



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége
Federation of Hungarian Food Industries



ÚTMUTATÓ A SAVANYÍTOTT TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési
Intézet Magyarország Kht.

2009.

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



FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS
VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

ÚTMUTATÓ A SAVANYÍTOTT TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

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

Budapest, 2009.

ÚTMUTATÓ A SAVANYÍTOTT TERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁNAK JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

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

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Daragó Dénesné	Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.
Vörös Antal	Horker Kft.
Kovács Emőke	Horker Kft.
Daragó Dénes	Univer Product Rt.

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.....	7
3.	Az élelmiszeripari vállalkozók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	8
4.	852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	11
4.1	II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	11
4.2	II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))	17
4.3	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	21
4.4	II melléklet IV. fejezet (Szállítás)	22
4.5	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	24
4.6	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)	29
4.7	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	31
4.8	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	35
4.9	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)	38
4.10	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	56
4.11	II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	59
4.12	II melléklet XII. fejezet (Képzés)	65
5.	mellékletek	68
5.1.	fogalom meghatározások.....	68
5.2.	az iparágra jellemző veszélyek	72
5.3.	HACCP rendszer és modell	75
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez	90

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 különböző típusú savanyúságokat gyártó vállalkozások számára a biztonságos termékek előállításához szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.

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

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

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

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:

Ellemiszeripar@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, kötetve a melléklet számozását.

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

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

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

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

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a *Magyar Tartósítói Szövetség* is, de jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie az előírások teljesítéséhez, segít abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek a szükséges fejlesztési koncepció megfogalmazására, kidolgoztatására, szabályozott végrehajtására.

1.2. Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató fémdobozos, üveges, flexibilis, és merev műanyag csomagolású termékek, valamint aszeptikus készítmények előállítására vonatkozik.

Az útmutató alkalmazási területe csak a feldolgozó paramétereire szorítkozik. Annak ellenére, hogy hivatkozik a nyersanyagokra és a késztermékekre, alkalmazási területe nem terjed ki a nyersanyagokra a termelő egységekbe érkezés előtt, sem a késztermékekre azok kiszállítása után.

Az útmutató előírásai az alábbi termékekre vonatkoznak:

Hőkezeléssel tartósított savanyított termékek:

Az ebbe a csoportba tartozó termékeket töltés után hermetikusan zárják és általában 100°C alatt hőkezelik, azaz passztörözik. A termékek pH értéke 4,5 alatt van, így bennük a *Cl. Botulinum* sem szaporodni, sem pedig toxint termelni nem képes. A savas termékek tartósításához minimális hőkezelés szükséges.

Hermetikusan zárt konzerv készítményeknek tekinthetők, és a felhasznált nyersanyag jellegétől függően akár több évig is megőrzik minőségüket. A hőkezelt savanyított termékek közül az egyik legismertebb a csemege uborka.

Tejsavas erjesztéssel előállított savanyított termékek

A tejsavas erjesztés biológiai, mikrobiológiai tartósító eljárás, amely során a tejsav termelő baktériumok elszaporítása a cél. Az eljárás tartósító hatása azon alapul, hogy a tejsav baktériumok által termelt tejsav akadályozza más mikroorganizmusok tevékenységét, sőt azokat el is pusztítják. A számunkra hasznos mikroorganizmusoknak uralomra kell jutniuk, hogy tartósító hatásukat kifejtsék, ezért vagy a környezeti körülményeket szabályozzuk a gyors elszaporodás érdekében, vagy igen nagy számú mikroorganizmust juttatunk a tartósítandó élelmiszerbe (írányított erjesztés). A csoport legismertebb termékei a kovászos uborka és a savanyú káposzta.

Kémiai, hideg eljárással tartósított termékek

A kémiai úton tartósított termékeknél biológiai erjesztésű ecetet, vagy tejsavat használnak a termék romlásának megakadályozására. A tartósságot a savak csíraölő, illetve pH csökkentő hatása adja. A biztonságos tartósítás eléréséhez azonban annyira kellene a savtartalmat növelni, amely már rontaná az élvezeti értéket. Az adagolandó sav mennyisége tartósító szerek hozzáadásával csökkenthető, és így a termék hosszabb ideig biztonságosan tárolható. A tartósító hatást az adagolt só is befolyásolja. A termékek műanyag vödörben, zacskóban, hordóban kerülnek forgalmazásra. Minőség-megőrzési idejük néhány hónaptól egy évig terjedhet. A csoport legismertebb terméke az ecetes uborka és az ecetes paprika.

Kombinált tartósítási eljárással készített termékek

A savanyúságok tartósítására alkalmazott módszerek valójában mind kombinált eljárások. A hőkezeléssel tartósított savanyított termékeknél azért elegendő a 100°C alatti hőkezelés, mert sav hozzáadásával csökkentettük a pH-t. a kémiai úton tartósított savanyúságoknál többféle kémiai anyagot használunk egyszerre (só, biológiai erjesztésű ecet, tartósítószer). A tejsavasan erjesztett termékeknél sőt mindig, tartósítószerrel gyakran használnak, és esetleg utólagos hőkezelést is alkalmaznak. A csoport jellemző termékei az utólag kiszerezelt tartályos, és passztőrözött hordós savanyúságok.

Mustár

A mustárfélék biztonságos előállítását és tartósító hatását a gyártásuk során adagolt biológiai erjesztésű ecet, só és tartósítószer együttesen biztosítja. Az alacsony pH érték mellett a mustárban és a fűszerekben előforduló egyéb anyagok (fitoncidok) is hozzájárulnak a termék tartósságához. Az étkezési mustárt ízesítőként fogyasztjuk. Alapanyagként felhasználható a fehér és a fekete mustármag. A mustármagot őrlik, majd ecettel, sóval és fűszerekkel ízesítik. Nagyüzemi gyártásnál biztonsági okokból megengedett a nátrium benzoát használata.

Majonéz

A majonéz többnyire valamely ehető növényi olaj, biológiai erjesztésű ecet és tojás sárgája félkemény emulziója, amely ízesítőként általában a következő anyagokat tartalmazhatja: cukor, só, fűszerek, mustár. Jellemző pH értéke 3.6-4.0. a majonéz előállításához kizárólag tyúktojást, vagy tyúktojásból készült tojáskészítményt lehet használni. Mikrobiológiailag biztonságos termék, összetételénél fogva ellenáll a legtöbb mikrobiológiai eredetű romlásnak. Romlását legtöbb esetben a tejsav baktériumok és élesztők okozzák. Fő tartósító hatása az adagolt ecet miatti alacsony pH értéknek van, amelyet az adagolt só tovább fokozza. Gyakran tartósítószer adagolással teszik még biztonságosabbá, bár a hőkezelt változata és pontosan meghatározott összetétel általi tartósítása a legkorszerűbb előállítási technológia.

Saláta öntetek

Víz-olaj, vagy olaj-víz emulziók, de vannak tisztán víz alapú termékek is. Az alacsony pH eléréséhez többféle savat lehet használni, de leggyakrabban a biológiai ecetet alkalmazzák. A tartósító hatást fokozza a konyhasó és a tartósítószer. Fűszerek, fűszerkivonatok, állományjavítók, antioxidánsok, gyakori összetevői a sokféle ízesítésben készülő saláta önteteknek.

Ketchup

Sűrített paradicsomból, cukor, só, víz, állományjavítók, ecet, fűszerek, vagy fűszerkivonatok hozzáadásával készült termék. Az adagolt ecet következtében kialakult alacsony pH érték, a só és a vízkaktivitás együtt alakítja ki a tartósító hatást a ketchup biztonságos előállítását növelni, lehet tartósítószer adagolás, vagy hőkezelés kombinálásával.

Fűszeres mártások

A felhasznált anyagok részben megegyeznek a ketchupnál leírtakkal, de karakteres ízük miatt különböznek a ketchuptól. Jellemző termékek a chili, barbecue, fokhagyma, tabasco, Worcester szósz). A húst is tartalmazó termékek nem tartoznak ebbe, csoportba, azokat konzervnek kell tekinteni.

Torma

Az ecetes torma gyártási alapanyaga a tormagyökér. Mosás, tisztítás és aprítás után vízzel, ecettel, sóval, borkénnel keverik és általában üvegbe töltik. A klasszikus készítményen kívül tejszínes, majonézes, almás készítmények is ismertek.

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:

a Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiéniáról
 a Tanács 853/2004/EK Rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
 a Tanács 854/2004/EK Rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
 a Tanács 882/2004/EK Rendelete a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről
 a Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
 a Tanács 2003/89/EK Irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról
 2073/2005 Rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai elfogadhatósági követelményeiről
 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet és a kiegészítésére kiadott 9/2003 (III.13.) EszCsM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről és a kiegészítéséről

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 célja, hogy olyan kockázat alapú szerkezeti és eljárásbeli tanácsokat adjon, amelyekkel ezek a célok teljesíthetők (pl.: tanácsot ad arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani inkább időben, mint térben). A berendezések higiéniai alkalmasságát a 2008. évi XLVI. törvény alapján az élelmiszerlánc felügyeleti szerv ellenőrzi.

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

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

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

A. Az élelmiszeripari vállalkozók feladatai:

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

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

B. A hatósági ellenőrzés követelményei:

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

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek alkalmazására útmutatókat alkalmaz inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.

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

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
4. 852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények		
<u>4.1 II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</u>		
4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	<p>A savanyított terméket előállító üzem kialakítása biztosítsa a termelési folyamatok megfelelő szabályozottságát, az előírt paraméterek betartatása mellett a termék szennyeződésmentes előállítását.</p> <p>Az üzem megfelelő helyszínének kiválasztása, műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához.</p>	
4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:	<p>Az épületet kívülről úgy kell megtervezni, kialakítani és karbantartani, hogy hatékony védelmet nyújtson a porszennyezés, rovar és állati kártevők üzembe való bejutása ellen.</p> <p>Az üzem területe legyen bekerítve.</p> <p>A külső területek, utak, parkolók pormentes szilárd burkolattal és megfelelő csapadékvíz elvezetéssel legyenek ellátva.</p> <p>Az üzem elhelyezése és működtetése során biztosítani kell, hogy a tevékenység ne befolyásolja kedvezőtlenül a környezetet.</p> <p>A feldolgozási technológiától függően megfelelő övezeti</p>	<p>Savanyított termékeket előállító üzem külső környezetében folytatott tevékenységek káros szennyező hatása ne befolyásolja a termék biztonságát.</p> <p>A falfelületek színezésénél kerülni ajánlott a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A savanyított termékeket gyártó üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát rendszeresen célszerű felülvizsgálni.</p> <p>A majonéz és öntet előállítására szolgáló</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szétválasztást (a tiszta és szennyezett övezetek fogalom meghatározását lásd az 5.1. fejezetnél) kell alkalmazni.</p> <p>A hőkezelési technológiával tartósított termékek esetében a berendezések elhelyezési sorrendiségének biztosítania kell a hőkezelt és a hőkezeletlen termékek térbeli szétválasztását.</p>	<p>vonalakat külön helyiségben célszerű elhelyezni.</p> <p>Az erjesztés műveletét (savanyú káposzta, mustár) külön erre a célra kialakított hűvös helyiségekben célszerű végezni.</p>
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p>	<p>Az üzem épületeinek és helyiségeinek méreteit úgy kell megválasztani, hogy azok a folyamatos termelés mellett is elegendő helyet biztosítsanak a feldolgozó tevékenység és a tárolás megfelelő higiénikus végzéséhez, a mérő-szabályozó eszközök ellenőrzéséhez és karbantartásához.</p> <p>Legyen elegendő hely a berendezések körül a takarításhoz. A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy a padozatot és a szennyvízelvezető rendszereket takarítani/karbantartani lehessen.</p>	
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p>Az épületek felépítését úgy kell megtervezni, hogy a savanyúság előállítása a nyersanyagok beérkezésétől a végtermék kiszállításáig szabályozott módon történjen a következő követelmények szerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tegye lehetővé a hatékony tisztítást/fertőtlenítést, • védje meg a terméket az idegenanyag bejutása ellen, • akadályozza meg a falfelületeken, a mennyezeten a kondenzációt és a penészek szaporodását, • teremtsen megfelelő környezeti feltételeket a higiénikus termeléshez, • rendelkezzen hatékony szellőző- rendszerrel és páramentesítéssel, • biztosítsa a munkafolyamatok megfelelő világítását, • rendelkezzen megfelelő vízellátási rendszerrel és szennyvízelvezetéssel, • a jelentős illat, illetve aromatartalommal rendelkező anyagok tárolására külön helyiséget kell biztosítani. 	<p>Az épületek felépítése olyan legyen, hogy megakadályozza a keresztszennyeződést a műveletek között és alatt.</p> <p>A mozgatási útvonalak kereszteződésének elkerülése érdekében figyelmet kell fordítani a helyiségek és a feldolgozási műveletek kapcsolódásának helyes megválasztására.</p> <p>Célszerű szabályozni a különböző területeken dolgozó személyzet ruházatának megkülönböztetését és az egyes területek közötti mozgások korlátozását.</p> <p>A terület kialakításánál törekedni kell arra, hogy a víz lehetőleg egy helyre folyjon össze és sehol se álljon meg.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A nyersanyagok fogadására használt területet szilárd, jól tisztítható, fertőtleníthető burkolattal és tetővel kell ellátni, gondoskodni kell a keletkező szennyvíz elvezetéséről.	
c) lehetővé teszi a helyes ételkészítési higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	Alapvető feladat, hogy ne alakuljon ki kedvező életfeltétel a kártevők elszaporodására. Meg kell akadályozni a táplálék és víz hozzáférhetőségét. Ennek érdekében a következő intézkedéseket kell tenni: <ul style="list-style-type: none"> • rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az ételkészítési területéről és azt elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni, • a berendezéseket használaton kívül helyezés előtt meg kell tisztítani, • el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását, • gondoskodni kell a készletek megfelelő forgásáról. 	
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.	A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni, és a megfelelő hőmérséklet fenntartását felügyelni lehessen.	
4.1.3. Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	A WC-k megfelelő világítással, fűtéssel és szellőzéssel legyenek ellátva. A WC-k előterében melegvízzel, nem intenzív illatú kézmosó szerrel ellátott kézmosókat, és megfelelő kézzárítási lehetőséget (elektromos kézzárító, vagy egyszer használatos papír kéztörölő) kell kialakítani. A női WC-ben lámpedalos, fedeles badellát kell elhelyezni.	WC-használat után kézmosásra felszólító feliratokat kell célszerű kifüggeszteni.
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	Kézmosókat a termelőterület bejárata mellett és a személyi higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyek közelében kell felszerelni, úgy, hogy azok könnyen megközelíthetőek legyenek.	A kézmosásra és fertőtlenítésre alkalmas, hideg-meleg folyóvízzel, vagy előre beállított hőmérsékletű vízzel ellátott eszközt célszerű biztosítani.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
és higiénikus kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.	<p>A kézmosókhoz kézmosószer-adagolókat kézzárítási lehetőséget és papír gyűjtőt kell biztosítani.</p> <p>A kézmosószernek szagtalannak és baktericidhatásúnak kell lenni.</p> <p>A kézmosás szabályaira minden dolgozót ki kell oktatni.</p> <p>Az eszközöket, berendezéseket, törülruhákat tilos a kézmosóban elmosni.</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Porcelán kézmosók alkalmazása elfogadható.</p> <p>A kézmosók csapjai lehetőség szerint ne kézzel működtethetők legyenek.</p> <p>A kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével ajánlatos kidolgozni.</p>
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p>	<p>Megfelelő természetes szellőztetést, vagy könnyen tisztítható szellőztető berendezést, ventilációs rendszert kell biztosítani a termelőhelyiségekben a túlzott hő, páratartalom, a szagok, a por felhalmozódásának megakadályozása és a termékfertőződés kockázatának csökkentése érdekében.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a levegőből származó élelmiszerszennyeződés kockázata a lehető legkisebb legyen.</p> <p>Meg kell előzni az olyan szag és illatanyag képződését, amely az élelmiszer felhasználhatóságára hatással lehet.</p> <p>A szellőző rendszereket úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy a levegő a szennyezett övezetből ne jusson be a tiszta övezetbe. Ezeket a berendezéseket rendszeresen tisztítani és karbantartani szükséges.</p> <p>A tojásfeltöréshez használt helyiségben hatékony szellőzést kell biztosítani.</p>	<p>Ahol mesterséges szellőzést alkalmaznak, ajánlott azt az üzem jellegének megfelelően megválasztani.</p> <p>A légtér páratartalmát növelő berendezések felett helyi elszívást célszerű alkalmazni.</p> <p>A légáram lehetőség szerint legyen ellentétes a termékárammal (a légáramlat a tiszta területektől a szennyezett területek irányába haladjon). A gyártási területen lehetőség szerint túlnyomást célszerű alkalmazni.</p>
<p>4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p>Az illemhelyek természetes szellőztetésére szolgáló nyitható ablakot rovarhálóval kell fedni.</p>	
<p>4.1.7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p>	<p>A világítótesteket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük rajtuk a szennyeződés lerakódását.</p>	<p>A világítást úgy kell megtervezni, hogy az egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékot, csillogást, ne változtassa meg a feldolgozandó nyersanyag színét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A világítótesteket törésvédelemmel kell ellátni.</p> <p>A fényerősség mindig az adott művelet megvilágítási követelményeihez igazodjon.</p>	<p>A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni.</p> <p>A mesterséges világítás tervezésénél, kialakításánál kerülni ajánlott a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.</p> <p>Ajánlott az alábbi fényerősségek alkalmazása:</p> <p>540-600 Lux minden olyan helyen ahol vizsgálatot végeznek 220-400 Lux a termelő terület egyéb részein 120-250 Lux a raktárakban</p>
<p>4.1.8. A vízelvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornában, vagy annak hiányában közműpótló berendezésben kell gyűjteni, és az előírásoknak megfelelően kell kezelni.</p> <p>A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer konstrukciójának meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A szennyvíz-elvezető rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések szennyvizének levezetéséhez.</p> <p>A szennyvízelvezető rendszert úgy kell megtervezni, kialakítani, hogy takarítható, fertőtleníthető legyen, ne jelentsen fertőzési veszélyt a környezetre.</p> <p>Minden csatorna-összefolyó bűzelzáróval legyen ellátva. A csatornanyílásokat úgy kell zárni (pl. peremes bűzelzáróval), hogy megakadályozza a kártevők bejutását.</p> <p>A technológiai és szociális szennyvizet egymástól elkülönített rendszerben kell elvezetni.</p> <p>A folyékony és a szilárd hulladékokat is tartalmazó szennyvíz</p>	<p>A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>elvezetéséhez megfelelő vízlejtést és elvezető rendszert kell kialakítani.</p> <p>A padozat összefolyókat és nyitott csatornákat rendszeresen, előírt ütemterv szerint tisztítani kell.</p>	
<p>4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a védőöltözet elkülönített tárolásának lehetőségét.</p> <p>Az üzemben valamennyi az élelmiszer előállító területre belépő személy - beleértve a dolgozókat és a vezetőket kivül a látogatókat és a külső szolgáltatókat – számára biztosítani kell a lehetőséget az előírt védőöltözet és egyéb eszközök felvételére.</p>	<p>Az öltözőből a feldolgozóhelyre való eljutást lehetőleg úgy kell megoldani, hogy a beöltözött dolgozók védőruhája, lábbelije ne szennyeződjön be a szabadban. Amennyiben a feldolgozó helyre a szabadból lehet bejutni, további megoldási módok javasoltak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lábbelire áthaladáskor ráhúzható védőfelszerelés • A feldolgozóba való belépéskor megfelelően elhelyezett tisztítási lehetőség (lábbelik fertőtlenítésére) <p>A munkaközi pihenőben legyen hely a dolgozók személyes holmijának (táska) elhelyezésére, valamint megfelelő számú szék és asztal álljon rendelkezésre.</p>
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító és fertőtlenítő szereket zárható helyen, az élelmiszer kezelő helytől elkülönítve kell tárolni a rájuk vonatkozó előírások betartásával.</p> <p>A raktárakat a tárolt termék jellegének megfelelően kell kialakítani (pl. késztermék, alapanyag, csomagolóanyagok, tisztító- és fertőtlenítőszer stb.).</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, minden esetben csak a tevékenység jellegéhez engedélyezett szereket lehet használni.</p> <p>A tisztítószereket az előállító utasítását betartva kell használni.</p>	<p>Csak a takarításhoz, fertőtlenítéshez szükséges anyagmennyiséget ajánlott a tárolás helyéről kivinni, és dokumentálni az arra rendszeresített nyomtatványon.</p> <p>A tisztítószerekre vonatkozó felhasználási engedélyeket és felhasználási utasítást ajánlott külső dokumentumként kezelni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.2 II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))</p>		
<p>4.2.1. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>A higiénikus savanyított termékek gyártásához kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, berendezéseket és szolgáltatásokat úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a takarító- és fertőtlenítőszeres felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, a szennyeződés a lehető legkisebb legyen, • az üzem kialakítása, alaprajza és elrendezése tegye lehetővé a megfelelő karbantartást, tisztítást és fertőtlenítést és a lehető legkisebbre csökkentse a levegőből, környezetből származó porszennyeződést, • hatékony védelmet nyújtsanak a rovar és állati kártevők behatolása ellen, • a felületek és anyagok, különösen azok, amelyek a savanyított termékkel érintkezésbe kerülnek, a kívánt felhasználási cél mellett ne legyenek mérgezőek, legyenek megfelelően tartósak, könnyen tisztíthatóak és karbantarthatóak. 	<p>Ahol szükséges, álljanak rendelkezésre megfelelő feltételek a hőmérséklet és páratartalom szabályozására.</p>
<p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p>A padozat készüljön a mechanikus erőhatásoknak ellenálló, vízzáró, könnyen tisztítható, gyümölcssavaknak, mosó-fertőtlenítő szereknek ellenálló anyagból, hézagmentesen kivitelezve.</p> <p>A beton padozatot megfelelő szilárdságú porzás-mentes fedőréteggel kell ellátni.</p> <p>A betonfelületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott sima felületűek.</p> <p>A padozat burkolata legyen hézag, repedés-, törés és</p>	<p>Ajánlottak a kerámia, öntött csiszolt műkö, vinil-, epoxigyanta bevonatú padozatok.</p> <p>A végső fedőréteg megválasztását mindig a feldolgozási tevékenységből adódó különleges igénybevételnek való megfelelés, jelen esetben a só és a savállóság határozza meg.</p> <p>A sérüléseket a lehető leggyorsabban ajánlott</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>csúszásmentes.</p> <p>A lefolyóknál, csatornáknál a padlók végein olyan megoldást kell alkalmazni, amely megakadályozza a szennyvíz visszaáramlását.</p> <p>A csatornák mindig a magasabb kockázatú helyekről az alacsonyabb kockázatú felé vezessenek.</p> <p>A nyersanyagok fogadására használt területet szilárd, jól tisztítható, fertőtleníthető burkolattal és tetővel kell ellátni, gondoskodni kell a keletkező szennyvíz elvezetéséről.</p>	<p>kijavítani.</p> <p>Ahol szükséges, a lefolyórendszer legyen homokfogóval ellátott.</p>
<p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A feldolgozó helységek falai és azok burkolatai, legyenek ellenállóak a savakkal, és a mechanikai sérülésekkel szemben is. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p>	<p>A sérülés következtében megglazult, levált, lepattogzásra hajlamos poros részeket (amelyek a termékbe kerülhetnek), a lehető leggyorsabban el kell távolítani, és a falak felületét ki kell javítani.</p> <p>A falperemek, párkányok, beszögellések, amelyeken könnyen felhalmozódik a szennyeződés lehetőség szerint kerülendők.</p> <p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozásait hézagmentesen, homorúan lekerekítve ajánlott kialakítani. A csomagolt termékeket tároló raktárakban sima téglafal is elfogadható mely világos színűre legyen festve. Optimális esetben epoxigyantabevonat alkalmazása ajánlott.</p>
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetet, vezetékeket és szerkezeteket tisztán kell tartani. A rendszeres tisztítás és fertőtlenítés a penészképződés megelőzésének egyik módszere.</p> <p>A vezetékeket, szerelvényeket, járdákat úgy kell kialakítani, elhelyezni, hogy nyitott tartályok vagy technológiai műveletek fölött ne legyenek, mert azokról szennyeződés kerülhet a</p>	<p>A mennyezet készüljön világos színű, lehetőleg mosható, fertőtleníthető anyagból.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világítótesteket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha az nem</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>termékbe. Ha ez nem oldható meg, akkor megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a szennyeződések megelőzésére.</p> <p>A mennyezeten a páralecsapódást megfelelő szerkezeti kialakítással, szigeteléssel, szellőzéssel vagy helyi fűtéssel kell megakadályozni.</p> <p>Ahol penész képződés jelentkezik, ott rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell a felületeket. A penészképződés okát meg kell szüntetni.</p>	<p>lehetséges, akkor rúdra függesztve, lemezburkolattal kell ellátni. A burkolatot olyan kialakítású legyen, hogy ne képződjenek holt terek.</p> <p>Új épületek kialakítása esetén különös figyelmet kell fordítani a "hőhidak" kialakulásának kiküszöbölésére.</p> <p>A hőtermelő, vagy nedvességet/gőzt termelő berendezésekhez ajánlatos helyi elszívást alkalmazni.</p> <p>A felületeket, célszerű penészgátló festékkel bevonni.</p>
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat és más nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy akadályozzák meg a szennyeződések és a rovarok bejutását.</p> <p>Gondoskodni kell a termék üvegszennyeződésének megelőzéséről.</p>	<p>Vízszintes belső ablakpárkányok kialakítását kerülni kell, az új párkányokat 45-os lejtéssel kell készíteni, mosható és fertőtleníthető anyaggal kell burkolni.</p> <p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet célszerű beépíteni.</p> <p>A rovarhálók legyenek takarítás céljából leszerelhetőek.</p> <p>Termelő üzemben nem ajánlatos üveg ablakok alkalmazása. Amennyiben ez nem lehetséges az üveg felületeket törésgátló fóliával, vagy más módon kell védeni.</p>
<p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag</p>	<p>A szabadba nyíló ajtókat használaton kívül csukva kell tartani és a kártevők bejutását gátló szerkezettel, gumitömítéssel, vagy kefével záró réteggel, esetleg szalagfüggönyökkel kell ellátni. A bejárat környezetét rovarcsapdákkal és/vagy más megfelelő védelmet nyújtó eszközökkel kell felszerelni.</p>	<p>Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt, ahol lehetséges, óvni kell a sérülésektől, amelyeken szennyeződés rakódhat le.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>is megfelelő; és</p> <p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege, a tisztítás-fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembe vételével kell kiválasztani.</p> <p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros alkotóelemektől, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben. Ahol lehetséges előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása.</p> <p>Azok a felületek, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek a romlékony élelmiszerekkel, fertőtleníthetők legyenek.</p>	<p>Az üzemben használt anyagok legyenek ellenállóak a sérüléseknek, könnyen tisztíthatók.</p> <p>Fából készült szerkezetek alkalmazását a savanyított terméket előállító üzemben lehetőleg kerülni ajánlott, kivéve, ha a hagyományos technológia azt megköveteli. Ebben az esetben különös figyelmet kell fordítani az eszköz épségére.</p>
<p>4.2.2.</p> <p>Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p>	<p>A berendezések, eszközök, munkaeszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő feltételeket és megfelelő kialakítású felszerelést, hideg-meleg vízcsatlakoztatást és szennyvízelvezetést kell biztosítani.</p> <p>A takarító és fertőtlenítőeszközöket úgy kell megválasztani és tisztán tartani, fertőtleníteni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>A tisztító és fertőtlenítő eszközöket csak az előírásoknak megfelelően lehet felhasználni, használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni.</p> <p>A takarítóeszközök csak fertőtlenített állapotban tárolhatók a számukra a termelési folyamattól távol kijelölt, elkülönített helyen.</p> <p>A személyzeti és szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p>	<p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint rozsdamentes (korrózióálló) fémből vagy műanyagból készüljenek.</p> <p>Az eszközöket szükség szerint használat közben is tisztítani, fertőtleníteni kell.</p> <p>A különböző kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket célszerű színjelzéssel megkülönböztetni.</p>
<p>4.2.3.</p> <p>Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el</p>	<p>A zöldségeket a gyártáshoz történő felhasználás előtt megfelelően meg kell mosni.</p> <p>Az elsőfázisú mosásokhoz egyes esetekben (pl.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.	gyökérszűrések) használható nem ivóvíz minőségű (visszatérő) víz is, de ebben az esetben a használat előtt a vizet megfelelően kezelni, fertőtleníteni kell. Az utolsó mosási fázisokban csak ivóvíz minőségű vizet lehet használni.	
<u>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)</u>		
4.3.1.A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.	A mozgó és ideiglenes árusítóhelyek kialakításánál figyelembe kell venni a környezet esetleges szennyezési forrásait. Az élelmiszerárusító környezetét tisztán kell tartani.	Legalább ernyő/sátor védje az árut a szél, csapadék okozta szennyeződésektől.
4.3.2. Különösen, szükség szerint:		
a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);	Kimért savanyúságok piacokon történő árusítása esetén az elárusító személy viseljen megfelelő védőruhát, egyszer használatos kesztyűt és szedő eszközt a kiméréshez. A pénz kezelést lehetőség szerint külön személy intézze, ha erre nincs mód akkor azt sose végezzék a kiméréshez használt kesztyűben.	Előre csomagolt élelmiszerek árusítása esetén nem szükséges az árusító helyen biztosítani a kézmosási, ivóvíz vételezési és WC használati lehetőséget, elegendő annak közelében.
b) az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;		
c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;		
e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;		
f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;	<p>A mozgó és ideiglenes létesítményekben nem folyhat a szennyvíz a földre, meg kell oldani a szennyvízelvezetést.</p> <p>A többi hulladék összegyűjtésére zárt hulladéktárolót kell biztosítani, és azt rendszeresen el kell szállítani.</p> <p>Ahol szükséges, a hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő eszközöket kell biztosítani.</p>	
g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;		
h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.	Az elsődleges csomagolásban lévő termékeket még átmenetileg sem szabad közvetlenül a földön/padozaton tárolni.	Kimért savanyúságok piacokon történő árusítás esetén lehetőség szerint a tárolók legyenek lefedve megelőzve az idegen anyag bekerülését, vagy a vásárlók által történő egyéb szennyeződést.
4.4 II melléklet IV. fejezet (Szállítás)		
<p>4.4.1.</p> <p>Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.</p>	<p>Az anyag- és árufogadó, valamint a szállítórészlegeket úgy kell kialakítani, hogy a szállítójárművek kipufogó gázai ne jelenthessenek veszélyt a termékekre.</p> <p>Az anyag- és árufogadó, kiadó és rakodó területeket tisztán kell tartani, a keletkező hulladékot rendszeresen el kell távolítani.</p>	<p>Azokat a járműveket, amelyek a betakarított termést a termőhelyről raktárba, vagy a feldolgozóhelyre szállítják, úgy kell kiválasztani, olyan anyagból és úgy kell megtervezni, ami lehetővé teszi a könnyű takarítást, tisztítást, szükség esetén a fertőtlenítést.</p> <p>Ezen szállító eszközöket lehetőség szerint</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Nem szabad olyan élelmiszereket, adalék- és segédanyagokat együtt szállítani, amelyek szennyezhetik egymást, idegen szag, mellékíz kialakulását okozzák a másik termékben, anyagban.	csak élelmiszerszállításra lehet igénybe venni. A belső terekben a szükséges anyagmozgatási tevékenységet lehetőleg elektromos szállítóeszközök használatával kell megoldani (belső, fedett raktárakban nagyon indokolt esetben gázüzemű szállítóeszközök használata megengedhető).
4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.		
4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.	Amennyiben a szállítójárművön egyszerre többféle élelmiszert is szállítanak, akkor meg kell akadályozni az élelmiszerek közötti keresztszennyeződést. Eltérő hőmérsékletű, illetve hőmérséklet igényű termékeket nem szabad együtt szállítani, kivéve, ha megoldható az elkülönített tárolás (pl. hűtőbox).	
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 ömlesztve szállított nyersanyagok, elő-feldolgozott termékek szállítására szolgáló tartályokat kizárólag csak élelmiszerszállításra lehet igénybe venni, és azt a külső felületeken fel kell tüntetni.	A felhasználónak célszerű írásos nyilatkozatot kérnie szállítójától, hogy a fenti előírást betartotta. Eltérő anyagok együtt szállítását ajánlott osztott rakterű tartályokkal megoldani.
4.4.5. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.		Ajánlott, hogy a járművek rendelkezzenek takarítási és karbantartási utasítással, és az ezeknek megfelelően elvégzett műveletekről feljegyzések álljanak rendelkezésre.
4.4.6	A szállítójárműveket úgy kell megrakni és a szállítmányt	A rakomány berakodásakor figyelmet kell

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	lehetőség szerint rögzíteni, hogy az biztonságos legyen és a rakomány ne sérülhessen a szállítás során.	fordítani a raktérben a kiegyenlített belső teherelosztásra. Az elmozdulás elleni védelem miatt az árút megfelelő erősségű és stabilitású ácsolattal célszerű rögzíteni.
4.4.7. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletet tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.	A hűtést igénylő összetevők (pl.: joghurt, tejföl, tojásle készítmény) csak olyan csomagoló edényzetben és oly módon szállíthatók, hogy a termék az előírt tárolási körülmények között eredeti tulajdonságait képes legyen megtartani, és a felhasználásig feleljen meg a mindenkori egészségügyi előírásoknak. A hűtlánc folyamatosságát a szállítás teljes időtartama alatt biztosítani kell. Az átvételkor a szállítási hőmérséklet-értékekről célszerű mindenesetben hőmérsékletméréssel meggyőződni.	Ajánlatos a szállítójárműveket automata hőmérsékletregisztráló berendezéssel ellátni.
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;	A tisztítás - fertőtlenítés szükséges gyakoriságát a termék és az adott helyen végzett tevékenység jellege, a szennyeződések képződésének üteme, és a kártevők, mikroorganizmusok szaporodásának lehetősége alapján kell meghatározni. A tisztítási, fertőtlenítési programokat úgy kell megtervezni és végrehajtani, hogy alkalmazkodjanak a helyhez, technológiához, termékhez és az üzemi környezethez. A tisztítási, fertőtlenítési folyamat végén a szermaradékokat gondosan el kell távolítani a gépekről, felületekről, eszközökről, hogy azok ne szennyezzék az élelmiszert. A gépeket, berendezéseket a technológiai folyamatok	A látható szennyeződések ajánlatos menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését. A tisztítási-, fertőtlenítési program célszerűen tartalmazza az alábbiakat: - elvégzendő feladatokat, - a felhasznált szereket, azok mennyiségét, az eszközöket és az elvégzendő feladat gyakoriságát, felelősét, valamint az ellenőrzés módját, - a CIP rendszerek (ahol ki van építve) alkalmazásának és kezelésének műszaki-

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>befejezése után minden esetben tisztítani, fertőtleníteni kell. A felületek megfelelő tisztántartásáról, a felület épségének védelméről folyamatosan gondoskodni kell.</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt az élelmiszereket el kell távolítani a helyiségből, vagy ki kell üríteni a csővezetékéből, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerrel, oldatokkal történő szennyeződést.</p> <p>Friss tojás, vagy tojáslé felhasználásával készült termékek esetében írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését, beleértve a 30 percnél hosszabb termelési szünetet is. Az élelmiszer előállítás csak tiszta helyiségben, tiszta eszközökkel, berendezésekkel kezdhető meg, amelyet a művelet megkezdése előtt ellenőrizni kell.</p>	<p>technológiai feltételeit (szükséges áramlási sebesség biztosításához szivattyúk, oldatkoncentrációk, hőfokok, behatási idők, stb.) és a berendezés megbontásának gyakoriságát, - az üzemi csatornák tisztításának és fertőtlenítésének módját, gyakoriságát.</p> <p>Gondoskodni kell a tisztításhoz használt berendezések, eszközök tisztításáról, fertőtlenítéséről is.</p> <p>A csomagoló gépekre is ajánlott takarítási tervet készíteni.</p> <p>A csővezetékek, tartályok, és berendezések hűtő- és fűtőköpeny vízrendszerét célszerű rendszeres mikrobiológiai vizsgálatokkal is ellenőrizni.</p> <p>A mikrobiológiai vizsgálatok eredményétől függően szükséges lehet a hűtő-, fűtővizek felfrissítése, cseréje, fertőtlenítése.</p> <p>Az alapanyagok tárolására szolgáló nagyobb edényzetek, hordók mosását és fertőtlenítését elkülönített helyen, megfelelő (hőmérséklet és tisztaság) víznyerési lehetőség biztosításával ajánlott végezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A vállalatvezetés felelős a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési gyakorlat fenntartásáért.	
b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;	<p>Azokat, az élelmiszerek előállítására használt gépeket, berendezéseket, csővezetéseket, munkaeszközöket és tárolásra, szállításra használt eszközöket, amelyek az élelmiszerekkel érintkeznek, úgy kell kialakítani, hogy ne szennyezzék az élelmiszert, szükség szerint megfelelően lehessen őket tisztítani, fertőtleníteni, és megfelelő állapotukat fenn lehessen tartani.</p> <p>A magas hőmérsékletnek, illetve a rendszeres vegyszeres takarításnak kitett helyeken, csak ezen igénybevételnek ellenálló anyagok használhatók fel.</p> <p>A berendezéseknek és a hozzájuk kapcsolódó csővezetéknek, rendszereknek olyan szerkezeti kialakítással kell rendelkezniük, amely megakadályozza a különböző műszaki segédanyagoknak (kenőanyagok, tömítések, stb.) az élelmiszerbe való kerülését, illetve az abba való káros mértékű beoldódását.</p> <p>A berendezések szerkezeti kialakításának biztosítania kell a tisztítási fázist követően az élelmiszer és a tisztítószer maradványok rendszerből való teljes kiürülését.</p> <p>A hegesztéseket simára kell csiszolni. Rések és olyan felületek nem maradhatnak, ahol szennyeződés lerakódhat. A szerkezetek minden része tisztítható és fertőtleníthető legyen.</p> <p>Törés esetén a termelést azonnal le kell állítani és azon terméket, amelynek szennyeződése nem zárható ki, el kell különíteni, és gondoskodni kell arról, hogy az ne kerülhessen a fogyasztóhoz, hacsak ártalmatlanságát nem sikerült minden kétséget kizáróan bizonyítani.</p>	<p>Ahol lehetséges előnyt élvez a rozsdamentes acél alkalmazása.</p> <p>A zöldség-gyümölcs mosására és fogadására szolgáló berendezések KO- acélból való készítése megengedett.</p> <p>A felöntőlé készítésénél, amely gőzfűtésű nyitott üstökben (duplikátorokban), vagy zárt rendszerű berendezésekben történhet, ügyelni kell a kondenzvíz eltávolítására, és a nyomásmérők rendszeres ellenőrzésére.</p> <p>Gépek, eszközök, berendezések felületi festésére csak élelmiszeripari használatra engedélyezett anyagokat szabad alkalmazni.</p> <p>Üvegtörési utasításban célszerű rögzíteni az elvégzendő takarítást, a szennyezés gyanúja</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és</p>	<p>A berendezések technológiai sorrendjét úgy kell kialakítani, hogy az egyes feldolgozó fázisok egymástól való elkülönülését biztosítani lehessen.</p> <p>Alapvetően fontos a friss tojással kapcsolatos műveletek elkülönítése:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a tojás átvevő, tojásraktár/tojáspor raktár, - a tojás előkészítés,(tojásmosás, fertőtlenítés, öblítés, szárítás), - tojáslé elkészítése (tojástörés, tojáslé előállítás helyisége),tojáslé hűtött tárolása. <p>A berendezéseket rendszeresen, az élelmiszer-biztonsági</p>	<p>miatt minimálisan eltávolítandó termék mennyiségét, az újra indítás előtt elvégzendő ellenőrzéseket.</p> <p>Kívánatos elkülönítetten önálló térben végezni az alábbi folyamatokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zöldség-, gyümölcsmosás, • felöntölé készítés, • töltés, zárás, • hőkezelés (pasztörözés), • majonéz előállítás, de ezen belül teljesen elkülönítendő a bekeverés és a töltés művelete, valamint nyers tojás használata esetén: • öntetek készítése, • mustár előkészítése, • raktározás, címkézés, csomagolás. <p>A berendezések tervezése, a vonalak elrendezése során ügyelni kell arra, hogy felesleges magasságbeli változásokat ne iktassanak a vonalba.</p> <p>A program tartalmazza a karbantartásra előírt berendezések, eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát és a végrehajtás módját, felelőségét.</p> <p>A berendezések mozgó alkatrészeinek állapotát rendszeresen át kell vizsgálni, mivel a meglazult, leváló alkatrészek idegenanyag szennyeződést okozhatnak.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szempontokat figyelembevevő, az egész évre előre megtervezett dokumentált program szerint karban kell tartani, és az elvégzett karbantartásokról feljegyzéseket kell készíteni.</p> <p>A feldolgozó berendezések karbantartását az előírásoknak megfelelően kell végezni.</p> <p>Nyilvántartást kell vezetni minden, a feldolgozó vagy csomagolatlan savanyúságot tároló területen fellelhető üveg, vagy törékeny kerámia tárgyról és épségüket, illetve a megelőző intézkedések megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell.</p>	
<p>d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>	<p>A berendezéseket a padozathoz szorosan érintkezve kell elhelyezni, vagy legalább olyan magasságban, hogy az alattuk lévő felületeket is lehessen tisztítani. Az oldalfalaktól olyan távolságot kell tartani, vagy olyan szorosan kell a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása.</p> <p>Elvárások a berendezésekkel, csővezetékekkel szemben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a feltöltő, lefejtő flexibilis csővezetékeket szabad végeinél lezárva úgy kell tárolni az állványon, hogy a csővezeték a padozattal ne érintkezzen, de a kicsorgás biztosított legyen, • rozsdamentes csővezetékek gyorsan oldható higiénikus kötésekkel legyenek ellátva, • a csővezeték íveknek simáknak kell lenniük, • a berendezéseket, eszközöket, csővezetékeket úgy kell kialakítani, hogy pangó terek ne forduljanak elő. <p>Biztosítani kell a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételeket megfelelő számú csap, megfelelő hőmérsékletű víz, lefolyó kiépítésével.</p>	<p>A felül nyitott tartályokat lehetőleg rászertelt, könnyen nyitható fedővel kell ellátni, a fizikai szennyeződések és rovarok bekerülésének megakadályozása érdekében, valamint, hogy a korrozív gőzök ne szennyezzék a légheret.</p> <p>Lehetőség szerint minél kevesebb szerelvényt, csővezeték, vagy egyéb vezeték vezetessenek át tartályok és más feldolgozó berendezések felett. A tartályok az idegenanyag szennyeződés megelőzése céljából megfelelően fedve legyenek.</p> <p>Ahol szükséges, ott a javítás, a tisztítás, a fertőtlenítés, illetve az elvégzendő ellenőrzések céljából a berendezések egységei legyenek elmozdíthatóak, szétbonthatóak.</p>
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy tegyék lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését, az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A kritikus berendezések működőképességét naponta ellenőrizni kell (pl.: töltő- és zárógépek), ideértve a berendezés és műszerei épségének ellenőrzését is. Ezeket az ellenőrzéseket és az esetleges helyesbítő tevékenységeket dokumentálni kell.</p> <p>Folyamatos pasztöröző berendezéseket (pl. permetező és bemerülő rendszerű alagút pasztór) megfelelő hőmérséklet - ellenőrző műszerrel kell ellátni, a vízkövesedés ellen rendszeres kezelést kell alkalmazni, különösen a permetezőfejek elzáródása elleni védekezés érdekében.</p> <p>A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, világítására olyan megoldást kell alkalmazni, amely nem okoz üvegszennyeződést.</p> <p>A mérő – szabályozó eszközök működőképességét, megfelelő pontosságát, illetve kalibrált állapotát rendszeresen ellenőrizni kell és az előírt állapottól való eltérés észlelése esetén az eszközöket újra kell kalibrálni, vagy szükség esetén ki kell cserélni és az érintett termék megfelelőségét újra kell ellenőrizni.</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>A berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerülésére csak olyan vegyi anyag alkalmazható, amely nem veszélyezteti az élelmiszer érzékszervi tulajdonságait, és az élelmiszer biztonságát.</p>	
<p>4.6 II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</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>Az élelmiszeripari vállalkozónak le kell írnia, hogy milyen különböző osztályba sorolt hulladék keletkezik az üzemben, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése, kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása).</p>	<p>Ahol lehetséges a kisebb hulladékgyűjtő tartályokat műanyag zsákokkal ki kell bélelni. Szemetes zsákok érintése, mozgatása esetén csak kézmosás után szabad az élelmiszerrel foglalkozni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az élelmiszer előállítása során keletkező kiszóródott, összegyűjtött anyagokat hulladékként kell kezelni.</p> <p>A hulladékokat megfelelő gyakorisággal, de legalább műszakonként egyszer el kell távolítani a belső terekből és a kijelölt külső hulladék-gyűjtőhelyre kell szállítani.</p>	
<p>4.6.2. Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A hulladékok, szennyezett anyagok tárolására szolgáló tartályokat egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni és a feldolgozó vonaltól távol kell elhelyezni. A helyi és gyűjtő tárolókban tartott hulladék típusát (osztályba sorolását) egyértelműen jelölni kell.</p> <p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló edényzetek kialakítása akadályozza meg, hogy véletlenül vagy baleset folytán az élelmiszer érintkezésbe kerülhessen hulladékkal, táplálkozásra alkalmatlan vagy veszélyes anyaggal.</p> <p>Legyenek jól zárhatóak, résmentesek, könnyen tisztíthatóak és fertőtleníthetőek. Rendelkezzenek megfelelő szilárdsággal a mechanikai sérülésekkel szemben.</p> <p>A hulladékokat az előírásoknak megfelelően oly módon kell kezelni, hogy fertőzést ne okozhassanak.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell.</p>	<p>Törekedni kell a szelektív hulladékgyűjtés feltételeinek megteremtésére. Lehetőség szerint elkülönítetten kell gyűjteni a keletkező papír, műanyag, üveg, fém (lapka, karbantartási hulladék), növényi és állati eredetű hulladékokat, amelyeket nem szabad a többi hulladék közé keverni.</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 hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáló területet úgy kell kiválasztani, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává, azaz ajtóktól, nyitható ablakoktól távol kell kijelölni, kialakítani.</p> <p>A hulladéktároló helyet megfelelő vízelvezetéssel kell ellátni, a falakat, padozatot moshatóan kell kialakítani.</p> <p>Meg kell akadályozni kártevők, illetéktelen személyek hozzáférését a hulladékhoz. A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni a kártevők távoltartása érdekében. A hulladéktárolók</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	környezetében az állati kártevők ellen védekezni kell. A hulladék anyagok és a szemét tárolóhelyét az üzemterület szennyes övezetében kell kijelölni.	
4.6.4. Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	A hulladék eltávolítása és tárolása a hatályos törvényi előírásokkal összhangban, olyan módon történjen, hogy elkerülje az élelmiszer, az ivóvíz, a berendezések és a környezet kártevők általi fertőzését, szennyeződését. A veszélyes hulladékokat elkülönítetten kell tárolni, azok forgalmáról nyilvántartást kell vezetni. Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. Az elszállítást az előírásoknak megfelelően kell végezni.	A keletkező hulladékot állati takarmányozás céljára lehet felhasználni, vagy meg kell semmisíteni.
4.7 <u>II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u>		
4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.	A termelő-feldolgozó üzemek vízellátása, a termékek előállításánál felhasznált víz, beleértve a közvetlen érintkezésbe kerülő vizet, csak emberi fogyasztásra alkalmas ivóvíz minőségű lehet. Az ivóvíz minőségi jellemzőit a vonatkozó előírás tartalmazza. A savanyított termék előállító üzemek elhelyezkedésüknek megfelelően saját kútból, vagy közüzemi vízhálózatról elégíthetik ki vízszükségletüket. A savanyított terméket előállító üzemben az ivóvíz minőségét a hatályos jogszabályok szerint ellenőrizni kell a hatóság által előírt mintavévi helyeken. Vizsgálni kell a vizet minden esetben, ha a vízszolgáltató rendszerben karbantartást, bővítést, lecsatlakoztatást, fertőtlenítést végeztek. Ivóvizet kell használni a tisztálkodáshoz, kézmosáshoz, az élelmiszer-nyersanyag mosásához és a hőkezelő	Az üzemi vízhálózat kialakítása során törekedni kell a pangó csővezeték- szakaszok kiküszöbölésére, ezeket a rendszerből ki kell iktatni. A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt. A vízmintavételi hely célszerűen a vezetékrendszer legutolsó csapja legyen, hogy a minta az egész üzem állapotát mutassa. A saját kutakból származó vizet a hatályos előírások szerinti vizsgálatok mellett az üzem elosztórendszerébe belépés előtt legalább havonta egyszer célszerű ellenőrizni a

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>(passztőröző) berendezésekben.</p> <p>A vizet minden művelethez megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani. Gondoskodni kell a megfelelő víznyomásról.</p> <p>A víz üzemem belüli tárolását, további kezelését, rendeltetési helyre való eljuttatását úgy kell megoldani, hogy közben a minősége ne változzon.</p> <p>A víz üzemem belüli tárolása esetén pontosan meg kell határozni a tárolás körülményeit, hőmérséklet paramétereit és a tárolási időt.</p> <p>A víztároló medencéket a vízhálózat meghibásodása, javítása után, új szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni kell, és erről a termelőüzemet időben értesíteni.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét rendezett állapotban kell tartani. A vízszolgáltató rendszer, szivattyúk, vízaknák építészeti és műszaki karbantartását ütemterv szerint kell végezni. Ezen műtárgyakat az üzemrésztől elkülönítve kell kialakítani.</p> <p>A vízkivételi műtárgyak kezelését csak képzett, és megfelelő egészségi alkalmassági igazolással rendelkező személy végezheti.</p> <p>A vízkivételi és kezelési műtárgyak területén csak az oda beosztottak tartózkodhatnak, más személyek, bejutását meg kell akadályozni.</p> <p>A vízlágyítók és szűrők előírások szerinti működését rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni. A</p>	<p>Coliform- mentesség szempontjából.</p> <p>A hideg víz tárolására szolgáló tartályok, ciszternák, tárolómedencék legyenek fedéllel ellátva. A tartályok levegőztető nyílásai rágcsálók és rovarok elleni védelemmel legyenek ellátva.</p> <p>Tisztaságukat legalább évente ajánlott ellenőrizni és szükség esetén tisztítani, fertőtleníteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	szivárgó víz bekerülése a feldolgozásra kerülő élelmiszerbe jelentős mikrobiológiai szennyezés forrása lehet.	
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.	NEM ALKALMAZHATÓ	
4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.	Nem ivóvíz használata csak abban az esetben megengedett, ha nem kerül érintkezésbe az élelmiszerrel, és az előállítás során használt eszközökkel, berendezésekkel (ilyen lehet, pl.: a tűzoltó víz). Ezeket a csővezetéseket, csapokat feltűnő "Nem ivóvíz" felirattal kell ellátni és más színűre kell festeni. El kell kerülni, hogy az ipari víz érintkezzen a végtermékkel. Az ipari vizet elkülönített rendszerben kell vezetni. A különböző vízvezetéseket különböző színnel kell azonosíthatóvá tenni. Az ipari víznek semmilyen kapcsolódási pontja, vagy visszafolyási lehetősége (reflux) nem lehet az ivóvíz rendszerekkel.	
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.		
4.7.4. Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.		
4.7.5. A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt	A termékekkel vagy eszközökkel érintkező gőz csak ivóvízből állítható elő.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	A vízgőz előállító berendezést tápláló ivóvíz lágyításakor csak olyan anyagokat szabad alkalmazni, amit az élelmiszer higiéniai előírások megengednek.	
<p>4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.</p>	<p>A hőkezelés utáni hűtéshez ivóvíz minőségű vizet kell használni.</p> <p>Klórozás alkalmazása esetén a maradék klór mennyiségét ajánlott legalább naponta ellenőrizni.</p> <p>A hűtővíz kezelésével, valamint mikrobiológiai minőségével kapcsolatos nyilvántartásokat meg kell őrizni.</p> <p>A visszaforgatott hűtővizet elengedhetetlenül kötelező olyan fertőtlenítőszerrel kezelni, ami a kezelés befejezése után is maradó mikrobasztító hatást biztosít.</p> <p>A hűtővíz hatékony fertőtlenítése érdekében biztosítani kell, hogy a klórgáz vagy más fertőtlenítőszer megfelelően elkeveredhessen a vízzel.</p> <p>A felhasználandó fertőtlenítőszer mennyisége a rendelkezésre álló víz szerves anyag tartalmától, pH értékétől, hőmérsékletétől függ.</p> <p>A hűtővíz tárolótartályok legyenek zártak, fertőtleníthetők, jól tisztíthatóak, beleértve a csővezetéseket is. Méretük legyen akkora, hogy a megfelelő fertőtlenítő hatást el lehessen érni.</p> <p>A tároló tartályok takarításáról és fertőtlenítéséről</p>	<p>Bár az üvegek légmentesen lezárva kerülnek a hőkezelő berendezésbe a hűtés alatt fellépő mechanikai hatások és belső-külső nyomáskülönbségek miatt megszűnhet a légmentesség, és a termékbe víz szivároghat. A nemzetközi gyakorlat szerint a konzervek hűtésére visszaforgatott víz is használható, ha az megfelelő tisztaságú és így nem okozhatja az élelmiszer szennyeződését. Ennek érdekében a hűtésre felhasznált ivóvizet ajánlatos fertőtleníteni.</p> <p>Klóradagolás esetén az elfolyó víznek legyen kimutatható klórtartalma.</p> <p>Klór esetén általában 20 perces minimum hatásidő és megfelelő pH érték elfogadhatónak tekinthető. Az aktív klórtartalom 0,5-2ppm között legyen kimutatható. Magasabb klórtartalom korróziót válthat ki. Az aktív klórtartalmat, a víz hőmérsékletét és pH értékét mérni kell, és fel kell jegyezni.</p> <p>Visszaforgatott víz, vagy magas szerves anyag tartalom esetén előzetes kezelést (pl. szűrést) célszerű alkalmazni. pH = 7, ill. 30°C feletti érték esetén a hatásidőt és a kezelést növelni kell. A hatásidőt az alkalmazott fertőtlenítőszerrel függően kell megválasztani.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	nyilvántartást kell vezetni.	
4.8 II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)		
<p>4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénit fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>A dolgozókat munkába lépéskor és időszakosan a személyi higiénia betartására és a munkavégzéssel kapcsolatos személyi viselkedésre oktatni kell.</p> <p>Az élelmiszer-feldolgozó területen mindenkinek a vállalat által előírt és biztosított megfelelő, és tiszta védőruhát, a haját teljesen fedő fejfedőt kell viselnie.</p> <p>Az öltözőben a személyes ruhákat át kell cserélni védőruhára.</p> <p>A védőruha felett személyi holmit tilos viselni!</p> <p>A védőruhát csak ahhoz a munkához szabad használni, amelyhez kiadták, használata után azt az előírt helyen kell elhelyezni.</p> <p>Udvar, WC, méregraktár, hulladék és komposztálóok kezelésével és takarításával foglalkozó személyek élelmiszer előállítására és raktározására szolgáló területet nem takaríthatnak, illetve ezen területen nem végezhetnek munkát, anélkül, hogy előtte lefürödnének és ruhát cserélnének.</p> <p>Elszennyeződött védőruhát étkezőhelyiségbe és üzembe lépés előtt le kell cserélni.</p>	<p>Szükség szerint speciális lábbeli és szakáll védő viselését is elő kell írni.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról a vállalatnak célszerű gondoskodni, vagy más módon meggyőződni a megfelelő tisztaságról.</p> <p>A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet).</p> <p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, patentos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. Kesztyű használat esetén az legyen ép, és olyan anyagból készüljön, amely könnyen tisztítható és fertőtleníthető. Ajánlatos az egyszer használatos kesztyűk alkalmazása.</p> <p>Célszerű a különböző övezetekben dolgozók részére megkülönböztető színű munka, illetve védő ruházatot biztosítani.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A karbantartók, látogatók, az üzem vezetősége vagy bárki, aki a termelőüzem területére belép, számára kötelező a védőruha és fejfedő használata.</p> <p>Mindenkinek, aki élelmiszer-feldolgozó területre lép, vagy élelmiszerrel dolgozik kötelező a rendszeres kézmosás és fertőtlenítés melegvízzel és az erre a célra biztosított kézmosószerrel.</p> <p>A kézmosás kötelező:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a munka megkezdése előtt, • a munkába való visszatéréskor, • a WC használata után azonnal, • minden olyan nyers élelmiszer, szennyezett vagy fertőzött alapanyag kezelése, feldolgozása után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy az szennyezi a többi élelmiszert. <p>A körmöket röviden és tisztán kell tartani, tilos a körmök lakkozása és a műköröm viselése.</p> <p>Tilos a termelőhelyiségbe étkezés céljából élelmiszert, kiegészítőket személyes használati tárgyakat - kivétel szemüveg - bevinni!</p> <p>Az élelmiszer előállítás során tilos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • karóra, gyűrű, egyéb ékszerek, • kozmetikumok (pl. kézkrém, erős parfüm és egyéb más illatszer, erős szemfesték) használata. <p>Étkezni a kijelölt étkezőhelyen szabad.</p> <p>Tilos a dohányzás minden gyártó, kiszerező és csomagoló területen.</p>	<p>Ha a termelés jellege megkívánja, akár minden nap biztosítani kell a tiszta ruhát.</p> <p>A látogatók a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>A kéztisztítás hatékonyságát és a dolgozók rendszeres tisztálkodását szűrőpróbaszerűen célszerű ellenőrizni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Dohányozni csak az arra kijelölt helyen szabad.	
<p>4.8.2. Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>Alapvető követelmény, hogy az élelmiszerek előállításával csak egészséges ember foglalkoztatható. A dolgozó egészségi állapota feleljen meg a munkavégzés követelményeinek.</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 "Egészségügyi Nyilatkozat és Vizsgálati Adatok"-at kell kitölteni.</p> <p>Régi dolgozók az Egészségügyi könyvvel igazolhatják a szükséges vizsgálatok eredményeit, vagy az Egészségügyi könyvhöz a szükséges orvosi leleteket csatolni kell.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az élelmiszerfeldolgozó területre, mindaddig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert.</p> <p>Elő kell írni a jelentési kötelezettséget, minden hasmenéses és hányásos, egyéb fertőzőes tünetekkel (sárgaság, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés, váladékozó szembetegség, fül-, és orrfolyás, stb.) járó megbetegedésre.</p> <p>Ezt az előírást az élelmiszer-feldolgozónak írásban is rögzítenie kell. Elő kell írni a dolgozóknak, hogy jelentsék, ha az élelmiszerekkel terjeszthető betegségben szenvednek vagy annak a tüneteit észlelik, valamint jelentkezzenek soron kívüli alkalmassági vizsgálatra. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A látogatóknak előzetesen engedélyt kell kérni és csak a vállalat által biztosított kísérővel tartózkodhatnak a gyár területén. A látogatók kötelesek megismerkedni a rájuk vonatkozó higiéniai szabályokkal.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, sebtapasszal kell lefedni. A kötést rendszeresen cserélni kell.</p>	<p>A termelés biztonságának védelmére a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. Ilyen esetekben jó megoldás az un. látogató folyosó.</p> <p>A látogatókat célszerű írásban nyilatkoztatni a rájuk vonatkozó szabályok megismeréséről, tudomásul vételéről.</p> <p>Ha a személyzet létszáma, vagy kivételes eset miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe a dolgozók átjárása, azt csak a megfelelő munkaruhaváltás és kézmosás - fertőtlenítés és szükség szerint fürdés után lehet megtenni.</p> <p>Lehetőség szerint kék színű, és fémszálas.</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 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>Minden élelmiszeripari célú felhasználásra átvett anyagra (nyers, alap, segéd, adalék és csomagoló) meg kell határozni, hogy okozhat-e élelmiszerbiztonsági kockázatot a fogyasztó számára. A kockázat mértékét jelentősen befolyásolja, hogy a felhasznált anyag milyen feldolgozási műveleteken megy át a fogyasztás előtt.</p> <p>Írásban kell rögzíteni az élelmiszer nyers-, alap- és adalékanyagokkal szemben támasztott élelmiszer-biztonsági követelményt.</p> <p>Ez tartalmazza a kívánt jellemzők mellett a tűrésekkel, az elfogadási minőségi határokkal és a hibák mértékét.</p>	<p>A minőségi előírások, ahol lehetséges, tartalmazzák azoknak a minőségi eltéréseknek a mértékét is, amelyeknél a tétel bizonyos feltételek (pl. súlylevonás) mellett még átvehető, illetve az élelmiszeripari célú felhasználás kizáró okait.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Import és egyéb anyagok esetében győződjünk meg arról, hogy azok megfelelnek a vonatkozó előírásoknak, rendelkezésre állnak a megfelelő vizsgálati eredmények, és a felhasználás módjának írásos előírása.</p>	<p>A minőségi előírás képezze a beszállítóval kötött szerződés részét. (Beszerzéskor – a szerződésben vagy a megrendelésben – legyenek meghatározva a beszerzendő termék minőségi és élelmiszerbiztonsági követelményei, amelyek egyben a vásárolt termék elfogadási értékei is).</p> <p>A szerződésben célszerű megkövetelni az anyag minőségtanúsítványát, amelyben a beszállító nyilatkozik a szerződésben rögzített összes minőségi és élelmiszerbiztonsági követelménypontra.</p> <p>A beszállítók teljesítményét ajánlott meghatározott időközönként értékelni (beszállítói minősítés), mivel ez az élelmiszerbiztonsági szabályozás fontos eleme.</p> <p>A savanyított termékek gyártásához felhasznált anyagokat lehetőség szerint kiválasztott és jóváhagyott szállítóktól kell vásárolni. Ahol ez nem oldható meg lehetőség szerint helyszíni felülvizsgálattal vagy más módszerrel győződjünk meg a szállító alkalmasságáról. A kiemelt fontosságú anyagok beszállítóinál helyszíni felülvizsgálat javasolt annak érdekében, hogy az anyagok teljesen megfeleljenek-e a felhasználási célra.</p> <p>A vizsgálati eredmények lehetőség szerint akkreditált laboratóriumoktól származzanak.</p> <p>Az alapanyagok vásárlása előtt célszerű bekérni ajánlati mintákat, amelyeket alkalmasság és élelmiszer biztonsági szempontból kell vizsgálni. A kiválasztott</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A nyers-, alap-, segéd-, adalékanyagok megfelelőségét átvételkor a vonatkozó előírásokban előírt módszerek és vizsgálatok segítségével ellenőrizni kell, és el kell látni az azonosítást és nyomon-követhetőséget lehetővé tevő dokumentációval és/vagy jelöléssel.</p> <p>Minden egyes szállítmánynál ellenőrizni kell a nyersanyag-szállítás, a szállítóeszközök és a szállító személyzet higiéniáját is.</p> <p>A beérkező nyersanyagokat csak abban az esetben lehet elfogadni, ha azok nem tartalmazznak növényi és állati eredetű kártevőket, illetve idegen növényi anyagokat a minőségi előírásban megengedett határértékek felett.</p> <p>A minőségi előírásoktól eltérő, de bizonyos feltételek mellett még átvehető tételek esetében figyelembe kell venni, hogy az eltérés milyen hatással lehet a belőle készült termék minőségére, biztonságára.</p> <p>A tisztítva érkező átvétele csak a feldolgozó által engedélyezett megfelelő tisztaságú zsákokban, illetve fóliával</p>	<p>mintát az első beszállításig ajánlatos megőrizni.</p> <p>A beérkező anyagokat tételesen kell átvenni.</p> <p>Az egyes nyersanyagok tulajdonságainak figyelembe vételével ajánlott meghatározni azt az időtartamot, ami a betakarítás, illetve az átvétel és a feldolgozás megkezdése között eltelhet.</p> <p>Amennyiben az adott időtartamon belül a feldolgozás nem kezdődött meg, a tételt újra kell minősíteni annak érdekében, hogy dönteni lehessen a feldolgozhatóságról.</p> <p>Raktarra vételkor legalább az anyagok csomagolásának sértetlenségét, épségét, a jelölés megfelelőségét és a kísérő dokumentáció hiánytalanságát ajánlott ellenőrizni (megnevezést, tételazonosítást, származást, a beszállítás és / vagy minőség-megőrzés lejárátát).</p> <p>Célszerű leellenőrizni, hogy a tételt kísérő minőségtanúsítványban szereplő állítások egyeznek-e az előírt követelményekkel, illetve a vizsgálati eredményekkel.</p> <p>Ezeket a vizsgálatokat és az átvétel módszerét ajánlatos írásban rögzíteni.</p> <p>A tisztító helyek, és a tisztítást végző személyzet higiéniáját célszerű rendszeresen</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>bélelt ládákban vagy konténerekben történhet.</p> <p>Az átvételre került tételeket oly módon kell azonosítani, hogy azok a feldolgozott késztermékből is visszakereshetők legyenek.</p>	<p>ellenőrizni.</p> <p>A soron kívüli sürgős felhasználásra átvett anyagok minősítésének és felhasználásának módját belső utasításban kell szabályozni, de ebben az esetben sem lehet az élelmiszerbiztonsági szempontú ellenőrzésektől eltekinteni.</p>
<p>4.9.2. A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p>	<p>A termelés folyamatosságának kiszolgálásához megfelelő raktárakat és tároló tereket kell tervezni és kialakítani.</p> <p>A raktározás körülményeit, a közlekedési és a tárolási rendet úgy kell kialakítani, hogy a terméket megóvják a sérüléstől és minden káros elváltozástól, minőségromlástól, rágcsáló és rovar, valamint vegyszer által okozott szennyeződésektől, és a termék a tárolás teljes időtartama alatt megőrizze azonosságát.</p> <p>Az alapanyagok felhasználására megfelelő rotációs rendet kell kialakítani. A nyersanyagokat a beérkezést követő lehető legrövidebb időn belül, minőség-megőrzési idejük lejártá előtt fel kell használni. Nyersanyag mentés érdekében ettől azonban indokolt esetben el lehet térni.</p>	<p>Elkülönített raktér álljon rendelkezésre a nyersanyagok, az alapanyagok, a segédanyagok, a csomagolóanyagok, a tisztítószeres, a takarító eszközök és a késztermékek tárolására.</p> <p>Az élelmiszereket és a nem élelmiszer jellegű anyagokat akkor lehet közös térben tárolni, ha az nem okozhatja az élelmiszer szennyeződésének kockázatát.</p> <p>A raktározás körülményei biztosítsák az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jól látható legyen az anyag beérkezésének időpontja (csomagolás, rakodólap, raktárban elfoglalt hely), • minőség-megőrzési idő lejártának folyamatos figyelése legyen biztosítva, • a beérkezési sorrendben való felhasználás ütemezése legyen megoldva, • feleljen meg az adott élelmiszer tárolásához szükséges követelményeknek, • a megfelelő tisztítás, fertőtlenítés és karbantartás elvégezhető legyen, • akadályozzák meg a kártevők bejutását, tegyék lehetővé az élelmiszer hatékony védelmét a tárolás alatt. <p>A megfelelő készletforgás elérése érdekében</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A tojás átvételére, tárolására, válogatására, mosására szolgáló helyiségeket teljesen el kell különíteni a törésre, késztermék tárolására szolgáló területektől. Ezekben a helyiségekben más anyagok tárolása tilos! A hűtést igénylő nyersanyagok (pl. tojáslé) tárolásához szükség szerint külön hűtőhelyiségeket kell biztosítani (lásd 4.5.1.c pontot).</p> <p>A hűtőtárolókat el kell látni hőmérséklet kijelző és regisztráló berendezésekkel.</p> <p>A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, világítására olyan megoldást kell alkalmazni, amely kizárja az üvegszennyeződés lehetőségét.</p> <p>A hűtött raktárak hőmérsékletét legalább naponta egyszer le kell olvasni, és arról feljegyzést kell készíteni.</p> <p>A tároló terekben folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell a rendszeres takarításról, karbantartásról, a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, rakodólapok stb. eltávolításáról, a kártevők kizárásáról.</p> <p>Az anyagokat alátétlen kell tartani, közvetlenül a fal mellé helyezni tilos, hogy biztosítva legyen a takarítás lehetősége.</p> <p>A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani. A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A különböző okokból történő elkülönítéshez területeket kell kijelölni (zárolás, sérült, visszagyűjtött tételek tárolása stb.).</p>	<p>a külső csomagoláson célszerű jól láthatóan feltüntetni az anyag beérkezésének időpontját, vagy felhasználási idejét.</p> <p>A tojás tárolására szolgáló helyiség hőmérséklete 2 °C és 18 °C között lehet 70-80% relatív páratartalom mellett.</p> <p>Csomagolatlan anyagok esetében a ládákat, rekeszeket úgy kell egymásra helyezni, hogy azok az alattuk levő élelmiszerrel ne érintkezzenek.</p> <p>Amennyiben a tárolás, anyagmozgatás során a csomagolása megsérülne, és bizonyítható,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csomagolóanyagokat és a savanyított termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokat, eszközöket tiszta, száraz körülmények között, elkülönített helyen kell tárolni.</p> <p>A tárolótartályokat kiürülés után takarítani és fertőtleníteni kell. A tartály alján visszamaradt anyagot nem szabad huzamosabb ideig kiürítetlenül az edényzetben hagyni.</p> <p>A termelés befejezése után a fel nem használt anyagokat vissza kell szállítani a raktárakba.</p> <p>A raktárakban megfelelő szellőzést kell biztosítani, mivel a nedvesség lecsapódása miatt a felületeken korróziós jelenség és penészesedés indulhat meg (címkek, papír, kartonok).</p> <p>Zárt térben csak olyan motorral hajtott anyagmozgatógépeket, targoncákat szabad használni, amelyeknek nincs káros anyag kibocsátása.</p> <p>A tárolás és szállítás teljes időtartama alatt biztosítani kell a megfelelően száraz körülményeket.</p> <p>A csomagolás, raktározás és a kereskedelmi forgalmazás teljes időtartama alatt meg kell őrizni a termékek azonosíthatóságát.</p> <p>Mind a csomagolás, mind a raktározás során megfelelően higiénikus körülményeket kell biztosítani.</p>	<p>hogy a benne lévő anyag nem szennyeződött, haladéktalanul ép, tiszta tároló edényzetbe, vagy csomagolóanyagba kell azt áttölteni. Egyéb esetben elkülönítésről és megfelelő figyelemfelkeltő jelzésekről gondoskodni kell.</p> <p>Jó gyártásszervezéssel a termelőüzemi tárolások és a "várákozások" idejét a lehető legrövidebbre kell korlátozni.</p> <p>A feldolgozó területen tárolt anyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten kell tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra kell korlátozni.</p> <p>Az üveges, tubusos késztermékek tárolása lehetőleg hűvös helyen, közvetlen napfénytől védve történjen.</p> <p>Lehetőség szerint csak a csomagolt késztermék tárolása esetén kerüljön fa rakodólap alkalmazásra.</p>
<p>4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>Az savanyított termékek csomagolására használt üvegeket, flakonokat tilos más célokra (pl. hamutartó, ivópohár, hulladékgyűjtő, alkatrészek csavarok, stb. tárolása) használni.</p> <p>Az anyagok kiméréséhez, tárolásához ép, csorbulásmentes edényeket szabad használni. Üvegedények használata tilos. A kimért anyagokat tartalmazó edényeket megfelelő jelzéssel kell ellátni.</p>	<p>A felhasználásra kerülő anyagok külső csomagolásának tisztaságát, épségét szemrevételezéssel ellenőrizni kell, gondoskodni kell arról, hogy a felületi szennyeződés ne juthasson a termékbe.</p> <p>Az előkészítés során gondot kell fordítani arra, hogy a felhasznált anyagok</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A felhasznált anyagok átmeneti tárolására, mérésére használt tartályokat, bemérő edényeket rendszeresen tisztítani, épségüket ellenőrizni kell.</p> <p>Rendszeresen ellenőrizni kell a sziták, szűrőberendezések épségét.</p> <p>A fel nem használt csomagolóanyagokat a feldolgozó- és töltő berendezések tisztítása előtt el kell távolítani a helyiségből, vagy megfelelően lefedve meg kell akadályozni szennyeződésüket.</p> <p>Az újrafeldolgozásra kerülő anyagokat egyértelműen azonosított, megkülönböztetést biztosító jelöléssel ellátott edénybe kell gyűjteni, és az újrafeldolgozásig védeni kell a szennyeződéstől.</p> <p>Az újrafeldolgozásra kerülő anyagok és hulladékok gyűjtésére szolgáló edényeket, tartályokat jól látható módon meg kell különböztetni egymástól.</p> <p>A beérkezett nyersanyagokat a feldolgozási folyamatban előírtak szerinti válogatási, tisztítási folyamatoknak kell alávetni, melynek során minden olyan szennyezést el kell távolítani, amely veszélyezteti a fogyasztó egészségét, illetve rontja a termék minőségét.</p> <p>A zöldségeket a gyártáshoz történő felhasználás előtt megfelelően meg kell mosni.</p> <p>A nyersanyagok mosása mellett azok válogatása, osztályozása is szükséges lehet a hibás darabok és</p>	<p>tulajdonságai, pl.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • méret, • alak, • pH, • viszkozitás, • a mikrobiológiai és egyéb szennyezettség szintje <p>befolyásolhatják a tartósítási folyamat megfelelését.</p> <p>A felhasznált anyagok csomagolóanyagaiból a termékbe kerülő darabok idegenanyag szennyezést okozhatnak, ezért ajánlatos a felhasználásra kerülő anyagokról a feldolgozási területén kívül, külön helyiségben eltávolítani a csomagolást és azokat megfelelő anyagból készült, törhetetlen, lehetőség szerint fedéllel ellátott edényzetbe tölteni, és abban szállítani a feldolgozó helyiségbe.</p> <p>A papírzsákokból történő közvetlen anyagfelhasználást kerülni kell. Ezeket - ahol lehetséges - át kell önteni megfelelő műanyag edényekbe. Az üres zsákokat tilos hulladék, vagy szemét gyűjtésére használni a feldolgozó területeken.</p> <p>A porszerű anyagokat felhasználás előtt célszerű átszítani, és a szitálási maradékot ellenőrizni.</p> <p>A felbontott zsákokat, tasakokat, amelyek még felhasználásra kerülő anyagot tartalmaznak a további használatig vissza, kell zárni, vagy a bennük található anyagot fedéllel ellátott tartályokba, edényekbe</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szennyeződések eltávolítása érdekében</p> <p>A mosást követő technológiai lépéseket, beleértve a töltést, zárást, hőkezelést, a lehető legrövidebb időn belül kell végrehajtani olyan körülmények között, amelyek megvédik az élelmiszert a fertőzésekkel, és a minimumra csökkentik a mikroorganizmusok fejlődését.</p> <p>A majonéz előállításához kizárólag tyúktojást, vagy tyúktojásból készült tojáskészítményt szabad felhasználni.</p> <p>Feltörés előtt a tojásokat ellenőrizni kell, és ki kell válogatni a szennyezett és törött tojásokat.</p> <p>A tojást feltörés előtt az erre kijelölt helyen mosni, fertőtleníteni kell engedélyezett tojásfertőtlenítésre engedélyezett szerekkel.</p> <p>Fontos a tojások öblítése és szárítása, mivel a tojás törésekor az öblítővíz maradvány is szennyezheti a tojás tartalmát.</p> <p>A tojás törését úgy kell végezni, hogy a tojás tartalma a héj külső oldalát ne érintse.</p> <p>A tojáshéj (veszélyes hulladék), az emberi fogyasztásra alkalmatlan tojás fertőzés forrása, ezért úgy kell elhelyezni, hogy kártevők ne férjenek hozzá.</p> <p>A frissen készített tojáslejt 3 órán belül fel kell használni és addig +6°C alatt kell szakosítottan tárolni. Hűtve maximum 24 óráig tárolható.</p> <p>Tojásporból tojáslevet ütemezetten és csak olyan mennyiségben szabad előre elkészíteni, mely a gyors felhasználását lehetővé teszi.</p> <p>A savanyított termékek egyes alkotóinak arányát, pl.</p>	<p>áttilteni, hogy megakadályozzuk a környezetből véletlenül történő szennyezésüket, és hogy megőrizzék azonosságukat.</p> <p>A folyékony anyagokat felhasználás előtt lehetőség szerint szűrni kell, és szűrés után ellenőrizni kell a szűrési maradékot.</p> <p>A kimért anyagokat a feldolgozó területen is lefedve kell tárolni a felhasználásig.</p> <p>Ha az anyagok újrafelhasználása előre tervezett, annak módját az újrafelhasználásra kerülő anyagok arányát írásban kell szabályozni. Nem tervezetten keletkező anyagok újrafelhasználását felelős személynek kell ellenőriznie és meghatározni az újrafelhasználás módját mértékét.</p> <p>Az újrafelhasználásra kerülő anyagoknál figyelembe kell venni a korábban elvégzett élelmiszer-feldolgozó művelet következményeit, az élelmiszerbiztonság szempontjából kritikus tulajdonságok esetleges változásait.</p> <p>Meg kell határozni az újrafelhasználásra kerülő, illetve továbbfelhasználásra előkészített anyagok, maradékok, félkész termékek maximális tárolási idejét. A maradékok időben történő felhasználására megkülönböztetett figyelmet kell fordítani.</p> <p>Újra feldolgozott anyagok esetében, ha más előírás, vagy szakmai megfontolás nem zárja</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szilárd/folyadék meghatározott határok között kell tartani, mivel az összetétel vagy az alkotók méretének, alakjának megváltozása esetén befolyásolhatja a hőkezelés hatására elérhető hőpusztulás mértékét.</p> <p>Annak érdekében, hogy a tejsav baktériumok a hasznos hatásukat kifejtsék, a tejsavas erjesztéssel készülő termékeknel a környezeti körülményeket kell szabályozni a gyors elszaporodás érdekében, vagy igen nagy számú hasznos mikroorganizmust kell bejuttatni a tartósítandó élelmiszerbe (irányított erjesztés).</p> <p>Mivel a tejsavképző baktériumok csak anaerob körülmények között fejlődnek a tároló edényzetet állandóan töltjük fel annyira, hogy a termék lé alatt álljon és ne érintkezzen a levegővel.</p> <p>A kémiai úton, savakkal történő tartósítás esetén a tartósító hatás eléréséhez szükséges sav mennyiség tartósító szerek adagolásával csökkenthető.</p> <p>A tartósítószer alkalmazásánál mindig be kell tartani a vonatkozó előírásokat, mind a termékre, mind pedig felhasználható tartósító szerekre, illetve azok kombinációjára vonatkozóan.</p> <p>A megfelelő tartósító hatás kialakulásához megfelelő mennyiségben adagolt só is szükséges.</p> <p>Ahol a pH érték megfelelő beállítása szükséges a hőkezelés megfelelő hatékonyságának eléréséhez, a töltésre kerülő termék pH értékét megfelelő módon ellenőrizni és felügyelni kell.</p> <p>A savanyított termékek esetében külön kell elkészíteni, és mérésekkel ellenőrizni a felöntőlevet vagy mártást.</p>	<p>ki, a minőség-megőrzési időt az ismételt feldolgozás napjától kell számítani az adott termékre jellemző tulajdonságok alapján.</p> <p>A válogatás történhet különböző berendezések segítségével, mint például mágnesek, elektronikus szín szerinti válogatók, vagy kézi válogatással válogató szalagon. A kézi válogatás lehetőleg előzze meg az utolsó mosási fázist, vagy ha erre nincs lehetőség a válogató személyzet fokozott higiéniai előírások betartása mellett dolgozzon.</p> <p>A termék jellegétől eltérő, vagy a szokásosnál nagyobb mértékű idegenanyag szennyezés esetén célszerű kideríteni annak forrását az ismételt előfordulás megelőzése érdekében.</p> <p>A tejsavas erjesztéssel előállított termékek hordóban, műanyag vödörben, tasakban kerülhetnek forgalomba. Minőség-megőrzési idejük néhány hónap, gyakran meghatározott hőmérsékleti körülmények között. Eltarthatóságukat növelni lehet, ha hőkezelést alkalmaznak.</p> <p>Az előkészítés után késedelem nélkül el kell végezni az anyagok edényzetbe töltését. Meg kell határozni az előkészítés és töltés között megengedhető leghosszabb időt.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A felöntőlé összetételét (só, sav, pH, refrakció) mérésekkel is ellenőrizni és dokumentálni kell.</p> <p>Hideg felöntőlé alkalmazása esetén a hőkezelési képletet az alacsony indulási hőmérséklet figyelembe vételével kell meghatározni.</p> <p>Meleg felöntőlé vagy mártás alkalmazása esetén azt a megadott hőmérsékletre kell felmelegíteni. A szállítás során, vagyis a töltés előtt nem hűlhet le az előírtnál alacsonyabb hőmérsékletre, mert különben veszélyezteti a termék induló hőmérsékletét, ami a hőkezelés szempontjából meghatározó. A töltés előtti hőmérsékletet dokumentálni kell.</p> <p>A töltés hőmérsékletét megfelelő határok között kell tartani. Ha a töltés hőmérséklete szerepet játszik a hőkezelésben, azt rendszeresen ellenőrizni, és az eredményeket rögzíteni kell. Hasonlóképpen szabályozni kell a töltéstől a hőkezelésig terjedő szakaszban az anyag hőmérsékletét, ha az befolyásolja a hőkezelésre kerülő anyag kiindulási hőmérsékletét.</p> <p>Bármilyen váratlan, előre nem látható leállás esetén gondosan meg kell fontolni ennek a hőkezelésre gyakorolt várható hatását és a körülményektől függően megfelelő intézkedéseket kell tenni annak érdekében, hogy a késztermék biztonságos legyen (pl. a töltés megkezdése előtt a terméket ismételtlen felmelegítik, a hőkezelés idejét változtatják, a terméket kizárják stb.).</p> <p>A töltésre kerülő üres edényzeteknek sérülés mentesnek és megfelelően tisztának kell lennie.</p> <p>Ha a csomagolási egység szilárd és folyékony részt is tartalmaz, ezek tömegét külön-külön megfelelő gyakorisággal ellenőrizni kell. A bemérési mennyiségeket szükség esetén módosítani kell.</p>	<p>A töltésre kerülő edényzetet célszerű töltés előtt szájjal lefelé fordítani és közvetlenül töltés előtt vízzel vagy levegőárammal tisztítani.</p> <p>Az edényzet töltését úgy célszerű végezni, hogy az abba kerülő anyag a lehető</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A biztos zárás érdekében az optimális töltési szint (illetve a felette található optimális nagyságú légtér) kiemelten fontos. A töltési szintet - különösen üvegbetöltés esetén - következetesen be kell tartani, és rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A tiszta csomagolóanyagok előkészítése során azok higiéniai állapotának megőrzésére figyelni kell, meg kell akadályozni azok szennyeződését.</p> <p>Amennyiben valamely kritikus paraméter (pl. töltőtömeg, állásidő, kezdeti hőmérséklet) értéke nem elégíti ki az előírásban meghatározottakat, a terméket további vizsgálatig zárolni kell.</p> <p>Pasztörözött (hőkezelt) termékeknel az eredeti hőkezelési képlettől való eltérés esetén, a tételt a többbitől el kell különíteni, és egyértelműen jelölni kell. Mindaddig vissza kell tartani a kiszállítást, míg a termék biztonságosságát igazoló vizsgálatokat el nem végezték.</p> <p>A zárolt tételek felszabadítása pasztörözött (hőkezelt) termékeknel csak a hőkezelési felelős szakmai véleményének figyelembe vételével történhet. Egyéb esetben az erre kijelölt személy jogosult dönteni. Az egyértelmű megkülönböztető jelölésekről és a termékvisszahívás lehetőségéről gondoskodni kell.</p> <p>A zárolt termékeket oly módon kell egyértelműen megjelölni és elkülöníteni, ami kizárja a véletlenül történő felszabadítást és kiszállítást.</p> <p>A zárolt termékek felszabadítása esetén minden mérési adatot, az eltérést leíró paramétereket, illetve az okok kivizsgálásával és az értékeléssel, illetve a hiba kijavításával kapcsolatos adatot fel kell jegyezni és a minőség-megőrzési</p>	<p>legkevesebb levegőt tartalmazza.</p> <p>Ügyelni kell a zárófelületek tisztán tartására, szennyeződésének megakadályozására, mert a zárás megfelelőségét befolyásolja.</p> <p>A tételazonosításnak és nyomon követhetőségnek lehetővé kell tenni</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>idő leteltéig meg kell őrizni.</p> <p>A nem biztonságosnak mutakozó tételeket úgy kell selejtezni, hogy azok emberi fogyasztása tévedés, hiba vagy véletlen folytán se következhesen be.</p> <p>A gyártónak azonosító és nyomkövetési rendszert kell létrehoznia, ami biztosítja a beérkező anyagok, termékek azonosítását és nyomon követését a gyártás teljes folyamatában a gyártmány elkészültéig, a raktározás során, valamint ezen túlmenően a kereskedelemben való értékesítésig (illetve a fogyasztó felhasználásáig).</p> <p>A termékeket olyan egyedi jelöléssel, kóddal kell ellátni, amely lehetővé teszi annak meghatározását, hogy az adott egység melyik gyártási tételből származik, és lehetővé teszi az élelmiszer előállító által meghatározott mértékű visszakereshetőségi lehetőséget.</p> <p>Létre kell hozni a nyomon követéshez és azonosításhoz szükséges bizonylatolási rendszert.</p> <p>Az azonosítási rendszernek biztosítania kell a késztermékek visszavezethetőségét a gyártási tételre, illetve lehetőség szerint a késztermék előállításaihoz felhasznált anyagok, műveleti paraméterek, eszközök visszakereshetőségét.</p> <p>Olyan termelés nyilvántartási, bizonylatolási, termékazonosítási rendszert kell működtetni, ami lehetővé teszi a hatékony termék visszahívást, ha az szükségessé válik.</p>	<p>reklamációk esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a hiba okának kivizsgálását, és • élelmiszerbiztonságot vagy vállalat hírnevét veszélyeztető esetben a termék visszahívását. <p>Ez legalább műszakra pontos legyen, de célszerű, ha a töltővonalat, a pasztöröző berendezést, vagy főzetszámot, vagy a gyártó részére fontos egyéb részletesebb azonosíthatóságot is vissza lehet keresni.</p> <p>Írásos termék-visszahívási eljárásban célszerű rögzíteni azokat a teendőket, amelyeket akkor kell megtenni, ha a termék közvetlen közegészségügyi kockázatot jelent a fogyasztóra. Az eljárásban egyértelműen legyen meghatározva, hogy amennyiben a termék visszahívása szükségessé válik, az egyes személyeknek pontosan mi a feladata. Ezeket a feladatokat az érintett személyek ismerjék.</p> <p>Lehetőség szerint ki kell jelölni a termék visszahívás felelős helyettesét is. A termék visszahívási eljárás hatékonyságáról ajánlott próba visszahívás elrendelésével meggyőződni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Legyen egy kijelölt felelős vezető, aki a termék visszahívást elrendelheti és irányítja, és aki a hatóságokkal a kapcsolatot tartja.</p> <p>Ha egy terméket élelmiszerbiztonsági okokból vissza kellett hívni, a hasonló körülmények között előállított termékek biztonságos állapotát - amelyek hasonló közegészségügyi veszélyt jelenthetnek - felül kell vizsgálni, és szükség esetén az utóbbiakat is vissza kell hívni.</p> <p>A visszahívott termékeket az egyértelmű azonosítást lehetővé tevő jelöléssel kell ellátni, megfelelő módon zárolni kell, ameddig megsemmisítésükről, vagy további sorsukról nem történik intézkedés.</p> <p>A hatóságok és a fogyasztók által bejelentett élelmiszerbiztonsági jellegű reklamációk okait minden esetben ki kell vizsgálni.</p>	<p>Az eset súlyosságával és gyakoriságával arányban álló helyesbítő, és az ismételt előfordulás megelőzésére szolgáló intézkedések meghatározására megfelelő eljárást célszerű kidolgozni és működtetni.</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 higiénia gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai</p>	<p>Ajánlott, hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azon állati kártevők megnevezését, amelyekre a védelmi szabályozás vonatkozik. • A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, kiterjedését. • Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét. • Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait:

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszervállalkozás vezetője a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csővezetékjeit el kell látni a mászó és repülő rovarok behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.). A szabadba nyíló ajtóknak hézagmentesen záródóknak kell lenniük, azok alját és minden egyéb behatolást lehetővé tevő pontot gumitömítéssel, vagy kefésszerű záró réteggel kell ellátni.</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülre úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>Az elektromos rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A megelőzés módszereit; - A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket; - A kártevőirtás módszereit. <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 külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A nyitott ajtó védelmét gyors zárással, szalagfüggönnyel célszerű megoldani.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapda alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részeként képezheti a csalétekállomásokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett. A rágcsálók elleni védelem</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő búvóhelyek kialakulását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását. Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol faláttörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) található, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezetnek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p>	<p>érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A kerítés mellett. 2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel). 3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül. <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csaletékekkel feltölteni.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert ajánlott telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.</p> <p>Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártévők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét. A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</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 mindenkor kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p>	<p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű nem szóródó típusú irtószereket alkalmazni.</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>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.	<ul style="list-style-type: none"> - a tevékenység megnevezését, - annak helyét, - idejét, - módszerét, - az alkalmazott irtószerek megnevezését, - a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását, - a kezelés során szerzett tapasztalatokat, - ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására. <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p> <p>Amennyiben őrző-védő kutya tartását a hatóság engedélyezi, az állatorvosi felügyeletet, az állat tisztántartását különös gonddal ajánlott végezni és megfelelő módon dokumentálni.</p>
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgezőanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása,</p>	A hűtőtárolást, vagy hűtött térben való feldolgozást igénylő termékek esetében a vonatkozó technológiai utasításban meg kell adni azokat az eltérési lehetőségeket (időintervallumot és hőmérsékleti értékeket), amelyek még nem veszélyeztetik a termék biztonságát.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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.</p> <p>A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p>		
<p>4.9.6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>		
<p>4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen.</p> <p>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.</p> <p>A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p>		
<p>4.9.8. A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
állati takarmányt, megfelelően 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>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználhatóságukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.</p> <p>Élelmiszer csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatóak, 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 csomagolóanyagok élelmiszerral érintkezésbe kerülő részei, feleljenek meg a törvényi előírásoknak és a csomagolóanyag gyártójával előzetesen egyeztetett minőségi követelményeknek.</p> <p>A beszállított csomagolóanyag mintavételezését a csomagolóanyag gyártóval közösen elfogadott előírás szerint kell elvégezni.</p> <p>Ha a csomagolóanyag olyan tulajdonsága van, amely szerepet játszik a termék tartósításában, annak megfelelőségére a szállítótól bizonyítványt vagy garanciát kell kérni.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak arra a célra szabad felhasználni, amelyre a megfelelő akkreditált laboratórium által kiadott engedélyük vonatkozik.</p>	<p>A felhasznált csomagoló anyag a betöltött termék tulajdonságainak és a feldolgozási módnak feleljen meg, valamint biztosítsa a termék fogyaszthatóságát a minőség-megőrzési időn belül.</p> <p>A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, ha azok idegenanyag veszélyt okoznak.</p> <p>A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, zsákvarrófonalak és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokkal szennyezhetik a készterméket. Ajánlatos élnünk, az élelmiszer színétől elütő színű (pl. kék) anyagok alkalmazása, mert így az esetlegesen az élelmiszerbe kerülő darabok jól észlelhetők. Minden leszállított tételt célszerű megvizsgálni bizonyos számú minta és egy megállapított mintavételi mód segítségével és kiszűrni a szállítás során sérült csomagolószereket.</p> <p>A papír és karton anyagokban meglepedhetnek a rovarok. Ezért a csomagolóanyag szállítmányokat beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy nem szennyezettek-e rovarokkal. Megfelelő készletforgás biztosításával és az általános üzemi higiénia fenntartásával ez a veszély csökkenthető.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		Kerülni kell a fából készült csomagolóanyagok és göngyölegek használatát. Ahol nem küszöbölhető ki a fa rakodólapok használata, gondoskodni kell az ebből származó idegenanyag-szennyeződés megfelelő szabályozásáról, felügyeletéről.
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<p>A csomagolóanyagok kezelése és tárolása során különös gondot kell fordítani minden sérülés megelőzésére, különösen azokra, melyek hátrányosan befolyásolhatják a későbbi felhasználást.</p> <p>A fém csomagolóeszközök (konzervüveg zárólapkák, tubusok) részére tiszta és száraz tárolási körülményeket kell biztosítani.</p> <p>A raktárkészletek felhasználása úgy történjen, hogy később a késztermék alapján a felhasznált csomagolóanyag egyértelműen azonosítható legyen.</p>	<p>A csomagolóanyagok raktári kezelése, mozgatása, szállítópályákon való továbbítása legyen helyesen megtervezve, úgy, hogy a csomagolás ne károsodjon.</p> <p>Lehetőség szerint zárt raktárban tároljuk a csomagolóanyagokat, a fagyástól, a nedvességtől, a napfénytől és a szennyeződéstől védve.</p> <p>A csomagolóanyagok felhasználásánál ajánlott a gyártási sorrend szerinti felhasználásra törekedni.</p>
<p>4.10.3. Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.</p>	<p>A hermetikus (légmentes) zárás létrehozása és a hermetikusságnak fogyasztó általi nyitás pillanatáig való megőrzése a kisserelt savanyúságok eltarthatóságának alapfeltétele, amelyet az élelmiszer előállítónak biztosítani kell.</p>	<p>A légmentes zárást az elvárt biztonsággal akkor lehet tömegtermelészerűen jó minőségben létrehozni, ha az üzemi gyakorlat során maradéktalanul érvényesülnek a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a zárógép kialakítása és szerszámozása alkalmas az adott csomagolóanyag zárására, • a zárógépet a gépgyártó előírásai szerinti célra használják, és helyesen üzemeltetik, és karbantartják, • a csomagolóanyagok minősége a zárandóelemek geometriai méretei megfelelőek, a tárolásuk, kezelésük és felhasználásuk során nem szenvednek mechanikai és egyéb sérülést, a doboz pereme és az üveg szája szennyeződésmentes

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A zárást rendszeresen, dokumentált módon ellenőrizni kell.</p> <p>A zárás minősége akkor megfelelő, ha a kritikus paraméterek minden értéke megfelel az előírásnak a zárás bármelyik tetszőlegesen kiválasztott részén.</p> <p>Tasakos termékek esetén is fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, a hegesztési varrat megfelelő szilárdságára, és folytonosságára, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni.</p> <p>A csomagolóanyagnak és a rajta közölt információknak meg kell felelnie a termék jellegének, a szállítás várható körülményeinek és azon ország előírásainak, melyben a terméket forgalomba hozzák.</p> <p>A termékekhez olyan információt kell csatolni, amely biztosítja az élelmiszerláncban következő személy számára annak biztonságos és helyes kezelését, forgalmazását, tárolását, elkészítését és felhasználását, külön tekintettel a fogyasztónak nyújtott információra, tárolási és felhasználási utasításra.</p> <p>A gyűjtőcsomagolásra szolgáló kartonon, zsugorfóliás csomagon azonos jelölést kell alkalmazni az azonosításra, mint az egyedi dobozokon, üvegeken.</p>	<p>közvetlenül a zárás előtt,</p> <ul style="list-style-type: none"> a töltési körülmények (töltési hőmérséklet, légtér, zárógép gőznyomása, vonalsebesség) megfelel a technológiai utasításban előírtaknak. <p>A zárás ellenőrzésének gyakorisága legyen összhangban a használt záró berendezés megbízhatóságával. (Általában induláskor és legalább négyóránként, vagy hibás működés észlelésekor kell zárás ellenőrzést végezni. Az ellenőrzést általában több egymás után gyártott mintán végezzük el az előírt rendszerességgel megismételve, illetve kötelezően minden leállás vagy beállítás után.)</p> <p>A csomagolás során ügyelni kell arra, hogy termék ne kerüljön a hegesztési varratba.</p> <p>Az alkalmazott jelölési követelményeket magyar vonatkozásban mindig a hatályos rendeletek, előírások, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazzák. Export esetén a fogadó ország előírásai szerinti jelölés a szerződésben célszerű rögzíteni.</p> <p>A gyártónak folyamatosan figyelnie kell azon hatósági előírások változását, amelyek előírják a csomagolóanyagra és az azon közölt információkra vonatkozó követelményeket. Ezeket a változásokat a türelmi időn belül át kell vezetni, egyben gondoskodni kell a nem megfelelővé vált csomagolóanyagok megsemmisítéséről.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A termékek gyűjtőcsomagolásához használt kartonoknak, tálcáknak, vagy zsugorfóliáknak megfelelő méretűnek és erősségűnek kell lenniük, hogy megvédjék a terméket a szállítás és raktározás során a sérülésektől.	A csomagolóanyagokon feltüntetett felhasználási utasítást rendszeresen felül kell vizsgálni, hogy még megfelelő-e, különösen az összetétel vagy a technológia változtatása után. A szállításnál és forgalmazásnál használt gyűjtőcsomagoláson állandó módon kell ezt feltüntetni együtt a vevő által kívánt jelöléssel vagy vonalkóddal. Az egységpraktokat úgy célszerű kialakítani, hogy a raklapokon való elhelyezkedése a terméknek a lehető leggazdaságosabb legyen, ami egyúttal a raklapok stabilitását is biztosítja.
4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.		
4.11 II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)		
A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:		
4.11.1. bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak:		
a) meghatározott ideig meghatározott szintre kell emelnie a kezelt termék minden részének hőmérsékletét és	A pasztörözés számításánál figyelembe vett tényezők érvényességét rendszeresen felül kell vizsgálni. Az eredeti képlettől való eltérés esetén, a tételt a többitől el kell különíteni, és egyértelműen jelölni kell. Mindaddig vissza kell tartani a kiszállítást, míg a termék biztonságosságát	A hőkezeléssel (pasztörözéssel) tartósított savanyított termékeknél általában elegendő a 100°C alatti hőkezelés, mivel a termékek pH értéke alacsony. A hőkezelési folyamat meghatározásáért,

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>igazoló vizsgálatokat el nem végezték. A nem biztonságosnak mutató tételeket úgy kell selejtezni, hogy azok emberi fogyasztása tévedés, hiba vagy véletlen folytán se következhesse be.</p> <p>Ha a csomagolási mód, az alapanyag vagy akár csak a nyersanyag szállítója, illetve az alapanyag származási helye változik, mindez jelentős hatással lehet a hőkezelési folyamatra, a mikroflórára, és következésképpen a hőpusztulásra is. A legkisebb változtatások a műveletekben, a karbantartások során, stb. hasonló hatásúak lehetnek. Mindezeket figyelembe kell venni. A termelés programozásánál különösen tekintettel kell lenni a késztermék előállítás sorrendiségére, mivel egyes baktériumok hőtűrő képessége a termékek pH változásával növekedhet, így a túlélés veszélye fennállhat.</p>	<p>végrehajtásáért, és felügyeletéért és szükség esetén módosításáért csak olyan többéves tapasztalattal, megfelelő gyakorlattal és képesítéssel rendelkező személy lehet felelős, akit a vállalat vezetése erre felhatalmazott, és írásban hőkezelési felelőssé nevezett ki.</p> <p>A hőkezelési felelős feladatai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a passztór képlet kidolgozása, • a hőpenetrációs mérési adatok értékelése, • a pasztörözés paramétereinek naponkénti jóváhagyása, • a pasztörözés során tapasztalt eltérések kiértékelése, • a pasztörözés paramétereinek módosítása, • az intézkedések meghatározása azokra az esetekre, ha a gyártásközi ellenőrzés, a pasztörözési nyilvántartások átvizsgálása vagy más információ azt jelzi, hogy a tétel vagy annak részei az előírtnál kisebb mértékű hőkezelést kaptak, vagy annak kockázata nem zárható ki, • a pasztörözési képlet validálása. <p>A hőkezeléssel kapcsolatos, illetve annak hatékonyságát befolyásoló bármilyen változtatást csak a hőkezelési felelős jóváhagyásával lehet végrehajtani.</p>
b) a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.	<p>A teljes eljárás alatt biztosítani kell a lezárt termékek hermetikusságát, sérülés mentességét.</p> <p>Meg kell akadályozni, hogy légmentesen lezárt üvegekben a hűtés alatt fellépő mechanikai hatások és belső-külső nyomáskülönbségek miatt, megszűnjön a légmentesség és a termékbe víz szívárojon.</p>	<p>A termofil spórák okozta romlás lehetőségét, valamint az érzékszervi tulajdonságok csökkenését elkerülendő, a pasztörözéssel tartósított savanyúságokat a hőkezelés után a lehető legrövidebb idő alatt olyan mértékig ajánlott lehűteni, hogy a termék belső hőmérséklete 40°C-nál ne legyen magasabb.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Üveges termék esetében a hőszökkenés elkerülése érdekében a hűtési fázis kezdetén lassú hőmérsékletcsökkentést kell végezni. Minden esetben be kell tartani a csomagolóanyag gyártók által megadott követelményeket.</p> <p>A hűtés utáni kezelést a nyersanyagtároló tértől el kell különíteni. A hűtés után a pasztőr kosarakban lévő terméket le kell csepegtetni és kirakásukat csak a teljes leszáradás után megkezdeni.</p> <p>A pasztőrözőből kiemelt kosarak megdöntése segítheti a víz eltávolítását.</p>	<p>Lehetőség szerint kerülni kell a meleg, nedves termékek kézzel való érintését, illetve olyan műveletek végzését, amely során mikrobiológiai szennyeződés juttathat a záráshoz.</p> <p>Hűtéshez általában vizet használnak és kiegészítésként levegőt a csomagoló eszközre tapadt vizes réteg leszárítására. Ez utóbbi segít elkerülni a mikrobiológiai romlást és a fémfelületek rozsdásodását. Kizárólag levegővel történő hűtés is alkalmazható azon termékeknel, ahol a hőtűrő mikroorganizmusok nem jelentenek veszélyt, ha a csomagoló eszköz ezt lehetővé teszi.</p> <p>A pasztőröző berendezésekben atmoszférikus nyomáson végezhető a hűtés.</p> <p>Különböző szárítási módszerek alkalmazása elősegíti a felület leszáradását, de teljes száradást nem eredményez. A leszáradást elősegítendő 15 másodpercig felületaktív oldatba meríthető a pasztőr kosár. Az oldat hőmérséklete azonban legalább 85°C legyen a mikrobiológiai utófertőzés elkerülése végett. Korroszióellenes szerek is adagolhatóak az oldatba.</p> <p>Az üvegfedők mechanikailag is sérülhetnek a kezelés során. A mechanikai sérülések is</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		elsősorban a meleg, nedves külső felületek esetében jelentenek veszélyt.
<p>4.11.2. Annak biztosítása érdekében, hogy az alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszeripari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket (különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is.</p>	<p>Ahhoz, hogy a hőkezelési képlet szerinti hőkezelés megvalósuljon be kell tartani a technológiában előírt összetételi paramétereket. (töltőtömeg felöntőlé arány, töltési szint, felöntőlé összetétele: sav, só, refrakció, induló hőmérséklet. A paraméterek ellenőrzését dokumentálni kell.</p> <p>A zárás ellenőrzését mindig a töltési körülmények ellenőrzésével kezdjük. A lapkát lecsavarva a tömítőgumi benyomódását ellenőrizni kell, mely körkörös, egyenletes, határozott és folytonos kell legyen.</p> <p>Külön figyelmet kell szentelni a lapka (körök) megfelelő leszárítására, ezt általában a technológiai adatok megfelelő beállításával és forró levegős aláfúvatással érjük el.</p> <p>Vákuum gombos lapka alkalmazása esetén olyan töltési paramétereket kell biztosítani, hogy a gomb a szállítás és raktározás ideje alatt is helyesen mutassa a konzerv belső nyomásviszonyát.</p> <p>Minden olyan személynek, aki az üvegek kezeléséért felel a zárás után és a kezelés előtti műveletekben, ismernie kell a szemmel látható záráshibákat és rendszeres vizsgáztatással kell ismereteiket ellenőrizni.</p>	<p>Az üvegzárogép után elvégzendő ellenőrzések:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hidegvizes próba, célja a zárógép beállításának és a gőzrendszer tápnyomásának az ellenőrzése, termék nélkül. Az elérendő vákuum 8-10 mm légtér mellett, 20°C fokos vízzel, öblösüveg esetén minimum 600 mbar. • biztonsági érték vizsgálatának a célja, a tömítőgumi megfelelő benyomódásának, azaz a lapka elégséges felhúzóadásának az ellenőrzése. A biztonsági értéket a zárógép, illetve hőkezelés után ellenőrizzük a lapka gyártójának útmutatása alapján. Mértéke a lapka típusától, az alkalmazott hőkezeléstől és a tömítőgumi jellegétől függ. • köröm felhúzóadás mértéke, mely másodlagos ellenőrzés, de az üveg nyitása nélkül tájékoztatást ad a lapka felhúzóadásának mértékéről. • a légtérben (üvegmérethez igazodva 3-5% légtér ajánlott) uralkodó tényleges vákuumnak minden egyes üveg esetén el kell érnie a konzervgyártó által előírt értékeket. <p>Vonalba épített vákuumdetektor használata</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A pasztörözési folyamatok szabályozása írásban dokumentált eljárásokkal történjen oly módon, hogy a sterilizáló helyiségben is referenciaként mindenkor rendelkezésre álljon.</p> <p>A pasztörizáló berendezésekkel kapcsolatos dokumentációnak tartalmaznia kell azokat az űrlapokat, ellenőrző naplót, regisztrátumokat, stb. is, amelyeket a pasztörizációs folyamatról vezetni kell, és amelyek alapján megállapítható, hogy a pasztörizációt a megadott képletnek megfelelően végezték-e el.</p> <p>A pasztörizációs naplót hitelesített formában kell vezetni (pl. számozott oldalak, nem eltávolítható lapok, rögzített javítási szabályok stb.).</p>	<p>ajánlott a zárás ellenőrzésére.</p> <p>Az eljárásoknak ajánlott legalább az alábbiakra kiterjednie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • berendezések tisztítása, takarítási programok biztosítása, • a pasztörizálás előtt végzendő ellenőrzések, • a pasztörizáló berendezés felfűtése a pasztörizációs hőmérsékletre (beleértve a kilevegőztetést is), • aszeptikus rendszereknél a berendezések kivitelezése, a sterilitás fenntartásának feltétele, illetve teendői, • a pasztörizálás elvégzése a megadott hőmérsékleten, • hűtés, • kijáratás, • teendők a megadott értékektől való eltérés esetén (vészhelyzetek). <p>A pasztörizációs folyamat ellenőrző dokumentációjának legalább a következő adatokat kell tartalmaznia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gyártási idő, műszakszám; • gyár, termelőüzem megnevezése; • a termék megnevezése; • a csomagoló anyag típusának jelölése; • a doboz, üveg mérete; • kód a fedélen/fenéken; • megadott hőmérsékleten való tartási szakasz teljes időtartama, illetve aszeptikus termék esetében az átfutási időt és a tartási hőmérsékletet; • a referencia-hőmérőn és a regisztráló tekercsen leolvasott hőmérsékletek;

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A késztermékek mikrobiológiai állapotáról általában a termosztálás során nyerünk hasznos kiegészítő információkat. Minden előállítónak tisztában kell azonban lennie azzal, hogy egyedül a termosztálási eredmények nem elégségesek a termék biztonságosságának igazolásához, azaz a pasztörözési folyamat validálásához.</p> <p>A már lehűlt és száraz áruból a gyártott mennyiség függvényében a statisztikai mintavétel szabályai szerinti mintamennyiséget kell a termosztát helyiségbe elhelyezni a kívánt hőmérsékleten és ideig és azok látható mikrobiológiai állapotát folyamatosan ellenőrizni kell. Tudni kell azonban, hogy nem minden romlott üveg mutat külső romlási jeleket, azaz veszti el vákuum értékét vagy púposodik fel a teteje a gázképződés következtében. Ezért az inkubációs periódus végén az inkubált egységek egy részét fel kell nyitni. Ajánlatos vizsgálni a pH, a küllem és az illat változását, valamint szűrőpróbaszerűen a mikrobiológiai paramétereket is.</p> <p>Az inkubációs periódus végén a tétel minősítése a talált hibás darabok száma alapján történik statisztikai táblázatokban megadottak szerint. Az elvégzett vizsgálatokat dokumentálni kell.</p> <p>A hibás darabokat a hiba megállapítására selejt analízisnek kell alávetni.</p> <p>A termosztát helyiségek hőmérőit és hőfokszabályzást kalibrálni kell. A hőmérsékleteket naponta legalább kétszer fel kell jegyezni, vagy automatikusan kell regisztrálni.</p> <p>A termékek kiszállítása előtt a gyártónak biztosnak kell lennie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • a manométeren leolvasott nyomásérték; • egyéb szükséges feljegyzések és észrevételek. <p>A termosztálási hőmérséklet és idő pasztörözött termékeknél, általában 28°C (plusz-mínusz 2 fok eltéréssel), ideje 7 nap. Egyenlítői régióba szállítás esetén azonban ajánlott az úgynevezett trópusi termosztálást alkalmazni, amely tíz napon keresztül 55°C-on való tartás.</p> <p>A kalibrálást ajánlott folyamatos működés esetén 6 havonta, egyébként pedig a szezon indulása előtt elvégezteni.</p> <p>A gyártás során készített feljegyzések alapján</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	abban, hogy a gyártás során minden az előírásoknak megfelelően történt.	a zárás megfelelő volt, a pasztőrözés megfelelően adminisztrált, nincs semmilyen ok romlás feltételezésére, az érzékszervi vizsgálatok eredménye megfelelő, azaz a termék minden szempontból kielégíti a termékre vonatkozó összes előírást. Amennyiben mindezt felelős személyek aláírásukkal igazolják a termék az inkubációs idő lejárta előtt az úgynevezett POZITÍV KIBOCSÁTÁS alapján a gyártást követő második, harmadik napon kiadható.
4.11.3. Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztőrözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás).		
4.12 II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük. A gyártó feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges oktatások biztosítása. A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére, amelynek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre. Az oktatásnak ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol	Az élelmiszer-előállítónak ajánlott írásban rögzítenie az oktatással kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a felső vezetőket is. A higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét. Tudatosítani kell, hogy az

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>fordulhatnak elő a gyártási folyamatban, és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai oktatást rendszeresen meg kell ismételni.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) oktatással kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeleket végző személyeket megfelelően oktatni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</p>	<p>élelmiszerbiztonságban nincsenek kompromisszumok.</p> <p>Az oktatások elvégzéséről, a vizsgált eredményekről ajánlott nyilvántartást vezetni.</p> <p>Az ismételt oktatások az alapfogalmakon túlmenően terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a vonatkozó jogszabályokban, a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Ajánlott a takarítást és fertőtlenítést végző dolgozókat is évente ismételt oktatni a hatékony tisztítás módjáról és fontosságáról.</p>
<p>4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>Az élelmiszerkezelők képzésének ki kell terjednie a Jó Higiéniai Gyakorlatra és a kritikus szabályozási pontok működtetésére is. Megfelelő intézkedést csak akkor lehet tenni, ha a személyzet érti, miért fontos a kritikus pont az élelmiszerbiztonság szempontjából, és hogyan kell azt szabályozás alatt tartani és helyreállítani, ha eltér a meghatározott értéktől.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p>	
<p>4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>		

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

5. mellékletek

5.1. fogalom meghatározások

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

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

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

Takarítás, tisztítás:

A sár, élelmiszermaradvány, piszok, zsír vagy olaj, 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.

Szennyezett övezet:

A szennyezett mezőgazdasági nyersanyagok (pl. zöldség, gyümölcs) fogadására, előzetes mosására kialakított övezet.

Tiszta övezet:

A már megtisztított anyagok kezelésére, feldolgozására, a töltésre, zárásra, esetleges hőkezelésre szolgáló övezet.

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

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

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

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

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

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

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

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

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

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

Felügyelet (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.

Fogalmak az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXX XII. 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-előállítás: a közfogyasztásra, vagy ilyen célú tovább feldolgozásra történő élelmiszertisztítási, osztályozási, előkészítési, feldolgozási, csomagolási, tárolási műveletek összessége, vagy ezek részműveletei.

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

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

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

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

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

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

Fertőtlenítés:

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

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

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

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

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

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

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.

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

Az iparra vonatkozó fogalmak:

Alacsony savtartalmú élelmiszer/termék: Olyan élelmiszer, amelynek pH-ja a sterilizációs folyamat végén nagyobb mint 4,5.

Aszeptikus tartósítás: Olyan tartósítási módszer, amikor az élelmiszert és a csomagolására szolgáló edényzetet külön sterilizálják, majd az élelmiszert kereskedelmileg steril körülmények között töltik az edényzetbe és azt légmentesen zárják.

D érték: Az élő mikroorganizmusok számának tizedére csökkenéséhez szükséges idő adott hőmérsékleten.

Félkonzerv: A kereskedelmi sterilitást nem biztosító, pasztörözést kapott, hűtőtárolást igénylő, légmentesen zárt edényzetbe töltött termék.

Fo érték (Hőkezelési egyenérték): A hőkezelés mértékét a mikroorganizmusok hőpusztulása szempontjából kifejező szám.

Az Fo érték az az időtartam percben kifejezve, amely valamely adott mikroorganizmus előírt mértékű (például a kezdeti csíraszám 10^8 vagy 10^{12} részéig történő) pusztulásához 250°F -on ($121,1^\circ\text{C}$ -on) szükséges.

Fuvóka: Nyílás a gőzök és gázok eltávolítására az autoklávból.

Hőpenetrációs görbe: A hőmérséklet időbeli változását ábrázoló grafikon a hőkezelési folyamat alatt (általában fél- logaritmikus papíron ábrázolják: a hőmérsékletet a log. skálán, az időt a lineárison).

Hőpenetrációs (hőbehatolási) mérés: A hőmérséklet alakulásának mérése a hőkezelés alatt a konzervedényzet lelassabban melegedő pontjában (az u.n. hidegpontban) a hőkezelési egyenérték számítása céljából.

Kereskedelmi sterilitás: Kereskedelmileg steril az a konzerv, mely nem tartalmaz patogén mikroorganizmusokat és hőtűrő, az adott körülmények között szaporodni és romlást kiváltani képes spórákat. A kitenyészhető aerob spórás baktériumok száma nem érheti el a 10^3 /g értéket. Normál (nem hűtött) tárolási környezetben szaporodásra képes mikroorganizmusoktól mentes állapot.

Kezdeti (indulási) hőmérséklet: a termék hőmérséklete a hőkezelő berendezésbe lépés előtt.

Konzerv: Légmentesen zárt edényzetben lévő, kereskedelmileg steril termék.

Légtér: A termék feletti, levegővel kitöltött rész az edényzetben, (amit a termék nem tölt ki).

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

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

Pasztörözés: A mikrobák szaporodásának gátlására szolgáló $+100$ °C alatti hőkezelés.

Pasztörözési hőmérséklet: Az a hőmérséklet, amelyen a hőkezelést (tartást) végzik.

Pasztörözési idő: A pastörözési hőmérséklet elérésének a pillanatától a hűtés kezdetéig eltelt idő.

Pozitív kibocsátás: Olyan késztermék jóváhagyási rendszer, amelyben minden tétel zároltnak minősül, amíg az előírt módon nem állapítják meg megfelelőségét. Ekkor a tételt felszabadítják és kibocsátásra kerülhet. Ellentéte a negatív termékkibocsátási rendszer, amelyben minden tétel megfelelőnek minősül, ha egy meghatározott időtartamon belül nem zárolják. Ezen időtartam lejáta után a nem zárolt tételek kibocsájtathatók.

Savanyított termék: Olyan termék, melynek pH-ja sav hozzáadása révén a hőkezelés után 4,5 alatti érték.

Segédanyagok: mennyiségük az alapanyagokhoz képest kicsi, általában az íz, és az állomány kialakításban van szerepük.

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.

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

Twist off zárás: a lapkákat üveg záró géppel zárjuk gőzvákuum alatt, így az üvegcsap és az üveg záró elem (lapka) között elhelyezkedő tömítőgumi (compaund) hermetikus zárást hoz létre. A záráskor olyan feltételeket teremtünk, hogy az üveg hermetikussága a konzerv teljes élettartama alatt megmarad, beleértve a hőkezelést is. (nem kilégző zárás)

Vegyszeres tartósítás: Engedélyezett tartósítószerrel felhasználásával készült termék, mely szobahőmérsékleten stabil mikrobiológiai állapotú.

Vízaktivitás (a.w.): a termék feletti vízgőz és a tiszta víz gőznyomásának hányadosa zárt térben, adott hőmérsékleten.

Zárás: olyan feltételek teremtése, amelynek során a termék élettartama végéig megtartja hermetikusságát.

Z érték: Az a hőmérsékletnövekedés mely a hőpusztulási idő tizedére történő csökkentéséhez szükséges.

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.

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

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

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

A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, szerelvényekben alkalmazható csapó, fojtó vagy élve-befogó rágsálócsapdákat 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 aláírni 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 higiéniaja,
- * állati kártevők,
- * nem megfelelően végrehajtott gyártási műveletek.

A kémiai szennyeződések forrásai:

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

A fizikai szennyeződések forrásai:

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

A nyersanyagok kémiai szennyezési veszélyei

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

A természetben előforduló mérgező anyagokat (mint a szolanin a burgonyában) nem itt kell figyelembe venni, hanem az alapanyag kiválasztásánál és a technológia kialakításánál.

A természetes méreganyagokon és a maradványokon kívül figyelembe kell venni a nehézfém szennyeződést, a növényvédőszer-maradványokat, az állatgyógyászati szereket, a sugárszennyezettséget, és a mikroorganizmusokból származó toxinokat is.

Nyersanyagokból származó maradványok

Az egyes nyersanyagokra általában csak néhány maradványféle jelenléte valószínűsíthető, és azok sem nem számottevő mennyiségben. A megengedhető mértékekre az egyes országok törvényei, előírásai általában maximum értékeket határoznak meg.

A nyersanyagokban lévő maradványoknak csak egy része távolítható el műveleti lépésekkel, mint pl. hámozás, válogatás, kritikus összetevők elkülönítése. Míg a feldolgozás maga eltávolíthatja a

mikrobiológiai szennyeződés egy részét (pl. hőkezeléssel), a maradványok változatlanul eljutnak a végtermékbe.

A nyersanyagok megválasztása ezért a legfontosabb eszköz a szennyeződés elkerülése ellen. Ez a lépés hasonló a mikrobiológiai kockázatbecslés folyamatához.

Itt is feloszthatók a kockázatok kis, közepes és nagy mértékűre. A besorolás nagymértékben függ a nyersanyag típusától; a nyersanyag származásától és a maradványok eltávolításának lehetőségétől a termény, vagy az állati termék elsődleges feldolgozása során; a nyersanyag beszállítótól és annak termelési körülményeitől. A megelőzésre nagy hangsúlyt kell helyezni, mert gyakran a feldolgozás alatt már nincs lehetőség, vagy nem gazdaságos a szennyeződések eltávolítása.

A nyersanyag minőségét szabályozni kell és a kockázatot a forrásnál, kell csökkenteni az anyag származásának (termőhelyének, stb.) jó megválasztásával, a minőségi előírásokkal, a beszállítóval való jó kapcsolattartás segítségével, a beszállító auditálásával és felügyeletével. Ezt az adott vállalat lehetőségeihez igazítva kell megvalósítani.

A szennyeződés többféle forrásból származhat:

Környezeti szennyezésből (nehézfémek, vagy PCB-k = poliklórozott bifenil, sugárszennyezés). Az ilyen maradványok nem szándékos alkalmazásból származnak, de szennyezik a nyersanyagokat a környezeten vagy a talajon keresztül. A nehézfémek mindenféle nyersanyagban előfordulhatnak, beleértve az állati eredetűeket is, például a halakban a higany-, ólom-, kadmium-szennyezés fordulhat elő az ipari tevékenység következtében. A zsír-oldható PCB-k jelen lehetnek olajokban és zsírokban, állati eredetű zsíradékokban is.

A termesztési körülmények hatásából, mint a talaj, az éghajlat, a betakarítás előtti és alatti kezelések. Például növényvédelemre használt növényvédő szerek, vagy a penészek által termelt aflatoxinok nem megfelelő betakarítási és kezelési körülmények miatt.

A termesztéshez felhasznált **vízből** is eredhetnek maradványok.

A termelési folyamatok során keletkező szennyező anyagok származhatnak a tisztítási, fertőtlenítési műveletekből, a termelésben alkalmazott anyagokból, például a berendezésekből, a csomagolóanyagból kioldódó anyagoktól.

Néhány jellemző szennyezőanyag

A **mikotoxinok** penészek által termelt mérgező vegyületek. Sok nyersanyagban jelen lehetnek, ha a helytelen tárolási vagy betakarítási körülmények miatt a penésznövekedés lehetővé válik. Fontosak például az aflatoxinok, amelyek sok élelmiszerfélében szennyezhetnek, az ochratoxin, amely cereáliákban jelentős, a patulin a zöldségekben, gyümölcsökben, és a trikotecének a búzában, általában magvakban).

Az aflatoxin M1 tejben fordulhat elő, és a tehén termeli a takarmányban előforduló aflatoxin B1-ből. A fűszerpaprika felhasználása esetén számolhatunk az aflatoxin fertőzöttség veszélyével.

Az **állatgyógyászati szereket és antibiotikumokat** az állattenyésztésben a betegségek megelőzésére és kezelésére használják. Az ilyen maradványok (a jellegzetességeiktől függően) bármely vagy egyes specifikus állati eredetű anyagokban fordulhatnak elő. A vonatkozó törvények számos maradványra tartalmaznak határértékeket.

A **nehézfémek** többnyire környezetszennyező anyagok és sokféle eredetűek lehetnek. Kiemelt fontosságú az ólom és a kadmium. A kadmium maradványok nem csak az ipari tevékenységből származhatnak, hanem a műtrágyákból is. A vonatkozó törvények a termékek széles skálájára megszabott határértéket tartalmaznak.

A környezeti szennyezők másik fontos csoportja a **PCB-k** és PCB jellegű anyagok. A PCB-k széles körben alkalmazott (pl. szigetelőanyag) szennyezőanyag csoport. Ezek az anyagok stabil vegyületek, és az élelmiszerláncban felhalmozódhatnak. Legtöbbjük használatát törvényben megtiltották.

A **növényvédő szerek** nemcsak a rovarok elleni védelem anyagait, hanem a penészek (fungicidek) elleni, a gyomok (herbicidek) elleni, vagy más nemkívánatos szervezet elleni anyagokat is tartalmazza. E csoport nagy kiterjedéséből adódik, hogy a vegyületek sokféle jellemzővel bírnak. Az állati eredetű nyersanyagokon át is bejuthatnak az élelmiszerláncba. A törvények termékek széles skálájára vonatkozó határértéket tartalmaznak.

5.3. HACCP rendszer és modell

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

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

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a 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 megőrzik minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

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

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

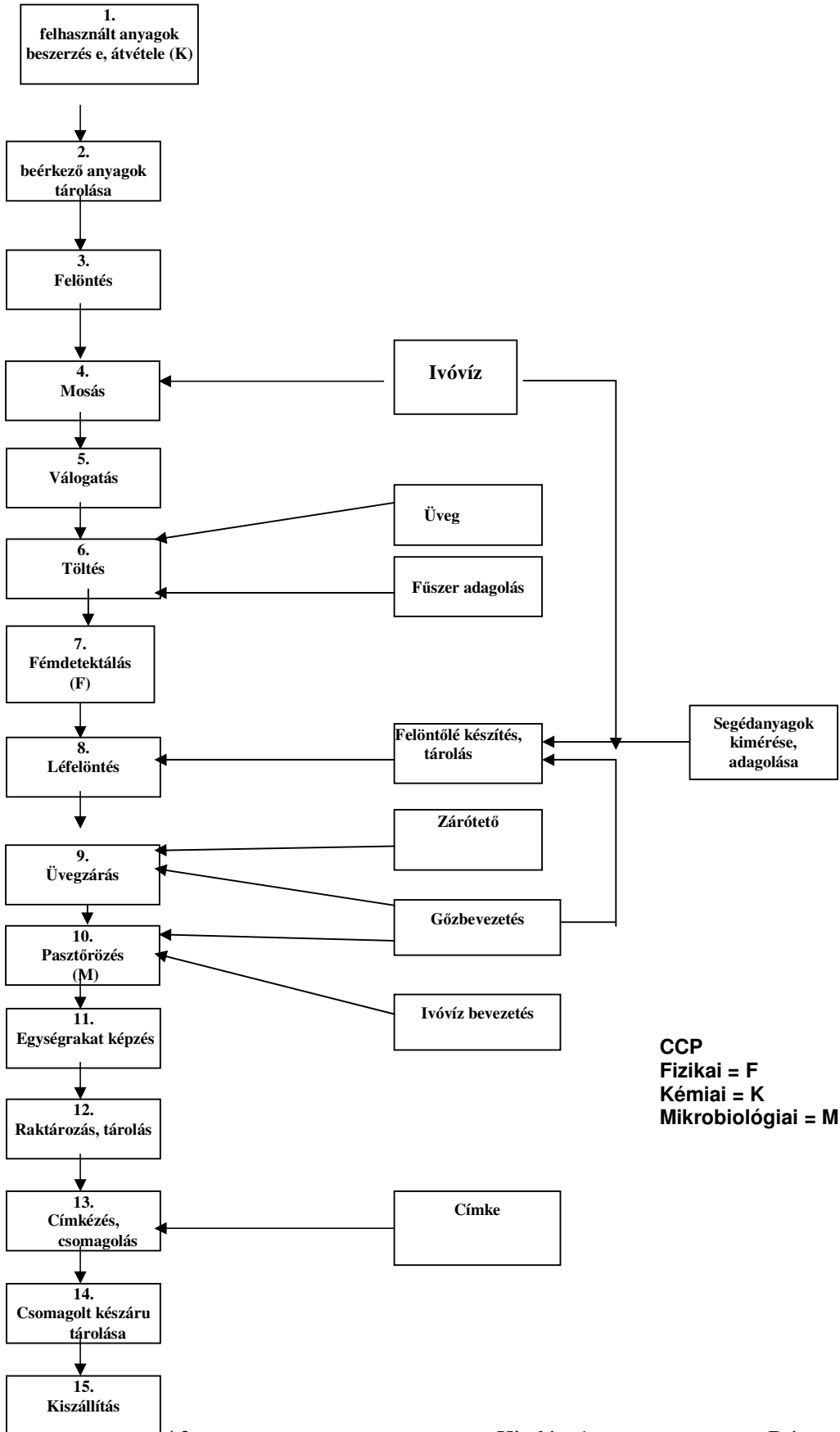
- rendszerezett módon gondolják át a termékek kezelése, előállítása, tárolása során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás,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

A következő folyamatábra és HACCP elemzés a hőkezeléssel tartósított savanyúság egy elképzelt folyamatára mintául szolgál. Az elemzés nem terjed ki minden egyes felhasznált anyagra és lehetséges veszélyre, de tanulmányozása segítséget nyújthat az előállítóknak saját rendszerükre vonatkozó teljes elemzés elkészítéséhez.

Pasztörözött, üvegbe töltött savanyúságok általános folyamatábrája



TERMÉK LEÍRÁS MINTA

Termék/termékcsoport megnevezése	pasztőrözött savanyúság
Rövid szöveges leírás	Az előállítás folyamatának rövid ismertetése (folyamat ábra alapján a termék biztonságát adó fő lépések kiemelése)
Felhasznált anyagok	nyersanyag pl. uborka Segédanyagok: pl. só, cukor, ecet, víz, fűszerek
Csomagolóanyagok	üveg, záró-lapka, címke, gyűjtő karton
Termékösszetétel:	gyártmánylap szerint (gyártmánylap száma)
Tartósítószer	ha használnak, a megnevezése
Késztermék minőségi előírás	gyártmánylap szerint és ha van rá MÉ könyv, annak a száma
Csomagolás, kiszerezés	üvegtípus/méret megnevezése, gyűjtő/db
Minőség-megőrzési idő	pl. 2 év
Felhasználási utasítás	általános fogyasztásra
Jelölési előírások	a vonatkozó rendeletnek megfelelő
Szállítási módszer, követelmények	Tiszta, száraz élelmiszer szállításra alkalmas szállítóeszköz.
Tárolási módszer, követelmények	száraz, hűvös helyen,
Forgalmazási követelmények (hol, raktározás)	pl.: élelmiszerbolt, száraz helyen
Technológia	ld, gyártmánylap / technológiai utasítás
Takarítási módszer	pl.: ld. Takarítási utasítás
Tervezett felhasználás	pl.: általános emberi fogyasztásra
Vizsgált veszélyek felsorolása	<u>Fizikai</u> : fém, fa, kő, műanyag, üveg, idegen növényi részek, <u>Kémiai</u> : allergének tisztító/fertőtlenítőszer maradék, növény védőszer maradék, rágcsáló- és rovar irtószer, nehézfém, nitrit/nitrát. <u>Biológiai, mikrobiológiai</u> Élesztők, penészek által termelt mikotoxin, E coli, Salmonella, tejsav baktériumok, termofil spórák, stb.

a beszerzésre kerülő anyagok minőségi előírásai a szerződések mellékletét képezik

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
1	Beérkező anyagok átvétele											
a	uborka	M. penészes, rothadt, vírusos nyersanyag átvétele K: növényvédő szermaradvány, nehézfém, nitrit, nitrát engedélyezett értéken felüli jelenléte	Egyeztetett minőségi előírás A jó mezőgazdasági gyakorlat követelményeinek rögzítése a szerződésben és betartásának beszerzés előtti ellenőrzése Jóváhagyott szállítótól való beszerzés Egyeztetett minőségi előírás szerinti átvétel Beszállítói nyilatkozat bekérése Jóváhagyott szállító Beszállító szállítás előtti ellenőrzése a növényvédő szerekre vonatkozó jogi szabályozásoknak való megfelelés szempontjából Agrotechnika és nyersanyag specifikáció ismertetése a	I	N	I	N	GHP CCP	Minőségi előírásoknak megfelelő termék Élelmiszer biztonsági nyilatkozat megléte Jóváhagyott szállító Csak engedélyezett szereket használtak Az élelmiszer egészségügyi várakozási időt betartották	Nyilatkozat meglétének ellenőrzése Gyak: minden beszállítás F: átvevő Permetezési napló ellenőrzése Gyak: első beszállítás előtt F: termeltetési vezető Helyszíni ellenőrzés Gy: ellenőrzési terv szerint F. termeltetési	Egyeztetés a nyilatkozat pótlásáról Döntés a tétel sorsáról Döntés a szállító sorsáról	Élelmiszer biztonsági nyilatkozatok lefűzése Nyersanyag átvételi űrlap Visszautasítási és szemle jegyzőkönyvek

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		F: idegen anyag (fa, fém, üveg, kő) Idegen növényi részek	beszállítóval szerződéskötéskor Mosás, osztályozás művelete					GHP		vezető		
	ecet	Nincs reális M, K, Fveszély										
	Fűszerek (kapor, mustármag, stb)	Nincs reális fizikai, kémiai veszély M: penészes anyag átvétele	Minőségi előírás szerinti átvétel, jóváhagyott szállító, minőségi bizonyítvány,					GHP				
	Konzerves üveg	Nincs reális mikrobiológiai, kémiai veszély F: üvegszilánkkal szennyezett üveg	Minőségi előírás szerinti átvétel, jóváhagyott szállító, minőségi bizonyítvány, töltés előtt üvegellenőrzés, öblítés					GHP				
2	Beérkező anyagok tárolása											
a	Uborka	K, F nem jellemző M: mikrobák szaporodása a hosszú tárolási idő miatt	Ütemezett feldolgozás, betakarítás és feldolgozás megkezdése közötti idő előírása					GHP				
b	ecet	F, M, nem jellemző K: tároló tartályfaláról nem engedélyezett kémiai anyagok	Tároló tartályok megfelelő karbantartása					GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		beoldódása a tartály nem megfelelő állapota miatt	a betárolás előtt, csak engedélyezett bevonó anyagok használata									
c	Fűszerek (mustár mag)	F: nem jellemző K :allergén M: rászennyezés más anyagra nem megfelelő tárolás miatt	Tárolási utasítás (allergének elkülönített tárolás, zárt csomagolás, jelölés)					GHP				
d	Csomagoló és segéd anyagok	F: idegen anyaggal szennyeződés M: penészesedés a nem megfelelő tárolás miatt K: nem jellemző	A tárolás teljes ideje alatt biztosított a külső csomagolás épsége Száraz, hűvös helyen történő tárolás, a tárolási utasításban meghatározottak szerint.					GHP				
e	Víz	F idegen anyag szennyezés K: nem engedélyezett vegyi anyagok jelenléte M: nem engedélyezett, vagy határértéken felüli mikrobák jelenléte	Csak ivóvíz minőségű víz használható					GHP				
3	Uborka felöntés	F, idegen anyagok tovább haladása K: nem jellemző M: rászennyezés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületről	Mosás, válogatás Berendezések és eszközök takarítása-fertőtlenítése takarítási utasítás szerint mosás	I	N	I	I	GHP				
4	Mosás	M: romlást okozó mikrobák túl élése	Technológia utasítás betartása (víz áram, uborka mennyiség,					GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		nem megfelelő mosás miatt rászennyezés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületről F: idegen anyag (szállító szalag darabka, kefeszőr) bekerülése a gép nem megfelelő állapota miatt K: nem jellemző	áthaladási idő) berendezések és eszközök takarítása-fertőtlenítése takarítási utasítás szerint műszak végén nem maradhat nyersanyag a mosóban berendezések megfelelő karbantartása, kék színű kefeszőrök alkalmazása					GHP GHP				
5	Válogatás	M: rászennyezés vegetatív mikrobákkal Munkafelületről Személyzettől Penészes, romlott nyersanyag tovább engedése F: idegen anyag (kefeszőr, idegen	Munkafelületek előírás szerinti takarítása (takarítási utasítás) dolgozók ismerik és betartják a személyi higiéniaira vonatkozó utasításokat, dolgozók rendszeres oktatása válogató személyzet oktatása, utasítások betartása válogató személyzet					GHP GHP GHP GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		növényi részek) tovább engedése	oktatása									
6	Töltés	M: vegetatív mikrobák részennyezése a töltőgép nem megfelelő tisztasága miatt	Töltőgép előírás szerinti takarítása, fertőtlenítése	I	N	I	I	GHP				
		Vegetatív mikrobák részennyezése személyzettől (fűszerek kézi adagolása, utántöltés)	dolgozók ismerik és betartják a személyi higiéniaira vonatkozó utasításokat, dolgozók rendszeres oktatása	I	N	I	I	GHP				
		Penészes fűszerek adagolása	csak az előírásoknak megfelelő fűszerek használata pasztörözés					GHP				
		K: Takarítószer maradvány a berendezésben a nem megfelelő takarítás miatt	Takarítások, öblítések előírás szerinti elvégzése					GHP				
		F: üvegtörés esetén szilánk pattanás, szilánk tovább haladása	Technológiai és üvegtörési utasítás (eltávolítandó üveg db. száma, takarítás)					GHP				
7	fémdektálás	M,K nem jellemző F: fém szennyezés	Fém detektor megfelelő	I	I			CCP	A fémdektátor az előírt	Kalibrált teszt darabbal	Tétel elkülönítése,	Fémdektátor ellenőrző lap

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		tovább haladása a fém detektor nem megfelelő működése miatt	karbantartása, előírás szerinti kalibrálása						érzékenység el működik	ellenőrzés Gyak: 2 óránként F: gyártásközi ellenőr	hiba okának felderítése, hiba kijavítása	
8	Felöntölé készítés, adagolás	M: rászennyezés a segédanyagok csomagoló anyagának nem megfelelő tisztasága miatt Mikrobák túlélése felöntölé nem megfelelő pH értéke és hőmérséklete miatt F: idegen anyag bekerülés a felhasznált vízből, segédanyagokból	Segéd anyagok bontására vonatkozó utasítás (ép, tiszta csomagoló anyag, elkülönített helyen történő bontás) betartása Technológiai utasításban megadott értékek (sav %, só%, hőmérséklet) betartása Szűrők alkalmazása					GHP GHP GHP				
9	Zárás	M: nem megfelelő zárás (rossz zárás, alázárás, alacsony elő vákuum érték) miatt kórokozók rászennyezése a pasztörözés során F: üvegszilánk bekerülése törés miatt	Zárógép megfelelő beállítása, technológiában előírt légtér megléte Helyes zárógép beállítás, Technológiai és üvegtörési utasítás (eltávolítandó üveg db. száma, takarítás)					GHP GHP				
10	Pasztörözés	M: vegetatív mikrobák túlélése	Technológiai utasításban előírt hőmérséklet,	I	I			CCP	Technológiai utasításban	Átfutási idő ellenőrzése	Átfutási idő helyes	Passztör napló

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		alulpassztörözés (előírástól eltérő hőmérséklet, átfutási idő, nem megfelelően meghatározott passztör képlet) miatt Kórokozó mikrobákkal szennyeződés a hűtővíz nem megfelelő állapota miatt	átfutási idő betartása, megfelelő gép beállítás Passztör képlet helyességének igazolása Megfelelő mikrobiológiai állapotú hűtővíz használata					GHP	megadott hőmérséklet és átfutási idő betartása Ellenőrzött passztör képlet alkalmazása	Gy: minden új beállítás F gyártásközi ellenőr Passztör hőmérséklet ellenőrzés Gy: 2 óránként F: gyártásközi ellenőr Passztör képlet validálása GY: ellenőrzési terv szerint F. hőkezelési felelős	beállítása Hőmérsékletek helyes beállítása Tétel elkülönítés Új, megfelelő képlet kidolgozása	Zárolási jk. Validálási jk.
11	Egységgrakat képzés	M: kórokozó és romlást okozó mikrobákkal szennyeződés	Kijövő termék kézzel nem érinthető, amíg azok nedvesek és hőmérsékletük el nem éri a technológiában előírt értéket					GHP				
12	Címkézés, jelölés	M: kórokozó és romlást okozó mikrobák szaporodása a nem megfelelő minőség megőrzési idő feltüntetése miatt	Minőség megőrzési idő technológiai utasítás szerinti feltüntetése Vákuum ellenőrzési utasítás Nyomonkövetési követelmények betartása					GHP				
13	Tárolás	Nincs reális	Tárolási utasítás					GHP				

Nr.	Művelet	Veszély	Szabályzó módszer	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
				K1	K2	K3	K4					
		mikrobiológia, kémiai, fizikai veszély	betartása FIFO szerinti értékesítés, minden termék minőség megőrzési időn belül van Nyomonkövetési követelmények betartása									

Példa: Igazolási terv (Pasztörözött, üvegbe töltött savanyúságok)

CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység Független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentáció
Beérkező uborka kémiai veszélyek, növényvédő szermaradvány Nehézfém tartalom	Beszállítóknál helyszíni audit, növényvédelmi gyakorlat ellenőrzése Minták bevizsgálata független, lehetőség szerint akkreditált laborban	Minőségirányítási vezető	Évente, szezon előtt mintavételi terv alapján	Terület bejárás szemle jk. Labor vizsgálati jk.
Korokozó mikrobák túlélése (passztörözés)	Passztör képlet validálása	Hőkezelési felelős, technológus	Lehetőség szerint évente, de minden változásnál és minimum 3 évente	Validálási jk
	Termosztálás	mikrobiológus	Mintavételi terv szerint, de lehetőleg műszakonként	Termosztát jelentés
Fémszennyezés	Vevői reklamációk	Minőségirányítási vezető	Vevői reklamáció szerint	jegyzőkönyv
Egyéb, általános igazolási tevékenységek (GHP-k)				
Üzemi higiénia (listeria, coli, stb.)	Üzemi felületekről (fal, padozat, csatorna rendszer) és berendezésekről tamponos mintavétel	mikrobiológus	Éves mintavételi terv alapján, de ajánlott legalább hetente	Mikrobiológia jelentés
Személyi higiénia (coli, ..)	Kéz tisztasági vizsgálat tamponos mintavétellel	mikrobiológus	Havi mintavételi terv alapján	Mikrobiológiai jelentés
Általános higiénia	Higiéniai bejárás	Minőségirányítási vezető	Havonta	Bejárás jegyzőkönyv
Rendszer általános működése	Belső audit, HACCP terv felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Évente, és minden változás, probléma esetén	Belső audit jelentés
	Külső fél, hatóság által végzett felülvizsgálatok	Minőségirányítási vezető	Alkalmat szerű	jegyzőkönyv
	Reklamációk elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	Belső audit jelentés

CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység Független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentáció
	Késztermék külső fél által végzett mikrobiológiai, növényvédő szer maradvány vizsgálatai	Minőségirányítási vezető	Alkalomszerű, de legalább termékenként évente egy	Vizsgálati jegyzőkönyv
Víz megfelelősége	Külső akkreditált labor által végzett víz vizsgálat	Minőségirányítási vezető	Vizsgálati terv szerint	Vizsgálati jegyzőkönyv
Beszerzett anyagok megfelelősége	Beszállítók helyszíni felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Éves vizsgálati terv	Ellenőrzési 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 felelőségek
- Takarítási terv
- terület, berendezés, eszköz
- alkalmazott szerek
- alkalmazott módszerek
- koncentráció, hőmérséklet, idő és esetleg más lényeges paraméterek ahol az alkalmazható
- öblítés menete
- karbantartást, vagy más speciális tevékenységet (pl.: felújítás) követő takarítás menete
- Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai
- Rágcsáló- és rovarirtási terv
- térkép a csapdák helyéről,
- engedélyezett, illetve szabadforgalmú szerek megnevezése
- irtószerek biztonságos kezelése (engedélyek, tárolás helye, módszere)
- kártevők fajtája, az irtás módja
- az ellenőrzések gyakorisága, felelőse
- esetleges alternatív módszer leírása
- kártevőirtóval (amennyiben azt külső vállalkozóval végeztetik) kötött szerződés, amelynek tartalmaznia kell:
- kártevő irtás helyét
- kártevők fajtáját, az irtás módját

- az ellenőrzések gyakoriságát, felelősét
- állati kártevők jelenléte esetén rendkívüli irtás 24 órán belül történő elvégzését
- irtószerek biztonságos kezelésére vonatkozó feltételeket
- rágcsáló irtást végző személyre vonatkozó feltételeket
- Hulladék által okozott élelmiszerszennyeződés megelőzésének szabályai (továbbá járványügyi intézkedések, ahol értelmezhető)

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

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

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

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

- Szervezeti felépítés, 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.

Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - MINTA

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

Jelmagyarázat:
 megfelelő:
 nem vizsgált:
 nem megfelelő:

✓
 0
 Ø

Dátum: Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.

Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

A szerelvény		A megtett	A szerelvény		A megtett
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

F fogyás

JF jelentős fogyás

MR megrongálódott

ET eltűnt

P patkány

E egér

M madár

Cs csiga

NÁK nem állati kártevő

A megtett intézkedés:

T tisztítás

FT feltöltés

CS a szerelvény pótlása

Á áthelyezés

UK új kihelyezés