



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



Campden & Chorleywood
Magyarország

ÚTMUTATÓ A MALOMIPAR JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet Magyarország Kht.

2008.

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



**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM**

ÚTMUTATÓ A MALOMIPAR JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával, Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Gabonaszövetség támogatásával, az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége, és a malomipari termékek előállítása területén működő vállalkozások közreműködésével

Budapest, 2008.

ÚTMUTATÓ A MALOMIPAR JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Gabonaszövetség támogatásával készült.

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

Készítették: dr. Keleti Ágnes (Cerbona ZRt.)
Varga István, (Pannon Mill ZRt.)
Tóth Sándor (Nyír-Gabona 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.fvm.hu/main.php?folderID=2022>,
http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu

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

Tartalomjegyzék:

1.	Bevezetés.....	5
1.1.	Hogyan kell használni az útmutatót?.....	5
1.2.	Az útmutató alkalmazási területe	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba.....	6
3.	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	8
4.	II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	10
4.1	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	10
4.2.	II. melléklet II. fejezet Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)	14
4.3.	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	18
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)	18
4.6.	II. melléklet VI. fejezet Élelmiszer-hulladék	24
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	26
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	28
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	30
4.10.	II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	43
4.11.	II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	44
4.12.	II. melléklet XII. fejezet (Képzés).....	44
5.	Mellékletek	47
5.1.	Fogalom meghatározások.....	47
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	52
5.3.	HACCP rendszer és modell	53
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez ...	63

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 malomipari vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.

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

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

Elelmiszeripar@fvm.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1. Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének előírásai követve a melléklet számozását. Ebben az oszlopban természetesen több olyan előírás is megtalálható, amely a malomipari gyakorlatban általában nem fordulhat elő. Ebben az esetben, ahol nem értelmezhetjük azokat, a további rovatokban ezt megadjuk.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek az előírások a 852/2004/EK III. fejezetének 7. cikkével összhangban önkéntes alapon használhatók. Az élelmiszeripari vállalkozások eltérhetnek ezektől az előírásoktól, de ezekben az esetekben valamilyen módon igazolniuk kell, hogy az eltérés nem veszélyezteti a termékek biztonságát.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk. Ezekről az ajánlásokról az élelmiszeripari vállalkozások szabadon eltérhetnek, az eltérést ekkor nem kell igazolni. Ezek az előírások nem képezhetik hatósági ellenőrzés alapját. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítják a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét.

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell azokat.

Ahol az ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott az „IPARÁGRA NEM VONATKOZIK” jelzés található.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Gabonaszövetség is, de jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését,

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

1.2. Az útmutató alkalmazási területe

A gabonaipari termékek:

1. Sütőipari termékek (fő termék)

1/a. Tésztaliszt termék (gyártmánylap szerint)

1/b. Kenyérliszt termék (gyártmánylap szerint)

1/c. Külön vevő igény szerinti speciális liszttermék (édesipari kekesz/liszt)

1/d. Étkezési búzacsíra és búzakorpa

2. Kis egységű csomagolt liszt

3. Melléktermék (liszt, korpa)

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

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

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről
- Az Európai Parlament és a Tanács **178/2002/EK** rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról;
- Az Európai Parlament és a Tanács **2003/89/EK** irányelve (2003. november 10.) a 2000/13/EK irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról;
- **201/2001** (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről;
- **1/1996.** (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelet az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról;
- A Bizottság **2073/2005/EK** rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól;
- **17/1999.** (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről;
- **40/2000.** (XII. 20.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI.16.) EüM rendelt módosításáról;
- A Bizottság **1881/2006/EK** rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról

- **19/2004** (II.26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott rendeletek
- **9/2003.** (III.13. ESZCSM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről szóló 17/1999. (VI.16.) EüM rendelt módosításáról;
- **36/2006.** (V.18.) FVM rendelet a termésközelítő anyagok engedélyezéséről, tárolásáról, forgalmazásáról és felhasználásáról;
- **5/2002.** (II.22) EüM-FVM együttes rendelet a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről;
- **59/2003.** (X.16.) ESzCsM-FVM együttes rendelet a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II.22) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról;
- **1/2004.** (XI.5.) EüM-FVM együttes rendelet a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II.22) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról
- **21/2006** (V.15.) EüM-FVM együttes rendelet a növényekben, a növényi termékekben és a felületükön megengedhető növényvédőszer-maradék mértékéről szóló 5/2002. (II.22) EüM-FVM együttes rendelet módosításáról
- **98/2001.** (VI.15.) kormányrendelet a veszélyes hulladékokkal kapcsolatos tevékenységek végzésének feltételeiről;
- **33/1998.** (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, ill. személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről;
- **27/2000.** (IX.30) EüM rendelettel módosított 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, ill. személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről;
- **62/2003** (X.27.) ESzCsM rendelet az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról;
- Az Európai Parlament és a Tanács **882/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszer törvénynek, az állategészségügyi és állatjóléti szabályoknak történő megfelelés hatósági ellenőrzéséről;
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969** számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- **13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM** együttes rendelet az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről
- **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM** együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről
- 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
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS **396/2005/EK RENDELETE** (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról
- **4/1998. (XI. 11.)** EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről.

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

A 852/2004/EK rendelet megjelenésével egyidejűleg megszűnt a 90/2003. (VII 30.) FVM-ESZCsM együttes rendelete az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának higiéniai feltételeiről.

Az állategészségügyi törvény felhatalmazza ugyan a földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztert arra, hogy az élelmiszeripari célra alkalmazott gépek higiéniai minősítéséről rendeletet alkosson, ez a rendelet az útmutató készítésekor még nem került kihirdetésre.

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

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

Az élelmiszer-előállító alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítsanak elő, és a 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-előállítóknak 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-előállítóknak biztosítaniuk kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004 3. cikk).
4. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszer-előállító alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004 4. cikk 6. pont).
5. Az élelmiszer-előállítóknak 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).

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítók minden támogatást megadjanak, amely szükséges a 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 852/2004/EK rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. A illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményei szerint:
 - a. 852/2004/EK rendelet.

3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
 - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
 - b. a 882/2004/EK rendelet 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 legalább az alábbi eljárásokat működteti:
 - 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. vízminőség;
 - h. tárolási mód, hőmérséklet ellenőrzés;
 - i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás valamint annak dokumentumai;
 - j. önellenőrzés laboratóriumi vizsgálatokkal.

5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően alkalmazza ezeket az eljárásokat. Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek érvényesülése érdekében útmutatókat használ saját eljárások helyett, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.

6. A hatósági ellenőrzés során a hozzáértő ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:
 - a. határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. A felülvizsgálat támogatására, a 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 a laboratóriumi vizsgálatokhoz, ahol szükséges;
 - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és a felülvizsgálat megállapításait.

7. Az egyedi létesítmények ellenőrzésének feladatai természetének és intenzitásának a kockázatok becslésén kell alapulnia. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
 - a. a lakosság egészségének kockázatát;
 - b. a folyamatok típusát és teljesítményét;
 - c. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4. II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények		
4.1 II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	A kialakítás, az alaprajz és az elrendezés tegye lehetővé a megfelelő karbantartást, tisztítást és fertőtlenítést, csökkentse a lehető legkisebbre a levegőből származó szennyeződést, a késztermék újraszennyeződését. A csapadékvíz eltávolítására alkalmas vízgyűjtőrendszerrel kell ellátni, a használaton kívüli területet szilárd burkolattal vagy gyepesítéssel és fásítással portalanítani kell.	Az épületek külső burkolatát ajánlott jó állapotban tartani. Az élelmiszer előállító hely területén a vasúti rakodó területeken enyhe lejtésű, szilárd, mosható burkolatot célszerű kialakítani.
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:		
a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;	A telephelynek elég nagyoknak kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye az összes művelet higiénikus kivitelezését, minimalizálja a termék szennyeződés kockázatát. A telephely területét be kell keríteni. A nem szilárd burkolattal ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani, gyomtalanítani kell és pormentes állapotban kell tartani. A keresztszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, átgondolt kijelölésével.	Ajánlott, hogy az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a feldolgozó berendezések, vonalak elhelyezését, az anyagok, a termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemelése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p>A szennyezett és tiszta övezet szétválasztására előírt általános követelmények mellett, a feldolgozó területtől elkülönített helyiséget kell biztosítani az alábbi tevékenységekhez:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gabona átvétele, tárolása; • alapanyag előtisztítása; • a csomagolóanyagok átvétele, tárolása, szennyezett zsákok tárolása; • korpa zsákolása, takarmánykorpa tárolása; • a hulladékok gyűjtése és átmeneti tárolása; • a tisztítószerek és más vegyszerek elkülönített tárolása; • a karbantartáshoz használt eszközök és szerszámok tárolása; • mellékhelyiségek, öltözők, étkezők; • koptatóüzemi tevékenységek; • lábliszt szitálása. <p>Az őrlő üzem résztől a koptatóhelyiséget légtérben el kell választani, amennyiben az nem zárt rendszerben működik és nem megoldható a keresztzennyezés megelőzése.</p> <p>A kisegységű csomagoló területet le kell választani az egyéb termelési területtől.</p> <p>A levegő lisztpor tartalma miatt minimálisra kell csökkenteni a nehezen tisztítható holt tereket, hézagokat, üregeket, ahol a lisztréteg lerakódhat.</p> <p>Az üzemi épületekben, raktárakban megfelelő rend és tisztaság biztosításával törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek megszüntetésére, csökkentésére.</p>	<p>A szennyezett területek felől a tiszta területek felé a személyzet és anyagok mozgását célszerű szabályozni.</p>
<p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és</p>	<p>Az épület kialakításának meg kell akadályoznia az állati kártevőktől való szennyeződést, azok betelepülését, és védenie kell más lehetséges szennyeződési forrásoktól, mint a füsttől, portól, stb.</p> <p>Legyen elegendő hely a berendezések körül a takarításhoz, vagy elmozdítható berendezéseket kell használni.</p>	<p>Törekedni kell a pangó víz keletkezésének, víztócsák kialakulásának megelőzésére.</p> <p>A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban való tárolást. Amennyiben a szabadban való tárolás elkerülhetetlen, törekedni kell arra, hogy</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>fedett részen történjen.</p> <p>Célszerű rendszeresen felülvizsgálni a terület külső szennyeződésektől, kártevőktől való védelmének hatékonyságát.</p>
<p>d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>		
<p>4.1.3. Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezeték berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.</p>	<p>A létszámnak megfelelő számú vízöblítéssel ellátott illemhelyet kell biztosítani.</p>	<p>A mellékhelyiségekben ajánlott a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése.</p> <p>A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.</p>
<p>4.1.4. Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>A kézmosókat, kézfertőtlenítőket a kisegységű csomagoló terület bejárata közelében kell elhelyezni.</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása.</p>
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstől kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta</p>	<p>A friss levegő vétele mindig tiszta légtérből történjen, szennyezett légtérből ne szívjunk levegőt a tiszta légtérbe. A szívó oldalon ne legyen semmilyen szennyezett áru, penészes eszköz, szemét, ne nyíljon mellékhelyiség, mosdó, szennyezett légtér.</p>	<p>Őrlőüzemekben teljesen zártrendszerű PSZ rendszerek alkalmazása célszerű. Az elszívó és szellőztető rendszereket,</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.		klíma-berendezéseket, ventilátorokat, célszerű légszűrővel ellátni, rendszeresen tisztítani és karban tartani.
4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.	Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.	
4.1.7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.		A mesterséges világítás tervezésénél kialakításánál célszerű kerülni a rovarokat vonzó fényspektrumok alkalmazását.
4 1.8. A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.	A csatornanyílásokat úgy kell zárni, hogy megakadályozza a kártevők bejutását (pl.: peremes búzelzáró)	A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását.
4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani.	A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy az, az elvárt szintű személyi higiéniát biztosítsa. Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a védőöltözet elkülönített tárolásának lehetőségét. Az üzemben valamennyi az élelmiszer előállító területre belépő személy - beleértve a dolgozókat és a vezetőket kivül a látogatókat és a külső szolgáltatókat – számára biztosítani kell a lehetőséget az előírt védőöltözet felvételére.	Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a beöltözött dolgozók közvetlenül jussanak be a termelő területre, ne menjenek a szabadba. A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni célszerű a megfelelő páramentesítésről.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A pihenő és étkező helyiségeket higiénikus állapotban kell tartani.	
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>Elkülönített és biztonságos tárolási lehetőséget (külön helyiséget, de legalább zárható szekrényt) szükséges biztosítani a takarító felszereléseknek és a veszélyes anyagoknak, mint például a rovar irtószernek, kenőzsíroknak, valamint a üzemanyagok, a szándékos vagy a véletlen élelmiszer szennyeződés megelőzése érdekében.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítő-szereket az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni, lehetőség szerint polcokon, raklapokon. Amennyiben a tisztító és fertőtlenítő szerek tárolása zárt, megjelölt szekrényben történik, úgy ezen szekrény nem helyezhető el olyan helyiségben, ahol élelmiszer előállítását végzik, vagy azt oly módon kell rögzíteni, hogy elmozdulása esetén se szennyezhesse az élelmiszert.</p>	<p>A takarítóeszközök lehetőség szerint fertőtlenített állapotban tárolandók a kijelölt helyen.</p> <p>A tisztítószerraktárt célszerű ellátni a szerek tárolásához, méréséhez és kiadagolásához feltűnően megjelölt eszközökkel.</p>
<p>4.2. II. melléklet II. fejezet Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)</p>		
<p>4.2.1. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Ha a gabona védelme érdekében szükséges, fedett fogadó-, rakodóhelyet kell létesíteni.</p> <p>Minden épületszerkezetet, felületet, gépet, berendezést úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy csökkenteni lehessen a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét.</p> <p>Kerülni kell a holt terek kialakítását. Ezek elősegítik a szennyeződés felhalmozódását és az állati kártevők megtelepedését, szaporodását, mikrobiológiai szennyező források kialakulását.</p>	<p>A késztermék védelme érdekében ajánlott fedett rakodóteret biztosítani.</p> <p>Lehetőség szerint kerülni a vízszintes felületek és párkányok kialakítása, hogy a szennyeződés és por felhalmozódását megelőzzék. Ennek a célnak eléréséhez példák a 45°-os szögben lejtő párkányok kiképzése és a függesztés helyett felületre szerelt lámpatestek.</p>
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell</p>	<p>A padozat szilárd, csúszásmentes legyen.</p>	<p>A beton felületek lehetőség szerint</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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 élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p>Az üzem padozatát megfelelően tisztán kell tartani. A padozat sérüléseit a lehető leggyorsabban ki kell javítani legalább ideiglenes megoldással.</p>	<p>legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek és azokat ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal.</p> <p>A betonból, padlólapból készült padozat mellett fa padozat szintén alkalmazható.</p> <p>Malomüzem létesítésénél a padozatba süllyesztett, padozat alá épített aknákat, kábelfolyókat a lehetőség szerint kerülni kell.</p>
<p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A falak legyenek sima felületűek A kiségségű csomagolóhelységek falai legyenek a műveletek szempontjából megfelelő magasságig, azaz a szennyeződés felső határáig, de legalább 2 m magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető, résmentes burkolattal vagy bevonattal ellátva, amelyen a szennyeződés jól látható.</p> <p>A falak legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos részeket, és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető leggyorsabban ki kell javítani.</p>	<p>Kiszögellések és rések előfordulását kerülni kell. A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott kialakítani.</p> <p>Célszerű kerülni a falperemeket, párkányokat, beszögelléseket, mert ezeken felhalmozódhat a szennyeződés, ha ez mégsem oldható meg, ajánlott ferdére kialakítani.</p> <p>A mosható műanyag festékkel ellátott vakolat alkalmazása megengedett, ha a feltételeket teljesíti.</p> <p>A padozatos lizstraktár falát távtartó rácsokkal ajánlott ellátni.</p> <p>Azokon a területeken, ahol kocsikat, targoncákat mozgatnak, a felületek, élek épségének védelme érdekében ajánlott védőélek, védőkoriátok alkalmazása.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>Azokon a területeken, ahol nem tárolnak csomagolatlan élelmiszert, tárolótérek, raktárak, stb. a festett, epoxi gyantával bevont téglafal is elfogadható.</p> <p>Kerülni kell a falsíkon szenny- és porfogó tárgyak felszerelését.</p>
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára képződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetet és a felfüggesztéseket (pl. vezetékek, tartók) úgy kell megépíteni, hogy minimális legyen a szennyeződés kialakulásának, a páralecsapódásnak és a penész-képződésnek a lehetősége.</p> <p>Külön figyelmet igényel a malom belső kialakítása, holt terek megszüntetése, hogy a rendszeres takarítást és/vagy gázosítást lehetővé téve, csökkenjen a fertőzés kockázata vagy az állati kártevők megtelepedésének valószínűsége.</p> <p>A vezetékeket, szerelvényeket, járdákat úgy kell elhelyezni, hogy ne haladjanak a csomagolatlan élelmiszer, a nyitott felületű élelmiszer-feldolgozó berendezés fölött. Ha ez nem oldható meg, pontos eljárási módokat kell meghatározni a szennyeződés megelőzésére.</p>	<p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát ajánlott a lehető legkisebbre csökkenteni.</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek.</p> <p>A burkolatokat úgy javasolt kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ezek alatt elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok.</p>
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak és megakadályozzák a por és szennyeződés lerakódását.</p> <p>Az ablakok legyenek sima felületűek, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők. A külső környezetbe nyitható ablakokat a termelő terület védelme érdekében tisztítható rovarhálóval kell fedni a rovarok, madarak bejutása ellen. Az alapanyag tárolóknál elfogadható madárhálók felszerelése.</p>	<p>Az ablakok belső párkányát célszerű legalább 45°-os lejtéssel kialakítani biztosítva, hogy azokon semmit se lehessen tartani. A párkányokat mosható burkolattal is célszerű ellátni.</p> <p>Az ablakok külső párkányát 60°-os lejtéssel célszerű kialakítani annak érdekében, hogy megelőzzék a szennyeződés felhalmozódását és a madarak megtelepedését. Az ablakokat olyan anyagból célszerű készíteni, hogy az ablak sérülése esetén megakadályozza a termék szennyezését.</p>
<p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és</p>	<p>Az ajtókat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak és</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
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	megakadályozzák a por és szennyeződés lerakódását. Az ajtók sima, jól tisztítható, mosható és fertőtleníthető, a szennyeződést és a nedvességet nem megkötő anyagból készüljenek, a felület és a fogantyúk legyenek fertőtleníthetőek. Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt óvni kell a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le.	
f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.	Biztosítani kell, hogy a malomiparban használt anyagok és a berendezések felületei, különösen azok, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek legyenek elég tartósak, könnyen karbantarthatók és lehetőség szerint nyújtsanak védelmet az állati kártevők és idegen anyagok ellen. A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.	Amennyire csak lehet, az üveg alkalmazását kerülni kell. A fa használata kerülendő a feldolgozó területen, azoknak az eszközöknek és munkafelületeknek a kivételével, ahol a fa helyettesítése nem lehetséges.
4.2.2. Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióálló ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.		
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	Az iparágban nem alkalmazható.	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníttve kell tartani.		
4.3. II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	Az iparágban nem alkalmazható.	
4.4. II melléklet IV. fejezet (Szállítás)		
4.4.1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.	<p>A szemes termények közúti szállítását a malomba tiszta járművel kell végezni, amely megfelelő védelmet nyújt a szállított nyersanyagoknak.</p> <p>A szállító járművet valamilyen módon le kell fedni az időjárás, és más külső szennyeződési forrás, pl. a madarak és a rágcsálók elleni védelem céljából.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezésükkor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől.</p> <p>A szállító eszközöket és raklapokat tisztán kell tartani, és olyan anyagból kell készíteni, amely nem jelent veszélyt az élelmiszer biztonságra, és megfelelően karban kell tartani.</p> <p>Az élelmiszer szállítására szánt szállítójárműveket a hatályos jogszabályoknak megfelelően az illetékes hatósággal előzetesen engedélyeztetni kell.</p>	
4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.		
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.		
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 liszt szállítására kizárólag megfelelően megjelölt tartálykocsikat, tartályvagonokat használhatnak. Külső szállítóval történő szállításnál szerződésben kell rögzíteni a tisztítás és fertőtlenítés feltételeit.	Az ömlesztett szállítmányról a felhasználónak írásos nyilatkozatot célszerű kérnie a szállítótól, hogy az erre vonatkozó előírást betartotta.
4.4.5. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.	A malmoknak elő kell írniuk, hogy a közúti járművet tisztítani kell élelmiszer és más áru szállítása között. A szállítás megkezdése előtt a tartályok csőcsonk védelméről meg kell győződni. A liszt tartálykocsis szállítása esetén fokozottan kell ügyelni a szállító jármű tisztaságára, az ürítés higiénikus elvégzésére. A szállítás megkezdése előtt a tartályok csőcsonk védelméről meg kell győződni. A járműveket, azok tartályait, tömlőit, csapjait szükség szerint tisztítani, fertőtleníteni kell. A csöveket és az ürítő szerkezetet szükség szerint kell ellenőrizni, tisztítani és fertőtleníteni.	
4.4.6		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	Rakodáskor az árut tartalmazó zsákokat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon húzva mozgatni. A rakodás befejezése után a jármű rakterét megfelelő módon le kell zárni.	Az egységakat berakodásakor ajánlott külön figyelemmel lenni arra, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék 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.	Az iparágban nem alkalmazható.	
4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)		
4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba:		
(a) hatékonyan meg kell tisztítani , és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;	<p>A berendezések legyenek könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők és karbantarthatók, tervezésük, kialakításuk, elhelyezésük akadályozza meg a szennyeződések felhalmozódását, az állati kártevők elszaporodását és tegye lehetővé azok felügyeletét és a lehetséges élősködők elpusztítását.</p> <p>A felhordókat, a csővezetéseket szükség szerinti gyakorisággal a karbantartáskor, de legalább évente ki kell takarítani a fertőző góccok megszüntetése érdekében.</p> <p>Az üzemnek legyen megfelelő terve a tisztításra és fertőtlenítésre, amely tartalmazza a gyakoriságot, módszert, szert, eszközt, felelősséget, és a felügyeleti rendszert.</p> <p>A tisztítószereket, fertőtlenítőszereket, és hasonló anyagokat a felhasználási utasítás szerint kell használni, hogy kiküszöböljük</p>	Az üzem takarítási programja lehetőség szerint részletezze a tisztítandó területeket és gépeket, a módszereket és gyakoriságot, és jelölje ki azt a személyt, aki ellenőrzi a munkák elvégzését.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>esetleges mellékhatásukat a berendezésekre, anyagokra, nyersanyagokra és termékekre.</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>Az iparágban általánosan a száraz tisztítási módszerek ajánlottak. Amennyiben ettől el kell térni a tisztítószerek használata után a berendezéseket és eszközöket gondosan el kell öblíteni ivóvízzel, kivéve, ha a fent említett szerek használati utasítása az öblítést nélkülözhetővé teszi.</p> <p>A műszak befejezése után a malomban, illetve a csomagoló területeken a gépparkot portalanítani kell.</p> <p>A technológiai csővezetékek belső tisztítása szükség szerint elvégzendő a karbantartások alkalmával csőkefével, sűrített levegős kifúvatással erre rendszeresített levegő pisztollyal.</p> <p>A környezet tisztítása történhet söpréssel, a feltapadások lekaparásával, lemosással, illetve felmosással. Víz használata esetén nagy gondot kell fordítani a nedvesség eltávolítására.</p> <p>A silók takarításakor nagy figyelmet kell fordítani a tároló tetején lévő holt terekre, a siló ürítő szerkezetére a tartály alján, a vízszintes hordozókra, stb.</p> <p>A siló belső tisztaságát a tisztítási tervben meghatározott gyakorisággal ellenőrizni, és szükség esetén takaríttatni kell.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzen be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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, eszközök és azok kialakítási anyagai olyan anyagból készüljenek, amelyek az élelmiszerrel való érintkezésre alkalmasak és mentesek a káros anyagoktól.</p> <p>A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló, nem hajlamos a törésre, repedésre.</p> <p>A készterméket továbbító szállítóeszközt úgy kell kialakítani, hogy a liszt lerakódását egyszerűen, mechanikusan el lehessen róla távolítani.</p> <p>Az anyagok ömlesztett tárolására szolgáló silók, tartályok felülete olyan sima, nem porózus kialakítású legyen, amely segíti a tartályból való kifolyást és higiénikusan, jól tisztítható, fertőtleníthető.</p> <p>Kerülni kell az üvegből készült megfigyelő ablakok, műszerüvegek használatát, illetve szilánkmentes törést biztosító anyagból kell azokat készíteni, vagy megfelelő védőburkolattal kell ellátni.</p> <p>Törésbiztos burkolattal kell ellátni a berendezések belső világítását biztosító fényforrásokat.</p> <p>A gyártásban több területen nem helyettesíthetők a fa eszközök. Ezek készüljenek keményfából, felületük legyen sima, repedésmentes. A fa eszközök épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A sérült, szilánkos fa felületeket ki kell javítani, vagy az eszközöket ki kell cserélni.</p> <p>Csővezetékek, lehetőség szerint (pl. búza surrantócső) legyenek magas kopásállóságúak. A technológiai szükséglet szerint a csőrendszerbe fém szennyezők megfogására mágnest kell beépíteni.</p> <p>A kenőanyagok alkalmazását felügyelni kell az olaj és kenőzsír élelmiszerbe való bekerülésének megakadályozására.</p> <p>A malomban szükség szerint, de legalább évente, az időszakosan működő élelmiszer-előállító helyen a termelés megkezdése előtt és a</p>	<p>A törékeny üveg és porcelán tárgyokról, felületekről ajánlott nyilvántartást vezetni és épségüket rendszeresen ellenőrizni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	termelési időszak befejeztével az egész élelmiszer-előállító helyre kiterjedő - karbantartással összehangolt - általános takarítást, fertőtlenítést kell végezni. A festett felületeket rendszeresen újra kell festeni.	
(c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és	<p>A berendezéseket előre meghatározott, az élelmiszerbiztonsági szempontokat figyelembe vevő terv alapján kell karbantartani. Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az élelmiszer-előállítás félbeszakítása nélkül végezni, ha az halaszthatatlan és a termelés biztonságát nem veszélyezteti.</p> <p>A surrantócsövek dőlésszöge, görbülete, irányváltozása olyan legyen, hogy azokban anyag-visszamaradás, feltapadás ne forduljon elő.</p> <p>A surrantócsövek tisztításáról rendszeresen gondoskodni kell.</p> <p>A surrantócsövek csővégeit olyan kialakításúra kell készíteni, hogy alkalmasak legyenek a tisztításra, takarításra.</p> <p>Az anyagszállító csővezetékek mintavevő nyílásait használat után mindig zárva kell tartani.</p> <p>A berendezések, eszközök felülete lehetőség szerint legyen sima, repedésmentes.</p> <p>A berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének.</p>	<p>A berendezések karbantartására kialakított terv ajánlottan legalább a karbantartásra előírt eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát, a végrehajtás módját és a felelős megnevezését tartalmazza.</p> <p>A karbantartási tervnek valamennyi feldolgozó berendezésre és az üzemi környezetre célszerű kiterjednie.</p> <p>Karbantartás alatt – ha a gépeket vagy berendezéseket ki kell üríteni, az idegenanyaggal való szennyeződés kockázata miatt felügyelet és ellenőrzés szükséges.</p> <p>A karbantartás elvégzéséről jegyzőkönyvet célszerű felvenni.</p>
(d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	<p>A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy könnyen hozzáférhetőek legyenek a tisztítás, a fertőtlenítés céljából és környezetükben is lehetővé tegyék ezen műveletek elvégzését.</p> <p>A falak és a berendezések közti kisebb réseket tömíteni kell és le kell fedni oly módon, hogy biztosítani lehessen a mögöttük elhelyezkedő terület mentességét az állati kártevőktől.</p> <p>Úgy kell elhelyezni azokat, hogy a körülöttük levő teret megfelelően lehessen takarítani.</p>	<p>A hatékony takaríthatóság elérése érdekében a berendezéseket vagy a padozathoz szorosan érintkezve célszerű elhelyezni, vagy legalább 25 cm magasságban úgy, hogy az alattuk lévő felületeket is tisztítani lehessen.</p> <p>Az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot ajánlott tartani, vagy olyan szorosan a berendezéseket a falhoz építeni, hogy</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>elkerüljük a tisztíthatatlan rések kialakulását.</p> <p>A falak és a berendezések közti kisebb réseket tömíteni és lefedni célszerű oly módon, hogy biztosítani lehessen a mögöttük elhelyezkedő terület mentességét az állati kártevőktől.</p>
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A berendezések tegyék lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p> <p>A mérőeszközök pontosságát rendszeres kalibrációval kell biztosítani, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek.</p>	
<p>4.5.3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</p>		
<p>4.6. II. melléklet VI. fejezet <u>Élelmiszer-hulladék</u></p>		
<p>4.6.1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>A liszt előállításánál keletkezett feldolgozási hulladékot, kommunális és csomagolóanyag hulladékot az arra kijelölt tároló helyeken kell összegyűjteni, és gondoskodni kell annak szükség szerinti gyakorisággal történő eltávolításáról (legalább a munka befejezésekor).</p> <p>A padozatra került anyagokat, a láblisztet, hulladékot külön tároló</p>	<p>A hámozó és súroló gépek esetén a ciklon tartalma kalapácsos darálón keresztül a korpába kerülhet.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	edénybe kell gyűjteni, felhasználni ételmezési célra nem szabad. Az edényeket jól elkülönített helyen kell tartani.	
<p>4.6.2. Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló edényzeteket, tartályokat oly módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetők a felhasználható alapanyagok az étkezési célra nem alkalmas félkész- és késztermékektől, üzemi hulladékoktól, így megelőzhető a tévedésből történő összecserélés.</p> <p>Minden üzemi hulladékot alkalmas, jó állapotú és higiénikus tárolókba kell gyűjteni, távol a feldolgozó vonaltól, a termék csomagolásától, kezelésétől.</p> <p>A malomban használt hulladékgyűjtőket naponta kell üríteni és meghatározott gyakorisággal (legalább hetente) tisztítani. 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>A hulladék eltávolítása és a tárolás olyan módon történjen, hogy kerüljék el az élelmiszer, ivóvíz, berendezések és környezet állati kártevők általi fertőzését és szennyeződését.</p> <p>Az olyan hulladékokat, amelyek a késztermék újraszennyeződésének forrásai lehetnek, csak a terméktől elkülönítve szabad tárolni. A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni az állati kártevők távoltartása érdekében.</p> <p>A hulladéktárolók környezetében az állati kártevők ellen védekezni kell.</p> <p>A hulladékokat az előírásoknak megfelelően, erre a célra kijelölt helyiségben, tárolóban oly módon kell kezelni, hogy fertőzést ne okozhassanak.</p> <p>A szabadtéri területeket rendszerben és tisztán kell tartani. A hulladékot gyűjtő konténereket és azok környezetét rendszeres időközönként el kell szállítani és tisztítani, esetenként fertőtleníteni kell.</p>	<p>A tárolók tartalmát naponta célszerű elszállítani, és azt követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A veszélyes hulladékokat (pl. tisztító- fertőtlenítőszer, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) a vonatkozó jogszabályi előírások szerint elkülönítetten kell gyűjteni, tárolni, kezelni, (méregraktárban).</p> <p>Az állati fogyasztásra még alkalmas valamint a megsemmisítendő hulladékot elkülönítve kell gyűjteni, kezelni. Veszélyes hulladék forgalmáról nyilvántartást kell vezetni. A helyi és gyűjtőtárolókban tartott hulladék típusát világosan meg kell jelölni.</p>	
<p>4.6.4. Valamennyi hulladékot az erre vonatkozó közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</p>		
<p>4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</p>		
<p>4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>Az ivóvíznek meg kell felelnie a 201/2001. (X.25.) Kormányrendeletben foglalt követelményeknek.</p> <p>A malomipari feldolgozás céljára a vízművek által szolgáltatott vezetékes (ún. városi) ivóvíz élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő minőségű.</p> <p>Ivóvíz minőségű vizet kell használni az előírásokban meghatározott helyen, valamint kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, illetve ha szükséges a termékkel érintkező felületek tisztításához (csomagolás).</p> <p>A saját kutakból származó vizet a hatályos előírások szerinti vizsgálatok mellett legalább havonta egyszer ellenőrizni kell a hatályos jogszabály szerinti kórokozókval való mentessége szempontjából az üzem elosztó rendszerébe való belépés pontján.</p>	<p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt.</p> <p>A víz üzemben belüli tárolását, további kezelését, a rendeltetési helyére való eljuttatását úgy ajánlott megoldani, hogy a víz minősége az élelmiszerrel való érintkezésig ne változzon.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján célszerű végezni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az üzemi vízhálózat bővítése, karbantartása után vagy első üzembe helyezése előtt hatósági vízmintavétel és vizsgálat szükséges.</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 hideg víz tárolására szolgáló tartályokat fedéllel ajánlott ellátni és tisztaságukat, legalább évente ellenőrizni. Szükség esetén tisztítani és fertőtleníteni kell azokat.</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>Az iparágban nem alkalmazható</p>	
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.</p>		<p>Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.</p>
<p>4.7.3. A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható</p>	
<p>4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.		
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.	Az iparágban nem alkalmazható	
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.	Az iparágban nem alkalmazható	
<u>4.8. II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u>		
4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniaát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.	A személyi higiéniához szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása a vezetés feladata. A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni. A malom, csomagolóüzem területre belépő személynek védőruhát, sapkát, és/vagy hajhálót kell viselnie. A liszttel közvetlen érintkezésbe kerülő dolgozók (zsákolás, ömlesztve tárolás és csomagolás) kötelesek az adott munkaterületen megkövetelt tisztaságú, előírt színű munkaruhát viselni. A védőruha bírja a rendszeres mosást - fertőtlenítést. A termelőterületekre, feldolgozó területekre, és élelmiszerrel dolgozó	A termelés biztonságának védelmére a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. A szennyezett és tiszta övezetben dolgozók lehetőség szerint ne járjanak át egymás munkaterületére. A védőruha lehetőség szerint világos anyagból készüljön, hogy a szennyeződés látható legyen. Ajánlatos, hogy a védőruhán ne legyenek külső zsebek, gombok és fém, vagy műanyag kapcsok.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>területekre látogatóknak, ahol szükséges, védőruházatot kell viselniük és a fent leírt személyi higiéniai szabályokat be kell tartaniuk. A beszállítókat és a teljes munkaidős alkalmazottakat is tájékoztatni kell, és, ha szükséges, oktatásban kell részesíteni őket.</p> <p>Mindenkinek, aki a kisegységű csomagolóhelységbe lép, kötelező a rendszeres kézmosás és fertőtlenítés kézmeleg folyóvízzel és az erre a célra biztosított kézmosószerrel.</p> <p>A kisegységű lisztkiszerelő mellett az alábbi esetekben kell kezét mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a munka megkezdése előtt, - a munkába való visszatéréskor, - a WC használata után azonnal, - minden olyan esetben, ahol a kéz szennyeződhetett. <p>A dolgozóknak rendszeresen kell tisztálkodni, zuhanyozni, haját mosni. A körmöket röviden és tisztán kell tartani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása, körömlakk használata.</p> <p>Tilos ékszert, műkörmöt, karórát és lakozott körmöt viselni.</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>Étkezni csak az arra kijelölt helyen szabad. Elszennyeződött védőruhát étkezőhelyiségbe és üzembe lépés előtt le kell cserélni.</p> <p>Az előbbieken felsorolt szabályok szigorúsága függ a malmi területtől, ennél kevésbé szigorú szabályozás lehet elegendő a nyersanyagok tárolása és előtisztítása során.</p>	
<p>4.8.2. Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem</p>	<p>A dolgozó egészségi állapota feleljen meg a munkavégzés követelményeinek.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül, ki kell terjednie tüdőszűrő-, esetenként egyéb speciális vizsgálatra.</p> <p>Minden új belépő, dolgozónak, aki a tiszta övezetben dolgozik, vagy aki munkaköre miatt rendszeresen jár a tiszta övezetbe az „Egészségügyi Nyilatkozatok és Vizsgálati adatok” dokumentummal kell rendelkeznie.</p> <p>Régi dolgozók az Egészségügyi könyvvel igazolhatják a szükséges vizsgálatok eredményeit, ameddig nem kell "Egészségügyi Nyilatkozat"-ot kitölteniük. Az Egészségügyi Nyilatkozathoz, vagy az Egészségügyi könyvhöz a szükséges orvosi leleteket csatolni kell.</p> <p>Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő személyzet tagjainak orvosi vizsgálaton kell részt venni és ezt jelenteni kell a vezetőknek, ha klinikai vagy járványügyi jelek ezt szükségessé teszik.</p> <p>A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p> <p>Bőr sérülése esetén a kötést rendszeresen cserélni kell.</p>	
<p><u>4.9. II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben</p>	<p>Élelmiszer csak emberi fogyasztásra alkalmas, teljes értékű, egészséges, élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő, a termék jellegének megfelelő minőségű nyersanyagból állítható elő a közegészségügyi, állategészség-ügyi, élelmiszer-higiéniai és minőségi követelményeknek megfelelően.</p> <p>A szállító járműnek élelmiszer szállításra alkalmasnak kell lennie. A járművet nem szabad használni és vissza kell küldeni abban az</p>	<p>Az alap- és csomagolóanyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott szállítóktól kell vásárolni.</p> <p>A minőségi előírás lehetőség szerint képezze a beszállítóval kötött szerződés részét. A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>esetben, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - látható módon szennyeződött, korábban rajta olyan terméket (trágya, aszfalt, stb.) szállítottak, amely a gabona minőségét, tisztaságát rontja; - alulról oly mértékben szennyezett (olajfolyás, sár, stb.), hogy a garatot elszennyezheti; - állati kártevőktől, azok maradványaitól és ürüléküktől nem elfogadható mértékben szennyezett. <p>A malomba érkező áruból gépjármű szerelvényenként mintát kell venni és vizsgálatot kell végezni, hogy mentes-e olyan szennyeződésektől, amelyeket az őrlési folyamat során nem tudnak eltávolítani és a végtermékben veszélyt jelenthetnek az egészségre.</p> <p>A nyers-, és csomagolóanyagra vonatkozó, az élelmiszerbiztonság és a törvények, a rendeletek betartásával összefüggő követelményeket minőségi előírásban kell rögzíteni, melyet el kell fogadtatni a szállítóval. Ez tartalmazza a kívánt jellemzőket a tűrésekkel, elfogadási minőségi határokkal és a lehetséges hibák mértékével.</p> <p>A minőségi előírásban, ahol szükséges, meg kell adni a minőségi előírásoknak nem (teljesen) megfelelő minőségű, de még bizonyos feltételekkel felhasználható nyersanyag jellemzőit, illetve az élelmiszeripari célú felhasználás kizáró tényezőit.</p> <p>A szállítóktól élelmiszerbiztonsági garanciákat kell kérni a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés, illetve az átvételi vizsgálattal nem, vagy nehezen ellenőrizhető követelmények betartására (pl. szermaradvány, mérgező anyagtartalom stb.) vonatkozóan.</p> <p>A malmi tárolásra átvett gabona nedvességtartalma ne haladja meg az alábbi értékeket:</p> <ul style="list-style-type: none"> - búza – 14,5 (m/m) % - rozs - 13 (m/m) % - kukorica - 14 (m/m) % 	<p>értékelni (beszállítói minősítés).</p> <p>A megmintázott tételből az élelmiszerbiztonsági szempontból fontos, hosszabb időt igénylő vizsgálatokat is el lehet végezni (mikrobiológia, toxin, növényvédőszer-maradvány, nehézfém).</p> <p>Törekedni kell ismert beszállítótól történő vételre. Ennek egyik lehetséges módja a termeltetési szerződés keretében történő felvásárlás. A szerződésnek tartalmaznia kell a malom minőséggel, higiéniával kapcsolatos elvárásait.</p> <p>Ajánlott a gabonafélék elfogadhatóságának meghatározásához az illat és külső megjelenés vizsgálata.</p> <p>A tárolókban a gabona melegeedésének oka lehet a gabonafélék magas nedvességtartalma. A malmi tárolásra átvett gabonafélék kívánt nedvességtartalma a tárolási időtartamtól is függ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartós tárolásra - hat hónaptól hosszabb időre - kerülő gabonafélék nedvességtartalma lehetőleg ne haladja meg a 13 (m/m)%-ot. - Középtávú, 1-6 hónapos tárolásra kerülő gabonaféle nedvességtartalma max. 14 (m/m) % lehet. - A közvetlen felhasználásra, pár hetes tárolásra kerülő gabonafélék maximális nedvességtartalma 15 (m/m)% lehet.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ezen értékek felett csak felelős beosztású dolgozó, megfelelő indoklással vehet át gabonát.</p>	<p>A Jó Tárolási Gyakorlat elemei lehetnek például a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ha szükséges, a búza mozgatása, vagy átforgatása a tárolók és silók között; - Nedves gabona rendszeres szellőztetése; - A tárolók átforgatásának és kiürítésének feljegyzése; - Állati kártevők, fertőzések rendszeres felügyelete, amit megfelelő tevékenység követ, mint pl. megfelelő rovarirtószeres kezelés vagy gázosítás. <p>Amennyiben a malom nem közvetlenül felvásárláskor, hanem raktározott árut vásárol, célszerű előmintázást végezni.</p> <p>Felvásárláskor közvetlenül a földről történő beszállítás esetén nincs mód az időigényes vizsgálatokra, ezért a permetezési napló ellenőrzésével, illetve termelői nyilatkozat megkövetelésével lehet biztosítékot szerezni a termék higiéniai megfelelőségére.</p> <p>Az üzem képviselője (mintavevő, kereskedő) ellenőrizze a raktárt, hogy a tárolási körülmények megfelelőek-e.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fordítson figyelmet az esetleges beázásokra, rágcsáló és rovar jelenlétére utaló nyomokra, madár által okozott kártételre (ürülék). - Ellenőrizze a permetezési naplót, hogy csak engedélyezett növényvédőszeret használtak-e az érvényes

GHP-61

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>rendelkezések betartásával.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Győződjön meg arról, hogy a szükséges árukezelést elvégezték-e a megfelelő szerek felhasználásával. <p>A silók fluidizációs ürítése előnyös, mivel nincs mozgó alkatrész, olajozás, holt tér, ahol a termék feltapadhat. Ezen kívül a siló fluidizációs leürítése mindig hiánytalan, csak egy vékony lisztfilm-réteg marad a tárolóban, csökkentve a fertőzés lehetőségét.</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 nyersanyagok és késztermékek tárolására szolgáló területeket, úgy kell kialakítani, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - feleljenek meg az adott élelmiszerek tárolásához szükséges követelményeknek; - tegyék lehetővé a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást, akadályozzák meg az állati kártevők bejutását és szaporodását; - tegyék lehetővé az élelmiszer hatékony védelmét a tárolás alatti szennyeződésektől. <p>A raktározás körülményeit (pl. tárolási hőmérséklet, páratartalom, légösszetétel, szellőzés stb.) a közlekedési és tárolási rendet úgy kell kialakítani, hogy az árut megóvják a sérüléstől és minden káros elváltozástól, szennyeződéstől, fertőzéstől, minőségromlástól – beleértve a mikrobiológiai, rágcsáló, rovar és vegyszer-szennyeződéseket és a mellékíz, idegen illat kialakulásától. A raktározás kritikus paramétereinek betartását dokumentált módon bizonyítani kell.</p> <p>A visszárut, csomagolóanyagot az alap-, illetve segédanyagokhoz hasonlóan át kell vizsgálni kártevő szennyezettség szempontjából.</p> <p>Gondoskodni kell a készletek szükség szerinti mozgatásáról, tisztításáról a kártevőgócok kialakulásának megakadályozása</p>	<p>Ha lehetséges, a tárolók és a silók önürítők legyenek.</p> <p>A falak és a mennyezet színe biztosítsa, hogy a penészek megjelenését észlelni lehessen. Célszerű kerülni a liszt tárolótérben a feldolgozó területen és a készáru raktárban a nagy hő és páratartalom ingadozást.</p> <p>A silók takarításakor nagy figyelmet ajánlott fordítani, pl. az alábbi helyekre: a tároló tetején lévő holt terekre, a siló ürítő szerkezetére a tartály alján és a vízszintes hordozókra. A higiénia szempontjából előnyös a silók fluidizációs ürítése, mivel nincs mozgó alkatrész, nincs olajozás, nincs holt tér, ahol a termék feltapadhat. Ezen kívül a siló fluidizációs leürítése mindig hiánytalan, csak egy vékony liszt filmréteg marad a tárolóban, csökkentve a fertőzés lehetőségét.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>érdekében. Kártevő-fertőzöttség esetén gondoskodni kell a készletek megfelelő mentesítéséről.</p> <p><i>Gabonaraktárak</i> Minden gabonátárolásra használt silót és tárolót le kell fedni a madarak, állati kártevők és a környezeti (légtér) szennyezők elleni védekezés céljából. A tárolók belső kialakítása sima felületű legyen, ne legyen porózus. A gabonaféléket száraz, szellős helyen kell tartani, vagy silós tárolás esetén rendszeresen át kell szellőztetni, hogy elkerüljék az erjedést és biológiai lebomlást. A búzasilók gázosítását oktatott szakember végezze. Csak törvényesen engedélyezett rovarirtó szerek használhatók a tárolt gabonára. A tárolás alatt észlelt romlást, állati kártevő elszaporodást jelenteni kell az adott terület vezetőjének. A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani. A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p><i>Liszt tárolás silóban</i> A lisztzilókat meghatározott rendszer szerint takarítani, időszakonként fertőtleníteni kell, beleértve a kivezető csatlakozási csonkokat is. Lehetővé kell tenni minden feltöltési művelet előtt a szállító-járművek és/vagy tartályok felülvizsgálatát, hogy igazolni lehessen a megfelelő higiéniai feltételeket. A kitaroló helyiségek kialakítása olyan legyen, hogy megakadályozza a madarak és egyéb kártevők megtelepedését. A kitaroló helyiségek tisztításáról, takarításáról megfelelő higiéniai állapotáról gondoskodni kell. A lisztből és malomipari termékekből a minőségi előírásban meghatározott időközönként a termelési folyamat egésze során mintát kell venni, és laboratóriumi vizsgálatot kell végezni. Minden liszttárolót ellenőrizni, és tervszerűen takarítani kell. A liszttároló legyen fedett és rendelkezzen elegendően nagy bűvönnyílással a takarításhoz.</p>	<p>Ajánlott a tárolók esetében a száraz takarítás gyakori elvégzése.</p> <p>Fa raklapon tárolás esetén a raklapon tárolt termékek takarását célszerű alkalmazni (pl. karton papír).</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Pneumatikus szállításnál, be- és kirakodásnál a sűrített levegő legyen tiszta (szűrt) és mentes bármilyen szennyeződéstől. A lisztsilókat rendszeresen ellenőrizni kell. A silókban gondoskodni kell a készletforgásról. A lisztsilókat kiürítés után takarítani kell. Mivel a liszt általában melegebb, mint a környező levegő, el kell kerülni a megtöltött tartályban a páralecsapódást. Különös figyelmet kell fordítani a kipárolgás következtében előforduló vízkicsapódás okozta szennyeződések eltávolítására. A lisztsilók megszívásáról illetve a padozatos raktárak szellőztetéséről gondoskodni kell. A szellőztetéskor figyelembe kell venni a légköri viszonyokat. Páradús levegőt szellőztetésre használni nem ajánlott.</p> <p><i>Padozatos raktárak</i> Padozatos raktározás esetén az árumozgatáshoz kizárólag olyan jármű, eszköz használható, amely nem szennyezi a gabonát. A tárolás során a melegedés mértékét rendszeresen ellenőrizni kell, szükség esetén átforgatást / átmozgatást kell alkalmazni, amelynek elvégzéséről nyilvántartást kell vezetni. A zsákos és kisegységű csomagolású őrleményeket tiszta raklapon kell tárolni. Közvetlenül a fal mellett tárolni nem szabad. A raktárban az őrleményeket úgy kell elhelyezni, hogy a gyártási idő szerinti értékesítés megoldható legyen és a készletforgás az állati kártevők elszaporodásának megakadályozása érdekében biztosított legyen. A raklapok tisztaságát, épségét és sérülés mentességét a felhasználás esetén ellenőrizni kell. A csomagolt élelmiszertároláshoz használt rakodólapoknak tisztáknak kell lennie.</p> <p>A tárolási mód nem okozhatja a termék vagy a tárolók sérülését. A lisztes és egyéb malomipari termékeket tartalmazó zsákokat raklapon kell tárolni, biztosítva a légmozgást, és a rendszeres takarítás céljából a faltól távol kell raktározni. A készletforgás csökkenti a lehetséges veszélyeket.</p>	
4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a	Az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában, az egyes fő szakaszokban	Amennyiben lehetséges az őrlőüzemben

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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 műveleteket úgy kell kialakítani és ellenőrizni, irányítani hogy fizikai, mikrobiológiai, vegyi szennyeződés, továbbá mikrobák túlélése, szaporodása a megengedett értéket ne haladja meg.</p> <p>A tárolt gabonák hőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni kell. A mért hőmérsékletről nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Amennyiben a silóban vagy padozatos raktárban tárolt gabona hőmérsékletének emelkedése kétnaponta meghaladja az 1,5°C-ot (egymás után legalább 3 alkalommal), vagy más jelét mutatja az áru romlásának (pl: tartós emelkedés esetén eléri a 30°C-ot felvásárlási időszakon kívül) az árut forgatni, szellőztetni kell, Amennyiben rovarfertőzés is előfordul, gázosítani szükséges. Ettől eltérő csak tapasztalt szakember engedélyével, és fokozott ellenőrzéssel lehet.</p> <p>A ki és betárolásról, árukezelésről, forgatásról, gázosításról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A gabonafélék előtisztítását a beérkezés helyén kell végezni, és el kell választani, pl. a port, sarat, törött köveket, idegen gabonaféléket, pelyvát, stb.</p> <p>A gabonafélékben előforduló szennyeződések és a mag felületére tapadt szennyezőket az őrlés előtt el kell távolítani, a gabonát koptatni kell.</p> <p>A koptatóban kiválasztott melléktermékeket az üzemszéből rendszeresen el kell távolítani a romlásveszély, illetve a kártevők elszaporodásának megelőzése érdekében.</p> <p>A kondicionáló kamrák fala legyen sima, és olyan lejtésű, hogy biztosítsa a hatékony tisztítást és a feltapadások elkerülését, a mikrobiológiai veszélyek csökkentése érdekében. A nedvesítő berendezéseket és a kondicionálásra használt silókat rendszeresen tisztítani kell.</p> <p>Az őrlés előtti nedvesítést és kondicionálást felügyelni és ellenőrizni kell, annak érdekében, hogy a mikrobiológiai veszélyeket csökkentsük.</p>	<p>pneumatikus anyagszállítást alkalmazzunk. A szállításra használt levegő tisztaságára fokozottan kell ügyelni.</p> <p>Ajánlott a liszt kezelésére petezúzó entoléter alkalmazása.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A koptatás során keletkezett porszerű anyagokat megszívással, szélszelekrények folyamatba illesztésével el kell távolítani.</p> <p>Gondoskodni kell a technológiai gépek aspirációjáról: a szellőztetés, porelszívás egyidejű megoldásáról.</p> <p>Gondoskodni szükséges az őrlőüzemi gépeknél a kiszóródott anyagok azonnali felszedéséről, a malom padozat, a szállítási utak műszakonkénti takarításáról.</p> <p>A fertőzés kockázatának csökkentése céljából el kell különíteni a korpa és a búzaliszt ürítését, tárolását.</p> <p>A lisztet a végleges csomagolás előtt ismételt szitálni szükséges. A szitákat rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell szükség szerint annak épségét is ellenőrizni szükséges, az ellenőrzést és a tisztítás dokumentálni szükséges mondat beírását javasoljuk.</p>	
<p>4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A kártevők elleni védekezést úgy kell kialakítani, hogy alkalmazkodjon az üzem sajátosságaihoz és azt az üzem környezetére is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó higiéniai gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan</p>	<p>Ajánlott hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amikre a védelmi szabályozás vonatkozik. • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzem kívüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> - A megelőzés módszereit; - A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; - A kártevőirtás módszereit.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszerállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását. Kerülni kell a dús növényzetet az épület közelében. Az esetlegesen előforduló bontási törmeléket, a használaton kívüli berendezéseket el kell távolítani a malom területéről, amilyen gyorsan lehet.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását.</p> <p>Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csőkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártévők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>Amennyiben rovarcsapdákat alkalmaznak, azokat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő bűvőhelyek kialakulását. A szétszóródott malomipari terméket azonnal fel kell takarítani.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A kártevőirtást követő takarítás rendjét. • A dokumentálás rendjét. • A szükséges oktatás, tájékoztatás módját. <p>Ajánlott a kerítés lábát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külsőfalai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A padozatos tárolókban célszerű távtarók alkalmazása oly módon, hogy az áru mögött a kártevőmentesség könnyen ellenőrizhető legyen, vagy legalább 50 cm távolságot ajánlott tartani a falaktól.</p> <p>A megelőzési eljárások részet képezheti a csalétekállomásokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett.</p> <p>A rágcsálók elleni védelem érdekében,</p>

GHP-61

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az élelmiszer alapanyagokat és termékeket lehetőség szerint az állati kártevők behatolása ellen védelmet nyújtó csomagolásban, zárt tartályokban, silókban kell tárolni, padozatos tárolásnál megfelelő távolságot tartva a falaktól.</p> <p>A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol falattörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől. A liszt és a kombinált liszt javítószeres lisztmolytól, lisztbogártól, lisztatkától való mentességét szállítmányonként szemrevételezéssel kell ellenőrizni.</p> <p>Az élelmiszervállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezettek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtására gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártevők irtására engedélyezett irtószeres és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezhet. Amennyiben erre külső vállalkozást vesznek igénybe, úgy a kártevőirtó vállalkozóval kötött szerződésben rögzíteni kell az elvégzendő feladatok pontos leírását.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereseket, csak zárható</p>	<p>ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, falattörések körül különös figyelemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat célszerű felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. Az elektromos rovarcsapdákat célszerű állandóan működtetni, és gondoskodni szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert ajánlott telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószeres használata nem</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p> <p>A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p>	<p>kívánatos, irtószer nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.</p> <p>Az irtószermentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószerformulációkat alkalmazni.</p> <p>Ajánlott a takarítási utasításban szabályozni a rovarirtás utáni takarítás rendjét.</p> <p>Ajánlott, hogy az alkalmazott dokumentumok (munkalap, munkaigazolás, jegyzőkönyv, feljegyzés, stb.), célszerűen tartalmazzák mind a rendszeres ellenőrzések, mind a rendkívüli kezelések jellemző adatait, mint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tevékenység megnevezését, - annak helyét, - idejét, - módszerét, - az alkalmazott irtószer

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>megnevezését,</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására. <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p>
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgező anyagok 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</p>	<p>Az iparágban nem alkalmazható</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</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 egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>	Az iparágban nem alkalmazható	
<p>4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgezőanyagok 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 mérgezőanyagok képződésének kockázatát.</p>	Az iparágban nem alkalmazható	
<p>4.9.8. A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően</p>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.		
<u>4.10. II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u>		
<p>4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.</p>	<p>Biztosítani kell, hogy a csomagolóanyagok az üzemben ne szennyeződjenek idegen anyagokkal. Ennek eszköze a megfelelő készletforgás és az általános üzemi higiénia.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználhatóságukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.</p> <p>Élelmiszer csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását.</p> <p>A késztermék egyedi fogyasztói csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel.</p> <p>A csomagoló anyagoknak olyan anyagból kell készülniük, hogy azok az őrleményeket ne szennyezzék, és megfelelő védelmet nyújtsanak a bennük tárolt anyagoknak.</p>	<p>A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, azok idegenanyag veszélyt okozhatnak.</p>
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagoló anyagokat felhasználásig a szennyeződéstől védeni kell, külön elzárt raktárban gyűjtőcsomagokban, raklapon kell tárolni.</p> <p>A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni.</p> <p>Az élelmiszer késztermék csomagolására használt zacskókat és egyéb</p>	<p>A csomagolóanyagot lehetőleg külön helyiségben kell tárolni. Csak annyi csomagolóanyagot célszerű a gyűjtőcsomagolásából kivenni, amennyi a napi felhasználáshoz elegendő.</p> <p>Ajánlott a csomagolóanyagok gyűjtő</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	csomagolóanyagokat tilos más célokra (pl. hamutartóként, hulladékgyűjtőként, alkatrészek, csavarok, stb. tárolására) használni.	csomagolásának visszazárása a megbontás után és a további tárolás során.
<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>A csomagolás során kiszóródott maradékok ellenőrzését naponta, vagy gyakrabban kell végezni, és az ellenőrzést dokumentálni kell.</p> <p>A malom csomagológépeit, mint pl. a zsákoló forgó alkatrészeit ugyanolyan szigorúan kell ellenőrizni és karbantartani, mint a malom többi berendezését. A lehulló, szétszóródó anyagokat, amint lehet össze kell takarítani és az összegyűlt lisztpor elszállításának szabályozása hozzájárul az állati kártevők betelepődése általi veszély csökkentéséhez.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak arra a célra szabad felhasználni, amelyre engedélyük vonatkozik.</p> <p>A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, a zárás, varrás megfelelő szilárdságára és folytonosságára, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni.</p>	
<p>4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p>		
<p><u>4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u></p>	Az iparágban nem alkalmazható.	
<p><u>4.12. II melléklet XII. fejezet (Képzés)</u></p>	Az iparágban nem alkalmazható.	
<p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:</p>		
<p>4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket</p>	Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki élelmiszer-előállításban	Az oktatási programot rendszeresen felül

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p>	<p>részt vehet, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniáról, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.</p> <p>A takarítást, fertőtlenítést végző, és a felügyeletet ellátó személyeket megfelelően oktatni 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. A kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtható intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p> <p>A szállításban résztvevő személyeknek ismerniük kell a tevékenységükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági veszélyeket és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket. A higiéniai oktatás terjedjen ki az adott helyen végzett tevékenység speciális szempontjaira is.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai oktatást rendszeresen meg kell ismételni.</p> <p>Az oktatások terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő oktatások anyagát igazítani kell a megfelelő tevékenységhez, azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek, és a jogszabályok változásaihoz.</p> <p>Az oktatásnak ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban</p>	<p>kell vizsgálni, és javítani kell, ha szükséges. Rendszereket kell felállítani, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő személyzet tudatában legyen és maradjon a késztermékek biztonságának és alkalmasságának eléréséhez szükséges eljárásoknak.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) oktatással kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>Az oktatásokat tervezetten, írásos program szerint ajánlott végrehajtani és azok elvégzéséről, a vizsgák eredményeiről nyilvántartást célszerű vezetni.</p> <p>Az oktatások eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.	
<p>4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket megfelelően oktatni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</p>	<p>Ajánlott a takarítást és fertőtlenítést végző dolgozókat évente ismételt oktatni a hatékony tisztítás módjáról és fontosságáról.</p>
<p>4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>	<p>Az őrlés utáni szakaszban dolgozók oktatásának a következőkre kell kiterjednie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - általános élelmiszerhigiéniai ismeretek; - veszélyek típusai és a fogyasztók védelme; - a veszély természete; - élelmiszerhigiéniai szabályozás; - fertőzések főbb okai és megakadályozásuk; - üzemi higiénia, az üzem takarítása; - az adott munkahelyen elvárt higiéniai viselkedési szabályok; - a személyi higiénia alapelemei; <p>fertőző betegségek, bőrsérülések esetén teendő intézkedések;</p>	<p>Ajánlott minden élelmiszerkezeléssel foglalkozó személyt a jelentősebb változások (pl. feltárt hibák és nem megfelelések) esetén ismételt oktatásban részesíteni.</p>

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.

A meghatározások egy részét az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvényből, nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük át.

Élelmiszer: minden olyan növényi, állati - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített, vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas.

Élelmiszer-előállítás: a közfogyasztásra, vagy ilyen célú továbbfeldolgozásra történő élelmiszer tisztítási, osztályozási, előkészítési, feldolgozási, csomagolási, tárolási műveletek összessége, vagy ezek részműveletei.

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.

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

Feldolgozott élelmiszer: minden olyan élelmiszer, amelyet az élelmiszer nyersanyag eredeti állapotát lényegesen megváltoztató élelmiszer-előállítási műveletekkel hoztak fogyasztásra kész állapotba.

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

Élelmiszer nyersanyag: élelmiszer előállítására alkalmas növényi eredetű termék, illetve termék.

Szennyeződés: bármely nem kívánatos anyag jelenléte a nyersanyagban vagy a késztermékben.

Tisztítás: nem kívánatos anyagok eltávolítása, pl. föld, kő, gyommag, vagy a meghatározottól eltérő (pl- búza esetén a búzától eltérő) gabonaféle.

Üzemi higiénia: minden eszköz, amely az élelmiszer biztonságának, jó állapotának, egészségre való ártalmatlanságának biztosításához szükséges a gyártó részéről, a természetéstől a felhasználóig való eljuttatásig.

Malomipari termékekre vonatkozó fogalm meghatározások az MÉ 2-61 számú irányelv alapján:

Hántolás: az e célra alkalmas egyes gabonafélék vagy hüvelyesek (rizs, borsó, árpa, köles, cirok, zab stb.) héjának és magbelső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelékképződés mellett.

Idegen szag: minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér;

- erjedt szag: a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás,
- savanyú szag: a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás,
- fülledt szag: a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag,
- dohos szag: a fülledtnél erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag,
- avas szag: a terményben (termékben) lévő zsiradékok oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás,
- egyéb idegen szag: pl. vegyszerszennyezés, ásványi olajszennyezés, más magvaktól átvett (pl. somkóró) idegen szag.

Idegen szerves anyag: minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, szemmel látható szerves anyag, anyagrész, maradvány.

Káros gyommagvak: azok a magvak, amelyeknek a terményből előállított késztermékek tulajdonságaira káros hatásuk van.

Kártevővel fertőzött termény: az a termény vagy termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.

Kondicionálás: őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken való tartása.

Mérgező magvak: az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.

Üszögspóra: a *Tilletia* és *Ustilago* gombafajok spórái.

A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerére vonatkozó fogalom meghatározások (a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 sz. irányelv szerinti fogalmak):

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

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

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

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

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

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

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Takarítás, tisztítás:

A sarat, élelmiszermaradványt, piszkot, zsírt vagy olajat, vagy más kifogásolható anyagot eltávolító eljárás (Codex).

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.

Fogalmak az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény szerint:

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 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-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.

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

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

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

Élelmiszer-higiéniá: az 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.

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.

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 rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.

5.2. Az iparágra jellemző veszélyek

A folyamatok élelmiszerbiztonsági szabályozásának követelményeit HACCP elemzés alapján kell meghatározni.

A tevékenységek végrehajtását - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - írásos utasításban ajánlott szabályozni meghatározva azt, hogy miért, mit, hol, ki, hogyan, mikor végezzen el. Ezeket az előírásokat meg kell ismertetni a dolgozókkal, és biztosítani kell, hogy szükség szerint hozzáférhessenek ezekhez az utasításokhoz. Célszerű az utasítások tudomásulvételét aláíratni a felelősökkel.

Az élelmiszerbiztonsági szempontokat már a termékek fejlesztésénél, a felhasznált anyagok kiválasztásánál, az összetétel, a feldolgozási technológia és a csomagolás kiválasztásánál figyelembe kell venni, mérlegelve a kockázatokat és a szabályozás lehetséges módszereit.

A termék biztonsága szempontjából fontos, a kritikus pontokhoz tartozó műveleti paraméterek előírt értékeinek betartását, pl. hőmérséklet, idő, előírt összetétel stb. rendszeresen felügyelni és az eredményeket írásban is rögzíteni kell. Ezen paraméterek meghatározásához kalibrált műszereket, és eszközöket kell használni.

A mikrobiológiai szennyeződések forrásai:

- * a nyers-, adalék-, segéd- és csomagolóanyagok,
- * a berendezések és az üzemi környezet nem megfelelő higiéniai állapota,
- * a személyzet nem megfelelő higiénijája,
- * állati kártevők,
- * nem megfelelően végrehajtott gyártási műveletek.

A kémiai szennyeződések forrásai:

- a nyers-, adalék-, segéd- és csomagolóanyagok,
- tisztító- és fertőtlenítőszeres,
- berendezések kenőanyagai, a berendezésekből történő kioldódás,
- állati kártevők és az irtásukra használt szerek,

A fizikai szennyeződések forrásai:

- a nyers-, adalék-, segéd- és csomagolóanyagok,
- az eszközökből és berendezésekből és az üzemi környezetből származó darabok, alkatrészek,
- a személyzet nem megfelelő higiénijája,
- állati kártevők.

5.3 HACCP rendszer és modell

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

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

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

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszeripari vállalkozók:
 - a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
 - b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
 - c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

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

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

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

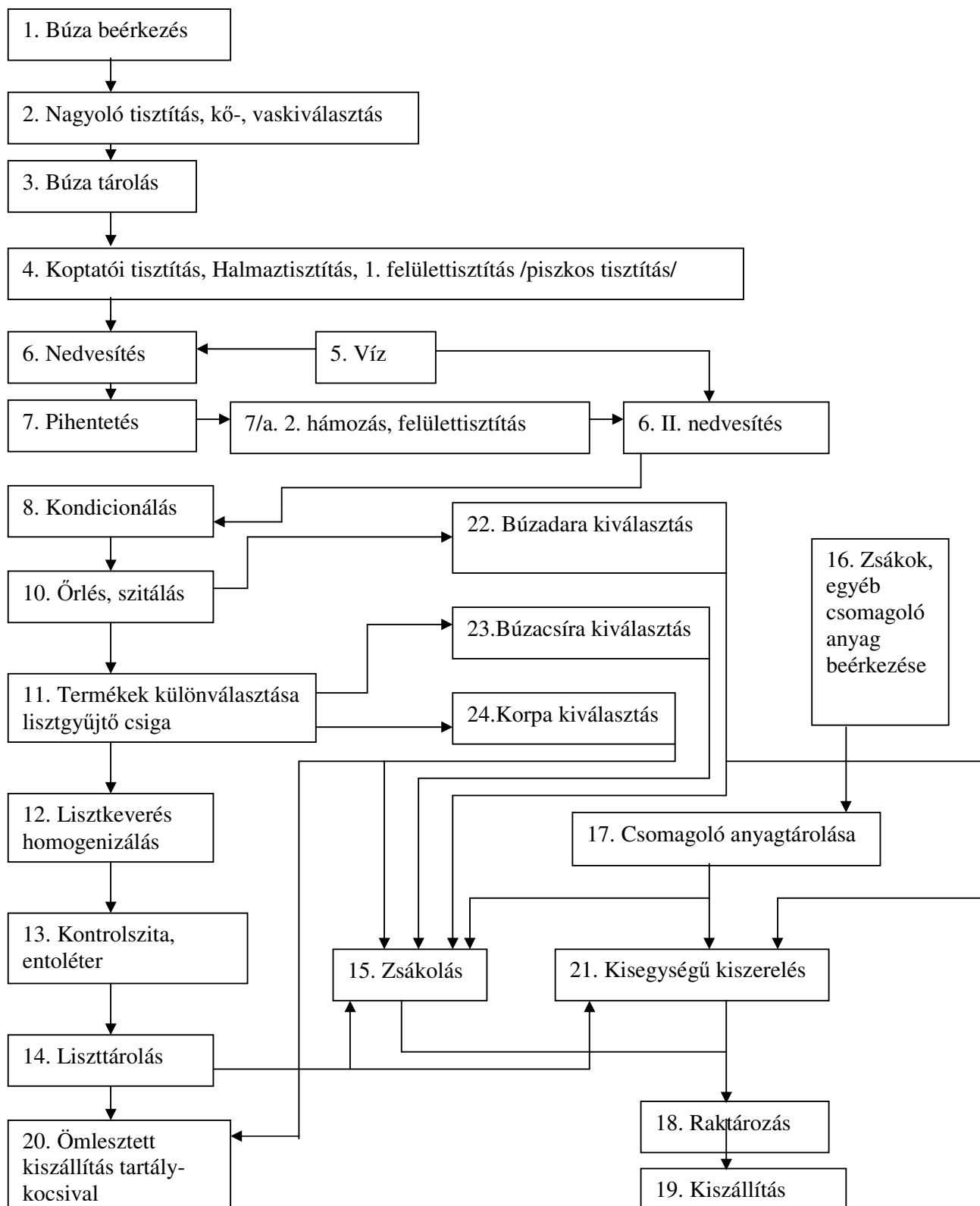
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hőkezelési, tartósítási folyamatoknál a mikrobapusztító, ill. szaporodás gátló hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

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

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

5.3.1. Folyamatábra

Étkezési búzaliszt előállítás technológiája



5.3.2. Termék/termékcsoport leírás minta

Termék/termékcsoport megnevezése

Rövid szöveges leírás

**Felhasznált anyagok
és fontosabb tulajdonságok
Csomagolóanyagok
Termékösszetétel gyártmánylap szerint**

**Tartósítószer
Késztermék minőségi előírás**

Késztermék mikrobiológiai előírás

**Késztermék vegyi szennyezettség
Csomagolás, kiszereles
Minőség-megőrzési idő
Felhasználási utasítás
Jelölési előírások
Szállítási módszer, követelmények**

**Tárolási módszer, követelmények
Forgalmazási követelmények (hol, raktározás)
Technológia**

**Takarítási módszer
Tervezett felhasználás**

Vizsgált veszélyek felsorolása

Malomipari termékek: az egyes termékek felsorolása pl.: finomliszt 1kg
Az előállítás folyamatának rövid ismertetése (malom gyártástechnológiai leírása)
búza, víz

PE tasak: engedélyszám
pl.: BL55 lisztre jóváhagyott sz. gyártmánylap

-
-Pl.: gyártmánylap szerint és ha van rá MÉ előírás, annak a száma
T₂ max: 300µg/kg penész 10⁴/g
F₂ max: 75µg/kg E.Coli 10²/g
DON toxin 75µg/kg Enterob. 10⁴/g
17/1999 (VI. 16.), 40/2000 (XII. 20.)
Pl.: BL 55 liszt 1 kg papír tasakban
6 hónap

-
gyártmánylap, címke
Tiszta, száraz, zárt karosszériás gk.,
ÁNTSZ engedéllyel
száraz, hűvös helyen,
pl.: élelmiszerbolt, száraz helyen
ld, gyártmánylap, technológiai utasítás
és folyamatábra
pl.: ld. Takarítási utasítás
pl.: általános emberi fogyasztásra,
glutén érzékenyek nem fogyaszthatják
Fizikai: fém, fa, kő, műanyag, üveg,
zsákmadzag, papír, embertől
származó szennyezés
Kémiai: tisztító/fertőtlenítőszer
maradék, növényvédő szermaradék,
rágcsáló- és rovarirtószer, nehézfém,
Biológiai, mikrobiológiai
Kórokozók, mikotoxinok

Megjegyzések a veszélyelemzéshez:

- Nyersanyag átvételnél nem megfelelő növényvédelem esetén a növényvédőszer maradék kritikus lehet, beszállításkor ellenőrzendők a megfelelő kezelés bizonylatai.
- Csomagolásnál a veszélyek GHP-val szabályozhatók.
- GMO a mai álláspont szerint nem élelmiszer-biztonsági veszély.
- Allergén veszély a termék jellegéből adódóan nem reális veszély (a gluténtartalom evidencia az érzékenyek számára)
- A mechanikus szállítórendszerből származó veszélyek szabályozását a karbantartási utasításban célszerű kezelni általánosan, kivéve az esetleges speciális veszélyeet.
-

5.3.3. HACCP elemzés

Az itt megadott HACCP elemzés általános modellként szolgál

Példa:

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
Búza beérkezése	Fizikai: idegen anyag jelenléte a gabonában	Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés Fizikai tisztítási műveletek (+őrlés)	I	N	I	I					
	Kémiai: Mérgező gyommag jelenlét	Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés, triőr	I	N	I	I					
	növényvédő-szermaradvány jelenlét	Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés Jóváhagyott beszállító	I	N	I	N	CCP	Permetezési napló megléte Szezononként, szállítónként nyilatkozik a növényvédő-szer mentességről, a beszállító	Permetezési napló ellenőrzése A nyilatkozat ellenőrzése átvételkor az átvevő által termelőként területenként	Utólagos bekérés szükség szerint, visszautasítás - üzemvezető Felelős: átvevő	Átvételi lap / szállítólevél
		Jóváhagyott beszállító						Területbejárás, permetezés ellenőrzése	Területbejárás, permetezés ellenőrzése felelős.....	Vétel megtagadása szükség esetén Felelős: kereskedő	Jegyzőkönyv
	rovar-, rágcsálóirtószer jelenlét	Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés	I	N	I	N	CCP	Szezononként, szállítónként nyilatkozik a rovar-rágcsálóirtó szer mentességről,	A nyilatkozat ellenőrzése átvételkor az átvevő által	Utólagos bekérés, szükség esetén visszautasítás Felelős: átvevő	Átvételi lap
Búza beérkezése	rovar-, rágcsálóirtószer	Jóváhagyott beszállító	I	N	N						
	Minden élelmiszer-	Szállítási utasítás Minden gépjármű					GHP				

GHP-61

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
	biztonsági veszély a járműről a fogadógaratba hullhat	szemrevételezéssel történő ellenőrzése a portán									
	Mikrobiológiai Penész (fusarium)	Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés	I	N	I	N	CCP	a szállítóval egyeztetett paraméterek: ...	Mintavétel szerelvényenként 5 ponton Felelős: átvevő	Visszautasítás Felelős: átvevő	Átvételi lap
		Egyeztetett, minőségi előírás szerinti beszerzés						Nyilatkozat toxinmentességről , permetezési napló megléte	Nyilatkozat, permetezési napló ellenőrzése, penészgócok figyelése a garatnál járműenként Felelős: átvevő termelőnként területenként	Utólagos bekérés, ennek elmulasztása esetén bevizsgálatás, szállítói listáról való törlés Góc esetén további szállítás felfüggesztése Felelős: átvevő	Átvételi lap
	Penész Toxin jelenlét	Beszállító kiválasztása	I	N	I	N	CCP	Megfelelő tárolási körülmények (felvásárlás előtt): hőfok, szellőzés, kezelési lehetőség	Tárolási körülmények ellenőrzése által	Vétel megtagadása szükség esetén Felelős: ...	Nyilatkozat
	Penész, toxin szaporodás a búza magas nedvességtartalma miatt	Szabvány szerinti átvétel (nedvesség)	I	N	I	N	CCP	Nedvesség: max. 14,5 % felelős: átvevő	Átvételi ellenőrzés minden tételnél felelős: átvevő	Átvétel megtagadása felelős: átvevő	Átvételi lap
Tárolás VB silóban	Rovar, rágcsálóirtószer	Rovarirtási utasítás Külső szolgáltatóval kötött szerződés					GHP				
	Rovarfertőzöttség	Külső szolgáltatóval					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
	g	kötött szerződés									
	Mikrobiológiai keresztzennyeződés a nem megfelelő takarítás miatt	Takarítási szabályzat					GHP				
	Penész, toxin szaporodás a búza melegevése miatt	Technológiai utasítás az árukezelésre vonatkozóan	I	N	I	N	CCP	Relatív hőmérsékletemelkedés hetente max. 3°C Max: 35 °C nedvesség tartalom betakarítást követő 1 hónapot kivéve	Hőmérséklet ellenőrzése Hetente kétszer Felelős: silós Dokumentáció felülvizsgálata üzemvezető által	Lehetőség szerint forgatás, ill. malomra adás, szükség esetén gázosítás Felelős: üzemvezető	Cellánként nyilvántartás
Koptatói tisztítás	Fusariumos szemek, illetve idegen anyag nem választódnak ki a helytelen beállítás miatt	Technológiai utasítás, megfelelő kiválasztási határfok beállítása					GHP				
Pihentetés	Penész feltapadás miatt, idegen anyag a környezetből	Takarítási szabályzat Pihentető kamra letakarása, napi ellenőrzése, szükség szerint tisztítása, csak üres kamrában lehet újra nedvesíteni					GHP				
Őrlés, szitálás	Penész feltapadás miatt	Takarítási utasítás betartása (feltapadás ellenőrzése)					GHP				
Ömlesztett	Fizikai veszély	Oktatás					GHP				

Művelet	Veszély	Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Megelőző / helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
			K1	K2	K3	K4					
kiszállítás tartálykocsival	bejutása a tartálykocsi töltésekor	Csak tiszta járműbe lehet tölteni tiszta töltőcsővel (töltőcső végeinek fedése használaton kívül) Takarítási szabályzat (jármű teteje, töltőcső)									
	Kémiai takarító, fertőtlenítőszer maradvány	Takarítási szabályzat					GHP				
	Penész	Takarítási szabályzat (bennrekedt víz)					GHP				
Raktározás	Fizikai szennyeződés Fa raklap miatt zsák kiszakadása	Hullámpapír a raklapon és a tetején Kiszállításkor sérült zsákok eltávolítása					GHP				
	Rágcsálótól sérülés	Rágcsálóirtás					GHP				
	Szállítóeszköztől való sérülés	Oktatás Sérült zsák eltávolítása					GHP				
	Szennyeződés a raktári környezettől	Faltól megfelelő távolságra történő tárolás, megfelelő raktári állapot					GHP				

5.3.4. Igazolási terv

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Hol dokumentálják
Növényvédő-szer maradvány a búzában	Független laboratóriumi vizsgálat		évente, évjárattól függően	Jegyzőkönyv
Rovar-, rágcsálóirtószer a búzában	Független laboratóriumi vizsgálat		Félévente	Jegyzőkönyv
Penész, toxin a búzában	Központi laboratóriumi vizsgálat		Szükség szerint	Jegyzőkönyv
	Független laboratóriumi vizsgálat		Félévente	Jegyzőkönyv
Penész, toxin szaporodása tárolás alatt a búza melegedése miatt	Mérőműszerek kalibrálása		Évente	Jegyzőkönyv
Liszt mikrobiológiai, toxin vizsgálata	Független laboratóriumi vizsgálat		Félévente	Jegyzőkönyv
Vevői reklamációk figyelése	Statisztikai értékelés		Negyedévente	Jegyzőkönyv
Higiéniiai szemle	Bejárás		Havonta	Ellenőrző napló
Kritikus szabályozási pontok felügyeleti bizonylatának elemzése	Bejárás		3 Havonta	Ellenőrző napló
HACCP rendszer felülvizsgálata	Kézikönyvben leírt módon	Team vezető	Évente	Jegyzőkönyv

5.4. Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

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

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

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

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

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

5.4.1. MINIMÁLISAN SZÜKSÉGES DOKUMENTÁCIÓ:

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

Hatósági engedélyek dossziéja

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

Személyi higiéniai utasítás

egészségi állapot szűrése és jelentése

kötelező védőruha,

kézmosás szabályai,

sérülések kezelése,

higiénikus viselkedés szabályai,

dohányzás és étkezés szabályozása

ellenőrzések és felelősségek

Takarítási terv

terület, berendezés, eszköz

alkalmazott szerek

alkalmazott módszerek

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

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

Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai

Rágcsáló- és rovarirtási terv

térkép a csapdák helyéről,

engedélyezett, illetve szabadforgalmú szerek megnevezése

irtószerek biztonságos kezelése (engedélyek, tárolás helye, módszere)

kártevők fajtája, az irtás módja

az ellenőrzések gyakorisága, felelőse

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

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

5.4.2. AJÁNLOTT, A RENDSZER MŰKÖDÉSÉT SEGÍTŐ DOKUMENTÁCIÓK:

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

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

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

5.4.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése:

ellenőrzési pont	megfelelő/ nem 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.

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

A hűtőtér megnevezése:.....

Előírt hőmérsékleti értékek:

Hűtőszekrénynél : maximum

Fagyasztónál : minimum

... °C vagy annál kevesebb

... °C vagy annál kevesebb

Dátum	Műszak 1 /hőfok	Észrevétel /aláírás	Műszak 2/ hőfok	Észrevétel /aláírás

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)

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

Az elvégzett munkát ellenőrizte: Dátum:

GHP-61

Kiadás: 1
Verzió: 2

Dátum: 2008. november 28.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

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

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyás okozója:

O érintetlen

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