
- 2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- A Bizottság 2074/2005/EK rendelete a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról
- A Bizottság 2076/2005/EK rendelete a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről
- 1774/2002/EK rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról
- A Bizottság 1662/2006/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet módosításáról

- 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 2000/13/EK Irányelv az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről
- 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI.29.) FVM-EüM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM, a 90/2005. (X.13.) FVM-EüM-GKM és az 5/2006. (I.20) FVM-EüM-GKM rendeletek.
- 2003/89/EK Irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról
- 1774/2002/EK rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról. 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 találhatók meg
- 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
- 197/2006/EK rendelet (2006. február 3.) a korábban élelmiszerként használt termékek összegyűjtése, szállítása, kezelése, felhasználása és ártalmatlanítása tekintetében az 1774/2002/EK rendelet szerinti átmeneti intézkedésekről
- 22/2004 (XII. 11.) KVM rendelet a hulladékokról
  
- 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről előírásai
- 88/2008 (VII. 18.) FVM rendelet az 1/2005/EK rendelet végrehajtásáról az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről .
  
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
- 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
  
- 66/2006-(IX.15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról
- 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

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

A 178/2002/EK Rendelet az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat, a farmtól az asztalig terjedő nyomonkövethetőség biztosítását és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő.

A rendelet egyértelműen meghatározza, hogy az előállított termék vonatkozó elsődleges felelősség az élelmiszer előállítójáé.

A fogalom meghatározások nagyon fontosak a HACCP rendszer kialakításhoz szükséges elvek, kifejezések egyértelműsítéséhez /kockázat elemzés, kockázat becslés, veszély, nyomonkövethetőség, stb./, valamint az élelmiszerbiztonság fogalmának tisztázásához. Részletesen megfogalmazza a rendelet a kockázatbecslés, az elővigyázatossági elv, a fogyasztói érdekvédelem kritériumait. Ugyanígy az EU-n belüli és a harmadik országokkal folytatott élelmiszer-és takarmánykereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszer-és takarmánybiztonság követelményeit. Megfogalmazza az élelmiszer-és takarmány előállítás, feldolgozás és forgalmazás felelősségi kérdéseket és a nyomonkövethetőségre vonatkozó előírásokat.

Meghatározza az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság feladatkörét, a szervezeti felépítését, az egyes szervezeti egységek feladatait / Irányító Testület, ügyvezető igazgató és munkatársai, Tanácsadó Fórum, Tudományos Szakbizottság és Tudományos Panelek/. Meghatározza a működtetésre vonatkozó szabályokat és elveket / függetlenség, átláthatóság, bizalmasság és tájékoztatás/ valamint az egyes feladatok végrehajtására vonatkozó előírásokat / szakvélemények, tudományos és műszaki segítség, sürgősségi riasztó rendszer, stb./, Részletes előírásokat tartalmaz a sürgősségi riasztórendszerrel, a válságkezeléssel és a vészhelyzetek kezelésével kapcsolatosan.

A 178/2002/EK rendelet 55. cikke előírja, hogy a Bizottság az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (a továbbiakban: Hatóság) és a tagállamokkal szorosan együttműködve készítse el az élelmiszerek és a takarmányok biztonságára vonatkozó általános válságkezelési tervet. A jogszabály rendelkezéseket tartalmaz a Hatóság finanszírozásával kapcsolatban is.

A *852/2004/EK Rendelete* az élelmiszer-higiéniáról az élelmiszeripari vállalkozások általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve az épületekre, berendezésekre, felszerelésekre és az eszközökre vonatkozó követelményeket valamint a HACCP alapelveire épülő önellenőrzési rendszerek bevezetését. A rendelet mellékletei tartalmazzák az általános higiéniai előírásokon kívül a szállításra, hulladékkezelésre, vízellátásra, személyi higiéniaira, csomagolásra, hőkezelésre és az oktatásra vonatkozó általános előírásokat is.

A HACCP alapú eljárások és a helyes higiéniai gyakorlat alkalmazása együtt alkotják a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet tartalmazza a helyes higiéniai gyakorlat kialakítására vonatkozó azon szempontokat, amelyeket be kell tartani a fogyasztók védelmének érdekében. A kialakítandó helyes higiéniai gyakorlat célja, hogy olyan, a kockázatokat figyelembe vevő, eljárásbeli tanácsokat adjon, amelyekkel a célok teljesíthetők. PI. tanácsot ad arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani időben akkor, ha ez térben nem lehetséges.

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

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



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

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

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

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

Részletesen ismerteti a különböző fajú állatok húsvizsgálatát.

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

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

Tartalmazza az egyes jogszabályi ellenőrzés átruházásának szabályait.

Előírásokat tartalmaz az ellenőrzés, felülvizsgálat, a jelentések tartalmára, módszerére és a technikájára, valamint rendelkezik a mintavételezésről, az elemzés módjáról és a hatósági laboratóriumokról.

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

Rendelkezéseket tartalmaz a referencia laboratóriumokra, az igazgatási segítség igénybevételére, a közösségi ellenőrzésekre, a behozatali feltételekre és az egyenértékűségi feltételekre, továbbá a harmadik országok megsegítésére vonatkozóan.

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

### **2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól tartalmának rövid összefoglalása**

A rendelet a halászati termékekre és a halfeldolgozásra vonatkozóan az élelmiszerbiztonsági kritériumok tekintetében azt írja elő, hogy a főtt rákfélékben és puhatestűekben, az élő kéthéjú kagylókban és az élő tüskésbőrűekben, vízi zsákállatokban és haslábúakban a forgalomba hozott termékeknél az eltarthatósági idejük alatt nem lehet kimutatható Salmonella 25 g termékben.

További előírás, hogy az élő kéthéjú kagylókban, az élő tüskésbőrűekben, vízi zsákállatokban és haslábúakban a forgalomba hozott termékeknél az eltarthatósági idő alatt maximum 230 MPN E. Coli megengedett 100 g húsról és héjon belüli folyadékra vonatkozóan.

A nagy mennyiségű hisztidint tartalmazó halfajokból (Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidea, Pomatomidae, Scombrosidae) készült halászati termékek esetén a forgalomba hozott termékekben az eltarthatósági idejük alatt max. 100 mg hisztamin megengedett 1 kg termékben.

A nagy mennyiségű hisztidint tartalmazó halfajokból gyártott, sóoldatban történő enzimes érleléssel készült halászati termékekben szintén a hisztamin tartalomra ír elő határértéket a rendelet.

A technológiai higiéniai kritériumok vonatkozásában a rendelet a főtt rákfélékből és puhatestűekből készült héjas és kifejtett termékek gyártási higiénijának végére határoz meg mikrobiológiai határértéket az E.Coli és a Koagulát-pozitív sztafilokokkuszok jelenlétét korlátozva.

### **3. Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrzés legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)**

Az élelmiszer-előállító alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítson elő, és az illetékes hatósági szakemberek feladata a hivatalos ellenőrzés.

#### **A. Az élelmiszer-előállítók feladatai:**

1. Az élelmiszer előállítóknak biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, és elosztás minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer és a takarmány megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek (178/2002. 17. cikk).
2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
  - a. az élelmiszer-előállítónak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
  - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004. 1. cikk).
3. Az élelmiszer-előállítónak biztosítani kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt van és megfelel a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004. 3. cikk).
4. Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az 1 bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt (852/2004/EK 4. cikk 2. pont).
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszer-előállító alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004. 4. cikk 6. pont).
6. Az élelmiszer-előállítónak 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).
7. Az élelmiszer-előállítónak meg kell felelnie a II. melléklet megfelelő intézkedéseinek (azonosítás, a HACCP eljárások céljai, élelmiszer-lánc információ) és a II. melléklet előírásainak (a hússal kapcsolatos speciális követelmények) (853/2004. 3. cikk 1. pont).

#### **B. A hatósági ellenőrzés követelményei:**

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

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
6. A 853/2004/EK rendelet előírásai szerinti azonosító jelek alkalmazásának ellenőrzése minden létesítményben szükséges, minden más nyomon-követési követelménnyel együtt.
7. A friss húst előállító vágóhidak, vadak kezelésére szolgáló létesítmények és daraboló üzemek esetében, a hatósági ellenőrnek az auditálási feladatait a 3. és 4. bekezdésben előírtak szerint kell végrehajtania.

8. A hatósági ellenőrzés során az illetékes 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 vizsgálatok céljából, ahol szükséges;
  - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
  
9. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
  - a. a lakosság, és ahol alkalmazható az állati egészség kockázatát;
  - b. vágóhidak esetében az állatjóléti kérdéseket;
  - c. a folyamatok típusát és teljesítményét;
  - d. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

4. 852/2004/EK Rendelet II melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4.1. 852/2004/EK rendelet II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	Jelen rendeleteken túl a halfeldolgozó üzemekben betartandó egyéb kötelező szempontok: - élelmiszerellenőrző hatósági előírások - állatvédelem - környezetvédelem - munkavédelem - tűzvédelem Az épületek külső burkolatát jó állapotban kell tartani.	A halfeldolgozó üzem ajánlatos közel telepíteni a tógazdasághoz vagy rendszeresen halászott vízterülethez a halszállítás megkönnyítése érdekében.
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:	A halfeldolgozó üzemek építészeti szempontból feleljenek meg a hatályos hazai előírásoknak (OTÉK –Országos Tervezési és Építészeti Követelmények-, helyi részletes rendezési terv - beépíthetőség). A halfeldolgozó üzem területét be kell keríteni! A halfeldolgozó üzem tevékenységhez kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, és az infrastruktúrát úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy biztosítsa hogy: • a szennyeződés a lehető legkisebb mértékű legyen, és legyen megoldott a szennyvízelvezetés • a felületek és anyagok, a kívánt felhasználási cél mellett ne legyenek mérgezőek, legyenek megfelelően tartósak, könnyen karbantarthatóak, tisztíthatóak, és fertőtleníthetőek, • a kialakítás, az alaprajz és az elrendezés tegye lehetővé az előrehaladó, egymásba épülő technológiai lépéseket, a megfelelő karbantartást, tisztítást és fertőtlenítést és csökkentse a lehető legkisebbre a környezetből származó szennyeződést, a halászati termék szennyeződését, • ahol szükséges, megfelelő feltételek álljanak rendelkezésre a hőmérséklet, a páratartalom és az	A kerítés ajánlott föld feletti magassága minimum 150 cm.  Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni a halfeldolgozó üzem környezetét, ennek érdekében az összes érintett szakhatóság bevonásával - új üzem esetén: helykijelölési eljárást - meglévő üzemnél szakhatósági bejárást lefolytatni.  Halfeldolgozó üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét. Megfelelő védőtávolságot kell tartani: - az olyan környezetszennyezett területektől, amelyek a hal szennyezésének súlyos veszélyét hordozzák, pl. szagok, füst, por. - áradásnak kitett területektől, kivéve, ha kielégítő védelmet tudnak biztosítani,

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>egyéb környezeti feltételek szabályozásához,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hatékony védelmet nyújtson az állati kártevők behatolása és betelepülése ellen.</li> </ul> <p>Az épületek külső környezetét szilárd burkolatú úthálózattal, megfelelő víz- és szennyvízelvezetéssel kell ellátni. A járműforgalmi kapuknál kerékfertőtlenítő megoldásokat kell biztosítani. A fűvel és növényzettel beültetett területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- állati kártevőkkel fertőzött területtől,</li> <li>- olyan területektől, ahonnan a hulladékokat (legyen az szilárd, vagy folyékony) nem lehet hatékonyan eltávolítani.</li> </ul>
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p>	<p>Szükséges, hogy a halfeldolgozó üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a technológiai vonalak, berendezések, vonalak elhelyezését, az alapanyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát, ezáltal jelezve a szennyezett és tiszta övezeteket. A különböző területek közötti forgalmat szigorúan szabályozni kell az élő/ friss, jegelt hal beérkezéstől a feldolgozás irányában. A termelés előrehaladási irányt kövessen a hal átvételétől a feldolgozott hal kiszállításig. A halfeldolgozó üzemek elrendezése, tervezése, megépítése és mérete olyan legyen, amely lehetővé teszi a szennyezett és tiszta folyamatok elkülönítését, valamint ahol lehetséges a különböző előkészítésű műveletek és azok gépeinek elkülönítését.</p>	<p>A különböző tisztaságú övezeteket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének átgondolt kijelölésével ajánlott elválasztani. Ahol területek elválasztása nem lehetséges, elfogadható, ha ezeket a tevékenységeket időben elkülönítik, de ezt írásban szabályozni kell. A tevékenységek között tisztítás és fertőtlenítés végzendő. A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő munkautasításokkal is célszerű szabályozni.</p>
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p>A szennyes és tiszta övezet szétválasztására előírt általános követelmények mellett elkülönített helyiséget kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez, figyelembe véve az esetlegesen eltérő hőmérsékleti követelményeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- feldolgozó csarnok szennyes-övezeti része (az élő/ friss hal átvételétől a haltestek megnyitásáig, bontásáig, zsigereléséig)</li> <li>- feldolgozó csarnok tiszta övezeti része (daraboló, filéző, csomagoló)</li> <li>- kartonozó gyűjtőcsomagoló</li> </ul>	<p>Figyelembe véve az eltérő hőmérsékleti követelményeket, valamint az időbeni elkülönítések minimalizálását, elsősorban a nagyobb kapacitású üzemeknél a további helyiség szerinti elkülönítés ajánlott: Szennyes övezet:</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- halhús hűtése (ezen belül a további vizsgálatra visszatartott termék részére külön lefedhető, zárható edény) és tárolása</li> <li>- haltermékek expediálása (A pormentes rakodás feltételeinek biztosításával).</li> <li>- csomagoló-anyagok, segédanyagok (só, fűszerek, stb.) tárolása</li> <li>- takarmányipari felhasználású halcsontot, fejet, ladás árut tételjelöléssel elkülönítetten kell tárolni</li> <li>- hulladékok tárolása,</li> <li>- mellékhelyiségek, öltözők, étkező,</li> <li>- tiszta göngyöleg-tárolás (ládák, konténerek, stb.), eszközök, alkatrészek mosása.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élő/friss, jegelt hal átvétel, kábítás, jegelés, hűtve tárolás</li> <li>- tisztítás, pikkelyezés, bontás- zsigerezés</li> </ul> <p>Tiszta övezet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- darabolás, szeletelés, filézés</li> <li>- csomagolás</li> <li>- kartonozás</li> <li>- árukiadás</li> <li>- külön csomagolóanyag raktár(ak)-elsődleges és gyűjtő- ill. előkészítő(k)</li> <li>- külön-külön a só és egyéb anyagok raktára(i) és az előkészítőik</li> <li>- övezetenként elkülönített mosók szennyes- és tiszta tárolókkal, vagy egy központi elkülönített külső forgalommal.</li> </ul>
c) lehetővé teszi a helyes ételkészítési-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	<p>A szennyes övezetben dolgozó személyek ne kerüljenek érintkezésbe a tiszta övezeti termékkel.</p> <p>Meg kell akadályozni a kártevők bejutását és elszaporodását. Ennek érdekében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rendszeresen el kell távolítani a hulladékot a halfeldolgozó területről és az elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni,</li> <li>• az eszközöket használat után azonnal meg kell tisztítani és újrafelhasználásig tiszta helyen tárolni.</li> </ul> <p>Rendszeresen felül kell vizsgálni a terület külső szennyeződésektől való védelmének hatékonyságát, a csapadékvíz-elvezetés folyamatosságát.</p>	<p>Törekedni kell a víztócsák megszüntetésére. A lehető legkisebb mértékűre ajánlott csökkenteni a szabadban való tárolást (pl.: rekeszek, szennyes eszközök).</p> <p>Amennyiben a szabadban való tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy burkolt, fedett részen történjen.</p>
d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.	<p>Az eszközfertőtlenítő berendezéseket, hűtőraktárak agregátjait úgy kell elhelyezni, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni és felügyelni lehessen.</p> <p>A hűtőtárolókat és a hűtést igénylő helyiségeket el kell látni hőmérővel és/vagy regisztráló berendezéssel és a hőmérsékletet ellenőrizni kell.</p>	<p>A hőmérsékletek számítógépes regisztrálásának kialakítása ajánlott szünetmentes tápegység beépítésével.</p> <p>Ahol nincs automata hőmérséklet regisztrálás, ott célszerű naponta többször vagy berakodáskor és kirakodáskor ellenőrizni a hőmérsékletet (fagyasztóknál legalább naponta, hűtőtárolónál szükség szerint, oly módon, hogy biztosítani lehessen a termék előírt maghőmérsékletét).</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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>Az illemhelyek számát úgy kell meghatározni, hogy a torlódásmentes használat és a lehető legrövidebb úton történő elérhetőség biztosított legyen. A szennyes és tiszta övezetben elkülönített illemhelyeket kell biztosítani. A helyiségeket tisztán kell tartani. Az illemhely közvetlenül nem nyílhat termelő területre, előtér kialakítása szükséges. Minden olyan védőruházat levétele kötelező, amely visszatérve szennyezheti a terméket, és biztosítani kell a levett védőruha elhelyezését az illemhelyre való bejutás előtt. A női mellékhelyiségben zárt hulladékgyűjtő elhelyezése szükséges.</p>	<p>Ajánlott figyelembe venni az építészeti előírásokat.  A mellékhelyiségekben ajánlott a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése.</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 kézmosók számát a tevékenység méretétől, a dolgozók számától, az üzem méretétől és elrendezésétől függően kell meghatározni. Kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. A munkahelyeken is biztosítani kell, hogy könnyen elérhetőek legyenek a kézmosók. A kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító és -fertőtlenítő szerekkel, és higiénikus kézszáritó eszközzel. A csapok lábbal, térdel vagy fotócellával működtethetők legyenek. A kézmosáshoz meleg (legalább 40°C-os) vizet kell biztosítani keverő csapteleppel vagy előre beállított hőmérsékletű ivóvíz minőségű vízzel ellátva. Gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölők higiénikus gyűjtéséről, tárolásáról. Az eszközöket, berendezéseket tilos a kézmosóban elmosni!</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása (Szociális helyiségen belül lehet kerámia is.) A kézmosás szabályait a helyi specialitások figyelembe vételével célszerű kidolgozni. Vízforratóval ellátott körkörös melegvíz vezeték kialakítása ajánlott, amely már a csap megnyitásakor biztosítja a kellő hőfokot. Kézmosó és fertőtlenítő szerként ajánlott szagtalan folyékony baktericid szappan használata falra szerelt adagolóberendezés segítségével. Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézszáritás után. Ajánlott kézszáritó eszközök: • eldobható papírtörülköző, • papírtörülköző tekercsben, vagy hajtogatva zárt adagolóban tárolva.</p>
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstről 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</p>	<p>Megfelelő szellőztetésről kell gondoskodni, hogy páralecsapódás ne képződjön. A szellőzőnyílásokat szúnyoghálóval kell ellátni. A hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, tisztíthatók. A hálók (rácsok) korrózióknak ellenálló anyagból készüljenek.</p>	<p>További lehetőségként a hideg felületek szigetelése is csökkentheti a kondenzációt. Mosogatók, ládamosó berendezések, főlé (vagy mellé) célszerű helyi elszívó rendszert telepíteni, pl. elszívó ernyőket, de ezek folyamatos</p>



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.	A légszűrő és szellőztető rendszer minden része legyen a tisztításhoz hozzáférhető. A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni állati kártevők elleni védelmet biztosító eszközökkel.	tisztításáról, karbantartásáról gondoskodni kell. Ajánlott a csomagoló helyiségekben enyhe túlnyomás alkalmazása.
4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.		E területek szellőztetését közvetlenül szabadba is meg lehet oldani rovarhálóval védett ablakkal.
4.1.7. Az ételkészítés-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.	<p>Olyan természetes, mesterséges vagy vegyes világítást kell biztosítani, amelynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és nem változtatja meg a hal színét, és akkora fényerejű, amely lehetővé teszi a biztonságos termék-előállítást</p> <p>A világítás egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást. A világítótestek épek és vízállóak legyenek, hatékonyan tisztíthatók és repedésük esetén ne okozzanak idegenanyag szennyeződést.</p> <p>A fényerősséget mindig az adott helyen végzett művelethez kell igazítani és legalább a következő fényerősségeket kell biztosítani négyzetméterenként:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vizsgálati (átvételi) helyeken: 540 lux</li> <li>- késes munkahelyeken (helyi) 350 lux</li> <li>- általános megvilágítás munkaterületeken, folyosókon: 220 lux</li> <li>- raktárakban 110 lux</li> </ul>	<p>A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni.</p> <p>A mesterséges világítás tervezésénél célszerű elkerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.</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>A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni.</p> <p>Minden halfeldolgozó üzemnek a következő elkülönített - kerítésen belüli - szennyvízcsatornával kell rendelkeznie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technológiai</li> <li>- szociális</li> </ul> <p>A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer szerkezetének meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez. A lefolyókat megfelelő bűzelzárával kell</p>	<p>Ajánlott, hogy az elvezető csatornák keresztmetszete félkör alakú (tisztításra hozzáférhető) legyen, egyes részeken eltávolítható fedőrácsokkal ellátva.</p> <p>Célszerű kiemelhető szennyvízkosarakat alkalmazni a csatornarendszerben.</p> <p>A berendezésekből származó folyadékot, ahol lehet, közvetlenül a csatornába vezessék, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből a víz keresztül folyik a padozaton a csatornáig. A berendezés körül épített terelőperem, illetve a mozgatható csőcsatlakozás megoldás lehet.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>ellátni. Termelőüzemben tisztító műtárgy (zsírfogó) még közlekedő útvonalon sem helyezhető el! Az összegyűjtött elfolyó vizeket, szennyvizeket a telephelyről történő elvezetés előtt szükség szerint kezelni, tisztítani kell. A csatornarácsok legyenek könnyen tisztíthatók. Ha biztonsági okokból, vagy azért, hogy a kerek járművek közlekedését lehetővé tegyék, peremeket alakítanak ki, azokat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a károsodást kiküszöböljék. A folyékony és a szilárd hulladékok és a víz elvezetéséhez megfelelő lejtést és elvezető rendszert kell kialakítani. A szilárd hulladékokat minél előbb el kell távolítani a szennyvíz rendszerből. A hulladékcsapdák legyenek könnyen hozzáférhetők és a termelő területen kívül legyenek elhelyezve. Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe. A halfeldolgozó üzem területén lévő csatornákat rendszeresen tisztítani és jó állapotban kell tartani.</p>	<p>Minden helyiségben, ahol csak kis mennyiségű vizet gyűjtenek a lefolyók, a padlóösszefolyók alkalmazásától el lehet tekinteni, ha a víz egyéb módon, pl. nedves porszívóval vagy más berendezéssel maradéktalanul eltávolítható. A hulladékcsapdák gyakori ürítése ajánlott.  A hűtőhelyiségek és raktárak esetében a csatornák illetve csatornaszemek lehetőleg közvetlenül a helyiségen kívül helyezkedjenek el. A hűtőbattériákon keletkező kondenzvíz elvezetését célszerű búzzár beiktatásával zárt vezetékben a szennyvízcsatornába kötni. Azokban a hűtött helyiségekben, ahol az időszakos takarítás vagy fagyasztás miatt a búzzárók kiszáradása vagy befagyása előfordulhat, nem szükséges szennyvízelvezető rendszer és padlóösszefolyó kialakítása, célszerű a padozatot az ajtónyílás felé lejtetni és azok közelében kialakítani a csatornaszemet vagy takarítógépet ajánlott használni. Amennyiben a vizes takarítást igénylő hűtőhelyiségekben nem áll fenn fagyás veszélye, a csatornaszemek megtartása indokolt.</p>
4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.	<p>A szociális létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő személyi higiéniát biztosítani lehessen. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük. A szennyes és a tiszta övezetű helyeken dolgozók számára külön szociális és mellékhelyiségeket kell fenntartani (öltöző, WC, kézmosók). Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a munkaruha elkülönített tárolásának lehetőségét. A halfeldolgozóban a termelési területre belépő valamennyi személy – dolgozók, vezetők, látogatók és a külső szolgáltatók is – számára biztosítani kell a lehetőséget az</p>	<p>Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a beöltözőt dolgozók közvetlenül jussanak be a termelő területre, ne menjenek a szabadba. A termelőterületre való belépéshez higiéniai kapu kialakítása ajánlott. Ajánlott a szennyes és tiszta övezetben dolgozók ruhájának megkülönböztetése. Övezetenként ajánlott munkaközi szociális (pihenők) helyiségek kialakítása.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>előírt védőruha és egyéb eszközök felvételére.</p> <p>A zuhanyozókban gondoskodni kell a megfelelő szellőzésről.</p>	<p>A zuhanyozókban gravitációs szellőzés kialakítása, illetve helyi elszívás ajánlott.</p>
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító- és fertőtlenítő-szereket az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni. A tisztítószer felhasználásról külön jegyzéket kell vezetni.</p> <p>A takarító és fertőtlenítő eszközöket úgy kell megválasztani, használni, tisztán tartani, fertőtleníteni, és tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>A szennyes és tiszta övezetben használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni. A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen. A takarítóeszközöket a termelési folyamatától távol kell tárolni (kivéve felületlehúzó), használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni.</p> <p>A szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p>	<p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózióknak ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek.</p> <p>A tisztítószer felhasználás feljegyzésének gyakoriságát a vállalkozásnak célszerű meghatározni (Napi, heti, havi, stb.).</p> <p>A szennyes és tiszta övezetben használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni, mivel azok keresztszennyezést okozhatnak a különböző tisztaságú övezetek között.</p> <p>Az eszközöket szükség szerint használat közben is cserélni, tisztítani, fertőtleníteni ajánlott.</p> <p>Nagyüzemknél célszerű a korszerű nagy vagy közepes nyomású központi takarítórendszer, habosító berendezés alkalmazása!</p> <p>A napi szükségletű tisztító- és fertőtlenítő-szereket lehetséges rögzített zárt szekrényben tárolni, lehetőség szerint az alsó polcokon, zárt csomagolásban.</p>
<p>4.2. <u>852/2004/EK rendelet II. melléklet II fejezet Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)</u></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</p>	<p>A halfeldolgozó üzem épületének kialakítását úgy kell megtervezni, hogy a halfeldolgozás folyamata, a termék haladási útvonala előremenő, keresztszédésmentes legyen. Ha ez időbeni elkülönítést igényel, az elkülönítés folyamatát a technológiai utasításban is dokumentálni kell.</p>	<p>Lehetőség szerint kerüljék a vízszintes felületek és párkányok kialakítását, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes étel-miszer-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:	A termelési területen minimálisra kell csökkenteni a technológiához nem közvetlenül kapcsolódó anyag-eszköz- és személyforgalmat.	
a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az étel-miszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;	A padozatokkal szembeni alapkövetelmények: - csúszásmentesség - kopásállóság - vízállóság (folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó) - -zsír-és vegyszerállóság (takaríthatóság, fertőtleníthetőség) - teherbírás A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek A padozatnak legyen megfelelő lejtése az elfolyók irányában.	Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött (műanyag bevonattal) padló, csiszolt műkő, kvarcbeton stb. mindig a technológia és a gazdaságosság igényeinek megfelelően.  A padozatot ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal. A padozat és az oldalfalak résmentesen kapcsolódjanak, hogy könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyen.
b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az étel-miszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;	A halfeldolgozó üzemben tartós, vízhatlan falakat kell kialakítani, világos színű, mosható burkolattal legalább 2 m magasságig, illetve a szennyeződés mértékének magasságig.  A hűtő- vagy fagyasztóhelyiségekben és raktárakban a falakat legalább a raktározás magasságáig kell burkolni.  A falak legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.  A falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell.	A falfelülethez megfelelő anyagok: a kerámia csempe, műanyag, fémborítás, mosható festett vakolat, mosható műanyag festéket tartalmazó vakolat, vagy epoxigyantás bevonat. Különböző anyagokat lehet használni az eltérő szennyezettségű területeken. Azokon a területeken, ahol nem tárolnak csomagolatlan étel-miszer (például csomagolóanyag tárolóterek, raktárak), a festett, epoxi-gyantával bevont vagy vakolt és meszelt téglafal is elfogadható. Lehetőség szerint kerülni kell a falakon porfogó tárgyak elhelyezését.
c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára- és penészképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;	A mennyezetek legyenek tisztíthatóak, világos színűek és jól karbantartottak. A felhasznált anyagokat és bevonatokat úgy kell megválasztani, hogy megakadályozzák a szennyeződés felhalmozódását, a páralecsapódást és penészképződést.  A vezetékcsatornákat, csöveket, kábeleket, motorok meghajtó részét és közlekedő utakat nem szabad	A páralecsapódást szükség esetén mesterséges szellőztetéssel ajánlott meggátolni. A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni. Ha ez nem lehetséges, javasolt a vezeték létrára függesztése, illetve zárt kábelcsatornában vezetése.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>berendezés, vagy fedetlen termék felett vezetni. Ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor gondoskodni kell a termék megfelelő védelméről (pl. burkolat, felfogó tálcák elhelyezése).</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek. A szigetelt csővezetékek a feldolgozó területeken fém vagy keményműanyag borítással legyenek ellátva, amelyek illesztési pontjaikon legyenek lezárva, hegesztve vagy összeragasztva.</p> <p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen tisztítani kell.</p>	<p>Ha álmennyezetet alkalmaznak, az állati kártevő mentesség érdekében lehetővé kell tenni a mögötte található üreg tisztítását és ellenőrzését. Jó gyakorlatnak tekinthető a járószerkezetek kialakítása a takarítás, karbantartás és állati kártevők betelepülése elleni felülvizsgálatok megkönnyítésére.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre javasolt csökkenteni.</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 ablakok és egyéb nyílászárók résmentesen záródjanak. Az ablakok, nyílászárók legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A szabadba nyitható ablakokon az eltávolítható, tisztítható rovarhálókat épek legyenek.</p> <p>A törött vagy repedt ablakokat, üvegfelületeket a termékútvonalon azonnal cserélni kell.</p>	<p>Az ablakokat polikarbonáttal vagy laminált üveggel célszerű üvegezni. A munkaterületek felett lévő ablakokat célszerű törésvédelmi fóliával ellátni.</p> <p>Kerüljük a polcnak használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását. Célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet javasolt beépíteni.</p> <p>A törhető üveg felületekről ajánlott nyilvántartást vezetni, épségüket rendszeresen ellenőrizni és az esetleges töréseket ajánlott írásban rögzíteni.</p>
<p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p>	<p>A szabadba nyíló ajtók rés nélkül záródjanak és használaton kívül zárva kell tartani azokat. Az ajtók legyenek vízállóak, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők (pl. műanyag, fém).</p> <p>A feldolgozó területre nyíló ajtókba nem szabad üveget építeni, vagy azokat trés ellen védőfóliával kell ellátni.</p>	<p>Az állati kártevők bejutását gátló szerkezetek lehetnek az ajtókon: gumitömítés és légfüggöny. A védelem fokozása érdekében ajánlott automata ajtók, gumi lengőajtók használata és kefécsíkok illesztése az ajtók peremére.</p> <p>Az ajtókba tiszta, mechanikai igénybevételt bíró törhetetlen anyag (pl. átlátszó karbonitril lemezek) használata javasolt.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a</p>	<p>A halfeldolgozó üzemben használt anyagok legyenek a</p>	<p>Az előállítás során a hallal érintkező</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>sérüléseknek ellenállóak, könnyen tisztíthatók, és azok, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a halhússal, fertőtleníthetők legyenek.</p> <p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést a termékben.</p> <p>Minden halhússal érintkező felületnek kopás- és korrózióállóknak, illetve simának, nem porózusnak, repedésektől és résektől mentesnek kell lennie. A feldolgozó területen használt ládák, rekeszek, tartályok készüljenek műanyagból, rozsdamentes acélból vagy más nem rozsdásodó anyagból.</p> <p>Minden, halhússal közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni (gumi, műanyag hab). Vigyázni kell, hogy ne legyenek kikopva, repedezve, kirojtosodva vagy más módon sérültek.</p>	<p>berendezések részeit javasolt rozsdamentes acélból, nikkelt ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból ill. más rozsdamentes anyagból készíttetni.</p> <p>Ahol lehetséges előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása.</p> <p>Keményfából készült húsvágó tőke és húsvágó deszka alkalmazása egyedi elbírálás alapján hatósági engedély birtokában kisüzemben lehetséges.</p> <p>A fa használatát javasolt kerülni.</p>
<p>4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p>	<p>Azokban a helyiségekben, ahol a tisztítás, bontás, zsigerezés, darabolás, szeletozás, filézés van, forró és hideg vizet kell biztosítani az eszközök és berendezések elmosására.</p> <p>Az eszközök (pl. kések, ollók) mosására és fertőtlenítésére a kézmosóktól elkülönített lehetőséget kell biztosítani. A mosó és fertőtlenítő berendezések és medencék legyenek tartós kivitelűek és készüljenek olyan anyagból, ami ellenáll a tisztító és fertőtlenítő szerek korrodáló hatásának.</p> <p>A kések fertőtlenítésére szolgáló berendezést úgy kell kialakítani, hogy az mind a kés pengéjét, mind a penge és a nyél kapcsolódásának a helyét fertőtlenítsen!</p> <p>Az eszközfertőtlenítőket közvetlenül a csatorna-hálózatba kell kötni!</p> <p>Ügyelni kell arra, hogy az eszközmosó berendezés ne szennyezzen más tiszta eszközöket és felületeket.</p> <p>Az egyéni munkaeszközöket tisztítás-fertőtlenítés után az</p>	<p>Rozsdamentes anyagból készült mosómedencék, eszközmosó berendezések használata ajánlott.</p> <p>Az eszközök fertőtlenítésére 82 °C hőmérsékletű víz javasolható.</p> <p>A mosás megfelelő berendezései lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– olyan méretű medencék és kiöntők, amelyek alkalmasak az üzemben szokványosan használt eszközök mosására,</li> <li>– automata mosogatógépek, láda és rekeszmosók,</li> <li>– élelmiszeripari minőségű tömlők,</li> <li>– magas víznyomás alatti mosás és gőzborotválás.</li> </ul> <p>Tömlőkkel történő mosás esetén ajánlott kis nyomás alkalmazása.</p> <p>A helyben tisztító (CIP) rendszert úgy célszerű kialakítani, hogy tegye lehetővé a helyes áramlást</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>utószennyeződés kizárásával kell tárolni. A tiszta övezetekben használt kéziszerszámok mosását, fertőtlenítését a szennyes övezetben használtakétól elkülönített helyen kell végezni. Gondoskodni kell a mosás után az eszközök víztelenítéséről.</p> <p>A szivattyúk megfelelő tervezésűek legyenek; a tömítések, és más az élelmiszerral érintkező anyagok élelmiszeripari minőségűek legyenek.</p> <p>Lásd 853/2004/EK rendelet III. fejezet előírásait.</p>	<p>sebesség, hőmérséklet, és tisztítószer-koncentráció szabályozását a rendszer egészében.</p> <p>A folyadékokat kezelő, vagy nedves tisztítást igénylő berendezéseket úgy javasolt megtervezni és kialakítani, hogy szabad le/kifolyást biztosítsanak.</p> <p>Eszközök szárítását lehet pl. légbefúvással végezni.</p>
<p>4.2.3 Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníttve kell tartani.</p>	<p>Haltestek, félkész haltermék test és hasüregmosása átfolyó vízzel megengedett. Tilos a halat, félkész és kész halterméket textíliával, más szennyeződést okozó anyaggal törölni!</p>	<p>Felfüggesztett, hajlékony zuhany vagy permetező kisüzemben használható a tisztított haltestek, fejezett törzsek mosására, de csak úgy, hogy a felfreccsenő víz nem szennyezheti a halhúst!</p>
<p><u>4.3. 852/2004/EK rendelet II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u></p>		
<p>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.</p>	<p>A mozgatható, illetve időszakosan működő halkészítményt-előállító és forgalmazó helyeket olyan módon kell megtervezni, megépíteni, elhelyezni, tisztán és ép állapotban tartani, hogy ésszerűen megvalósítható mértékig elkerülhető legyen a halkészítmény szennyeződésének kockázata és a kártevők által előidézett veszély.</p> <p>- Az Élelmiszer Törvénynek az üzemek engedélyezésére</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>vonatkozó tervdokumentációit csak a halfeldolgozást is végző üzletekhez kell elkészíteni!</p> <p>- Építésügyi hatósági engedélyezés alá nem tartozó ki- ill. átalakításhoz, illetve a bejelentett adatok módosításához szükséges szakhatósági hozzájárulási kérelemhez házilagos kivitelezésű, méretarányos alaprajzot és cikklístát kell csatolni.</p> <p>Mozgóárusításhoz a tervezett útvonalat és árusító helyeket, a bázishelyet is meg kell jelölni.</p> <p>A mozgóárusítási kérelemhez csatolni kell:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a vízellátás, szennyvízelvezetés, energiaszolgáltatás,</li> <li>a hulladékszállítás, -elhelyezés,</li> <li>a kézmosási, WC-használati lehetőség,</li> <li>a mosogatás, takarítás, fertőtlenítés feltételeit tartalmazó útmutatókat.</li> </ol> <p>Mozgóbolt kialakításánál az üzletekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.</p> <p>Üzlettel nem rendelkező árusítóhely csak a tevékenységhez szükséges élelmiszer-raktározási, valamint tisztítási (eszköz, edény, szállító jármű) feltételt biztosító, közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai előírásoknak megfelelő telephellyel működhet. A mozgóárusnak rendelkeznie kell a közegészségügyi, állategészségügyi szakhatósági hozzájárulásokkal az árusított élelmiszerre, az árusító helyekre, az árusítás idejére és az útvonalra vonatkozóan.</p> <p>Külön kell választani az élő és feldolgozott halászati termékek mozgó árusítását. Élő halászati termékek tárolására- szállítására az élelmiszerbiztonsági feltételeknek megfelelő tárolók, eszközök használhatók. A szállítást végző gépkocsi érvényes engedéllyel kell rendelkezzen, vezetett tisztítás- fertőtlenítési naplóval. Feldolgozott halászati termékek mozgó árusítása csak engedéllyel rendelkező üzemből származó termékek</p>	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>esetén lehetséges, gépkocsin a halászati termékek feldolgozása tilos!</p> <p>A halkészítményeket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson.</p>	
4.3.2. Különösen, szükség szerint:		
<p><b>A.</b> megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p>		
<p><b>B.</b> az élelmiszerral 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</p>	<p>Minden halkészítménnyel kapcsolatba kerülő felületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és fertőtleníthetőknak kell lenniük; ez megköveteli sima, vízhatlan, át nem eresztő, mosható, nem mérgező anyagok felhasználásával készült felületek alkalmazását. Az árusítóhelyet a forgalomtól függő gyakorisággal, de legalább naponta kell takarítani, a padozatot forró vizes zsírolószeres felmosással és fertőtlenítéssel kell tisztítani.</p>	
<p><b>C.</b> megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez</p>	<p>A munkaeszközök és felszerelések tisztítására és fertőtlenítésére megfelelő felszerelést kell biztosítani a halfeldolgozásnál. (Eszközfertőtlenítő vagy azzal egyenértékű fertőtlenítési mód).</p> <p>A higiénikus munkavégzés alternatív lehetősége megfelelő számú tiszta eszköz biztosítása és a szennyezett eszközök és edényzet rendszeres cseréje. Ilyenkor a szennyezett edényeket, eszközöket rendszeresen vissza kell szállítani tisztításra az állandó létesítménybe.</p> <p>Ez nem elegendő abban az esetben, amikor jelentős mértékű árukezelést végeznek csomagolatlan élelmiszerekkel.</p>	<p>82°C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott berendezések vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerek ajánlottak az eszközök fertőtlenítésére</p>
<p><b>D.</b> amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen</p>		
<p><b>E.</b> megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való</p>	<p>Megfelelő ivóvíz minőségű hideg és amennyiben</p>	<p>Ahol nem biztosított a vízhálózatra való</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
ellátást kell biztosítani	<p>szükséges, meleg víznek rendelkezésre kell állnia. Vezetékes ivóvízellátással nem rendelkező területen az épület vízellátását megfelelő kiképzésű, ivóvíz minőségű vizet szolgáltató kútból házi vízvezeték kialakításával kell megoldani. Vízellátás nélkül csak zárt csomagolású halkészítmény árusítása engedhető meg olyan helyen, ahol 50 méteren belül van az igénybe vehető vízvételi, WC használati és kézmosási lehetőség. A víz minőségét a létesítményben a tevékenység megkezdése előtt vizsgálatni kell.</p>	csatlakozás, ott tartályos ivóvizet kell biztosítani.
<p><b>F.</b> megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására</p>	<p>A veszélyes vagy fogyasztásra alkalmatlan halhúsok, halkészítmények és a hulladékok (folyékony vagy szilárd) tárolásáról és eltávolításáról gondoskodni kell.</p> <p>A hulladék gyűjtését üzleten belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedények könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból készüljenek, jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak legyenek. A gyűjtőedények lábbal működtethetők legyenek. A hulladékgyűjtő-tároló edények tárolására vízvételi és szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított, zárható tároló helyet kell kialakítani. Az üzemeltető köteles az árusítóhely környékét tisztán tartani, a hulladék gyűjtéséről és rendszeres elszállításáról gondoskodni. Halkészítményt árusító automata közelében szeméthyűjtőt kell elhelyezni a vásárlók számára a csomagoló-anyagok, poharak összegyűjtésére. Szabad téren történő árusítás esetén a vásárlók részére kellő nagyságú, zárható hulladékgyűjtőt kell elhelyezni. A hulladékgyűjtő rendszeres ürítése és tisztán tartása az üzemeltető kötelessége. Az üzletben a fogyasztásra alkalmatlanná vált halterméket, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani vagy állatot bevinni, illetve a kereskedelemmel össze nem</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad.</p> <p>A szennyvíz a mozgó és ideiglenes létesítményekben sem folyhat a földre, tehát ezeknél is meg kell oldani a szennyvízelvezetést, Ez sok helyen megoldható a szennyvíz csatornára való csatlakozással. Ahol ez nem lehetséges, ott megfelelő tartályban kell összegyűjteni a szennyvizet, melynek csatornahálózatba történő szakszerű ürítéséről gondoskodni kell.</p>	
<p><b>G.</b> megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére</p>	<p>Legyen megfelelő intézkedés vagy berendezés a haltermékek tárolásához szükséges hőmérsékleti követelmények fenntartására és a megfelelő kijelzés folyamatos ellenőrzésére, figyelemmel kísérésére.</p> <p>A hőmérséklet ellenőrzésére megfelelő, megbízhatóan működő eszközt kell biztosítani.</p> <p>Halkészítményt-árusító automatában a forgalmazott termék jellegének megfelelő, a gyártó által előírt hőmérsékletet biztosítani kell. Hűtött tárolás esetén, 0-5 C° közötti, melegen árusított halkészítmények (sülthal, halburger stb.) esetén 90 C° feletti, illetve gyorsfagyasztott termékek esetén –18 C° vagy az alatti hőmérsékletet kell biztosítani.</p> <p>Ha a hűtő vagy melegítő részben műszaki hiba keletkezik, az árusítást meg kell szüntetni, a hibás működés ideje alatt tárolt élelmiszer további forgalmazása tilos!</p> <p>Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású halkészítmény a fogyaszthatósági időtartam lejártán belül forgalmazható.</p>	<p>Jó gyakorlat, hogy csak annyi hűtött halterméket mutassanak be a kínáló pultban, amennyi feltétlenül szükséges</p>
<p><b>H.</b> az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p>	<p>Halat, halkészítményt közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad.</p> <p>Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.</p> <p>Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett halak, halkészítmények származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.</p> <p>A halakat, halkészítményeket szakosítottan kell tárolni.</p>	<p>Ajánlatos, hogy a fogyasztók érintésétől, a cseppfertőzéstől és az általuk okozott egyéb szennyeződésektől megfelelő fizikai korláttal védjük meg az árut.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az üzlet homlokzatával érintkező közterületen a bázisüzlet élelmiszer-választékából csak azok az élelmiszerek árusíthatók, amelyek forgalmazásának közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételei az üzletből biztosíthatók</p> <p>Az üzemeltető köteles az üzlet előtti járdát, csapadékvíz-elvezető árkot tisztán tartani.</p> <p>Csomagküldő kereskedés útján csak engedélyezett élelmiszer-előállító helyen készült és csomagolt, hűtés nélkül tartósan tárolható élelmiszer értékesíthető.</p>	
<p><u>4.4. 852/2004/EK rendelet I melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u></p>		
<p>4.4.1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.</p>	<p>A szállító berendezéseket és szállító járműveket a vonatkozó nemzetközi szabványoknak megfelelően kell kialakítani.</p> <p>A halat szállító járműveknek megfelelő felépítménnyel, a halászati termékeket szállító járműveknek élelmiszerszállítást engedélyező hatósági minősítéssel kell rendelkezni.</p> <p>A halfeldolgozóból kikerülő halászati termékeket szállító járművek rakodását fedett helyen kell végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat. Gyűjtőcsomagolással ellátott termékek kiadása esetén a teljes körű zárt rakodás nem feltétel.</p> <p>A belső szállításra használt eszközök nem szennyezhetik a termelőterületeket.</p> <p>Kirakodáskor a halat, halászati terméket tartalmazó rekeszeket, ládákat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon húzva mozgatni.</p> <p>A halászati terméket az üzemépületen kívül csak zárt járművel lehet szállítani.</p> <p>A hűtött kamionok és hűtött teherautók rakterének tisztaságát, előhűtöttségét berakodás előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A rakodás befejezése után a jármű rakterét megfelelő módon le kell zárni.</p> <p>A szállító járműveket higiénikus és ép állapotban kell</p>	<p>A halászati termékek szállításához konténereket, rekeszeket, fém vagy műanyag ládákat, dobozokat ajánlott használni.</p> <p>A külső területen használt anyagmozgató, szállító eszközöket lehetőség szerint épületen belüli műveletekhez ne használjuk.</p> <p>A termék minőségének megőrzése érdekében a szállító járműben az egységpraktokat javasolt szorosan egymás mellé tenni, elmozdulás ellen kitámasztásukat megoldani, és azt ellenőrizni.</p> <p>A szállító jármű hűtését kondenzátoros hűtővel lehet megoldani.</p> <p>A belső terek mosására és fertőtlenítésére jól használható a magasnyomású vízszugár.</p> <p>A szállító jármű rakterének mosása, fertőtlenítése végezhető más telephelyen (gépkocsi mosóban) is.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	tartani, és gondoskodni kell karbantartásukról, ezért a szállító, üzemeltető felel. A járművek belső felületét fertőtleníteni kell. A padlózat járataiból a maradékokat el kell távolítani.	
4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne		A friss halat, halászati terméket tartalmazó rekeszek, ládák vagy műanyag raklapra, vagy erre a célra kialakított rekesz alátétre helyezhetők. A rekesz alátétnek minden esetben javasolt jól megkülönböztethetőnek lennie a szokásosan használt rekesztől, vagy a ládától. (A technológiában egyébként nem használt színű ill. méretű rekesz ajánlott)
4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.	Halászati termékek szállítását végző gépjárművel egyidejűleg más élelmiszeripari termék csak akkor szállítható, amennyiben az átszennyeződés elkerülését biztosítani tudják (fedett lédig csomagolás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás).	Elkülönítés lehet mosható, fertőtleníthető válaszfal. Az üzemnek célszerű szerződésben vagy szállítási utasításban rögzíteni, hogy milyen árukat enged együtt szállítani. Ömlesztve szállított friss halászati termék szállítása rétegelt jégborítással elfogadható.
4.4.4. Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban /tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.	Az ömlesztett szállítmányról a szállítónak írásban a szállítólevélen vagy annak mellékletén nyilatkozatot kell adni a fogyaszthatósági időről és fel kell tüntetni a termék pontos azonosíthatóságát.	
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 rakertét hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.	A szállítójármű tisztaságát ellenőrizni, a tisztítás tényét dokumentálni kell.	
4.4.6. Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	A rakodást úgy kell végezni, hogy minimálisra csökkentsék az áru fizikai sérülését, szennyeződését. A ki- és berakodást végző dolgozókra is szigorúan	Az egységpraktok berakodásakor javasolt külön figyelni, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	vonatkoznak a személyi higiéniai követelmények. Az ömlesztve szállított (lédig) halászati terméket a szállítójárművekben, ládás formában, lefedve kell szállítani. Lehet jégfedést is alkalmazni, ha más termék nincs a járművön.	csomagolásában.
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	A hűtláncot ki kell terjeszteni a szállítás különböző fázisaira a gyártástól az értékesítésig, beleértve a tényleges szállítási folyamaton kívül a berakodás és kirakodás menetét is.  A lehűtött halkészítményt szállító jármű hűtőberendezésének megfelelő kapacitásúnak kell lenni ahhoz, hogy a szállítás alatt a megfelelő hőmérsékletet tartani tudja.	Ajánlott a raktérben megfelelő helyen olyan hőmérséklet érzékelő berendezést elhelyezni, amely folyamatosan regisztrálja a hőmérsékletet és objektív bizonyítékot ad a hűtött halhús szállítása során bekövetkező hőmérsékletemelkedésről és amennyire gyakorlatilag megoldható, legyen védve az illetéktelen hozzáféréstől (hamisítástól védett).
4.5. 852/2004/EK rendelet 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.	Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzon be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak. Azokat a halfeldolgozásra használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek a hallal érintkeznek, úgy kell kialakítani és karbantartani, hogy ne szennyezzék a halat és szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni, és megfelelő állapotukat fenn lehessen tartani.  A helyhez kötött technológiai gépek, berendezések mosását, fertőtlenítését szükség szerint, de legalább műszak végén el kell végezni, ha folyamatosan használt berendezésekről van szó.	Lásd még jelen útmutató: 4.2.1./f; 4.2.2. és 4.2.3. pontjait A takarítási utasításban ajánlott meghatározni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket,</li> <li>• az egyes részfeladatokért felelős személyeket,</li> <li>• a takarítás módszerét és gyakoriságát,</li> <li>• a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidőt, hőmérsékletet.</li> </ul> Ajánlott írásban rögzíteni a tisztítás – fertőtlenítés folyamatának és hatékonyságának ellenőrzési rendjét. A takarítás hatékonyságának felügyeletére és

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A technológiát kiszolgáló rendszerek (hűtés, fűtés, szellőzés, szállítás) és azok egységeinek, alkatrészeinek mosására, fertőtlenítésére dokumentált szabályozást kell készíteni.</p> <p>A termék kiszállítására használt rekeszek, ládák visszaérkezésekor a kártevő fertőzöttséget vizsgálni kell. Fertőzöttség esetén gondoskodni kell a megfelelő elkülönítésről és mentesítésről. Az üzemben használt szállító- és tároló eszközök és berendezések mosását, fertőtlenítését a kiürülést követően a lehető leghamarabb a megfelelő, övezetenként kialakított mosókban kell végezni és a felhasználásig higiénikusan kell tárolni azokat.</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>igazolására, ahol ez ésszerű és megoldható tanácsos a környezetből és az élelmiszerrel érintkező felületekről mikrobiológiai mintát venni.</p> <p>A tisztítási – fertőtlenítési tervet tanácsos rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani.</p>
<p>b. úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>	<p>A gépek, berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének.</p> <p>A termékkel érintkező felületek legyenek simák, víztaszítók. Készüljenek élelmiszeripari minőségű, nem toxikus, nem abszorbeáló, repedésmentes, jó műszaki állapotú anyagból.</p> <p>A halászati termékkel tartósan érintkező részeknek korrózióálló anyagból: (pl. munkaasztalok, szállítókoszlik, tartályok, kézmosók, eszközfertőtlenítők, mosogató-berendezések, betétes munkaasztalok, ládák, rekeszek stb.).</p> <p>A termékkel nem érintkező szerkezeti részeknek tűzi horganyzott kivitelben kell készülni (munkadobogók, magas-pálya tartószerkezete stb.)</p> <p>A termékkel nem érintkező felületek védelme olyan legyen, hogy arról a termékre(be) idegen anyag ne kerülhessen.</p> <p>A halászati termékekkel (és folyóvízzel) közvetlenül érintkező munkaasztaloknak (pl. belsőség-megmunkáló) leeresztő-csonkkal kell rendelkezniük.</p> <p>A csővezetékeket megfelelő lejtéssel kell kialakítani:</p>	<p>Ahol lehetséges, kerüljék az üveg és porceláneszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők).</p> <p>Ahol elkerülhetetlen, engedélyezhető más anyag használata is, de itt is gondoskodni szükséges a folyamatos rozsdátlanításról!</p> <p>Gépek, berendezések burkolatánál, külső szerkezeteknél megengedhető a festés, de csak úgy, hogy folytonossági-hiány (repedés, pergés, lepattogzás) ne forduljon elő.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>holtágak, éles hajlatok, összetett kereszteződések és bonyolult szeleprendszerek használatát kerülni kell.  A kenőolajok legyenek élelmiszeripari minőségűek.  A hűtőberendezések elpárologtatójából a vizet (zártan) közvetlenül a csatornába kell vezetni.  A hideg felületeket, amelyeken páralecsapódás következhet be (pl. hűtőfolyadékot szállító csővezeték), szigetelni kell a szennyezés elkerülése céljából.</p>	<p>A berendezésekre és gyártófolyamatokra vonatkozó kezelési eljárásokban ajánlott leírni a feladatok elvégzésének helyét, sorrendjét és módját.</p>
<p>c. a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek</p>	<p>A berendezéseket, vagy a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében.</p> <p>A halászati termékekkel érintkező tárgyakat, alkatrészeket, szerelvényeket, vázakat, tartályokat és berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy – ahol lehet – ne rakódjon rájuk élelmiszermaradék vagy szennyeződés, könnyen hozzáférhetők legyenek takarításkor, és ne okozhassanak idegenanyag szennyeződést a termékben.</p> <p>A termékkel érintkező rögzített berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónyílásuk. Amennyiben nincs kifolyónyílás, mosáskor kell biztosítani a maradéktalan ürítést. (pl. mechanikus kocsifordító).</p> <p>A termékszivattyúk legyenek szétszerelhetők a tisztítás megkönnyítése érdekében.</p> <p>A hajlékony csöveket rozsdamentes csatlakozásokkal felszerelni, megfelelő szorítók alkalmazásával. Fontos, hogy a csatlakozásokat a munka befejezésekor szétszedjék, és a lerakódott élelmiszer maradványokat eltávolítsák.</p> <p>A csővezetékek kialakításánál nem lehetnek holtvégzűdések. A nyílt végű csöveket záró kupakkal kell ellátni. Vízszintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni kell, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt fedővel zárják le azokat.</p>	<p>A berendezések karbantartására az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő tervet célszerű kialakítani, amely legalább a karbantartásra előírt eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, a végrehajtás módját és a felelős megnevezését tartalmazza. A karbantartási tervnek valamennyi feldolgozó berendezésre és az üzemi környezetre is célszerű kiterjednie.</p> <p>Ajánlott, hogy a csővezetékek sterilizálható anyagból készüljenek. A rozsdamentes csővezetékeket szakaszonként kell összeállítani, hogy a részek rendszeresen szétszedhetők és hatékonyan tisztíthatók legyenek. Ez akkor is szükséges, ha a tisztításra beépített helyben tisztító (CIP) rendszert használnak</p>



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A berendezéseket rendszeresen ellenőrizni kell.	
d. úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	A berendezések hozzáférhetősége, tervezése és elrendezése (felszerelése) olyan legyen, ami lehetővé teszi azok alapos tisztítását és karbantartását.	A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény műanyagból készüljenek, ne üvegből. Ajánlott magasság a berendezések elhelyezésére a padlótól: legalább 25 cm Lehetőleg ne a fal mellé telepítsük a gépeket. A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után lehetőleg el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva kell tárolni. Ha eltávolítás nem lehetséges, gondoskodni kell tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne váljanak fertőzések kiindulási forrásává.
4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.	A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a feldolgozási folyamat követelményeinek teljesítésére (pl. előírt hőmérséklet, idő) Az élelmiszerbiztonság paramétereit szabályozó műszereket (pl. hőmérsékletmérő műszerek) rendszeresen kalibrálni vagy ellenőrizni kell..	Ajánlatos a kalibrált állapot jelölése az ellenőrző- és mérőberendezéseken. Minden egyes berendezés kalibrálási eljárását célszerű dokumentálni és minden kalibrálási eredményt, adatot az előírt ideig megőrizni.
4.5.3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.	A berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerülésére csak olyan vegyi anyag alkalmazható, amely nem veszélyezteti a feldolgozott hal érzékszervi tulajdonságait. A magas pálya és az egyéb függesztésre használatos eszköz kenésére ápolására csak az élelmiszeriparban engedélyezett anyagok használhatók.	
<u>4.6. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u>		
4.6.1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.	A halfeldolgozó üzemnek le kell írnia, hogy milyen különböző kategóriába sorolt nem ehető állati melléktermék, valamint egyéb hulladék keletkezik az üzemben, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése,	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása).  A helyi és gyűjtőtárolókban tartott hulladék és nem ehető állati melléktermék típusát (kategóriába sorolását) a vonatkozó aktuális rendeletnek megfelelően (jelenleg 1774/2002/EK) egyértelműen jelölni kell.  A feldolgozóban használt hulladéktárolókat rendszeresen üríteni kell oly módon, hogy az ne befolyásolja a gyártás területének higiéniai állapotát. Az ürítés gyakorisága függ a hulladék típusától és mennyiségétől.  A bontás során talált kóros elváltozásokat pl. tályogokat a szétkenődés meggátlásával kell eltávolítani és a munkaterületről zárt edénybe gyűjtve, különösen veszélyes hulladékként kezelni (1. kategóriájú hulladék). Tályogra vágás után a bontó eszközöket, a védőöltözetet és a bontás területét azonnal takarítani, cserélni, illetve fertőtleníteni kell.  Az állati eredetű (2-es, vagy 3-as kategóriájú) hulladékot zárt tartályokban kell gyűjteni feltűnő jelzéssel megjelölve.  Halhús hulladékot, lehullott darabolási termékeket külön kell gyűjteni (3. kategória) és rendszeres időközönként a munkaterületről el kell szállítani.  Az egyéb hulladékot fóliaszákkal bélelt hulladékgyűjtőbe kell gyűjteni és legkésőbb a munkaidő végén a lezárt fóliaszákokban a munkaterületről el kell vinni.  Hulladéktárolók, zsákok érintése, mozgatása esetén csak kézmosás után szabad az alapanyagokkal, termékekkel foglalkozni.  A hulladékok eltávolítását csak felhatalmazott személyzet végezheti a munkaterületről.  Csomagolt halat csomagolásban nem szabad hulladékként elhelyezni, fel kell bontani, és kezelését úgy kell megoldani, hogy az árut ne lehessen újrafelhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni. A csomagolóanyag a halhús osztályának megfelelő kategóriájú minősítésű hulladék!  Amennyiben a különböző minőségű hulladékokat nem válogatják külön, azok 1. kategóriájú, azaz legveszélyesebb</p>	<p>Egyéb hulladék lehet pl. csomagolóanyag, címketekercs hulladék.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.6.2. Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>minősítésű hulladékok!</p> <p>A hulladékot, nem ehető mellékterméket tároló tartályok fém vagy műanyag edények legyenek, felületük sima, erősfalú, anyaguk fertőtleníthető.</p> <p>Az emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősített hulladékot lakattal lezárt korróziómentes hulladékbefordító tetővel ellátott gyűjtőbe kell helyezni. Üritésük állatorvosi utasítás szerint történhet.</p> <p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló tartályokat, zsákokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük azokat.</p> <p>A hulladékgyűjtő zsákok a hulladékgyűjtéssel szintén hulladékká minősülnek, újrafelhasználásuk tilos!</p> <p>Készáru csomagolására, szállítására szolgáló göngyölegben hulladékot tárolni tilos!</p> <p>A gépekre, a szervizasztalok tároló felületeire papír, műanyag és egyéb hasonló hulladék még átmenetileg sem rakható.</p> <p>A képződő hulladék termelés közbeni elszállítása csak lezárt fóliaszákban vagy más, de zárt gyűjtőben történhet.</p> <p>A hulladék a szállítása során nem érintkezhet a nyersanyagokkal, félkész termékekkel vagy a késztermékekkel.</p>	<p>A halfeldolgozó területek kivételével (pl. csomagolóanyag előkészítés), az alapanyagok gyűjtőcsomagolására szolgáló kartondobozok, zsákok is használhatók hulladékgyűjtésre akkor, ha nem keletkezik olyan folyékony hulladék, ami kiszivároghatna belőlük, és megfelelő megkülönböztető jelzéssel vannak ellátva a termelésben felhasználható anyagokkal való összetévesztés megelőzésére.</p> <p>Ahol lehetséges, a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni</p>
<p>4.6.3. Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>Az állati eredetű és egyéb eredetű hulladékokat külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>A különböző veszélyességi kategóriába tartozó hulladékok elkülönítését és egyértelmű azonosítását biztosítani kell, egyébként mindegyik állati eredetű hulladék 1. kategóriába soroltá válik, tehát a legveszélyesebb osztályúnak minősül és az ártalmatlanítás költségei is lényegesen magasabbak lesznek.</p> <p>Olyan jó állapotú és higiénikus tárolókba kell gyűjteni a hulladékot, amelyek könnyen tisztíthatók és</p>	<p>A szelektív hulladékgyűjtés kívánatos: a kedvtelésből tartott állatok eledelének még alkalmas és a megsemmisítendő hulladékot elkülönítve szükséges gyűjteni, kezelni.</p> <p>A hulladékkezelésre célszerű írásos utasítást készíteni.</p> <p>Ha kellő számú külső hulladékgyűjtő tartály áll rendelkezésre, melyet sűrűn cserélnek, az csökkenti a környező területek szennyeződésének valószínűségét és az állati</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>karbantarthatók.</p> <p>Ahol lehetséges a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és átmeneti tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>A veszélyes egyéb hulladékokat (pl. tisztító-fertőtlenítőszer, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell az elszállításig tárolni.</p> <p>A különböző minőségű hulladékgyűjtőket cserélni nem szabad. A hulladékok összegyűjtésével, tárolásával és a hulladékgyűjtők takarításával foglalkozó személyek a munkaterületekre csak a védőöltözet cseréje után léphetnek.</p> <p>A könnyen bomló hulladék alacsony hőmérsékleten történő tartásáról az elszállításig gondoskodni kell.</p> <p>A hulladéktárolók a tisztító és fertőtlenítőszer rendszeres használatának ellenálló anyagból készüljenek. A hulladéktárolók és konténerek tisztításához álljon rendelkezésre vízvételi hely és szennyvíz elvezető csatorna, amely lehetővé teszi külső és belső tisztításukat és szükség szerinti fertőtlenítésüket.</p> <p>A hulladéktárolókat a feldolgozó területektől, nyitható ablakoktól vagy ajtóktól távol eső helyen kell elhelyezni, és le kell fedni azokat, az állati kártevők betelepülésének elkerülése érdekében.</p> <p>Ne helyezték el a hulladéktárolót az alapanyagok beérkezésének útjába, vagy az áruszállító bejárat közelébe.</p> <p>A területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési</p>	<p>kártevők betelepülésének veszélyét.</p> <p>Azt célszerűen az üzem kerítésvonalában, a forgalomtól elkülönítve kell megoldani.</p> <p>Ajánlott a papír és műanyag hulladék tömörítése.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>tervbe.</p> <p>Az állati eredetű hulladékok (nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek) összegyűjtése, kezelése, tárolása és elszállítása során a mindenkor hatályos vonatkozó EU szabályzást kell alkalmazni. Az ilyen hulladék anyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak</li> <li>• összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek</li> <li>• szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell</li> <li>• szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísérsnie</li> </ul> <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 neve és címe, a címzett neve és címe)</p>	
<p>4.6. 4. Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</p>	<p>A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos törvényi előírásokkal összhangban, olyan módon történjen, hogy elkerülje az élelmiszer, az ivóvíz, a berendezések és a környezet állati kártevők általi fertőzését, szennyeződését. Biztosítani kell, hogy az állati eredetű hulladékok elszállításához szükséges állatorvosi igazolást az üzem sorszáma alapján nyilvántartsa és megőrizze a nyomonkövethetőség érdekében.</p> <p>A hulladékok eltávolítását az üzem területéről csak felhatalmazott személyzet végezheti. Amennyiben külső vállalkozó végzi, a hulladékok elszállítására és ártalmatlanítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően.</p>	
<p>4.7. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>a. Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>A halfeldolgozó üzemekben felhasználásra kerülő víz, beleértve a hússal közvetlen érintkezésbe kerülő vizet, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet, amely megfelel a mindenkor érvényben lévő előírásoknak. Kormányrendelet tartalmazza az előírásokat az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről. Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére - ahol visszaszívás veszélye fennáll - visszaszívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni. A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes hálózatot tükröző tervrajzot kötelező készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt. A hálózatnak körvezeték jellegűnek kell lenni. Ivóvíz minőségű vizet kell használni a kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, takarításhoz, a nagynyomású mosókhoz és gőzborotvákhoz is.</p> <p>Vízvizsgálati program összeállításánál figyelembe kell venni a mintavételi helyeket, gyakoriságot vizsgálandó komponenseket. A vízvizsgálati tervet az ezzel megbízott hatóság hagyja jóvá.</p> <p>A halfeldolgozáshoz használt ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratóriumban meghatározott gyakorisággal ellenőriztetni kell.</p> <p>Az engedélyezett halfeldolgozó üzemek ivóvizéből vett minta teljeskörű minősítését az erre felhatalmazott laboratórium végzi.</p> <p>A víz minőségét vizsgálni kell a vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt, javítása, karbantartása, fertőtlenítése után és minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert fertőtlenítették.</p> <p>Előzetes vizsgálat hiányában, vagy nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén a vizet ivóvízként felhasználni tilos!</p> <p>A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapó szelepek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni</p>	<p>Az Európai Unió gyakorlata a következő elérendő értékeket javasolja a víz mikrobiológiai tisztaságára: aerob csíraszám: &lt;100 organizmus/ml (5 nap inkubáció 20-22°C-on) és 0 Coliform szám.</p> <p>A szabályos (akkreditált) mintavételért a mintavevő vállal felelősséget. A vízmintát a levételt követően célszerű azonnal a vizsgáló laboratóriumba küldeni, amennyiben erre nincs lehetőség, akkor 1-5 °C hőmérsékletre lehűtve max. 24 óráig tárolható. Ajánlott olyan szerződés megkötése, melynek értelmében a vizsgálatot végző akkreditált laboratórium veszi a vízmintát.</p> <p>Az esetleges vízcsőtörések miatti higiéniai problémák és termelés kiesés megelőzésére ajánlott az üzem vízellátásának két független</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kell.</p> <p>Ha a vizet az üzemben belül tartályokban tárolják, a higiénikus tárolási követelményeket meg kell határozni (pl. hőmérséklet, idő).</p> <p>A hideg víz tárolására szolgáló tartályokat, ciszternákat, tárolómedencéket fedéllel kell ellátni, és tisztaságukat ellenőrizni, szükség esetén tisztítani és fertőtleníteni kell. A tartályok levegőztető nyílásait rágcsálók és rovarok elleni védelemmel kell ellátni.</p> <p>A víztároló tartályokban ne legyenek holt terek, a tartályban a vizet ne tárolják hosszú ideig, a vezetékekben a víz ne pangjon.</p> <p>A víztároló medencéket szükség szerint, a vízhálózatot meghibásodás, javítás után, illetve külön utasításra vagy új hálózati szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésről a termelő üzemszert időben értesíteni kell.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p> <p>A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer felújítását terv alapján kell végezni.</p> <p>A vízlágyítók és vízsűrők előírások szerinti működését ellenőrizni kell, a vízlágyítók, vízsűrők cseréjét azt szennyezése nélkül kell elvégezni.</p> <p>A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni.</p>	<p>hálózati ágból való párhuzamos biztosítása.</p> <p>A vízfertőtlenítéshez csak olyan rendszert célszerű alkalmazni, amely a fertőtlenítőszerrel automatikusan adagolja, és fény-hangjelzéssel rendelkezik a beállított értéknél alacsonyabb, illetve magasabb koncentráció esetén.</p> <p>A saját vízrendszert üzemeltetőnek a vízminőség alapján ajánlott biztonságos mértékben fertőtlenítést alkalmaznia. A saját vízellátó rendszert üzemeltetőnek fel kell készülnie olyan vészhelyzetekre, amikor a rendszert folyamatosan fertőtlenítenie kell.</p> <p>Helyes gyakorlat a víztartályok napi kiürítése, és újratöltése friss vízzel. A töltő csöveket tisztán kell tartani és semmilyen más célra nem szabad használni.</p> <p>Jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos fertőtlenítőszerrel, pl. hipoklóros savval. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ.</p>
<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>	<p>Friss, nem darabolt halászati termékek jegelésére megengedett a tiszta vízből készített, vagy természetes úton nyert jég.</p>	
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például</p>	<p>A nem ivóvizet szállító rendszereket, amelyeket</p>	<p>„Nem ivóvíz” felirattal való ellátás javasolt.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
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.	véshelyzetek 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. Szinkód alkalmazása kötelező a csövek megjelölésére. A fűtőkazánok üzemeltetésére nem ivóvíz minőségű vizet is fel lehet használni.	
4.7.3 A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.		Speciális célokra a hatóság előzetesen engedélyezheti nem ivóvíz minőségű víz használatát is, ha az nem befolyásolja az élelmiszer biztonságát. Célszerű figyelmet fordítani a visszaforgatott víz minőségének változására a folyamatban eltöltött idő előrehaladtával.
4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.	A jeget higiéniai szempontból ugyanúgy kell kezelni, mint magát a terméket. A jégpohár-készítő gépet úgy kell elhelyezni, hogy a jég ne szennyeződhessen. A berendezést rendszeresen tisztítani kell. A jéggel érintkező felületeket, beleértve a jégtároló rekeszt rendszeres időközönként fertőtleníteni kell. A jégadagoló lapátot más célra tilos használni!	A jeget is célszerű rendszeresen bevizsgáltatni egészségügyi szempontból az ivóvíz vizsgálatának megfelelően.
4.7.5. A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani. A gőzfejlesztés folyamatát szabályozni kell, ha a termelt gőz közvetlen érintkezésbe kerül az élelmiszerrel.	A gőzt végső felhasználás előtt javasolt megfelelően szűrni (általában itt is előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása a berendezéseknél a korrózió elkerülése érdekében).
4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.		
<u>4.8. 852/2004/EK rendelet II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u>		
4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező	Azon személyeknek, akik az élő/friss jegelt hallal és a	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>halásznati termékekkel kapcsolatba kerülnek (beleértve a gépjárműveken halszállítást végző dolgozókat is), a vonatkozó személyi higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta védőruházatot (megfelelő ruhát, lábbelit, fejtő, szükség szerint szájmascot, nyakvédőt stb.) kell a munkanap kezdetén felvenniük és viselniük.</p> <p>A védőruha felett személyi holmit tilos viselni! A védőruhát csak ahhoz a munkához lehet viselni, amelyhez kiadták, használata után azt a kijelölt helyen kell elhelyezni. A szennyeződött védőruha szükség szerinti cseréjéről a nap folyamán is gondoskodni kell. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.</p> <p>A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszer használatos védőruházatot kell kiadni, amit azok kötelesek felvenni és viselni.</p> <p>A személyi higiéniai szabályokat a vezetőknek, a látogatóknak, a vevőknek, a hatósági ellenőröknek is be kell tartaniuk.</p> <p>Az utcai ruházatot és a személyes használati tárgyakat a munkaruháztól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>Az öltözőhelyiségben meg kell oldani a szennyezett, mosnivaló védőruhák higiénikus kezelését, hogy a tiszta ruhák keresztaszennyezését elkerüljék.</p> <p>A védőruhát kijelölt célján kívül másra nem szabad használni.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról a halfeldolgozó vállalkozásnak kell gondoskodni. Minden védőruházatot az üzemben vagy alkalmas szerződéses mosodában kell mosatni/tisztítani. A munkaruhák otthoni mosása nem megengedett. A védőruha, a fejtővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést.</p> <p>Ha egyes tevékenységeknél kesztyűt használnak, gondoskodni kell azok tisztántartásáról, fertőtlenítéséről (pl.</p>	<p>A fejtő lehet kalap, sapka, főkötő, alatta ajánlott hajhálót viselni. Ajánlott a szakállvédő használata, a bajuszt rövidre nyírottan kell tartani.</p> <p>Az eldobható anyagokat, ha ilyen van, mint pl. papír kalapokat, kesztyűket és cipőket célszerű összegyűjteni (leadni), mielőtt a védett területeket elhagyja a személyzet.</p> <p>A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem szabad). A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva.</p> <p>Javasolt minden nem teljesen fedett haját hajhálóval borítani. A ruházatnak és a lábbelinek célszerű világos színűnek lennie, hogy a szennyeződés látható legyen: Javasolt színekkel jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot.</p> <p>Kivételt képeznek a látogatók, akik a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>A halfeldolgozó iparban nincs előírva a kesztyű használata, ha a hallal dolgozók tisztán tartják</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lánckesztyű), és rendszeres karbantartásáról, cseréjéről. A kesztyűknek szakadás és vágásmentesnek kell lenniük.</p> <p>A halfeldolgozó üzem területén mindenkinek megfelelő fejedőt kell viselnie. A fejedőt nem szabad fém hajtűkkel vagy hajcsatokkal megtűzni. A haj teljes egészét be kell fogni a fejedő alá.</p> <p>A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony kézfertőtlenítő szerrel kombinált szappannal, meleg folyóvízben kell megmosni.</p> <p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt,</li> <li>- minden WC használat előtt és után,</li> <li>- takarítás előtt és után,</li> <li>- szennyezett területről tiszta területre való belépéskor,</li> <li>- a fül, orr, száj vagy haj érintése után,</li> <li>- hulladék eltávolítása után,</li> <li>- hulladék ételmszer kezelése után.</li> </ul> <p>Ha fennáll az átszennyeződés veszélye, a dolgozók a feldolgozási folyamat egyes lépései között is mossák meg és fertőtlenítsék kezüket, mielőtt újra a termékhez nyúlnának.</p> <p>Azoknak, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hallal, termékkel, gondosan meg kell mosni és fertőtleníteni a kezüket, karjukat és a fertőzött testfelületüket.</p> <p>A kezeket alaposan és higiénikusan meg kell szárítani. A használt papírtörölközők hulladéktárolói úgy legyenek elhelyezve, hogy megakadályozzák a papírhulladék termelési területre való bejutását.</p> <p>A szennyezett és tiszta övezetben dolgozók nem járhatnak át egymás munkaterületére. Ha a személyzet létszáma, vagy kivételes eset miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe a dolgozók átjárása, azt csak a megfelelő munkaruhaváltás, lábbeli fertőtlenítés és</p>	<p>kezüket, kivéve a lánckesztyű viselését a veszélyes munkahelyeken. Célszerű eldobható kesztyűket használni. A kesztyű viselése nem mentesíti a hallal dolgozó személyeket a kézmosási kötelezettség alól.</p> <p>Vízhatlan, a termék színétől eltérő színű gumikesztyűket ajánlott viselni.</p> <p>Ha kesztyűt viselnek, ezeket megfelelő ellenőrzésnek ajánlott alávetni (pl.: mikrobiológiai gyorsteszt, higiéniai tampon), hogy a termékszennyeződés elkerülhető legyen.</p> <p>A test fedetlen részein, mint orr vagy szemöldök, ékszer, vagy más dísz nem ajánlott hordani.</p> <p>Erős illatú parfüm és borotválkozás utáni szer használata nem ajánlott.</p> <p>Az arc kozmetikázása legyen a lehető legkisebb mértékű.</p> <p>Kézmosásra felszólító írásokat (vízhatlan borításban) célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p> <p>A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozókhoz való eljuttatását poszterek elhelyezésével segíthetjük. Külön fel kell hívni a szerződéses, időnként bedolgozó karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra, mert ők nem biztos, hogy értik az üzemben betartandó higiéniai gyakorlat.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kézmosás - fertőtlenítés és szükség szerint fürdés után lehet megtenni.</p> <p>A halfeldolgozó üzemben csak engedélyezett helyiségben vagy helyen lehet étkezni, inni, dohányozni. Termelő területen az étkezés tilos!</p> <p>Megfelelő pihenő és étkező helyiségeket kell biztosítani a dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani. Szennyes vagy munkavégzés során szennyeződött védőruhában nem szabad az étkezőhelyiségbe bemenni.</p> <p>Az öltözők tisztaságra és fertőtlenítésre folyamatosan kell felügyelni. A pihenő helyiséget naponta kell takarítani és fertőtleníteni.</p> <p>A szemüveg kivételével tilos gyűrűt, karórát, fülbevalót, lakkozott vagy műkörmöt, műszempillát viselni, a termelőhelyiségekbe személyes használati tárgyakat bevinni!</p> <p>A kéz körmeinek tisztítására különös figyelmet kell fordítani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása! Tilos köpködni, rágógumit rágni! Ahol körömkeféket alkalmaznak, azok legyenek műanyagból.</p> <p>A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.</p> <p>A dohányzásra külön helyet kell kijelölni a munkaterülettől és a többi dolgozó pihenőhelyétől légtérben elválasztott, önálló szellőzésű helyiségben, azt táblával kell ellátni.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Minden oktatás jegyzőkönyvét meg kell őrizni.</p>	<p>A használati időn kívül a védőeszközök, kötény, gumikesztyű higiénikus elhelyezését célszerű függesztett, ferde fali tartóban vagy egyéb módon biztosítani. A jó gyakorlat szerint a munkaidő végén a kesztyűvel el kell számolni.</p> <p>Kézzárításra papírtörölközők használata ajánlott.</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</p>	<p>A dolgozók munkaköri alkalmassági orvosi vizsgálatára és véleményezésére a hatályos miniszteri rendeletben foglalt előírások az irányadók.</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</p>	<p>A látogatókat és a külső karbantartókat egészségügyi szűrés alá javasolt vonni (legalább kérdőív segítségével).</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát</p>	<p>tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra. Minden új belépő dolgozónak "Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok könyvvél" kell rendelkeznie, amelyben igazolhatják a szükséges vizsgálatok eredményeit. Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az üzem területére, mindaddig, míg fennáll annak veszélye, hogy szennyezhetik a halat. A dolgozókat utasítani kell, hogy jelezzék az olyan panaszokat, mint pl. a rosszullet, torokgyulladás, váladékos szem-, fül-, orrfolyás, láz, hasmenés, hányás, nyílt sebek, beleértve az égési sérüléseket, keléseket, és fertőzött sebeket, vagy bármilyen mikrobiális szennyeződési forrást. Pl. ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az élelmiszer, az érintkező felületek, vagy az élelmiszercsomagoló anyagok fertőződésének. A termelésben csak egészséges, nyílt sérüléstől mentes dolgozó vehet részt. A fedetlen testrészeket az azokon lévő sérülések gyógyulásáig be kell fedni, kezeken lévő sebeket vízhatlan kötéssel kell ellátni. Ha a felelős vezető tudomására jut, hogy a személyzet bármely tagja fertőző betegségek egyikében szenved, törvény által előírt kötelessége, hogy megtegye a szükséges intézkedéseket annak megelőzésére, hogy a fenti személy kórokozókkal szennyezze az élelmiszert. Ez lehet munkából való teljes kizárás, vagy egyes tevékenység végzésétől való eltiltás.</p>	<p>A dolgozók a külföldi utazást a célországok megjelölésével is jelezzék a vezetőknek, akinek célszerű mérlegelnie ennek kockázatát és a teendő intézkedéseket élelmiszerbiztonsági szempontból.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, lehetőség szerint élénk színű, fémpánttal ellátott sebtapasszal javasolt lefedni. A kötést rendszeresen cserélik.</p>
<p><u>4.9. 852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy</p>	<p>Minden, a halászati termékek bontásához, daraboláshoz beszerzett nyers – és csomagolóanyag (vásárolt halászati termék, védőgáz, fólia, stb.) minőségét, megfelelőségét az átvétel során ellenőrizni kell. A beszállítóktól élelmiszerbiztonsági garanciákat kell kérni a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés,</p>	<p>A szállítóval kötött szerződésekben, minőségi előírásokban célszerű rögzíteni minden a gyártáshoz beszerzett nyers – és csomagolóanyagra az élelmiszerbiztonsági követelményeket (minőség, mikrobiológiai, kémiai, stb. határérték), melyet el kell fogadtatni</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szemaradvány, mérgező anyagtartalom, mikrobiológiai szennyezettség, stb.) vonatkozóan.</p> <p>A nyersanyagok és egyéb termékek átvételének helyét úgy kell kialakítani, hogy az átvétel körülményei ne szennyezhesék a terméket.</p> <p>A felhasználásra kerülő anyagok beérkezésekor az élelmiszerláncra vonatkozó információkat mindig ellenőrizni kell.</p> <p>A nyersanyagok átvételekor ellenőrizni kell, és fenn kell tartani minden termék azonosítását és nyomon követhetőségét oly módon, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek ésszerűen alkalmazható pontossággal.</p> <p>A nem megfelelő, élelmiszeripari célú felhasználásra alkalmatlan anyagokat azonnal vissza kell küldeni a szállítónak.</p> <p>Minden egyes nyersanyag szállítmánynál ellenőrizni kell a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját.</p> <p>Annyi árut szabad megrendelni és átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő tárolási kapacitás áll rendelkezésre.</p>	<p>a beszállítóval.</p> <p>Ajánlott szerződésekből megállapodni a szállítót érintő vizsgálati kötelezettségek gyakoriságáról és az eredmények rendelkezésre bocsátásáról.</p> <p>Fontos rögzíteni az átvételi ellenőrzés során nem megfelelőnek talált termék további sorsát.</p> <p>A nyersanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott beszállítóktól kell vásárolni. A beszállítók megfelelőségét, alkalmasságát előminták, referenciák, helyszíni felülvizsgálat alapján lehet megállapítani. A kiemelt fontosságú anyagok beszállítóinál helyszíni szemle javasolt annak felülvizsgálatára, hogy az anyagok minden szempontból megfelelnek-e a felhasználási célra.</p> <p>A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként értékelni (beszállítói minősítés).</p> <p>Ha nem oldható meg a termék visszaküldése, el kell különíteni, és olyan egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni, amely megakadályozza élelmiszer-előállításra történő felhasználásukat, további sorsukról intézkedni kell (megsemmisítés, stb.).</p> <p>A soron kívüli sürgős felhasználásra átvett anyagok minősítésének és felhasználásának módját (gyors továbbengedés) belső utasításban célszerű szabályozni, de ebben az esetben sem lehet az élelmiszerbiztonsági szempontú ellenőrzésektől eltekinteni.</p>
<p>4.9.2. A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p>	<p>A tárolás során meg kell akadályozni a romlást, sérülést, más szennyező forrásból származó keresztszennyeződést.</p> <p>A nyersanyagokat, késztermékeket (pl. elszállításra kész haltermék) a halászati termékek feldolgozására használt helyiségeken kívül kell tárolni az eredeti tároló egységükben vagy olyan tartályokban, amelyek úgy vannak tervezve és kialakítva, hogy védjék a szennyeződéstől.</p>	<p>A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, világításra olyan műszaki megoldást javasolt alkalmazni, amely nem okoz üvegszennyeződést.</p> <p>A feldolgozó területeken tárolt nyersanyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A nyersanyagok felhasználására megfelelő rotációs rendet kell kialakítani, és a beérkezést követő lehető legrövidebb időn belül, minőség-megőrzési idejük lejárta előtt fel kell őket használni.</p> <p>Az alapanyagokat, félkész és késztermékeket alátétlen kell tartani.</p> <p>Kizárólag a gyűjtőcsomagolt késztermék tárolása esetén használható fa rakodólap, egyéb esetben műanyagból készült, vagy fémraklap használható. A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A csomagolóanyagokat és a termékkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokat tiszta, száraz körülmények között kell tárolni.</p>	<p>célszerű tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra kell korlátozni, mivel ezzel is csökkenthető a keresztszennyeződés kockázata.</p> <p>Az egységcsomagokat célszerű úgy kialakítani, hogy a termék raklapokon való elhelyezkedése a lehető leggazdaságosabb legyen, ami egyúttal a raklapok stabilitását is biztosítja.</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 bontás, zsigerezés, darabolás, csomagolás minden műveletét higiénikus körülmények között kell elvégezni.</p> <p>Az egységcsomagok felületét kinyitás előtt szükség szerint meg kell tisztítani, a zsinag, a műanyag fóliák eltávolítását az előkészítő területen kell végezni, és a zsinag és fólia darabokat össze kell gyűjteni. Ha a hűtő és a feldolgozóter közvetlenül kapcsolódik, akkor a feldolgozóban elkülönített előteret kell kialakítani a zsákok és fagyasztott áru rakatainak bontásához, a zsinagok és fólia eltávolításhoz.</p> <p>A külső csomagolás (amennyiben értelmezhető) tisztaságát, épségét szemrevételezéssel ellenőrizni kell, és gondoskodni kell arról, hogy a felületről szennyeződés ne juthasson a halra.</p> <p>A még fel nem használt csomagolóanyagokat a berendezések tisztítása és a takarítás előtt el kell távolítani a helyiségből, vagy megfelelően lefedve meg kell akadályozni szennyeződésüket.</p> <p>Az előállítás, csomagolás során használt edényzetet nem szabad a földön tárolni.</p> <p>A felhasznált anyagok átmeneti tárolására, mérésére használt tartályokat, bemérő edényeket rendszeresen tisztítani kell, épségüket ellenőrizni kell.</p>	<p>A fémszennyeződés megakadályozására célszerű fémdetektort alkalmazni. A fémdetektor típusát és érzékenységét a terméknek megfelelően célszerű kiválasztani. A fémdetektor megfelelő működését a kijelölt felelős személyeknek a termelés megindulásakor és működés közben javasolt rendszeresen ellenőrizni. Ha ennek során meghibásodást, az érzékenység elállítódását észlelik, az utolsó megfelelő eredményt adó ellenőrzés óta gyártott termékeket újra kell ellenőrizni.</p> <p>Fémdetektor hiányában a technológiában kell</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Minden halászati termékek feldolgozását végző üzemnek legyen <b>takarítási ütemterve</b>, részletes takarítási utasítással minden termelési területre, megjelölve a tisztítás tárgyát, a tisztítás gyakoriságát, a tisztítás módját, és a tisztításért felelős személyt. A tisztítási utasításoknak szükség esetén a helyszínen elérhetőeknek kell lenniük.</p> <p>A halfeldolgozó üzemben törőruhák használata tilos, kivéve az egyszer használatosakét!</p> <p>A tisztításhoz használt vegyszereket olyan módon kell tárolni, hogy azok ne szennyezhessek a nyersanyagokat, termékeket, vagy a termelőterületet. Elkülönítve, eredeti csomagolásban vagy megfelelően feliratozva kell tárolni. Nyomon kell követni a tisztító, fertőtlenítőszeresek minőség-megőrzési idejét.</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt az élelmiszereket el kell távolítani a helyiségből, vagy le kell takarni, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, oldatokkal való szennyeződést.</p> <p>A tisztítás és fertőtlenítés hatékonyságát, eredményességét rendszeresen felügyelni, igazolni kell. Ezek rendszeressége és kivitelezési módja a terméktől, a termelési feltételektől és a kockázatoktól függ.</p>	<p>szabályozni az idegenanyag, fémszennyeződés (horgászcsali, horog stb) egyedi vizsgálattal történő biztonságos elkerülését.</p> <p>A termelési területeken ajánlott kerülni a törékeny üveg felületek alkalmazását, és célszerű kilitani a törékeny üveg eszközöket (pl. mérőpohár, stb.).</p> <p>Az idegenanyag szennyezés forrásai lehetnek a szállítószalagok darabjai, az eszközök, és berendezések levált darabjai; szennyezett, vagy másik termékből származó darabok: fém, üveg, műanyag.</p> <p>Eldobható papírtörölkőket ajánlott használni.</p> <p>A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.</p> <p>Alkalmazható felügyelő, igazoló módszerek lehetnek:</p> <p><b>Mikrobiológiai mintavétel</b> a vonalról és környezetéből. A mintákat ne mindig a felületekről vegyék.</p> <p><b>Higiéniiai ellenőrzés</b>, melynek során minden élelmiszerbiztonsági eljárást, a gyártási folyamatok kritikus paraméterei felügyeletét, a termelés és berendezések higiéniai feltételeinek szabályozását vizsgálják.</p> <p><b>Termelés indítása előtti ellenőrzés</b>, amely részben szemrevételezéssel történik, hogy a jó rendtartás követelményeinek betartását ellenőrizzék.</p>
4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni	Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>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 halfeldolgozó üzemeknek a kártevők elleni védekezése alkalmazkodjon a létesítmény sajátosságaihoz és azt a külső környezetre 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 a z üzem vezetése a felelős. Rágcsálók elleni védekezés üzemén kívül megvalósításához a külső környezetet megfelelő rendben, tiszta állapotban kell tartani. Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő bűvőhelyek kialakulását. A lyukakat, lefolyókat és más olyan helyeket, ahol az állatok bejuthatnak, szigetelni kell. A csatornanyílásokra peremes</p>	<p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását. A nyitott ajtó védelmét gyors zárással, esetleg</p>



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>büzelzárót kell tenni, a nyitott csatornaszemeket védelemmel kell ellátni.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Az ajtóknak jól záródóknak (hézagmentes) kell lenniük. Az ajtók alját és minden egyéb behatolást lehetővé tevő pontot gumitömítéssel kell ellátni. Nyitva tartásukat minimálisra kell csökkenteni.</p> <p>Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni a mászó és repülő rovarkátevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>A kártevők szaporodásának megelőzésére folyamatos felügyeleti, ellenőrzési módszert kell kialakítani. A megelőzési eljárás részét képezi az etetőszerelvényekből létesített külső védőgyűrű telepítése az épületek körül és a kerítés mellett.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert kell telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható.</p>	<p>ultrahangos riasztóval célszerű megoldani.</p> <p>A lefolyókat szűrővel és csapdákkal célszerű ellátni, hogy a kártevők behatolása megakadályozható legyen.</p> <p>Amennyiben az árukiadás a kiadó kapuk méreténél kisebb járművekbe is történik, célszerű zárt előtérben végezni a rakodást.</p> <p>A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A kerítés mellett.</li> <li>2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel).</li> <li>3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül.</li> </ol> <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószer 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.</p> <p>Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<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. A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat is át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől (Egészségügyi vagy készlet kártevők).</p> <p>Az üzemeknek 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 szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószert hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p>	<p>Állandó üzemű elektromos rovarcsapdákat célszerű minimum 3 méterre tenni a fedett, védett terméktől, berendezésektől és legalább 10 méterre a nyitott termékektől.</p> <p>A rovarcsapdát, fénycsövet rendszeresen (az élettartam és üzemóra figyelembe vételével) ajánlott cserélni.</p> <p>Az elektromos nagyfeszültséget alkalmazó fénycsapdák helyett csomagolatlan termék közelében ajánlott ragasztólapos fénycsapdák használata.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az összes etetőszerelvényt, csapdát (irtószeres csapda, vagy egyéb mechanikus csapda, elektromos rovarcsapda, stb.) térképen kell feltüntetni, és a térképet naprakész állapotban kell tartani.</p> <p>A kihelyezett etetőszerelvényeket 1-től fölfelé haladó arab számmal kell jelölni. A ládák rögzítéséről gondoskodni kell, zártak, megfelelő címkével ellátottak legyenek. A láda olyan anyagból készüljön, amelyek az időjárás viszontagságainak ellenáll, ki- és bemeneti nyílással ellátott, belül osztott.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében csak irtószermentes 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 mindenkor kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p> <p>Az állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni meghatározott feladatokat csak engedéllyel rendelkező</p>	<p>Célszerű erre a feladatra szakosodott külső vállalkozót igénybe venni.</p> <p>A kártevő védelem eredményeit rendszeresen ajánlott kiértékelni egy adott alapértékhez igazodva.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kártevőirtó, illetve megfelelő szakképesítéssel (egészségügyi gázmester, kártevőirtó szakmunkás, egészségőr-fertőtlenítő) rendelkező személy végezheti el, az adott élelmiszerre hivatalosan engedélyezett szerrel.</p> <p>Az üzemnek írásos egészségügyi kár elleni védekezési programmal kell rendelkezni, mely tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a rágcsáló- és rovarirtásért felelős dolgozó nevét és erre a munkára való jogosítvány másolatát,</li> <li>• alvállalkozó nevét, (ahol van),</li> <li>• az irtani kívánt kártevők megnevezését,</li> <li>• az alkalmazott (engedélyezett) irtószerek megnevezését,</li> <li>• az alkalmazás helyét és gyakoriságát,</li> <li>• a csapdák, irtódobozok számát és helyét, (térképen berajzolva),</li> <li>• a hatékony ellenőrzés módját, gyakoriságát és igazolását,</li> <li>• a takarítás, a maradékok eltávolításának módját</li> <li>• a szükséges oktatás, tájékoztatás módját.</li> </ul> <p>Integrált kártevő-mentesítési stratégiát kell alkalmazni, hogy hatékony védekező program kialakítható legyen.</p> <p>A kártevő-mentesítésről jegyzőkönyvet kell vezetni, amely tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az irtás tevékenység végrehajtásának részleteit,</li> <li>• az ellenőrzés során tapasztaltakat és az ennek hatására elvégzett helyesbítő tevékenységeket,</li> <li>• a felelős személy aláírását, dátummal ellátva.</li> </ul> <p>Madarak és egyéb állatok (macska) szennyeződések forrásai lehetnek, ezért az üzem területén tartásuk tilos! Őrző-védő célokra féregtelenített, vakcinázott, illetékes hatósági engedéllyel rendelkező kutyát szabad tartani.</p>	<p>Rendszeres időközönként szemrevételezés, takarítás és fertőtlenítés (ha szükséges) megszakíthatja a rovarok életciklusát és fontosak a kártevők elleni védelmi szint fenntartása érdekében.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet 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>Élő/friss jegelt halászati termékek fogadására, valamint friss termék előállítására (0-+4°C) elő és utó hűtőtárolót kell létesíteni. A kartondobozba csomagolt termékeket külön helyiségben kell tárolni.</p>	
<p>4.9.6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>		
<p>4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p>	<p>Fagyasztott halászati termékek felengedtetésénél gondoskodni kell olyan manipuláló helyiségről, ahol a külső csomagolás biztonságosan eltávolítható a fagyos halról. A felengedtetésnek gyorsan és higiénikus körülmények között kell minden esetben megtörténni, vagy gondoskodni kell a fagyos hal megfelelő azonnali feldolgozásáról. Fagyasztott áru egység-rakatainak felengedtetésénél ügyelni kell, hogy a rakat ne hulljon szét, ezért amint lehetséges, a rakatot szét kell szedni és tárolóba rakva kell a kiolvasztást folytatni. A felengedtetés folyamatát a fagyasztott termékek mennyisége, az időtartam és a környezeti hőmérséklet függvényében kell szabályozni. A felengedtetés</p>	<p>A defosztálást célszerű külön defosztáló helyiségben kell elvégezni A defosztáló helyiség használható hűtőtárolónak is</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	paramétereit dokumentálni kell.	
4.9.8. A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.	A halfeldolgozó üzemben használt minden veszélyes és mérgező anyagot külön helyiségben, zárva kell tartani.	
<b>853/2004/EK rendelet VII. szakasz: Élő kagylók</b>		
1. Ez a szakasz az élő kagylókra vonatkozik. A tisztításra vonatkozó rendelkezéseket kivételével e szakasz az élő tuskésbőrűekre, zsákállatokra és tengeri csigákra is alkalmazni kell.	Az élő kagylóra vonatkozó szakasz Magyarországon jelenleg nem értelmezhető.	
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz: Halászati termékek</b>		
1. Ez a szakasz nem vonatkozik a kagylókra, a tuskésbőrűekre, a zsákállatokra és a tengeri csigákra, amennyiben azokat élve hozzák forgalomba. Az I. és II. fejezet kivételével e szakaszt kell alkalmazni ezekre az állatokra is, amennyiben azokat nem élve hozzák forgalomba, amely esetben beszerzésüknek a VII. szakasszal összhangban kell történnie.	Vonatkozik a fogalom meghatározásokban leírtakon túl valamennyi nem élő kagylóra, tuskésbőrűre, zsákállatra, tengeri csigára friss vagy feldolgozott, fagyasztott vagy más módon tartósított formában.	
2. A III. fejezet A., C. és D. része, valamint a IV. és V. fejezet a kiskereskedelemre vonatkozik.		
3. e szakasz követelményei kiegészítik a 852/2004/EK rendelet követelményeit:		
a) Az elsődleges termelésben és a kapcsolódó műveletekben részt vevő létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet I. mellékletének követelményeit egészítik ki.		
b) Egyéb létesítmények esetében, beleértve a hajókat is, az említett rendelet II. mellékletének követelményeit egészítik ki.	Ld. 4.1.2 pontot	
4. A halászati termékek vonatkozásában:		
a) az elsődleges termelés a halászati termékek forgalomba hozatalát célzó tenyésztését, halászatát és begyűjtését foglalja magában; és	Az elsődleges termelés a szárazföldi tógazdaságok, halászati vízterületről származó természetesvízi halfogás, akvakultúrák, valamint a tengeri halászat zsákmánya.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
b) a kapcsolódó műveletek a következő műveleteket foglalják magukba, amennyiben azokat halászhajókon végzik el: vágás, véreztetés, a fej eltávolítása, zsigereles, az uszonyok eltávolítása, hűtés és egyedi csomagolás; idetartozik még:	Belvízi halászhajókon végezhető tevékenységek: a halfogas tárolóba gyűjtése, jegelés. Tengeri halászhajók: felszereltségtől függően végzik a halászati termékek akár teljeskörű feldolgozását.	Jegeléshez felhasználható tiszta vízből készített vagy begyűjtött jég is (pld. Balaton- jég jégvermekben tárolva).
b.1. olyan halászati termékek szállítása és tárolása, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket a szárazföldi halgazdaságokban; és	Többek között vonatkozik: élő/ friss, jegelt hal szállítására és tárolására tógazdaságon belül, gazdaságok között, élővízi és horgásztavi haltelepítésekre.	Szállítás: hűtőfelépítménnyel vagy élő hal szállítására speciális felépítménnyel ellátott gépkocsival.
b.2. olyan halászati termékek szállítása az előállítás helyétől az első rendeltetési létesítményig, amelyek jellegét nem változtatták meg lényegesen, beleértve az élő halászati termékeket.	Élő hal tárolása, vízi úton- élőhelyén történő szállítása történhet pld. élő hal szállító bárkával. Partról/ tógazdaságból/akvakultúrából feldolgozó üzembe szállítás.	
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz I. fejezet: A hajókra vonatkozó követelmények</b>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:		
1. a halászati termékeket természetes környezetükből begyűjtő, vagy a begyűjtés után azokat kezelő vagy feldolgozó hajók megfelelnek az I. részben megállapított szerkezeti és felszerelési követelményeknek; és		
2. a hajók fedélzetén végrehajtott műveletek a II. részben megállapított szabályok szerint zajlanak.		
<b>I. Szerkezeti és felszerelési követelmények</b>		
<b>A. Minden hajóra vonatkozó követelmények</b>		
1. A hajókat úgy kell kialakítani és megépíteni, hogy a termékek ne szennyeződjenek fenékvízzel, szennyvízzel, füsttel, üzemanyaggal, olajjal, kenőanyagokkal vagy egyéb nemkívánatos anyagokkal.		
2. Azoknak a felületeknek, amelyekkel a halászati termékek érintkezésbe kerülnek, megfelelő, sima és könnyen tisztítható korrózióálló anyagból kell készülniük. A felületi bevonatok legyenek tartósak és nem mérgezőek.		
3. A halászati termékek feldolgozásához használt berendezéseknek és anyagoknak könnyen tisztítható és		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
fertőtleníthető, korrózióálló anyagból kell készülniük.		
4. Amennyiben a hajókon a halászati termékekhez felhasznált vizet vízbeeresztő berendezés adja, azt úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészletek szennyeződése.		
<b>B. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelmények</b>		
1. A kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókat fel kell szerelni tárolóhelyiségekkel, tartályokkal és tárolótartályokkal a halászati termékek VII. fejezetben megállapított hőmérsékleten történő tárolásához.		
2. A tárolóhelyiségeket olyan válaszfalakkal kell elkülöníteni a gépháztól és a legénységi hálólóhelyektől, amelyek alkalmasak a tárolt halászati termékek szennyeződésének megakadályozására. A halászati termékek tárolására használt tárolóhelyiségeknek és tárolótartályoknak biztosítaniuk kell a halászati termékek megfelelő higiéniai feltételek mellett történő megőrzését, és amennyiben szükséges, biztosítaniuk kell a halászati termékek megfelelő higiéniai feltételek mellett történő megőrzését, és amennyiben szükséges, biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.		
3. A halászati termékek hűtött, tiszta tengervízben történő lehűtésre felszerelt hajókon a tartályoknak olyan készülékeket kell tartalmazniuk, amely biztosítja egy egységes hőmérséklet elérését a tartályban. Ezeknek a készülékeknek olyan hűtési sebességet kell elérniük, amely biztosítja, hogy a halak és a tiszta tengervíz keveréke a berakodást követően hat órán belül 3°C vagy az alatti, és 16 óra múltán 0°C vagy az alatti hőmérsékletre süllyed, valamint lehetővé kell tennie a hőmérsékleti adatok ellenőrzését, és – amennyiben		



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
--	---	---

szükséges – rögzítését.		
<b>C. A fagyasztó hajókra vonatkozó követelmények</b>	Jelenleg Magyarországon nem alkalmazható.	
A fagyasztó hajóknak:		
1. megfelelő kapacitású fagyasztó berendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet gyors csökkentéséhez, amivel –18 °C vagy az alatti maghőmérséklet érhető el;		
2. megfelelő kapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a tárolóhelyiségekben lévő halászati termékeket –18 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartsák. A tárolóhelyiségeket fel kell szerelni egy a hőmérsékleti adatok rögzítésére szolgáló készülékkel és azt úgy kell elhelyezni, hogy az könnyen leolvasható legyen. A készülék hőérzékelőjét a helyiség legmelegebb pontján kell elhelyezni; és		
3. meg kell felelniük a B. rész 2. pontjában megállapított, a kialakításuk és felszerelésük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani képes hajókra vonatkozó követelményeknek.		
<b>D. A feldolgozó hajókra vonatkozó követelmények</b>	Jelenleg Magyarországon nem alkalmazható.	
1. A feldolgozó hajóknak rendelkezniük kell legalább:		
a) egy fogadóterülettel a fedélzetre érkező halászati termékek fogadására, amelyet úgy terveznek meg, hogy elkülöníthetők legyenek az egymást követő fogások. Ez a terület legyen könnyen tisztítható, és védje a termékeket a naptól vagy más elemektől és minden szennyeződéshorrástól;		
b) egy higiénikus rendszerrel a halászati termékek fogadó területéről munkaterületre történő elszállítására;		
c) a halászati termékek higiénikus előkészítéséhez és feldolgozásához megfelelően nagy, könnyen tisztítható és fertőtleníthető munkaterületekkel, amelyeket úgy terveztek és helyeztek el, hogy elkerüljék a termékek bármilyen szennyeződését;		
d) a késztermékek számára megfelelően nagy, könnyen tisztítható tárolóterületekkel. Amennyiben működik a fedélzeten hulladék-feldolgozó egység, az ilyen hulladék		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
tárolására különálló tárolóhelyiséget kell kijelölni;		
e) a termékelőkészítő és –feldolgozó területektől elkülönülő, a csomagolóanyag tárolására szolgáló területtel;		
f) speciális berendezéssel a hulladék vagy az emberi fogyasztásra alkalmatlan halászati termékek közvetlenül a tengerbe, vagy amennyiben a körülmények úgy kívánják, erre a célra fenntartott, vízhatlan tartályba történő elhelyezésére. Amennyiben a hulladékot higiéniai okokból a fedélzeten tárolják és dolgozzák fel, erre a célra külön területeket kell meghatározni;		
g) vízbeeresztő berendezéssel, amelyet úgy kell elhelyezni, hogy elkerülhető legyen a vízkészlet szennyeződése; és		
h) a csomagolatlan halászati termék kezelésében részt vevő dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a fertőzés terjedését.		
2. Azoknak a feldolgozó hajóknak azonban, amelyek fedélzetén rákokat és kagylókat főznek, hűtenek és látnak el egyedi csomagolással, nem kell megfelelniük az 1. pont követelményeinek, ha a kezelés vagy feldolgozás egyéb formáira nem kerül sor a hajó fedélzetén.		
3. Azoknak a feldolgozó hajóknak, amelyeken halászati termékeket fagyasztanak le, meg kell felelniük a C. rész 1. és 2. pontjában a fagyasztó hajókra megállapított követelményeknek.		
<b>II. Higiéniai követelmények</b>		
1. Használat közben a halászati termékek tárolására szolgáló hajórészeket vagy tárolótartályokat tisztán és jó állapotban kell tartani. Különösen nem szennyeződhetnek be üzemanyaggal vagy fenékvízzel.		
2. A halászati termékeket a fedélzetre kerülést követően a lehető leghamarabb védeni kell a szennyeződéstől és a nap hatásától vagy egyéb hőhatásoktól. A halászati termékeket ivóvízzel vagy adott esetben tiszta vízzel kell		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutatató ajánlások
le mosni.		
3. A halászati termékeket úgy kell kezelni és tárolni, hogy ne sérüljenek meg. A kezelőszemélyzet hegyes eszközöket használhat a nagy halak vagy olyan halak mozgatására, amelyek megsebezhetik azokat, feltéve, hogy a termékek húsa nem károsodik.		
4. Az élő halászati termékek kivételével a termékeket a berakodást követően a lehető leghamarabb le kell hűteni. Ha azonban a hűtést nem lehetséges, a halászati termékeket a lehető leggyorsabban partra kell vinni.		
5. A halászati termékek hűtésére használt jeget ivóvízből vagy tiszta vízből kell készíteni.		
6. Amennyiben a hal fejét a fedélzeten távolítják el, illetve ott zsigerelek ki, a műveleteket a fogást követően a lehető leghamarabb, higiénikus körülmények között kell végrehajtani, és a termékeket azonnal és alaposan le kell mosni ivóvízzel vagy tiszta vízzel. Ebben az esetben a közegészségre veszélyt jelentő zsigereket és azok részeit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és el kell különíteni az emberi fogyasztásra szánt termékektől. Az emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát, illetve tejet jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani.		
7. A konzervgyártásra szánt, egész hal páclében történő fagyasztása esetén a terméknek $-9^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékletet kell elérnie. A páclé nem lehet a hal szennyeződésének forrása.		
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz II. fejezet: Követelmények a partra szállítás alatt és után</b>		
1. A halászati termékekért a kirakodás és partra szállítás során felelős élelmiszeripari vállalkozóknak:		
1.a. biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékekkel kapcsolatba kerülő, a kirakodásban és partra szállításban használt berendezések könnyen tisztítható és fertőtlenítő anyagból készüljenek, és azokat	Hajókon: a haltárolók, halászati termékek tárolására használt kádak, rekeszek könnyen tisztítható anyagból készüljenek, azok tisztítását minden műszak végén kötelező elvégezni.	Ajánlott műanyag vagy fém, fa használata elfogadott, ha legalább szezon végén – de naptári évente legalább egy alkalommal-vízparton történő kiszáritással a haltároló

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
megfelelően karbantartják, és tisztán tartják.	Parti létesítményekben: elegendő mennyiségű tisztítható, fertőtleníthető edényzet kell rendelkezésre álljon a halászati termékek fogadására. Fém tárolók karbantartását, festését minden halászati szezon kezdetén – vagy ha az igénybevétel indokolja, közben is – kötelező elvégezni. Szárzsföldi szállítójárművek tulajdonosa (hűtő vagy élőhalas felépítménnyel) vagy üzemben tartója a HACCP-ben meghatározott tisztítási, fertőtlenítési naplóval igazolja annak megtörténtét. Halmerő szakokat minden igénybevétel után tisztítani kötelező.	kiszárítása, tisztítása, szükség szerint fertőtlenítése megoldható. Rakodáshoz használt vessző vagy gyékényfonatú kosarak használhatók, ha tisztántartásuk és szárításuk megoldott.
1.b. meg kell előzniük a halászati termékek kirakodás és partra szállítás alatti szennyeződését, különösen úgy, hogy	Vízparti kirakók, átvételi helyek megfelelő higiéniai állapotának fenntartását takarítási napló igazolja. Halászati termékek kirakodása, parti átvétele csak tiszta edényzetbe lehetséges.	
1.b.1 a kirakodás és partra szállítási műveleteket gyorsan hajtják végre	Az átvétel, mérés műveleteit a lehető legrövidebbre kell csökkenteni.	Ha az átvétel/ rakodás lassú, a minőségmegőrzés érdekében kisebb tételekkel akár több fordulóban is ajánlott a friss terméket a hűtőlétesítménybe eljuttatni.
1.b.2. a halászati termékeket késedelem nélkül egy a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletű, védett környezetben helyezik el	Nem vonatkozik az élve tovább szállított halászati termékekre. Átvételt követően a friss halászati termékeket mielőbb hűtött rakterű gépkocsira vagy hűtőtárolóba helyezzzük.	Amennyiben a mérés megtörtént, ajánlott a termékeket átjegenlni. Nagy tömegben szállított halászati termékek réteges jelélése ajánlott a bemelegedés elkerülése érdekében.
1.b.3. nem alkalmaznak olyan berendezést és technikát, amely szükségtelenül károsítaná a halászati termékek ehető részeit.	A halászati termékek kezelése kíméletesen kell történjen.	Kampók, lapát és egyéb, a kezelést könnyítő szerszámok használata elfogadható, ha higiénikus használatuk megoldható és azzal a halászati termék emberi fogyasztásra szánt részét nem károsítja.
2. Az olyan árverésekért és nagykereskedelmi piacokért, illetve azok részeiért felelős élelmiszeripari vállalkozóknak, amelyeken halászati termékeket kínálnak értékesítésre, biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.	Magyarországon nem jellemző.	
a.1. Zárható helyiséget vagy berendezést kell		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
biztosítani a visszatartott halászati termékek hűtött tárolására, és külön zárható helyiség vagy berendezés szükséges az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített halászati termékek tárolására.		
a.2. Amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság úgy kívánja, megfelelően felszerelt, zárható berendezést, vagy szükség szerint helyiséget kell biztosítani a hatáskörrel rendelkező hatóság kizárólagos használatára.		
b. A halászati termékek kiállításakor vagy raktározásakor:		
b.1. a helyiségeket más célra nem lehet felhasználni	Abban a helyiségben, ahol halászati termékek tárolását végezzük, csak megfelelő térelválasztással vagy egyedi és gyűjtőcsomagolású termékek tárolhatók együtt, egyidőben.	
b.2. a halászati termékek minőségét valószínűleg károsító kipufogógázt kibocsátó járművek nem hajthatnak be a helyiségekbe	Halászati termékek tárolását, feldolgozását végző létesítményben csak elektromos vagy gázüzemű gépjárművek, rakodógépek közlekedhetnek. Diesel és benzinüzemű gépjárműnek a tároló és feldolgozó helyiségbe behajtani tilos!	
b.3. azok a személyek, akik bemehetnek a helyiségekbe, nem vihetnek be más állatokat	Őrző-védő kutyák, kedvtelésből tartott állatok bevitel, beengedése is tilos halászati termékek tárolását, feldolgozásának helyét adó helyiségbe!	
b.4. a helyiségeknek megfelelő világítással kell rendelkezniük a hatósági ellenőrzések megkönnyítésére.	Ld. 4.1.7 leírtakat.	Az élelmiszeripari vállalkozásokról általánosságban írtak szerint.
3. Amennyiben a hajó fedélzetén nem volt lehetőség hűtésre, a friss halászati termékeket, amelyeket nem kívánnak életben tartani, a partra szállítás után a lehető leghamarabb le kell hűteni, és az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten kell tárolni.	Ld. Előző oldal 1/b2 szerint	
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak együtt kell működniük a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal, hogy lehetővé tegye számukra a 854/2004/EK rendelettel összhangban a hatósági ellenőrzések végrehajtását, különösen, ami az olyan halászati termékek partra szállítására vonatkozó értesítési eljárást illeti, amelyet		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelynek lobogója alatt a hajó hajózik, vagy annak a tagállamnak a hatáskörrel rendelkező hatósága, amelyben a halászati termékeket partra szállították, szükségesnek tart.		
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz III. fejezet: A halászati termékeket kezelő létesítményekre, beleértve a hajókat, vonatkozó követelmények</b>		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy – amennyiben alkalmazandó – az alábbi követelményeket betartják a halászati termékeket kezelő létesítményekben.		
<b>A) A friss halászati termékekre vonatkozó követelmények</b>		
1. Amennyiben a hűtött, csomagolatlan termékeket a szárazföldi létesítménybe érkezést követően nem osztják fel, adják fel, készítik elő vagy dolgozzák fel azonnal, azokat megfelelő létesítményekben jég alatt kell tárolni. A jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. A csomagolt, friss halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletre kell hűteni.	Csomagolatlan vagy csomagolt halászati termékeket a szárazföldi létesítménybe érkezést követően jég alatt kell tárolni, az olvadó jég hőmérsékletére lehűtve. A jeget szükség szerint cserélni kell. Az olvadékvíz elvezetéséről gondoskodni kell.	Feldolgozatlan, bontatlan halászati termékek jegelésére ivóvízből és tiszta vízből nyert jég is elfogadható.
2. A fejtávoltítás és zsigerelés műveleteit higiénikusan kell végrehajtani. Amennyiben zsigerelésre technikai és kereskedelmi szempontból is lehetőség van, azt a termék kifogása vagy partra szállítása után a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A termékeket a művelet végrehajtását követően alaposan le kell mosni ivóvízzel, vagy – a hajó fedélzetén – tiszta vízzel.	A fejtávoltítás húsvágó tőkén vagy fejező berendezéssel történik. A zsigerelés folyamán vigyázni kell a belső szervek, epehólyag, stb épségére. A munkaasztal tisztántartásáról gondoskodni kell. A kizsigerelt haltestet folyóvízzel kell átöblíteni. Tilos a haltestek és bármilyen bontott, darabolt halászati termék áztatása!	Halhasüreg-mosók, zuhanyok használata ajánlott.
3. A filézés és darabolás műveleteit úgy kell végrehajtani, hogy a filék és a szeletek szennyeződése vagy megromlása elkerülhető legyen. A filék és a szeletek nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően. A filéket és szeleteket egyedi csomagolással kell ellátni, és, adott esetben, gyűjtőcsomagolásba kell helyezni, valamint előkészítésük után a lehető leghamarabb le kell hűteni.	A filézés, darabolás a tiszta övezetben történik. A tisztítással, zsigereléssel, bontással megegyező helyiségben csak időbeni elkülönítéssel, tisztítás, fertőtlenítés után lehetséges a filézés, darabolás. A filézett, szeletelt termék a lehető legrövidebb időn belül kerüljön csomagolásra. Amennyiben az azonnali csomagolás nem megoldható, gondoskodni kell a termék hűtve tárolásáról.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4. A jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására alkalmazott tárolótartályoknak biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.	A jég alatt tárolt, csomagolatlan, előkészített, friss halászati termékek feladására vagy tárolására csak olyan tárolóedény használható, mely vízálló anyagból készült és résein keresztül az olvadékvizet elvezeti. A rekeszek egymásra rakatolásánál figyelemmel kell lenni arra, hogy a felsőből a rakat alján elhelyezkedőbe olvadékvíz ne kerüljön át.	Halasládák hiányában használható bármilyen tárolóedény, mely élelmiszerbiztonsági szempontból megfelel, korróziómentes, vízálló, tisztítható, fertőtleníthető és az olvadékvizet nem tartja.
5. Az egész és zsigerelt, friss halászati termékeket hűtött vízben lehet szállítani és tárolni a hajók fedélzetén. A partra szállítás után is hűtött vízben szállíthatók tovább, és az akvakultúragazati létesítményekből így szállíthatják azokat egészen az első olyan szárazföldi létesítményig, amelyben a szállításon és osztályozások kívül egyéb műveletet végeznek azokon.		A hűtött vízben szállítást célszerű az olvadó jég hőmérsékletén végezni, a halászati termékek mielőbbi továbbfeldolgozására kell törekedni.
<b>B. A fagyasztott termékekre vonatkozó követelmények</b>		
A halászati termékeket fagyasztó szárazföldi létesítményeknek a fagyasztó hajókra a VIII. szakasz I. fejezete I.C. részének 1. és 2. pontjában megállapított követelményeknek megfelelő berendezésekkel kell rendelkezniük.	Megfelelő kapacitású fagyasztó berendezéssel kell rendelkezniük a hőmérséklet gyors csökkentéséhez, amivel $-18^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti maghőmérséklet érhető el. Egyben megfelelő hűtőkapacitású hűtőberendezéssel kell rendelkezniük ahhoz, hogy a termékeket ezen a hőmérsékleten tartsák. A tárolótereket fel kell szerelni a hőmérséklet regisztrálására szolgáló eszközzel.	
<b>C. A mechanikusan lefejtett halászati termékekre vonatkozó követelmények</b>		
A mechanikusan lefejtett halászati termékeket előállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.		
1. Az alapanyagoknak meg kell felelniük az alábbi követelményeknek.		
a) Csak egész hal és filézés utáni csont használható fel a mechanikusan lefejtett halászati termékek előállításához.	Szálkamentesített pépek gyártása a technológiába illesztve, a darabolási tiszta övezeti helyen történjen.	
b) Minden alapanyagnak beletől mentesnek kell lennie.	Zsigerelés, hasüregmosás után kerül sor mechanikusan lefejtett halászati termékek előállítására.	
2. A gyártási folyamatnak meg kell felelnie az alábbi követelményeknek		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
a) A mechanikai lefejtésnek a filézést követően indokolatlan késedelem nélkül meg kell történnie.	A mechanikus lefejtési művelet időbeni eltolódása, késése esetén az alapanyag hűtéséről gondoskodni kell.	
b) Egész hal felhasználása esetén azokat előzőleg zsigerelni kell, és meg kell mosni.		
c) Az előállítást követően a mechanikusan lefejtett halászati termékeket a lehető leggyorsabban le kell fagyasztani, vagy olyan termékkel kell egyesíteni, amelyet fagyasztásra vagy stabilizáló kezelésre szánnak.	A fagyasztásra szánt termékeket mielőbb megfelelő maghőmérsékletet biztosító hűtőtárolóban kell elhelyezni. Mechanikusan lefejtett halhús csak hőkezelés után fagyaszttásra kerülő halkészítményekben használható fel.	
<b>D. Élősködőkkel kapcsolatos követelmények</b>		
1. Az alábbi halászati termékeket legalább 24 órán át kell fagyasztani $-20^{\circ}\text{C}$ vagy az alatti hőmérsékleten a termék minden részében; ezt a kezelést a nyersterméken vagy a készterméken kell alkalmazni:		
a) a nyers vagy szinte nyers fogyasztásra szánt halászati termékek;	Magyarországra nem jellemző	
b) az alábbi fajok egyedeiből származó halászati termékek, amennyiben hideg füstölési folyamaton esnek át, amely során a halászati termék maghőmérséklete nem haladja meg a $60^{\circ}\text{C}$ -t:		Sós vízi – tengeri eredetű halászati termékek füstölése fagyasztott termékekből ajánlott. Az előírások szerint fagyasztott termékek felhasználását indokolja a füstölési eljárás tervezhetősége, higiénikusabb volta is.
b.1. hering		
b.2. makréla		
b.3. spratt		
b.4. (vadon élő) atlanti-óceáni és csendes-óceáni lazac		
c) marinált és/vagy sózott halászati termékek, amennyiben a kezelés nem alkalmas a fonálféreglárvák elpusztítására.		
2. Az élelmiszeripari vállalkozónak nem kell végrehajtania az 1. pontban megkövetelt kezelést, ha:		
a) járványügyi adatok állnak rendelkezésre, amelyek azt mutatják, hogy a származási halászati terület az élősködők jelenléte tekintetében nem jelent egészségügyi kockázatot	A halászati terméket kísérő okmányokhoz az állatorvosi igazolást minden esetben csatolni kell.	A felsorolt halfajok esetén ki kell kérni a hatáskörrel rendelkező hatóság véleményét.
b) a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad.		
3. Az 1.pontban említett halászati termékeket a	Az élelmiszeripari vállalkozó az okmányok hiányában	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
forgalomba hozatalakor olyan, a gyártótól származó okmányoknak kell kíséernie, amely megállapítja azt a folyamatot, amelyen a termékek átestek, kivéve, ha a termékeket a végső felhasználónak szállítják.	köteles a felsorolt halászati termékeket alapanyagként vagy késztermékként fagyasztás után feldolgozni.	
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz IV. fejezet: A feldolgozott halászati termékekre vonatkozó követelmények</b>		
A rákok és kagylók főzésével foglalkozó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.	Magyarországra nem jellemző	
1. A főzést gyors hűtésnek kell követnie. Az erre a célra használt víz ivóvíz, vagy – a hajók fedélzetén – tiszta víz legyen. Amennyiben más tartósítási módszert nem alkalmaznak, a hűtésnek addig kell folytatódnia, amíg a hőmérséklet meg nem közelíti az olvadó jég hőmérsékletét.		
2. A héj és a páncél eltávolításának higiénikusan kell történnie, a termék szennyeződése nélkül. Amennyiben ezeket a műveleteket kézzel végzik, a munkásoknak különös figyelmet kell fordítaniuk a kézmosásra.		
3. A héj és a páncél eltávolítását követően a főzött termékeket azonnal le kell fagyasztani, vagy a lehető leghamarabb le kell hűteni a VII. fejezetben megállapított hőmérsékletre.		
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz V. fejezet: A halászati termékekre vonatkozó egészségügyi előírások</b>		
A 852/2004/EK rendelettel összhangban elfogadott mikrobiológiai kritériumok betartásának biztosítása mellett az élelmiszeripari vállalkozóknak – a termék vagy a faj természetétől függően – biztosítaniuk kell, hogy az emberi fogyasztásra forgalomba hozott halászati termékek megfeleljenek e fejezet előírásainak.	Lásd 2073/2005/EK mikrobiológiai rendelet előírásait.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p><u>A) A halászati termékek érzékszervi jellemzői</u> Az élelmiszeripari vállalkozóknak végre kell hajtaniuk a halászati termékek érzékszervi vizsgálatát. E vizsgálatnak különösen azt kell biztosítani, hogy a halászati termékek megfelelnek minden frissességre vonatkozó kritériumnak.</p>	Érvényes állatorvosi igazolással kísért halászati termékek átvételekor is kötelező tételenként a termékek érzékszervi vizsgálata. A halászati termékek, mint késztermék érzékszervi jellemzőit a gyártmánylap kell tartalmazza.	Halaknál a következőket ajánlott figyelembe venni: kopolyú színe, szemek beesettsége, bordák beágyazottsága, béltraktus állaga, szaga, bőr színe, halhús állaga, szaga, hashártya színe, átlátszósága.
<p><u>B) Hisztamin</u> Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a hisztaminra vonatkozó határértékeket nem lépik túl.</p>		
<p><u>C) Összes illékony nitrogén</u> A fel nem dolgozott halászati termékek nem hozhatók forgalomba, ha a kémiai vizsgálatok azt mutatják, hogy a TVB-N és a TMA-N határértékeket túllépték.</p>	A 2074/2005/EK rendelet II. szakaszában felsorolt fajokra vonatkozik.	
<p><u>D) Élősködők</u> Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a halászati termékek a forgalomba hozatal előtt vizuális vizsgálaton esnek át a látható élősködők által nyilvánvalóan fertőzött halászati termékeket....</p>	A technológiában kell szabályozni a halászati termékek vizuális vizsgálatát.	Nem megfelelő, rendellenes termékek esetén alaposabb termékvizsgálat szükséges, mely végső esetben a tétel megsemmisítésével is végződhet.
<p><u>E) Az emberi egészségre ártalmas toxinok</u> 1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: <i>Tetraodontidae</i>, <i>Molidae</i>, <i>Diodontidae</i> és <i>Canthigasteridae</i>. 2. A biotoxinokat, úgymint ciguatoxint vagy izombénító toxinokat tartalmazó halászati termékeket tilos forgalomba hozni. Az élő kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból nyert halászati termékek azonban forgalomba hozhatók, ha azokat a VII. szakasszal összhangban állították elő, és megfelelnek az említett szakasz V. fejezete 2. pontjában megállapított előírásoknak.</p>	A felsorolt fajok egyedeit, amennyiben bemutatóra vagy preparálási céllal hoztak Magyarországra, halászati termékeket feldolgozó üzembe szállítani tilos!  A termelő nyilatkozata igazolja, hogy a tengeri biotoxinok összmenyisége az adott halászati termékben (a testben vagy a fogyasztható részben) a fogyaszthatósági határérték alatt van. A gyártótól /forgalmazótól havonként egy mintavétel szükséges.	Halászati termékek beszerzése ajánlott ellenőrzött gazdálkodást folytató, HACCP rendszert működtető gazdaságokból.
<p><b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VI. fejezet: A halászati termékek egyedi csomagolása és gyűjtőcsomagolása</b></p>		

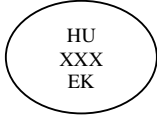
Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutatató ajánlások
1. Azoknak a tartályoknak, amelyekben a friss halászati termékeket jég alatt tartják, vízállóknak kell lenniük, és biztosítaniuk kell, hogy az olvadásból keletkező víz nem marad érintkezésben a termékekkel.	Friss halászati termékek tárolására csak olyan élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő edény használható, melynek kiképzése biztosítja az olvadásból keletkező víz elvezetését.	Halasládák használata ajánlott.
2. A hajók fedélzetén készült fagyasztott tömböket megfelelő egyedi csomagolással kell ellátni a partra szállítás előtt.	A tömbös árut megjelölése- címkézés, minőségmegőrzés- legalább tételenként kell történnjen, ameddig az egyedi jelölésre sor kerül.	
3. Amennyiben a halászati termékeket a halászhajók fedélzetén látják el egyedi csomagolással, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy:		
a) az egyedi csomagolás anyaga nem válik szennyeződés forrásává	Csomagolóanyagok kiválasztása, használata érvényes biztonsági adatlap alapján történjen.(Lásd 10.4.1. pontot)	
b) az egyedi csomagolás anyagát olyan módon tárolják, hogy az nincs kitéve szennyeződés kockázatának	Csomagolóanyagokat elkülönített, zárható raktárhelyiségben kell tárolni.	Napi csomagolóanyag tároló létesítése ajánlott.
c) az újbóli felhasználásra szánt egyedi csomagolás anyaga könnyen tisztítható, és amennyiben szükséges, fertőtleníthető.		Halasládák, rekeszek újrafelhasználása a technológiában leírt útvonalak mentén lehetséges.
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VII. fejezet: A halászati termékek tárolása</b>		
A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.		
1. A friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani.	A felengedett helyiség hűtőtárolóként is használható. A minőségmegőrzés érdekében 0-+4°-os hűtőtárolókat kell létesíteni.	Ilyen hűtőtároló létrehozása indokolt mind a fogadó szennyes övezeti, mind pedig az árukiadó- tiszta övezetben. Megfelelő szellőzés biztosításával arra is ajánlott vigyázni, hogy a hűtőkben keletkező pára (kondenzáció), ne csepeghessen a termékre.
2. A fagyasztott halászati termékeket a termék minden részében -18°C vagy az alatti hőmérsékleten kell tartani; a konzervgyártásra szánt, páclében fagyasztott egész hal azonban tartható -9°C vagy az alatti hőmérsékleten is.	Az üzem elegendő tárolókapacitással kell hogy rendelkezzen a termékek előírt hőmérsékleten történő tárolására.	
3. Az élő halászati termékeket olyan hőmérsékleten és módon kell tárolni, ami nem befolyásolja hátrányosan az	Élő halászati termékek tárolása tiszta vízben vagy klórmentes ivóvízben történhet.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.	Fajonként, víz hőmérséklet és oxigénellátás alapján kell meghatározni a biztonságosan betárolható mennyiséget.	
<b>853/2004/EK rendelet VIII. szakasz VIII. fejezet: A halászati termékek szállítása</b>		
A halászati termékeket szállító élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.		
1. A szállítás alatt a halászati termékeket a kívánt hőmérsékleten kell tartani. Különösen:		
a) a friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékleten kell tartani,	Friss, felengedett feldolgozatlan, rákokból és kagylókból főzött-lehűtött termékek az olvadó jég hőmérsékletén zárt, hűtőfelépítménnyel ellátott gépkocsival szállíthatók.	
b) a fagyasztott halászati termékeket, a konzervgyártásra szánt, páclében fagyasztott hal kivételével, -18°C-nál alacsonyabb egyenletes hőmérsékleten kell tartani a termék minden részében, lehetőleg 3°C-nál kisebb, rövid hőmérséklet emelkedések mellett.	Fagyasztott halászati termékek szállítása csak -18°C hőmérsékleten vagy az alatt, zárt rakterű, hűtőfelépítménnyel ellátott gépkocsival lehetséges.	A gépkocsi kívülről jól látható hőmérséklet kijelzővel legyen ellátva.
2. Az élelmiszeripari vállalkozónak nem kell megfelelnie az 1.b) pontnak, ha a fagyasztott halászati terméket hűtőházból szállítják egy engedélyezett létesítménybe, hogy azt odaérkezéskor felengedjék előkészítés és/vagy feldolgozás céljából, amennyiben az út rövid, és a hatáskörrel rendelkező hatóság erre engedélyt ad.	Kisebb távolságon, hatósági engedély birtokában kiengedésre szállított fagyasztott termék hűtés nélkül is szállítható.	
3. Ha a halászati terméket jég alatt tartják, az olvadásból keletkező víz nem maradhat érintkezésben a termékekkel.	Friss halászati termékek tárolására csak olyan élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő edény használható, melynek kiképzése biztosítja az olvadásból keletkező víz elvezetését.	
4. Az élő állapotban forgalomba hozott halászati termékeket olyan módon kell szállítani, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.	Élő halászati termékek tárolása tiszta vízben vagy klórmentes ivóvízben történhet. Fajonként, víz hőmérséklet és oxigénellátás alapján kell meghatározni a biztonságosan betárolható mennyiséget.	
4.10. 852/2004/EK rendelet II melléklet X. fejezet (Az		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p><u>élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u></p>	<p>Halászati termékek csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok a halhúsba, az átkerült anyagok nem okozzák a halhús elváltozását, biológiai értékének romlását. Ezért a halak csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.</p> <p>A csomagolóanyagok beszerzése esetén figyelembe kell venni a vonatkozó EU előírásokat, és a szállítótól minőségi bizonyítványt vagy garanciát kell kérni.</p> <p>A halászati termékek csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel. A csomagolóanyag (pl. fólia) rendelkezzen kellő szilárdsággal ahhoz, hogy a tárolás és kereskedelmi forgalmazás teljes időszaka alatt megőrizze fizikai sértetlenségét (pl. védőgáz vagy vákuum megfelelő alkalmazásának biztosítására) a mechanikai hatásokkal szemben és védje a terméket.</p> <p>Gyűjtőcsomagolásra is csak új karton használható fel.</p> <p>A gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet.</p> <p>A csomagolóanyagokat is védő burkolatban kell szállítani, majd bontatlan csomagolásban tárolni. A csomagolóanyag védőburkolatát felhasználás előtt a csomagoló területén kívül kell eltávolítani.</p> <p>A csomagolóanyag raktárba visszavitt fel nem használt csomagolóanyagok védőburkolattal kell ellátni.</p>	<p>A papír és karton anyagokban megtelepedhetnek a rovarok, ezért javasolt a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezéskor ellenőrizni, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal.</p> <p>A fémkapocs alkalmazását kerüljük, mert idegenanyag veszélyt okozhatnak.</p> <p>A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokként szennyezhetik a készterméket. Ajánlatos élénk, a haltermék színétől elütő színű anyagok alkalmazása, különösen fagyasztott ömlesztett termékeknél, mert így az esetlegesen a halhúsba kerülő darabok jól észlelhetők.</p>
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni.</p> <p>A csomagolóanyagokat, különösen az előrenyomott feliratozású csomagolóanyagokat, címkéket biztonságosan zárt helyiségben kell tárolni.</p> <p>A csomagolóanyagok (kartondobozok) összeállítása nem</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.10.3. Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.</p>	<p>végezhető a feldolgozó területén..</p> <p>A csomagolóanyag mozgatásával foglalkozó személy egyidejűleg nem végezheti halászati termékek csomagolását.</p> <p>A csomagolt termék teljes felületét be kell burkolni.</p> <p>A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére. A védő-, vákuum-, védőgázos csomagolás során szükséges a hegesztési varrat megfelelő szilárdsága és folytonossága, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A csomagolás során ügyelni kell arra, hogy a termék ne kerüljön a hegesztési varratba. A hibás csomagolási egységeket értékesíteni nem szabad, a tételt felül kell vizsgálni.</p> <p>A védő-, a vákuum-, és a védőgázos csomagoláshoz használatos fóliahengerek külső csomagolását a csomagolótérbe vitel előtt el kell távolítani. Csak ép csomagolóanyag használható fel csomagolásra. A fóliahengerek szennyeződését meg kell akadályozni.</p>	
<p>4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p>	<p>Halászati termékek egyedi és kartonos csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel.</p>	
<p><b>853/2004/EK rendelet II. melléklete: A különböző állati eredetű termékekre vonatkozó előírások</b></p> <p><b>II. melléklet I. szakasz: Azonosító jelölés</b></p>		
<p>Amennyiben az 5. és 6. cikkel összhangban szükséges, és figyelemmel a III. melléklet rendelkezéseire, az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az állati eredetű termékek a következő rendelkezéseknek megfelelően elhelyezett azonosító jelöléssel rendelkezzenek.</p>		
<p>A. Az azonosító jelölés felhelyezése</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a létesítményt.	<p>A halászati termékek csomagolására, a címkéjére fel kell helyezni az azonosító jelölést, illetve fel kell tüntetni a kísérő dokumentációban.</p> <p>Azonosító jelölés nélküli termék nem hagyhatja el az üzem területét.</p> <p>A Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő halászati termék csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a jelölésre vonatkozó rendeletben meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket is.</p> <p>Az üzem belüli nyomonkövethetőséget biztosító jelölést a halászati termékek megmunkálásakor valamennyi technológiai művelet befejezése után alkalmazni kell. A nyomonkövethetőséget biztosító jelölésnek a termék teljes termelési folyamatában biztosítani kell, azaz a nyersanyagok (halak) beérkezésétől a zsigerelésen, daraboláson át a hűtés, csomagolás, kommissiózás és az expedálás során is.</p>	Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált formában kidolgozni, oktatni.
2. Nem kell új jelölést felhelyezni a termékre, kivéve, ha a gyűjtőcsomagolását és/vagy az egyedi csomagolását eltávolítják, vagy a terméket egy másik létesítményben tovább feldolgozzák; ebben az esetben az új jelölésnek jeleznie kell annak a létesítménynek az engedélyezési számát, ahol a műveletre sor kerül.	<p>Amennyiben a gyűjtő vagy egyedi csomagolást nem távolítják el az üzemben (pl. kereskedelmi célú raktározás) nem kell új jelölést felhelyezni.</p> <p>Új azonosító jelölést kell felhelyezni, ha az gyűjtő és/vagy az egyedi csomagolást eltávolítják (pl. darabolják, kisebb egységekbe csomagolják – átcsomagolás), vagy a létesítményben tovább feldolgozzák.</p> <p>A végtermék csomagolásán annak az üzemnek az azonosító jelölését kell alkalmazni, ahol az utolsó műveletet végezték.</p> <p>Adott létesítmény csak a saját azonosító jelölését alkalmazhatja, más üzem (pl. eredeti terméket előállító üzem) jelölését nem helyezheti fel.</p>	
3. Nincs szükség azonosító jelölésre olyan tojások esetében, amelyekre az 1907/90/EK rendelet címkézési és jelölési előírásokat állapít meg.	Nem vonatkozik.	
4. Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő	A nyomonkövethetőséget biztosítani kell.	Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket.</p>		<p>formában kidolgozni, oktatni.</p>
<p><b>B. Az azonosító jelölés formája</b></p>		
<p>5. A jelölésnek olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie, könnyen értelmezhető karakterekkel. A hatáskörrel rendelkező hatóságok számára jól látható helyen kell lennie.</p>	<p>Az azonosító jelölésen feltüntetett betűknek, számoknak olvashatónak kell lennie, méretét, a betűk és számok nagyságát az élelmiszeripari vállalkozó határozhatja meg. Az azonosító jelölést úgy kell felhelyezni, hogy az ne legyen eltávolítható, letörölhető. Az azonosító jelölést jól látható módon és helyen kell feltüntetni.</p>	<p>A csomagolóanyag rendelés előtt az illetékes hatóságnak célszerű bemutatni az azonosító jelet is tartalmazó csomagolóanyag terveket.</p>
<p>6. A jelölésnek jeleznie kell annak az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található; ez kiírható teljes névvel, vagy a vonatkozó ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal. A tagállamok esetében azonban ezek a kódok a következők: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.</p>	<p>Magyarország esetében HU, illetve Magyarország jelölés alkalmazható. Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető Magyarország megnevezése.</p> <p>Magyarországon a hatályos jelölési rendelet szerint:</p> <div data-bbox="842 824 997 938" style="text-align: center;">  </div>	<p>A 2006. január 1. előtt rendelt csomagolóanyagok felhasználhatók 2007. december 31-ig, illetve a 2006. január 1. előtt használt azonosító jelölés felhelyezésére szolgáló jelölő eszközök használhatóak 2009. december 31-ig, feltéve hogy a létesítmény engedélyezési száma változatlan marad.</p> <p>2006. január 1. előtt gyártott hosszú fogyaszthatósági idejű termékek forgalomba hozhatók eltarthatóságukig, ha a korábban érvényben lévő jelölésre vonatkozó előírásoknak megfelelő csomagolásuk.</p>
<p>7. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben egy létesítmény előállít olyan élelmiszert, amelyre e rendelet vonatkozik, valamint olyan élelmiszert is, amelyre nem, az élelmiszeripari vállalkozó felhelyezheti mindkét típusú élelmiszere ugyanazt az azonosító jelölést.</p>	<p>A létesítmény engedélyezési számát az illetékes hatóság adja meg.</p> <p>Amennyiben a halfeldolgozó létesítmény olyan terméket is előállít, amely nem állati eredetű, vagy feldolgozott állati eredetű és nem állati eredetű termékből álló összetett termék (pl. konzerv), ezekre a termékekre is felhelyezheti az azonosító jelölést.</p>	
<p>8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy</p>	<p>Az azonosító jelölésnek, ha tagállamban lévő létesítményben állították elő terméket, ovális alakúnak kell lennie.</p> <p>Az azonosító jelölésnek tartalmaznia kell az Európai</p>	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
WE..	<p>Közösség valamelyik rövidítését. Magyarország esetében EK, Közösségen belüli forgalmazás vagy export során, más tagállam nyelvén is feltüntethető. Magyarországon a hatályos jelölési rendelet szerint:</p> <div data-bbox="842 451 997 565" style="text-align: center; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> <p style="margin: 0;">HU XXX EK</p> </div>	
C. A jelölés módszere		
9. A jelölést az állati eredetű termékek kiszerelésétől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére. A jelölés egy ellenálló anyagból készült, eltávolíthatatlan függőcímké is lehet.	Egyedileg csomagolt termék esetén az azonosító jelölést fel kell tüntetni a termék csomagolásán, illetve fém, műanyag termékcímkét kell felhelyezni, amelyen eltávolíthatatlan módon kell felhelyezni a jelölést. Ha a halterméket az egyedi (elsődleges) csomagoláson kívül ismételtelen egyedileg csomagolják, elegendő az azonosító jelet a külső csomagoláson elhelyezni.	Az állategészségügyi jelölést az illetékes hatósági állatorvos ellenőrzése mellett helyezik fel. A termék jelölését az élelmiszer-előállító helyezi fel. Ez szalagcímké is lehet.
10. A darabolt húst, illetve belsőséget tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ez azonban nem szükséges, ha nyitás folyamata a gyűjtőcsomagolást tönkreteszi. Amennyiben az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.	Egyedileg csomagolt termék gyűjtőcsomagolása esetén az azonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell elhelyezni. Az azonosító jelölést ekkor úgy kell elhelyezni, hogy az a csomagolás felnyitásakor megsérüljön.	
11. Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánnak, a jelölést a	Ömlesztett, tartályban szállított termék esetében a gyűjtőcsomagolást jelentő tartály, konténer külső felületén vagy a rekeszek, húsos ládák, stb. béléseként használt műanyag fóliák záró címkéjeként kell elhelyezni az azonosító jelölést oly módon, hogy egyértelműen bizonyítsa a nyomomonkövethetőséget és az kibontáskor	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.	megsérüljön.	
12. Folyékony, szemcsés és por alakú, ömlesztve szállított állati eredetű termékek és ömlesztve szállított halászati termékek esetében azonosító jelölésre nincs szükség, ha a kísérő okmányok tartalmazzák a 6., 7. és megfelelő esetben a 8. pontban meghatározott információkat.	Ömlesztett halfeldolgozási termékek: – állati tápok, takarmányok gyártására használt halcsont, halbelsőség, halfej esetében nem szükséges az azonosító jelölést felhelyezni, ha a kísérő okmányokon szerepel a jelölés. A kísérő okmányon nyomdai úton, bélyegző formájában alkalmazható az azonosító jelölés.	
13. Amennyiben az állati eredetű termékeket közvetlenül a végső felhasználónak szánt csomagba helyezik, a jelölést elegendő csupán az említett csomag külsejére felhelyezni.	Ha az állati eredetű termékből több is kerül egy csomagba, vagy csak egy, akkor a végső fogyasztásnak szánt csomagolásra kerül a jelölés.	
14. Amennyiben a jelölést közvetlenül az állati eredetű termékre helyezik fel, az alkalmazott színezékeket a színezőanyagok élelmiszerekben történő felhasználására vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban engedélyeztetni kell.		
<b>II. melléklet II. szakasz: A HACCP-alapú eljárások célkitűzései</b>		
1. A vágóhidakat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének általános követelményeivel összhangban alkalmazott eljárások megfeleljenek a veszélyelemzés alapján szükséges előírásoknak és a 2. pontban felsorolt különleges követelményeknek.	Minden halfeldolgozó üzemben szükséges HACCP rendszert kialakítani és működtetni. Jelen útmutató 5. mellékletében látható egy példa, amely segítséget nyújt a halfeldolgozó üzem saját HACCP rendszerének kialakításához.	
2. Az eljárásoknak garantálniuk kell, hogy a vágóhíd helyiségeibe felvett minden állatra, vagy adott esetben állatok minden tételére teljesülnek az alábbiak:		
a) azonosításuk megfelelő	Bizonyítani szükséges a halászati termékek eredetét.	
b) azokat a III. szakaszban említett megfelelő információ kíséri a származási gazdaságból		
c) nem olyan gazdaságból vagy területről érkeznek,		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
amelyeket állat- és közegészségügyi okokból szállítási tilalom vagy egyéb korlátozás alatt állnak, kivéve, ha erre a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyt ad		
d) tiszták		
e) egészségesek, amennyire ezt az élelmiszeripari vállalkozó meg tudja ítélni		
f) a vágóhidra történő megérkezésükkor az állatok kímélete szempontjából kielégítő állapotban vannak		
3. Amennyiben a 2. pontban felsorolt követelmények valamelyike nem teljesül, az élelmiszeripari vállalkozónak értesítenie kell a hatósági állatorvost, és meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket.		
<b>853/2004/EK rendelet I. melléklet III. szakasz: az élelmiszerláncra vonatkozó információ</b>		
A vágóhidákat üzemeltető élelmiszeripari vállalkozóknak a vadak kivételével minden – a vágóhidra küldött vagy szánt – állat tekintetében szükséges kérniük, fogadniuk, és ellenőrizniük az élelmiszerláncra vonatkozóan e szakaszban meghatározott információkat, és azok szerint kell eljárniuk.	Az élelmiszerlánc információ biztosításának előírása a halfeldolgozó üzemekre is vonatkozik a szakmai követelményeknek megfelelően.	
4.11. 852/2004/EK rendelet II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)		
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:	Ez a pont a halfeldolgozás, bontás, zsigerelés, filézés, darabolás, csomagolás folyamatokban nem értelmezhető.	
4.12. 852/2004/EK rendelet II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára	A halfeldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik a halászati termékekkel közvetlen vagy	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p>	<p>közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez.</p> <p>Minden halfeldolgozó vállalkozásnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően, hogy mind aktívan részt vegyen a szennyeződések megelőzésében. Ezeket a módszereket, és programokat mindig fel kell újítani, frissíteni az új információk alapján, és a termelési folyamat módosításai után.</p> <p>Minden a halfeldolgozással kapcsolatos területre belépő személlyel, beleértve a szerződéses szolgáltatókat, ideiglenes munkásokat vagy a beszállítók alkalmazottait, is meg kell ismertetni, és be kell tartatni az összes többi alkalmazottra vonatkozó higiéniai követelményekkel.</p> <p>A vállalkozás feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges képzések biztosítása.</p> <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>Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki a halfeldolgozásban részt vesz, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniairól, 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 halfeldolgozó üzemnek írásban célszerű rögzítenie a képzéssel kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a felső vezetőket is.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) képzéssel kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>A rendszerességet célszerű oktatási tervben rögzíteni és azok elvégzéséről, a vizsgált eredményekről nyilvántartást ajánlott vezetni.</p> <p>A képzési programok lehetnek általánosak és specifikusak.</p> <p>Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>Ajánlott, hogy a személyzet minden tagja kapja meg a higiéniai előírásokat írott formában.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeleket végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p> <p>A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai képzést rendszeresen és szükség szerint meg kell ismételni.</p> <p>A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő képzések anyagát igazítani kell a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek, és a jogszabályok változásaihoz.</p> <p>Az oktatási programokat rendszeresen felülvizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell. Olyan rendszereket kell működtetni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszerrel dolgozó munkások valamennyi, az élelmiszer biztonságát és alkalmasságát megőrző eljárással tisztában vannak.</p>	
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	Az élelmiszerkezelők képzésének ki kell terjednie a Jó Higiéniai Gyakorlatra, a technológiára és a berendezések használatára, továbbá a kritikus szabályozási pontok működtetésére is. Megfelelő intézkedést csak akkor lehet	Közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifüggeszteni a dolgozók részére a jó gyakorlat megerősítése céljából. Az újonnan alkalmazott szezonális és részdőben

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének és a 853/2004/EK rendelet vonatkozó előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
alkalmazása terén; és	<p>tenni, ha a személyzet érti, miért fontos a kritikus pont az élelmiszerbiztonság szempontjából, és hogyan kell azt szabályozás alatt tartani és helyreállítani, ha eltér a meghatározott értéktől.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p> <p>Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– élelmiszerek által okozott megbetegedések,</li> <li>– az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések,</li> <li>– mikroorganizmusok,</li> <li>– az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése,</li> <li>– személyi higiénia,</li> <li>– árukezelési és raktározási követelmények,</li> <li>– üzem területe és berendezések,</li> <li>– állati kártevők elleni védekezés</li> <li>– takarítás és fertőtlenítés,</li> <li>– hulladékkezelés,</li> <li>– törvényi és jogszabályi követelmények.</li> </ul> <p>A tiszta övezetben dolgozó személyzetet válogatni és képezni kell, tekintettel arra, hogy itt különösen magas szintű személyi higiéniára van szükség.</p>	<p>dolgozóknál egy átmeneti határidőig elfogadható, ha a közvetlen vezető szervezett oktatás helyett szóbeli utasításokkal és / vagy gyakorlati bemutatóval (pl. hatékony kézmosás) ismerteti a betartandó higiéniai szabályokat.</p>
3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.	Élelmiszert előállító személynek minősül mindenki, aki olyan területen végez munkát, ahol nem zárt csomagolású élelmiszer található, vagy amely nagy kockázatúnak minősül, függetlenül attól, hogy azt teljes vagy rész munka időben végzi.	

## 5. Mellékletek

### 5.1 Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az útmutatóban használt kifejezések meghatározását. Ezzel elkerülhető a kifejezések ismétlése a szövegben és egyben a legfontosabb kifejezések kombinációit is tartalmazza.

Ebben az útmutatóban a romlást csak akkor vesszük figyelembe, amikor az kockázatot jelent az emberi egészségre. Az útmutató tárgyalja a mikroorganizmusok által okozott romlást, amely kockázatot jelent az emberi egészségre.

A meghatározások egy részét az Élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló 2008. évi XLVI. törvényből, nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük át. A hulladékra és átdolgozásra vonatkozó meghatározások a 71/2003 FVM rendeletről származnak.

**Élelmiszer:** minden olyan növényi, állati - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített, vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas. Nem minősül élelmiszernek a gyógyszer, gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyag és készítmény, a gyógytápszer, az anyatejet pótló tápszer, a gyógyvíz, továbbá a nem csomagolt ivóvíz és ásványvíz.

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

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

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

**Élelmiszer-csomagolás:** az a tevékenység, amelynek során az élelmiszert a fogyasztó távollétében meghatározott mennyiségben úgy helyezik csomagolóanyagba, hogy annak felnyitása, vagy megsértése nélkül a tartalom nem változtatható meg.

**Élelmiszerforgalmazás:** az élelmiszernek a viszonteladókhöz vagy az élelmiszer-fogyasztókhöz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége, vagy ezek részműveletei, függetlenül attól, hogy a vendéglátás, közétkeztetés vagy kereskedelmi tevékenység keretében történik-e.

**Élelmiszer-higiénia:** az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának az emberi fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelményrendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.

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

**Élelmiszer nyersanyag:** élelmiszer előállítására alkalmas növényi-, állati, beleértve a mikroorganizmusokat is -, vagy ásványi eredetű termék, illetve termény, valamint az ivóvíz és az ásványvíz.

**Elkülönítő hűtő:** Hűtött hely vagy helyiség (kis teljesítményű üzem esetén)

**Eltérés:** egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

**Fertőtlenítés:**

Élelmiszer előállítása során csak a népjóléti miniszter által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszercsomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszerket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt a népjóléti miniszter adja ki.

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

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

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

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

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

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

**Húsipari hulladékok kategóriái (osztályai) néhány példa, részletesen: 71/2003 (VI.27.) FVM rendelet:**

1. osztályba sorolt hulladék: az „SRM” anyagok, nagy vegyi, vagy biológiai szennyezettségű hullák és hulladékok. Ezeket a hulladékokat étetéssel kell megsemmisíteni.



2. osztályú hulladék: a normálvágású kérődzők vére, kis kémiai, vagy biológiai szennyezettségű, határérték feletti gyógyszer tartalmú állati eredetű élelmiszerek. Ezek a hulladékok trágyaként, komposztálás után talajjavítóként vagy biogázként hasznosíthatók.

3. osztályú hulladék: az emberi fogyasztásra alkalmas, de kereskedelmi vagy egyéb okokból ilyen célra fel nem használt élelmiszer, emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állatokra veszélytelen vágóhídi hulladékok, a nem kérődzők vére, élelmiszer hulladékok / kivéve a nemzetközi utasforgalmi hulladékot/. Ezeket a hulladékokat kedvtelésből tartott állatok állateledel gyártására fel lehet használni.

A csomagolt termék emberi fogyasztásra alkalmatlanná minősítése esetén lehet 1. osztályú hulladék, mint pl. nagy vegyi szennyezettségű anyag, vagy 2. osztályú hulladék, mint pl. határérték alatti gyógyszer tartalmú hulladék, vagy 3. osztályú hulladék, mint pl. kereskedelmi okból emberi fogyasztásra nem értékesített anyagok, az élelmiszer fogyaszthatósági idejének lejártja miatt, a csomagolását az üzemi átmeneti tárolóba rakás előtt el kell távolítani.

**Időbeni elkülönítés:** az ugyanazon térben különböző műveletek végzését értjük abban az esetben, ha az egyik művelet befejezése és a másik elkezdése közt elegendő idő áll rendelkezésre a terület (technológia) takarítására, fertőtlenítésére, illetve a következő művelet higiéniai feltételeinek biztosítására.

Különböző állatfajok vágásánál időben elkülönítést jelenti, ha egyik állatfaj és a másik állatfaj vágása között időben mérhető távolsággal biztosítják a keresztfertőzés megelőzését.

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

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

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

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

**Nyersanyag:** élelmiszer előállítására alkalmas növény-, állati-, - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű termék, illetve termék, valamint az ivóvíz és az ásványvíz. Jelen útmutatóban a nyersanyagok gyűjtőfogalmat használjuk az alap- segéd- és járulékos anyagok közös megnevezésére.

**Nyers élelmiszer:** minden olyan élelmiszer, amely eredeti állapotának lényeges megváltoztatása nélkül alkalmas fogyasztásra;

**Segédanyagok:** mennyiségük az alapanyagokhoz képest kicsi, a tésztagyártási termékek előállításánál egyszerűbbé és jobban szabályozhatóvá teszik a gyártás és javítják a késztermékek minőségét.

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

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

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

**Szennyeződés:** Az útmutatóban a szennyeződés fogalom az élelmiszer mikrobiológiai (patogének általi), kémiai, idegenanyag, emberi egészségre káros romlást okozó anyag, nemkívánatos, vagy bomló anyaggal való szennyeződését jelenti.

**Takarítás, tisztítás:**

A sár, élelmiszermaradvány, piszok, zsír vagy olaj, vagy más kifogásolható anyagot eltávolító eljárás (Codex).

**Technológiai segédanyag:** a berendezések és eszközök anyagának kivételével minden olyan élelmiszerként önmagában nem fogyasztott anyag, amelyet valamely nyersanyag, élelmiszer vagy annak alkotó része gyártása vagy feldolgozása folyamán az adott technológiai cél elérésére alkalmaznak, és elkerülhetetlenül maradékok jelenlétét, vagy származékok keletkezését eredményezi a késztermékben.

**Térben való elkülönítés:** a zárható önálló légtérrel rendelkező terekben végzett tevékenységet értjük alatta.

Különböző állatfajok vágásánál térbeli elkülönítést jelent, ha az egyik állatfaj és a másik állatfaj között vagy tenyésztett vadak között olyan távolság van, ami biztosítja mindenütt, hogy nem érintkeznek egymással (több vágóvonal).

**Termék-visszahívási eljárás:** olyan dokumentált vészhelyzeti eljárás, amely a gyanús, veszélyes, hibás tételek további fogyasztásának megakadályozását és a szállítóhoz vagy más megfelelő helyre történő maradéktalan visszaszállítását szolgálja, ahol teljes kivizsgálása megtörténik.

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

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

**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 irtószer:** 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 rágcsálósapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

### **Élő kagylók**

**Kagylók:** szűréssel táplálkozó lemezes kopoltyús puhatestűek.

**Tengeri biotoxinok:** kagylókban felhalmozódó mérgező anyagok, különösen a toxinokat tartalmazó planktonnal való táplálkozás eredményeként.

**Feljavítás:** A. osztályú termelési területekről, tisztító központokból vagy feladó központokból származó élő kagylók tárolása tartályokban vagy bármely más, tiszta tengervizet tartalmazó berendezésben, illetve természetes helyeken, a homok, sár vagy iszap eltávolítása, az érzékszervi minőség megőrzése vagy javítása, és az egyedi csomagolás vagy gyűjtőcsomagolás előtt a megfelelő életképesség biztosítása érdekében.

**Begyűjtő:** bármely természetes vagy jogi személy, aki begyűjtési területről bármely módon élő kagylókat gyűjt kezelés, illetve forgalomba hozatal céljából.

**Termelési terület:** bármely tengeri, torkolati vagy lagúnaterület, ahol kagylók természetes telepei találhatóak, illetve amelyet kagylók tenyésztésére használnak, és ahonnan élő kagylókat gyűjtenek be.

**Átmosó terület:** bármely olyan bójakkal, cölöpökkel vagy egyéb rögzített eszközzel egyértelműen körülhatárolt tengeri, torkolati vagy lagúnaterület, amelyet kizárólag élő kagylók természetes tisztítására használnak.

**Feladó központ:** bármely szárazföldi vagy tengeri létesítmény, amely emberi fogyasztásra alkalmas élő kagylók fogadására, feljavítására, mosására, tisztítására, osztályozására, egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására szolgál.

**Tisztító központ:** tiszta tengervízzel táplált tartályokkal rendelkező létesítmény, amelyben az élő kagylókat a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre elhelyezik, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék.

**Átmosás:** az élő kagylók tengeri, lagúna- vagy torkolati területekre való áthelyezése a szennyezettség csökkentéséhez szükséges időre, hogy azokat emberi fogyasztásra alkalmassá tegyék. Nem tartozik ide az a külön művelet, amelynek során a kagylókat további növesztésükre és hizlalásukra alkalmasabb területre helyezik át.

**Halászati termékek**

**Halászati termékek:** valamennyi vadon élő vagy tenyésztett, tengeri vagy édesvízi állat (kivéve az élő kagylókat, az élő tuskésbőrűeket, az élő tengeri csigákat, valamint minden emlőst, hüllőt és békát), beleértve azok minden ehető formáját, részét és a belőlük készült összes terméket.

**Feldolgozó hajó:** bármely hajó, amelynek fedélzetén a halászati terméken a védőcsomagolást vagy a csomagolást, és amennyiben szükséges, a hűtést vagy fagyasztást megelőzően a következő műveleteket vagy azok egyikét végzik: filézés, szeletelés, nyúzás, héj vagy páncél eltávolítása, darálás vagy feldolgozás.

**Fagyasztó hajó:** bármely hajó, amelynek fedélzetén a halászati termékek fagyasztását végzik, adott esetben előkészítő munkálatokat, azaz kivézetést, fej eltávolítást, kizsigerelést és az uszonyok eltávolítását követően, és amelyet szükség szerint – egyedi csomagolás vagy gyűjtőcsomagolás követ.

**Mechanikusan lefejtett halászati termék:** bármely termék, amelyet a halászati termékekről mechanikai eszközökkel lefejtett húsból úgy nyernek, hogy a hús szerkezete sérül vagy módosul.

**Friss halászati termékek:** egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumban vagy módosított nyomás alatt csomagolt termékeket, amelyeken a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek.

**Előkészített halászati termékek:** feldolgozatlan halászati termékek, amelyeken bármely, azok anatómiájának teljességét megbontó műveletet végeztek, pl. kizsigerelés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás.

## 5.2 Az iparágra jellemző veszélyek

Az ebben a fejezetben tárgyalt követelmények és intézkedések betartásával és alkalmazásával meg lehet előzni azt, hogy a termelés során bekerülő, később nehezen eltávolítható szennyező anyagok és kórokozó mikroorganizmusok kerüljenek be a halhúsokra a felhasznált nyers- és segédanyagokból.

Az alábbi táblázatokban a teljesség igénye nélkül felsorolunk néhány veszélyt, amivel számolni kell a halfeldolgozó üzemekben.

Nyersanyaggal érkező veszélyek	
Állati és növényi szermaradványok	Halban: antibiotikumok, hormonok, maradvány anyagok állati gyógyszerekből, egészségre káros anyagok növényvédő szerekből
Nehézfémek	Egészségre ártalmas vegyületek jelenléte, pl. halban, vízben
Vízből	homok, rozsda, mikroorganizmusok.
Csomagolóanyag	Sérült csomagolóanyag-darab, zsineg, műanyag fóliadarab csomagolástól.
Állati maradvány	Rovarok: hangya, csótány, pincebogár, lisztmoly, zsiszik, légy, stb. beérkező nyersanyagban
Üveg, porcelán	Üvegszilánk, porcelándarab beérkező nyersanyagban
Mikrobaszaporodás, (pl. Salmonella, S. Aureus, E. coli, Listeria mon., stb.) romlás	Mikrobaszaporodás alapanyag tártárolása miatt. Mikrobaszaporodás elhúzódo szállítás miatt.
	Mikrobaszaporodás nem megfelelő szállítási hőmérséklet miatt.
Fém	Fém alkatrészekről letörő fémdarabok, fémszilánkok, fémhorgok a beérkező nyersanyagban.

Környezettől származó veszélyek	
Környezeti	Por, föld, homok, kő, vakolat, egyéb a környezetből, helytelen szállítási körülményektől.
Átszennyeződés, mikrobaátvitel	Rászennyezés személytől, kéztől, munkaruhától.
	Rászennyezés eszköztől, egyéb érintkező tárgyaktól, áruktól
	Termékútvonal helytelen kijelölése miatt kereszt-szennyeződés.
Tisztítószer	Tisztító-fertőtlenítőszer maradványok felületeken, edényekben.
Kioldódó kémiai anyagok	Egészségre káros anyagok kioldódása. (pl. festék vagy egyéb összetevő komponens csomagolóanyagból)
Üveg, porcelán	Üvegszilánk, porcelándarab üzemi környezetből
Személyes	Személytől: hajszál, ruhagomb, tárgy, stb.
Fadarab	Faforgács, szálka üzemi környezetből.
Fém	Fém alkatrészekről letörő fémdarabok, fémszilánkok.
Műanyag	Lámpákból, rekeszekből, egyéb kemény műanyag tárgyaktól letörő darabok

Technológia során fellépő veszélyek	
Csont	Csont, kemény szálka a helytelen csontozás miatt
Mikrobaszaporodás, (pl. Salmonella, S.	Mikrobaszaporodás tártárolás miatt. Mikrobaszaporodás elhúzódo szállítás miatt.

Aureus, E. coli, Listeria monocytogenes, stb.) romlás	
	Mikrobaszaporodás nem megfelelő hőmérsékletű tárolás biztosítása miatt.
	Fogyaszthatósági-, minőség-megőrzési idő jelölésének hiánya, helytelen jelölés = túltárolás miatt romlás.
Avasodás során keletkező anyagok	Egészségre káros anyagok keletkezése a termékekben (túltárolás miatt).
Átszennyeződés, mikrobaátvitel	Rászennyezés személytől, kéztől, munkaruhától, eszköztől, egyéb érintkező tárgytól a gyártás során.

### 5.3 HACCP rendszer és modell

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

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

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

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszeripari vállalkozók:
- a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
  - b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
  - c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.
- (5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésben említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

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

- rendszerezett módon gondolják át az élelmiszerek kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás, stb.;
- gondolják át és értsék meg, hogy az élelmiszerek előállítási tevékenysége során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;
- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
- határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetők, kiküszöbölhetők, vagy elfogadható szintre csökkenthetők;
- értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
  - o kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
  - o tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
- A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.
  - o A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől

függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.

- Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;
- vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hűtési, fagyasztási folyamatoknál a szaporodás intenzitását csökkentő hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

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

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



## **Egyszerűsített példa halfeldolgozás HACCP tervének elkészítésére**

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

### **Automatikusan egyetlen halfeldolgozó üzemre sem alkalmazható az alábbi példa.**

Feladat meghatározás:

a beérkező hal átvételétől a zsigerelesen át a csomagolt friss haláru kiszállítást megelőző átmeneti tárolásáig, kiszállításáig előforduló veszélyek elemzése.

Termékleírás:

Friss, vákuumcsomagolt vagy védőgázba csomagolt tisztított tenyésztett édesvízi hal.

Jóváhagyott, hatóság által ellenőrzött beszállítótól beérkező hal az átvételi ellenőrzés után pikkelyezésre, zsigerelésre, mosásra, fejtávolításra, szeletelésre majd ismételt mosásra kerül. Ez követően hűtik, külön tárolják, szükség szerint csomagolják.

A hal csomagolási módja lehet:

lédig, ládás csomagolás vevői igények szerint darabolva, fóliával bélelt rekeszben, húsos ládában (vevői előírás, gyártmánylap szerint)

egyedi csomagolás vákuum vagy védőgázban csomagolásban (vevői előírás, gyártmánylap szerint)

kartondobozos csomagolás fóliával bélelve (elsősorban fagyasztva tárolva).

A halhús minőségi előírását, a feldolgozási folyamat vonatkozó előírásait a gyártmánylap, illetve technológiai utasítás tartalmazza. A csomagoló anyag rendelkezik érvényes minőségi előírással és OÉTI (vagy azzal azonos tartalmú) engedéllyel. A takarítást, karbantartást, oktatást utasítás szabályozza.

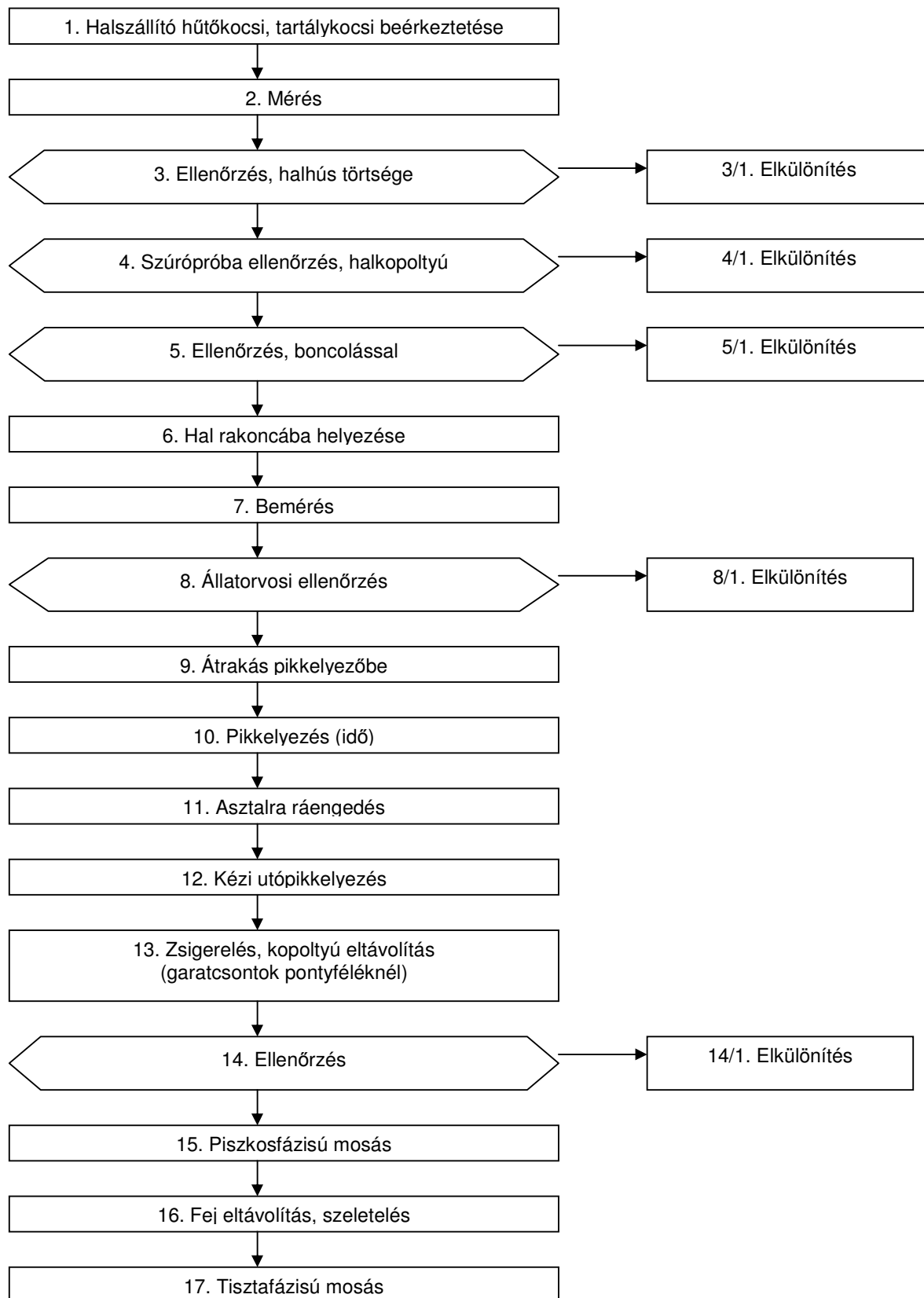
A friss hal termék minőség megőrzési ideje max. + 4°C-on történő tárolás – forgalmazás mellett 7 nap, mely a csomagoláson kerül feltüntetésre. A friss hűtött terméket megfelelő hőkezelést – elkészítést követően fogyaszthatják.

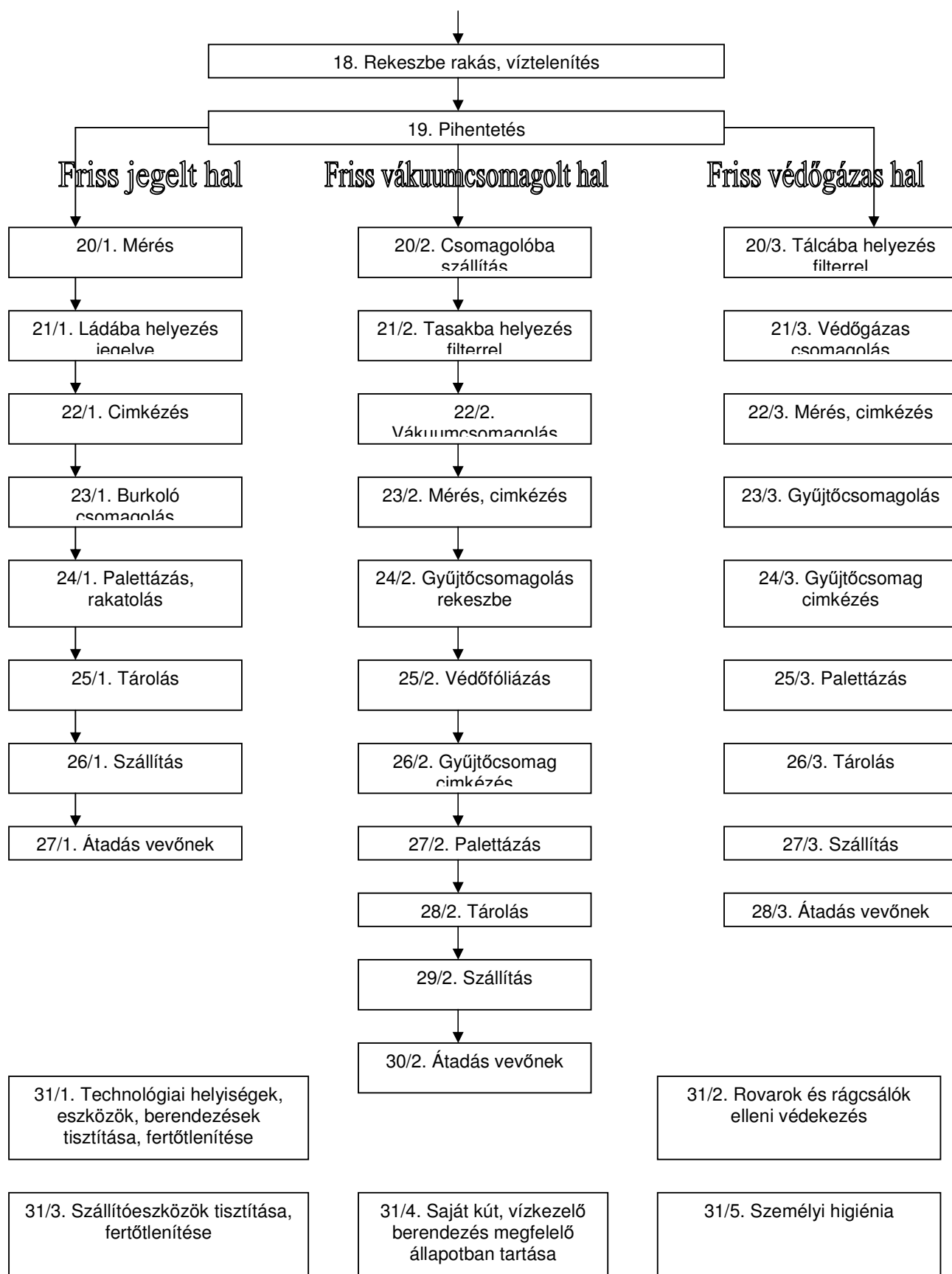
Az egyszerűsített elemzésben szereplő veszélyek:

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

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

Mikrobiológiai: kórokozó mikroorganizmusok közül Staphylococcus aureus, E.coli jelenléte átszennyeződéssel vagy helytelen hőmérsékleten való tárolás és szállítás miatt.

**Folyamatábra**



1	Halszállító hűtőkocsi, tartálykocsi beérkeztetése	B1	Mikrobás fertőzés	Emberi fogyasztásra alkalmatlan alapanyag	Átvételi ellenőrzés, Előzetes, szállítás előtti ellenőrzés	3	1	3
		B2	Mikrobaszaporodás	Nem megfelelő szállítási hőmérséklet, hűtést, fagyasztást igénylő alapanyagnál	Átvételi ellenőrzés	3	1	3
		K	Vegyí szennyezettség	Egészségre ártalmas vegyi anyag felhalmozódás a hal szervezetében	Átvételi ellenőrzés, a szállítás során szükséges kísérőbizonylatok, megléte, megfelelősége.	3	1	3
		F	Idegenanyag	Halászati tevékenység során az alapanyagba, vagy alapanyag közé került idegenanyag (horog, kő, stb)	Átvételi ellenőrzés	3	2	6
2	Mérés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
3	Ellenőrzés, halhús törtsége	B	Mikrobás fertőzés	Nem friss hal, tört haltest	Folyamatba épített ellenőrzés	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
3/1	Elkülönítés	B	Keresztfertőződés	Előrehaladott bomlás	Szakemberű elkülönítés Veszélyes hulladékok kezelése Technológiai utasítás	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	Idegen anyag (horog, kő, stb.)	Alapanyag közé került idegenanyag	Technológiai utasítás	3	2	6
4	Szűrőpróba ellenőrzés, halkopoltyú	B	Húsbomlási veszély	Haltest	Állatorvosi ellenőrzés	3	3	9
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
4/1	Elkülönítés	B	Keresztfertőződés	Haltest	Veszélyes hulladékok kezelése	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
5	Ellenőrzés boncolással	B	Fertőzés	Haltest	Veszélyes hulladék kezelése	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
5/1	Elkülönítés	B	Keresztfertőződés	Előrehaladott bomlás	Jó gyártási gyakorlat betartása	3	3	9
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
6	Hal rakoncába helyezése	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0

93/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
7	Bemérés	F	-	-	-	0	0	0
		B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
8	Állatorvosi ellenőrzés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
8/1	Elkülönítés	B	Keresztfertőzés	Haltest nem kívánatos elváltozása	Jó gyártási gyakorlat	3	3	9
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
9	Átrakás pikkelyezőbe	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
10	Pikkelyezés (idő)	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
11	Asztalra ráengedés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
12	Kézi utópikkelyezés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
13	Zsigerezés, kopoltyú eltávolítás (garatsontok, pontyféléknél)	B	Mikrobás fertőzés	Keresztfertőzés bélsártól, egyéb belsőségtől	Technológiai utasítás betartása	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
14	Ellenőrzés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0

94/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
14/1	Elkülönítés	B	Mikrobás fertőzés	Keresztfertőzés, fertőzött haltól	Jó gyártási gyakorlat	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
15	Piszkos fázisú mosás	B	Mikrobás fertőzés	Nem megfelelően végzett műveleti lépéstől (belső)	Jó gyártási gyakorlat	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
16	Fej eltávolítása, szeletelés	B	Keresztfertőzés	Nem megfelelően végzett műveleti lépéstől	Jó gyártási gyakorlat	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
17	Tiszta fázisú mosás	B	Keresztfertőzés	Nem megfelelően végzett műveleti lépéstől	Jó gyártási gyakorlat	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
18	Rekeszbe rakás, víztelenítés	B	Mikrobás fertőzés	Nem megfelelő eszközhigiéniától	Takarítási utasítás betartása	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
19	Pihentetés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
20/1	Mérés	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
21/1	Ládába helyezés, jelelve	B	Mikrobás fertőzés	Láda nem megfelelő higiéniai állapotától	Higiéniai utasítás betartása	3	2	6
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0

95/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
22/1	Címkézés	B	Mikrobaszaporodás	Az előírtnál hosszabb fogyaszthatósági idő jelölés	A gyártmánylapban rögzített fogyaszthatósági idő jelölésének betartása	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
23/1	Burkoló csomagolás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
24/1	Palettázás, rakatolás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
25/1	Tárolás	B	Mikrobaszaporodás	Tárolási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
26/1	Szállítás	B	Mikrobaszaporodás	Szállítási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
27/1	Átadás vevőnek	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
20/2	Csomagolóba szállítás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
21/2	Tasakba helyezés filterrel	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
22/2	Vákuumcsomagolás	B	Mikrobaszaporodás	Nem megfelelő vákuumzárás	Vákuumzárás ellenőrzése, folyamatba épített ellenőrzés	3	1	3

96/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
23/2	Mérés, címkézés, ellenőrzés	B	Mikrobaszaporodás	Az előírtnál hosszabb fogyaszthatósági idő jelölés	A gyártmánylapban rögzített fogyaszthatósági idő jelölésének betartása, folyamatba épített ellenőrzés, nyomon követés	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
24/2	Gyűjtőcsomagolás rekeszbe	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
25/2	Védőfóliázás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
26/2	Gyűjtőcsomag címkézés	B	Mikrobaszaporodás	Az előírtnál hosszabb fogyaszthatósági idő jelölés	A gyártmánylapban rögzített fogyaszthatósági idő jelölésének betartása, folyamatba épített ellenőrzés	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
27/2	Palettázás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
28/2	Tárolás	B	Mikrobaszaporodás	Tárolási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
29/2	Szállítás	B	Mikrobaszaporodás	Szállítási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0



97/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
30/2	Átadás vevőnek	F	-	-	-	0	0	0
		B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
20/3	Tálcába helyezés filterrel.	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
21/3	Védőgáz csomagolás	B	Mikrobaszaporodás	Védőgáz gázöblítés nem megfelelősége	A gázöblítés megfelelőségének ellenőrzése, folyamatba épített ellenőrzés	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
22/3	Mérés, címkézés	B	Mikrobaszaporodás	Az előírtnál hosszabb fogyaszthatósági idő jelölés	A gyártmánylapban rögzített fogyaszthatósági idő jelölésének betartása, folyamatba épített ellenőrzés	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
23/3	Gyűjtőcsomagolás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
24/3	Gyűjtőcsomag címkézése	B	Mikrobaszaporodás	Az előírtnál hosszabb fogyaszthatósági idő jelölés	A gyártmánylapban rögzített fogyaszthatósági idő jelölésének betartása, folyamatba épített ellenőrzés	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
25/3	Palettázás	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0

98/111  
HACCP

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Következmény	Súlyosság
26/3	Tárolás	B	Mikrobaszaporodás	Tárolási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
27/3	Szállítás	B	Mikrobaszaporodás	Szállítási hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás	3	1	3
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
28/3	Átadás vevőnek	B	-	-	-	0	0	0
		K	-	-	-	0	0	0
		F	-	-	-	0	0	0
31/1	Technológiai helyiségek, eszközök, berendezések tisztítása, fertőtlenítése	B	Mikrobás fertőzés	Nem megfelelően végzett tisztítás, fertőtlenítés	Takarítási utasítás betartása	3	1	3
		K	Vegyszermaradvány	Eszközök tisztítási, fertőtlenítési művelete utáni nem elégséges öblítés	Eszközök megfelelő öblítése Takarítási utasítás betartása	3	2	6
		F	Por, egyéb fizikai szennyeződés	Nem megfelelően végzett tisztítás, fertőtlenítés	Takarítási utasítás betartása	3	1	3
31/2	Rovarok és rágcsálók elleni védekezés	B	Mikrobás fertőzés	Rovaroktól, rágcsálóktól	A rovarok és rágcsálók elleni védekezésre szolgáló eszközök állapotának rendszeres ellenőrzése. Az előírásoknak megfelelő gyakorisággal elvégzett irtás.	3	1	3
31/3	Szállítóeszköz takarítása, fertőtlenítése	B	Mikrobás fertőzés	A szállítóeszköz nem megfelelő higiéniai állapota, nem megfelelően végzett tisztítás, fertőtlenítés	Szállítóeszköz rakterének rendszeres higiéniai ellenőrzése. Tisztítási, fertőtlenítési művelet elvégzése	3	1	3
		K	Vegyszermaradvány	Eszközök tisztítási, fertőtlenítési művelete utáni nem elégséges öblítés	Eszközök megfelelő öblítése Takarítási utasítás betartása	3	2	6

99/111  
**HACCP**

VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés		Veszély			Szabályozó intézkedés	Értékelés		
Sorszám	Megnevezés	Típus (B,K,F)	Leírás	Forrás		Kockázat	Követ- kezmény	Súlyosság
31/4	Saját kút, vízkezelő berendezés megfelelő állapotban tartása	B	Mikrobás fertőzés	A technológiai műveletekhez, tisztításokhoz, fertőtlenítésekhez felhasznált víz nem megfelelő mikrobiológiai állapota	A felhasznált víz rendszeres ellenőrzése, Víz tisztítási technológia betartása A vízkezelő automatika ellenőrzése, műszakonként 2 alkalommal	3	2	6
		K	Fe <sup>2+</sup> , NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> , NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> jelenléte	A technológiai műveletekhez, tisztításokhoz, fertőtlenítésekhez felhasznált víz nem megfelelő kémiai állapota	A felhasznált víz rendszeres ellenőrzése Víz tisztítási technológia betartása A vízkezelő automatika ellenőrzése, műszakonként 2 alkalommal	3	1	3
31/5	Személyi higiénia	B1	Mikrobás fertőzés	Nem megfelelő személyi higiénia a szennyes övezeti dolgozóknál	Higiéniai utasítás betartása	3	2	6
		B2	Mikrobás fertőzés	Nem megfelelő személyi higiénia a tiszta övezeti dolgozóknál	Higiéniai utasítás betartása	3	2	6
	Teremhőmérséklet biztosítása a feldolgozás során	B	Mikrobaszaporodás	Terem hőmérséklet be nem tartása	Technológiai utasítás szerinti hőfok biztosítása	3	1	3

## DÖNTÉSI MÁTRIX

Művelet lépés száma veszély azonosítóval	1.	1/a.	2.	3.	4.	Kritikus szabályozási pont	
	Vannak szabályozó módszerek?	Ha nincs, szükség van szabályozásra?	A lépés megszünteti, vagy elfogadható szintre csökkenti a veszélyt?	Szennyeződés előfordulhat vagy növekedhet?	A következő lépés megszünteti, vagy elfogadható szintre csökkenti a veszélyt?	(I/N)	(ha CCP) száma
	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(ha CCP) száma
	Igen= 2 döntés Nem= 1/a jön	Igen= szabályozás Nem= nem CCP	Igen= CCP Nem= 3 döntés	Igen= 4 döntés Nem= nem CCP	Igen= nem CCP Nem= CCP	Igen= CCP	CCP <sub>i</sub>
III. Friss hal feldolgozás							
1 B1	Igen		nem	igen	igen	nem	
1 B2	Igen		nem	igen	igen	Nem	
1 K	Igen		nem	nem		nem	
22/1 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
22/2 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
22/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
23/2 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
22/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
24/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
25/1 B	Igen		Igen			Igen	CCP 1
26/1 B	Igen		Igen			Igen	CCP 2
26/2 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
28/2 B	Igen		Igen			Igen	CCP 1
29/2 B	Igen		Igen			Igen	CCP 2
21/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-

## DÖNTÉSI MÁTRIX

Művelet lépés száma veszély azonosítóval	1.	1/a.	2.	3.	4.	Kritikus szabályozási pont	
	Vannak szabályozó módszerek?	Ha nincs, szükség van szabályozásra?	A lépés megszünteti, vagy elfogadható szintre csökkenti a veszélyt?	Szennyeződés előfordulhat vagy növekedhet?	A következő lépés megszünteti, vagy elfogadható szintre csökkenti a veszélyt?	(I/N)	(ha CCP) száma
	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(I/N)	(ha CCP) száma
	Igen= 2 döntés Nem= 1/a jön	Igen= szabályozás Nem= nem CCP	Igen= CCP Nem= 3 döntés	Igen= 4 döntés Nem= nem CCP	Igen= nem CCP Nem= CCP	Igen= CCP	CCP <sub>i</sub>
22/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
24/3 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
26/3 B	Igen		Igen			Igen	CCP 1
27/3 B	Igen		Igen			Igen	CCP 2
31/1 B	Igen	-	Igen	-	-	Igen	CP.
31/2 B	Igen	-	Igen	-	-	Igen	
31/3 B	Igen	-	Igen	-	-	Igen	
31/4 B	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
31/4 K	Igen		Nem	Igen	Igen	Nem	-
31/5 B2	Igen	-	Igen	-	-	Igen	CP

## HACCP TERV

Lépés		CCP száma	Veszély	Kritikus határ		Megfigyelés			Helyesbítő tevékenység		HACCP dokumentálása
Sz.	Neve			Paraméter	Érték	Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Eljárás	Felelős	
26/1B 27/3B 29/2B	<b>Késztermék kiszállítása</b>	<b>2</b>	Termék felengedés Mikrobaszaporodás nem megfelelő szállítási hőfok miatt	Az előírt szállítási hőfok:	Friss: +4°C alatt	Szállító jármű szállítótér hőfok ellenőrzés	Kiszállításkor rakodás előtt.	Áru kiadó, Gk. vezető	Beszabályozás, javítás, Vezetői döntés	Árkiadó Technológus	Gépkocsi ellenőrzési napló
25/1 B 28/2B 26/3B	<b>Hűtött friss hal tárolása kiszállításig</b>	<b>1</b>	Mikrobaszaporodás nem megfelelő tárolási hőfok miatt	Előírt tárolási hőmérséklet	+4°C alatt	Hőmérsékletmérés ellenőrzése, leolvasás	Naponta négy alkalommal előírt időpontban	Kezelő	Beszabályozás, javítás, Vezetői döntés	Kezelő, Technológus, Üzem vezetője	Hőmérséklet ellenőrző lap

## Igazolási terv

Példa: HACCP terv és GHP Igazolási terv, halfeldolgozás

Folyamat megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
<b>CCP-k igazolási terve</b>				
Hűtőtárolás Hűtőtárolók megfelelősége	Hűtőkamrákban hőmérők kalibrálása Hűtőkamra éves gépészeti karbantartása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
Kiszállítás Saját szállítójárművek megfelelősége	Jármű hőmérőinek ellenőrzése, kalibrálása Járművek éves karbantartása, hatósági engedély meghosszabbítása, hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente	Jegyzőkönyv Kalibrálási bizonylat
<b>Egyéb igazolási tevékenységek</b>				
Beérkező hal egészségi állapota gyógyszer maradványok, pesticid maradványok	Halászati termék mintavételezése, mikrobiológiai vizsgálat akkreditált laboratóriumban, trendelemzés Hatósági jegyzőkönyvek gyűjtése és rendszerezése	kijelölt felelős	Mintavételi terv szerint	Laborvizsgálati jegyzőkönyv
Beérkező hal árumérő dokumentuma gyógyszer maradványra, pesticid maradványra	Hatósági jegyzőkönyvek, állatorvosi igazolások gyűjtése és rendszerezése	kijelölt felelős	Minden beszállított tételre vonatkozóan	Állatorvosi igazolások
Üzemi higiénia	Üzemi környezetből (fal, padozat, csatornarendszer) és berendezésekről történő tamponos mintavétel, trendelemzés	kijelölt felelős	Mintavételi terv alapján	Jegyzőkönyv Belső jelentés
Személyi higiénia	Kéztisztasági tamponos mintavétel, trendelemzés	Kijelölt felelős	szükség esetén, de évente legalább kétszer	Jegyzőkönyv Belső jelentés
	Személyi higiéniai oktatás felülvizsgálata	Kijelölt felelős	Évente	Belső jelentés
Általános higiénia	Higiéniai bejárás	Vezetőség	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
	Hatósági ellenőrzés, HACCP felülvizsgálat	Minőségirányítási vezető	Szűrőpróba szerűen	jegyzőkönyv
	Vevői reklamációk elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés
Mikrobiológiai megfelelés	Külső kezdeményezésre késztermék mikrobiológiai vizsgálat	Minőségirányítási vezető	Külső igény szerint	jegyzőkönyv

<b>Folyamat megnevezése</b>	<b>Tevékenység/független módszer</b>	<b>Felelős</b>	<b>Gyakoriság</b>	<b>Dokumentálás</b>
Víz megfelelés	Vízvizsgálat akkreditált laboratóriumban	Minőségirányítási vezető	Évente, negyedévente	Jegyzőkönyv
A jelölés megfelelése	A helyes minőség megőrzési idő ellenőrzése	Művezető	tételenként	Ellenőrző lap
A biztonságos minőség megőrzési idő validálása	Érzékszervi tulajdonságok, romlást okozók és/vagy kórokozók vizsgálata	Minőségirányítási vezető	új termékfejlesztés vagy technológia változás esetén, illetve kockázat becslés alapján meghatározott gyakorisággal	jegyzőkönyv



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

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

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

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

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

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

##### 5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 5.4.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

## 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:  
 nem megfelelő:

√  
 0  
 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.**

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

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

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

## Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

### MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

A szerelvény száma		A szerelvény állapota		A megtett intézkedés	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
Megjegyzés, intézkedési javaslat, intézkedés:					

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyasztó okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

F fogyás

E egér

T tisztítás

JF jelentős fogyás

M madár

FT feltöltés

MR megrongálódott

Cs csiga

CS a szerelvény pótlása

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

Á áthelyezés

UK új kihelyezés