



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége  
Federation of Hungarian Food Industries



Campden & Chorleywood  
Magyarország

# ÚTMUTATÓ A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA, TOJÁS CSO- MAGOLÁSÁRA VONATKOZÓ JÓ HIGIÉNIAI GYA- KORLATHOZ

Készült  
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
támogatásával

---

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési In-  
tézet Magyarország Kht.

2009.

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



**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS  
VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM**

# **ÚTMUTATÓ A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA, TOJÁS CSO- MAGOLÁSÁRA VONATKOZÓ JÓ HIGIÉNIAI GYA- KORLATHOZ**

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával a tojásfeldolgozásban működő vállalkozások és az Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége közreműködésével, a Barromfi TermékTanács és a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával.

Budapest, 2009.

## **ÚTMUTATÓ A TOJÁSTERMÉKEK ELŐÁLLÍTÁSÁRA, TOJÁS CSOMAGOLÁSÁRA VONATKOZÓ JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATHOZ**

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

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Baár Csaba Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet  
Magyarország Kht

Bleszkán Margit Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet  
Magyarország Kht

Dr. Németh Antal	szakértő
Tallérné Tóvári Orsolya	Gyermely ZRt.
Tóth Kálmán	Capriovus Kft.

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

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

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

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

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

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

## Tartalomjegyzék:

1	Bevezetés:.....	5
1.1	Hogyan kell használni az útmutatót?.....	5
1.2	Az útmutató alkalmazási területe.....	5
2	Rövid bevezetés a jogszabályokba .....	6
3	Az élelmiszer előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása.....	8
4.	852/2004/EK rendelet II melléklete (Valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények) és a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének X. szakasza (Tojások és tojástermékek).....	10
4.1	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények).....	10
	853/2004/EK rendelet III melléklet X. szakasz: Tojások és tojástermékek II. Fejezet I. A létesítményekre vonatkozó követelmények .....	15
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)).....	16
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) .....	21
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) .....	24
	2295/2003/EK rendelet 1. fejezet Tojás csomagoló központok 3. cikk:.....	28
4.6	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék).....	28
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás).....	32
4.8	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	34
4.9	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések) .....	37
	853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek I. fejezet: Tojások.....	44
	2295/2003/EK rendelet a tojásra vonatkozó forgalmazási előírásokról, 5. cikk: Az A. osztályú tojás jellemzői (3) .....	45
	853/2004/EK: III. melléklet X. szakasz II. fejezet Tojástermékek II: A tojástermékek előállításához használt alapanyagok.....	46
	853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojás termékek II. fejezet III: A tojástermékek előállítására vonatkozó különleges higiéniai követelmények.....	46
	853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek II. fejezet IV: Vizsgálati követelmények .....	48
4.10	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések).....	48
	853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek II. fejezet V: Címkézés és azonosító jelölés.....	50
4.11	II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés).....	50
4.12.	II melléklet XII. fejezet (Képzés) .....	51
5.	Mellékletek.....	53
5.1	Fogalom meghatározások .....	53
5.2	Iparágra jellemző veszélyek .....	57
5.3	HACCP rendszer és modell.....	58
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez .....	70

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

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

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

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

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

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

### 1.1 Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének, valamint a 853/2004/EK rendelet III. melléklete II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását.

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

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket 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.

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

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

### 1.2 Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató előírásai a tojás csomagolásra és az üzemi tojás feldolgozásra vonatkoznak.

## 2 Rövid bevezetés a jogszabályokba

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

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

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

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

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

2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól  
4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

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

A Tanács 1039/2005/EK (2005 június 21.) rendelete a tojásra vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló 1907/90/EGK rendeletnek a tojások jelölésére vonatkozó módosításáról

A Tanács 1028/2006/EK (2006 június 19.) rendelete a tojásra vonatkozó forgalmazási előírásokról

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

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

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

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

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

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

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

A Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő.

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

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

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

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

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

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

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

Rendelkezőket tartalmaz a halak és egyéb puhatestű állatok, haltermékek élelmiszer célú termelésére és felhasználására, a tej-és tejtermékekre, tojás- és tojástermékekre, béka, csiga, állati faggyú, gyomor és belek, zselatin és a kollagén élelmiszercélú előállítására és felhasználására.

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

Tartalmazza az egyéb élelmiszerek, nem vagy nemcsak állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó ellenőrzési szabályokat, az import ellenőrzési előírásokat, a hatósági intézkedésekre, eljárásokra vonatkozó rendelkezéseket. Feldolgozott tojás terméket csak jóváhagyott létesítményben lehet előállítani.

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

### **3 Az élelmiszer előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása**

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

#### **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/EK rendelet 17. cikk).
2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
  - a. az élelmiszeripari vállalkozóknak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
  - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004/EK rendelet 1. cikk).
3. Az élelmiszeripari vállalkozónak biztosítani kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004/EK rendelet 3. cikk).
4. Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az 1 bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt (852/2004/EK rendelet 4. cikk 2. pont).
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszeripari vállalkozó alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004/EK rendelet 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 rendelet 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 tojással kapcsolatos speciális követelmények) (853/2004/EK rendelet 3. cikk 1. pont).

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

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszeripari vállalkozóknak 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 megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményeivel szemben:
  - a. 852/2004/EK Rendelet;
  - b. 853/2004/EK Rendelet;
  - c. 1774/2002/EK Rendelet.



3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
  - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
  - b. az 5.-8. cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket;
  - c. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
  
4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat:
  - a. élelmiszer-lánc információ ellenőrzések;
  - b. az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
  - c. a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;
  - d. személyi higiénia;
  - e. higiéniai képzés és munkautasítások;
  - f. állati kártevők elleni védelem;
  - g. víz minőség;
  - h. hőmérséklet ellenőrzés;
  - i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
  
5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszeripari vállalkozó folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat, kiemelten annak biztosítását, hogy az eljárások garanciát jelentenek-e a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének II. részében előírtakra. Kiemelten fontos, hogy meghatározzák, hogy ezek az eljárások garantálják-e, a lehető legnagyobb mértékben, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
  - a. a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
  - b. a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának;
  - c. nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.

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

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p><b>4. 852/2004/EK rendelet II melléklete (Valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények) és a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének X. szakasza (Tojások és tojástermékek)</b></p>		
<p>4.1 <u>II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</u></p>		
<p>4.1.1 Az élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p>	<p>A tojás és tojástermékek előállítására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek.</p> <p>Az üzem műszaki feltételeinek gondos kialakítása és higiénikus állapotának fenntartása, a megfelelő környezeti feltételek biztosítása elengedhetetlenül szükséges a veszélyek hatékony szabályozásához.</p>	
<p>4.1.2 Az élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p>	<p>Az üzemi terület elkülönítettségét biztosítani kell. A nem szilárd burkolattal ellátott területet rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p> <p>A keresztzennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett övezeteket (lásd 5.1. fejezet fogalom meghatározások), illetve a tiszta övezeten belül szükség szerint az eltérő higiéniai kockázatú területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, átgondolt kijelölésével. Ezt úgy kell elvégezni, hogy a termék a visszaszennyeződését megakadályozó módon kerüljön a tiszta övezetbe.</p> <p>Ahol kevés a rendelkezésre álló hely, és a területek elválasztása nem lehetséges elfogadható, ha ezeket a tevékenységeket időben elkülönítik, de a különböző tevékenységek között tisztítást és fertőtlenítést kell végezni.</p> <p>A szétválasztás szükséges mértékét a késztermék szennyeződésének kockázata alapján kell meghatározni.</p>	<p>Az épületek külső környezetét lehetőleg szilárd burkolatú úthálózattal, megfelelő vízelvezetéssel kell ellátni. Ahol megoldható, a külső környezetet célszerű füvesíteni.</p> <p>Az üzem telepítésénél célszerű figyelembe venni az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek esetleges káros szennyező hatásának lehetőségét.</p> <p>A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát célszerű rendszeresen felülvizsgálni.</p> <p>A megfelelő szétválasztást az építészeti és elhelyezési megoldások mellett megfelelő munkautasításokkal is elő lehet segíteni.</p>
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást,</p>	<p>Az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;	alaprajzzal, amely tartalmazza a feldolgozó berendezések, vonalak elhelyezését, az anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát, ezáltal jelezve a szennyezett és tiszta övezeteket.	
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;		
c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és	Meg kell akadályozni a kártevők számára kedvező életfeltételek kialakulását. Ennek érdekében a következő intézkedéseket kell tenni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• rendszeresen el kell távolítani a hulladékot az élelmiszer-feldolgozó területről, és az elszállításig fedéllel ellátott tartályban kell tárolni,</li> <li>• a berendezéseket használaton kívül helyezés előtt meg kell tisztítani, védeni kell az újra szennyeződéstől,</li> <li>• el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását.</li> </ul>	A falfelületek színezésénél kerülni ajánlott a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.
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.	Ahol szükséges, megfelelő feltételek álljanak rendelkezésre a hőmérséklet, a páratartalom és az egyéb környezeti feltételek szabályozásához. A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni, és a megfelelő hőmérséklet fenntartását felügyelni lehessen. <p>A hűtőtárolókat el kell látni a levegő hőmérsékletének ellenőrzésre szolgáló hőmérővel. A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.</p>	A hűtőtárolók hőmérséklet kijelző berendezéseit ajánlott riasztóval és automatikus hőmérséklet regisztrálással ellátni, ellenkező esetben naponta megfelelő gyakorisággal kézi feljegyzéseket kell vezetni. A kézi feljegyzések gyakorisága olyan legyen, hogy belőlük egyértelmű következtetések legyenek levonhatóak a termék előírt maghőmérsékletére vonatkozóan. A kézi feljegyzések gyakoriságának megfelelőségét a maghőmérséklet és a léghőmérséklet alakulására vonatkozó részletes, dokumentált mérésekkel kell igazolni.
4.1.3 Kellő számú vízőblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezeték berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem		A WC lehúzása ne kézzel történjen, a megfelelő műszaki kialakítás jelentős mértékben csökkenti a keresztbe szennyeződés kockázatát.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.		<p>A női illemhelyen ajánlott elhelyezni lábbal működtethető fedeles hulladékgyűjtőt.</p> <p>A mellékhelyiségekben ajánlott a helyes higiéniai gyakorlatra, a kézmosás szabályaira figyelmet felhívó feliratok elhelyezése.</p>
<p>4.1.4 Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p>	<p>Az üzemi térben a kézmosók száma a tevékenység méretétől, a dolgozók számától, az üzem méretétől és elrendezésétől függ.</p> <p>A kézmosókat, kézfertőtlenítőket a termelő terület bejárata közelében illetve a kritikus munkavégző helyekre tekintettel a területen belül további könnyen és gyorsan elérhető helyen kell elhelyezni.</p> <p>A kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével kell kidolgozni és a kézmosó hely közelében ki kell függeszteni. A tojásfeldolgozó üzemekben a kézmosók ne legyenek kézzel működtethetők.</p> <p>A kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító és –fertőtlenítő szerekkel, és higiénikus kézszáritó eszközzel. Gondoskodni kell az elhasznált papír kéztörölkő higiénikus gyűjtéséről, tárolásáról. Kézfertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát.</p>	<p>Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása.</p> <p>Előnyös lehet alkoholtartalmú kézfertőtlenítő szer használata kézmosás és kézszáritás után.</p> <p>A kézmosáshoz meleg (kb. 45 ° C-os) vizet célszerű biztosítani keverő csapteleppel</p> <p>Ajánlott kézszáritó eszközök</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eldobható papírtörölköző,</li> <li>• papírtörölköző tekercsben.</li> </ul>
<p>4.1.5 Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstől kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p>	<p>A légáramlás nem irányulhat a szennyezett övezetből a tiszta övezet felé. Gondoskodni kell a gőz megfelelő eltávolításáról.</p> <p>Amennyiben a szellőzés biztosításához klímaberendezéseket használnak, úgy azokat rendszeresen tisztítani kell és megfelelően karban kell tartani.</p>	<p>További lehetőségként helyi melegítés vagy a hideg felületek szigetelése is csökkentheti a kondenzációt.</p> <p>A légtér páratartalmát növelő berendezések felett ajánlatos ernyőt vagy helyi elszívást alkalmazni úgy, hogy a pára ne kerüljön vissza a helyiségbe.</p> <p>Szükség esetén célszerű a különböző higiéniai besorolású helyiségek között nyomáskülönbséget biztosítani a megfelelő irányú, a tiszta övezet felől a szennyes övezet</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		felé történő légáramlás megteremtésének céljából.
4.1.6 Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.	Az illemhelyek természetes szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak	
4.1.7. Az ételkészítés-előállító és –forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.	Olyan természetes, mesterséges vagy kevert világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és a higiéniai viszonyok fenntarthatóak, és nem változtatja meg az ételkészítés színét. A világítást úgy kell megtervezni, hogy egyenletes legyen, ne keltsen zavaró árnyékokat, csillogást.	Ajánlott az alábbi fényerősségek alkalmazása: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 540 – 600 Lux minden olyan helyen, ahol vizsgálatot végeznek,</li> <li>• 220 – 400 Lux a termelő terület egyéb részein,</li> <li>• 120 – 250 Lux a raktárakban.</li> </ul> A fényerősség mindig az adott művelethez igazodjon. A mesterséges világítás tervezésénél kialakításánál célszerű kerülni a rovarokat vonzó fény spektrumok alkalmazását.
4.1.8 A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.	<p>A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába kell vezetni, vagy annak hiányában közműpótló berendezésben kell gyűjteni.</p> <p>A csatornázásnak, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer konstrukciójának meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését. A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez.</p> <p>A folyékony és a szilárd hulladékok és a víz elvezetéséhez megfelelő lejtést és elvezető rendszert kell kialakítani. A csatornában az áramlás iránya mindig a tiszta övezetek felől a szennyezettek felé mutasson.</p> <p>Minden csatornázást úgy kell megtervezni, hogy a csatornarendszerben előforduló dugulás esetén se fordulhasson elő visszafolyás az üzembe és biztosítsa a bűzelzárást.</p> <p>A csatornarácsok könnyen tisztíthatók és megfelelő teherbírásúak legyenek.</p>	<p>A csatorna típusa nagyrészt a feldolgozó folyamat jellegétől függ.</p> <p>Az elvezető csatornák ideális esetben félkör keresztmetszetűek legyenek, egyes részeken eltávolítható fedőrácsokkal ellátva, és tisztítás céljából hozzáférhetőek.</p> <p>A hulladékfogók, - melyeket ajánlott a feldolgozó területen kívül elhelyezni s gyakori ürítésükről gondoskodni, - legyenek könnyen hozzáférhetőek.</p> <p>A berendezésekből származó folyadékot, ahol lehet, javasolt közvetlenül a csatornába vezetni, hogy elkerüljék az olyan eseteket, amikor a berendezésből a víz keresztülfolyik a padozaton a csatornáig. A berendezés körül épített alacsony fal megoldás lehet.</p>
4.1.9 A személyzet részére szükség szerint megfelelő	A szociális és egészségügyi létesítményeket úgy kell	Az öltözőket úgy célszerű elhelyezni, hogy a

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.	<p>kialakítani és elhelyezni, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiénéért biztosítani lehessen és elkerüljük az élelmiszer szennyezését. Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük. Az öltözőkben minden dolgozó részére biztosítani kell az utcai és a munkaruha elkülönített tárolásának lehetőségét. Az üzemben valamennyi az élelmiszer előállító területre belépő személy – beleértve a dolgozókat és a vezetőket – számukra biztosítani kell az előírt védőöltözet felvételét.</p>	<p>beöltözött dolgozók a külső területek érintése nélkül közvetlenül jussanak be a termelő területre.</p> <p>A zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében gondoskodni ajánlott a megfelelő szellőztetésről és páramentesítésről.</p> <p>Tojásfeldolgozó üzem esetén javasolt a fekete – fehér rendszerű öltöző kialakítása.</p>
4.1.10 A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.	<p>A tisztító- és fertőtlenítő-szereket az élelmiszerektől és csomagolóanyagoktól elkülönített, zárt térben, esetleg szekrényben kell tárolni, pl. polcokon, raklapokon. Amennyiben a tisztító és fertőtlenítő szerek tárolása zárt, megjelölt szekrényben történik, úgy ezen szekrény nem helyezhető el olyan helyiségben, ahol élelmiszer előállítását végzik. Kivételt jelent a napi felhasználásra szánt kisebb mennyiségű tisztító és fertőtlenítőszer átmeneti tárolására szánt zárt szekrény, amely abban az esetben helyezhető el az élelmiszer előállító területen, ha megfelelő óvintézkedést tesznek (ilyen óvintézkedés lehet a szekrény rögzítése, az edényzet zárva tartása, a folyékony anyagoknak a szekrény alsó szintjén való tárolása).</p> <p>A takarító és fertőtlenítő eszközöket úgy kell megválasztani, használni, tisztán tartani, fertőtleníteni és tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává. Az eltérő tisztaságú helyeken használt takarító- és fertőtlenítőeszközöket elkülönítetten kell kezelni és tárolni. A személyzeti és szociális helyiségek takarításához külön eszközöket kell használni.</p> <p>A takarítóeszközök fertőtlenített állapotban a kijelölt helyen, a termelési folyamattól távol tárolandók, és használatukat és tárolásukat meghatározott területekhez kell kötni. A sérült takarító eszközöket cserélni kell.</p>	<p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózió ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek.</p> <p>Az eltérő tisztaságú helyeken használt takarító eszközöket ajánlott színjelzéssel is megkülönböztetni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p><b>853/2004/EK rendelet III melléklet X. szakasz: Tojások és tojástermékek II. Fejezet I. A létesítményekre vonatkozó követelmények</b></p>		
<p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékeket előállító létesítményeket úgy alakítják ki, tervezik meg és szerelik fel, hogy biztosítható legyen az alábbi műveletek elkülönítése.</p> <p>1. mosás, szárítás és a szennyezett tojások fertőtlenítése, amennyiben ilyen műveletet végeznek,  2. a tojások feltörése, tartalmuk összegyűjtése, valamint a héj és a héjhártya eltávolítása,  és  3. az 1. és 2. pontban említettektől eltérő műveletek.</p>	<p>Az üzemi területeket szennyezettség szempontjából tiszta és szennyezett övezetekre (lásd a fogalom meghatározások fejezetét) kell osztani, a különböző szennyezettségi fokú területek között a kapcsolatot szabályozni kell. Az üzemek tervezésénél, elrendezésénél, építésénél a személy- és a termék útvonalakat higiéniai szempontokat alapul véve kell meghatározni a keresztszennyeződések elkerülése érdekében.</p> <p>A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve-szükség szerint elválasztó fallal vagy külön helyiségben – kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tojásátvétel, raktározás,</li> <li>- osztályozás, lámpázás, jelölés, csomagolás,</li> <li>- készáru-tojás raktározás,</li> <li>- osztályozás során kieső tojás tárolás,</li> <li>- tojásmosás, és/vagy fertőtlenítés, öblítés, szárítás,</li> <li>- a tojás feltörése, a tojástartalom kinyeréséhez és a héjak, héjhártyák eltávolításához alkalmas berendezéssel,</li> <li>- a tojáslé szűrése, hűtése, átmeneti tárolása, hőkezelése (pasztörözése); a műveletek abban az esetben történhetnek a tojás törésével azonos helyiségben, ha a berendezések, különösen a pasztörizáló berendezés, megfelelően zárt rendszerűek,</li> <li>- tojáslé tárolás és kezelés (hűtés, vagy fagyasztás),</li> <li>- tojáslé, illetve egyéb tojástermék kiszerelés, csomagolás,</li> <li>- tojáslé, tojástermék készáru hűtött tárolása,</li> <li>- tojáslé szárítása, szárított tojástermék csomagolása,</li> <li>- szárított tojástermék tárolása,</li> <li>- edényzet és eszköz tisztítás, szárítás,</li> <li>- csomagolóanyagok, tartályok tárolása,</li> </ul>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
2295/2003/EK rendelet 1. fejezet Tojás csomagoló központok 3. cikk (2) A begyűjtők és csomagolóközpontok üzemei	- fertőtlenítő-tisztító szerek, vegyi anyagok tárolása.	
<p>a) a tevékenységük léptékével összhangban álló területtel rendelkeznek;</p> <p>b) oly módon alakították ki és szerelték fel, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lehetővé teszik a megfelelő szellőzést és világítást;</li> <li>- megfelelően tisztíthatók és fertőtleníthetők;</li> <li>- a tojást megóvják a szélsőséges hőmérsékleti ingadozásoktól</li> </ul> <p>c) a tojás kezelésére és tárolására használják; az üzem egy részét azonban használhatják egyéb termékek tárolására feltéve, hogy ezektől a tojás nem veszi át az idegen szagokat.</p>		
<p><u>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))</u></p>		
<p>4.2.1 Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Az épületek kialakítását úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot a tojás beérkezésétől a végtermék elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon végezzék.</p> <p>A feldolgozatlan alapanyagokat a feldolgozott termékektől el kell különíteni, elkerülve az alapanyagok és a félkész- és késztermékek mozgási útvonalainak olyan kereszteződését, amely keresztszennyeződést okozhat. Ennek érdekében megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a különböző helyiségek és területek kapcsolódásának helyes megválasztására.</p> <p>Minden épületszerkezetet, felületet, gépet, berendezést úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy csökkenteni lehessen a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét.</p>	<p>A szennyeződés és a por felhalmozódásának megelőzése érdekében lehetőség szerint kerülendő a vízszintes felületek és párkányok kialakítása.</p> <p>Szintén kerülendő a holt terek kialakítása. Ezek elősegítik a szennyeződés felhalmozódását és az állati kártevők megtelepedését, szaporodását, mikrobiológiai szennyező források kialakulását.</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Az üzem kialakítása tegye lehetővé a hozzáférést a hatékony takarításhoz, vagy a berendezések és szerelvények legyenek könnyen elmozdíthatók.	
a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;	<p>A padozat felülete legyen hézagmentes, vízzáró jellegű és álljon ellen a használatkor jelentkező mechanikai és terheléseknek, s legyen ellenálló a termelés és takarítási folyamatok során jelenlevő anyagok és vegyszerek hatásával szemben.</p> <p>A padozatot tisztán és vízmentesen, valamint más anyagok felhalmozódásától mentesen kell tartani, különösen a sarkokban és rejtettebb területeken, pl. berendezések által takart részeken.</p> <p>A sérült padozatot ki kell javítani, amilyen gyorsan csak lehet, olyan anyagokkal, amelyek összeegyeztethetők a padozat eredeti anyagával. Ideiglenes javításokat csak minimális ideig szabad alkalmazni.</p> <p>A padozatnak legyen megfelelő lejtése, hogy elősegítse minden folyadéknak és apró, szilárd szennyeződésnek a megfelelő lefolyó csatornába való vezetését. A folyadékok ne gyűljenek össze tócsákban a padlón.</p>	<p>Padozat kialakításához használható anyagok: kerámia, öntött, csiszolt műkö (terazzo), vinyl-, epoxi- -gyanta bevonatú padozatok. A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott, sima felületűek és azokat ajánlatos ellátni epoxi-gyanta bevonattal.</p> <p>A padozat lejtésének ajánlott aránya a feldolgozási művelettől és a felület kialakításától függően 1:50 vagy 1:100.</p>
b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;	<p>Azoknak a helyiségeknek a falai és burkolatai, amelyekben az élelmiszer előállítás, csomagolása történik, legyenek a szükséges magasságig kopásállóak, vízállóak, világos színűek, könnyen tisztíthatóak és fertőtleníthetők, és bírják ezen műveletek rendszeres elvégzését.</p> <p>Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani.</p> <p>A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek, haladéktalanul el kell távolítani és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető</p>	<p>A falfelülethez megfelelő anyagok: a kerámia csempe, mosható festett vakolat, üveggyapot, műanyag bevonatú farostlemez vagy forgácslemez, fémborítás, vagy epoxigyantás bevonat. Különböző anyagokat lehet használni az alacsony és nagy kockázatú területeken.</p> <p>Ajánlott kerülni a falperemeket, párkányokat, beszögelléseket, mert ezeken felhalmozódhat a szennyeződés.</p> <p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, eldolgozva ajánlott</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>leggyorsabban ki kell javítani.</p> <p>A technológiai területeken a falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni kell.</p>	kialakítani.
<p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára képződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetek legyenek simák, tisztíthatóak, és jól karbantartottak, hogy megakadályozzák a szennyeződés felhalmozódását, a páralecsapódást és penészképződést. A nagy páratartalmú helyeken a felhasznált anyagokat és bevonatokat úgy kell megválasztani, hogy azok minimálisra csökkentsék a lepattogzás, leválás és a penészképződés veszélyét.</p> <p>A mennyezetet és a magasban elhelyezett vezetékeket, szerelvényeket úgy kell kialakítani, és felületüket kiképezni, hogy megakadályozzák rajtuk a szennyeződés lerakódását, a páralecsapódást, a lepattogzást, a vakolat lepergését.</p> <p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen tisztítani kell. Ha a felületek elhasználódása, sérülése során olyan helyen képződnek meglazult, leválásra hajlamos anyagok, hogy ezek az élelmiszert szennyezhetik, azokat haladéktalanul el kell távolítani.</p> <p>A hideg felületeket, amelyeken páralecsapódás következhet be és fennáll a termék szennyeződés kockázata (pl. hűtőfolyadékot szállító csővezeték), szigetelni kell vagy más módon kell megelőzni a termék szennyeződését.</p>	<p>A mennyezet lehetőség szerint készüljön világos színű anyagból. Erre alkalmas anyagok a fémburkolat, meszelt, vízálló festékkel bevont vakolat, mosható felületű, műanyag lemezek, táblák. A mennyezetben eredményesen használhatók a penész-gátló festékek is.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre ajánlott csökkenteni. A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe süllyeszteni, ha ez nem lehetséges, célszerű vezeték létrára függeszteni és zárt kábelcsatornában vezetni. A csővezetékeket megfelelő lejtéssel javasolt kialakítani: holtágak, éles hajlatok, összetett keresztezések és bonyolult szeleprendszerek használatát kerülni tanácsos.</p> <p>Kerülni ajánlott, hogy a csővezetékek, vezetékek, lámpák és járdák az élelmiszer-előállító berendezések, vagy nyitott szállítórendszerek felett vezessenek, mert ez idegen anyag és mikrobiológiai szennyeződés forrása lehet. Ha ez mégis elkerülhetetlen, akkor gondoskodni célszerű a termék megfelelő védelméről (pl. burkolat, felfogó tálcák elhelyezése).</p> <p>A csövek támasztékai és függesztői egyszerű kialakításúak, könnyen tisztíthatók legyenek.</p> <p>Ha álmennyezetet alkalmaznak, az állati kártevő mentesség érdekében ajánlott lehetővé tenni a mögötte található üreg tisztítását és</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		ellenőrzését. A takarítás, karbantartás és állati kártevők betelepülése elleni felülvizsgálatok megkönnyítésére jó gyakorlatnak tekinthető járószerkezetek kialakítása.
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak. Az ablakok legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek, fogantyúk készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból, és akadályozzák meg a szennyeződések felhalmozódását.</p> <p>Minden szabadba nyíló ablakot takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p>	<p>Célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet ajánlott beépíteni.</p> <p>Az ablakokat polikarbonát vagy laminált üveggel ajánlott üvegezni, vagy más átlátszó törhetetlen anyag használata javasolt. További megoldást jelenthet az üveglakok biztonsági fóliával történő bevonása.</p> <p>A törhető üveg felületekről nyilvántartást ajánlott vezetni, épségüket ellenőrizni, és az esetleges töréseket írásban rögzíteni ajánlott.</p>
<p>e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p>	<p>A szabadba nyíló ajtókat használaton kívül csukva kell tartani. A szabadba nyíló ajtók záródjanak résmentesen. A bejárat környezetét rovarcsapdákkal és/vagy más megfelelő védelmet nyújtó eszközökkel kell felszerelni.</p>	<p>A szabadba nyíló ajtók szükség szerint legyenek ellátva az állati kártevők bejutását gátló szerkezettel (pl. gumitömítéssel, vagy keféss záró réteggel, esetleg szalagfüggönyökkel).</p> <p>Az ajtóüveg helyett polikarbonát vagy más átlátszó törhetetlen anyag használata javasolt. További megoldást jelenthet az üveglakok biztonsági fóliával történő bevonása.</p> <p>Az ajtók törhető üveg felületeiről nyilvántartást ajánlott vezetni, épségüket ellenőrizni, és az esetleges töréseket írásban rögzíteni ajánlott.</p>
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli</p>	<p>Az üzemben használt anyagok legyenek ellenállóak a sérüléseknek. Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagok feleljenek meg a kívánt felhasználási célnak, legyenek megfelelően tartósak, tisztíthatók, és fertőtleníthetők.</p>	<p>Az előállítás során az élelmiszerekkel érintkező berendezések részeit tanácsos rozsdamentes acélból, nikkel ötvözetből, élelmiszeripari minőségű műanyagból vagy laminált anyagból ill. galvanizált fémből vagy más rozsdamentes anyagból készíttetni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól, nem okoznak mellékízt, nem váltanak ki idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben.</p> <p>Minden élelmiszerral érintkező felületnek kopás- és korrózióállóknak, illetve simának, nem porózusnak kell lennie (pl. készüljön műanyagból, rozsdamentes acélból, stb.), s legyen mentes a repedésektől és résektől.</p> <p>Minden, az élelmiszerral közvetlenül érintkező szállítószalagot higiénikus anyagból kell készíteni. A sérült, hibás eszközöket javítani, szükség szerint cserélni kell.</p>	<p>A fa asztallapok illetve fa használata nem elfogadható.</p>
<p>4.2.2 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 tojástermékek előállítására szolgáló helyiségekben forró és hideg vizet kell biztosítani az eszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez. A forró víz hőmérséklete olyan legyen, hogy a belőle készített fertőtlenítő oldat az alkalmazott technológia mellett a 82 °C-os vizes eszközfertőtlenítéssel egyenértékű fertőtlenítő hatást biztosítson (lásd még 4.5.1. a.).</p> <p>Amennyiben nem áll rendelkezésre a tiszta övezet eszközeinek mosására kialakított elkülönített eszközmosó, úgy a tiszta övezet eszközeinek mosását időben kell elkülöníteni, s az eszközök mosásának leírásakor részletezni kell a tiszta övezet eszközei keresztszennyeződésének megelőzése érdekében betartandó szabályokat.</p> <p>Az eszközök mosására a kézmosóktól elkülönített mosási lehetőséget kell biztosítani. A mosó berendezések és medencék legyenek tartós kivitelűek és készüljenek olyan anyagból, ami ellenáll a tisztító és fertőtlenítő szerek maró hatásának (pl. rozsdamentes acél, galvanizált acél, műanyag).</p> <p>Tömlő használata esetén gondoskodni kell a tömlő megfelelő elhelyezéséről illetve tárolásáról.</p>	<p>A rozsdamentes anyagból készült mosómedencék használata ajánlott, de alacsonyabb kockázatú tevékenységeknél a mázas kerámia kivitelűek használata is megengedett, ha az nem repedezett vagy törött.</p> <p>A tiszta övezetekben használt eszközök és berendezések mosását a szennyes övezetben használt eszközök mosásától elkülönített helyen célszerű végezni.</p> <p>Javasolt a fali tömlőtartók alkalmazása. Tömlőkkel történő mosás esetén ajánlott kis nyomás alkalmazása.</p> <p>A helyben tisztító (CIP) rendszer használata esetén, annak tervezése és kialakítása tegye lehetővé a helyes áramlási sebesség, hőmérséklet, és tisztítószer-koncentráció</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A mosás után gondoskodni kell az eszközök szárításáról.	szabályozását a rendszer egészében. A szivattyúk megfelelő tervezésűek legyenek; tömítések, és más az élelmiszerrel érintkező anyagok élelmiszeripari minőségűek legyenek.
4.2.3 Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.		
4.3 <u>II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u>	NEM VONATKOZIK	
4.4. <u>II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u>		
4.4.1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.	Minden tojásipari terméket, és azok előállításához használt alapanyagot olyan körülmények között kell szállítani, amelyek megvédik a romlástól és szennyeződéstől. A késztermékeket üzemen kívül csak zárt járművel lehet szállítani. A szállítóberendezések, tartályok és/vagy járművek kiválasztásánál figyelembe kell venni, hogy: <ul style="list-style-type: none"> <li>• az élelmiszer vagy az élelmiszer csomagolására szolgáló eszköz ne szennyeződjön;</li> <li>• a szállítás során biztosított legyen a szennyeződés megakadályozása;</li> <li>• ahol szükség van hűtésre a hűtlánc folyamatossága biztosított legyen.</li> </ul>	A gyűjtőcsomagolást oly módon célszerű megválasztani, hogy sérüléskor (törés) a szennyeződés minél kisebb mértékű szennyeződést okozzon. Célszerű papír kartonok használata, amely biztosítja a páramentességet.  A járművek rakodását ajánlott lehetőleg fedett helyen végezni, rakodás közben az áru nem károsodhat.  A külső területen használt anyagmozgató,

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csomagolatlan termék üzemen belüli szállítását, mozgatását kerülni kell, ha a termék az épületektől, szerelvényektől, berendezésektől szennyeződhet.</p> <p>Ki és berakodáskor az árut tartalmazó rekeszeket, ládákat nem szabad közvetlenül a padozatra, talajra helyezni, s azon húzva mozgatni.</p> <p>A szállító járműveket és eszközöket megfelelően tisztán, higiénikus és ép állapotban kell tartani, és gondoskodni kell karbantartásukról, ezért a szállító, a jármű üzemeltető felel.</p> <p>A szállításra használt tartályokat rögtön használat után és ha szükséges, minden ismételt felhasználás előtt ki kell mosni, meg kell tisztítani, fertőtleníteni kell, és ki kell öblíteni.</p> <p>A szállításhoz használt eszközöket rendszeresen tisztítani kell, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni, szárítani kell.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől. A páralecsapódásból származó nedvességet és a termékekből származó hulladékot rakodás előtt el kell távolítani.</p> <p>Az élelmiszer szállítására szánt szállító járműveket a hatályos jogszabályoknak megfelelően az illetékes hatósággal előzetesen engedélyeztetni kell.</p>	<p>szállító eszközöket lehetőség szerint épületen belüli műveletekhez ne használjuk, de szükség esetén is csak a szennyes övezetben.</p> <p>A belső szállítást ajánlott minimálisra csökkenteni. A termék szennyeződésének megelőzése érdekében ajánlott a fedés vagy zárt rendszerben való szállítás.</p>
4.4.2 A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.		
4.4.3 Ha a szállító járműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
biztosítani a termékek között.		
<p>4.4.4 Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.</p>	<p>A tojáslé szállítására szánt tartályoknak az alábbi feltételeknek kell megfelelni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• belső falaik és egyéb olyan részeik, amelyek a tojástermékekkel érintkezhetnek, olyan anyagból készüljenek, amelyek simák, nem korrodálódnak, könnyen moshatóak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek,</li> <li>• nem szabad semmilyen anyagot átadnia a tojástermékekbe olyan mennyiségben, amely veszélyezteti az emberi egészséget, megváltoztathatja a tojástermékek összetételét vagy károsíthatja érzékszervi tulajdonságait,</li> <li>• olyan kiképzéssel kell rendelkezniük, hogy a tojásterméket teljesen el lehessen távolítani; amennyiben csapokkal vannak ellátva, azoknak könnyen levehetőnek, szétszedhetőnek, moshatóak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek kell lenniük,</li> <li>• a betöltést követően, a szállítás alatt és a tojástermékek felhasználásáig a tartályok töltő illetve leeresztő csapjait, nyílásait kellően szorosan le kell zárni.</li> </ul>	
<p>4.4.5 Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>	<p>Amennyiben szennyezett élelmiszer szállítmány után kevésbé szennyezett szállítanak, a szállító eszközöket, és járműveket ki kell tisztítani a két szállítmány között.</p>	<p>Jól használható a magasnyomású vízszugár a belső terek mosására és fertőtlenítésére. Gépkocsi mosás végezhető más telephelyen (gépkocsi mosóban) is. A tisztítás tényét igazolni célszerű.</p>
<p>4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p>	<p>A rakodást úgy kell végezni, hogy minimálisra csökkentsék az áru fizikai sérülését.</p>	<p>Az egységgratok berakodásakor külön figyelemmel ajánlott lenni arra, hogy a szállítóeszközök emelővillája ne okozzon mechanikai sérülést a termék csomagolásában. Az egységgratot terméktől függően célszerű a szétcsúszás ellen összefogatni (pl. hálóval,</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		fóliával). A termék minőségének megőrzése érdekében a szállítójárműben az egységkrakatokat célszerű szorosan egymás mellé tenni, elmozdulás ellen kitámasztásukat megoldani.
4.4.7 Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszerek megfelelő hőmérsékletét tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.	A késztermékek szállítását oly módon kell végezni, hogy az ne okozza az élelmiszer szennyeződését, és ne alakuljanak ki olyan hőmérsékleti, páratartalmi körülmények, amelyek károsan befolyásolhatják az élelmiszer biztonságát. A hűtést igénylő feldolgozott tojástermékek szállítása során +1°C + 4°C-os hőmérsékletet kell biztosítani.	
4.5. <u>II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u>		
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 látható szennyeződések menet közbeni takarítással eltávolítani, ügyelve arra, hogy ez a tevékenység ne okozza az élelmiszer szennyeződését.  Tisztításra – fertőtlenítésre az illetékes hatóság által élelmiszeripari felhasználásra jóváhagyott szer használható fel, vagy az élelmiszeripari vállalkozónak a hatóság felé igazolnia kell a szer alkalmazhatóságát. A takarító fertőtlenítőszer biztonsági adatlapjait elérhető helyen kell tárolni.  Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését.	A csővezetékek, tartályok, és berendezések hűtő- és fűtőköpeny vízrendszerének rendszeres mikrobiológiai ellenőrzése ajánlott. A mikrobiológiai szennyeződés lehetősége hosszabb állásidő esetén megnő. A mikrobiológiai vizsgálatok eredményétől függően szükséges lehet a hűtő-, fűtővizek felfrissítése, cseréje, fertőtlenítése. A rostákat és szűrőket rendszeresen ellenőrizni és tisztítani tanácsos.  A berendezések tisztítása, fertőtlenítése során javasolt figyelembe venni a tisztító- és fertőtlenítőszer gyártója illetve forgalmazója által előírt koncentrációt és hatásidejt a megfelelő hatékonyság elérése és az anyag esetleges későbbi korróziójának elkerülése érdekében. A takarítási utasításban ajánlott meghatározni: a) - a tisztítandó területet, berendezéseket és



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A takarítási és fertőtlenítési programok megfelelő végrehajtását hatékonyan felügyelni, és ha szükséges, ezt dokumentálni kell.</p>	<p>eszközöket,  b) - az egyes részfeladatokért felelős személyeket,  c) - a takarítás módszerét és gyakoriságát,  d) - a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidejét, hőmérsékletet, és  e) - a felülvizsgálat rendszerét.</p> <p>A takarítás elvégzésének hatékonyságát tanácsos felügyelni és rendszeresen igazolni, pl. gyártás előtti vizsgálatokkal, vagy ahol ez ésszerű és megoldható a környezet és élelmiszerrel érintkező felületek mikrobiológiai mintavételezésével. Ezen kívül a takarítási rendszereket tanácsos rendszeresen átvizsgálni, szükség esetén átalakítani.</p>
<p>b. úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>	<p>A berendezések és eszközök anyaga álljon ellen az ismétlődő tisztítás, fertőtlenítés igénybevételének. Az élelmiszerrel érintkező felületek legyenek simák, víztaszítóak, nem-toxikusak, nem-abszorbensek, jó műszaki állapotúak, repedésmentesek, és élelmiszeripari minőségű anyagból készüljenek. A termékkel közvetlenül érintkező gépek munkavédelmi és higiéniai minősítése kötelező. A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló a mechanikai behatásoknak és a korróziónak.</p> <p>A porszerű anyagot feldolgozó vagy porszerű anyagokat képező berendezéseket úgy kell megtervezni, hogy a porképződést megakadályozzák.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó úgy szerezzon be gépet – berendezést és azt olyan módon alkalmazza saját technológiájához, hogy az mindenkor feleljen meg a hatályos előírásoknak.</p> <p>A termék csúszdák, szállítószalagok és felhordók illesztéseit úgy kell megoldani, hogy ne okozzanak fizikai</p>	<p>Ahol lehetséges, kerülni ajánlott az üveg és porcelán-eszközök alkalmazását (tartályok, eszközök, hőmérők), műanyagot, fémeket kell használni.</p> <p>A berendezéseken használatos jelzőrendszerek, kémlelőnyílások lehetőség szerint kemény és hőálló műanyagból készüljenek, ne üvegből.</p> <p>A gépek tervezésénél - kialakításánál kerülni tanácsos az éles belső sarkokat, kiszögelléseket, kis bemélyedéseket, amelyek lehetővé teszik a szennyeződés lerakódását.</p> <p>Célszerű zárható / fedővel ellátott tároló és</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>károsodást a termékben.</p> <p>A keverő motorokat, fogaskereket úgy kell beszerelni, hogy a terméket olajjal ne szennyezzék. Ha ez nem lehetséges, olajfogó tálcákat kell felszerelni ennek megakadályozására. A kenőanyagok, a gépolajok, a gépszírok használata nem okozhatja a termék szennyeződését. Ha technológiailag nincs kizáró ok és az alkalmazási feltételek lehetővé teszik, a berendezésekben az élelmiszerekkel érintkező felületek kenéséhez csak élelmiszer-minőségű, erre a célra engedélyezett kenőanyagot lehet használni.</p> <p>A keverőmotorokat, tartóvázakat és olajfogó tálcájukat rozsdától és pattogzó festéktől mentesen kell tartani.</p> <p>Törés-biztos (műanyag) burkolattal kell ellátni a berendezések belső világítását biztosító fényforrásokat. Higanyos hőmérőt nem szabad a termelőterületeken alkalmazni. A törékeny üveg és porcelán, kemény műanyag tárgyak, felületek épségét rendszeresen ellenőrizni kell. Törés esetén azokat az élelmiszereket, amelyek szennyeződés mentessége nem zárható ki, el kell különíteni, majd meg kell semmisíteni, és a területet ki kell takarítani.</p> <p>A karbantartáshoz biztosítani kell a megfelelő leírásokat – gépkönyveket.</p>	<p>keverőedényeket alkalmazni. A tároló és keverőedényeket kifolyást elősegítő legömbölyítésekkel javasolt ellátni.</p> <p>Célszerű megelőző karbantartást alkalmazni a váratlanul keletkező meghibásodások elkerülése végett, hogy a termelés során ne legyen szükség a berendezések javítására. Ha mégis előfordul váratlan meghibásodás, azt a termék szennyeződésének elkerülésével kell elhárítani.</p>
<p>c. a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek.</p>	<p>A berendezéseket, vagy a termelővonalat úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint könnyen szétszerelhetők vagy leszerelhetők legyenek a tisztíthatóság és hozzáférhetőség megkönnyítése érdekében.</p> <p>Az élelmiszerekkel érintkező berendezéseknek, tartályoknak, eszközöknek legyen megfelelő kifolyónylásuk, az élelmiszerekkel érintkező belső felületük legyen önkifolyós vagy önrítós rendszerű.</p> <p>A szivattyúk a tisztítás megkönnyítése érdekében legyenek szétszerelhetők.</p>	<p>A csővezetékeket szakaszonként célszerű összeállítani, hogy a részek rendszeresen levehetőek és hatékonyan tisztíthatók legyenek. Ez akkor is szükséges, ha a tisztításra beépített helyben tisztító (CIP) rendszert használnak.</p> <p>A berendezések mozgó alkatrészeinek állapotát javasolt rendszeresen megvizsgálni, mert a meglazult, leváló alkatrészek idegenanyag szennyeződést okozhatnak (pl. csavarok). Az</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A hajlékony csöveket rozsdamentes csatlakozásokkal kell felszerelni, megfelelő szorítók alkalmazásával. Fontos, hogy a csatlakozásokat időszakonként szétszedjék, és a lerakódott élelmiszer maradványokat eltávolítsák.</p> <p>Vízszintes, nyílt végű csöveket enyhe szögben dönteni kell, hogy a folyadék ki tudjon folyni, mielőtt fedővel zárják le azokat. A tömítő gyűrűket és más szerelvényeket jó állapotban kell tartani.</p> <p>A csővezetékek kialakításánál kerülni kell a holtvégződéseket. A nyílt végű csöveket záró kupakkal kell ellátni.</p>	<p>élelmiszerbe került fémdarabok megtalálása érdekében fémdetektor használata javasolt.</p>
<p>d. úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>	<p>A berendezések hozzáférhetősége, tervezése és elrendezése (felszerelése) olyan legyen, ami lehetővé teszi azok környezetének alapos tisztítását és a karbantartást.</p>	<p>A használaton kívüli berendezéseket lehetőség szerint tisztítás után el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva ajánlott tárolni. Ha ez nem lehetséges, gondoskodni tanácsos tiszta állapotuk fenntartásáról, hogy ne váljanak fertőzések kiindulási forrásává.</p> <p>A berendezéseket ajánlott a padozattól megemelten szerelni, és körülötte elég helyet biztosítani, ami lehetővé teszi a könnyű tisztítást. Ezért vagy a padozathoz szorosan érintkezve javasolt őket elhelyezni, vagy legalább 25 cm magasságban, hogy az alattuk lévő felületeket is lehessen tisztítani. Az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot ajánlott tartani, vagy olyan szorosan javasolt a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerülhető legyen a tisztíthatatlan rések kialakulása.</p>
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni. i.</p>	<p>A berendezéseket úgy kell kiválasztani, kialakítani és beépíteni, hogy képesek legyenek a feldolgozási folyamat követelményeinek teljesítésére az előírt hőmérséklet, idő, páratartalom, légsebesség, illetve az előírt sebességű</p>	<p>Az ellenőrző és mérő berendezéseken a hitelesített / kalibrált állapotot jelölni ajánlott. Célszerű dokumentálni minden ellenőrző és mérő berendezés kalibrálási eljárását, és</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>lehűtés, felmelegítés biztosítására. Tegyük lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését, és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy azokban a hőmérsékletet szabályozni, és a megfelelő hőmérséklet fenntartását felügyelni lehessen. A műszerek méréspontossága elégítse ki a méréssel kapcsolatos célt.</p> <p>A mérőeszközök pontosságát rendszeres kalibrációval kell biztosítani, különös tekintettel azokra a feladatokra, amelyeket a kritikus szabályozási pontok felügyeletére, vagy a törvényben előírt követelményeknek való megfelelés megállapítására végeznek.</p>	minden kalibrálási eredményt, adatot ajánlott megőrizni.
4.5.3 Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.	A berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerülésére csak olyan vegyi anyag alkalmazható, amely nem veszélyezteti az élelmiszer érzékszervi tulajdonságait.	
<b>2295/2003/EK rendelet 1. fejezet Tojás csomagoló központok 3. cikk:</b>		
<p>A csomagoló központok technikai felszereltsége biztosítja a tojás megfelelő kezelését, és különösen a következő berendezéseket tartalmazza:</p> <p>a) megfelelő lámpázó berendezés;</p> <p>b) a légkamra magasságának mérésére alkalmas eszközök;</p> <p>c) a tojás tömeg szerinti osztályozására alkalmas berendezés;</p> <p>d) a tojás mérésére egy vagy több hitelesített mérleg;</p> <p>e) az 1907/90/EGK rendelet 7. és 8. cikkének alkalmazása esetén a tojás bélyegzésére alkalmas eszköz.</p>		
4.6 <u>II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</u>		
4.6.1 Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető	Az élelmiszeripari vállalkozónak le kell írnia, hogy milyen	A tojásfeldolgozó hulladéka döntően tojáshéj és

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>különböző osztályba sorolt hulladék keletkezik az üzemen, s írásos utasításban össze kell foglalnia, hogy mit tesz a hulladékkal történő keresztbeszennyeződés megakadályozása érdekében (hulladékok gyűjtése, kezelése, elszállítása, a hulladékgyűjtő tartályok mosása). A hulladékgyűjtőnek egyértelműen megkülönböztethetőnek kell lennie. A helyi és gyűjtő tárolókban tartott hulladék típusát (osztályba sorolását) egyértelműen jelölni kell.</p> <p>Rendszereket kell kialakítani a hulladék anyagok összegyűjtésére és eltávolítására. Az élelmiszer előállítás során keletkező kiszóródott, összegyűjtött anyagokat hulladékként kell kezelni, állati takarmányozás céljára lehet felhasználni, vagy meg kell semmisíteni.</p> <p>A hulladék eltávolításakor figyelembe kell venni a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírásokról szóló mindenkor hatályos EK rendelet előírásait.</p> <p>A hulladékok eltávolítását az üzem területéről csak felhatalmazott személyzet végezheti. A csomagolatlan és csomagolt áruk hulladékként való elhelyezését, kezelését úgy kell megoldani, hogy az árut ne lehessen újrafelhasználni, vagy eladásra újra alkalmassá tenni.</p>	<p>a tojáshéj tömörítése során képződő hulladék tojáslé. Ajánlott az élelmiszerhulladék tömörítése. A hulladékokat javasolt legalább naponta egyszer elszállítani (pl. ha a tartályok megteltek vagy műszakok végén) az üzem területéről oly módon, hogy az ne befolyásolja a gyártás területének higiéniai állapotát.</p> <p>A munka közben képződő hulladék felhalmozódást tanácsos minimális szinten tartani.</p> <p>A feldolgozás során keletkező papír hulladékot célszerű elkülönítetten tárolni és rendszeresen elszállítani.</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 gyűjtésére szolgáló zsákokat, kartondobozokat, tartályokat olyan módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük a felhasználható alapanyagokat, az étkezési célra nem alkalmas félkész- és késztermékektől, üzemi hulladékoktól, és így megelőzhetjük a tévedésből történő összecserélést. 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 EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A veszélyes hulladékokat (pl. tisztító- fertőtlenítőszer, egyéb vegyszerek, festékek göngyölegei, gépolajok, olajos rongyok, szigetelő anyagok) elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>Készáru csomagolására, szállítására szolgáló göngyölegben tilos hulladékot tárolni.</p> <p>A beltéri hulladéktárolókat lehetőség szerint fedővel kell ellátni, és legalább naponta egyszer tanácsos kiüríteni. A szemétyűjtőket rendszeresen, igény szerint, de legalább hetente egyszer takarítani és fertőtleníteni kell.</p>	
<p>4.6.3 Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>Az élelmiszer és nem élelmiszer eredetű hulladékot külön kell választani, és egymástól elkülönítve kell tárolni.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet használat után tisztítani, takarítani és fertőtleníteni kell. A hulladék anyagok és a szemét tároló helyét a szennyezett övezetben külön helyiségben kell kijelölni.</p> <p>A hulladéktárolók a tisztító és fertőtlenítőszer rendszeres használatának ellenálló anyagból készüljenek.</p> <p>A hulladéktároló helyiséget megfelelő vízellátással és vízelvezetéssel kell ellátni, a falakat, padozatot moshatóan kell kialakítani.</p> <p>A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni az állati kártevők távoltartása érdekében.</p> <p>A hulladéktároló konténereket a termelőterülettől és a levegőztető rendszerektől a lehető legtávolabb kell elhelyezni. Kerülni kell, hogy a hulladék szállítására, tárolására használt berendezések, konténerek, vagy</p>	<p>Javasolt a szelektív hulladékgyűjtés. Az állati fogyasztásra még alkalmas és a megsemmisítendő hulladékot célszerű elkülönítve gyűjteni, kezelni.</p> <p>A hulladékkezelésre célszerű írásos utasítást készíteni. A hulladékok elszállítását és a tárolóedények takarítását rendszeresen ellenőrizni kell.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>eszközök szennyezzék a nyersanyagokat, vagy más alapanyagokat, késztermékeket.</p> <p>A hulladéktároló helyeknek semmiképpen sem szabad befolyásolniuk a termelési feltételeket (szag, állati kártevők, keresztzennyeződés). Olyan hulladékokat, amelyek a késztermék újraszennyeződésének forrásai lehetnek, csak a szennyezett övezetben szabad tárolni. A területet be kell vonni az állati kártevők elleni védekezési tervbe.</p> <p>A veszélyes hulladékok forgalmáról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Az állati eredetű hulladékok (nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek) összegyűjtése, kezelése, tárolása és elszállítása során a mindenkor hatályos vonatkozó EU szabályzást kell alkalmazni. Az ilyen hulladék anyagok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elkülönítettek és azonosíthatók maradjanak</li> <li>• összegyűjtéséhez és szállításához használt konténerek szivárgásmentesek, fedettek legyenek</li> <li>• szállításához használt járműveket és konténereket mosni és fertőtleníteni kell</li> <li>• szállítását a rendelet szerint kereskedelmi okmányoknak vagy egészségügyi bizonyítványnak kell kísérsenie</li> <li>• fuvarozását, szállítását, vagy fogadását végzőknek nyilvántartásokat kell vezetni (a kereskedelmi okmányokon szerepeljen az elszállítás dátuma, az anyag megnevezése és mennyisége, az anyag származási helye, a fuvarozó neve és címe, a címzett neve és címe)</li> </ul>	
4.6.4 Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	<p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról.</p> <p>Amennyiben külső vállalkozó végzi, a hulladékok</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	elszállítására és ártalmatlanítására szerződést kell kötni a jogszabályok előírásainak megfelelően.	
4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)		
<p>4.7.1</p> <p>a. Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>A termelő-feldolgozó üzemek vízellátása csak ivóvíz minőségű vízzel történhet. Minden az élelmiszer-előállításához felhasznált, vagy az élelmiszerral közvetlen érintkezésbe kerülő víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie. Az ivóvíz minőségi jellemzőit a vonatkozó rendelet előírásai tartalmazzák.</p> <p>Ivóvíz minőségű vizet kell használni az előírásokban meghatározott helyen, valamint kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, takarításhoz.</p> <p>Minden nedves területnek nyilvánított feldolgozó-helyiséget el kell látni az érvényes előírásoknak megfelelő minőségű hideg és meleg vízzel.</p> <p>A vizet kellő nyomáson és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani.</p> <p>A víz minőségét rendszeresen (a mintavételi terv szerint) vizsgálni kell és minden olyan esetben, amikor a vízellátó rendszert fertőtlenítették. A vízvizsgálathoz megfelelő mintavételi helyeket kell meghatározni és a mintavételnél csökkenteni kell annak az esélyét, hogy a mintavételi hely maga szennyezze a mintát.</p> <p>A vízellátó rendszer visszaszennyeződésének elkerülésére a víz visszaáramlását megakadályozó visszacsapó szelepeket kell felszerelni.</p> <p>A vegyszeradagoló rendszerek, szűrők, visszacsapó szelepek megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Ha a vizet az üzemben belül tartályokban tárolják, a</p>	<p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt.</p> <p>A víz üzemben belüli tárolásának, kezelésének, a rendeltetési helyére való eljuttatásának körülményeit annak érdekében, hogy a víz minősége az élelmiszerral való érintkezésig ne változzon, célszerű pontosan meghatározni (pl. hőmérséklet, maximális tárolási idő a felhasználásig, stb.).</p> <p>Általában feltételezhető, hogy a víz ivóvíz minőségű, ha az közvetlenül a vezetékes ivóvíz rendszerből származik. Az ivóvíz minőségi követelményeknek való megfelelésről ajánlott bizonylatokat beszerezni a helyi vízműtől vagy a hatóságtól.</p> <p>Jó gyakorlat a vízhálózat rendszeres fertőtlenítése élelmiszeripari szempontból biztonságos fertőtlenítőszerrel, pl. hipoklóros savval. Ennek gyakorisága a tartály típusától és a tárolt víz szennyeződésének kockázatától függ. Helyes gyakorlat a víztartályok napi kiürítése, és újratöltése friss vízzel.</p> <p>Az esetleges vízcsőtörések miatti higiéniai problémák és termelés kiesés megelőzésére ajánlott az üzem vízellátásának két független hálózati ágból való párhuzamos biztosítása.</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>higiénikus tárolási követelményeket meg kell határozni (pl. hőmérséklet, idő).</p> <p>A víztartályokat le kell fedni, és gyakran ellenőrizni kell, hogy nem történt-e szennyeződés.</p> <p>A töltő csöveket tisztán kell tartani és semmilyen más célra nem szabad használni.</p> <p>A víztároló tartályok olyan méretűek legyenek, hogy kiküszöbölhető legyen a holt terek kialakulása, a tartályban a víz hosszú ideig tartó tárolása, a vezetékekben a víz pangása.</p> <p>A víztároló medencéket szükség szerint, a vízhálózatot meghibásodás, javítás után, illetve külön utasításra vagy új hálózati szakasz beiktatása esetén fertőtleníteni majd öblíteni kell.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat és azok környezetét folyamatosan rendezett állapotban kell tartani.</p> <p>A vízaknák, szivattyúházak műszaki és építészeti karbantartását évente el kell végezni.</p> <p>A vízlágyítók és vízszűrők előírások szerinti működését ellenőrizni kell, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>A vízszivárgásokat haladéktalanul meg kell szüntetni.</p>	
<p>b. A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.</p>	<p>NEM VONATKOZIK</p>	
<p>4.7.2 Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően</p>		<p>Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.		
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 élelmiszerekkel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	A termékkel érintkezésbe kerülő gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani.	
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.	A főzött termékek hűtésére kizárólag ivóvíz minőségű víz használható.	
4.8 <u>II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</u>		
4.8.1 Minden személy, aki az élelmiszerekkel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénia fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.	A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni. Az utasításban rögzíteni kell a termék szennyezés kockázatának megfelelően az élelmiszeripari vállalkozás által biztosított védőruha leírását.  Az élelmiszerekkel foglalkozó személyeket, és az élelmiszer előállítási területre bármilyen céllal belépő személyeket	A szükséges személyi higiéniai követelményeket célszerű a dolgozóknak írásban is átadni. A higiéniai szabályok tudatosítását, a dolgozókhöz való eljuttatását poszterek elhelyezésével ajánlott segíteni.  Célszerű külön felhívni a szerződéses, időnként bedolgozó karbantartók figyelmét a higiéniai

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>beleértve a látogatókat és karbantartókat is tiszta védőruhával kell ellátni, ami eltakarja a személyes ruhájukat.</p> <p>A védőöltözetet úgy kell kialakítani, hogy az a teljes testfelületen megfelelő védelmet nyújtson a dolgozóknak és védje a terméket a szennyeződéstől.</p> <p>A védőruházat felett személyes ruházatot nem szabad viselni.</p> <p>Az ételkészítő területen mindenkinek megfelelő fejedőt kell viselnie, amely teljes egészében fedi a haját és fület, és ahol szükséges szakállvédő használatát is elő kell írni.</p> <p>A kezeket mindig tisztán kell tartani. A kezeket folyékony szappannal, testmeleg folyóvízben kell megmosni. Ahol szükséges, kézfertőtlenítőket kell használni.</p> <p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt,</li> <li>– minden WC használat után,</li> <li>– takarítás előtt és után,</li> <li>– a szennyezett területről a tiszta területre való belépéskor,</li> <li>– a fül, orr, száj vagy haj érintése után,</li> <li>– ételkészítő hulladék kezelése után.</li> <li>– hulladék eltávolítása után.</li> </ul> <p>A személyi higiéniai gyakorlatot, többek között a kéz tisztaságát és a kézmosást, szemrevételezéssel rendszeresen felügyelni kell.</p>	<p>szabályokra, mert ők nem biztos, hogy értik az üzemben betartandó higiéniai gyakorlat szükségességét.</p> <p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, kapcsos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva.</p> <p>Ha szükséges, színekkel célszerű jelölni a tiszta és szennyezett területeken használt ruházatot. A védőruha, a fejedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást-fertőtlenítést.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról ajánlott, hogy a vállalat gondoskodjék.</p> <p>Kézmosásra figyelmeztető feliratokat célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A kéz körmeinek tisztítására különös figyelmet kell fordítani. A körmöket röviden és tisztán kell tartani, nem szabad körömlakkot vagy műkörmöket viselni. Ahol körömkeféket alkalmaznak, azok legyenek műanyagból.</p> <p>Ételt, rágógumit és italt csak az arra kijelölt helyiségben, ebédlőben szabad fogyasztani. Élelmiszert előállító területen az étkezés tilos.</p> <p>Ékszer és karóra viselése nem megengedett. Nem szabad műkörmöt, körömlakkot, műszempillát viselni, az arc kozmetikázása legyen a lehető legkisebb mértékű, az erős illatú parfüm és dezodor használatát tiltani kell.</p> <p>Minden olyan viselkedés tilos, amely a termék higiéniáját és biztonságát veszélyezteti (pl. tilos a körömrágás, az arc, a fül és az orr piszkálása, tilos a köhögés a termék felett).</p> <p>Megfelelő pihenő és étkező helyiségeket kell biztosítani a dolgozók számára, és ezeket tisztán kell tartani. Újbóli munkavégzés csak kézmosás után történhet. Ahol ez indokolt, a pihenőhelyiségből a munkaterületre történő visszatéréskor a lábbeli ismételt fertőtlenítését is el kell végezni.</p> <p>Dohányozni csak az arra kijelölt területen lehet. A dohányzásra külön helyet kell kijelölni a munkaterülettől és a többi dolgozó pihenőhelyétől légtérben elválasztott, önálló szellőzésű helyiségben, azt táblával kell ellátni.</p> <p>A személyi higiéniai szabályok betartását ellenőrizni kell.</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	Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt orvosi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni. Minden új belépő dolgozónak „Eü nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszeripari üzemben való alkalmasságát.	A termelés biztonságának védelme érdekében a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. A látogatókat és a külső karbantartókat célszerű legalább rövid kérdőív segítségével

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>A munkáltatónak be kell tartania a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló mindenkor hatályos rendelet előírásait. Az a munkavállaló, aki nem felel meg a mindenkor hatályos vonatkozó rendelet előírásainak, nem foglalkoztatható, tevékenységet nem folytathat.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az élelmiszer-feldolgozó területre, mindaddig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert. A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el. A tojásfeldolgozó üzemben a szennyezett és tiszta övezetben dolgozók nem járhatnak át egymás munkaterületére.</p> <p>A személyzetet utasítani kell, hogy jelentsék munkahelyi vezetőjüknek az olyan panaszokat, mint pl. a rosszullet, torokgyulladás, váladékos szem-, fül-, orrfolyás, láz, hasmenés, hányás, nyílt sebek, beleértve az égési sérüléseket, keléseket, és fertőzött sebeket, vagy bármilyen mikrobiális szennyeződési forrást, pl. ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az élelmiszer, az élelmiszerekkel kontaktusba kerülő felületek, vagy az élelmiszercsomagoló anyagok fertőződésének.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel kell ellátni.</p>	<p>nyilatkoztatni arról, hogy sem ők sem közvetlen családtagjuk nem szenved fertőző betegségben.</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, szükség szerint lábbeli fertőtlenítés és kézmosás – fertőtlenítés után lehet megtenni.</p> <p>Javasolt, hogy a sérülésekhez használt sebtapasz lehetőség szerint kék, fémszállal ellátott legyen.</p>
<p>4.9 <u>II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az</p>	<p>A tojástermékek előállítására szánt tojásokat a vonatkozó előírásoknak megfelelő csomagolásban kell szállítani, és a felhasználásig tárolni.</p> <p>Tojástermékek előállítására csak nem keltetett, emberi fogyasztásra alkalmas tojásokat szabad felhasználni, a héjnak teljesen kifejelettnak kell lennie, a tojás nem lehet</p>	<p>A tojásfeldolgozás során célszerű a FIFO elvet figyelembe venni, a tojásokat úgy ajánlott elhelyezni, hogy biztosított legyen az előbb érkezett tojás előbbi feldolgozása.</p> <p>A beérkező tojás szállítmányok átvételére célszerű felelősöket megnevezni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő, vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>törött. A repedt héjú, de ép hártájú tojást jóváhagyott feldolgozó üzemben ipari célra fel lehet használni.</p> <p>Azokat a tojásokat és tojástermékeket, amelyek emberi fogyasztásra alkalmatlanok, el kell különíteni, és olyan kezelésnek kell alávetni, amellyel elérhető, hogy azokat táplálkozási célra többé ne lehessen felhasználni, és az arra kijelölt helyre azonnal el kell szállítani.</p> <p>Az üzembe érkező tojásszállítmány lerakódásához megfelelő méretű rampát, vagy süllyesztett rampát célszerű kialakítani. Abban az esetben, ha a szállítójármű és az épület nem kapcsolható össze úgy, hogy a kapcsolat felülről fedettséget biztosítson, akkor az áru csapadék elleni védelme érdekében a rakodási hely fölé megfelelő méretű elötetőt kell kialakítani.</p>	<p>Az áru épületbe juttatására célszerű zsiliprendszerrel kialakítani szinkronban nyíló kapukkal, vagy szalagfüggönyökkel lezártan.</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>4.9.3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p>A tojástermékek előállításához a tojások lédig rakatban, raklapon érkeznek. Ha beládázva érkezik a tojás, azt ki kell csomagolni, a csomagoló anyagot a lehető leghamarabb a gyűjtésére szolgáló helyre (általában elkülönített gyűjtő konténer) kell juttatni. Csomagolóanyag a tojás törésére szolgáló helyiségbe nem kerülhet. Megfelelő méretű területet kell biztosítani a csomagolóanyag és a papírtálcák gyűjtésére.</p> <p>A tojásokat tartalmazó tálcákat nem szabad közvetlenül a padlózatra helyezni.</p>	
	<p>A pasztörözéssel történő hőkezelés paraméterei (hőmérséklet és idő) függenek a kezelésre kerülő termék fajtájától, a kezelés céljától, valamint a pasztöröző berendezés típusától. A hőkezelési folyamat paramétereit validálni kell.</p> <p>A tojástermékek hőkezelését úgy kell méretezni, hogy a</p>	<p>A hőkezelési technológia kialakításánál ajánlott figyelembe venni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a berendezésben kialakuló áramlási sebességet és turbulenciát,</li> <li>• a hőátadó felületek minőségét (hőátadási</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>termék mikrobiológiai paraméterei az élelmiszerbiztonsági kritériumoknak megfeleljenek, a termék eltarthatóságát megfelelő csomagolás mellett és az előírt tárolási körülmények között a kívánt időtartamig biztosítsák.</p> <p>A hőkezelő berendezéseken a kritikus hőmérsékletek állandó ellenőrzését lehetővé kell tenni, a hőmérsékleteket regisztrálni kell.</p> <p>A folyamatos üzemű berendezéseknek olyan biztonsági rendszerrel kell rendelkezniük, amely lehetővé teszi azt, hogy a nem megfelelően hőkezelt termék automatikusan visszaforgatható legyen és ismételt hőkezelésnek lehessen alávetni.</p> <p>A hőkezelő berendezéseket, mivel azok rendszerint szakaszos üzemelésűek, meghatározott időközönként tisztítani kell. Gondoskodni kell a megfelelő tisztító rendszer (célszerűen CIP rendszer) kialakításáról.</p> <p>A hőkezelést követően a lehűtött terméket csomagolásig hűtött állapotban kell tartani.</p>	<p>tényezőjét) és geometriáját,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a tojáslé felületeken történő fokozatos megtapadását,</li> <li>• a tojáslé denaturálódását és ezzel a hőátadás hatékonyságának romlását,</li> <li>• a termék hőmérsékletének egyenletességét (a berendezésen belül esetlegesen kialakuló u.n. hideg pontokat),</li> <li>• a berendezésben kialakuló hőmérséklet lépcsőket (a felfűtést, a hőntartást és a lehűtést).</li> </ul> <p>Mivel a tojástermékek minden részét a feltörés után a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni, a hőkezelés kapacitását ajánlott összhangba hozni a tojáslé előállításával. A mikrobiológiai veszélyek elfogadható szintre való csökkentése érdekében a tojáslevet törés után célszerű azonnal lehűteni, különösen abban az esetben, ha a hőkezelés előtt puffer tárolásra van szükség.</p> <p>A folyamatosság érdekében célszerű párhuzamosan több hőkezelő berendezést 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</p>	<p>Ajánlott, hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azon állati kártevők megnevezését, amelyekre a védelmi szabályozás vonatkozik.</li> <li>• A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, ki-</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem szabad.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszerállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megnehezítse az állati kártevők bejutását, megtelepedését, elszaporodását.</p> <p>Az épületeket úgy kell megépíteni és olyan állapotban kell tartani, hogy az akadályozza meg az állati kártevők bejutását.</p> <p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megnehezítsék az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csonkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülré 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,</p>	<p>terjedését.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az állati kártevők elleni védelemért felelős személyek nevét, elérhetőségét.</li> <li>• Az állati kártevők elleni védekezés eljárásait: <ul style="list-style-type: none"> <li>- A megelőzés módszereit;</li> <li>- A kártevők megjelenésének ellenőrzésére alkalmazott módszereket;</li> <li>- A kártevőirtás módszereit.</li> </ul> </li> <li>• A kártevőirtást követő takarítás rendjét.</li> <li>• A dokumentálás rendjét.</li> <li>• A szükséges oktatás, tájékoztatás módját.</li> </ul> <p>Ajánlott a kerítés lábazatát legalább 30-50 cm magasra építeni.</p> <p>Az épületek külső falai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicságyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részét képezheti a családalkalmosokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett. A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőségét adnak három</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő bűvőhelyek kialakulását. A 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.) találhatóak, megfelelő zárással, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását.</p> <p>A beérkező anyagokat, szállítójárműveket és tárolt anyagokat át kell vizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozásoknak működésük során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>Amennyiben a megelőző eljárások nem vezettek eredményre, és a kártevők jelenlétére utaló nyomok észlelése, illetve az ellenőrző felügyeleti rendszer jelzése azt indokolja, a bejutott, megtelepedett kártevők kiirtásáról gondoskodni kell.</p> <p>Kártevőirtásra kizárólag az egészségügyi és készletkártevők irtására engedélyezett irtószerek és módszerek alkalmazhatók. A kártevőirtást kizárólag a jogszabályokban meghatározott szakképesítésű személy végezheti.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket csak zárható</p>	<p>védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A kerítés mellett.</li> <li>2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, faláttörések körül különös figyelemmel).</li> <li>3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül.</li> </ol> <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és rendszeresen (legalább negyedévente) ellenőrizni, tisztítani és friss csalétekkel feltölteni.</p> <p>A szubjektív személyes megfigyelések mellett a kártevők megjelenésének ellenőrzésére objektív mérési adatokkal szolgáló monitoring rendszert ajánlott telepíteni és azt folyamatosan üzemeltetni, és az üzem sajátosságainak megfelelő gyakorisággal (hetente, havonta) dokumentáltan szakember által ellenőrizni.</p> <p>A kártevők jelenlétének mérésére, különösen azokon az üzemi területeken, ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (fajspecifikus, ragasztós, elektromos, vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó, vagy élve-befogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését. Az irtószertmentes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogszabályal rendelkező, alvállalkozóval elvégeztetni.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell el látni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószer hatásmódját és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét. A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószermentes rágcsálóirtó technológiák alkalmazhatók.</p> <p>A rovarirtó szereket tiszta és száraz felületekre lehet kijuttatni, ezért az irtószeres kezelések megkezdése előtt a kezelendő területeket ki kell takarítani.</p> <p>A rovarirtás idején a technológiai területen csomagolatlan alapanyag, csomagolóanyag, élelmiszer nem maradhat. Amennyiben ezek nem távolíthatók el, biztonságos lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges takarításról, a takarítási előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.</p> <p>A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen az üzem mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapota, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.</p> <p>A dokumentálás rendjét a kártevő mentesítési programban kell meghatározni.</p>	<p>A rágcsálóirtás során célszerű nem szóródó típusú irtószeret 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tevékenység megnevezését,</li> <li>- annak helyét,</li> <li>- idejét,</li> <li>- módszerét,</li> <li>- az alkalmazott irtószer megneve-</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>zését,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását,</li> <li>- a kezelés során szerzett tapasztalatokat,</li> <li>- ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság javítására.</li> </ul> <p>Célszerű a dokumentumok között tartani a kivitelező szakképzettségét, jogosultságát igazoló iratok másolatát és a felhasznált irtószerek biztonságtechnikai adatlapjait.</p> <p>Nem ajánlott háziállatokat (kutya, macska) tartani a telephelyen. A háziállatok előfordulása a telephelyen belül csak a tiszta övezeten kívül tolerálható.</p>
<p>4.9.5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgező anyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p>	<p>Figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő anyagok megfelelő körülmények között történő tárolására. A szabályozott hőmérsékletű raktárakat és klímaszabályzás alatt álló helyiségeket felügyelni kell, a mért hőmérséklet- és páratartalom-értékeket dokumentálni kell.</p> <p>A hűtést igénylő késztermékeket külön hűtőben kell tárolni.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<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 méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát.</p>		
<p>4.9.8 A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.</p>		
<p><b>853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek I. fejezet: Tojások</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve kell tartani a termelő helyiségeiben a fogyasztónak történő értékesítésig</li> <li>2. A tojásokat olyan, lehetőleg állandó, hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, ami a legjobban megfelel higiéniai tulajdonságaik optimális megőrzésére.</li> <li>3. A tojásokat, a tojásrakást követően 21 napon belül a fogyasztóhoz kell szállítani.</li> </ol>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A tojást tiszta, száraz idegen szagtól mentes helyiségben kell tárolni és óvni a napsugárzástól, légköri hatásoktól, hirtelen hőmérséklet-változástól mind a tárolás, mind a szállítás során.</p> <p>A tojások és kész tojástermékek elkülönített tárolásához, raktározásához megfelelő nagyságú helyiségekkel, szükség esetén hűtőberendezéssel kell rendelkezni a tojások és tojástermékek megfelelő hőmérsékletének biztosítása céljából.</p> <p>A feldolgozott tojástermékek előállításához ahol az szükséges hűtést kell biztosítani. Hosszabb idejű tárolás során alacsonyabb hőmérsékletet kell biztosítani magasabb relatív páratartalom mellett.</p> <p>A raktárnak megfelelő méretűnek kell lennie, hogy biztosítva legyen az átvétel, a tételek mozgathatósága, elkülönítése, azonosíthatósága, és a helyes feldolgozási sorrend (az előbb beérkezett tételek előbb kerüljenek feldolgozásra – kiszállításra, (FIFO elv , „first in first out”).</p> <p>A raktár padozatának pormentesnek kell lennie. A padozat takarítására általában a száraz takarítás megfelelő, de gondolni kell az esetleges tojásrakat sérülésekből eredő szennyeződésekre amikor a száraz takarítás már nem elég.</p>	<p>Célszerű az üzem méretétől függően több teremből álló raktárat kialakítani, így jobban biztosítható a szükséges teremhőmérséklet és páratartalom. Célszerű a relatív páratartalom 70-80 % között tartása.</p> <p>Kitároláskor ügyelni ajánlott a páralecsapódásra, amely problémákat okozhat mind higiéniai, mind technológiai szempontból. Megfelelő hőmérséklet lépcsőkkel és a relatív páratartalom szabályozásával ez a probléma kézben tartható.</p>
<p><b>2295/2003/EK rendelet a tojásra vonatkozó forgalmási előírásokról, 5. cikk: Az A. osztályú tojás jellemzői (3)</b></p>		
<p>Az A. osztályú tojást nem vethetik alá tartósítási eljárásnak, vagy nem hűthetik olyan üzemben vagy létesítményben, ahol a hőmérsékletet mesterségesen 5°C alatt tartják. Az olyan tojás azonban, amelyet a szállítás során legfeljebb 24 óráig, vagy a kiskereskedelmi üzlethelyiségben vagy</p>		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>annak melléképületében 5°C alatti hőmérsékleten tároltak, nem tekintendő hűtöttnek, feltéve, hogy az ilyen melléképületekben tárolt mennyiség nem haladja meg a szóban forgó kiskereskedelemben a háromnapos helyi forgalomnak megfelelő mennyiséget.</p>		
<p><b>853/2004/EK: III. melléklet X. szakasz II. fejezet Tojástermékek II: A tojástermékek előállításához használt alapanyagok</b></p>		
<p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a tojástermékek előállításához használt alapanyagok megfeleljenek az alábbi követelményeknek:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A tojástermékek előállításához használt tojások héjának teljesen kialakultnak és repedésmentesnek kell lennie. A repedt tojásokat azonban fel lehet használni tojástermékek előállításához, ha a termelőlétesítmény vagy a csomagoló központ közvetlenül egy feldolgozó létesítménybe szállítja azokat, ahol azokat a lehető leghamarabb feltörik.</li> <li>2. Az arra a célra engedélyezett létesítményből származó tojáslét alapanyagként fel lehet használni. A tojáslét a III. rész 1., 2., 3., 4. és 7. pontjának követelményeivel összhangban kell előállítani</li> </ol>		
<p><b>853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek II. fejezet III: A tojástermékek előállítására vonatkozó különleges higiéniai követelmények</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A tojásokat nem lehet addig feltörni, amíg nem tiszták és szárazak.</li> <li>2. A tojásokat a szennyeződés minimalizálása mellett kell feltörni, különösen a többi művelettől történő megfelelő elkülönítés biztosításával. A repedt tojásokat a lehető leghamarabb fel kell dolgozni.</li> <li>3. A tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojástól különböző tojásokat elkülönítve kell kezelni és feldolgozni. Minden berendezést meg kell tisztítani, és</li> </ol>	<p>A tojásoknak feltörés előtt tisztának és száraznak kell lenni, ezért a helyiségben megfelelő hely és eszköz szükséges a tojások szükség szerinti mechanikus tisztítására.</p> <p>A tojás törésre való előkészítése egy erre a célra kialakított helyiségben történik. A helyiségnek elkülönítettnek kell lennie a törés céljára szolgáló helyiségtől. A padozat és a fal burkolata mosható, fertőtleníthető kell legyen, a víz elvezetésére megfelelő csatornaszemeket kell kiképezni.</p>	

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>fertőtleníteni kell, mielőtt a tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktojás feldolgozása folytatódna.</p> <p>4. A tojás tartalma nem nyerhető ki a tojás centrifugálásával vagy sajtolásával, és a tojáshéjban maradt, emberi fogyasztásra szánt tojásfehérje sem nyerhető ki centrifugálással.</p> <p>5. A feltörés után a tojástermék minden részét a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni a mikrobiológiai veszélyek elkerülése, vagy azok elfogadható szintre való csökkentése érdekében. A nem megfelelően feldolgozott tétel azonnal ismét feldolgozható ugyanabban a létesítményben, ha a feldolgozás azt emberi fogyasztásra alkalmassá teszi. Amennyiben egy tételt emberi fogyasztásra alkalmatlannak találnak, azt denaturálni kell annak biztosítására, hogy nem kerül emberi fogyasztásra.</p> <p>6. Az olyan tojásfehérjét nem kell feldolgozni, amely a később hőkezelésre szánt, szárított vagy kristályosított albumin előállítására szolgál.</p> <p>7. Amennyiben a feldolgozást nem végzik el azonnal a feltörés után, a tojáslét fagyasztva vagy 4°C alatti hőmérsékleten kell tárolni. Feldolgozás előtt a 4°C hőmérsékleten történő tárolás ideje nem haladhatja meg a 48 órát. Ezek a követelmények azonban nem vonatkoznak a cukormentesítésre kerülő termékekre, ha a cukormentesítést a lehető leghamarabb elvégzik.</p> <p>8. Azokat a termékeket, amelyeket szobahőmérsékleten való tároláshoz nem stabilizáltak, legalább 4°C hőmérsékletre kell lehűteni. A fagyasztani való termékeket a feldolgozás után azonnal le kell fagyasztani.</p>	<p>Ha szükséges, a tojást meg kell mosni és fertőtleníteni kell a feltörésükre szolgáló helyiségtől elkülönített helyiségben; a csomagolóanyagot tilos a tojás feltörésére szolgáló helyiségbe bevinni;</p> <p>Ha tojáshéj fertőtlenítést végeznek, az eljárás fajtájától függően az engedélyben szereplő metodika előírásai szerint kell a helyiséget kialakítani, szem előtt tartva a fertőtlenítés eredményességét, a termék és a kezelő személyzet biztonságát.</p> <p>Ha mossák, fertőtlenítik és öblítik a tojást, azt ha a kezelés különböző tartályokban történik, elkülönítetten, lehetőleg külön helyiségben célszerű végezni, ha (és ez a gyakoribb) a törőgép feladó rendszerében történik, nem szükséges annak elkülönítése.</p> <p>A berendezésekről lekerülő, elválasztott héjat és hártát tömörítés után a legrövidebb úton el kell távolítani a helyiségből az erre a célra kialakított zárt rendszeren keresztül.</p> <p>Az iparágban elterjedt törő berendezések helyigénye annak típusától függően, különböző. A tojás törésére szolgáló helyiséget a tojás törő berendezés típusától függően kell kialakítani.</p> <p>A törő berendezés közelében külön kézfertőtlenítési lehetőséget kell biztosítani a gép kezelője részére.</p> <p>Feltörést követően valamennyi tojásterméket a lehető leghamarabb kezelésnek kell alávetni.</p>	<p>Centrifuga a hulladék tömörítéséhez és a hulladék tojáslé elválasztásához szükséges.</p>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<b>853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek II. fejezet IV: Vizsgálati követelmények</b>		
<p>1. A 3-OH-vajsav koncentrációja nem haladhatja meg a 10 mg/kg mennyiséget a nem módosított tojástermékek szárazanyag tartalmában.</p> <p>2. A tojástermékek előállítására használt alapanyag tejsav tartalma nem haladhatja meg az 1 g/kg értéket a szárazanyag tartalomban. Erjesztett tojástermékek esetében azonban ez az az érték, amelyet az erjesztési folyamat előtt regisztrálni kell.</p> <p>3. A tojásmaradék, a héjhártya és egyéb részek mennyisége a feldolgozott tojástermékben nem haladhatja meg a 100 mg/kg értéket.</p>		A szűrők perforációjának ajánlott mérete ne haladja meg az 1 mm-t.
4.10 <u>II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u>		
4.10.1 Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.	<p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni. Az élelmiszeripari vállalkozó rendelkezzen a beszállító által adott igazolással – nyilatkozattal vagy megfelelő tanúsítvánnyal a csomagolóanyagok élelmiszeripari felhasználhatóságának igazolására. Gyűjtőcsomagolásra új vagy megfelelő módon fertőtlenített használt karton használható fel.</p> <p>Élelmiszer csomagolására kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetészerű felhasználásuk során az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, illetve az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását.</p> <p>A késztermék csomagolására kizárólag új csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét.</p> <p>A gyűjtőcsomagolásra használt többrétegű hullámpapír</p>	<p>A fémkapocs alkalmazását lehetőleg kerüljük, azok idegenanyag veszélyt okozhatnak, ezért alkalmazásuk nem megengedett.</p> <p>A műanyag bélelő-zsákok, fóliák, és egyéb csomagolóanyag darabok idegen anyagokként szennyezhetik a készterméket.</p> <p>Ajánlatos élénk, az élelmiszer színétől elütő színű (pl. kék) anyagok alkalmazása, mert így az esetlegesen az élelmiszerbe kerülő darabok jól észlelhetők.</p> <p>A csomagolóanyag rendelkezzen kellő szilárdsággal ahhoz, hogy a tárolás és kereskedelmi forgalmazás teljes időszaka alatt megőrizze fizikai sértetlenségét a mechanikai hatásokkal szemben és védje a terméket.</p>



Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>karton biztosítsa a megfelelő mechanikai védelmet.</p> <p>A gyűjtőcsomagoláson alkalmazott jelölésnek meg kell felelni a hatályos jogszabályi előírásoknak, biztosítva a termék azonosítását és nyomon-követését.</p>	
4.10.2 Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.	A csomagolóanyagokat tárolásuk során nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni.	
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>A csomagolás során fokozott gondot kell fordítani a csomagolás sértetlenségére, különösen a fertőtlenített tojás esetén a hegesztési varrat megfelelő szilárdságára és folytonosságára, amelyet rendszeresen ellenőrizni kell. A hibás tételt felül kell vizsgálni.</p> <p>Tojáslé és tojástermék kiszерelése, csomagolása:</p> <p>A tojáslé és különböző tojástermékek kiszерelésére szolgáló helyiséget a termék mennyiségétől és a kiszерelést végző berendezés típusától függően kell kialakítani. Megfelelő világítást kell biztosítani a biztonságos munkavégzés érdekében. A légáramlást úgy kell irányítani, hogy a kiszерelő berendezést és különösen annak töltőfejét a lehető legtisztább levegő érje.</p> <p>A folyékony tojástermékek, amelyeket konténerbe, tartályba, kannába, vagy kisebb edényzetbe, dobozba, bag in boks-ba szerelnek ki, a töltést és a lezárást követően általában hűtést igényelnek.</p> <p>Helyet kell biztosítani a felhasználásra kerülő csomagolóanyagoknak, a csomagolóanyagból keletkező hulladéknak. A helyiségben csak a napi felhasználásra kerülő csomagolóanyag mennyiség tárolható.</p> <p>A sérült, selejt termék biztonságos elkülönítését is meg kell oldani, azt lehetőleg gyorsan el kell távolítani az üzemből.</p> <p>Az egyéb, nem folyadék jellegű termékek csomagolását, a csomagolásra szolgáló helyiség kialakítását, az általános higiéniai szabályoknak és a csomagológép szállítója</p>	Célszerű a csomagoló helyiséget a hűtőtároló helyiség közelében kialakítani, hogy a késztermék rövid időn belül oda betárolható legyen.

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	előírásainak megfelelően kell megvalósítani.	
4.10.4 Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.	A késztermék csomagolására kizárólag olyan csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát és fizikai épségét.	
<b>853/2004/EK III. melléklet X. szakasz Tojások és tojástermékek II. fejezet V: Címkezés és azonosító jelölés</b>		
1. A II. melléklet I. szakaszában megállapított, az azonosító jelölésre vonatkozó általános követelmények mellett a nem kiskereskedelmi célra, hanem egyéb termékek összetevőjeként felhasználásra szánt tojástermékek szállítmányainak olyan címkével kell rendelkezniük, amely megadja azt a hőmérsékletet, amelyen a tojástermékeket tartani kell, és azt az időszakot, amely alatt az eltarthatóság így még biztosítható. 2. Tojáslé esetében az 1. pontban említett címkének a „nem pasztörizált tojástermék – a rendeltetési helyen kezelendő” szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie a feltörés dátumát és óráját is.	A kiskereskedelmi értékesítésre szánt étkezési tojások felületén feltüntetendő jelöléseket a vonatkozó rendeletek szerint kell végezni. Jelöletlen tojások csak ipari célú tovább feldolgozásra értékesíthetők.	
4.11 <u>II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u>		
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 b) a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.		
4.11.2 Annak biztosítása érdekében, hogy az alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszeripari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket		

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
(különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is.		
4.11.3 Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, 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 felügyeljük, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;	<p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük. Ennek értelmében megfelelő képzésben kell részesülniük, és megfelelő felkészültségről kell tanúbizonyságot tenniük a számukra kijelölt feladatok elvégzéséhez.</p> <p>A képzésnek tartalmaznia kell az élelmiszerral kapcsolatos higiéniai alapelveket. Az élelmiszerhigiéniai képzést rendszeresen és szükség szerint meg kell ismételni. Minden élelmiszeripari vállalkozásnak ki kell dolgoznia saját módszereit és programjait a termelési folyamatban résztvevő személyzet képzési igényének megfelelően.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelő rendszerességgel képezni kell feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A takarítást – fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket speciális képzésben kell részesíteni, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit. A karbantartást végző személyeknek is speciális képzésben kell részesülniük, hogy ismerjék tevékenységük</p>	<p>A képzéseket tervezetten, írásos program szerint célszerű végrehajtani, és azok elvégzéséről, az eredményekről nyilvántartást ajánlott vezetni.</p> <p>Ajánlott, hogy a személyzet minden tagja írott formában kapja meg a higiéniai előírásokat. A vonatkozó jó higiéniai gyakorlat megerősítése céljából a dolgozók részére közérthető jelöléseket, feliratokat ajánlatos kifüggeszteni.</p> <p>Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– élelmiszerek által okozott megbetegedések,</li> <li>– az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések,</li> <li>– mikroorganizmusok,</li> <li>– az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése,</li> <li>– személyi higiénia,</li> <li>– árukezelési és raktározási követelmények,</li> <li>– üzem területe és berendezések,</li> <li>– állati kártevők elleni védekezés</li> <li>– takarítás és fertőtlenítés,</li> <li>– hulladékkezelés,</li> <li>– törvényi és jogszabályi követelmények.</li> </ul>

Az EU rendeletek vonatkozó követelményei	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.</p> <p>A képzések terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban vagy a jogszabályokban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>A képzési programokat rendszeresen felül kell vizsgálni, és amennyiben szükséges, aktualizálni kell.</p> <p>A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.</p>	<p>Szükség szerint (kiegészítő) képzéssel célszerű biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p> <p>Az oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p>
<p>4.12.2 az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>A vezetők és műszakvezetők legyenek képesek mérlegelni és megítélni a lehetséges veszélyeket, s legyenek képesek megtenni az esetlegesen felmerülő hiányosságok és eltérések kezelésére szolgáló intézkedéseket.</p> <p>Külön hangsúlyt kell fektetni a személyzet minden tagja esetében a HACCP rendszer alapelveinek és az egyes kritikus pontokban rájuk vonatkozó feladatok oktatására (a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat).</p> <p>A képzésnek ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban, és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p>	

## 5. Mellékletek

### 5.1 Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az útmutatóban használt kifejezések meghatározását.

A meghatározások nagy részét a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából és a higiéniai rendeletcsomagból, egy részét az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXX XII. törvényből és a 178/2002/EK rendeletből vettük át, néhányat pedig ezen útmutató keretében definiáltunk.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**HACCP terv:** a HACCP -alapelvekkkel 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.

**178/2002/EK rendelet szerinti fogalmak:**

**Élelmiszer:** minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

**Élelmiszeripari vállalkozás:** nyereségérdekelt vagy non-profit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat;

**Élelmiszeripari vállalkozó:** az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért;

**Kiskereskedelem:** élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztó központokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket

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

**Kockázat:** egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége;

**Kockázatelemzés:** egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból;

**Kockázatértékelés:** egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése;

**Kockázatkezelés:** egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat;

**Kockázati kommunikáció:** a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról;

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

**A termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai:** egy élelmiszer elsődleges termelése és az élelmiszer tárolása, szállítása, eladása vagy átadása a fogyasztónak, beleértve az élelmiszer behozatalát, valamint, ha szükséges, a takarmány behozatala, termelése, előállítása, tárolása, szállítása, forgalmazása és átadása a fogyasztónak;

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

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

**852/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:**

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

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

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

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

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

**Egyedi csomagolás:** az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály;

**Gyűjtőcsomagolás:** egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály

**Légmentesen zárt tárolótartály:** veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és szánt tárolótartály;

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

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

**Feldolgozott termék:** a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.

**853/2004/EK rendelet szerinti fogalmak:**

**Tojás:** tenyésztett madarak héjas tojása – kivéve a törött, a keltetett vagy a főtt tojást –, amely közvetlen emberi fogyasztásra vagy tojástermékek előállítására alkalmas;

**Tojáslé:** a tojás feldolgozatlan tartalma a héj eltávolítása után;

**Repedt tojás:** sérült héjú, de ép héjhártyájú tojás;

**Csomagolóközpont:** olyan létesítmény, ahol a tojásokat minőség és tömeg szerint osztályozzák;

**Tojástermékek:** feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak;

**Épületen belüli övezeti szétválasztás fogalma jelen útmutató szerint:**

**Szennyes övezet:**

Csomagoló központ esetén:

a tojás átvételtől a lámpázás – válogatásig terjed, ide tartozik a hulladék tárolás is.

Megjegyzés: amennyiben a tojás csomagoló üzem fertőtlenített tojást is előállít a szennyes övezetben, úgy a fertőtlenített tojás visszaszennyeződését meg kell akadályozni (lehetőség szerint a légáramlat irányításával, a fertőtlenítés időbeli elkülönítésével és takarítással).

Tojáskezelés és feldolgozás esetén:

- a tojás átvételtől a törésig, ide tartozik a hulladékok gyűjtése és tárolása.

**Tiszta övezet:** több szakaszra bontható:

Csomagolóközpont esetén ide tartozik

- a csomagolás és a csomagolt termék tárolása
- a fertőtlenített csomagolt tojástárolása

Tojáskezelés és feldolgozás esetén

- a tojás törését végző berendezés (a berendezés típusától függően) működhet tiszta besorolású helyiségben, az elválasztott tojáshéjat és hártját azonban zárt rendszerben, folyamatosan kell eljuttatni a szennyezett besorolású területre,
- tojáslé szűrése, hűtése, puffertárolása, hőkezelése (pasztörözése),
- tojáslé, illetve egyéb tojástermék kiszerelés, csomagolása,
- tojáslé, tojástermék készáru hűtött tárolása,
- tojáslé szárítása, szárított tojástermék csomagolása,
- szárított tojástermék tárolása.

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

**Az útmutatóban használt egyéb fogalmak:**

**Fertőtlenített tojás :** felületi csírcsökkentő eljárással kezelt tojás.

## 5.2 Iparágra jellemző veszélyek

Jellegzetes mikrobiológiai veszélyek:

A kórokozó baktériumok közül a Salmonellák jelentik a legnagyobb veszélyt. A salmonellózist világszerte a leggyakoribb ételmeleg eredetű megbetegedések között tartják számon. Ételmeleg - egészségügyi szempontból elsősorban a Salmonella typhimurium és a Salmonella enteritidis a meghatározó. A tojással illetve a tojástermékeken keresztül a Salmonellák eljuthatnak a fogyasztó asztalára, és 6-48 óra múlva hányás, hasmenés, láz léphet fel. A fertőző dózis igen alacsony, 15 - 20 sejt, de ez nagyban függ a gazdaszervezet korától és egészségi állapotától, valamint az adott kórokozó szerotípusától. A népesség leginkább veszélyeztetett csoportjának az idősek és a csecsemők-kisgyermek, valamint a gyenge immunrendszerű személyek számítanak.

Előfordulhatnak a béltraktusban, vízben, takarmányban, ételmelegben, azonban elterjedésükben döntően a Salmonella hordozó és ürítő állatok szerepelnek. A baromfi gyakori tünetmentes Salmonella hordozó, a tojások felületi szennyeződése elsősorban bélsárral következik be. A Salmonella fertőzés lehetőségének csökkentése érdekében fontos a tojó telep és/vagy a csomagolóközpont higiénijának, a megbízható szállító kiválasztása és időnkénti helyszíni auditálása. Ha a fertőzött nyersanyag vagy alapanyag a feldolgozás során illetve a végső fogyasztást megelőzően nem kap kellő mértékű hőkezelést, s ha a kész ételmeleg nem tartja megfelelően lehűtött állapotban, családi vagy tömeges ételmeleg is létrejöhét. A Salmonellák hőtűrése hasonló az egyéb nem spórás baktériumokéhoz, a fagyasztást túlélnek, a jégben hosszú ideig életben maradnak, és egyes szerotípusok – ha lassan is- 5-10 °C közötti hőmérsékleten is szaporodnak. A baktérium pH optimuma 6-7 között van, de pH 4,1-8 között is szaporodik.

Az étkezési tojás és tojástermékek következő jellemző kórokozója a Staphylococcus aureus, mely a baromfi normál mikroflórájának része, könnyen rákerülhet a tojás felszínére. A Staphylococcus aureus okozta regisztrált ételmeleg eredetű megbetegedésekben az elfogyasztott jellemző ételmeleg csoport egyike a tojástermék. A tünetek hányinger, hányás és hasmenés. Egyes törzsei hőálló enterotoxinokat (fehérje toxinok) is képesek termelni, melyek a főzést akár fél órán át is elviselik és az ételmelegések egyik fontos okozói. Enterotoxint pH=4,5 alatt általában nem termelnek, s pH=4 alatt szaporodásuk is megáll. Az emberi környezetben szinte mindenütt jelen vannak. A természetben hordozójuk az állatok és emberek bőre, orra és torka, megtalálhatóak sebekben, kelésekben és pattanásokban egyaránt. Az egészséges népesség 44%-a orrában, 14 - 40%-a a kezén hordozza. A staphylococcusok jól tűrik a magas sótartalmat, akár 15%-os sókoncentrációt is elviselnek. A kiszáradást is jól viselik ( $a_v=0,83$  a legkisebb a patogének között), textíliákon, váladékokban, gépek felületén hónapokig életképesek maradhatnak. Tehát a Staphylococcus aureussal történő átszennyezés jellemző oka a nem megfelelő személyi higiénia és a nem megfelelő tisztítás - fertőtlenítés.

A túltárolás okozta romlás megakadályozása érdekében ajánlott gondosan megtervezni a csomagolásra vagy feldolgozásra szánt tojás ütemezett beszerzését – „termeltetését”. A készletforgás biztosítása és a nyomon-követhetőség érdekében kiemelten fontos az előírások szerinti nyilvántartások vezetése, a tételek jelölése.

A romlás és a kórokozók szaporodásának megelőzése érdekében körültekintően kell eljárni a kiskereskedelmi értékesítésre szánt tojás és a feldolgozott tojástermékek előállítására szánt tojás szállítási és tárolási légtér paramétereinek beállításában, a megfelelő hűtési lánc fenntartásában és felügyeletében.

A kórokozókkal történő rászennyezés megelőzése érdekében alapvetően fontos a megfelelő övezeti szétválasztás, a takarítási – fertőtlenítési programok végrehajtása, a dolgozók rendszeres higiéniai képzése illetve egészségügyi szűrése.

Jellegzetes kémiai veszélyek:

Az állatgyógyászati szereket és antibiotikumokat az állattenyésztésben a betegségek megelőzésére és kezelésére használják, maradványaik bármely állati eredetű anyagban, így a tojásban is előfordulhatnak. A takarmánnyal és az itatóvízzel egyéb egészségre káros kémiai anyag maradványa is beépülhet a tojásba. A megelőzés érdekében fontos a beszállítói szerződések, minőségi előírások körültekintő összeállítása. A minőségi előírásnak való megfelelést célszerű szűrőpróbaszerű, de előre eltervezett gyakoriságú kémiai vizsgálattal igazolni / igazoltatni. A felsoroltakon túlmenően célszerű helyszíni auditálás során meggyőződni a beszállítók élelmiszerbiztonsági rendszerének működéséről, a jó higiéniai gyakorlat elemeinek alkalmazásáról.

A tojástermékek feldolgozási folyamatai során esetlegesen bekövetkező kémiai átszennyezések (tisztító – fertőtlenítőszer maradványok, gépekről származó kenőanyagok,) jó higiéniai gyakorlattal megelőzhetők.

Jellegzetes fizikai veszélyek:

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

A feldolgozott tojás termékekre jellemző fizikai veszély a tojáshéj jelenléte. A tojáshéjjal és az egyéb fizikai idegen anyaggal történő szennyeződés megelőzése érdekében alapvetően fontos az ép és megfelelő gyakorisággal ellenőrzött szűrők megléte, tisztasága. Tojáspor előállítása esetén kiemelten foglalkozni kell a fémszennyezés megelőzésével.

### 5.3 HACCP rendszer és modell

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

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

f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;

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

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a 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 élelmiszeripari vállalkozókat 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:
  - kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
  - tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
- A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.

- A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.
  - Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;
- vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
- ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
- a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hőkezelési, tartósítási folyamatoknál a mikrobapusztító, ill. szaporodás gátló hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

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

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

#### Példa Pasztörözött lé-tojás HACCP tervének elkészítésére

Feladat meghatározás:

A tojó telepről beérkező friss tojásból történő pasztörözött lé-tojás gyártásánál előforduló veszélyek elemzése a kiszállítáig.

Termékleírás:

Jóváhagyott, ellenőrzött beszállítótól frissen beszállított tojás az átmeneti hűtőtárolást követően kézi válogatásra, szűrésre szerint mosásra-szárításra majd törésre- szeparálásra kerül. A szűrést követően a tojáslevet pasztörözik, homogenizálják, hűtik, tárolják, majd csomagolják/ jelölik és kiszállítják.

A tojás nyersanyag minőségi előírását, a pasztörözött lé-tojás termék minőségi előírását valamint az alkalmazott csomagolóanyagokat a vonatkozó technológiai utasítás tartalmazza.

A lé-tojás terméket ételkészítési segédanyagként élelmiszeriparban illetve vendéglátásban használják fel. A 4°C alatti tárolás – forgalmazás mellett a minőség-megőrzési ideje a címkén kerül feltüntetésre.

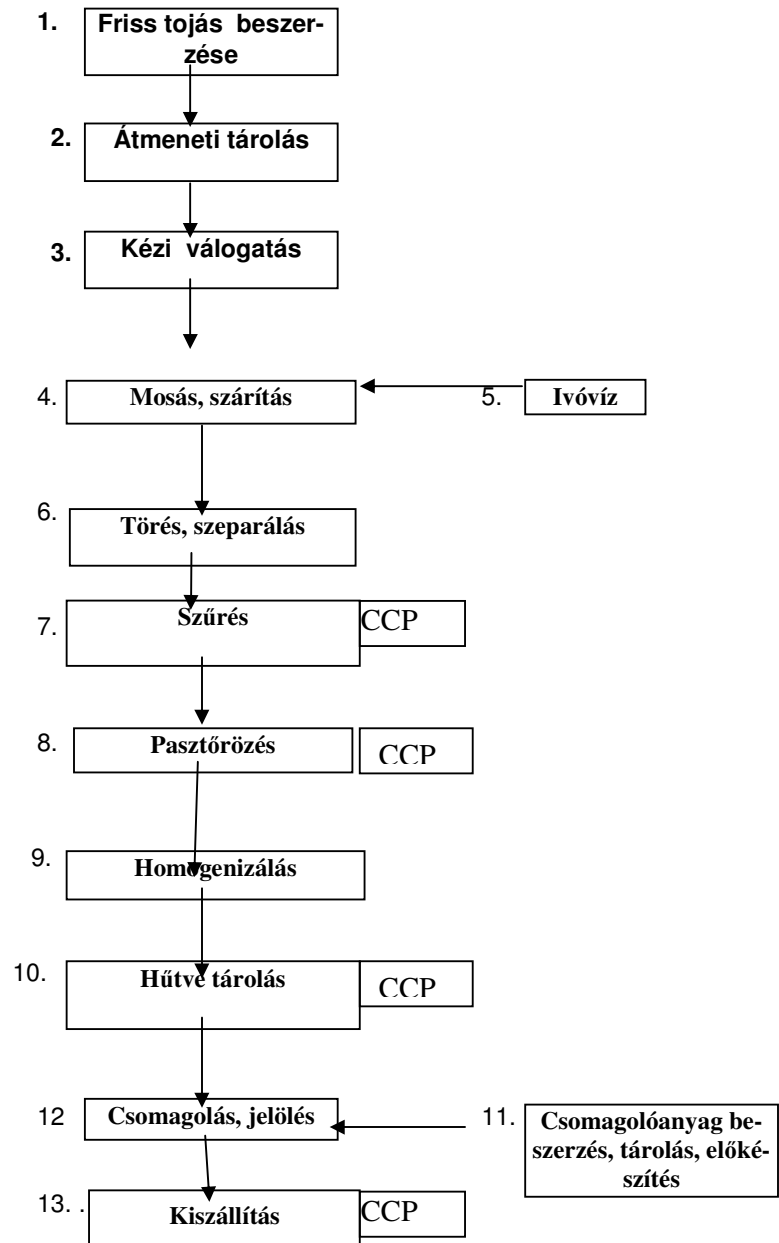
Lehetséges veszélyek:

Kémiai: gyógyszermaradvány, takarító és fertőtlenítőszer maradványok; (megjegyzés: a mintaként szolgáló HACCP terv nem tér ki egyéb olyan lehetséges kémiai veszélyekre, mint a rágcsáló irtószer maradvány, gépek kenőanyaga, stb.).

Fizikai: tojáshéj, (megjegyzés: a mintaként szolgáló HACCP terv nem tér ki egyéb, személyektől és / vagy üzemi környezetből, gépekről származó olyan lehetséges fizikai veszélyekre, mint a kő, üveg, vakolat, műanyag, fém).

Mikrobiológiai: kórokozó mikroorganizmusok közül Salmonella, Staphylococcus aureus, E.coli; valamint élesztők, penészek.

Folyamatábra példa: Pasztörözött lé-tojás előállítása



## Példa pasztőrözött lé-tojás veszélyelemzésére

No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
1.	Friss tojás beszerzése	K: gyógyszer maradvány jelenlét	Egyeztetett minőségi előírás. Jóváhagyott szállítótól való beszerzés. Állatorvosi igazolás					GHP				
		M: vegetatív kórokozók jelenléte törött, szennyezett tojáson	Egyeztetett minőségi előírás, A jó gyakorlat követelményeinek rögzítése a szerződésben és betartásának beszerzés előtti ellenőrzése; Jóváhagyott szállítótól való beszerzés Válogatás, mosás, pasztőrözés	I	N	I	I	---				
2.	Átmeneti tárolás	M: vegetatív kórokozók szaporodása nem megfelelő tárolási hőmérséklet miatt	Hőmérséklet szabályozása, pasztőrözés	I	N	I	I	---				
		M: vegetatív kórokozók szaporodása túltárolás miatt	FIFO szerinti árukiadás, raktározási utasítás, tételek jelöltek					GHP				
3.	Kézi	Repedt tojás	A dolgozók					GHP				

No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
	válogatás	továbbengedése, rászennyeződés vegetatív kórokozókkal személyről	képzése, oktatása. Válogatás, személyi higiénia, kézhigiénia utasítás szerint.									
		Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
4.	Mosás, szárítás	M: Kórokozók túlélése nem megfelelő mosás - szárítás miatt	Technológiai utasítás betartása,					GHP				
		M: Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
		Rászennyeződés vegetatív kórokozókkal nem megfelelő minőségű víztől	Csak ivóvíz használata technológiai utasítás szerint					GHP				
5.	Ivóvíz	M: kórokozók	Ivóvíz minőség					GHP				

No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
		jelenléte ivóvízben	biztosítása szolgáltatói szerződés szerint									
6.	Törés, szeparálás	K: Rászenyeződés takarító – fertőtlenítőszer maradvánnyal	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint; öblítés					GHP				
		M: Rászenyeződés vegetatív kórokozókkal berendezésről, munkafelületekről	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
7.	Szűrés	F: fizikai veszélyes idegen anyag, tojáshéj továbbengedése	Szűrés technológiai utasítás szerint. Szűrő tisztítása, karbantartása	I	I			CCP	Technológiai utasítás betartása: szűrő megléte és épsége; A szűrők perforációjának ajánlott mérete ne haladja meg az 1 mm-t.	A szűrő használatának és épségének ellenőrzése Gyak.: minden tisztításkor (a tisztítás előzetesen rögzített gyakorisága) Felelős: tisztítást végző	Szűrő csere; Fel: tisztítást végző Érintett tétel ismételt szűrése Felelős: művezető	Szűrő tisztítási – ellenőrzési lap
		M: rászenyeződés kórokozókcal és romlást okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				



No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
8.	Pasztörözés	M: kórokozók túlélése nem megfelelő pasztörözés miatt	Pasztörözés technológiai utasítás szerint	I	I			CCP	(kritikus határértékként az adott berendezésen validált hőmérséklet és idő adatokat kell megadni) Teljes és sárgájalé: ..... °C, ... perc hőtartás  6% sós lé: .....°C, ....perc hőtartás  fehérjelé: .....°C, ....perc hőtartás	Hőmérséklet és idő ellenőrzése Gyak.: 2 óránként Felelős: gyártásközi ellenőr	Pasztörözési paraméterek ismételt beállítása, érintett tételek elkülönítése, döntés a termék további sorsáról: ismételt pasztörözés, a termék ártalmatlanítása; Ismételt oktatás Felelős: művezető	Pasztórnapló
9.	Homogenizálás	K: Rászennyeződés takarító – fertőtlenítőszer maradvánnyal	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint; öblítés					GHP				
		M: rászennyeződés kórokozókkal és romlást okozó mikrobákkal a berendezéstől	berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint;					GHP				
10.	Hűtve tárolás	M: kórokozó	Hőmérséklet	I	N	I	N	CCP	Tárolási légtér	Tárolási	Tárolási	Raktár

No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
		mikrobák szaporodása nem megfelelő hőmérséklet miatt,	biztosítása, hűtőberendezések megelőző karbantartása, készáru tárolási utasítás						hőmérséklet : max. 4 °C; (az eltérésre megengedett időt helyszíni mérések alapján kell meghatározni)  célérték 2 °C	légtérhőmérséklet ellenőrzése Felelős: raktáros Gyak.: 4 óránként	légtérhőmérséklet ismételt beállítása, szükség esetén áttárolás; érintett tételek elkülönítése, döntés a termék további sorsáról: ismételt pasztörözés, a termék ártalmatlanítása; Felelős: művezető	hőmérséklet ellenőrzési űrlap, hőmérséklet regisztrátum
		M: kórokozó mikrobák szaporodása túltárolás miatt	Ütemezett gyártás, raktárkészlet figyelése					GHP				
11.	Csomagoló anyag beszerzés, tárolás, előkészítés	M: mikrobákkal történő rászennyeződés csomagoló anyag nem megfelelő tárolása, előkészítése miatt	Tárolás és csomagolóanyag kezelés utasítás szerint. Gyűjtőcsomagolás elkülönített eltávolítása. Képzés					GHP				
12.	Csomagolás, jelölés	M: rászennyezés mikrobákkal környezetből, dolgozóról	1. Berendezések és eszközök takarítása – fertőtlenítése takarítási utasítás szerint. 2. személyi higiéniai utasítás; képzés					GHP				
		M: mikrobák	Címkézés					GHP				

No.	Művelet	Veszély és a veszély oka	Szabályozó intézkedés	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás	Helyesbítő tevékenység	Nyilván-tartások
				K1	K2	K3	K4					
		szaporodása a hűtőláncban nem megfelelő dátumozás miatt	ellenőrzése műszakkezdéskor									
13.	Kiszállítás	M: mikrobák szaporodása nem megfelelő hőmérséklet miatt	Hűtőlánc biztosítása szállítás során	I	N	I	N	CCP	Szállítási légtér hőmérséklet : max. 4 °C 2 óránál rövidebb ideig; célérték 2 °C	Hőmérséklet regisztrálás szállítás során Felelős: gépkocsi vezető	Szállítási légtér hőmérséklet ismételt beállítása, szükség esetén szállítás vezető értesítése Felelős: gépkocsi vezető Döntés az érintett szállítmány sorsáról Felelős: szállítás vezető	hőmérséklet regisztrátum

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

Megjegyzés: a példa veszélyelemzésben a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti döntési fa kérdéseire adott válaszok kerültek feltüntetésre; amennyiben a veszélyelemzés során alkalmazásra kerül egy döntési fa, úgy arra pontosan hivatkozni kell, illetve célszerű rögzíteni a döntési fa egyes kérdéseire adott válaszokat

Példa: HACCP Igazolási terv minta, pasztörözött lé-tojás gyártás

A CCP száma és/vagy megnevezése	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
CCP-k igazolási terve				
Szűrés	A szűrő tisztítási – ellenőrzési lap HACCP tervben előírt vezetésének felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Hetente	A felülvizsgálat elvégzését az úrlapon történő aláírás mutatja
Pasztörözés	Hőmérők kalibrálása	Műszaki vezető	Évente minimum egyszer	kalibrálási bizonylat
	A pasztörnapló HACCP tervben előírt vezetésének felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Hetente	A felülvizsgálat elvégzését az úrlapon történő aláírás mutatja
	Tojástermékek elfogadhatóságára vonatkozó élelmiszerbiztonsági kritérium szerinti Salmonella vizsgálat	laborvezető	hetente legalább egy tételből a vonatkozó kritérium mintavételi terve szerint	vizsgálati jegyzőkönyv
A hűtlánc pasztörözést követő elemeire	Hőmérők kalibrálása hűtőtárolókban (illetve saját tulajdonban lévő kiszállítást végző hűtőkocsiban)	Műszaki vezető	Évente minimum egyszer	kalibrálási bizonylat
	A hőmérséklet ellenőrzési úrlapok HACCP tervben előírt vezetésének felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Hetente	A felülvizsgálat elvégzését az úrlapon történő aláírás mutatja
	hűtőkocsi hőmérséklet regisztrátumok felülvizsgálata (ha a kiszállítást nem a vállalat végzi, a hőmérséklet regisztrátumok másolatainak bekérése)	Minőségirányítási vezető	Hetente	A felülvizsgálat elvégzését a lefűzött regisztrátumon történő aláírás mutatja

Egyéb igazolási tevékenységek (GHP-k, általános veszélyek)				
	Tevékenység/független módszer	Felelős	Gyakoriság	Dokumentálás
Gyógyszer maradványra	Beérkező friss tojás véletlenszerű mintavételezése	laborvezető	Évente min. egy alkalommal egy nyersanyag tételből	vizsgálati jegyzőkönyv
	Beszállítóknál gyógyszerelési, vakcinázási gyakorlat és dokumentumok helyszíni ellenőrzése szűrőpróbaszerűen	Beszerezés vezetője	Gyakoriság: évente min. egyszer	Audit jegyzőkönyv
Technológiai higiénia	A gyártástechnológia elfogadható működésének jelzésére vonatkozó technológiai higiéniai kritérium szerinti Enterobacteriaceae vizsgálat	Laborvezető	legalább egy tételből a vonatkozó kritérium mintavételi terve szerint	vizsgálati jegyzőkönyv

<b>Egyéb igazolási tevékenységek (GHP-k, általános veszélyek)</b>				
HACCP rendszer általános működése	HACCP felülvizsgálat (a rendszer terv szerinti működtetésének, a rendszer aktuális állapotának felülvizsgálata)	HACCP munkacsoport vezető	Évente, és változás, probléma esetén	jegyzőkönyv
	Vevői vagy 3. fél általi audit- HACCP felülvizsgálat során feltárt nem megfelelőségek kijavítása	Minőségirányítási vezető	Értelemszerűen a megadott határidőn belül	jegyzőkönyv
	Hatósági ellenőrzés, HACCP felülvizsgálat során feltárt nem megfelelőségek kijavítása	Minőségirányítási vezető	Értelemszerűen a megadott határidőn belül	jegyzőkönyv
	Az élelmiszerbiztonságot érintő reklamációk statisztikai elemzése	Minőségirányítási vezető	Évente	belső audit jelentés
Víz megfelelőség	Vízvizsgálat külső akkreditált laboratóriumban	Laborvezető	Mintavételi terv szerint	vizsgálati jegyzőkönyv
Csomagolás megfelelősége	Csomagolási technológia validálása	Minőségirányítási vezető	Évente	belső audit jelentés
Egyéb GHP tevékenység	GHP ellenőrzési lapok és/vagy check listák vezetésének felülvizsgálata	Minőségirányítási vezető	Havonta	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 megfele- lő	észrevétel, megjegyzés
Világítótestek védőburkolatának épsége		
Falak burkolatának épsége		
Padozat burkolatának épsége		
Elektromos rovarcsapda működőképessége		
A hulladék haladéktalan eltávolítása		
Üveghulladék elkülönített tárolása		
Alapanyagok szakosított tárolása		
Csomagolás visszazárása, v. fedett edénybe való áttöltés, fedett tárolás		
Ablakokon szúnyogháló		
Eszközök, munkafelületek tisztasága, takarítószer mentessége		
Feldolgozó eszközök felületeinek sértetlensége		
Takarítószeres előírás szerinti tárolása		
Takarítószeres előírás szerinti használata		
Csatornarendszer tisztasága,		
Berendezések épsége		
Hőmérők működőképessége		
Stb.		

Jelmagyarázat:  
 megfelelő:  
 nem vizsgált:  
 nem megfelelő:

√  
 0  
 ∅

Dátum: .....

Ellenőrző személy aláírása:.....

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





## Személyi higiénia ellenőrzési űrlap - MINTA

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

Jelmagyarázat:  
 megfelelő:  
 nem vizsgált:  
 nem megfelelő:

✓  
 0  
 Ø

Dátum: ..... Ellenőrző személy aláírása:.....

**A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.**



## Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

## MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

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

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyasztó okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

F fogyás

E egér

T tisztítás

JF jelentős fogyás

M madár

FT feltöltés

MR megrongálódott

Cs csiga

CS a szerelvény pótlása

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

Á áthelyezés

UK új kihelyezés